

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Cuisinart® Basket AirFryer

AIR-200

CONTENTS


Important Safeguards	2
Special Cord Set Instructions	3
Features and Benefits	4
Getting to Know the Digital Control Panel	5
Before First Use	5
Operation	6
AirFrying Tips & Hints	6
AirFryer Chart	7
Troubleshooting	8
More Ways to Cook	9
Cleaning and Maintenance	9
Recipes	10
Warranty	24

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions.**
2. **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING. Allow to cool before cleaning, handling, or putting on or taking off parts.**
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electric shock, do not place cord or plugs or the main body of the Cuisinart® AirFryer in water or other liquids. See Cleaning and Maintenance, page 9.
5. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.

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

-
21. **Warning:** To avoid possibility of fire, NEVER leave Cuisinart® Basket AirFryer unattended during use.
 22. Use recommended temperature settings for all AirFrying.
 23. Do not rest cooking utensils or baking dishes on the window or on top of the unit.
 24. Press START/STOP after use to turn off the Cuisinart® Basket AirFryer.
 25. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create the risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage, or the door touches the unit as it closes.
 26. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
 27. To disconnect, press START/STOP to turn off, then remove plug from wall outlet.
 28. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 29. If the SUPPLY CORD is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
 30. This appliance is intended to be used in households and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - Farm houses
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments
 - Bed and breakfast type environments
 31.  This symbol means: the surface of this product is hot, please be careful when touching it.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Please read and keep these instructions handy. These instructions will help you to safely operate your Cuisinart® Basket AirFryer and get the most out of it with consistent, professional results.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risk of someone tripping or becoming entangled. Extension cords may be used if caution is exercised in their use.

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

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE

FEATURES AND BENEFITS

1. Digital Control Panel

Features easy-to-use touch controls to select time, temperature, cooking function and AirFry presets, and a digital display that shows temperature and countdown timer (details on page 5).

- a. Cooking Functions: AirFry, Roast, Bake, Broil, Keep Warm
- b. AirFry Presets: French Fries, Wings, Vegetables, Frozen Snacks, Leftovers
- c. Light: To illuminate interior in order to view food during the cooking process
- d. Toss Reminder: Optional feature to remind to toss or flip food midway through cooking. Toss reminder is automatic for AirFry presets with the option to deselect.

2. AirFry Basket with Cool-Touch Handle

9x9-inch surface area for cooking food.

3. Viewing Window

See-through window to check progress.

4. Crisper Plate

Ensures even cooking. Must always be inserted in AirFry basket for cooking.

5. Cord Wrap (not shown)

For easy cord storage. Located on the back of the unit.



GETTING TO KNOW THE DIGITAL CONTROL PANEL

1. **Cooking Functions with Indicator Lights**

Select function based on desired cooking method: AirFry, Roast, Bake, Broil or Keep Warm. Indicator light above selected function will turn on.

2. **AirFry Presets with Indicator Lights**

The Cuisinart® Basket AirFryer has convenient, easy-to-use presets for your AirFried favorites, including french fries, chicken wings, vegetables, frozen snacks, and leftovers.

3. **Time and Temp Controls**

Use the up and down arrows to adjust the time and temperature of cooking functions and AirFry presets (optional). The time/temperature will alternate on the digital display.


4. **Preheat Indicator**

The Bake and Broil functions of the Cuisinart® Basket AirFryer have a preheat feature. With food prepped and ready to cook, press Bake or Broil with the basket in the AirFryer, and then press Start/Stop. Preheat will display on the control panel. When the unit is preheated, an audio alert of 5 tones will sound, and the cooking time will flash. Remove the basket from the AirFryer, carefully add the prepared food, and then return the basket to the unit. The countdown timer will start.

5. **Ready Indicator**

Ready light will illuminate once the timer reaches 00. This display will hold for 1 minute. After 1 minute the unit will automatically enter keep-warm mode (see #9).

6. **Light Button**

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

7. **Start/Stop with Indicator Light**

Use to start and stop cooking, and to turn off the unit. Indicator will illuminate when cooking.

8. **Toss Reminder with Indicator Light**

Press to set an audio alert halfway through cooking (with any cooking function) as a reminder to toss or flip food. Indicator light will turn on. At the halfway point of cooking 10 quick audio alerts will sound and the indicator light will flash.

Note: AirFry presets automatically activate the Toss Reminder. To disable it, simply press Toss Reminder after selecting desired preset. Indicator light will turn off.

9. **Keep Warm with Indicator Light**

The Keep Warm function begins automatically at the end of any cooking cycle and keeps cooked food warm for up to 60 minutes unless the AirFryer basket is removed to pause or Start/Stop is pressed to turn off. During the automatic Keep Warm mode the warm indicator light will illuminate and the display will scroll. Press Start/Stop to turn off.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Place your Cuisinart® Basket AirFryer on a flat, level surface.
3. Move 2 to 4 inches away from the wall or from any objects on the countertop. Do not use on heat-sensitive surfaces.

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

-
4. Check that there is nothing inside the Cuisinart® Basket AirFryer (except AirFry basket and crisper plate).
 5. Plug power cord into the wall outlet.

OPERATION

Follow these simple steps for cooking operation:

1. Place the appliance on a stable, flat, heat-resistant surface. Plug the Cuisinart® Basket AirFryer into a wall outlet.
2. Remove the AirFry basket from the unit and make sure the crisper plate is inserted in the AirFry basket.
3. Add desired food onto the crisper plate in the basket and insert the basket into the unit.
Note: For the Bake and Broil functions, the unit will automatically preheat. See Preheat on page 5 for more information.
4. Use the digital controls to select the desired cooking function or AirFry preset, and to adjust time/temperature as needed.
5. Press Toss Reminder to activate or disable the audio-alert reminder to toss/flip the food halfway through cooking.
6. Press Start/Stop to begin cooking.
7. Digital display will show cooking timer countdown.
8. Toss Reminder audio alert will sound halfway through cooking (if applicable).
9. Once timer reaches 00, unit will beep to indicate end of cooking cycle.
10. If basket stays inserted after the cooking cycle ends, unit enters automatic Keep Warm mode.
11. Press Start/Stop or remove basket to disable Keep Warm function and turn unit off.
12. Unplug unit when done.

AIRFRYING TIPS & HINTS

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

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

AIRFRYER CHART

The chart below lists recommended cooking times, temperatures, and portions for various types of foods that can be AirFried in the Cuisinart® Basket AirFryer. If portions exceed recommendations, you can toss or flip foods occasionally while cooking to ensure the crispiest, most even results. Smaller amounts of food may require less time. For best AirFry results, periodically check on food through viewing window.

NOTE: Use a heat-safe baking pan (not included) on the crisper plate for baked goods, quiches, or casseroles.

FUNCTION	FOOD ITEM	AMOUNT	TIME	TEMP	PREHEAT	TOSS/FLIP
AirFry	Breaded cutlets	1.25 lb	20 min	360°F	-	Flip
AirFry	Salmon	4 filets (5-oz each)	10 min	375°F	-	-
AirFry	Shrimp	2 lb (large shrimp)	8 min	370°F	-	Toss
AirFry	Bacon	6 slices	12 min	320°F	-	-
AirFry	Frozen nuggets	24 pieces Single layer	10 min	380°F	-	Flip
Bake	Round cake	8" pan	25 min	325°F	✓	-
Bake	Dinner rolls	6	10 min	350°F	✓	-
Roast	Chicken, whole	4 lb	55 min	350°F	-	-
Roast	Chicken drumsticks	5 pieces	25 min	380°F	-	Flip
Roast	Corn on the cob	4 pieces	20 min	350°F	-	Flip
Roast	Melted cheese topping	-	3–5 min	400°F	✓	-
Broil	Burgers (medium doneness)	4 patties (4-oz each)	8–10 min	450°F	✓	Flip
Broil	Sausage	5 links	10 min	450°F	✓	Flip
Broil	Steak	10-oz ribeye, 1 inch thick	10–12 min	450°F	✓	Flip

PRESET	AMOUNT	TIME	TEMPERATURE	PREHEAT	TOSS/FLIP
French Fries	2 lb	18 min	450°F	-	Toss
Wings	3 lb	25 min	400°F	-	Toss
Frozen Snack	-	10 min	400°F	-	Toss
Vegetables	8 cups	10 min	350°F	-	Toss
Leftovers	-	10 min	350°F	-	-

TROUBLESHOOTING

Operation	Why won't my unit turn on?	Make sure your unit is plugged into a functional outlet.
		Make sure the AirFryer basket is securely in place in the unit.
		Call Consumer Service at 1-800-726-0190 .
Cooking	Why are fried foods not crispy or fried evenly?	Some foods may require more oil than others. If not crispy enough, lightly spray, brush, or rub more oil on the food.
		Make sure food is spread evenly in a single layer in the AirFryer basket with no overlap. If food still overlaps, toss or flip food halfway through cooking cycle; use the Toss Reminder for an audio alert.
		Put the food in for additional cooking time. Make sure to check frequently until food reaches desired brownness.
	Why is my food undercooked?	If you put too much food in the basket, it may not cook in the suggested time. Try using smaller batches of food and single layers, rather than stacking food items on top of each other.
If the temperature is too low, the food may not fully cook. For AirFrying, the ideal temperature is around 400°F.		
Cleaning	How do I clean tough-to-remove food residue from the basket/crisper plate?	To remove baked-on grease, soak the accessories in hot, sudsy water or use a nonabrasive cleaner. We recommend hand-washing these parts in hot, sudsy water with a nylon scouring pad or nylon brush and then thoroughly rinsing them, or washing in a dishwasher.
Error code	Why am I seeing an "out" error code on the display?	If "out" is flashing on your display, make sure the AirFry basket is securely in place before selecting a function or preset.

MORE WAYS TO COOK

In addition to AirFrying, the Cuisinart® Basket AirFryer can be used for baking, broiling, roasting, and more. To cook using these functions, simply select the function and use the time/temp arrows to select the desired time and temperature (up to 60 minutes). Some tips and recommendations on temperature and time are listed below.

- When using the Cuisinart® Basket AirFryer, cooking times may need to be reduced because of the convection fan's high speed. Start checking foods about 5 to 10 minutes before the end of the suggested cooking time.
- When making baked goods in the unit, we recommend:
 - Using a heat-safe baking pan (not included) on the crisper plate.
 - For recipes not specifically developed for this Cuisinart® Basket AirFryer, we suggest cooking at a lower temperature (25°F to 50°F lower) than what the recipe indicates.
- The Cuisinart® Basket AirFryer can be used to broil beef, chicken, pork, fish, and more.
- Use Broil to top-brown casseroles and gratins. For best results set the temperature to the highest setting (450°F). Keep a close eye on food as it browns quickly.
- To roast vegetables and cuts of meat, set the temperature to 400°F.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the AirFryer from the electric outlet and allow it to cool completely before cleaning.
- Do not use abrasive cleaners, as they will damage the finish. Simply wipe the exterior with a clean, damp cloth and dry thoroughly. Apply the cleansing agent to a cloth, not directly onto the Basket AirFryer, before cleaning.
- To clean interior walls, use a damp cloth and a mild liquid soap solution or a spray solution on a sponge. Remove any residue from cleaners with a clean, damp rag. Never use harsh abrasives or corrosive products. These could damage the Basket AirFryer surface. Never use steel wool pads on interior of Basket AirFryer.
- AirFry basket and crisper plate are dishwasher safe. They can also be hand-washed in hot, sudsy water with a nylon scouring pad or nylon brush and thoroughly rinsed.
- Remove the crisper plate from the AirFry basket to easily access the bottom of the AirFry basket.
- Any servicing should be performed by an authorized service representative.

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available only to U.S. consumers who purchase products directly from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller. You are a consumer if you own a Cuisinart® Basket AirFryer that was purchased at retail for personal, family, or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners or consumers who purchase from unauthorized Cuisinart® resellers. We warrant that your Cuisinart® Basket AirFryer will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase. We recommend that you visit our website, <https://cuisinart.registria.com>, for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

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

necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Basket AirFryer should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, visit us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>. Or call our toll-free Consumer Service Center at **1-800-726-0190** to speak with a representative. Your Cuisinart® Basket AirFryer has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts, or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment, or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

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

©2023 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China

23CE084721

IB-17766-ESP

Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES
Y LIBRO DE RECETAS



Freidora de aire Cuisinart®

AIR-200

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Uso de alargadores	3
Piezas y características	4
Familiarícese con el panel de control digital	5
Antes del primer uso	5
Instrucciones de uso	6
Consejos y sugerencias para freír con aire	7
Guía de fritura con aire	7-9
Resolución de problemas	9
Más formas de cocinar	10
Limpieza y mantenimiento	10
Recetas	11
Garantía	26

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **Lea todas las instrucciones.**


2. **DESENCHUFE EL APARATO CUANDO NO ESTÉ EN USO Y ANTES DE LIMPIARLO. Deje que se enfríe antes de limpiarlo, manipularlo o instalar/sacar piezas.**

3. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas/agarraderas y los botones/perillas/diales.

4. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la carcasa del aparato, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos. Véase la sección "Instrucciones de limpieza y mantenimiento".

5. Este aparato no debe ser usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.

6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída, o si está dañado; devuélvalo a un centro de servicio autorizado o al lugar de compra para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart puede causar lesiones.
8. No lo use en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, donde niños o animales lo puedan jalar o tropezar, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Solo use este aparato para el uso previsto.
12. Tenga sumo cuidado al usar fuentes que no sean de metal o vidrio en el aparato.
13. Para evitar las quemaduras, tenga sumo cuidado al sacar los accesorios del aparato o tirar la grasa caliente.
14. **Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.** Almacene solamente los accesorios recomendados por el fabricante en el aparato.
15. No ponga papel, cartón, plástico o materiales similares en el aparato.
16. No cubra ninguna parte del aparato con papel de aluminio; esto causará un sobrecalentamiento.
17. No introduzca alimentos muy grandes, papel de aluminio o utensilios de metal en el aparato; esto presenta un riesgo de incendio o de 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 haga funcionar el aparato debajo de un armario/gabinete. No coloque ningún artículo sobre el aparato durante el funcionamiento.
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. Use las temperaturas recomendadas para freír con aire.
 23. No apoye ningún utensilio de cocina o fuentes en la ventanilla o arriba del aparato.
 24. Para apagar el aparato después del uso, presione el botón START/STOP.
 25. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo en un armario/gabinete. Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.
 26. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
 27. Para desconectar, presione el botón START/STOP, y luego desenchufe el aparato.
 28. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad. No deje que los niños jueguen con este aparato.
 29. Para su seguridad, si el CABLE está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un técnico autorizado u otra persona calificada.
 30. Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y otras aplicaciones similares, como, por ejemplo:
 - Las cocinas reservadas para los empleados de oficina y tienda
 - Las alquerías/fincas
 - Los cuartos de hotel, motel y otros entornos residenciales
 - Los entornos de tipo pensiones/hostales/"bed and breakfast"
 31. El símbolo a continuación significa: la superficie de este producto está caliente; tenga cuidado al tocarla. 

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Por favor, lea y conserve estas instrucciones en un lugar seguro. Estas instrucciones le ayudarán a usar este aparato de forma segura y siempre obtener resultados consistentes y profesionales.

USO DE ALARGADORES

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

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

AVISO

El cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, 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 digital

Cuenta controles táctiles de fácil uso para elegir el tiempo, la temperatura, el modo de cocción y la función para freír con aire, así como con una pantalla digital que muestra la temperatura y el temporizador de cuenta regresiva (detalles en la página siguiente).

- a. Modos de cocción: “AIR FRY” (freír con aire), “ROAST” (asar), “BAKE” (hornear), “BROIL” (dorar/gratinar), “KEEP WARM” (mantener caliente)
- b. Funciones preprogramadas para freír con aire: “FRENCH FRIES” (papas fritas), “WINGS” (alitas de pollo), “VEGETABLES” (vegetales), “FROZEN SNACKS” (bocadillos congelados), “LEFTOVERS” (sobras)
- c. Botón de luz: Ilumina el interior del aparato para ver los alimentos durante el proceso de cocción
- d. Botón TOSS REMINDER: Función opcional para recordarle agitar la cesta o voltear los alimentos a mitad de cocción. Se activa automáticamente cuando se usan las funciones preprogramadas para freír con aire, pero puede ser desactivada.

2. Cesta para freír con aire con mango frío

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

3. Ventanilla

Permite observar el progreso de la cocción.

4. Rejilla

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

5. Espacio para enrollar el cable (no ilustrado)

Para un fácil almacenamiento. Situado en la parte posterior del aparato.



Rejilla

FAMILIARÍCESE CON EL PANEL DE CONTROL DIGITAL

1. Modos de cocción con indicadores luminosos

Presione el botón correspondiente al modo de cocción deseado: “AIR FRY” (freír con aire), “ROAST” (asar), “BAKE” (hornear), “BROIL” (dorar/gratinar) o “KEEP WARM” (mantener caliente); el indicador luminoso de la función seleccionada se encenderá.

2. Funciones preprogramadas para freír con aire con indicadores luminosos

Presione el botón correspondiente a la función preprogramada deseada: “FRENCH FRIES” (papas fritas), “WINGS” (alitas de pollo), “VEGETABLES” (vegetales), “FROZEN SNACKS” (bocadillos congelados) o “LEFTOVERS” (sobras); el indicador luminoso de la función seleccionada se encenderá.

3. Botones TIME (tiempo) y TEMP (temperatura)

Use las flechas para ajustar el tiempo y la temperatura de los modos de cocción o de las funciones preprogramadas para freír con aire (opcional); el tiempo y la temperatura aparecerán por turnos en la pantalla digital.


4. Indicador “PREHEAT” (precalentamiento)

Las funciones “BAKE” (hornear) y “BROIL” (asar) incluyen un período de precalentamiento. Cuando los alimentos estén listos, deje la cesta en el aparato y presione el botón BAKE o ROAST, y luego el botón START/STOP; el indicador “PREHEAT” se encenderá. Cuando el aparato alcance la temperatura deseada, emitirá 5 pitidos y el tiempo de cocción parpadeará. Retire la cesta, coloque cuidadosamente los alimentos en ella y colóquelos en el aparato; la cuenta regresiva empezará.

5. Indicador “READY” (listo)

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

6. Botón de luz

Presione el ícono  para encender/apagar la luz interior.
Nota: La luz se apagará automáticamente después de 20 segundos.

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

Nota: El indicador luminoso permanecerá encendido durante la cocción.

8. Botón TOSS REMINDER con indicador luminoso

Presiónelo para que el aparato emita una señal sonora a mitad de cocción para recordarle agitar la cesta o voltear los alimentos; el indicador luminoso se encenderá. A mitad de cocción, el aparato emitirá 10 pitidos y el indicador luminoso se encenderá. **Nota:** El recordatorio se activa automáticamente con las funciones preprogramadas para freír con aire. Para desactivarlo, simplemente presione TOSS REMINDER después de elegir la función deseada; el indicador luminoso se apagará.

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

La función “KEEP WARM” se inicia automáticamente al final de cualquier ciclo de cocción y mantiene los alimentos calientes por hasta 60 minutos (a menos que haya retirado la cesta o presionado el botón START/STOP para apagar el aparato). Durante el ciclo de mantener caliente, el indicador luminoso del botón KEEP WARM se encenderá y el tiempo y la temperatura aparecerán por turnos en la pantalla.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Coloque el aparato sobre una superficie nivelada y estable.
3. Deje un espacio libre de 2-4 in (5-10 cm) entre las paredes o cualquier objeto y el aparato para permitir que el aire circule libremente alrededor de este. No lo coloque sobre una superficie sensible al calor.

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

4. Compruebe que no haya nada en el aparato (excepto la cesta y la rejilla).
5. Enchufe el cable en una toma de corriente.

INSTRUCCIONES DE USO

Siga estos pasos sencillos para cocinar:

1. Coloque el aparato sobre una superficie llana, segura y resistente al calor. Enchufe el cable en una toma de corriente.
2. Retire la cesta del aparato y compruebe que la rejilla de cocción esté en ella.
3. Coloque los alimentos deseados en la cesta y vuelva a colocarla en el aparato.
Nota: Si usa las funciones “BAKE” (hornear) o “BROIL” (asar), el aparato se precalentará automáticamente. Véase la sección “Indicador PREHEAT” en la página 5 para más información.

4. Use el panel de control digital para elegir el modo de cocción o la función preprogramada para freír con aire deseados, y para ajustar el tiempo y la temperatura.
5. Presione el botón TOSS REMINDER si desea activar/desactivar el recordatorio para agitar la cesta/voltear los alimentos a mitad de cocción.
6. Presione el botón START/STOP para empezar la cocción.
7. La pantalla digital mostrará el tiempo (cuenta regresiva).
8. Si la opción “TOSS REMINDER” está activada, el aparato emitirá un pitido a mitad de cocción para recordarle revolver/voltear los alimentos.
9. Cuando el tiempo llegue a “00”, el aparato emitirá un pitido para indicar que el ciclo de cocción ha finalizado.
10. Si deja la cesta en el aparato, este ingresará automáticamente el modo “KEEP WARM” (mantener caliente).
11. Para desactivar el modo “KEEP WARM” (mantener caliente) y apagar el aparato, presione el botón START/STOP.
12. Desenchufe el aparato después del uso.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

PARA FREÍR CON AIRE

Freír los alimentos con aire es una alternativa saludable a freírlos con aceite. Un ventilador de alta velocidad y una resistencia superior hacen circular el aire para preparar una variedad de alimentos que son deliciosos y más saludables que los alimentos fritos tradicionales.

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

- Use la luz para monitorear la cocción. Nota: También puede retirar la cesta del aparato para comprobar el estado de cocción (el temporizador se detendrá hasta volver a colocar la cesta en el aparato).

GUÍA DE FRITURA CON AIRE

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

NOTA: Use una fuente resistente al calor (no incluida) directamente en la rejilla para hornear alimentos tales como pasteles/tartas, “quiches” y cazuelas.

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

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

Funcionamiento	El aparato no se enciende.	Compruebe que la toma de corriente en la cual está enchufado el aparato esté funcionando.
		Compruebe que la cesta esté correctamente instalada.
		Llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190 .
Cocción	Los alimentos fritos no son crujientes o no se cocinan uniformemente.	Algunos alimentos requieren más aceite que otros. Si los alimentos no están lo suficientemente crujientes, rocíelos o cepíllelos con aceite antes de cocinarlos.
		Cerciórese de distribuir los alimentos uniformemente en la cesta, en una capa y sin superponerlos. De ser necesario, agite la cesta o voltee los alimentos a mitad de tiempo (use la función “TOSS REMINDER” para fijar una alerta sonora).
		Cocine los alimentos por un tiempo adicional, comprobando el estado de cocción regularmente hasta que estén dorados.
	¿Por qué los alimentos están poco cocinados?	Si coloca demasiados alimentos en la cesta, puede que no se cocinen bien dentro del tiempo sugerido. Trate de cocinar cantidades más pequeñas de alimentos a la vez, en una sola capa en lugar de apilarlos.
Si la temperatura está muy baja, puede que los alimentos no se cocinen completamente. La temperatura ideal para freír con aire es alrededor de 400 °F.		
Limpieza	¿Cómo quitar los residuos de alimentos difíciles de eliminar de la cesta/rejilla?	Para eliminar grasa quemada, remoje los accesorios en agua jabonosa caliente o use un limpiador no abrasivo. Se recomienda lavar los accesorios a mano en agua jabonosa caliente, usando un estropajo o un cepillo de nylon, y enjuagarlos bien.
Código de error	“OUT”	Si el código de error “OUT” parpadea en la pantalla, esto significa que la cesta para freír no está bien instalada. Cerciórese de que esté bien colocada antes de elegir el modo de cocción o la función preprogramada deseada.

MÁS FORMAS DE COCINAR

La freidora de aire Cuisinart® también puede usarse para hornear, dorar/gratinar, asar y más. Para usar estas funciones, simplemente presione el botón correspondiente a la función deseada y fije la temperatura y el tiempo (hasta 60 minutos). Siga los consejos y las recomendaciones acerca de la temperatura y del tiempo a continuación.

- Al usar la freidora de aire Cuisinart®, puede que tenga que reducir el tiempo de cocción ya que el ventilador de convección hace que los alimentos se cocinan más rápidamente. Empiece a comprobar el punto de cocción 5-10 minutos antes del final del tiempo recomendado.
- Para hornear, recomendamos:
 - Colocar una fuente resistente al calor (no incluida) en la rejilla.
 - Usar una temperatura 25-50 °F (15-30 °C) más baja que la temperatura indicada en la receta (para las recetas no desarrolladas específicamente para este aparato).
- La freidora de aire Cuisinart® puede usarse para asar res, pollo, cerdo, pescado y más.
- Use la función “BROIL” para dorar/gratinar las cazuelas y los gratines. Para conseguir mejores resultados, fije la temperatura en el nivel más alto (450°F). Vigile de cerca los alimentos, ya que se doran rápidamente.
- Para asar vegetales y carnes, fije la temperatura en 400°F.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Siempre desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- No use limpiadores abrasivos; esto dañará el acabado. Simplemente limpie la carcasa del aparato con un paño húmedo y séquelo bien. Si desea usar un limpiador, aplique este directamente en el paño; no en el aparato.
- Para limpiar el interior del aparato, use una esponja ligeramente humedecida con agua jabonosa o spray limpiador. Elimine los residuos de limpiador con un paño húmedo limpio. Nunca use productos químicos fuertes o abrasivos; esto puede dañar la superficie del aparato. Nunca use estropajos metálicos (p. ej., lana de acero) para limpiar el interior del aparato.
- La cesta y la rejilla son aptas para lavavajillas. También pueden lavarse a mano, en agua jabonosa caliente, usando un estropajo o un cepillo de nylon. Cerciórese de enjuagar bien.
- Retire la rejilla de la cesta para poder limpiar el fondo de la misma.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es válida solo en los Estados Unidos, para los consumidores que hayan comprado este producto directamente a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Usted es un consumidor si posee una freidora de aire Cuisinart® que haya sido comprada en una tienda, para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales, ni propietarios/consumidores que hayan comprado este producto a revendedores no autorizados por Cuisinart. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que haya sido usado para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones. Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com>, a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden devolver el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo

garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de devolución, visite <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>. O llame sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante. Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro. **Importante:** Si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al centro de atención al cliente de Cuisinart, al **1-800-726-0190** a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo, y comprobar que el producto aún esté bajo garantía.

©2023 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Impreso en China

23CE084721

IB-17766-ESP