

Cuisinart®

Large Digital AirFryer Toaster Oven

TOA-95



Instruction
& Recipe Booklet

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

CONTENTS

Important Safeguards	2
Special Cord Set Instructions	3
Features and Benefits	4
Getting to Know Your Control Panel	5
Before First Use	5
Setting the Clock	5
Oven Tone Volume	6
General Operation	6
Changing Time, Temperature, or Function	6
Oven Rack and Pan Position Diagrams	7
Tips and Hints	7
Cleaning and Maintenance	13
Troubleshooting	14
Warranty	15
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 and putting on or taking off parts.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electric shock, do not place any part of the Digital AirFryer Toaster 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, or after the appliance has malfunctioned, has been dropped or damaged in any way or has been dropped in water. Return the Digital AirFryer Toaster 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 Digital AirFryer Toaster Oven on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use this Digital AirFryer Toaster Oven for anything other than its intended purpose.
12. Extreme caution should be exercised when using containers in the oven that are constructed of materials other than metal or glass.
13. To avoid burns, use extreme caution when removing Digital AirFryer Toaster 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 Digital AirFryer Toaster Oven.
15. Do not place any of the following materials in the Digital AirFryer Toaster Oven: paper, cardboard, plastic or similar products.
16. Do not cover Crumb Tray or any part of the oven with metal foil. This will cause the oven to overheat.
17. Oversize foods, metal foil packages and utensils must not be inserted in the Digital AirFryer Toaster Oven, as they may create a risk of fire or electric shock.
18. A fire may occur if the Digital AirFryer Toaster Oven is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies or walls when in operation.

Do not store any items on top of the appliance when in operation. Do not operate under wall cabinets.

19. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
20. Do not attempt to dislodge food when the Digital AirFryer Toaster Oven is plugged into electrical outlet.
21. **Warning:** To avoid possibility of fire, NEVER leave Digital AirFryer Toaster Oven unattended during use.
22. Use recommended temperature settings for all cooking/baking, roasting and AirFrying.
23. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
24. 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Please read and keep these instructions handy. These instructions will help you use your Cuisinart® Digital AirFryer Toaster 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

Large LCD, dials and intuitive buttons make the unit easy to use (see details on page 5).

2. Cool-Touch Handle

Handle designed to stay cool during cooking.

3. Interior Light

Interior light to easily view food while cooking.

4. Viewing Window

Large viewing window to check progress.

5. Oven Rack

Can be used in three positions.

A. Position 1 is the bottom position and this is recommended when cooking larger foods, baked goods and pizza (e.g., a whole chicken).

B. Position 2 has a 50% stop feature, so the rack stops halfway out of the oven. The oven rack can be removed from Position 2 by lifting the front of the rack and sliding it out. Position 2 is recommended for toasting and airfrying.

C. Position 3 also has a 50% stop feature and can be removed by lifting the front of the rack and sliding it out. Position 3 is recommended for broiling.

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

6. Pull-Out Crumb Tray

The Crumb Tray comes already positioned in your oven. The tray slides out from the lower front of the oven for easy cleaning.

7. AirFryer Basket

Use the basket when using the AirFry, Broil or Dehydrate functions to optimize your cooking results. We recommend setting the AirFryer Basket in the Baking/Drip Pan.

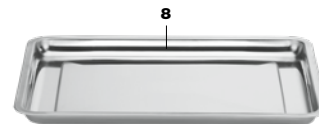
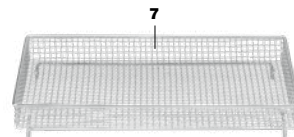
8. Baking/Drip Pan

A Baking/Drip Pan is included for your convenience. Use alone when

Baking or Roasting. Use with AirFryer Basket when AirFrying, Broiling or Dehydrating.

9. Cooking Guide

Recommended cooking times and temperatures to AirFry your favorites.



GETTING TO KNOW YOUR CONTROL PANEL



1. Start/Stop Button with Indicator Light

Use to start and stop cooking. Indicator will illuminate when cooking.

2. AirFry Button

Use to select manual AirFry function or AirFry presets.

3. Slow Cook Button

Can be used for the Slow Cook function.

4. Preheat Button

Use to preheat your oven before cooking.

5. Fan Speed Button

To change the fan speed from Low to High, press the Fan Speed button. When fan icon  is displayed on the LCD screen, fan speed is set to High. Icon will disappear for Low fan speed.

NOTE: Some functions have a fixed fan speed that cannot be changed.

6. Defrost Button

For use with Toast, Bagel, Pizza, and certain AirFry presets. When activated, the defrost icon  will display on the LCD screen.

7. Light Button

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

8. Keep Warm Button

Use to keep your food warm.

9. Dual Cook Button

Use to program two-stage cooking operation.

10. LCD Screen

Displays cooking functions, toast shade and slices, temperature, cooking/countdown timer, clock time, fan speed and defrost.

11. Function Dial

Turn Function Dial to scroll through the functions on the LCD screen. When desired function is flashing, press center of dial to confirm selection.

12. Time/Temp Dial

Turn Time/Temp Dial to scroll through time, temperature, shade and slice selections. When desired setting is displayed on screen press dial to confirm selection or press Start/Stop to begin cooking cycle. Use Time/Temp Dial to set the clock.

BEFORE FIRST USE

1. Place your Digital AirFryer Toaster Oven on a flat, level surface.
2. Move oven 2 to 4 inches away from the wall or any objects on the countertop. Do not use on or near 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.

3. Check that the Crumb Tray is in place and that there is nothing in the oven.
4. Plug power cord into the wall outlet.

SETTING THE CLOCK

The clock can only be set when the oven is not cooking and the time is displayed on the screen.

To set the clock:

1. If LCD is not displaying the clock, scroll through the function menu until clock is displayed.

-
2. Press and hold the Time/Temp Dial for 3 seconds.
 3. The clock hour will flash. Turn the knob to set hour, then press Time/Temp Dial to confirm.
 4. The clock minutes will flash. Turn the knob to set minutes, then press Time/Temp Dial to confirm.

NOTE: If nothing is pressed, clock will automatically set to currently displayed time.

NOTE: Once the LCD screen displays the clock, press any button or turn any dial to go back to the main menu.

OVEN TONE VOLUME

The tone volume can only be adjusted when the time is displayed on the screen.

1. Press AirFry and Dual Cook buttons simultaneously for 3 seconds.
2. The number 1 (default setting) or currently selected setting will display.
3. Turn the Time/Temp Dial to set preferred tone level: 0 (off/tones deactivated), 1 (low), or 2 (high).
4. Once your selection is displayed, press Time/Temp Dial to confirm.

GENERAL OPERATION

To operate the oven, follow these simple steps:

1. Place the appropriate rack, pan, and/or basket in the position recommended by the chart on page 7.
2. Use the Function Dial to scroll through functions.
3. When desired function is flashing, press Function Dial to confirm. Start/Stop button will flash and LCD screen will display the last selected or default temperature and time (shade and slices for Toast and Bagel settings).
4. a. To use displayed settings, press Start/Stop to begin operation. Start/Stop button will illuminate, indicating the unit is working.

b. To change settings:

1. Turn Time/Temp Dial to choose desired temperature or shade
2. Press Time/Temp Dial to confirm; time (or slices) will flash.
3. Turn Time/Temp Dial to choose desired time (or slices).
4. Press Time/Temp Dial to confirm.
5. If desired, press Defrost button or Fan Speed button.
6. Press Start/Stop to begin operation. The button will illuminate, indicating the unit is cooking.

NOTE: Bake and Pizza have a preheating stage during which display will show “Preheat.” Once preheat is complete, oven will beep and display will show “Ready” and countdown timer will begin.

5. When countdown timer reaches 0:00, oven will beep three times and heaters will turn off.

NOTE: Cooking process can be canceled before countdown timer reaches 0:00 by pressing Start/Stop.

NOTE: AFTER COOKING, FAN WILL REMAIN ON FOR COOLING PURPOSES.

CHANGING TIME, TEMPERATURE, OR FUNCTION DURING COOKING CYCLE

To change time: During the cooking cycle, use the Time/Temp Dial to add or decrease time. The new countdown time will be displayed and cooking will continue.

To change temperature: During the cooking cycle, press the Time/Temp Dial until the current temperature flashes. Turn the Time/Temp Dial to desired temperature and cooking will continue at the new temperature.

To change function: You must press Start/Stop to stop the current program, then turn Function Dial and press it to select another function. Press Start/Stop again to continue cooking cycle.

OVEN RACK AND PAN POSITION DIAGRAMS

Please refer to the chart below for suggested Oven Rack, Baking/Drip Pan, and AirFryer Basket positions.



AirFryer Basket



Baking/Drip Pan



Oven Rack

SUGGESTED BASKET/PAN/RACK POSITIONS

	Position 3			Position 2			Position 1		
Function									
Toast						X			
Bagel						X			
Bake					X	X		X	X
Broil	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Pizza								X (fresh)	X (frozen)
Roast		X	X		X	X		X	X
Dehydrate	X			X					
Proof						X		X	X
Low					X	X		X	X
AirFry	X			X			X		
Reheat	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Warm	X	X	X	X	X	X	X	X	X

TIPS AND HINTS

AIRFRY

TIP: For best results, use the provided AirFryer Basket fitted into the Baking/Drip Pan.

AirFry can be used at 200°F – 450°F for up to 1 hour. This function is used to AirFry foods 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 foods that can be both delicious and healthier than traditional frying.

- **Default: 400°F; 10 minutes.**
- Many foods that can be fried can also be AirFried without using excess amounts of oil. AirFried foods will taste lighter and be less greasy than deep-fried foods.
- AirFrying 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.
- Most oils can be used for AirFrying. 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 AirFried 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 AirFrying large quantities of food that fill the pan, toss food halfway through the cooking cycle to ensure even cooking results and color.
- Foods will cook more evenly if they are cut into the same-size pieces.
- Please note that many foods release water as they cook. When cooking large quantities for an extended period of time, condensation may build up, which could leave moisture on your countertop.

The chart below lists recommended amounts, cooking times and temperatures for various types of food that can be AirFried in the Cuisinart® Digital AirFryer Toaster Oven. If portions exceed recommendations, you can toss occasionally while cooking to ensure the crispiest, most even results. Smaller amounts of food may require less time. For best AirFry results, use the oven light to periodically check on food.

NOTE: When AirFrying, always use the AirFryer Basket with the Baking/Drip Pan. For all foods below, we suggest using the middle position (Position 2) for best results.

AIRFRYER CHART

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: AirFrying 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.

USING AIRFRYER PRESETS

In addition to being able to program the temperature and time for AirFrying, the Cuisinart® Digital AirFryer Toaster Oven has convenient, easy-to-use presets for your fried favorites—french fries, chicken wings, chicken nuggets, snacks, and vegetables. To use AirFryer presets, follow these steps:

1. Press the AirFry button or scroll through function menu and select AirFry.
2. Turn Function Dial to scroll through preset functions. When desired preset is flashing, press Function Dial to confirm selection.
3. Preset temperature and time will display.
 - a. To use displayed settings, press Start/Stop to begin.
 - b. To change settings, see General Operation on page 6.

NOTE: Most presets can be used with frozen or fresh foods. See below for details:

Fries.....	Default is for frozen fries. Fresh is for hand-cut potatoes.
Wings	Default is for fresh chicken wings. Frozen setting is intended for uncooked frozen chicken wings.
Nuggets.....	Default is for frozen precooked nuggets. Fresh setting is for uncooked nuggets.
Snacks	Default is for frozen precooked snacks.
Vegetables	Default is for fresh vegetables.

NOTE: Fan speed cannot be changed for AirFryer presets; it is always on High.

TOAST

Toast shade can be set from 1 to 7 using 1 to 9 slices. 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; no Defrost**
- 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
 - Six pieces should be evenly spaced—three in front, three in back

- If toast is lighter than you like, time can be added by turning the Time/Temp Dial before toasting is complete

- **Shade Guide:** Light (1, 2) • Medium (3, 4, 5) • Dark (6, 7)

WARNING: Always use Position 2 for toasting. Do not use rack in Position 3 as this may result in burning.

BAGEL

Bagel shade can be set from 1 to 7 using 1 to 9 slices. This function provides full heat on the top and half heat on the bottom to toast both sides of fresh or frozen bagel halves.

- **Default: Shade 4; 3 to 4 slices; no Defrost**

- For best results, put bagels on the rack with the cut sides facing up
- If bagels are too light, time can be added by turning the Time/Temp Dial before toasting is complete

BAKE

Bake can be used at 200°F – 450°F for up to 2 hours. Baking is recommended for a variety of foods you would normally prepare in a conventional oven.

- **Default: 350°F; 30 minutes**

- Select Bake with Low fan speed (i.e., no fan icon displaying on screen) for more delicate items like custards and eggs, as well as most baked goods, like cookies, muffins, and cakes
- Select Bake with High fan speed, also known as Convection Bake (i.e., fan icon displaying on screen), for most baked goods that require even browning and leavening, like heartier baked goods and breads
- When using either fan speed, cooking times and temperatures may need to be reduced—start checking foods about 5 to 10 minutes before the end of the suggested cooking time
- **Important:** All of our recipes were specially developed for the Cuisinart® Digital AirFryer Toaster Oven and have been tested in the Cuisinart Test Kitchen

BROIL

Broil is fixed to cook at 450°F 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 AirFryer Basket fitted into the Baking/Drip Pan to broil
- Never use glass oven dishes to broil
- Be sure to keep an eye on food as items can brown quickly when broiling

PIZZA

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

- **Default: Fresh – 450°F; 10 minutes Convection (High speed) fan**
Frozen – 400°F; 10 minutes Convection (High speed) fan
- For best results, place frozen pizza on rack in Position 1, and for fresh pizza, place the dough directly on the Baking/Drip Pan in rack Position 1
- 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

ROAST

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

- **Default: 375°F; 45 minutes**
- High fan speed works well with Roast. Roasting time is significantly reduced, 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

DEHYDRATE

Dehydrate can be used at 100°F – 200°F for up to 72 hours. This function turns your Cuisinart® Digital AirFryer Toaster Oven into a dehydrator that lets you dry or dehydrate food. The built-in fan and low heat are used to create a flow of hot air that reduces the water content found in fresh foods. Dehydrated food will continue to retain the vast majority of its original nutritional value.

- **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 (see chart on page 11)
- Check foods often for dryness
- Do not overcrowd. Foods should be arranged in a single layer with little to no overlap

PROOF

Proof can be used at 80°F – 100°F for up to 2 hours. Use this function to proof bread or pizza dough.

- **Default: 90°F; 45 minutes**
- Place freshly made dough ball into a stainless-steel or glass mixing bowl and cover loosely with plastic wrap. Place into oven in position 1 and select the Proof default setting
- Dough is ready when doubled in size. Start checking around 20 minutes
- Shape dough and place on the Baking/Drip Pan or separate baking dish such as a loaf pan, cover loosely with plastic wrap, then place directly in the oven in Position 1
- Once time elapses, complete dough preparation and bake according to recipe

The chart below lists recommendations on how to dehydrate different foods. These are guidelines only. Drying times can vary due to thickness of cuts and relative humidity.

DEHYDRATE CHART

CATEGORY	FOOD	PREPARATION	TEMPERATURE	FAN SPEED	TIME
Herbs/Spices	Basil, Chives, Cilantro, Dill, Mint, Oregano, Parsley, Rosemary, Sage, Thyme	Rinse in cold water; pat dry	100°F–115°F	Low	3 to 6 hours until stems are brittle and leaves crumble easily
Herbs/Spices	Garlic	Peel cloves; halve lengthwise	100°F–115°F	High	6 to 12 hours
Herbs/Spices	Ginger Root	Peel; grate or slice thinly	100°F–115°F	Low	2 to 6 hours
Fruit	Apples	Peel and core; slice thinly	135°F	Low	4 to 10 hours
Fruit	Apricots, Bananas, Figs, Mangos, Melons, Nectarines, Pineapples, Pears, Plums	Wash; core, deseed or pit fruit; remove rinds from melons or some peels; thinly slice	135°F	High	6 to 12 hours
Fruit	Cranberries, Blueberries	Dip in boiling water to burst skins	135°F	High	10 to 18 hours
Fruit	Cherries	Wash; pit	135°F	High	12 to 24 hours
Fruit	Citrus	Wash; thinly slice	135°F	Low	2 to 12 hours
Fruit	Grapes	Wash; leave whole	135°F	High	10 to 36 hours
Vegetables	Beans (Green/Wax), Broccoli, Cauliflower, Corn*, Mushrooms, Peas*, Peppers, Potatoes*, Onion, Squash, Tomatoes	Wash, peel and deseed as necessary; *blanch; cut or slice into uniform pieces; remove corn from cob; peas can be left whole	130°F–145°F	High	6 to 12 hours
Vegetables	Beets	Steam until tender; peel and thinly slice	130°F–145°F	High	3 to 10 hours
Vegetables	Leafy Greens (Kale, Spinach)	Wash; dry thoroughly; remove stems, tear leaves into small pieces if necessary	130°F–145°F	Low	3 to 6 hours
Meat	Pork/Beef	Remove fat and gristle; cut into uniform strips; marinate if desired; pat off excess oil during drying	160°F	High	4 to 15 hours
Fish	Lean fish	Cut into uniform strips; marinate if desired	130°F–140°F	High	Until firm and dry

SLOW COOK

Slow Cook can be used in either the High or Low setting. Slow cook setting is recommended for foods that require longer cooking times at lower temperatures.

- **Default: Lo – 4 hours**
Hi – 2 hours

- For slow-cooked dishes with crispy exteriors and soft interiors, place ingredients directly on the Baking/Drip Pan
- For results that are most similar to recipes cooked in a slow cooker, place ingredients into a covered, ovenproof dish with liquid coming up one-third of the way

SLOW COOK CHART

CATEGORY	FOOD	AMOUNT	TEMP/TIME
Beef/Lamb/Veal	Roasts	2 to 4 pounds	Lo – 8 to 10 hours Hi – 6 to 8 hours
Beef/Lamb/Veal	Ribs, short ribs, shank	2 to 4 pounds	Lo – 6 to 8 hours Hi – 3 to 4 hours
Beef/Lamb/Veal	Stews	3 pounds	Lo – 6 hours Hi – 4 to 5 hours
Poultry	Whole Chicken	4 pounds	Lo – 6 to 8 hours Hi – 4 to 5 hours
Poultry	Chicken Thighs	4 pounds	Lo – 6 to 8 hours Hi – 4 to 5 hours
Pork	Roast	4 pounds	Lo – 8 to 10 hours Hi – 6 to 8 hours

LOW

Low can be used at 100°F – 300°F for up to 12 hours. Perfect for dishes that require low temperatures and/or long cooking times.

- **Default: 200°F; 2 hours**

- For slow-cooked dishes with crispy exteriors and soft interiors, place ingredients directly on the Baking/Drip Pan

REHEAT

Reheat can be used at 200°F – 450°F for up to 2 hours. Use this function to reheat leftovers.

- **Default: 250°F; 20 minutes**

WARM

Warm can be used at 150°F – 300°F for up to 2 hours. Use this function to keep food warm once cooked. Warm can be accessed from the function menu or using the Keep Warm button

- **Default: 150°F; 30 minutes**

- One great way to use the Dual Cook feature described below is to add Warm at the end of a cooking function so your dish is held at the proper serving temperature

NOTE: This function can also be selected using the Keep Warm button

DUAL COOK

Dual Cook is a special feature that enables you to combine two cooking functions or two temperatures and run them consecutively. This is ideal for those recipes that require multiple cooking steps. Some examples are:

- Starting a casserole or a dish like nachos, bake to heat through and then switch to broil for a melted and browned top
- Beginning a dish on a higher heat to achieve a crispy crust and then reducing temperature for tender results when using Slow Cook or Low.

The functions that you may program using Dual Cook are Bake, Broil, Roast, Pizza, Low, Warm, AirFry and Slow Cook.

1. Press the Dual Cook button.

-
2. The oven will display available functions for the first cooking cycle. Turn the Function Dial to desired function and press Function Dial to set.
 3. Set temperature for this function, then press Time/Temp Dial. Time will now flash. Set time, then press Time/Temp Dial.
 4. LCD screen will then show functions that can be selected for the second stage. Repeat steps 2 and 3 to program second function, temperature and time.

Start/Stop will flash, indicating you are able to initiate cooking cycle.
 5. Press Start/Stop to start cooking on the first function.
 6. When the first cycle is finished, the oven will beep and automatically switch to the second cooking function.
 7. When time reaches 0:00 and the second function cycle is completed, the oven will beep and heating elements will turn off.

NOTE: When the oven is running the first function, you will still be able to check your settings for the second function by pushing the Dual Cook button. The display will show the second function settings for a few seconds and then revert to display for the first function.

PREHEAT

Preheat can be used at 200°F - 450°F for up to 2 hours. Easily activate this function using the dedicated button. Use this function to preheat your oven while preparing ingredients

- **Default: 350°F; 30 minutes**

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 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 cloth. Never use harsh abrasives or corrosive products. These could damage the oven surface. Never use steel wool pads, etc., on interior of oven.
- Cleaning the accessories:
 - Oven Rack and Crumb Tray should be hand-washed in hot, sudsy water, or with a nylon scouring pad or nylon brush, and thoroughly rinsed. These items are NOT dishwasher safe.
 - Baking/Drip Pan and AirFryer Basket are dishwasher safe or can be hand-washed in hot, sudsy water, or with a nylon scouring pad or nylon brush, and thoroughly rinsed.
- After cooking greasy foods and once your oven has cooled, always clean top of 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 front 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.
Programming	Can I change my cooking function when the unit is already cooking?	You need to first interrupt the current cooking function by pressing Start/Stop. Then unit will go back to selection menu and desired cooking function can be chosen.
	Can I change the time or temperature when the unit is already cooking?	Yes. Simply turn the Time/Temp Dial during cooking to add time. To change the temperature, press the Selector Dial and, when the temperature is flashing, use the Dial to increase/decrease temperature.
Cooking	Why is my food not crispy or fried evenly?	Some foods may require more oil than others. If not crispy enough, spray or brush some oil on the food.
		Make sure food is spread evenly in a single layer in the AirFryer 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?	There may be too much food in the basket. Cook smaller batches of food in a single layer, avoiding overlapping.
		The temperature might be too low. Use the Time/Temp Dial to increase temperature.
	Why does condensation and steam come out of my unit?	When preparing greasy foods, oil may leak into the pan and produce steam. The viewing window may fog up on the sides or in the corners, but cooking results will not be affected.
		When preparing foods with a high moisture content, the water evaporates from the food and causes condensation. The viewing window may fog up on the sides or in the corners, but cooking results will not be affected
		The pan, basket, or bottom of oven may contain grease residue from previous use. Make sure to clean thoroughly after each use.
Cleaning	Are the parts dishwasher safe?	The Baking/Drip Pan and the AirFryer Basket are dishwasher safe.
		Do not put the Crumb Tray or the wire rack in the dishwasher. Instead, hand-wash with warm, sudsy water.
	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.

WARRANTY

Limited 3-Year Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Large Digital AirFryer Toaster Oven that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® Large Digital AirFryer Toaster Oven will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

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

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

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

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Large Digital AirFryer Toaster Oven should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, complete the product inquiry form at www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/. Or call our toll-free Consumer Service Center at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® Large Digital AirFryer Toaster Oven has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

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

RECIPES

APPETIZERS AND SMALL BITES

Veggie Egg Rolls	17
Prosciutto-Wrapped Asparagus	18
Empanadas	18
Sweet Potato and Black Bean Filling	19
Ham and Manchego Croquettes	19
Lamb Meatballs	20
Buffalo Cauliflower	20
Buffalo Chicken Wings	21
Fried Pickles	21
Candied Bacon	22
Candied Bacon-Wrapped Scallops	22

MAIN COURSES

AirFried Chicken	23
Classic Roast Chicken	23
Chicken Pot Pie	24
Latin Shredded Chicken	25
Carnitas	25
Oven-Roasted Ribs	26
Weeknight Porchetta	26
Fish and Chips	27
Simply Braised Lamb Shanks	27
Mediterranean Pesto Pizza	28
Chiles Rellenos	28
Ranchero Sauce	29
Vegetarian Chili	29
Shakshuka	30

SIDES AND BREADS

French Fries	31
Sweet Potato Fries with Chipotle Mayonnaise	31
BBQ Baked Beans	32
Old-Fashioned Mac and Cheese	32
Twice-Baked Potatoes	33
Buttermilk Biscuits	34
Buttery Dinner Rolls	34
Sweet Potato Rolls	35
Focaccia Romana	36

SWEET TREATS

Fall Fruit Cobbler	36
Strawberry Shortcakes	37
Dried Mango	38
Pineapple Leather Roll-Ups	38
Churros	39
Cinnamon Apples	39

APPETIZERS AND SMALL BITES

Traditionally deep-fried favorites are transformed into lighter, healthier versions in the Cuisinart® AirFryer Toaster Oven, which requires only a few spritzes of oil to AirFry.

Veggie Egg Rolls

Just like takeout, but without the grease!

Makes 14 egg rolls

- 1** **tablespoon vegetable oil**
- ½** **pound green cabbage, thinly sliced (about 2 heaping cups)**
- 1** **carrot, about 3½ ounces, shredded (about 1 cup)**
- 1** **small celery stalk (about 2 to 2½ ounces), chopped (about ⅓ cup)**
- 1** **medium jalapeño, seeded and cut into julienne**
- 3** **ounces white or baby Bella mushrooms, cut in half and sliced (about 1 heaping cup)**
- 2** **green onions, thinly sliced (about ⅓ cup)**
- 1** **garlic clove, finely chopped, about 1 teaspoon**
- 1** **piece fresh ginger, about 1 to 1½ inches or ½ ounce, finely chopped (about 2 teaspoons)**
- ¼** **teaspoon kosher salt**
- 1** **tablespoon soy sauce (low sodium)**
- 1** **tablespoon toasted sesame oil**
- 14** **egg roll wrappers**
- Nonstick cooking spray**
- Vegetable oil for brushing or spraying**

“Duck” Sauce

Makes 1 cup

- 1** **cup apricot jam**
- 1** **teaspoon rice vinegar**
- 1** **teaspoon soy sauce (low sodium)**

1. Put oil into a sauté pan and place over medium heat. Once the oil is hot and shimmers across the pan, add the cabbage, carrot, celery, jalapeño, mushrooms, green onions, garlic and ginger to the pan.
2. Sauté, while stirring occasionally, until veggies are fragrant and softened, about 5 to 7 minutes.
3. Remove from heat and stir in the salt, soy sauce and sesame oil.
4. Place the AirFryer Basket on the Baking Pan and coat liberally with nonstick cooking spray.
5. Working with one egg roll wrapper at a time, with a small dish of water by your workspace, add about 3 tablespoons of filling in the center of the wrapper. Fold the bottom corner up and then fold in each corner from the sides before rolling up from the bottom folded side. Seal the wrapper with a bit of water and place in the prepared basket. Repeat with remaining.
6. When all egg rolls are wrapped and placed in the AirFryer Basket, spray or brush liberally on each side with vegetable oil.
7. Place in the oven in rack position 2. Select AirFry at 350°F for 16 minutes. With 8 minutes left, turn the egg rolls to evenly cook both sides.
8. While egg rolls are cooking, prepare the duck sauce. Put the apricot jam, rice vinegar and soy sauce together in a small saucepan. Place over medium heat until mixture bubbles. Stir together so that the ingredients are combined and the jam is completely liquid. Remove from heat.
9. Serve eggrolls with the duck sauce for dipping.

Nutritional information per serving (1 egg roll):

*Calories 111 (5% from fat) • carb. 19g • pro. 4g • fat 2g • sat. fat 0g
chol. 14mg • sod. 281mg • calc. 70mg • fiber 2g*

Nutritional information per serving (1 tablespoon duck sauce):

*Calories 51 (0% from fat) • carb. 13g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 16mg • calc. 0mg • fiber 0g*

Prosciutto-Wrapped Asparagus

A simple, yet elegant hors d'oeuvre.

Makes 10 individual pieces

- 5 ounces thinly sliced prosciutto**
- 1 pound asparagus, trimmed of hard ends**
- 1½ ounces Fontina cheese, shredded**
- Olive oil for brushing**
- Nonstick cooking spray**

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat with nonstick spray. Reserve.
2. Lay a slice of prosciutto horizontally down on a work surface, place approximately 2 asparagus spears at one end of the slice. Place about 1 teaspoon of cheese in the center of the asparagus and wrap tightly with the prosciutto. For presentation, fold the prosciutto in half lengthwise so that it does not cover the entire asparagus spear. Continue with remaining asparagus, Fontina and prosciutto.
3. Brush the bundles with olive oil and place evenly in prepared basket.
4. Place in the oven in rack position 2. Select AirFry at 400°F for 10 minutes.
5. Serve immediately.

Nutritional information per piece:

*Calories 41 (4% from fat) • carb. 2g • pro. 4g • fat 3g • sat. fat 1g
chol. 9mg • sod. 156mg • calc. 50mg • fiber 1g*

Empanadas

The AirFryer bakes up crispy, restaurant-quality empanadas with much less oil! We provide 2 options as fillings, but feel free to get creative and use your favorite.

Makes 14 empanadas

Dough:

- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
 - 1½ teaspoons baking powder**
 - ½ teaspoon granulated sugar**
 - ½ teaspoon kosher salt**
 - 4 tablespoons (½ stick) unsalted butter, cut into cubes**
 - 2 large egg yolks**
 - ½ cup whole milk**
 - 2 cups Latin Shredded Chicken (see page 25)**
- Or**
- 1 recipe Sweet Potato and Black Bean Filling, recipe follows**
 - Nonstick cooking spray**

1. Place the flour, baking powder, sugar and salt into the work bowl of a food processor fitted with the large, metal chopping blade. Process to sift ingredients, about 10 seconds.
2. Add the butter and pulse together until mixture resembles a coarse meal.
3. Stir the egg yolks and milk together and add gradually through the feed tube, while pulsing until mixture comes together as a soft dough ball.
4. Wrap dough ball in plastic wrap and allow to rest in the refrigerator until ready to use. Dough can rest in the refrigerator for up to 2 days.
5. When ready to prepare, roll the dough thin, about ⅛ inch thick, into a large rectangle, about 18 x 16 inches. Using a 4½-inch round mold or small plate, cut the dough into circles. Gather scraps, roll out and cut circles until all dough is used.

6. Top each round with 2 tablespoons filling. Fold the circle in half to enclose the filling, leaving some space between the filling and the edge of the dough. Press edges to seal and crimp with a fork.
7. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat with nonstick spray. Place the empanadas into the prepared basket. Brush liberally with oil.
8. Place into oven in rack position 2. Select AirFry at 400°F for 15 minutes.
9. Empanadas are ready when evenly golden brown. Serve immediately with desired sauce

Nutritional information per chicken empanada:

Calories 141 (30% from fat) • carb. 15g • pro. 8g • fat 5g • sat. fat 3g • chol. 34mg sod. 170mg • calc. 425mg • fiber 1g

Nutritional information per sweet potato empanada:

Calories 152 (34% from fat) • carb. 23g • pro. 8g • fat 5g • sat. fat 2g • chol. 9mg sod. 247mg • calc. 40mg • fiber 3g

Sweet Potato and Black Bean Filling

Makes about 2 cups

- 1** **tablespoon olive oil, divided**
- 1** **small sweet potato or yam, peeled and cut into ½-inch dice**
- ½** **red bell pepper, cut into ½-inch dice**
- ½** **corn ear**
- 1** **teaspoon kosher salt, divided**
- 1** **jalapeño pepper, seeded and quartered lengthwise**
- 1** **small onion, cut into slices**
- 2** **garlic cloves**
- 1** **can (15.5 ounces) black beans, drained**
- 1** **teaspoon paprika**
- ½** **teaspoon ground cumin**
- ¼** **teaspoon ground cinnamon**
- 1** **teaspoon fresh lime juice**

1. Toss one-half of the olive oil with the cubed sweet potato and the red bell pepper and place on the Baking Pan with the corn and ½ teaspoon salt.
2. Place in the oven in rack position 2. Select Roast at 400°F for 10 minutes. When time expires, add the jalapeño and onion to the Baking Pan and continue to Roast for an additional 5 to 7 minutes. All vegetables should be soft and lightly browned.
3. Roughly chop the onion, jalapeño and garlic and toss with the red pepper and sweet potatoes in a mixing bowl. Cut the kernels off the cob and add to the mixing bowl. Stir together with the black beans and remaining salt, spices and lime juice.

Nutritional information per 2 tablespoon serving:

Calories 22 (10% from fat) • carb. 4g • pro. 1g • fat 1g • sat. fat 0g chol. 0mg • sod. 79mg • calc. 50mg • fiber 1g

Ham and Manchego Croquettes

These savory bites make a nice tapas-style starter for a crowd.

Makes about 27 croquettes

- 2** **pounds russet potatoes, peeled and cut into 2-inch pieces, reserved in cold water**
- 4** **tablespoons (½ stick) unsalted butter, cut into cubes**
- 1** **teaspoon kosher salt, divided**
- ½** **teaspoon freshly ground black pepper**
- 2** **large eggs, separated**
- 4** **ounces smoked ham steak, finely diced**
- 4** **ounces Manchego cheese, finely shredded**
- ½** **cup unbleached, all-purpose flour**
- 1** **cup plain breadcrumbs**
- Nonstick cooking spray**
- Olive oil for brushing or spraying**

1. Place potatoes into a large pot and add cold water to fully cover. Cook over medium-high heat until tender. Drain potatoes, place back in pot and place on the stove over low heat for a few minutes to dry

out the potatoes. Remove from heat and mash well.

- Once cooled slightly, stir in the butter, ½ teaspoon each salt and pepper, egg yolks, finely diced ham and finely shredded Manchego. Stir until well blended. Chill for a minimum of 2 hours, but preferably overnight. Whisk the egg whites together and reserve.
- Once well chilled, place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat with nonstick spray. Place the flour onto a plate, egg whites into a container to dip, and the breadcrumbs onto a separate tray.
- Scoop each croquette into a heaping, rounded tablespoon so that each is approximately 2 tablespoons. Form each into a tall, evenly rounded disc, about 1 to 1¼ inches wide. Toss each into the flour, dust off any excess before dipping into the egg whites, and then rolling in the breadcrumbs to coat. Repeat with the remaining croquettes.
- Place croquettes evenly into prepared AirFryer Basket. Brush or spray liberally with olive oil.
- Place into oven in rack position 2. Select AirFry and set to 375°F for 15 minutes. Rotate the tray halfway through baking time for the most even results. Croquettes should be evenly browned.
- Serve immediately.

Nutritional information per croquette:

*Calories 110 (36% from fat) • carb. 15g • pro. 4g • fat 4g • sat. fat 2g
chol. 25mg • sod. 144mg • calc. 150mg • fiber 1g*

Lamb Meatballs

A nice alternative to traditional meatballs. Serve these for dinner with chopped salad, roasted veggies and pita.

Makes 15 meatballs

- 1½ pounds ground lamb**
- 1 garlic clove, finely chopped**
- ¼ cup chopped fresh parsley leaves**
- ¼ cup chopped fresh mint leaves**

- 1 teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon ground cumin**
- ¼ teaspoon black pepper**
- 1 ounce feta, well crumbled**
- Nonstick cooking spray**

- Combine the ground lamb with the chopped garlic, fresh herbs, salt, spices and feta. Mix together until just combined.
- Form into 15 equal balls.
- Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat well with nonstick spray. Add the meatballs to the prepared basket.
- Place into oven in rack position 2. Select AirFry at 400°F for 15 minutes.
- Allow to rest for a few minutes before serving.

Nutritional information per meatball:

*Calories 133 (83% from fat) • carb. 0g • pro. 8g • fat 11g • sat. fat 5g
chol. 34mg • sod. 127mg • calc. 50mg • fiber 0g*

Buffalo Cauliflower

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

Makes about 6 servings

- Nonstick cooking spray**
- 1 medium head cauliflower, about 1¾ pounds or approximately 8 cups of florets**
- 1 tablespoon olive oil**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 1 tablespoon plus 1 teaspoon unsalted butter**
- 1 tablespoon plus 1 teaspoon vinegar-based red hot sauce**

- Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat well with nonstick spray.
- Cut cauliflower into small, individual florets. Toss with the olive oil and salt and place into basket in a single layer.

- Place into the oven. Set the temperature to 325°F on AirFry for 25 minutes.
- While cauliflower is cooking, melt the butter and mix together well with the hot sauce.
- Cauliflower is done when cooked through and browned and crispy on the outside. Toss to taste with the hot sauce/butter mixture.
- Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 62 (73% from fat) • carb. 3g • pro. 1g • fat 5g • sat. fat 2g
chol. 8mg • sod. 309mg • calc. 15mg • fiber 1g*

Buffalo Chicken Wings

For a healthier option than deep-frying, AirFry chicken wings!

Makes about 6 servings

Nonstick cooking spray
2½ pounds chicken wings*
¾ teaspoon kosher salt

Buffalo Sauce

¼ cup vinegar-based hot sauce
1 tablespoon unsalted, melted butter

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

- Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and generously coat with nonstick cooking spray. Reserve.
- Put the chicken wings into the basket in a single layer. Sprinkle with salt.
- Place the prepared basket into the oven in rack position 2. Select AirFry at 400°F for 25 minutes.

- While the wings are cooking, prepare the sauce. Put the hot sauce and melted butter into a large bowl. Combine.
- When chicken wings are browned and crisp, toss immediately in sauce.

Nutritional information per flat or drumette (plain):

*Calories 94 (39% from fat) • carb. 0g • pro. 14g • fat 4g • sat. fat 1g
chol. 39mg sod. 127mg • calc. 7mg • fiber 0g*

Nutritional information per serving of Buffalo Sauce:

*Calories 6 (100% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 1g • sat. fat 1g
chol. 0mg • sod. 28mg • calc. 0mg • fiber 0g*

Fried Pickles

These pickles are a delicious snack on their own or a great way to round out a Southern feast.

Makes 3 to 4 servings

½ cup unbleached, all-purpose flour
1 large egg, beaten well
½ cup finely ground cornmeal
½ teaspoon kosher salt
¼ teaspoon cayenne pepper, divided
Nonstick cooking spray
2 kosher dill pickles (about 6 ounces), cut into ¼-inch discs
Olive oil, for spraying or brushing

- Put the flour, egg and cornmeal into individual containers large enough for dipping the pickles. Add the salt and cayenne to the cornmeal; stir to combine.
- Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat with nonstick spray. Reserve.
- Blot the pickle slices on a paper towel. Dredge each slice in the flour and shake off any excess before dipping into egg, and then finally coating evenly with the seasoned cornmeal. Spray or brush both

sides of each pickle slice liberally with olive oil. Place pickle slices into AirFryer Basket in a single layer.

- Place the prepared basket into the oven in rack position 2. Select AirFry at 400°F for 10 minutes.
- Pickles should be evenly browned and crispy. Serve with the Chipotle Mayo on page 31, if desired.

Nutritional information per serving (based on 4 servings):

*Calories 109 (22% from fat) • carb. 17g • pro. 4g • fat 3g • sat. fat 1g
chol. 72mg • sod. 955mg • calc. 7mg • fiber 2g*

Candied Bacon

Sweet, salty and bacon – some of our favorite things come together in this crowd-pleasing twist on bacon. We especially think it brings our Bacon-Wrapped Scallops to the next level!

Makes 10 servings

- 2** **tablespoons light brown sugar**
- ¼** **teaspoon cayenne pepper**
- 10** **slices thick-cut bacon**
- Nonstick cooking spray**

- In a large bowl, mix together the brown sugar and cayenne pepper. Add the bacon slices and toss to coat.
- Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat with nonstick spray. Arrange the bacon slices in a single layer in the basket.
- Place the prepared basket into the oven in rack position 2. Select AirFry at 400°F for 10 minutes until crispy.
- Let cool before serving.

Nutritional information per slice:

*Calories 78 (77% from fat) • carb. 2g • pro. 4g • fat 6g • sat. fat 2g
chol. 15mg • sod. 260mg • calc. 0mg • fiber 0g*

Candied Bacon-Wrapped Scallops

This party starter packs a flavor punch!

Makes 12 scallops

- 2** **tablespoons light brown sugar**
- ¼** **teaspoon cayenne pepper**
- 12** **slices thick-cut bacon, cut in half**
- 12** **sea scallops, tough muscle removed**
- 1** **teaspoon soy sauce**
- Nonstick cooking spray**

- In a large bowl, mix together the brown sugar and cayenne pepper. Add the bacon slices and toss to coat.
- Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan, and coat with nonstick spray. Arrange the bacon slices in a single layer in the basket.
- Place the prepared basket into the oven in rack position 2. Select Airfry at 400°F for 8 minutes to partially cook.
- While bacon is par-cooking, toss the scallops with the soy sauce.
- Remove from oven and wrap a bacon slice evenly around each scallop, so that the crispier side is touching the scallop. Secure the bacon with a toothpick. Place back into the basket, seam side down. Return to oven and select AirFry at 400°F for 8 minutes to finish bacon and cook the scallops.
- Serve immediately.

Nutritional information per scallop:

*Calories 103 (58% from fat) • carb. 3g • pro. 9g • fat 6g • sat. fat 2g
chol. 20mg • sod. 327mg • calc. 7mg • fiber 0g*

MAIN COURSES

The Cuisinart® AirFryer Toaster Oven, not only AirFries, but it also bakes and broils—with convection if you'd like—to put a full meal on your table in record time!

AirFried Chicken

Traditional fried chicken, now AirFried! For an authentic feast, try adding any one or all of our favorites—Fried Pickles, Buttermilk Biscuits, Oven-Roasted Ribs and Old-Fashioned Mac and Cheese.

Makes 4 to 6 servings

- 2 cups buttermilk**
- 1 tablespoon hot sauce**
- 1 tablespoon Dijon mustard**
- 1½ teaspoons kosher salt, divided**
- 1½ teaspoons freshly ground pepper, divided**
- 1 chicken, cut into 8 pieces**
- 2 cups unbleached all-purpose flour**
- 1½ teaspoons baking powder**
- 1 teaspoon sweet paprika**
- Nonstick cooking spray**
- Vegetable oil for spraying or brushing**

1. In a medium nonreactive bowl, stir together the buttermilk, hot sauce, Dijon, 1 teaspoon salt, and 1 teaspoon freshly ground pepper. Add the chicken pieces and coat well with buttermilk mixture.
2. Refrigerate overnight.
3. Mix together the flour, baking powder, paprika and remaining salt and pepper.
4. When ready to AirFry, remove each piece of chicken from the marinade. Coat each piece well with the flour mixture. Allow the chicken to rest about 15 minutes before cooking.

5. Once rested, spray or brush the chicken pieces liberally on all sides with vegetable oil.
6. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat liberally with nonstick spray. Place the sprayed chicken parts, evenly spaced and in one layer, onto the prepared basket.
7. Place into oven in rack position 2. Select Dual Cook. First set to AirFry at 350°F for 20 minutes, then set to AirFry at 300°F for 20 minutes.
8. Chicken should be golden and crispy with an internal temperature of 165°F.
9. Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 297 (71% from fat) • carb. 19g • pro. 4g • fat 21g • sat. fat 3g
chol. 7mg • sod. 312mg • calc. 312mg • fiber 1g*

Classic Roast Chicken

Simple spices go a long way in this roast chicken recipe.

Makes 4 to 6 servings

- 1 4-pound chicken**
- 1 teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**
- 1 small lemon, halved**
- 1 teaspoon extra virgin olive oil**
- 2 teaspoons herbes de Provence or other dried herbs like rosemary and thyme**
- 3 garlic cloves, smashed**

1. Put the chicken onto the Baking Pan. Pat dry. Sprinkle with salt and pepper. Squeeze the lemon over the chicken and place into the chicken's cavity. Drizzle chicken with olive oil. Rub with herbs and garlic cloves. Put the garlic cloves into the chicken's cavity with the lemon.

2. Place the pan into the oven in rack position 1. Select Dual Cook. Set first to Bake with convection at 400°F for 30 minutes. Then set to Bake with convection at 350°F for 30 minutes. The chicken is ready when golden and crispy, and the internal temperature reaches 165°F.
3. Allow chicken rest for 10 minutes; carve and serve.

Nutritional Information per serving (based on 6 servings):

*Calories 298 (56% from fat) • carb. 3g • pro. 59g • fat 8g • sat. fat 2g
chol. 133mg • sod. 546mg • calc. 61mg • fiber 0g*

Chicken Pot Pie

Comfort food at its best.

Makes about 10 servings

Nonstick cooking spray

- 1 recipe Classic Roast Chicken**
- 4 tablespoons (½ stick) unsalted butter**
- 1 medium onion, finely chopped**
- 2 medium carrots, cut into ¼ -inch coins**
- 4 tablespoons unbleached, all-purpose flour**
- 4 cups chicken broth, low sodium**
- 1 large Yukon Gold potato, cut into ½ -inch cubes, about 2 cups**
- 1 large sweet potato, cut into ½ -inch cubes, about 2 cups**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground pepper**
- ½ cup frozen peas**
- ½ cup frozen pearl onions**
- ½ sheet frozen puff pastry**
- Egg wash (1 large egg beaten with 1 tablespoon water)**

1. Coat a 13 x 9-inch baking pan with nonstick cooking spray. Reserve.
2. Remove all meat from the roasted chicken, discard skin and bones. Chop or shred into bite-size pieces. Reserve.

3. Put the butter into a 6-quart pot and place over medium heat. When the butter is melted, add the onion and carrot, cook until soft and fragrant, about 8 to 10 minutes.
4. Add the flour to the pot and stir well, cook for an additional couple of minutes. Slowly add the chicken broth while whisking mixture together to incorporate.
5. Allow mixture to come to a boil. Once boiling, reduce heat to maintain a steady simmer.
6. Add the Yukon Gold potatoes and simmer for about 8 to 10 minutes; add the sweet potatoes and simmer for an additional 8 to 10 minutes, until all vegetables are tender.
7. Stir in the shredded chicken, peas and pearl onions. Allow to simmer together to completely heat through. Taste and adjust seasoning according to preference. Pour the entire mixture into the prepared 13 x 9-inch pan
8. Roll out the puff pastry so it's thin and equal in size to the baking pan – cut to fit if necessary. Place pastry on top of pan and brush with egg wash.
9. Place rack in position 1. Select Bake at 400°F for 20 minutes. When oven is ready, place the prepared pan in the oven. Puff pastry should be golden brown and puffed when ready.
10. Let rest for about 5 minutes before cutting to serve.

Nutritional Information per serving (based on 10 servings):

*Calories 449 (45% from fat) • carb. 34g • pro. 27g • fat 22g • sat. fat 10g
chol. 101mg • sod. 918mg • calc. 58mg • fiber 2g*

Latin Shredded Chicken

Simple dish to enjoy as a taco filling, rice bowl protein or salad topper!

Makes about 6 servings, about 3 cups

- 1½ pounds boneless, skinless chicken thighs**
- 1 teaspoon ancho chili powder**
- 1 teaspoon ground cumin**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 1 small onion, cut into eight wedges**
- 3 garlic cloves, crushed**
- 1 jalapeño pepper, quartered lengthwise**
- 1 small handful cilantro sprigs**
- 1 cup water**

1. Season the chicken with the ancho chili powder, cumin and salt and toss with the onion, garlic, jalapeño and cilantro; place on the Baking Pan with the water.
2. Place into the oven in rack position 2. Select Slow Cook on High for 5 hours.
3. Turn chicken occasionally while cooking. Add additional water to the pan if it seems dry.
4. Chicken is ready when tender and pulls apart easily. When ready, shred or chop all ingredients together.

Nutritional Information per serving (based on ½ cup serving):

*Calories 183 (30% from fat) • carb. 2g • pro. 30g • fat 6g • sat. fat 1g
chol. 127mg • sod. 3158mg • calc. 35mg • fiber 0g*

Carnitas

Using the Dual Cook feature allows for fork-tender meat with a crispy exterior. Enjoy the carnitas either in a taco or shredded over a rice bowl.

Make 10 servings

- 2 pounds pork shoulder or butt, cut into 2-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**
- Nonstick cooking spray**

1. Place the pork and crushed garlic together in a nonreactive bowl and coat evenly with the chili powder, oregano and cumin. Stir in the bay leaf and broken cinnamon stick and cover with plastic wrap. Refrigerate overnight.
2. When ready to cook, spray the Baking Pan with nonstick cooking spray. Toss the seasoned pork evenly with the salt and spread on the Baking Pan.
3. Place into the oven in rack position 1. Select Dual Cook. First set to Roast at 400°F for 20 minutes, and then set to Slow Cook on Low for 4 hours.
4. Once oven switches to Slow Cook, add ½ cup water to the Baking Pan. Toss occasionally while cooking.
5. When time expires, shred together.

Note: Traditionally carnitas get crisped before serving. If desired, place shredded carnitas onto the Baking Pan and place in oven in rack position 2. Select AirFry at 400°F for 5 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on 10 servings):

*Calories 182 (60% from fat) • carb. 2g • pro. 16g • fat 11g • sat. fat 4g
chol. 56mg • sod. 164mg • calc. 7mg • fiber 0g*

Oven-Roasted Ribs

Serve these no-fuss ribs with plenty of barbecue sauce on the side!

Makes about 6 servings

Dry rub:

2	tablespoons packed light brown sugar
3	tablespoons chili powder
1	teaspoon kosher salt
½	teaspoon smoked paprika
½	teaspoon freshly ground black pepper
½	teaspoon oregano
½	teaspoon garlic powder
¼	teaspoon cayenne pepper
2	pounds St. Louis-style ribs (baby back ribs can be substituted)

1. Stir dry rub ingredients seasonings together in a small bowl.
2. Rub spice mixture all over the ribs and refrigerate for at least 2 hours, but preferably overnight.
3. When ready to cook, arrange ribs on the Baking Pan in one layer.
4. Place prepared pan into the oven in rack position 1. Select Slow Cook on Low for 6 hours.
5. Ribs are ready when the meat is fork tender. Cut into individual ribs and serve with barbecue sauce if desired.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 447 (73% from fat) • carb. 6g • pro. 24g • fat 26g • sat. fat 11g
chol. 121mg • sod. 578mg • calc. 38mg • fiber 2g*

Weeknight Porchetta

Traditionally, porchetta is a labor of love, made with a special cut of pork loin with skin still intact, that takes hours to prepare. Here we make a version with similar flavors that can be enjoyed any night of the week.

Makes 4 servings

1	small garlic clove
5	sage leaves
1	small rosemary sprig, leaves only
1	small thyme sprig, leaves only
¾	teaspoon fennel seeds, toasted and ground
½	teaspoon crushed red pepper flakes
1	pound pork tenderloin
1	teaspoon kosher salt
6	bacon slices
	Nonstick cooking spray

1. Chop the garlic and the sage, rosemary and thyme. Combine together with the ground, toasted fennel seed and crushed red pepper.
2. Season the pork tenderloin with the teaspoon of salt. Then coat with the garlic/herb mixture.
3. Cut the bacon slices in half and wrap each over the length of the pork tenderloin, to completely cover.
4. If time allows, let stand at room temperature for an hour.
5. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat with nonstick spray.
6. Place the prepared pork onto the prepared basket. Place into the oven in rack position 1. Select Dual Cook. Select Roast at 375°F for 18 minutes and then AirFry at 400°F for 5 minutes.
7. When time expires, internal temperature should register 145°F in the thickest part of the tenderloin. Allow to rest 5 minutes before slicing and serving.

Nutritional information per serving (based on 4 servings):

*Calories 184 (43% from fat) • carb. 2g • pro. 27g • fat 8g • sat. fat 3g
chol. 72mg • sod. 581mg • calc. 7mg • fiber 0g*

Fish and Chips

Battered fish sticks are a favorite for all ages. Now they are possible without the guilt! Serve with lemon wedges and tartar sauce.

Makes 3 to 4 servings

- Nonstick cooking spray**
- ½ cup unbleached, all-purpose flour**
- ½ cup cornstarch**
- 1 teaspoon Old Bay® seasoning**
- ½ teaspoon kosher salt, divided**
- ½ teaspoon baking powder**
- 6 ounces dark beer or ale or sparkling water**
- ¾ pound cod, cut into 6 to 8 fillets**
- 1 teaspoon fresh lemon juice**
- Freshly ground black pepper**
- 2 teaspoons vegetable or olive oil**
- 1 recipe French fries, page 31**
- Malt vinegar for serving**

1. Thoroughly coat AirFryer Basket with nonstick cooking spray and fit the basket into the Baking Pan.
2. Stir the flour, cornstarch, Old Bay®, ¼ teaspoon salt and baking powder together in a medium-size mixing bowl. Whisk in the beer. Batter should be somewhat thick (comparable to a pancake batter). Add additional flour should the mixture seem too thin.
3. Season the cod on all sides with the remaining salt, pepper and lemon juice.
4. Dip each fillet into prepared batter. Place on the prepared AirFryer Basket and put into freezer for about 30 minutes to firm.

5. While fish is firming in the freezer, prepare the fries.
6. Once the fish is firm, coat evenly with the oil.
7. Place in oven. Set the temperature to 400°F and AirFry for about 12 to 15 minutes, until golden and crispy. Warm fries and serve immediately with malt vinegar.

Nutritional information per serving of fish:

*Calories 147 (19% from fat) • carb. 12g • pro. 16g • fat 3g • sat. fat 0g
chol. 37mg • sod. 402mg • calc. 25mg • fiber 0g*

Nutritional information per serving of fries:

*Calories 138 (10% from fat) • carb. 27g • pro. 4g • fat 2g • sat. fat 0g • chol. 0mg
sod. 389mg • calc. 0mg • fiber 2g*

Simply Braised Lamb Shanks

The Slow Cook feature of the Cuisinart® AirFryer Toaster Oven allows one-pan cooking. This satisfying dish pairs well with creamy polenta for a complete winter's meal.

Makes about 6 servings

- 6 lamb shanks**
- 1 tablespoon olive oil**
- 2 teaspoons kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground pepper**
- 6 garlic cloves, crushed**
- 6 fresh rosemary sprigs**
- 3 cups beef broth, low sodium, divided**
- 2 tablespoons balsamic vinegar**

1. Rub the lamb shanks well with oil, salt, pepper, garlic and rosemary; place together on the Baking Pan.
2. Place the pan into the oven in rack position 1. Select Dual Cook. Set first to Roast at 400°F for 20 minutes and then set to Slow Cook on High for 3 hours.

3. When oven switches from Roast to Slow Cook, add 1½ cups of beef broth with the vinegar. Turn shanks occasionally while cooking. With about 1½ hours remaining, add the remaining broth to the pan.
4. Lamb is ready when the meat is fork tender and easily pulls away from the bone.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 447 (73% from fat) • carb. 6g • pro. 24g • fat 26g • sat. fat 11g
chol. 121mg • sod. 578mg • calc. 38mg • fiber 2g*

Mediterranean Pesto Pizza

This pizza packs a flavor punch and bakes in only 10 minutes!

Makes 1 pizza, about 10 servings

- Nonstick cooking spray**
- 1 pound pizza dough**
- 1 tablespoon extra virgin olive oil**
- 3 tablespoons ricotta cheese**
- 2 tablespoons prepared pesto**
- 6 ounces cherry tomatoes, quartered**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground pepper**
- ¼ cup pitted green olives, chopped**
- 4 jarred artichoke hearts, quartered**
- 1 cup shredded mozzarella cheese**
- 2 tablespoons Parmesan**
- 5 fresh basil leaves**

1. Spray the Baking Pan liberally with nonstick cooking spray. Stretch the pizza dough to fit the pan and brush with the olive oil.
2. Spoon both the ricotta and the pesto onto the middle of the dough and spread out evenly with the back of a spoon, leaving an inch for the crust. Sprinkle the tomatoes with the salt and pepper and toss with the olives and artichoke hearts. Scatter the tomato mixture evenly in the center of the crust. Top with the mozzarella and Parmesan.

3. Select Pizza. Set to Fresh Pizza, 450°F for 10 minutes. When the oven is ready place the prepared pan into the oven in rack position 1.
4. When ready, slide pizza out onto a cutting board. Slice and serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 10 servings):

*Calories 174 (29% from fat) • carb. 22g • pro. 9g • fat 5g • sat. fat 1g • chol. 6mg
sod. 224mg • calc. 382mg • fiber 1g*

Chiles Rellenos

Now you can make this restaurant treat at home. Serve with refried beans, warm flour tortillas and ranchero sauce for a true vegetarian feast!

Makes 10 chiles

- Nonstick cooking spray**
- 10 fresh Anaheim or poblano peppers, washed and dried well**
- 6 ounces Monterey Jack, shredded**
- 6 ounces sharp Cheddar, shredded**
- 8 ounces cream cheese, room temperature**
- ½ cup unbleached, all-purpose flour**
- 2 large eggs, beaten**
- 5 cups tortilla chips, chopped**
- Vegetable oil for spraying or brushing**

1. Coat the Baking Pan well with nonstick cooking spray. Place prepared peppers onto the pan.
2. Place in oven in rack position 2. Select Roast at 450°F for 30 minutes. Halfway through cooking time, turn the peppers to evenly brown. When time expires, place roasted peppers into a mixing bowl and immediately cover with plastic wrap. Allow to steam to loosen the skin for about 30 minutes.
3. While peppers are roasting and cooling, mix the cheeses together so the three are completely mixed. Divide equally into 10 portions; roll and form into cylinders, approximately the size of the peppers.

4. Once peppers have rested, carefully remove the skins and all seeds while keeping the pepper mostly intact. Put a cheese cylinder into the pepper. Using your hands, form the cheese to fit the length of the pepper; carefully cover the cheese with the pepper so that the end result resembles the chile pepper. Repeat with the remaining. If desired, secure the pepper with a toothpick to completely cover the cheese. Refrigerate the stuffed peppers for at least 4 hours up to overnight to completely chill.
5. When ready to AirFry, place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat with nonstick spray. Place the flour, 2 beaten eggs and crushed tortilla chips individually into 3 shallow dishes. Dip each stuffed pepper into the flour to completely coat and shake off any excess before dipping into the egg, and then finally coating in the crushed tortilla chips. Place each pepper onto the prepared basket in one layer. Liberally brush or spray evenly with oil.
6. Place basket into the oven in rack position 2. Select AirFry at 400°F for 10 minutes.
7. Serve immediately with prepared Ranchero Sauce (see below).

Nutritional information per relleno:

*Calories 327 (71% from fat) • carb. 17g • pro. 14g • fat 23g • sat. fat 12g
chol. 93mg • sod. 318mg • calc. 470mg • fiber 3g*

Ranchero Sauce

This all-purpose Tex-Mex sauce is perfect for our Chiles Rellenos, but also pairs well with enchiladas and huevos rancheros!

Makes about 4 cups

- 1** **teaspoon vegetable oil**
- 1** **small onion, finely chopped**
- 1** **jalapeño, seeds removed and finely chopped**
- 3** **garlic cloves, finely chopped**
- 1** **teaspoon kosher salt**
- 1** **teaspoon chili powder (we prefer ancho chili powder)**
- ¼** **teaspoon ground cumin**
- 2** **cans (14.5 ounces each) diced tomatoes***

1. Put the oil into a saucepan over medium heat. Once the oil is hot and shimmers across the pan add the chopped onion, jalapeño, garlic and spices and stir together to lightly sauté, about 5 to 7 minutes.
2. Add the diced tomatoes and bring the mixture to a boil. Once boiling, reduce the heat to maintain a steady simmer for at least 30 minutes; flavors continue to develop the longer the sauce simmers.
3. Blend sauce together with either a hand blender or regular blender before serving.

*If fire-roasted diced tomatoes are available, substitute for maximum flavor!

Nutritional information per serving (based on ¼ cup serving):

*Calories 23 (12% from fat) • carb. 1g • pro. 1g • fat 2g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 75mg • calc. 10mg • fiber 0g*

Vegetarian Chili

A veggie chili so hearty, you will never miss the meat.

Makes about 8 cups

Nonstick cooking spray

- 1** **tablespoon olive oil**
- 1** **small onion, finely chopped**
- 2** **garlic cloves, finely chopped**
- 1** **medium bell pepper, cut into small dice**
- 1** **teaspoon kosher salt, divided**
- ¼** **teaspoon freshly ground black pepper**
- 2** **teaspoons chili powder**
- ¼** **teaspoon ground cumin**
- ¼** **teaspoon ground coriander**
- 1** **can (28 ounces) tomato purée**
- 3** **cans (15 ounces each) beans, drained (any variety or combination will work – kidney, Great Northern, chickpeas and black beans are some examples)**
- 2** **tablespoons tomato paste**

-
- 1 chipotle pepper in adobo, finely chopped**
Shredded Cheddar, chopped cilantro, chopped green onion
and tortilla chips for serving

1. Coat a 2½-quart baking dish (preferably cast iron) with nonstick cooking spray. Reserve.
2. Put the olive oil in a skillet and place over medium heat. Once the oil is hot and shimmers across the pan, add the onion, garlic and bell pepper with a pinch of salt, pepper and remaining spices. Cook until soft and fragrant, about 5 to 7 minutes.
3. Add to the prepared baking dish with the tomato purée, beans, tomato paste, chipotle and remaining salt. Stir all ingredients together to fully combine.
4. Cover and place in the oven in rack position 1. Select Slow Cook on High for 4 hours.
5. When time expires, remove and adjust seasoning according to preference.
6. Serve with shredded Cheddar, chopped cilantro, green onion and tortilla chips.

Nutritional information per serving (1 cup):

*Calories 181 (10% from fat) • carb. 31g • pro. 10g • fat 2g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 819mg • calc. 50mg • fiber 8g*

Shakshuka

(Eggs Poached in Spicy Tomato Sauce)

Shakshuka makes an impressive yet tasty main dish
for your next brunch.

Serves 6

- Nonstick cooking spray**
2 tablespoons extra virgin olive oil, plus more for drizzling
1 small onion, finely chopped
1 red bell pepper, chopped
1 jalapeño, deseeded and finely chopped
2 garlic cloves, finely chopped
1 (28 ounces) can diced plum tomatoes
½ teaspoon kosher salt
¼ teaspoon freshly ground black pepper
½ teaspoon ground cumin
½ teaspoon sweet paprika
½ teaspoon sumac
6 large eggs, at room temperature
½ cup crumbled feta cheese
Torn fresh herbs (cilantro, mint, parsley) for garnish
Crusty bread or warm pita for serving

1. Lightly coat a shallow, rectangular baking dish with nonstick cooking spray. Reserve.
2. Put the olive oil into a sauté pan over medium heat. Once the oil is hot and shimmers across the pan, add the chopped onion, bell pepper, jalapeño and garlic. Sauté until soft and fragrant, about 5 to 8 minutes. Add the tomatoes and spices.
3. Allow ingredients to simmer for about 15 minutes. Pour tomato mixture into prepared baking dish.
4. Make sure baking rack is in position 1. Make six evenly spaced indents in the sauce using the back of a small spoon. Keeping the

yolks intact, crack the eggs individually into each indent in the sauce, being sure the yolks sit in the indents.

5. Select Bake at 350°F for 15 minutes.
6. When the oven is ready, put the baking dish into the oven. Bake, rotating the dish halfway through cooking time for even baking, until the whites of the eggs are just set, but the yolks are still runny. Let the baked eggs sit for 1 to 2 minutes before serving.
7. To serve: sprinkle ½ cup crumbled feta and torn fresh herbs over the top of the baking dish.
8. Serve immediately with crusty bread or warm pita.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 188 (59% from fat) • carb. 10g • pro. 10g • fat 12g • sat. fat 4g
chol. 197mg • sod. 418mg • calc. 119mg • fiber 2g*

SIDES AND BREADS

Perfect accompaniments to main courses cooked quickly with minimal ingredients and barely any cleanup.

French Fries

These crispy fries can be served with any of your favorite seasonings or sauces.

Makes 3 to 4 servings

- Nonstick cooking spray**
- 1½ pounds (about 4 medium) russet potatoes**
- 1¼ teaspoons kosher or seasoned salt**
- Olive oil, for spraying or brushing**

1. Cut potatoes into ¼-inch thick pieces, about 4 inches long. Pat dry completely.
2. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat with nonstick spray.

3. Put the dried potatoes into the basket. Spray or brush liberally with oil. Sprinkle with salt and toss. Spread into a single layer.
4. Place the assembled basket into the oven in rack position 2. Select AirFry at 400°F for 15 minutes, cooking until desired crispiness.
5. When finished, transfer to a serving bowl. Taste and adjust seasoning as desired. Serve immediately

Nutritional information per serving (based on 4 servings):

*Calories 138 (10% from fat) • carb. 27g • pro. 4g • fat 2g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 389mg • calc. 0mg • fiber 2g*

Sweet Potato Fries with Chipotle Mayonnaise

A fun and more nutrient-dense alternative to regular potato fries.

Makes 3 to 4 servings

- ½ cup mayonnaise**
- 1 chipotle chile in adobo, finely chopped**
- ¼ teaspoon fresh lemon juice**
- Nonstick cooking spray**
- 1½ pounds sweet potatoes (about 2 medium/medium large), cut into ¼-inch thick pieces, about 4 inches long**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- Olive oil, for spraying or brushing**

1. Prepare Chipotle Mayonnaise: Put mayonnaise, chipotle and lemon juice in the work bowl of a mini food processor. Process on High until completely puréed and homogeneous. Transfer to a small serving bowl, cover, and refrigerate until ready to serve.
2. Make Sweet Potato Fries: Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat with nonstick cooking spray. Put the cut sweet potatoes into the basket. Spray or brush liberally with oil. Sprinkle with salt and toss. Spread into a single layer.

- Place assembled basket into the oven in rack position 2. Select AirFry at 400°F for 15 minutes. Cook until golden brown and crispy.
- When finished, transfer to a serving bowl. Serve immediately with reserved Chipotle Mayonnaise for dipping.

*Nutritional information per serving of Chipotle Mayonnaise
(based on 1 tablespoon):*

*Calories 101 (99% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 11g • sat. fat 2g
chol. 10mg • sod. 93mg • calc. 0mg • fiber 0g*

*Nutritional information per serving of Sweet Potato Fries
(based on 3 servings):*

*Calories 149 (11% from fat) • carb. 31g • pro. 3g • fat 2g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 434mg • calc. 57mg • fiber 5g*

BBQ Baked Beans

The perfect side dish to complement the hot dog bar.

Makes 6 cups

- 10** **bacon slices, cut into small dice**
- 1** **medium onion, finely chopped**
- 2** **garlic cloves, finely chopped**
- 3** **cans (15.5 ounces each) navy beans**
- 6** **ounces ketchup**
- 2** **ounces molasses**
- 2** **tablespoons tomato paste**
- ½** **cup brown sugar, packed**
- ½** **teaspoon dry mustard**
- ¼** **teaspoons kosher salt**
- ¼** **teaspoon freshly ground black pepper**
- Nonstick cooking spray**

- Put bacon into a sauté pan and place over medium heat. Cook bacon until completely cooked through and slightly crispy. Remove and reserve, leaving the fat. Add the chopped onion and garlic and continue cooking over medium heat until soft and fragrant, about 5 to 7 minutes.

- Coat a 2-quart baking dish with nonstick cooking spray and add the cooked onion and garlic with the beans, ketchup, molasses, tomato paste, brown sugar, mustard, salt and pepper. Stir ingredients together well and then cover to cook.
- Place baking dish into the oven in rack position 1. Select Slow Cook on High for 4 hours.
- When ready, stir the reserved bacon into the beans and serve.

Nutritional information per serving (based on ½ cup servings):

*Calories 278 (29% from fat) • carb. 40g • pro. 15g • fat 8g • sat. fat 2g
chol. 17mg sod. 1000mg • calc. 85mg • fiber 10g*

Old-Fashioned Mac and Cheese

Need we say more?

Makes about 15 servings

- Nonstick cooking spray**
- 12** **tablespoons (1½ sticks) unsalted butter, divided**
- 4** **slices white bread, cut into small cubes**
- 6** **tablespoons unbleached, all-purpose flour**
- 6** **cups whole milk**
- 4** **ounces Cheddar cheese, shredded**
- 4** **ounces Mozzarella cheese, shredded**
- 4** **ounces Monterey Jack cheese, shredded**
- ¾** **teaspoon kosher salt**
- Dash hot sauce**
- 1** **pound elbow macaroni, cooked according to package instructions**

- Spray a 13 x 9-inch pan with nonstick cooking spray. Reserve.
- Place 4 tablespoons of the butter with the white bread cubes on the baking pan and place into the oven in rack position 2. Select Bake at 300°F for 15 minutes. Once the butter melts, stir the bread cubes in

the melted butter and toss while baking until cubes become golden croutons. Remove and reserve.

3. Put the remaining butter into a 6 quart pot over medium heat. Once melted, stir in the flour with a whisk until smooth. Continue to cook while occasionally stirring, for about 2 minutes.
4. Continue whisking and slowly pour the milk into the butter/flour mixture. Turn heat up slightly and stir mixture occasionally. Bring mixture to a boil and then reduce to a simmer. Keep stirring until the mixture becomes very thick. Once thick, stir in the shredded cheeses to the mixture. Once all cheeses have been added, stir sauce well until homogeneous. Stir in salt, hot sauce, cooked macaroni and approximately ½ of the croutons. Scatter the remaining croutons evenly on the top. Pour into prepared pan and scatter the remaining croutons evenly on the top
5. Cover with foil and place into the oven in rack position 1. Select Bake at 350°F for 35 minutes. Once time expires, remove the foil and Select Broil at 450°F for 5 minutes to lightly brown the top.
6. Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 15 servings):

*Calories 204 (54% from fat) • carb. 15g • pro. 8g • fat 12g • sat. fat 7g
chol. 38mg • sod. 159mg • Calc. 204mg • fiber 1g*

Twice-Baked Potatoes

These potatoes are a worthy side dish for a special meal or load them up with veggies, like steamed broccoli for a vegetarian entrée!

Makes about 12 servings (depending on size of potatoes)

- 5 pounds russet potatoes, scrubbed well and dried**
- 1 tablespoon olive oil**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- 4 tablespoons unsalted butter, room temperature**
- 8 ounces crème fraiche, room temperature**
- 4 ounces shredded Cheddar cheese**
- Chopped chives or green onions for serving**

1. Prick potatoes all over with the tines of a fork, rub each potato with olive oil.
2. Place in the oven, directly on baking rack in position 2. Select Convection Bake at 400°F for 50 minutes. When time expires carefully test the hot potatoes by lightly squeezing to confirm doneness. Add additional time if necessary.
3. Once potatoes are done, remove from oven. While still warm, place the potatoes on a flat surface. Carefully cut the potato lengthwise, removing about ¼ top off of each. Scoop the flesh into the bowl of a stand mixer or a large mixing bowl. Be careful not to puncture the skins of the potato bottoms when scooping. Repeat with remaining and reserve the hollowed bottoms.
4. Once potatoes are all scooped, whip the flesh with the whisk attachment of a stand mixer, beaters of a hand mixer or simply mash with a potato masher. Once completely mashed, start mixing in the salt, then butter and then finally the crème fraiche. Scoop potato mixture into the reserved potato bottoms. Potatoes at this point can be wrapped and chilled if making ahead.
5. To serve: place stuffed potatoes onto the baking pan. Sprinkle evenly with the Cheddar cheese. Place prepared pan into the oven in rack position 2. Select Bake at 350°F for 25 minutes. If desired, Broil the potatoes at 450°F for 5 minutes to brown the cheese.
6. Sprinkle with chopped chives or green onions and serve.

Nutritional information per potato:

*Calories 256 (43% from fat) • carb. 34g • pro. 7g • fat 11g • sat. fat 6g
chol. 19mg • sod. 138mg • calc. 588mg • fiber 3g*

Buttermilk Biscuits

The quintessential all-purpose biscuit that works just as well on the side with a plate of AirFried Chicken (page 23) as it does as a foundation for Strawberry Shortcakes (page 37).

Makes 12 biscuits

Nonstick cooking spray
2¼ cups unbleached, all-purpose flour
¾ cup cake flour
1 tablespoon cream of tartar
2 teaspoons baking soda
¼ teaspoon granulated sugar
1 teaspoon kosher salt
¼ teaspoon freshly ground black pepper (omit if making for a sweet recipe)
9 tablespoons unsalted butter, cold and cubed
1 cup buttermilk
2 tablespoons unsalted butter, melted

1. Coat the Baking Pan lightly with nonstick cooking spray.
2. Put both flours, cream of tartar, baking soda, sugar, salt and pepper, if using, into the work bowl of a food processor fitted with the metal chopping blade. Process to sift ingredients for about 10 seconds. Add the cold butter and pulse until butter resembles the size of peas.
3. With the machine running, add the buttermilk, and process until JUST incorporated. The dough will be quite sticky. Remove the dough from the work bowl and place onto a well-floured surface. Knead lightly by hand and form into a log.
4. Cut the log into 12 equal pieces. Form each piece into a round; place it onto the prepared Baking Pan.
5. Select Bake at 450°F for 10 minutes. Once the oven is preheated, place the biscuits into the oven in rack position 2.
6. Biscuits should be evenly golden brown when ready. Remove from oven and brush with melted butter immediately.

Nutritional information per biscuit:

*Calories 260 (73% from fat) • carb. 17g • pro. 2g • fat 19g • sat. fat 8g
chol. 31mg sod. 304mg • calc. 23mg • fiber 1g*

Buttery Dinner Rolls

Our absolute favorite dinner roll.

Makes 12 rolls

6 tablespoons whole milk
6 tablespoons unsalted butter, plus more for pan
3 tablespoons granulated sugar
1¾ teaspoons active dry yeast
3 tablespoons warm water (105°F to 110°F)
3 cups bread flour (unbleached, all-purpose flour may be substituted)
¾ teaspoon kosher salt
1 large egg, lightly beaten
Egg wash (1 large egg whisked with 1 tablespoon water)

1. Put the milk, butter and sugar into a small saucepan over low heat. Warm until the butter is melted. Remove from heat and reserve.
2. In a 2-cup measuring cup, dissolve the yeast into the warm water. Let stand until foamy, about 5 minutes.
3. Put the flour and salt into the work bowl of a food processor fitted with the dough blade. Process for 10 seconds to sift ingredients.
4. With the machine running, add the cooled milk mixture, plus the egg, slowly through the small feed tube. Process until a dough ball forms. Continue processing to knead the dough, about 45 seconds.
5. Shape the dough into a smooth ball and transfer to a large mixing bowl; cover with plastic wrap. Place in the oven in rack position 1. Select Proof at 90°F for 45 minutes. Dough should be doubled in size once time expires.
6. While dough is rising, lightly butter a 9-inch round baking pan.

7. Once dough has risen, divide into 12 equal pieces, about 2 ounces each.
8. Roll into smooth rounds and arrange in prepared round pan. Cover with plastic wrap and return to oven in rack position 1. Select Proof again at 90°F for 45 minutes.
9. Once ready to bake, remove pan from oven and brush the rolls evenly with egg wash. Select Convection Bake at 375°F for 15 minutes. Once the oven is preheated, place prepared pan in the oven. Rolls should be evenly browned on top and sound hollow when tapped.
10. Remove rolls from pan and leave to cool on a rack for about 10 minutes before serving.

Nutritional information per roll:

*Calories 195 (36% from fat) • carb. 28g • pro. 5g • fat 7g • sat. fat 4g
chol. 45mg • sod. 203mg • calc. 20mg • fiber 1g*

Sweet Potato Rolls

Serve these with plenty of butter at any fall holiday gathering!

Makes 9 rolls

Nonstick cooking spray

- 1 small (about 6 ounces) sweet potato or yam**
- ½ teaspoon olive oil**
- ¼ cup whole warm milk (105°F to 110°F)**
- ½ teaspoon granulated sugar**
- 1½ teaspoons active dry yeast**
- 1 tablespoon unsalted butter, room temperature**
- 1 large egg, room temperature**
- 2 cups unbleached, all-purpose flour, plus more as needed**
- 1½ teaspoons kosher salt**
- Egg wash (1 egg and 1 tablespoon water whisked together)**
- Pepitas (hulled pumpkin seeds) for sprinkling**
- Ground nutmeg, for sprinkling**

1. Coat a 9-inch round baking pan evenly with nonstick cooking spray. Reserve.
2. Pierce the sweet potato all over using the tines of a fork. Rub with the olive oil. Place directly on the rack in position 2. Select Roast at 400°F for 40 minutes.
3. The sweet potato should be completely soft. Remove and allow to cool. Once cool to the touch, remove flesh, discarding the peel, and measure to be sure that you have about ½ cup (less is fine, but you do not want to have any more or the dough will be too sticky. Save any extra for another use).
4. Once the sweet potato has baked and is cooling, combine the warm milk with the sugar and yeast in a liquid measuring cup. Stir to dissolve and allow to stand until foamy.
5. Put the ½ cup sweet potato, butter and egg into the work bowl of a food processor fitted with the metal chopping blade. Process until smooth, stopping to scrape down as needed. Next add the flour and salt; pulse to combine until mixture is evenly shaggy. Then, while pulsing once again, slowly add the milk/sugar mixture through the feed tube. Once all has been added, process for 30 seconds. If dough seems too sticky, sprinkle an additional tablespoon of flour on the top of the dough, and then put another tablespoon of flour on a clean work surface and knead the dough on it a couple of times by hand.
6. Transfer to a clean mixing bowl and cover with plastic wrap. Place in the oven in rack position 1. Select Proof at 90°F for 45 minutes
7. Place dough on a lightly floured surface and gently fold over to "punch" down. Divide into 9 equal pieces, about 2 ounces each. Using floured hands, roll into smooth rounds and transfer to the prepared round baking pan and cover with plastic wrap. Return to the oven and select Proof once more at 90°F for 45 minutes.
8. Remove from oven and lightly brush the rolls with the egg wash and sprinkle with a few pepitas and a pinch of nutmeg. Select Convection Bake at 375°F for 25 minutes.
9. Once oven is preheated, add prepared rolls to the oven to bake.

-
10. When ready, remove rolls from oven and serve immediately.

Nutritional information per roll:

*Calories 134 (15% from fat) • carb. 13g • pro. 4g • fat 2g • sat. fat 1g
chol. 25g • sod. 402mg • calc. 17mg • fiber 1g*

Focaccia Romana

We kept this recipe classic with basic ingredients. Feel free to jazz it up with toppings like chopped olives, roasted garlic or grated Parmesan cheese.

Makes 18 servings

- 2½** **teaspoons active dry yeast**
- ⅛** **teaspoon granulated sugar**
- ½** **cup warm (105-110F) water**
- 4** **cups unbleached, all-purpose flour, plus extra for rolling**
- 3** **teaspoons kosher salt, divided**
- 1** **cup cold water**
- 4** **tablespoons extra virgin olive oil, divided**
- Nonstick cooking spray**
- 2** **tablespoons fresh rosemary, roughly chopped**

1. Stir the yeast and sugar together into the warm water. Let sit until foamy.
2. Put the flour and 1 teaspoon of salt in the work bowl of a food processor fitted with the dough blade or metal chopping blade. Process for 10 seconds to sift ingredients.
3. Add the cold water and 2 tablespoons of oil to the yeast mixture. With the machine running, slowly pour the liquid through the feed tube and continue processing until a dough ball forms. Let the machine run for an additional minute to knead.
4. Place the dough ball into a large mixing bowl, cover with plastic wrap and place in the oven on the rack in position 1. Select Proof and set to 80°F for 45 minutes. Dough should be doubled in size when time expires.

5. While dough is proofing, spray the Baking Pan liberally with nonstick cooking spray
6. Remove from oven and punch down the dough and turn out onto a floured surface. Roll out into a rectangle to fit the prepared Baking Pan, stretching the dough to meet the edges of the pan.
7. Using your fingers, make indentations in the dough over the entire surface. Brush with the remaining olive oil and sprinkle with remaining salt and the chopped rosemary. Cover with plastic wrap.
8. Replace the rack in the oven with the prepared Baking Pan. Select Proof again and set to 80°F for 30 minutes.
9. When time expires, remove plastic wrap and select Convection Bake and set to 400°F for 20 minutes. Focaccia should be golden and crisp. Let cool slightly before cutting and serving.

Nutritional information per serving (based on 18 servings):

*Calories 125 (24% from fat) • carb. 20g • pro. 4g • fat 3g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 187mg • calc. 12mg • fiber 1g*

SWEET TREATS

Fall Fruit Cobbler

All you need is a dollop of whipped cream to finish off this autumn treat.

Makes about 16 servings

Nonstick cooking spray

Filling:

- 2** **pounds pears, peeled and cut into 1-inch dice, about 6 cups of fruit**
- 2** **pounds apples, peeled and cut into 1-inch dice, about 6 cups of fruit**
- 2** **pounds Italian plums, cut into 8 even pieces**
- 1** **cup granulated sugar**
- 1** **cup unbleached, all-purpose flour**

2 **teaspoons ground cinnamon**
½ **teaspoon orange zest**
Topping:
2¼ **cups unbleached, all-purpose flour**
½ **cup granulated sugar**
1 **teaspoon baking powder**
½ **teaspoon baking soda**
½ **teaspoon kosher salt**
½ **teaspoon ground cinnamon**
½ **teaspoon orange zest**
½ **cup unsalted butter, cold and cut into small cubes**
½ **cup buttermilk**
½ **teaspoon pure vanilla extract**

1. Coat a 13 x 9-inch pan well with nonstick cooking spray.
2. Prepare the filling by combining the cut fruit in a large mixing bowl with the sugar, flour, cinnamon and zest. Mix together well and pour into prepared pan.
3. Place the oven rack in position 1. Select Bake at 350°F for 35 minutes.
4. Once preheated, place pan with filling into the oven.
5. While the fruit is baking, prepare the topping. Place the flour, sugar, baking powder, baking soda, salt, cinnamon and orange zest in the bowl of a food processor fitted with the metal chopping blade. Process dry ingredients together for about 10 seconds to sift.
6. Add the cold, cubed butter to the dry ingredients and pulse together until mixture resembles a coarse meal.
7. Combine the buttermilk and vanilla extract. Add the buttermilk mixture by pulsing until ingredients are just combined.
8. Once the fruit has cooked, remove the pan from the oven. Scoop the topping onto the fruit so that it is evenly spaced, leaving space in between each scoop as the topping will expand quite a bit when baked. It is not necessary for the fruit to be completely covered.

9. Select Bake again and set to 325°F for 45 minutes.
10. Cobbler is ready when the top is an even, deep golden and completely baked through.
11. Serve warm with fresh whipped cream or ice cream.

Nutritional Information per serving:

*Calories 246 (19% from fat) • carb. 50g • pro. 2g • fat 5g • sat. fat 3g
chol. 13mg • sod. 227mg • calc. 30mg • fiber 3g*

Strawberry Shortcakes

Capture early summer when strawberries are in season
with this classic dessert.

Makes 12 individual shortcakes

1 **recipe Buttermilk Biscuits (see page 34)**
1½ **pounds strawberries, cut into quarters (for larger strawberries,
cut into 8 pieces)**
3 **tablespoons granulated sugar**
Pinch salt
1½ **cups heavy cream**
¼ **cup plus 2 tablespoons confectioners' sugar, sifted**
1 **teaspoon pure vanilla extract**

1. Slice biscuits in half lengthwise.
2. Toss the strawberries with the granulated sugar and tiny pinch of salt. Let sit in order for the strawberries to slightly macerate, about 10 minutes.
3. Right before serving, prepare whipped cream by whisking the heavy cream in a large mixing bowl with a hand mixer. Start on a low speed and gradually increase. Once cream slightly thickens, add the sugar and vanilla extract. Continue to whisk on high speed until cream reaches firm peaks, about 2 to 2½ minutes.
4. To assemble shortcakes, top each biscuit bottom with a spoonful of berries and then top each with ¼ cup of whipped cream.

Place each remaining biscuit on top and dust with additional confectioners' sugar to serve.

Nutritional Information per serving based on 12 shortcakes:

*Calories 300 (39% from fat) • carb. 41g • pro. 5g • fat 13g • sat. fat 7g
chol. 135mg • sod. 130mg • calc. 56mg • fiber 1g*

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, with each half and remaining fruit thinly sliced

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Place the mango slices evenly in one layer onto the prepared basket.
2. Place into the oven in rack position 2. Select Dehydrate at 135°F for 6 to 8 hours.
3. Store at room temperature in an airtight container for up to a week.

Nutritional Information per serving (based on 4 servings):

*Calories 51 (0% from fat) • carb. 13g • pro. 1g • fat 0g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 1mg • calc. 37mg • fiber 1g*

Pineapple Leather Rolls-Ups

Fun, homemade treat for kids of all ages!

Makes 5 Roll-Ups

- 3 cups cubed pineapple**
1 teaspoon lemon juice
1 to 2 tablespoons honey, to taste (optional)
Nonstick cooking spray

1. Combine pineapple, lemon juice and honey (if using) into a blender or food processor and blend/process until smooth.
2. Line the Baking Pan with parchment, leaving some overhang around the sides, and spray with nonstick cooking spray. Pour the pineapple mixture onto the parchment and, using a rubber or offset spatula, spread evenly over the entire surface area of the pan.
3. Place the prepared pan into the oven in rack position 2. Select Dehydrate at 135°F for 12 hours, checking for dryness at 6 hours. The fruit leather is done when no longer sticky to touch and starts to pull off parchment easily.
4. Once cool to touch, place wax paper over top and turn over on flat surface. Carefully pull off parchment. Using sharp scissors, trim the wax paper, and cut the leather into five 2-inch wide strips. Roll up each strip and seal with fun tape or baking twine.
5. Store at room temperature in an airtight container for up to a week.

Nutritional Information per roll-up:

*Calories 49 (2% from fat) • carb. 13g • pro. 1g • fat 0 • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 1mg • calc. 12mg • fiber 1g*

Churros (Spanish “Fried” Dough)

AirFrying lends an airy crunchiness to this traditionally fried treat.

Makes about 12 churros, 6 servings

- $\frac{2}{3}$ **cup water**
- 5 tablespoons unsalted butter, cold, divided**
- $\frac{1}{2}$ **teaspoon vanilla**
- $\frac{1}{4}$ **cup sugar, plus 1 tablespoon**
Pinch of kosher salt
- $\frac{1}{2}$ **cup unbleached, all-purpose flour**
- 1 large egg, at room temperature**
Powdered sugar for dusting, optional
- 1 tablespoon cinnamon**
Nonstick cooking spray

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat with nonstick spray. Reserve.
2. In a medium saucepan over medium-high heat, combine the water, three tablespoons butter, vanilla extract, 1 tablespoon sugar, and salt. Stir occasionally until the butter has melted, the sugar has dissolved, and the mixture has come to a boil. Remove from heat and stir in the flour with a wooden spoon. When all the flour has been incorporated, the mixture should have a paste-like consistency. Allow to cool for 5 minutes.
3. When the flour mixture has cooled, use a hand mixer to beat in the egg on low speed. The mixture may separate initially, but will come together again after 2 to 3 minutes of mixing. When smooth, transfer the dough to a piping bag fitted with a large open star tip. Alternatively, you can fill a large plastic food storage bag and snip off a bottom corner.
4. Pipe 4- to 5-inch long churros directly in the prepared basket. Use a knife to cut the dough from the tip. The basket should fit about 12 churros in a single layer, but churros can be piped and baked in two batches if necessary. Dust the churros with powdered sugar, this will promote a golden brown and crisp exterior.
5. Place into the oven in rack position 2. Set to AirFry at 400°F. Bake for 8 minutes. Churros are done when golden brown all over.
6. While churros are baking, melt the remaining 2 tablespoons of the cold butter. Reserve. Combine $\frac{1}{4}$ cup of the sugar and the cinnamon in a shallow bowl. Reserve.
7. Remove from oven and carefully release the churros from the basket, brush all over with melted butter, and dredge in cinnamon sugar mixture.
8. Serve immediately.

Nutritional information per serving (about 2 churros):

*Calories 168 (55% from fat) • carb. 17g • pro. 2g • fat 10g • sat. fat 6g
• chol. 56mg • sod. 35mg • calc. 59mg • fiber 1g*

Cinnamon Apples

Either for a snack or a guilt-free dessert, these apples are delicious anytime.

Makes 4 servings

- 2 medium apples**
- $\frac{1}{2}$ **teaspoon ground cinnamon**
Nonstick cooking spray

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat with nonstick spray. Reserve.
2. Peel and core apples. Cut into thin wedges, about 16 total for each apple. Toss apples well with cinnamon to thoroughly coat.
3. Place evenly onto the prepared basket and place into oven in rack position 2. Set to AirFry at 350°F. Cook for 15 minutes. Apples are ready when slightly softened and fragrant.

Nutritional Information per serving (based on 4 servings):

*Calories 39 (2% from fat) • carb. 10g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg
sod. 0mg • calc. 6mg • fiber 1g*

@2025 Cuisinart
a division of Conair LLC
7475 North Glen Harbor Boulevard
Glendale, AZ 85307

Printed in China

IB-17139-ESP-C

Cuisinart®

Horno tostador/freidor digital grande Cuisinart® AirFryer

TOA-95



Manual de
Instrucciones y
Libro de Recetas



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

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Uso de alargadores	3
Piezas y características	4
Panel de control	5
Antes del primer uso	5
Cómo fijar la hora	6
Cómo ajustar el volumen del tono	6
Instrucciones de uso generales	6
Cómo cambiar tiempo de cocción, la temperatura o la función	7
Posiciones de la rejilla/bandeja/cesta	7
Consejos y sugerencias	8
Limpieza y mantenimiento	15
Resolución de problemas	16
Garantía	17
Recetas	18

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.** Permita que se enfríe antes de limpiarlo, manipularlo o instalar/sacar piezas.
3. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas/agarraderas y los botones/perillas.

4. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja ninguna parte del aparato en agua ni en ningún otro líquido. 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, incluso al agua, o si está dañado; devuélvalo a un centro de servicio autorizado o al lugar donde lo compró 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 permita que el cable cuelgue del borde 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 mucho cuidado al usar fuentes que no sean de metal o de vidrio en el horno.
13. Para evitar las quemaduras, tenga 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 recomendados por el fabricante en el horno.
15. No ponga 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 causará un sobrecalentamiento.
17. No coloque alimentos, envoltorios de aluminio ni bandejas de metal muy grandes en el horno; esto puede presentar 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 mientras está encendido o caliente. No haga funcionar el aparato debajo de un armario/gabinete.

19. No use estropajos metálicos para limpiar el aparato; Partículas de metal podrían depositarse en sus componentes eléctricos, presentando un riesgo de descarga eléctrica.
20. No intente desalojar alimentos atascados mientras el aparato está enchufado.
21. **Advertencia:** Para evitar el riesgo de incendio, NUNCA descuide/deje el aparato sin vigilancia durante el uso.
22. Siempre use las temperaturas recomendadas para cocinar/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.

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 tostador/freidor digital Cuisinart® AirFryer y siempre obtener resultados consistentes y profesionales.

USO DE ALARGADORES

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

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

AVISO:

El cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, aquel enchufe se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente de tierra. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarlo.

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

NO APROBADO PARA USO COMERCIAL

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Panel de control

Pantalla LCD grande, perilla y controles intuitivos fáciles de usar (véase los detalles en la página 5).

2. Asa resistente al calor

Diseñado para permanecer fría al tacto durante la cocción.

3. Luz

Permite ver fácilmente la comida mientras se cocina.

4. Ventanilla grande

Permite observar el progreso de la cocción.

5. Rejilla del horno

Puede usarse en tres posiciones.

A. Posición 1 (inferior), recomendada para hornear alimentos grandes (p. ej., pollo entero), productos de panadería y pizza.

B. Posición 2; la rejilla se detendrá a la mitad al jarse fuera del horno. Para deslizarla fuera del horno, alce la parte delantera. Esta posición es recomendada para tostar y freír con aire.

C. Position 3; la rejilla se detendrá a la mitad al jarse fuera del horno. Para deslizarla fuera del horno, alce la parte delantera. Esta posición está recomendada para dorar/gratinar.

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

6. Bandeja recogemigas

La bandeja recogemigas está integrada al horno; se desliza hacia fuera, desde el frente del horno para una fácil limpieza.

7. Cesta para freír con aire

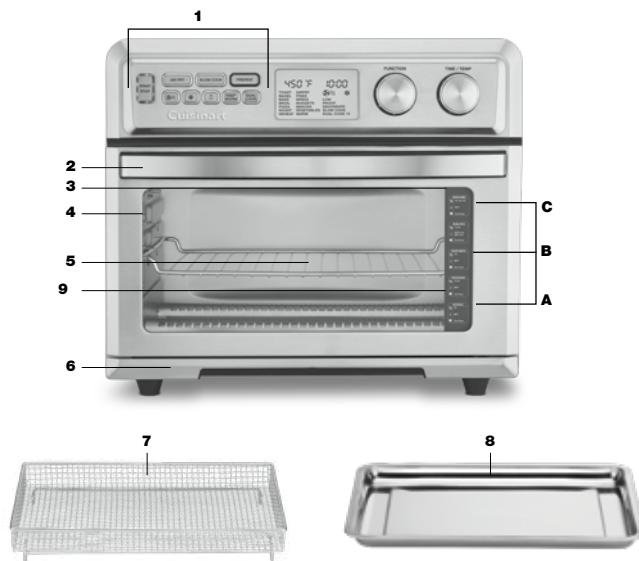
Use la cesta con las funciones "AIRFRY" (freír con aire), "BROIL" (dorar/gratinar) o "DEHYDRATE" (deshidratar) para optimizar los resultados de cocción. Recomendamos que siempre coloque la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo.

8. Bandeja para hornear/Bandeja de goteo

Para su conveniencia, una bandeja para hornear/bandeja de goteo está incluida. Úsela por sí sola para hornear o asar. Úsela con la cesta para freír con aire para freír con aire, dorar/gratinar y deshidratar.

9. Guía de cocción

Tiempos y temperaturas de cocción recomendados para freír con aire todos sus platos favoritos.



FAMILIARÍCESE CON EL PANEL DE CONTROL



- 1. Botón START/STOP (encendido/apagado) con indicador luminoso**
Úselo para iniciar/detener el de cocción. El indicador luminoso permanecerá encendido durante la cocción.
- 2. Botón AIRFRY (freír con aire)**
Permite elegir la función para freír con aire manualmente o los modos preprogramados para freír con aire.
- 3. Botón SLOW COOK (cocción lenta)**
Permite elegir la función de cocción lenta.
- 4. Botón PREHEAT (precalentar)**
Permite precalentar el horno antes de hornear.
- 5. Control de velocidad del ventilador**
Permite ajustar la velocidad del ventilador al nivel deseado, alto o bajo. El icono  aparecerá en la pantalla LCD al usar el nivel alto; desaparecerá al usar el nivel bajo.
NOTA: Algunas funciones tienen una velocidad de ventilación fija que no se puede cambiar.
- 6. Botón de descongelación**
Para uso con las funciones "TOAST" (tostar), "BAGEL" (tostar panecillos), "PIZZA" (hornear pizza) y algunos modos preprogramados para freír con aire. El icono  aparecerá en la pantalla LCD al activar la función de descongelación.
- 7. Botón de luz**
Presione el botón  para encender/apagar la luz interior. Nota: La luz se apagará automáticamente después de 20 segundos.

- 8. Botón KEEP WARM (mantener caliente)**
Permite mantener los alimentos horneados calientes.

- 9. Botón DUAL COOK (cocción en dos pasos)**
Permite programar la cocción en dos pasos.

10. Pantalla LCD

Muestra las funciones de cocción, el grado de tostado, el número de rebanadas, la temperatura, el tiempo de cocción (temporizador de cuenta regresiva), la hora, la velocidad del ventilador y el indicador de descongelación.

11. Perilla FUNCTION (selección del modo de cocción)

Gire la perilla para desplazarse por las opciones en la pantalla LCD. Cuando el modo deseado parpadee, presione la perilla para confirmar su selección.

12. Perilla TIME/TEMP (selección del tiempo y de la temperatura)

Gire la perilla para desplazarse por las opciones de tiempo, temperatura, grado de tostado y cantidad de rebanadas. Cuando la opción deseada aparezca en la pantalla, presione la perilla para confirmar su selección (o presione el botón START/STOP para empezar el ciclo de cocción). También use la perilla TIME/TEMP para fijar la hora.

ANTES DEL PRIMER USO

- Coloque el horno sobre una superficie plana y nivelada.
- Deje un espacio libre de 2 a 4 in. (5 a 10 cm) entre las paredes o cualquier objeto y el aparato para permitir que el aire circule libremente alrededor de este. No lo coloque sobre o cerca de una superficie sensible al calor.

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

- Compruebe que la bandeja recogemigas está en su sitio y que el horno está vacío.
- Enchufe el cable en una toma de corriente.

CÓMO FIJAR LA HORA

El reloj solo se puede ajustar cuando el horno no está en uso y la hora aparece en la pantalla.

Para fijar la hora:

1. Si la hora no aparece en la pantalla LCD, desplácese por el menú/las funciones, girando la perilla FUNCTION, hasta que aparezca.
2. Mantenga presionada la perilla TIME/TEMP por 3 segundos.
3. La hora parpadeará. Gire la perilla para fijar la hora, y luego presiónela para confirmar su selección.
4. Los minutos parpadearán. Gire la perilla para fijar los minutos, y luego presiónela para confirmar su selección.

NOTA: Si no presione la perilla, el reloj se fijará automáticamente a la hora desplegada en la pantalla.

NOTA: Una vez que la pantalla LCD muestre el reloj, presione cualquier botón o gire cualquier perilla para volver al menú principal.

CÓMO AJUSTAR EL VOLUMEN DEL TONO

El volumen del tono solo se puede ajustar cuando el horno no está en uso y la hora aparece en la pantalla.

1. Presione simultáneamente los botones AIRFRY y DUAL COOK por 3 segundos.
2. El número 1 (el ajuste de volumen por defecto) aparecerá en la pantalla.
3. Gire la perilla TIME/TEMP para ajustar el volumen al nivel deseado: 0 (tono desactivado), 1 (bajo) o 2 (alto).
4. Presione la perilla TIME/TEMP para confirmar su selección.

INSTRUCCIONES DE USO GENERALES

Para usar el horno, siga estos pasos sencillos:

1. Coloque la rejilla, la bandeja y/o la cesta en la posición recomendada (véase la tabla en la página 7).
2. Use la perilla FUNCTION para desplazarse por las funciones.
3. Cuando la función deseada parpadee, presione la perilla FUNCTION para confirmar su selección. El botón START/STOP parpadeará y la pantalla LCD mostrará la última temperatura y el último tiempo usados (o la temperatura y el tiempo por defecto). Nota: Si usa las funciones "TOAST" (tostar) o "BAGEL" (tostar panecillos), también mostrará en grado de tostado y el número de rebanadas.
4.
 - a. Para usar los ajustes desplegados en la pantalla, presione el botón START/STOP; el botón START/STOP se iluminará, lo que indica que la unidad está encendida.
 - b. Para cambiar los ajustes:
 1. Gire la perilla TIME/TEMP hasta que la temperatura deseada o el grado de tostado deseado aparezcan en la pantalla.
 2. Presione la perilla TIME/TEMP para confirmar su selección; el tiempo (o le número de rebanadas) parpadeará.
 3. Gire la perilla TIME/TEMP hasta que el tiempo deseado (o el número de rebanadas deseadas) aparezca en la pantalla.
 4. Presione la perilla TIME/TEMP para confirmar su selección.
 5. Si desea, presione el botón de descongelación o el botón del ventilador para configurar estas opciones.
 6. Presione el botón START/STOP para encender la unidad; la perilla TIME/TEMP se iluminará, lo que indica que la unidad está encendida.

NOTA: Las funciones "BAKE" (hornear) y "PIZZA" (hornear pizza) incluyen un tiempo de precalentamiento durante el cual la pantalla mostrará "Preheat". Al final del tiempo de precalentamiento, la unidad emitirá un pitido, la pantalla mostrará "Ready" (listo) y el temporizador de cuenta regresiva se pondrá en marcha.

5. Cuando el temporizador llegue a "0:00", el horno emitirá una serie de tres pitidos y las resistencias se apagarán.

NOTA: Para cancelar el ciclo de horneado antes de que el tiempo llegue a "0:00", simplemente presione el botón START/STOP.

NOTA: EL VENTILADOR PERMANECERÁ ENCENDIDO DESPUÉS DE LA COCCIÓN PARA ENFRIAR EL HORNO.

CÓMO CAMBIAR EL TIEMPO, LA TEMPERATURA O LA FUNCIÓN DURANTE EL CICLO DE COCCIÓN

Para cambiar el tiempo: Para añadir/reducir tiempo, gire la perilla TIME/TEMP. El nuevo tiempo de cocción aparecerá en la pantalla y la cocción continuará.

Para cambiar la temperatura: Durante el ciclo de cocción, presione la perilla TIME/TEMP hasta que la temperatura empiece a parpadear. Gire la perilla TIME/TEMP para elegir la temperatura deseada; la cocción continuará con la nueva temperatura.

Para cambiar la función: Presione el botón START/STOP para detener el programa actual, luego gire la perilla FUNCTION para elegir otra función. Presione el botón START/STOP otra vez para continuar la cocción.

POSICIONES DE LA BANDEJA/REJILLA

Véase las posiciones de la rejilla/bandeja/cesta sugeridas en la tabla a continuación.



Cesta para freír con aire



Bandeja para hornear/de goteo



Rejilla del horno

POSICIONES DE LA REJILLA/BANDEJA/CESTA SUGERIDAS

	Posición 3			Posición 2			Posición 1		
Función									
"TOAST" (tostar)						X			
"BAGEL" (tostar panecillos)						X			
"BAKE" (hornear)					X	X		X	X
"BROIL" (dorar/gratinar)	X	X	X	X	X	X	X	X	X
"PIZZA" (hornear pizza)								X (fresca)	X (congelada)
"ROAST" (asar)		X	X		X	X		X	X
"DEHYDRATE" (deshidratar)	X				X				
"PROOF" (leudar)						X		X	X
"LOW" (baja temperatura)					X	X		X	X
"AIRFRY" (freír con aire)	X			X			X		
"REHEAT" (recalentar)	X	X	X	X	X	X	X	X	X
"WARM" (mantener caliente)	X	X	X	X	X	X	X	X	X

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

FUNCIÓN “AIRFRY” (FREÍR CON AIRE)

CONSEJO: Para mejores resultados, coloque la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo.

La función “AIRFRY” (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 alimentos, siempre con resultados deliciosos y 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 livianos y menos aceitosos que los alimentos fritos en aceite.
- Freír con aire no requiere aceite, pero rociar los alimentos con un poco de aceite ayuda a producir resultados más dorados y crujientes. Use un rociador o spray de aceite de oliva para mantenerlo extraligero, cepille 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, p. ej., aceite de colza o aceite de semilla de uva.
- Una variedad de coberturas pueden ser usadas para rebozar/empanar los alimentos antes de freírlos 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. Algunas harinas (incluyendo las mezclas sin gluten) y otros alimentos secos, tales como la harina de maíz, también dan buenos resultados.
- 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 la mitad del tiempo de cocción cuando fría con aire muchos alimentos a la vez, para que se cocinen y se doren uniformemente.

- 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 tiempo prolongado, puede que se produzca condensación, la cual puede dejar la encimera húmeda.

La tabla a continuación indica las cantidades, el tiempo de cocción y la temperatura de cocción recomendados para varios tipos de alimentos que pueden freírse con aire en el horno tostador/freidor digital Cuisinart® AirFryer. Si desea freír con aire más alimentos de lo recomendado en la tabla, revuelva ocasionalmente los alimentos para conseguir resultados uniformes y crujientes. Pequeñas cantidades de alimentos puede requerir menos tiempo; use la luz del horno para comprobar los resultados regularmente.

NOTA: Siempre use la cesta para freír, colocada en la bandeja para hornear/bandeja de goteo, para freír con aire. Para mejores resultados, se recomienda usar la posición intermedia (posición 2) para freír con aire los alimentos a continuación.

GUÍA PARA FREÍR CON AIRE

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

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

GUÍA DE USO DE LOS MODOS PREPROGRAMADOS PARA FREÍR CON AIRE

Además de dejarle ajustar la temperatura y el tiempo de cocción cuando fría con aire, el horno tostador/freidor digital Cuisinart® AirFryer también cuenta con prácticos modos preprogramados para preparar sus alimentos fritos favoritos: papas fritas, alitas de pollo, "nuggets" de pollo, bocaditos/aperitivos y vegetales. Para usar los modos preprogramados para freír con aire, siga estos pasos:

1. Presione el botón AIRFRY y gire la perilla de selección para desplazarse por las opciones del menú; elija "AIRFRY".
2. Gire la perilla FUNCTION para desplazarse por los modos preprogramados. Cuando el modo deseado parpadee, presione la perilla para confirmar su selección.
3. La temperatura y el tiempo de cocción preprogramados aparecerán en la pantalla.
 - a. Para usar los ajustes que aparecen en la pantalla, presione el botón START/STOP.
 - b. Para cambiar los ajustes, véase la sección "Instrucciones de uso generales" en la página 6.

NOTA: La mayoría de los modos preprogramados pueden usarse con alimentos frescos o congelados. Véase los detalles a continuación:

"Fries" (papas fritas)	Opción por defecto: papas congeladas. Use la opción "alimentos frescos" (oprimiendo el botón de descongelación) para papas cortadas a mano.
"Wings" (alitas de pollo)	Opción por defecto: alitas frescas. Use la opción "alimentos congelados" (oprimiendo el botón de descongelación) para alitas de pollo no cocinadas.
"Nuggets" de pollo	Opción por defecto: "nuggets" precocinados. Use la opción "alimentos frescos" (oprimiendo el botón de descongelación) para "nuggets" de pollo no cocinados.
"Snacks" (bocaditos)	Opción por defecto: bocaditos precocinados congelados.
"Vegetables" (vegetales)	Opción por defecto: vegetales frescos.

NOTA: El ventilador siempre usa la velocidad alta con los modos preprogramados; no puede cambiar la velocidad.

FUNCIÓN "TOAST" (TOSTAR)

La función "TOAST" (tostar) le deja elegir el grado 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: grado de tostado: 4; número de rebanadas: 3 a 4; sin descongelamiento**
- 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
- Si los resultados son más claros de lo deseado, añada tiempo, girando la perilla TIME/TEMP, antes del final del ciclo de tostado.
- **Grados de tostado disponibles:** Claro (1, 2) • Medio (3, 4, 5) • Oscuro (6, 7)

ADVERTENCIA: Siempre ponga la rejilla en la posición 2 para tostar. Nota: No ponga la rejilla en la posición 3; esto puede hacer que los alimentos se quemen.

FUNCIÓN "BAGEL" (TOSTAR PANECILLOS)

La función "BAGEL" (tostar panecillos) le deja elegir el grado de tostado, desde 1 hasta 7, y el número de rebanadas, desde 1 hasta 9. Esta función enciende las resistencias superiores al 100 % y las resistencias inferiores al 50 % para tostar ambos lados de las mitades de panecillos frescos o congelados.

- **Opciones por defecto: grado de tostado: 4; número de rebanadas: 3 a 4; sin descongelamiento**
- Para mejores resultados, disponga las mitades de panecillos en la rejilla de tal manera que la parte cortada apunte hacia arriba.
- Si el resultado es más claro de lo deseado, añada tiempo, girando la perilla TIME/TEMP antes del final del ciclo de tostado.

FUNCIÓN “BAKE” (HORNEAR)

La función “BAKE” (hornear) puede usarse con temperaturas 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.

- **Opciones por defecto: 350 °F; 30 minutos**
- Use la función “BAKE” con ventilación baja (es decir, sin ícono de ventilador en la pantalla) para hornear los artículos delicados, tales como natillas y huevos, y para la mayoría de los productos horneados, tales como galletas, “muffins” y pasteles.
- Use la función BAKE con ventilación alta/convección (ícono de ventilador en la pantalla) para hornear la mayoría de los productos de panadería que requieren leudarse y dorarse uniformemente, tales como los panes y productos de panadería más sustanciosos.
- Por lo general, cuando usa el ventilador (con cualquier velocidad), la cocción es más rápida. Por lo tanto, puede que tenga que reducir el tiempo y la temperatura. Empiece a comprobar si los alimentos están cocinados 5 a 10 minutos antes del final del tiempo recomendado.
- **Importante:** Todas nuestras recetas han sido especialmente desarrolladas para ser horneadas en el horno tostador/freidor digital Cuisinart® AirFryer y han sido probadas en nuestra cocina.

FUNCIÓN “BROIL” (DORAR/GRATINAR)

La función “BROIL” (dorar/gratinar) siempre usa 450 °F, y puede usarse 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 cerciorarse de que los alimentos no se quemen.

FUNCIÓN “PIZZA” (HORNEAR PIZZA)

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

- **Opciones por defecto: “FRESH” (pizza fresca): 450 °F; 10 minutos; convección (ventilación alta)**
- **“FROZEN” (pizza congelada): 400 °F; 10 minutos; convección (ventilación alta)**
- Para mejores resultados, coloque la rejilla en la posición 1. Ponga las pizzas congeladas directamente en la rejilla, y las pizzas frescas en la bandeja para hornear/bandeja de goteo.
- También puede usar una piedra de hornear, disponible en www.cuisinart.com
- Visite www.cuisinart.com para recetas de pizza

“ROAST” (ASAR)

La función “ROAST” (asar) puede usarse con temperaturas de 200 °F (100 °C) a 450 °F, por hasta 2 horas.

- **Opciones por defecto: 375 °F; 45 minutos**
- Usar ventilación alta (asado por convección) reduce significativamente el tiempo de cocción y permite conseguir resultados perfectos: carnes y pollo/aves dorados por fuera y húmedos y jugosos por dentro
- Use la función “ROAST” para asar vegetales; se caramelizarán, volviéndose dulces y sabrosos.
- Asar es mucho más rápido que hornear. Por lo tanto, empiece a comprobar si los alimentos están cocinados 5 a 10 minutos antes del final del tiempo recomendado.

FUNCIÓN “DEHYDRATE” (DESHIDRATAR)

La función “DEHYDRATE” (deshidratar) puede usarse con temperaturas de 100 °F a 200 °F, por hasta 72 horas. Esta función convierte a su horno tostador/freidor digital Cuisinart® AirFryer en un deshidratador de alimentos.

El ventilador integrado y el calor bajo usado para deshidratar crean un flujo de aire que seca y reduce el contenido en humedad de los alimentos frescos. Los alimentos deshidratados conservarán la gran mayoría de su valor nutricional original.

- **Opciones por defecto: 130 °F ; 2 horas**

La siguiente tabla incluye recomendaciones de deshidratación para diferentes alimentos. Nota: estas recomendaciones son solo pautas; el tiempo de deshidratación puede variar dependiendo del grosor de los alimentos y de la humedad relativa.

PAUTAS DE DESHIDRATACIÓN

CATEGORÍA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	TEMPERATURA	VELOCIDAD DEL VENTILADOR	TIEMPO
Hierbas/Especias	Albahaca, cebollinos, cilantro, eneldo, menta, orégano, perejil, romero, salvia, tomillo	Enjuagar en agua fría y secar con un papel absorbente	100 a 115 °F	“LO” (baja)	3 a 6 horas, hasta que los tallos se pongan quebradizos y que las hojas se desmenuden fácilmente
Hierbas/Especias	Ajo	Pelar los dientes; partir por la mitad a lo largo	100 a 115 °F	“HI” (alta)	6 a 12 horas
Hierbas/Especias	Jengibre	Pelar; rallar o rebanar finamente	100 a 115 °F	“LO” (baja)	2 a 6 horas
Fruta	Manzanas	Pelar y quitar el corazón; rebanar finamente	135 °F	“LO” (baja)	4 a 10 horas
Fruta	Albaricoques, bananas, higos, mangos, melones, nectarinas, piñas, peras, ciruelas	Lavar; descaroar/deshuesar o sacar las semillas; pelar (completamente o parcialmente) los melones; rebanar finamente	135 °F	“HI” (alta)	6 a 12 horas
Fruta	Arándanos agrios, arándanos azules	Sumergir en agua hirviendo para hacer estallar las pieles	135 °F	“HIGH” (alta)	10 a 18 horas
Fruta	Cerezas	Lavar; deshuesar	135 °F	“HIGH” (alta)	12 a 24 horas
Fruta	Cítricos	Lavar; rebanar finamente	135 °F	“LO” (baja)	2 a 12 horas
Fruta	Uvas	Lavar; dejar enteras	135 °F	“HI” (alta)	10 a 36 horas
Vegetales	Judías/Ejotes/Habichuelas, brécol/brócoli, coliflor, maíz*, champiñones/setas/hongos, arvejas*, pimientos, papas*, cebolla, calabaza, tomates	Lavar, pelar y sacar las semillas (de ser necesario); *escaldar; cortar o rebanar en pedazos/rodajas uniformes; sacar el maíz de la mazorca; dejar las arvejas enteras	130 a 145 °F	“HI” (alta)	6 a 12 horas
Vegetales	Remolachas	Cocinar al vapor hasta que estén tiernas; pelar y rebanar finamente	130 a 145 °F	“HI” (alta)	3 a 10 horas
Vegetales	Verduras de hojas (col rizada, espinaca)	Lavar; secar bien; quitar los tallos y romper las hojas en pedazos pequeños si es necesario	130 a 145 °F	“LO” (baja)	3 a 6 horas
Carne	Cerdo/Res	Quitar la grasa y el cartílago; cortar en tiras uniformes; dejar marinar si desea; secar con un papel absorbente durante la deshidratación	160 °F	“HI” (alta)	4 a 15 horas
Pescado	Pescado magro	Cortar en tiras uniforme; dejar marinar si desea	130 a 140 °F	“HI” (alta)	Deshidratar hasta que esté firme y seco

- Puede “pretratar” las frutas y los vegetales con jugo de limón para evitar que se pongan oscuros
- El tiempo de deshidratación puede variar enormemente dependiendo del grosor de los alimentos y de la humedad relativa (véase tabla en la página 12).
- Compruebe el punto de deshidratación de los alimentos a menudo
- No sobrellenar la cesta. • Disponga los alimentos en una sola capa, procurando no superponerlos.

FUNCIÓN “PROOF” (LEUDAR)

GUÍA DE COCCIÓN LENTA

CATEGORÍA	ALIMENTO	CANTIDAD	TEMPERATURA/ TIEMPO
Res/Cordero/ Ternera	Carne asada	2 a 4 lb (910 g a 1.8 kg)	“LO” – 8 a 10 horas “HI” – 6 a 8 horas
Res/Cordero/ Ternera	Costillas, costillas cargadas, brazuelos	2 a 4 lb (910 g a 1.8 kg)	“LO” – 6 a 8 horas “HI” – 3 a 4 horas
Res/Cordero/ Ternera	Guisos	3 lb (1.35 kg)	“LO” – 6 horas “HI” – 4 a 5 horas
Pollo/Aves	Pollo entero	4 lb (1.8 kg)	“LO” – 6 a 8 horas “HI” – 4 a 5 horas
Pollo/Aves	Muslos de pollo	4 lb (1.8 kg)	“LO” – 6 a 8 horas “HI” – 4 a 5 horas
Cerdo	Cerdo asado	4 lb (1.8 kg)	“LO” – 8 a 10 horas “HI” – 6 a 8 horas

La función “PROOF” (leudar) puede usarse con temperaturas de 80 °F a 100 °F, por hasta 2 horas. Úsela para dejar leudar masa de pan o de pizza.

• Opciones por defecto: 90 °F; 45 minutos

- Coloque la bola de masa fresca en un tazón de acero inoxidable o de vidrio y cubrir sin apretar con papel film/plástico. Meter al horno, en la posición 1, y elegir la función “PROOF” por defecto.
- La masa está lista cuando haya doblado de volumen. Empiece a chequearla después de aprox. 20 minutos.
- Dé forma a la masa, colóquela en la bandeja para hornear (u otra fuente, p. ej., un molde de barra), cúbrala sin apretar con papel film/plástico, y luego métala al horno, en la posición 1.
- Al final del tiempo, termine la preparación y hornee de acuerdo con la receta.

FUNCIÓN “SLOW COOK” (COCCIÓN LENTA)

La función “SLOW COOK” (cocción lenta) cuenta con dos ajustes de temperaturas: “HI” (alto) y “LO” (bajo). La función de cocción lenta se recomienda para cocinar los alimentos que requieren más tiempo de cocción a temperaturas más bajas.

• Opciones por defecto: “LO” – 4 horas “HI” – 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/bandeja de goteo.
- Para obtener resultados más similares a los de las recetas cocinadas en una olla de cocción lenta, coloque los ingredientes en una fuente tapada, añadiendo líquido hasta un tercio de la capacidad de la fuente.

FUNCIÓN “LOW” (BAJA TEMPERATURA)

La función “LOW” (baja temperatura) puede usarse con temperaturas de 100 °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: 200 °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/bandeja de goteo.

FUNCIÓN “REHEAT” (RECALENTAR)

La función “REHEAT” (recalentar) puede usarse con temperaturas de 200 °F a 450 °F, por hasta 2 horas. Esta función se usa para recalentar sobras.

- **Opciones por defecto: 250 °F; 20 minutos**

FUNCIÓN “WARM” (MANTENER CALIENTE)

La función “WARM” (mantener caliente) puede usarse con temperaturas de 150 °F a 300 °F, por hasta 2 horas. Esta función se usa para mantener los alimentos cocinados calientes. Puede activar esta función girando la perilla FUNCTION o presionando el botón KEEP WARM.

- **Opciones por defecto: 150 °F; 30 minutos**
- Es ideal para mantener los alimentos a la temperatura de servicio perfecta después de la cocción en dos pasos (véase la sección a continuación).

NOTA: También puede seleccionar esta función presionando el botón KEEP WARM.

FUNCIÓN “DUAL COOK” (COCCIÓN EN DOS PASOS)

La función “DUAL COOK” (cocción en dos pasos) combina dos modos de cocción o dos temperaturas, una tras otra. Es ideal para las recetas que requieren varios pasos de cocción. Por ejemplo:

- Para preparar platos tales como cazuelas o nachos, primero use la función BAKE (hornear) para calentar y luego la función “BROIL” (dorar/gratinar) para derretir y dorar la parte superior.
- Empiece a cocinar un plato usando una temperatura alta para que el exterior esté crujiente, y luego use la función “SLOW COOK” (cocción lenta) o “LOW” baja temperatura para que el interior siga tierno.

Puede usar la función “DUAL COOK” con las siguientes funciones: “BAKE” (hornear), “BROIL” (dorar/gratinar), “ROAST” (asar), “PIZZA” (hornear pizza), “LOW” baja temperatura, “KEEP WARM” (mantener caliente), “AIRFRY” (freír con aire) y “SLOW COOK” (cocción lenta).

1. Presione el botón DUAL COOK.

2. Las funciones disponibles para el primer ciclo de cocción aparecerán en la pantalla. Gire la perilla FUNCTION para elegir la función deseada, y luego presiónela para confirmar su selección.
3. Fije la temperatura para esta función, y luego presione la perilla TIME/TEMP; el tiempo empezará a parpadear. Fije el tiempo, y luego presione la perilla TIME/TEMP otra vez.
4. Las funciones disponibles para el segundo ciclo de cocción aparecerán en la pantalla. Repita los pasos 2 y 3 para ajustar la función, la temperatura y el tiempo de cocción del segundo ciclo.

El botón START/STOP parpadeará, lo que indica que el horno está listo para empezar la cocción.
5. Presione START/STOP para empezar la cocción.
6. Al final del primer ciclo, el horno emitirá un pitido y la segunda función programada se activará.
7. Cuando el tiempo llegue a “0:00”, el horno emitirá un pitido y las resistencias se apagarán.

NOTA: Para comprobar la temperatura y el tiempo programados para la segunda etapa, presione el botón “DUAL COOK”. La temperatura y el tiempo programados para la segunda etapa aparecerán en la pantalla por unos segundos, y luego la pantalla volverá a mostrar el tiempo y la temperatura programados para la primera etapa.

FUNCIÓN “PREHEAT” (PRECALENTAR)

La función “PREHEAT” (precalentar) puede usarse con temperaturas de 200 °F a 450 °F, por hasta 2 horas. Para activarla, simplemente presione el botón PREHEAT. Use esta función para precalentar el horno antes de hornear.

- **Opciones por defecto: 350 °F; 30 minutos**

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Siempre desenchufe el horno y permita que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- No use limpiadores abrasivos; esto podría dañar el acabado. Simplemente limpie la carcasa del aparato con un paño húmedo y séquelo bien. Si desea usar un limpiador, aplique este en el paño, no en el horno.
- Para limpiar el interior del horno, use una esponja ligeramente humedecida con agua jabonosa o spray limpiador. Elimine los residuos de limpiador con un paño limpio humedecido. Nunca use productos químicos fuertes o abrasivos; esto podría dañar la superficie del horno. Nunca use estropajos metálicos (p. ej., lana de acero) para limpiar el interior del horno.
- Limpieza de los accesorios:
 - Lave la rejilla y la bandeja recogemigas a mano, en agua jabonosa caliente, usando un estropajo o un cepillo de nylon. Enjuáguelas bien. Estos accesorios NO son aptos para lavavajillas.
 - Lave la bandeja para hornear/bandeja de goteo y la cesta para freír con aire a mano, en agua jabonosa caliente, usando un estropajo o un cepillo de nylon. Enjuáguelas bien.
- Después de cocinar alimentos grasos, siempre limpie el techo del horno, permitiendo que el horno se enfríe primero. Si lo hace regularmente, su horno seguirá funcionando como nuevo. Limpiar la grasa también asegurará un tostado consistente y uniforme, ciclo tras ciclo.
- Para eliminar las migajas, deslice la bandeja recogemigas hacia fuera y tire las migajas. Limpie la bandeja y vuelva a colocarla en su sitio. Para eliminar grasa quemada, remoje la bandeja en agua jabonosa caliente 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	La unidad no se enciende.	Compruebe que la toma de corriente en la cual está enchufado el aparato está funcionando.
		Compruebe que la puerta del horno está 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 cada vez que se oprime el botón de luz para ahorrar energía; esto es normal.
Programación	¿Se puede cambiar el modo de cocción después de que haya empezado la cocción?	Sí, pero primero deberá cancelar el modo de cocción actual, oprimiendo el botón START/STOP. La unidad volverá al menú de selección, y entonces podrá elegir el nuevo modo de cocción.
	¿Se puede cambiar el tiempo o la temperatura cocción después de que haya empezado la cocción?	Sí. Simplemente gire la perilla TIME/TEMP para añadir tiempo. Para cambiar la temperatura, presione la perilla FUNCTION y, cuando la temperatura empiece a parpadear, gire la perilla para ajustar la temperatura al nivel deseado.
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 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 la mitad del tiempo de cocción.
		Cocine los alimentos por un tiempo adicional, chequeándolos regularmente hasta que estén dorados. Nunca descuide/deje el horno sin vigilancia durante el uso.
	¿Por qué los alimentos están poco cocinados?	Puede que la cesta esté sobrecargada. Cocine tandas más pequeñas de alimentos en una sola capa, evitando que se superpongan.
		Puede que la temperatura esté demasiado baja. Use la perilla TIME/TEMP para incrementar la temperatura.
	Condensación/vapor sale de la unidad.	Cuando se cocinan alimentos grasos, la grasa cae en la bandeja, produciendo vapor. La ventanilla puede empañarse en los lados o en las esquinas, pero los resultados de la cocción no se verán afectados.
		Cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad, el agua se evapora de los alimentos, causando condensación. La ventanilla puede empañarse en los lados o en las esquinas, pero los resultados de la cocción no se verán afectados
		Puede haber residuos de aceite en la bandeja para hornear, la cesta para freír o el fondo de la unidad. Cerciórese de limpiar la unidad con cuidado después de cada uso.
Limpieza	¿Son aptos para lavavajillas los accesorios?	La bandeja para hornear/bandeja de goteo y la cesta para freír con aire son aptas para lavavajillas.
		No ponga la bandeja recogemigas ni la rejilla en el lavavajillas. Lávelas a mano, en agua jabonosa tibia.
	¿Cómo quitar los residuos de alimentos difíciles de eliminar de los accesorios?	Para eliminar grasa quemada, remoje los accesorios en agua jabonosa caliente o use un limpiador no abrasivo.

GARANTÍA

Garantía limitada de 3 años

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee un horno tostador/freidor digital grande Cuisinart® AirFryer Cuisinart® que fue comprado en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado para uso doméstico y según las instrucciones.

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

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del Estado de California ofrece dos opciones adicionales de servicio de garantía. Los residentes del Estado de California pueden (A) devolver el producto defectuoso 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 el consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de devolución, contáctenos visitando www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/. O llame sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: Si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al Centro de Servicio 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 está bajo garantía.

RECETAS

APERITIVOS Y BOCADITOS

Rollitos de vegetales fritos	19
Espárragos envueltos en jamón de Parma	20
Empanadas	20
Relleno de camote y frijoles negros.	21
Croquetas de jamón y queso Manchego.	21
Albóndigas de cordero.	22
Coliflor en salsa “Búfalo”.	23
“Alitas” de pollo en salsa “Búfalo”.	23
Pepinillos “fritos”	24
Tocino confitado	24
Vieiras envueltas en tocino confitado	24

PLATOS PRINCIPALES

Pollo frito con aire	25
Pollo asado clásico	26
“Pot pie” de pollo.	26
Pollo desmenuzado al estilo latino	27
Carnitas	28
Costillas asadas	28
“Porchetta” entre semana	29
Pescado frito con papas fritas.	29
Estofado de pierna de cordero simple	30
Pizza de pesto mediterránea	30
Chiles rellenos	31
Salsa ranchera	32
Chile vegetariano	37
“Shakshuka”.	33

ACOMPAÑAMIENTOS Y PANES

Papas fritas	34
Batatas fritas con mayonesa de chipotle	34
Habas en salsa barbacoa	35
Macarrones con queso tradicionales.	35
Papas asadas dos veces	36
Panecillos de suero de leche.	36
Pancitos de mantequilla.	37
Pancitos de camote	38
Focaccia romana	39

DULCES Y POSTRES

Postre crujiente de frutas de otoño	40
“Shortcakes” de fresa	41
Mango deshidratado	41
Rollitos de piña	41
Churros.	42
Manzanas al horno con canela	43

APERITIVOS Y BOCADITOS

Convierta favoritos fritos en recetas más ligeras y saludables que requieren solo un rocío de aceite gracias al horno tostador/freidor Cuisinart® AirFryer.

Rollitos de vegetales fritos

¡iguales que los para llevar, pero sin la grasa!

Rinde 14 rollitos

- 1** **cucharada de aceite vegetal**
- ½** **libras (225 g) de col verde, finamente rebanado**
- 1** **zanahoria de aprox. 3½ oz (100 g), rallada**
- 1** **rama pequeña de apio de aprox. 2 a 2½ oz (55 a 70 g), picada**
- 1** **jalapeño mediano, sin semillas, en Juliana**
- 3** **onzas (85 g) de champiñones comunes (también conocidos como champiñones cremini o champiñones de Paris), cortados a la mitad**
- 2** **cebollitas (“green onions”), finamente rebanadas**
- 1** **diente de ajo, finamente picado**
- 1** **trozo de jengibre fresco de aprox. ½ oz (15 g), finamente picado**
- ¼** **cucharadita de sal kosher**
- 1** **cucharada (15 ml) de salsa de soya baja en sodio**
- 1** **cucharada (15 ml) de aceite de sésamo/ajonjolí tostado**
- 14** **hojas para rollitos de primavera**
- Spray vegetal**
- Aceite vegetal, para pincelar o rociar**

Salsa de pato

Rinde 1 taza (235 ml)

- 1** **cucharadas de mermelada de albaricoque/chabacano/damasco**
- 1** **cucharadita de vinagre de arroz**
- 1** **cucharadita de salsa de soya baja en sodio**

1. Poner el aceite a calentar a fuego medio, en una sartén para saltear. Cuando el aceite esté caliente, agregar la col, la zanahoria, el apio, el jalapeño, los champiñones, las cebolletas el ajo y el jengibre.
2. Saltear, revolviendo ocasionalmente, por 5 a 7 minutos, hasta que los vegetales estén suaves y fragantes.
3. Retirar del fuego y agregar la sal, la salsa de soya y el aceite de sésamo/ajonjolí.
4. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con una buena cantidad de spray vegetal.
5. Trabajando con una hoja para rollitos de primavera a la vez y un pequeño recipiente con agua al lado de su espacio de trabajo, colocar aprox. 3 cucharadas del relleno en el centro de cada hoja. Doblar la esquina inferior hacia arriba y luego doblar cada esquina desde los lados antes de enrollar desde el lado doblado inferior. Sellar el rollito con un poquito de agua y colocarlo en la cesta preparada. Repetir con los ingredientes restantes.
6. Cuando todos los rollitos estén listos, rociarlos o pincelarlos por todos lados con una buena cantidad de aceite vegetal.
7. Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función “AIRFRY”, y fijar la temperatura en 350 °F y el tiempo en 16 minutos. Después de 8 minutos, voltear los rollitos para que se doren uniformemente.
8. Mientras los rollitos se están cocinando, preparar la salsa de pato. Colocar la mermelada de albaricoque, el vinagre de arroz y la salsa de soya en una cacerola pequeña. Calentar a fuego medio hasta que la mezcla empiece a hervir suavemente. Revolver hasta conseguir una mezcla completamente líquida. Retirar del fuego.
9. Servir los rollitos con la salsa de pato para mojar.

Información nutricional por porción (1 rollito):

*Calorías 111 (5 % de grasa) • Carbohidratos 19 g • Proteínas 4 g • Grasa 2 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 14 mg • Sodio 281 mg • Calcio 70 mg • Fibra 2 g*

Información nutricional por porción (1 cucharada de salsa):

*Calorías 51 (0 % de grasa) • Carbohidratos 13 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 16 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g*

Espárragos envueltos en jamón de Parma

Un entremés simple, pero elegante.

Rinde 10 porciones

- 5 onzas (140 g) de jamón de Parma (Prosciutto), en lonjas delgadas**
- 1 libra (455 g) de espárragos (sin las extremidades duras)**
- 1½ onzas (40 g) queso Fontina, rallado**
- Aceite de oliva, para pincelar**
- Spray vegetal**

1. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal; reservar.
2. Colocar una loncha de jamón de Parma sobre una superficie de trabajo y disponer aprox. 2 espárragos en un extremo de esta. Agregar aprox. 1 cucharadita de queso en el centro de los espárragos y enrollar firmemente el jamón alrededor. Para una mejor presentación, doblar el jamón por la mitad a lo largo para que no cubra todos los espárragos. Repetir con el resto de los ingredientes.
3. Pincelar con aceite de oliva y disponer uniformemente en la cesta preparada.
4. Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función "AIRFRY", y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 10 minutos.
5. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

*Calorías 41 (4 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 4 g • Grasa 3 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 9 mg • Sodio 156 mg • Calcio 50 mg • Fibra 1 g*

Empanadas

¡El horno tostador/freidor permite preparar empanadas crujientes de calidad de restaurante con mucho menos aceite! Proporcionamos dos opciones de relleno, pero no dude en ser creativa/o y usar su favorito.

Rinde 14 empanadas

Masa:

- 2 tazas (250 g) de harina común**
- 1½ cucharaditas de polvo de hornear**
- ½ cucharadita de azúcar granulada**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, en pedacitos**
- 2 yemas de huevo grande**
- ½ taza (120 ml) de leche entera**
- 2 tazas (400 g) de pollo desmenuzado al estilo latino (receta en la página 26)**
- 0**
- 1 receta del relleno de camote y frijoles negros (receta a continuación)**
- Spray vegetal**

1. Colocar la harina, el polvo de hornear, el azúcar y la sal en el bol de una procesadora de alimentos equipada con una cuchilla picadora de metal. Procesar por aprox. 10 segundos para tamizar.
2. Agregar la mantequilla y pulsar repetidamente hasta obtener una mezcla que se parezca a una harina de maíz gruesa.
3. Revolver las yemas y la leche juntos y agregar lentamente la mezcla por el tubo de alimentación, mientras pulsa, hasta que la mezcla se convierta en una bola de masa suave.
4. Envolver la bola de masa en papel film/plástico y refrigerar hasta el momento de usar (hasta un máximo de 2 días).
5. Extender la masa para formar un rectángulo de 16 x 18 in. (40 x 45 cm) y de 1/8 in. (3 mm) de espesor Cortar la masa en un círculo de aprox. 4½ in. (11.5 cm), usando un molde redondo o un plato.

Recoger los restos de masa, estirarlas y cortar círculos hasta haber usado toda la masa.

6. Colocar 2 cucharadas del relleno en el centro de cada círculo de masa. Doblar cada círculo a la mitad, dejando una orilla todo alrededor del relleno. Presionar las orillas con los dientes de un tenedor para sellar.
7. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal; Colocar las empanadas en la cesta para freír con aire. Rociar con una buena cantidad de aceite.
8. Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función "AIRFRY", y fijar la temperatura en 400°F y el tiempo en 15 minutos.
9. Las empanadas están listas cuando están bien doradas. Servir inmediatamente con la salsa deseada.

Información nutricional por empanada:

*Calorías 141 (30 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 8 g • Grasa 5 g
Grasa saturada 3 g • Colesterol 34 mg • Sodio 170 mg • Calcio 425 mg • Fibra 1 g*

Información nutricional por empanada con relleno de camote:

*Calorías 152 (34 % de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 8 g • Grasa 5 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 9 mg • Sodio 247 mg • Calcio 40 mg • Fibra 3 g*

Relleno de camote y frijoles negros

Rinde aprox. 2 tazas (475 ml)

- 1** **cucharada de aceite de oliva**
- 1** **camote/batata o ñame pequeño, pelado y cortado en cubitos de ½ in. (1.5 cm)**
- ½** **pimiento dulce rojo, en cubitos de ½ in. (1.5 cm)**
- ½** **mazorca de maíz**
- 1** **cucharadita de sal kosher**
- 1** **jalapeño, sin semillas, cortado a lo largo en cuartos**
- 1** **cebolla pequeña, rebanada**
- 2** **dientes de ajo**
- 1** **lata de 15.5 oz (440 g) de frijoles negros, escurridos**
- 1** **cucharadita de paprika**

- ½** **cucharadita de comino en polvo**
- ¼** **cucharadita de canela en polvo**
- 1** **cucharadita de jugo de lima/limón verde fresco**

1. Revolver la mitad del aceite de oliva con el camote/batata o ñame y el pimiento, y luego colocar todo en la bandeja para hornear, junto con el maíz, y rociar con ½ cucharadita de sal.
2. Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función "ROAST" y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 10 minutos. Al final del tiempo, agregar a la bandeja el jalapeño y la cebolla y continuar asando (usando la función "ROAST") por 5 a 7 minutos adicionales, hasta que vegetales estén suaves y ligeramente dorados.
3. Picar grueso la cebolla, el jalapeño y el ajo, y revolver, en un tazón, con el pimiento y el camote/batata o ñame. Cortar el maíz de la mazorca y colocar en el tazón. Revolver todo con los frijoles negros, el resto de sal y el jugo de lima/limón verde.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

*Calorías 22 (10 % de grasa) • Carbohidratos 4 g • Proteínas 1 g • Grasa 1 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 79 mg • Calcio 50 mg • Fibra 1 g*

Croquetas de jamón y queso Manchego

Estos sabrosos bocados pueden ser un aperitivo al estilo tapas perfecto para todo un grupo de comensales.

Rinde aprox. 27 croquetas

- 2** **libras (910 g) de papas "Russet", peladas y cortadas en trozos de 2 in (5 cm); reservar en agua fría**
- 4** **cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, en pedacitos**
- 1** **cucharadita de sal kosher**
- ½** **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 2** **huevos grandes**
- 4** **onzas (115 g) de bistec de jamón ahumado, en cubitos**
- 4** **onzas (115 g) de queso Manchego, finamente rallado**
- ½** **taza (60 g) de harina común**
- 1** **taza (100 g) de pan rallado simple**
- Spray vegetal**

Aceite de oliva, para pincelar o rociar

1. Colocar las papas en una olla grande y agregar agua fría hasta cubrirlas completamente. Cocinar a fuego medio-alto hasta que estén tiernas. Escurrir las papas, devolverlas a la olla y colocarlas a fuego lento por unos minutos para secarlas un poco. Retirar del fuego y majar bien las papas.
2. Cuando se hayan enfriado un poco, agregar la mantequilla, ½ cucharadita de sal y de pimienta, las yemas de los huevos, el jamón y el queso Manchego. Revolver hasta mezclar bien. Refrigerar por un mínimo de 2 horas (de preferencia toda la noche). Batir las claras de huevo y reservar.
3. Después de refrigerada la mezcla, colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal. Colocar la harina en un plato, las claras en un recipiente y el pan rallado en una bandeja.
4. Con una cuchara, sacar una cucharada colmada de mezcla, de manera que cada croqueta sea de casi 2 cucharadas. Hacer una croqueta formando un disco alto de 1 a 1¼ in (2.5 a 3 cm) de ancho. Repetir con el resto de la mezcla. Rebozar una croqueta en harina, quitando el exceso; luego mojarla en las claras y después rebozarla en el pan rallado. Repetir con el resto de las croquetas.
5. Disponer las croquetas uniformemente en la cesta para freír con aire. Pincelar o rociar una buena cantidad de aceite de oliva.
6. Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función “AIRFRY” y fijar la temperatura en 375 °F y el tiempo en 15 minutos. Para resultados uniformes, rotar la bandeja a la mitad del tiempo de cocción. Las croquetas deben quedar uniformemente doradas.
7. Servir inmediatamente.

Información nutricional por croqueta:

*Calorías 110 (36 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 4 g • Grasa 4 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 25 mg • Sodio 144 mg • Calcio 150 mg • Fibra 1 g*

Albóndigas de cordero

Una deliciosa alternativa a las albóndigas tradicionales. Puede servir las para la cena, acompañadas de ensalada de vegetales picados, vegetales asados y pan pita.

Rinde 15 albóndigas

1½ libras (680 g) de carne de cordero molida
1 diente de ajo, finamente picado
¼ taza (15 g) de hojas de perejil fresco, picadas
¼ taza (15 g) de hojas de menta fresca, picadas
1 cucharadita de sal kosher
½ cucharadita de comino en polvo
¼ cucharadita de pimienta negra
1 onza (30 g) de queso Feta, bien desmenuzado
Spray vegetal

1. Combinar la carne de cordero molida con el ajo, las hierbas frescas, la sal, las especias y el queso Feta. Mezclar ligeramente, solo para combinar.
2. Formar 15 bolas de tamaño uniforme.
3. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal. Colocar las albóndigas en la cesta.
4. Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función “AIRFRY”, y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 15 minutos.
5. Dejar reposar por unos minutos antes de servir.

Información nutricional por albóndiga:

*Calorías 133 (83 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 8 g • Grasa 11 g
Grasa saturada 5 g • Colesterol 34 mg • Sodio 127 mg • Calcio 50 mg • Fibra 0 g*

Coliflor en salsa “Búfalo”

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

Rinde aprox. 6 porciones

- Spray vegetal**
1 coliflor mediana de aprox. 1¾ lb (795 g), en cogollos
1 cucharada de aceite de oliva
½ cucharadita de sal kosher
1 cucharada + 1 cucharadita (20 g) de mantequilla sin sal
1 cucharada + 1 cucharadita (20 ml) de salsa roja picante a base de vinagre

1. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar bien con spray vegetal.
2. Cortar la coliflor en cogollos pequeños, revolver con el aceite de oliva y la sal, y disponerlos en la cesta en una sola capa.
3. Meter al horno. Elegir la función “AIRFRY”, y fijar la temperatura en 325 °F y el tiempo en 25 minutos.
4. Mientras la coliflor se está horneando, derretir la mantequilla y mezclarla con la salsa picante.
5. La coliflor está lista cuando está cocinada por dentro y dorada y crujiente por fuera. Agregar la mezcla de mantequilla/salsa picante y revolver.
6. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

*Calorías 62 (73 % de grasa) • Carbohidratos 3 g • Proteínas 1 g • Grasa 5 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 8 mg • Sodio 309 mg • Calcio 15 mg • Fibra 1 g*

“Alitas” de pollo en salsa “Búfalo”

Freír las alitas de pollo con aire es más saludable que freírlas en aceite.

Rinde aprox. 6 porciones

- Spray vegetal**
2½ libras (1.1 kg) de alitas de pollo*
¾ cucharadita de sal kosher

Salsa Búfalo

- ¼ taza (60 ml) de salsa picante a base de vinagre**
1 cucharada (15 g) de mantequilla sin sal, derretida

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

1. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con una buena cantidad de spray vegetal; reservar.
2. Colocar las alitas en la cesta, en una sola capa. Rociar con sal.
3. Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función “AIRFRY”, y fijar la temperatura en 400°F y el tiempo en 25 minutos.
4. Mientras las alitas se están cocinando, preparar la salsa. Colocar la salsa picante y la mantequilla derretida en un tazón grande. Mezclar.
5. Cuando las alitas estén doradas y crujientes, revolverlas inmediatamente en la salsa.

Información nutricional por media alita (simple):

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

Información nutricional por porción de salsa Búfalo:

*Calorías 6 (100 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 0 g • Grasa 1 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 28 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g*

Pepinillos “fritos”

Estos pepinillos son deliciosos por sí solos como tentempié o para completar un festín de comida sureña.

Rinde 3 a 4 porciones

- ½ taza (60 g) de harina común**
 - 1 huevo grande, bien batido**
 - ½ taza (80 g) de harina de maíz finamente molida**
 - ½ cucharadita de sal kosher**
 - ¼ cucharadita de pimienta de Cayena**
 - Spray vegetal**
 - 2 pepinillos kosher encurtidos con eneldo kosher, en rodajas de ¼ in. (0.5 cm)**
 - Aceite de oliva, para rociar o pincelar**
1. Colocar la harina común, el huevo y la harina de maíz en tres platos hondos distintos, suficientemente grandes como para poder rebozar los pepinillos. Agregar la sal y la pimienta de Cayena a la harina de maíz; revolver.
 2. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal; reservar.
 3. Secar los pepinillos con papel absorbente. Rebozar cada rebanada en la harina común y sacudir el exceso; luego, bañarlas en el huevo y después rebozarlas uniformemente en la harina de maíz. Rociar o pincelar cada lado de las rodajas con una buena cantidad de aceite de oliva. Disponer las rodajas en la cesta para freír con aire en una sola capa.
 4. Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función “AIRFRY”, y fijar la temperatura en 400°F y el tiempo en 10 minutos.
 5. Los pepinillos deben quedar uniformemente dorados y crujientes. Servir con mayonesa de chipotle (receta en la página 34), si desea.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):

*Calorías 109 (22 % de grasa) • Carbohidratos 17 g • Proteínas 4 g • Grasa 3 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 72 mg • Sodio 955 mg • Calcio 7 mg • Fibra 2 g*

Tocino confitado

El tocino más los sabores dulce y salado se unen para crear una deliciosa variación que a todos les encantará. Particularmente creemos que lleva a otro nivel nuestra receta de vieiras envueltas en tocino.

Rinde 10 porciones

- 2 cucharadas (25 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- ¼ cucharadita de pimienta de Cayena**
- 10 lonchas gruesas de tocino**
- Spray vegetal**

1. Colocar el azúcar y la pimienta de Cayena en un tazón grande; revolver. Agregar el tocino y revolver para cubrirlo.
2. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal. Disponer las lonchas de tocino en la cesta para freír con aire, en una sola capa.
3. Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función “AIRFRY”, y fijar la temperatura en 400°F y el tiempo en 10 minutos. Hornear hasta que el tocino esté crujiente.
4. Dejar enfriar antes de servir.

Información nutricional por loncha:

*Calorías 78 (77 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 4 g • Grasa 6 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 15 mg • Sodio 260 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g*

Vieiras envueltas en tocino confitado

Este aperitivo de fiesta está cargado de sabor.

Rinde 12 vieiras

- 2 cucharadas (25 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- ¼ cucharadita de pimienta de Cayena**
- 12 lonchas gruesas de tocino, cortadas a la mitad**
- 12 vieiras limpias (quitar el músculo lateral)**

1 cucharadita de salsa de soya Spray vegetal

1. Colocar el azúcar y la pimienta de Cayena en un tazón grande; revolver. Agregar el tocino y revolver para cubrirlo.
2. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal. Disponer las lonchas de tocino en la cesta para freír con aire, en una sola capa.
3. Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función “AIRFRY”, y fijar la temperatura en 400°F y el tiempo en 8 minutos, para cocinar parcialmente.
4. Mientras el tocino se está cocinado parcialmente, revolver las vieiras con la salsa de soya.
5. Retirar el tocino del horno; envolver cada vieira con una loncha de tocino, cerciorándose de que la parte menos crujiente del tocino queda hacia afuera. Colocar un palillo para sujetar el tocino a la vieira. Colocar cada pieza en la cesta, con la unión hacia abajo; meter al horno y elegir la función “AIRFRY”; fijar la temperatura en 400°F y el tiempo en 8 minutos.
6. Servir inmediatamente.

Información nutricional por vieira:

Calorías 103 (58 % de grasa) • Carbohidratos 3 g • Proteínas 9 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 20 mg • Sodio 327 mg • Calcio 7 mg • Fibra 0 g

PLATOS PRINCIPALES

El horno tostador/freidor Cuisinart® AirFryer no solo fríe con aire; también hornea, asa y gratina, con o sin convección, para permitirle preparar comidas enteras más rápido que nunca.

Pollo frito con aire

¡El pollo frito tradicional ahora se puede freír con aire! Y para un auténtico festín, puede añadir todas o una de nuestras recetas favoritas: pepinillos “fritos”, panecillos de suero de leche, costillas asadas o macarrones con queso tradicionales.

Rinde 4 a 6 porciones

2 tazas (490 g) de suero de leche (“buttermilk”)
1 cucharada de salsa picante
1 cucharada de mostaza de Dijon
1½ cucharaditas de sal kosher
1½ cucharaditas de pimienta recién molida
1 pollo, cortado en 8 presas
2 tazas (250 g) de harina común
1½ cucharaditas de polvo de hornear
1 cucharadita de pimentón dulce
Spray vegetal
Aceite vegetal, para rociar o pincelar

1. Colocar el suero de leche, la salsa picante, la mostaza, 1 cucharadita de la sal y 1 cucharadita de la pimienta en un tazón no reactivo mediano; revolver. Agregar el pollo y revolver bien para cubrir.
2. Marinar el pollo en el refrigerador por una noche.
3. Mezclar la harina, el polvo de hornear, el pimentón dulce y el resto de la sal y de la pimienta.
4. Sacar el pollo de la marinada y rebozar bien cada presa en la mezcla de harina. Dejar reposar el pollo por aprox. 15 minutos.

5. Rociar o pincelar por completo las presas con una buena cantidad de aceite vegetal.
6. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con una buena cantidad de spray vegetal. Disponer las presas de pollo en la cesta y espaciarlas uniformemente, en una sola capa.
7. Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función “DUAL COOK”. Programar dos etapas de cocción: la primera usando “AIRFRY”/350 °F/20 minutos y la segunda usando “AIRFRY”/300 °F/20 minutos.
8. Finalizada la cocción, el pollo debe quedar dorado y crujiente, y la temperatura interna debería alcanzar 165 °F (74 °C).
9. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

*Calorías 297 (71 % de grasa) • Carbohidratos 19 g • Proteínas 4 g • Grasa 21 g
Grasa saturada 3 g • Colesterol 7 mg • Sodio 312 mg • Calcio 312 mg • Fibra 1 g*

Pollo asado clásico

Espicias simples llenan de sabor este pollo clásico.

Rinde 4 a 6 porciones

- | | |
|--|---|
| 1
1
1/2
1
1
2
3 | pollo de 4 lb (1.8 kg)
cucharadita de sal kosher
cucharadita de pimienta negra recién molida
limón pequeño, partido por la mitad
cucharadita de aceite de oliva virgen extra
cucharaditas de hierbas provenzales (Herbes de Provence)
u otras hierbas secas, p. ej., romero y tomillo
dientes de ajo, machacados |
|--|---|
1. Colocar el pollo en la bandeja para hornear. Secarlo bien. Sazonar con sal y pimienta. Exprimir el limón sobre el pollo y colocar el limón exprimido en la cavidad del pollo. Rociar el pollo con aceite de oliva.

Frotar el pollo con las hierbas y el ajo. Meter el ajo en la cavidad del pollo, junto con el limón exprimido.

2. Meter la bandeja al horno, en la posición 1. Elegir la función “DUAL COOK”. Programar dos etapas de cocción: la primera usando la función “BAKE” con convección/400 °F/30 minutos y la segunda usando la función “BAKE” con convección/350 °F/30 minutos. El pollo está listo cuando queda dorado y crujiente, y la temperatura interna alcanza 165 °F (74 °C).
3. Dejar reposar el pollo por 10 minutos antes de cortar y servir.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

*Calorías 298 (56 % de grasa) • Carbohidratos 3 g • Proteínas 59 g • Grasa 8 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 133 mg • Sodio 546 mg • Calcio 61 mg • Fibra 0 g*

“Pot pie” de pollo

Comida reconfortante por excelencia.

Rinde aprox. 10 porciones

Spray vegetal

- | | |
|--|---|
| 1
4
1
2
4
4
1
1
1
1/2
1/4
1/2
1/2
1/2
1/2 | receta de pollo asado clásico
cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal
cebolla mediana, finamente picada
zanahorias medianas, en rodajas de ¼ in (0.5 cm)
cucharadas (30 g) de harina común
tazas (945 ml) de caldo de pollo bajo en sodio
papa Yukon Gold grande, en cubos de ½ in (1.5 cm)
camote/batata grande, en cubos de ½ in (1.5 cm)
cucharadita de sal kosher
cucharadita de pimienta recién molida
taza (70 g) de arvejas congeladas
taza (100 g) de cebollas cambray (“pearl onions”) congeladas
hoja de masa de hojaldre congelada
Barniz de huevo (1 huevo grande + 1 cucharada de agua, batidos) |
|--|---|

1. Engrasar un molde de barra de 13 x 9 in (33 x 23 cm) con spray vegetal; reservar.
2. Quitar la carne del pollo asado (desechar la piel y los huesos). Desmenuzar o picar el pollo en pedacitos; reservar.
3. Derretir la mantequilla a fuego medio en una cacerola grande. Agregar la cebolla y las zanahorias; cocinar de 8 a 10 minutos, hasta que los vegetales estén tiernos y fragantes.
4. Agregar la harina y revolver bien; cocinar por 2 minutos adicionales. Verter lentamente el caldo de pollo mientras bate la mezcla, para incorporar todos los ingredientes.
5. Cocinar hasta que la mezcla hierva. Cuando empiece a hervir, reducir el fuego para que se siga cocinando a fuego lento.
6. Añadir la papa y cocinar a fuego lento de 8 a 10 minutos. Luego, añadir el camote/batata y cocinar de 8 a 10 minutos adicionales, hasta que todos los vegetales estén tiernos.
7. Agregar el pollo, las arvejas y las cebollas cambray; revolver. Verter la mezcla en el molde engrasado. Dejar que la mezcla se cocine a fuego lento hasta que esté caliente. Probar y ajustar la sazón al gusto.
8. Estirar la masa de hojaldre hasta que esté delgada y del tamaño del molde (recortar la masa si es necesario). Colocar la masa encima del molde y pincelarla con el barniz de huevo.
9. Colocar la rejilla en la posición 1. Elegir la función "BAKE" y fijar la temperatura en 400°F y el tiempo en 20 minutos. Cuando el horno esté caliente, colocar el molde dentro del mismo. La masa está lista cuando está bien dorada e hinchada.
10. Dejar reposar por unos 5 minutos antes de cortar y servir.

Información nutricional por porción (basada en 10 porciones):

*Calorías 449 (45 % de grasa) • Carbohidratos 34 g • Proteínas 27 g • Grasa 22 g
Grasa saturada 10 g • Colesterol 101 mg • Sodio 918 mg • Calcio 58 mg • Fibra 2 g*

Pollo desmenuzado al estilo latino

¡Plato sencillo, perfecto como relleno para tacos, proteína de tazón de arroz o guarnición de ensalada!

Rinde aprox. 6 porciones (aprox. 3 tazas)

1½ libras (680 g) de muslos de pollo, deshuesados y sin piel
1 cucharadita de chile ancho en polvo
1 cucharadita de comino en polvo
1 cucharadita de sal kosher
1 cebolla pequeña, cortada en ocho pedazos
3 dientes de ajo, machacados
1 jalapeño, cortado a lo largo en cuartos
1 pequeño manojo de cilantro
1 taza (235 ml) de agua

1. Sazonar el pollo con el chile ancho, el comino y la sal; luego revolver con la cebolla, el ajo, el jalapeño y el cilantro. Colocar en la bandeja para hornear, junto con el agua.
2. Meter al horno, en la posición 2. Seleccionar la función "SLOW COOK" (cocción lenta) a nivel alto, y fijar el tiempo en 5 horas.
3. Darle vuelta al pollo de vez en cuando. Añadir más agua a la bandeja si parece estar seca.
4. El pollo está listo cuando está tierno y se desprende fácilmente. Finalizada la cocción, desmenuzar o picar todos los ingredientes.

Información nutricional por porción de ½ taza:

*Calorías 183 (30 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 30 g • Grasa 6 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 127 mg • Sodio 3158 mg • Calcio 35 mg • Fibra 0 g*

Carnitas

Usar la función “DUAL COOK” permite conseguir una carne tierna con un exterior crujiente. Disfrute de las carnitas, ya sea en tacos o desmenuzadas sobre un tazón de arroz.

Rinde 10 porciones

- 2 libras (910 g) de paleta de cerdo, en trozos de 2 in (5 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 por la mitad**
- 1½ cucharaditas de sal kosher**
- Spray vegetal**

1. Colocar el cerdo y el ajo en un tazón no reactivo y revolver; cubrir uniformemente el cerdo con el chile, el orégano y el comino. Incorporar la hoja de laurel y la canela; cubrir con papel film/plástico. Refrigerar por una noche.
2. Cuando esté listo/a para cocinar, rociar la bandeja para hornear con spray vegetal. Revolver el cerdo con la sal y disponer los trozos bien esparcidos en la bandeja.
3. Meter al horno, en la posición 1. Elegir la función “DUAL COOK” y programar dos etapas de cocción: la primera en “ROAST”/400 °F/ 20 minutos y la segunda en “SLOW COOK”/nivel bajo/4 horas.
4. Cuando la cocción pase a “SLOW COOK”, agregar ½ taza (120 ml) de agua a la bandeja para hornear. Revolver ocasionalmente durante la cocción.
5. Al final del tiempo, desmenuzar.

Nota: Las carnitas tradicionales se doran para que queden crujientes antes de servirlos. Para esto, colocar las carnitas horneadas en la bandeja para hornear y meter al horno, en la posición 2. Elegir la función “AIRFRY” y fijar la temperatura en 400°F y el tiempo en 5 minutos; luego, servir.

Información nutricional por porción (basada en 10 porciones):

*Calorías 182 (60 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 16 g • Grasa 11 g
Grasa saturada 4 g • Colesterol 56 mg • Sodio 164 mg • Calcio 7 mg • Fibra 0 g*

Costillas asadas

Prepárelas sin esfuerzo y sívalas con mucha salsa barbacoa.

Rinde aprox. 6 porciones

Aliño:

- 2 cucharadas llenas (25 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- 3 cucharadas de chile en polvo**
- 1 cucharadita de sal Kosher**
- ½ cucharadita de páprika ahumada**
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ½ cucharadita de orégano**
- ½ cucharadita de ajo en polvo**
- ¼ cucharadita de pimienta de Cayena**
- 2 libras (910 g) de costillas de cerdo al estilo San Luis (también puede usar costillitas)**

1. Colocar los ingredientes del aliño en un tazón pequeño; revolver.
2. Frotar las costillas con el aliño y refrigerar por un mínimo de 2 horas (de preferencia toda la noche).
3. Cuando esté listo/a para cocinar, disponer las costillas en la bandeja para hornear, en una sola capa.
4. Meter la bandeja al horno, en la posición 1. Seleccionar la función “SLOW COOK” (cocción lenta) a nivel bajo, y fijar el tiempo en 6 horas.
5. Las costillas están listas cuando la carne está tierna. Cortar las costillas y servir con salsa barbacoa, si desea.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

*Calorías 447 (73 % de grasa) • Carbohidratos 6 g • Proteínas 24 g • Grasa 26 g
Grasa saturada 11 g • Colesterol 121 mg • Sodio 578 mg • Calcio 38 mg • Fibra 2 g*

“Porchetta” entre semana

Tradicionalmente, preparar la porchetta es un acto de amor, ya que está hecha con un corte especial de lomo de cerdo con piel que toma horas prepararla. Aquí prepararemos una deliciosa versión similar que puede disfrutar entre semana.

Rinde 4 porciones

- 1 diente de ajo pequeño**
- 5 hojas de salvia fresca**
- 1 ramita pequeña de romero (hojas solamente)**
- 1 ramita pequeña de tomillo (hojas solamente)**
- ¾ cucharadita de semillas de hinojo, tostadas y molidas**
- ½ cucharadita de hojuelas de pimienta rojo**
- 1 libra (455 g) de solomillo de cerdo**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- 6 lonchas de tocino**
- Spray vegetal**

1. Picar el ajo, la salvia, el romero y el tomillo; combinar junto con las semillas de hinojo y las hojuelas de pimienta.
2. Sazonar el cerdo con la sal; luego cubrir con una capa de la mezcla de ajo/hierbas.
3. Cortar las lonchas de tocino por la mitad y colocarlas a lo ancho del cerdo envolviéndolo para cubrirlo completamente.
4. Si el tiempo lo permite, dejar reposar por 1 hora a temperatura ambiente.
5. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal.
6. Colocar el cerdo en la cesta. Meter al horno, en la posición 1. Elegir la función “DUAL COOK” y programar dos etapas de cocción: la primera en “ROAST”/375 °F/18 minutos y la segunda en “AIRFRY”/400 °F/ 5 minutos.

7. Finalizado el tiempo, la temperatura interna, en la parte más gruesa, debe alcanzar 145 °F (63 °C). Dejar reposar por 5 minutos antes de rebanar y servir.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):

*Calorías 184 (43 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 27 g • Grasa 8 g
Grasa saturada 3 g • Colesterol 72 mg • Sodio 581 mg • Calcio 7 mg • Fibra 0 g*

Pescado frito con papas fritas

Los palitos de pescado rebozados son los favoritos de todas las edades. ¡Ahora es posible comérselos sin sentirse culpable! Servir con gajos de limón y salsa tártara.

Rinde 3 a 4 porciones

- Spray vegetal**
- ½ taza (60 g) de harina común**
- ½ taza (60 g) de maicena**
- 1 cucharadita de sazónador de mariscos Old Bay®**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de polvo de hornear**
- 6 onzas (175 ml) de cerveza oscura o rubia, o de agua con gas**
- ¾ libra (340 g) de bacalao, cortado en 6 a 8 filetes**
- 1 cucharadita de jugo de limón fresco**
- Pimienta negra recién molida**
- 2 cucharaditas de aceite vegetal o de oliva**
- 1 receta de papas fritas (página 34)**
- Vinagre de malta, para servir**

1. Rociar uniformemente la cesta para freír con aire con una buena cantidad de spray vegetal y colocarla en la bandeja para hornear.
2. Colocar la harina, la maicena, el sazónador de mariscos, ¼ de cucharadita de la sal y el polvo de hornear en un tazón mediano; revolver. Agregar la cerveza, batiendo. La mezcla debería estar algo espesa, igual que la mezcla de panqueques. Si está demasiado líquida, agregar un poco de harina.

3. Sazonar por completo el bacalao con la sal restante, la pimienta y el jugo de limón.
4. Sumergir cada filete en la mezcla preparada. Colocarlos en la cesta y congelar por aprox. 30 minutos, para que estén firmes.
5. Mientras tanto, preparar las papas fritas.
6. Cuando los filetes estén firmes, cubrirlos uniformemente con el aceite.
7. Meter al horno. Hornear en 400 °F, usando la función "AIRFRY", por aprox. 12 a 15 minutos, hasta que los filetes estén dorados y crujientes. Calentar las papas fritas y servir inmediatamente con el vinagre de malta.

Información nutricional por porción de pescado:

*Calorías 147 (19 % de grasa) • Carbohidratos 12 g • Proteínas 16 g • Grasa 3 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 37 mg • Sodio 402 mg • Calcio 25 mg • Fibra 0 g*

Información nutricional por porción de papas fritas:

*Calorías 138 (10 % de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 4 g • Grasa 2 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 389 mg • Calcio 0 mg • Fibra 2 g*

Estofado de pierna de cordero simple

La función "SLOW COOK" (cocción lenta) permite cocinar todo en una sola bandeja. Este plato, gratificante al paladar, va muy bien con una polenta cremosa, convirtiéndose en una comida perfecta para el invierno.

Rinde aprox. 6 porciones

- 6** piernas de cordero
- 1** cucharada de aceite de oliva
- 2** cucharaditas de sal kosher
- ½** cucharadita de pimienta recién molida
- 6** dientes de ajo, machacados
- 6** ramitas de romero fresco
- 3** tazas (710 ml) de caldo de res bajo en sodio
- 2** cucharadas de vinagre balsámico

1. Frotar bien el cordero con el aceite, la sal, la pimienta, el ajo y el romero. Colocar en la bandeja para hornear.
2. Meter la bandeja al horno, en la posición 1. Elegir la función "DUAL COOK" y programar dos etapas de cocción: la primera en "ROAST"/400 °F/20 minutos y la segunda en "SLOW COOK"/nivel alto/3 horas.
3. Cuando la cocción pase a "SLOW COOK", agregar la mitad del caldo de res y el vinagre. Darle vuelta al cordero de vez en cuando. Cuando queden 1½ horas de tiempo de cocción, agregar el resto del caldo a la bandeja.
4. El cordero está listo cuando la carne está tierna y se desprende fácilmente del hueso.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

*Calorías 447 (73 % de grasa) • Carbohidratos 6 g • Proteínas 24 g • Grasa 26 g
Grasa saturada 11 g • Colesterol 121 mg • Sodio 578 mg • Calcio 38 mg • Fibra 2 g*

Pizza de pesto mediterránea

¡Esta pizza cargada de sabor está lista en solo 10 minutos!

Rinde 1 pizza (aprox. 10 porciones)

Spray vegetal

- 1** libra (455 g) de masa de pizza
- 1** cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 3** cucharadas de queso ricota/requesón
- 2** cucharadas de pesto
- 6** onzas (170 g) de tomates de pera, en cuartos
- ¼** cucharadita de sal kosher
- ¼** cucharadita de pimienta recién molida
- ¼** taza (50 g) de aceitunas verdes deshuesadas, picadas
- 4** corazones de alcachofa (de tarro), cortados en cuartos
- 1** taza (120 g) de Mozzarella rallada
- 2** cucharadas de queso Parmesano
- 5** hojas de albahaca fresca

1. Rociar la bandeja para hornear con una buena cantidad de spray vegetal. Estirar la masa de pizza hasta que tenga el tamaño de la bandeja y pincelar con aceite de oliva.
2. Colocar el queso ricota y el pesto en medio de la masa y esparcir uniformemente con una cuchara, dejando una orilla de 1 in (2.5 cm) alrededor de la masa. Rociar los tomates con la sal y la pimienta y revolverlos con la aceituna y la alcachofa. Esparcir uniformemente esta mezcla sobre la masa. Cubrir con la Mozzarella y el queso Parmesano.
3. Seleccionar la función “PIZZA” y la opción “FRESH” (pizza fresca), y fijar la temperatura en 450 °F y el tiempo en 10 minutos. Cuando el horno esté listo, colocar la bandeja en el mismo, en la posición 1.
4. Finalizado el tiempo, retirar del horno y colocar la pizza en una tabla para cortar. Cortar y servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basada en 10 porciones):

*Calorías 174 (29 % de grasa) • Carbohidratos 22 g • Proteínas 9 g • Grasa 5 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 6 mg • Sodio 224 mg • Calcio 382 mg • Fibra 1 g*

Chiles rellenos

Ahora puede preparar esta delicia en casa. Sírvalos con frijoles refritos, tortillas de harina calientitas y salsa ranchera para darse un verdadero festín vegetariano.

Rinde 10 chiles

- Spray vegetal**
- 10 chiles frescos (Anaheim o poblano), lavados y secos**
- 6 onzas (170 g) de queso Monterey Jack, rallado**
- 6 onzas (170 g) de queso Cheddar, rallado**
- 8 onzas (225 g) de queso crema, a temperatura ambiente**
- ½ taza (60 g) de harina común**
- 2 huevos grandes, batidos**
- 5 tazas (500 g) de chips de maíz/totopos, picados**
- Aceite vegetal, para rociar o pincelar**

1. Engrasar la bandeja para hornear con una buena cantidad de spray vegetal. Colocar los chiles en la bandeja.

2. Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función “ROAST” y fijar la temperatura en 450°F y el tiempo en 30 minutos. A la mitad del tiempo, voltear los chiles para que se horneen uniformemente. Finalizado el tiempo, colocarlos en un tazón y cubrir inmediatamente con papel film/plástico por aprox. 30 minutos para que el vapor ayude a despegar la piel.
3. Mientras tanto, mezclar bien todos los tres quesos. Dividir la mezcla en 10 partes iguales y formar cilindros del tamaño de los chiles.
4. Después de que los chiles hayan reposado, pelarlos y quitar las semillas con cuidado, dejando los chiles casi intactos. Colocar un cilindro de queso dentro de cada chile y, con las manos, presionar con cuidado el queso para rellenar todo el largo del chile; cerrar el chile tapando el queso. Repetir con el resto de los chiles. Si desea, puede colocar un palillo para cerrar y sujetar los chiles. Refrigerar los chiles rellenos por al menos 4 horas (hasta un máximo de una noche).
5. Después de refrigerados, colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal. En tres platos hondos, colocar por separado la harina, los huevos y los chips de maíz. Rebozar un chile en la harina cubriéndolo por completo y sacudir el exceso; mojar el chile en el huevo; luego rebozarlo en los chips cubriéndolo por completo. Repetir con el resto de los chiles rellenos. Disponer los chiles en la cesta, en una sola capa. Pincelar o rociar uniformemente con una buena cantidad de aceite vegetal.
6. Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función “AIRFRY”, y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 10 minutos.
7. Servir inmediatamente con salsa ranchera (receta a continuación).

Información nutricional por chile relleno:

*Calorías 327 (71 % de grasa) • Carbohidratos 17 g • Proteínas 14 g • Grasa 23 g
Grasa saturada 12 g • Colesterol 93 mg • Sodio 318 mg • Calcio 470 mg • Fibra 3 g*

Salsa ranchera

Esta es una salsa Tex-Mex multiusos, perfecta para nuestros chiles rellenos, pero también va muy bien con enchiladas y huevos rancheros.

Rinde aprox. 4 tazas

- 1** **cucharadita de aceite vegetal**
- 1** **cebolla pequeña, finamente picada**
- 1** **jalapeño, sin semillas, finamente picado**
- 3** **dientes de ajo, finamente picados**
- 1** **cucharadita de sal kosher**
- 1** **cucharadita de chile en polvo (de preferencia, chile ancho en polvo)**
- ¼** **cucharadita de comino en polvo**
- 2** **latas de 14.5 oz (410 g) de tomates picados***

1. Poner el aceite a calentar a fuego medio, en una cacerola. Cuando el aceite esté caliente, agregar la cebolla, el jalapeño, el ajo y las especias; revolver y saltear ligeramente de 5 a 7 minutos.
2. Añadir los tomates y calentar hasta que empiece a hervir. Luego, reducir el fuego para seguir cocinando a fuego lento por al menos 30 minutos. Los ingredientes soltarán más sabor mientras más se cocinan.
3. Licuar la salsa con una licuadora de mano o en una licuadora estándar.

*Para maximizar el sabor, use tomates picados asados al fuego, si están disponibles.

Información nutricional por porción de ¼ taza (60 ml):

*Calorías 23 (12 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 1 g • Grasa 2 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 75 mg • Calcio 10 mg • Fibra 0 g*

Chile vegetariano

Este es un chile vegetariano tan succulento que nunca extrañará la carne.

Rinde aprox. 8 tazas

Spray vegetal

- 1** **cucharada de aceite de oliva**
- 1** **cebolla pequeña, finamente picada**
- 2** **dientes de ajo, finamente picados**
- 1** **pimiento dulce mediano, en cubitos**
- 1** **cucharadita de sal kosher**
- ¼** **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 2** **cucharaditas de chile en polvo**
- ¼** **cucharadita de comino en polvo**
- ¼** **cucharadita de semillas de cilantro en polvo**
- 1** **lata de 28 oz (795 g) de puré de tomate**
- 3** **latas de 15 oz (425 g) de frijoles rojos, negros o blancos, enjuagados y escurridos (use su variedad o combinación favorita, incluso garbanzos)**
- 2** **cucharadas de concentrado de tomate**
- 1** **chipotle en adobo, finamente picado**
- Queso Cheddar rallado, cilantro picado, cebolletas (“green onion”) picadas y chips de maíz/totopos, para servir**

1. Engrasar una fuente (de preferencia de hierro fundido) de 2½ cuartos de galón (2.5 L) con spray vegetal; reservar.
2. Calentar el aceite de oliva a fuego medio en una sartén. Cuando el aceite esté caliente, agregar la cebolla, el ajo y el pimiento dulce más una pizca de sal, la pimienta y el resto de las especias. Cocinar de 5 a 7 minutos, hasta que los vegetales estén tiernos y fragantes.
3. Colocar el contenido del sartén en la fuente engrasada, junto con el puré de tomate, los frijoles, el concentrado de tomate, el chipotle y el resto de la sal. Mezclar todos los ingredientes.
4. Cubrir la fuente y meter al horno, en la posición 1. Seleccionar la función “SLOW COOK” (cocción lenta) a nivel alto, y fijar el tiempo en 4 horas.

5. Finalizado el tiempo, retirar la fuente y sazonar al gusto.
6. Servir con el queso Cheddar, el cilantro, las cebolletas y los chips.

Información nutricional por porción de 1 taza:

*Calorías 181 (10 % de grasa) • Carbohidratos 31 g • Proteínas 10 g • Grasa 2 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 819 mg • Calcio 50 mg • Fibra 8 g*

“Shakshuka”(huevos escalfados en salsa de tomate picante)

La “Shakshuka” es un plato principal impresionante y succulento, perfecto para un desayuno-almuerzo.

Rinde 6 porciones

- Spray vegetal**
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra + un poco más para rociar**
- 1 cebolla pequeña, finamente picada**
- 1 pimiento dulce rojo, picado**
- 1 jalapeño, sin semillas, finamente picado**
- 2 dientes de ajo, finamente picados**
- 1 lata de 28 oz (795 g) de tomates italianos, picados**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ½ cucharadita de comino en polvo**
- ½ cucharadita de pimentón dulce**
- ½ cucharadita de zumaque (“sumac”) en polvo (especia)**
- 6 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- ½ taza (70 g) de queso Feta desmenuzado**
- Hierbas frescas (cilantro, menta, perejil), en pedacitos, para decorar**
- Pan crujiente o pan pita, para servir**

1. Engrasar ligeramente con spray vegetal una bandeja para hornear rectangular poco profunda; reservar.

2. Poner el aceite de oliva a calentar a fuego medio, en una sartén para saltear. Cuando el aceite esté caliente, agregar la cebolla, el pimiento dulce, el jalapeño y el ajo. Saltear de 5 a 8 minutos, hasta que los vegetales estén tiernos y fragantes. Agregar el tomate y las especias.
3. Cocinar a fuego lento por aprox. 15 minutos. Colocar la mezcla en la bandeja engrasada.
4. Colocar la rejilla del horno en la posición 1. Con la parte de atrás de una cuchara pequeña, hacer 6 marcas cóncavas espaciadas sobre la salsa. Romper los huevos (teniendo cuidado de no romper las yemas) y colocarlos, uno por uno, en las marcas cóncavas de la salsa, cerciorándose de que las yemas queden dentro de la parte cóncava.
5. Elegir la función “BAKE” y fijar la temperatura en 350°F y el tiempo en 15 minutos.
6. Cuando el horno esté listo, colocar la bandeja dentro del mismo. Hornear hasta que las claras estén cuajadas pero las yemas sigan líquidas, girando la bandeja a la mitad del tiempo de cocción para asegurar una cocción uniforme. Dejar reposar de 1 a 2 minutos antes de servir.
7. Para servir, rociar sobre la bandeja el queso Feta y las hierbas en pedacitos.
8. Servir con pan crujiente o pan pita caliente.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

*Calorías 188 (59 % de grasa) • Carbohidratos 10 g • Proteínas 10 g • Grasa 12 g
Grasa saturada 4 g • Colesterol 197 mg • Sodio 418 mg • Calcio 119 mg • Fibra 2 g*

ACOMPAÑAMIENTOS Y PANES

Acompañamientos perfectos, cocinados rápidamente con un mínimo de ingredientes y mínima limpieza.

Papas fritas

Puede servir estas papas “fritas” crujientes con cualquiera de sus salsas o condimentos favoritos.

Rinde 3 a 4 porciones

- Spray vegetal**
- 1½ libras (680 g) de papas “Russet”**
- 1¼ cucharaditas de sal kosher o sal sazónada**
- Aceite de oliva, para rociar o pincelar**

1. Cortar las papas en tiras de 4 in (10 cm) de largo x ¼ in (5 mm) de grueso. Secar bien.
2. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal.
3. Colocar las papas en la cesta. Rociar o pincelar con una buena cantidad de aceite. Sazonar con sal y revolver. Nota: Disponer las papas en la cesta en una sola capa.
4. Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función “AIRFRY”, y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 15 minutos. Hornear hasta que estén crujientes al gusto.
5. Cuando estén listas, colocarlas en un tazón para servir. Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):

*Calorías 138 (10 % de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 4 g • Grasa 2 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 389 mg • Calcio 0 mg • Fibra 2 g*

Batatas fritas con mayonesa de chipotle

Una alternativa divertida y más nutritiva a las papas fritas tradicionales.

Rinde 3 a 4 porciones

- ½ taza (120 ml) de mayonesa**
- 1 chile chipotle en adobo, finamente picado**
- ¼ cucharadita de jugo de limón fresco**
- Spray vegetal**
- 1½ libras (680 g) de camote/batatas, en tiras de 4 in (10 cm) de largo x ¼ in (5 mm) de grueso**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- Aceite de oliva, para rociar o pincelar**

1. Preparar la mayonesa de chipotle: Colocar la mayonesa, el chipotle y el limón en el bol de una mini-procesadora de alimentos. Procesar a velocidad alta hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Poner en un bol pequeño, cubrir y refrigerar hasta el momento de servir.
2. Preparar las batatas fritas: Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal. Colocar las batatas en la cesta. Rociar o pincelar con una buena cantidad de aceite. Sazonar con sal y revolver. Nota: Disponer las batatas en la cesta una sola capa.
3. Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función “AIRFRY” y fijar temperatura en 400 °F y el tiempo en 15 minutos, hasta que estén doradas y crujientes.
4. Cuando estén listas, colocarlas en un tazón para servir. Servir inmediatamente, con la mayonesa de chipotle para mojar.

Información nutricional por porción de mayonesa de chipotle (1 cucharada):

*Calorías 101 (99 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 0 g • Grasa 11 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 10 mg • Sodio 93 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g*

Información nutricional por porción de batatas fritas (basada en 3 porciones):

*Calorías 149 (11 % de grasa) • Carbohidratos 31 g • Proteínas 3 g • Grasa 2 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 434 mg • Calcio 57 mg • Fibra 5 g*

Habas en salsa barbacoa

La guarnición perfecta para acompañar “hot dogs”.

Rinde 6 tazas

- 10 lonchas de tocino, en pedacitos**
- 1 cebolla mediana, finamente picada**
- 2 dientes de ajo, finamente picados**
- 3 latas de 15.5 oz (440 g) de frijoles blancos**
- 6 onzas (175 ml) de salsa de tomate**
- 2 onzas (60 ml) de melaza**
- 2 cucharadas de concentrado de tomate**
- ½ taza llena (100 g) de azúcar morena**
- ½ cucharadita de mostaza seca**
- 1¼ cucharaditas de sal kosher**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- Spray vegetal**

1. Poner el tocino en una sartén y cocinar a fuego medio hasta que esté completamente cocido y ligeramente crujiente. Retirar y reservar, dejando la grasa en la sartén. Echar la cebolla y el ajo a la sartén y cocinar a fuego medio por aprox. 5 a 7 minutos, hasta que estén tiernos y fragantes.
2. Engrasar una fuente de 2 cuartos de galón (1.9 L) con spray vegetal y agregar la cebolla y el ajo cocidos, los frijoles, la salsa de tomate, la melaza, el concentrado de tomate, la azúcar morena, la mostaza, la sal y la pimienta. Revolver bien todos los ingredientes y cubrir.
3. Meter la fuente al horno, en la posición 1. Seleccionar la función “SLOW COOK” (cocción lenta) a nivel alto, y fijar el tiempo en 4 horas.
4. Al finalizar el tiempo, revolver y servir.

Información nutricional por porción de ½ taza:

*Calorías 278 (29 % de grasa) • Carbohidratos 40 g • Proteínas 15 g • Grasa 8 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 17 mg • Sodio 1000 mg • Calcio 85 mg • Fibra 10 g*

Macarrones con queso tradicionales

¿Hace falta decir más?

Rinde aprox. 15 porciones

- Spray vegetal**
- 12 cucharadas (180 g) de mantequilla sin sal**
- 4 rebanadas de pan blanco, cortado en cubitos**
- 6 cucharadas (40 g) de harina común**
- 6 tazas (1.4 L) de leche entera**
- 4 onzas (115 g) de queso Cheddar, rallado**
- 4 onzas (115 g) de queso Mozzarella, rallado**
- 4 onzas (115 g) de queso Monterrey Jack, rallado**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- 1 pizca de salsa picante**
- 1 libra (445 g) de macarrones, cocinados según las instrucciones del paquete**

1. Engrasar un molde de 13 x 9 in (33 x 23 cm) con spray vegetal; reservar.
2. Colocar 4 cucharadas (60 g) de la mantequilla y el pan en la bandeja para hornear; poner en el horno, en la posición 2. Elegir la función “BAKE” y fijar la temperatura en 300°F y el tiempo en 15 minutos. Cuando la mantequilla esté derretida, mezclar con el pan; revolver durante el tiempo de cocción hasta que el pan se convierta en picatostes. Retirar y reservar.
3. Derretir el resto de la mantequilla a fuego medio en una cacerola grande. Agregar la harina revolviendo con un batidor hasta obtener una mezcla suave. Seguir cocinando por aprox. 2 minutos, revolviendo ocasionalmente.
4. Sin dejar de revolver con el batidor, agregar lentamente la leche a la mezcla de mantequilla/harina. Subir ligeramente el fuego y seguir cocinando, revolviendo ocasionalmente. Cocinar hasta que hierva, luego reducir a fuego lento. Seguir revolviendo hasta que la mezcla se

ponga muy espesa. Cuando la mezcla esté espesa, agregar el queso. Después de agregar todo el queso, revolver hasta que esté derretido y que la salsa esté homogénea. Agregar la sal, la salsa picante, los macarrones y aprox. la mitad de los picatostes. Esparcir uniformemente por encima el resto de los picatostes.

5. Cubrir con papel aluminio y meter al horno, en la posición 1. Elegir la función "BAKE" y fijar la temperatura en 350°F y el tiempo en 35 minutos. Finalizado el tiempo, retirar el papel de aluminio; elegir la función "BROIL" y fijar la temperatura en 450 °F y el tiempo en 5 minutos, para dorar ligeramente la parte superior.
6. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basada en 15 porciones):

*Calorías 204 (54 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 8 g • Grasa 12 g
Grasa saturada 7 g • Colesterol 38 mg • Sodio 159 mg • Calcio 204 mg • Fibra 1 g*

Papas asadas dos veces

Estas papas son un acompañamiento digno de una comida especial, o pueden ir cargadas de vegetales, como brócoli al vapor, convirtiéndose en un plato principal vegetariano.

Rinde aprox. 12 porciones (según el tamaño de las papas)

- 5 libras (2.25 kg) de papas "Russet", bien lavadas/restregadas y secadas**
- 1 cucharada de aceite de oliva**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**
- 8 onzas (225 g) de "crème fraîche", a temperatura ambiente**
- 4 onzas (115 g) de queso Cheddar, rallado**
- Cebolletas ("green onions") o cebollinos picados, para servir**

1. Pinchar todo el rededor de las papas con un tenedor; frotarlas con aceite de oliva.
2. Colocarlas en el horno, directamente sobre la rejilla del horno, en la posición 2. Elegir la función "BAKE" con convección, y fijar

la temperatura en 400 °F y el tiempo en 50 minutos. Finalizado el tiempo, comprobar que las papas estén listas apretándolas ligeramente. Añadir más tiempo de cocción si es necesario.

3. Cuando estén listas, retirarlas del horno. Aún tibias, colocar las papas en una superficie plana. Cortar a lo largo la parte de encima (superior) de la papa. Con cuidado, sacar la pulpa creando un hueco en la papa; colocar la pulpa en el bol de una batidora de pie o en un tazón grande. Tener cuidado de no romper la piel de la papa al sacar la pulpa. Repetir lo mismo con las otras papas; luego reservar las papas huecas o "cáscaras".
4. Batir la pulpa con el batidor de una batidora de pie, con los batidores de un batidor de mano o simplemente majarlas con un prensador de papas. Cuando estén majadas, agregar y mezclar la sal, la mantequilla y la "crème fraîche". Rellenar con la mezcla las papas huecas o "cáscaras". **NOTA:** En este momento puede envolver las papas y refrigerarlas si las va a hornear después.
5. Colocar las papas rellenas en la bandeja para hornear. Rociar uniformemente con el queso Cheddar. Meter la bandeja al horno, en la posición 2. Elegir la función "BAKE" y fijar la temperatura en 350°F y el tiempo en 25 minutos. Si desea gratinar el queso, elegir la función "BROIL" y fijar la temperatura en 450°F y el tiempo en 5 minutos.
6. Rociar con las cebolletas o los cebollinos y servir.

Información nutricional por porción (1 papa):

*Calorías 256 (43 % de grasa) • Carbohidratos 34 g • Proteínas 7 g • Grasa 11 g
Grasa saturada 6 g • Colesterol 19 mg • Sodio 138 mg • Calcio 588 mg • Fibra 3 g*

Panecillos de suero de leche

Son los panecillos multiuso por excelencia, perfectos como acompañamiento de un plato de pollo frito con aire (página 25) o también como base de "shortcakes" de fresa (página 41).

Rinde 12 panecillos

- Spray vegetal**
- 2¼ tazas (280 g) de harina común**
- ¾ taza (100 g) de harina de repostería**

- 1 cucharada de crémor tártaro
- 2 cucharaditas de bicarbonato de sodio
- ¼ cucharadita de azúcar granulada
- 1 cucharadita de sal kosher
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida (omitir si se prepara una receta dulce)
- 9 cucharadas (135 g) de mantequilla sin sal, fría y en pedacitos
- 1 taza (245 g) de suero de leche ("buttermilk")
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal, derretida

1. Engrasar ligeramente la bandeja para hornear con spray vegetal.
2. Colocar ambas harinas, el crémor tártaro, el bicarbonato, el azúcar, la sal y la pimienta (si se usa) en el bol de una procesadora de alimentos equipada con una cuchilla picadora. Procesar por aprox. 10 segundos para tamizar. Agregar la mantequilla fría y pulsar hasta que la mantequilla forme bolitas del tamaño de arvejas.
3. Con la máquina encendida, agregar el suero de leche lentamente y procesar JUSTO hasta incorporarlo. La masa estará bastante pegajosa. Sacar la masa y colocarla sobre una superficie bien enharinada. Amasar ligeramente a mano y formar un cilindro.
4. Cortar el cilindro en 12 porciones iguales. Formar una bola con cada porción; poner las bolas sobre la bandeja para hornear.
5. Elegir la función "BAKE" y fijar la temperatura en 450 °F y el tiempo en 10 minutos. Cuando el horno esté caliente, colocar la bandeja dentro del horno, en la posición 2.
6. Los panecillos estarán uniformemente dorados cuando estén listos. Sacar del horno y pincelar inmediatamente con la mantequilla derretida.

Información nutricional por panecillo:

*Calorías 260 (73 % de grasa) • Carbohidratos 17 g • Proteínas 2 g • Grasa 19 g
Grasa saturada 8 g • Colesterol 31 mg • Sodio 304 mg • Calcio 23 mg • Fibra 1 g*

Pancitos de mantequilla

Son, indudablemente, nuestros pancitos favoritos.

Rinde 12 pancitos

- 6 cucharadas (90 ml) de leche entera
- 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal + un poco más para engrasar
- 3 cucharadas (35 g) de azúcar granulada
- 1¾ cucharaditas de levadura seca activa
- 3 cucharadas de agua tibia
- 3 tazas (410 g) de harina para hacer pan o 3 tazas (375 g) de harina común
- ¾ cucharadita de sal kosher
- 1 huevo grande, ligeramente batido
- Barniz de huevo (1 huevo grande + 1 cucharada de agua, batidos)**

1. Colocar la leche, la mantequilla y el azúcar en una cacerola pequeña; calentar a fuego lento hasta que la mantequilla esté derretida. Retirar del fuego y reservar.
2. Disolver la levadura en el agua tibia, en una taza medidora de 2 tazas (475 ml). Dejar reposar la mezcla por aprox. 5 minutos, hasta que se ponga espumosa.
3. Colocar la harina y la sal en el bol de una procesadora de alimentos equipada con cuchilla amasadora. Procesar por 10 segundos para tamizar.
4. Con la máquina encendida, agregar lentamente la mezcla de leche (enfriada) y el huevo por la boca de alimentación pequeña. Procesar hasta que se forme una bola de masa. Seguir amasando por aprox. 45 segundos.
5. Formar una bola de masa; colocarla en un tazón limpio grande y cubrir con papel film/plástico. Meter al horno, en la posición 1. Elegir la función "PROOF" (leudar) y fijar la temperatura en 90 °F y el tiempo en 45 minutos. Finalizado el tiempo, la masa debería haber doblado su tamaño.

- 6. Mientras la masa está leudando, engrasar ligeramente un molde redondo de 9 in (23 cm) con la mantequilla.
- 7. Dividir la masa leudada en 12 porciones iguales.
- 8. Formar bolas lisas y colocarlas en el molde redondo. Cubrir con papel film/plástico y meter al horno, en la posición 1. Elegir de nuevo la función “PROOF” (leudar) y fijar la temperatura en 90 °F y el tiempo en 45 minutos.
- 9. Para hornear, retirar el molde del horno y pincelar uniformemente cada pancito con el barniz de huevo. Elegir la función “BAKE” con convección, y fijar la temperatura en 375 °F y el tiempo en 15 minutos. Cuando el horno esté caliente, colocar el molde en el horno. Los pancitos están listos cuando están dorados por encima (la corteza debe sonar hueca al darle golpecitos).
- 10. Colocar los pancitos sobre una rejilla y dejar enfriar por aprox. 10 minutos antes de servir.

Información nutricional por pancito:

Calorías 195 (36 % de grasa) • Carbohidratos 28 g • Proteínas 5 g • Grasa 7 g
Grasa saturada 4 g • Colesterol 45 mg • Sodio 203 mg • Calcio 20 mg • Fibra 1 g

Pancitos de camote

Perfecto para servirlos con mantequilla en cualquier día festivo de otoño.

Rinde 9 pancitos

- Spray vegetal**
- 1 camote/batata/boniato pequeño**
- 1/2 cucharadita de aceite de oliva**
- 1/4 taza (60 ml) de leche entera tibia**
- 1/2 cucharadita de azúcar granulada**
- 1 1/2 cucharaditas de levadura seca activa**
- 1 cucharada (15 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**
- 1 huevo grande, a temperatura ambiente**
- 2 tazas (250 g) de harina común + un poco más, si es necesario**
- 1 1/2 cucharaditas de sal kosher**

Barniz de huevo (1 huevo + una cucharada de agua, batidos)
Semillas de calabaza (pepitas) sin cáscara, para rociar
Nuez moscada molida, para rociar

- 1. Engrasar uniformemente un molde redondo de 9 in. (23 cm) con spray vegetal; reservar.
- 2. Pinchar todo el rededor del camote con un tenedor. Frotar con el aceite de oliva. Poner directamente sobre la rejilla del horno, en la posición 2. Elegir la función “ROAST” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 40 minutos.
- 3. Finalizado el tiempo, el camote debe estar muy suave. Sacar del horno y dejar enfriar. Una vez enfriado, sacar la pulpa y desechar la piel; medir 1/2 taza de camote (no hay problema si hay menos; pero que no sea más, sino la masa quedará muy pegajosa. Reservar la cantidad extra para otro uso.)
- 4. Mientras el camote se esté enfriando, colocar leche tibia, el azúcar y la levadura en una taza medidora de líquidos. Revolver hasta disolver; dejar reposar hasta que la mezcla se ponga espumosa.
- 5. Colocar el camote, la mantequilla y el huevo en el bol de una procesadora de alimentos equipada con una cuchilla picadora de metal. Procesar hasta obtener una mezcla suave, parando para raspar el bol cuando sea necesario. Luego agregar la harina y la sal; pulsar para combinar hasta que la mezcla adquiera la textura de una masa que se desmigaja. Mientras pulsa, agregar lentamente la mezcla de leche/azúcar por el tubo de alimentación de la procesadora. Después de haber terminado de agregar la mezcla, procesar por 30 segundos adicionales. Si la masa parece muy pegajosa, rociar una cucharada de harina sobre ella y luego otra cucharada sobre una superficie de trabajo limpia; amasar a mano un par de veces.
- 6. Colocar en un tazón limpio y cubrir con papel film/plástico. Meter al horno, en la posición 1. Elegir la función “PROOF” (leudar) y fijar la temperatura en 90 °F y el tiempo en 45 minutos.
- 7. Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y aplastar para desinflar. Dividir la masa en 9 porciones iguales. Enharinarse las manos y formar bolas lisas. Colocarlas en el molde redondo y cubrir con papel film/plástico. Meter al horno y elegir de

nuevo la función “PROOF” y fijar la temperatura en 90 °F y el tiempo en 45 minutos.

8. Finalizado el tiempo, retirar los pancitos y pincelar ligeramente con el barniz de huevo y rociar con pepitas y una pizca de nuez moscada. Elegir la función “BAKE” con convección, y fijar la temperatura en 375 °F y el tiempo en 25 minutos.
9. Cuando el horno esté caliente, meter los pancitos al horno.
10. Finalizado el tiempo, sacar del horno y servir inmediatamente.

Información nutricional por pancito:

*Calorías 134 (15 % de grasa) • Carbohidratos 13 g • Proteínas 4 g • Grasa 2 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 25 g • Sodio 402 mg • Calcio 17 mg • Fibra 1 g*

Focaccia romana

Esta es la versión clásica, con ingredientes básicos. Siéntase libre de darle otro toque y elevar el sabor agregando aceitunas picadas, ajo asado o queso Parmesano rallado.

Rinde 18 porciones

- 2½** **cucharaditas de levadura seca activa**
- 1/8** **cucharadita de azúcar granulada**
- 4** **tazas (500 g) de harina común + un poco más para estirar la masa**
- 3** **cucharaditas de sal kosher**
- 1** **taza (235 ml) de agua fría**
- 4** **cucharadas de aceite de oliva virgen extra**
- Spray vegetal**
- 2** **cucharadas de romero fresco, picado grueso**

1. Revolver la levadura y el azúcar en el agua tibia. Dejar reposar hasta que la mezcla se ponga espumosa.
2. Colocar la harina y 1 cucharadita de sal en el bol de una procesadora de alimentos equipada con cuchilla amasadora o cuchilla picadora de metal. Procesar por 10 segundos para tamizar.

3. Agregar el agua fría y 2 cucharadas del aceite de oliva a la mezcla de levadura. Con la máquina encendida, verter lentamente el líquido en el tubo de alimentación; seguir procesando hasta que se forme una bola de masa. Luego, amasar por un minuto adicional.
4. Colocar la bola de masa en un tazón grande; cubrir con papel film/plástico y meter al horno, en la posición 1. Elegir la función “PROOF (leudar)” y fijar la temperatura en 80 °F y el tiempo en 45 minutos. Al terminar el tiempo, la masa debería haber doblado su tamaño.
5. Mientras la masa está leudando, engrasar la bandeja para hornear con una buena cantidad de spray vegetal.
6. Retirar la masa del horno y aplastarla para desinflarla; luego, colocarla sobre una superficie enharinada. Extender la masa para formar un rectángulo del tamaño de la bandeja engrasada. Acomodar la masa en la bandeja y estirla para cubrir todo el fondo.
7. Aplastar la superficie de la masa con la yema de los dedos formando abolladuras o depresiones. Pincelar con el aceite de oliva restante y rociar con la sal restante y el romero. Cubrir con papel film/plástico.
8. Reemplazar la rejilla del horno por la bandeja para hornear. Elegir de nuevo la función “PROOF (leudar)” y fijar la temperatura en 80 °F y el tiempo en 30 minutos.
9. Finalizado el tiempo, quitar el papel film/plástico; seleccionar la función “BAKE” con convección, y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 20 minutos. La Focaccia debe quedar dorada y crujiente. Dejar enfriar ligeramente antes de cortar y servir.

Información nutricional por porción (basada en 18 porciones):

*Calorías 125 (24 % de grasa) • Carbohidratos 20 g • Proteínas 4 g • Grasa 3 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 187 mg • Calcio 12 mg • Fibra 1 g*

DULCES Y POSTRES

Postre crujiente de frutas de otoño

Todo lo que necesita es una cucharada de crema batida para darle el toque final a esta delicia de otoño.

Rinde aprox. 16 porciones

Spray vegetal

Relleno:

- 2 libras (910 g) de peras, peladas y cortadas en cubitos de ½ in (1.5 cm)**
- 2 libras (910 g) de manzanas, peladas y cortadas en cubitos de ½ in (1.5 cm)**
- 2 libras (910 g) de ciruelas italianas, en 8 pedazos**
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada**
- 1 taza (125 g) de harina común**
- 2 cucharaditas de canela en polvo**
- ½ cucharadita de ralladura de naranja**
- Cobertura:**
- 2¼ tazas (280 g) de harina común**
- ½ taza (100 g) de azúcar granulada**
- 1 cucharadita de polvo de hornear**
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de canela en polvo**
- ½ cucharadita de ralladura de naranja**
- ½ taza (115 g) de mantequilla sin sal, fría y en pedacitos**
- ½ taza (125 g) de suero de leche ("buttermilk")**
- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla**

1. Engrasar un molde de 13 x 9 in (33 x 23 cm) con una buena cantidad de spray vegetal.
2. Preparar el relleno combinando las frutas, el azúcar, la harina, la canela y la ralladura en un tazón grande. Mezclar bien y verter en el molde.

3. Colocar la rejilla del horno en la posición 1. Elegir la función "BAKE" y fijar la temperatura en 350 °F y el tiempo en 35 minutos.
4. Una vez caliente, meter el molde al horno.
5. Mientras tanto, preparar la cobertura: Colocar la harina, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal, la canela y la ralladura en el bol de una procesadora de alimentos equipada con una cuchilla picadora de metal. Procesar por aprox. 10 segundos para tamizar.
6. Agregar la mantequilla y pulsar repetidamente hasta obtener una mezcla que se parezca a harina de maíz gruesa.
7. Combinar el suero de leche y la vainilla. Agregar esta mezcla y pulsar repetidamente justo hasta incorporar los ingredientes.
8. Cuando las frutas estén cocinadas, retirar el molde del horno. Con una cuchara, echar uniformemente la cobertura sobre las frutas, dejando un espacio entre cada cucharada de mezcla, ya que la cobertura se expandirá al hornearse. No es necesario cubrir por completo las frutas.
9. Elegir de nuevo la función "BAKE" y fijar la temperatura en 325 °F y el tiempo en 45 minutos.
10. El postre estará listo cuando la superficie esté uniformemente dorada y cocinada.
11. Servir tibio con crema batida fresca o helado.

Información nutricional por porción:

*Calorías 246 (19 % de grasa) • Carbohidratos 50 g • Proteínas 2 g • Grasa 5 g
Grasa saturada 3 g • Colesterol 13 mg • Sodio 227 mg • Calcio 30 mg • Fibra 3 g*

“Shortcakes” de fresa

Este delicioso postre clásico es perfecto a inicios del verano, justo cuando es temporada de fresas.

Rinde 12 “shortcakes” individuales

- 1 receta de panecillos de suero de leche (página 36)**
- 1½ libras (680 g) de fresas, en cuartos (o en ocho pedazos si las fresas son grandes)**
- 3 cucharadas (35 g) de azúcar granulada**
- 1 pizca de sal**
- 1½ tazas (355 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- ¼ taza (30 g) + 2 cucharadas de azúcar glasé, tamizada**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**

1. Cortar los panecillos por la mitad a lo largo.
2. Revolver las fresas con el azúcar granulada y una pequeñísima pizca de sal. Dejar reposar por aprox. 10 minutos para macerar ligeramente las fresas.
3. Justo antes de servir, preparar la crema batida en un tazón batiendo la crema líquida con una batidora de mano. Comenzar a velocidad lenta y aumentarla gradualmente. Cuando la crema se espese ligeramente, agregar el azúcar glasé y el extracto de vainilla. Seguir batiendo a velocidad alta de 2 a 2½ minutos, hasta que la crema forme picos firmes.
4. Para armar los “shortcakes”: Cubrir cada mitad de panecillo con una cucharada de fresase, y luego añadir ¼ de taza (60 ml) de crema batida. Colocar la otra mitad del panecillo por encima y espolvorear con azúcar glasé.

Información nutricional por porción (basada en 12 “shortcakes”:

*Calorías 300 (39 % de grasa) • Carbohidratos 41 g • Proteínas 5 g • Grasa 13 g
Grasa saturada 7 g • Colesterol 135 mg • Sodio 130 mg • Calcio 56 mg • Fibra 1 g*

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 2. Elegir la función “DEHYDRATE”, y fijar la temperatura en 135°F y el tiempo en 6 a 8 horas.
3. Conservar a temperatura ambiente, en un recipiente hermético, por hasta una semana.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):

*Calorías 51 (0 % de grasa) • Carbohidratos 13 g • Proteínas 1 g • Grasa 0 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 1 mg • Calcio 37 mg • Fibra 1 g*

Rollitos de piña

¡Divertido para niños de todas las edades!

Rinde 5 rollitos

3 tazas (750 g) de cubos de piña

1 cucharadita de jugo de limón

1 a 2 cucharadas (15 a 30 g) de miel, al gusto (opcional) Spray vegetal

1. Colocar la piña, el jugo de limón y la miel (si la usa) en la jarra de una licuadora o el bol de una procesadora de alimentos. Licuar/procesar hasta obtener una mezcla suave.
2. Forrar la bandeja para hornear con papel sulfurizado, dejando un poco de saliente alrededor de los lados, y rociar con spray vegetal. Verter la mezcla de piña en la bandeja y esparcir uniformemente en toda la superficie, usando una espátula angulada o de caucho.

3. Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función “DEHYDRATE” y fijar la temperatura en 135 °F y el tiempo en 12 horas. Comprobar el estado de deshidratación después de 6 horas. Sacar del horno cuando está listo (el cuero de fruta está listo cuando ya no está pegajoso al tacto y se desprende fácilmente del papel sulfurizado).
4. Una vez tibio, cubrir el cuero con papel encerado e invertirlo sobre una superficie plana. Con cuidado, quitar el papel sulfurizado. Usando tijeras afiladas, cortar los bordes del papel encerado y cortar el cuero en cinco tiras de 2 in. (5 cm) de ancho. Enrollar cada tira para formar un rollo. Sellar con cinta adhesiva de color o hilo de cocina.
5. Conservar a temperatura ambiente, en un recipiente hermético, por hasta una semana.

Información nutricional por rollito:

*Calorías 49 (2 % de grasa) • Carbohidratos 13 g • Proteínas 1 g • Grasa 0
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 1 mg • Calcio 12 mg • Fibra 1 g*

Churros

Freír con aire da a estos dulces fritos tradicionales un crujido ligero.

Rinde aprox. 12 churros (6 porciones)

- ²/₃ **taza (160 ml) de agua**
- 5 cucharadas (70 g) de mantequilla sin sal fría**
- ¹/₂ **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¹/₄ **taza + 1 cucharada (65 g) de azúcar granulada**
- 1 pizca de sal kosher**
- ¹/₂ **taza (60 g) de harina común**
- 1 huevo grande, a temperatura ambiente**
- Azúcar glasé para espolvorear, opcional**
- 1 cucharada de canela en polvo**
- Spray vegetal**

1. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal; reservar.

2. Colocar el agua, 3 cucharadas (45 g) de la mantequilla, la vainilla, 1 cucharada (10 g) del azúcar y la sal en una cacerola mediana; revolver. Calentar a fuego medio-alto, revolviendo ocasionalmente, hasta que el azúcar esté disuelto y que la mezcla empiece a hervir. Retirar del fuego y agregar la harina; revolver con una cuchara de madera hasta que la harina esté completamente incorporada. La mezcla debería tener la consistencia de una pasta. Dejar enfriar por 5 minutos.
3. Cuando la mezcla esté fría, agregar el huevo y batir a velocidad baja con una batidora de mano por 2 a 3 minutos, hasta que la mezcla quede unida y homogénea. Cuando esté suave, colocar la masa en una manga pastelera equipada con un embudo grande en forma de estrella (también puede usar una bolsa hermética grande y cortar una esquina).
4. Formar churros de 4 a 5 in. (10 a 13 cm) de largo, directamente en la cesta preparada. Usar un cuchillo para cortar la masa al nivel del embudo. Deberían caber aprox. 12 churros en la cesta para freír con aire, en una sola capa, pero también puede hacer esto en dos veces. Rociar los churros con azúcar glasé; esto le dará un exterior dorado y crujiente.
5. Meter al horno, en la posición 2. Hornear en 400 °F, usando la función “AIRFRY”, por 8 minutos. Los churros están listos cuando están uniformemente dorados.
6. Mientras los churros se están horneando, derretir las 2 cucharadas (30 g) de mantequilla restantes; reservar. Combinar ¹/₄ de taza (50 g) de azúcar y la canela en un plato poco hondo; reservar.
7. Después de sacarlos del horno, pincelar los churros con mantequilla derretida y cubrirlos con el azúcar con canela.
8. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (2 churros):

*Calorías 168 (55 % de grasa) • Carbohidratos 17 g • Proteínas 2 g • Grasa 10 g
Grasa saturada 6 g • Colesterol 56 mg • Sodio 35 mg • Calcio 59 mg • Fibra 1 g*

Manzanas al horno con canela

Ya sea como tentempié o postre libre de culpa, estas manzanas son deliciosas en cualquier momento.

Rinde 4 porciones

2 manzanas medianas
½ cucharadita de canela en polvo
Spray vegetal

1. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal; reservar.
2. Pelar y sacar el corazón de las manzanas. Cortar cada manzana en 16 pedazos delgados. Revolver con la canela para cubrir.
3. Disponerlas en la cesta preparada y meter al horno en la posición 2. Hornear en 350 °F usando la función “AIRFRY”, por 15 minutos, hasta que las manzanas estén ligeramente tiernas y fragantes.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):

*Calorías 39 (2 % de grasa) • Carbohidratos 10 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 0 mg • Calcio 6 mg • Fibra 1 g*

@2025 Cuisinart
a division of Conair LLC
7475 North Glen Harbor Boulevard
Glendale, AZ 85307

Impreso en China

IB-17139-ESP-C