

# Cuisinart®

## 4.5-Quart (4.25 L) Basket Air Fryer

AIR-160C

Instruction &  
Recipe Booklet



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

## CONTENTS


Important Safeguards .....	2
Special Cord Set Instructions .....	3
Features and Benefits .....	4
Getting to Know the Digital Control Panel .....	5
Before First Use .....	5
Operation .....	6
Air Frying Tips & Hints .....	6
Air Fryer Chart .....	7
Troubleshooting .....	8
More Ways to Cook .....	9
Cleaning and Maintenance .....	9
Recipes .....	10
Warranty .....	21

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

20. Do not attempt to dislodge food when the Cuisinart® Basket Air Fryer is plugged into an electrical outlet.
21. **WARNING:** To avoid possibility of fire, NEVER leave the Cuisinart® Basket Air Fryer unattended during use.
22. Use recommended temperature settings for all air frying.
23. Do not rest cooking utensils or baking dishes on the window or on top of the unit.
24. Press START/STOP after use to turn off the Cuisinart® Basket Air Fryer.
25. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create the risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage, or the door touches the unit as it closes.
26. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
27. To disconnect, press 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 a 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
  - Farmhouses
  - 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 Air Fryer and get the most out of it with consistent, professional results.**

## SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

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

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

## NOTICE

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

# FOR HOUSEHOLD USE ONLY

# NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE

## FEATURES AND BENEFITS

### 1. **Digital Control Panel**

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

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

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

8 x 8-inch [20 x 20 cm] surface area for cooking food.

### 3. **Viewing Window**

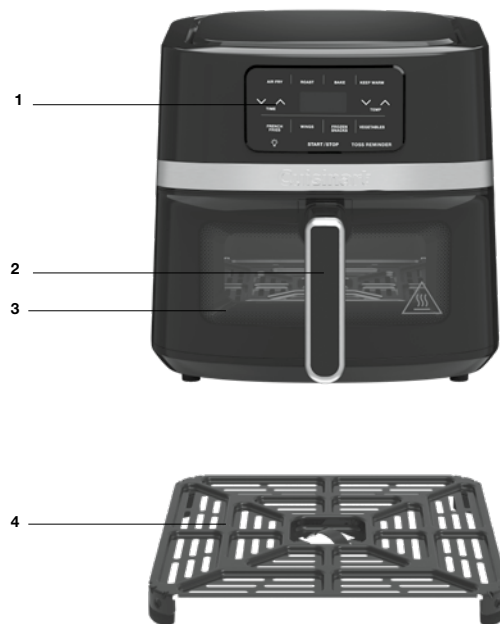
See-through window to check progress.

### 4. **Crisper Plate**

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

### 5. **Cord Wrap** (not shown)

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



## GETTING TO KNOW THE DIGITAL CONTROL PANEL

### 1. **Cooking Functions with Indicator Lights**

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

### 2. **Air Fry Presets with Indicator Lights**

The Cuisinart® Basket Air Fryer has convenient, easy-to-use presets for your air-fried favorites, including french fries, chicken wings, vegetables, and frozen snacks.

### 3. **Time and Temp Controls**

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


### 4. **Preheat Display**

The Bake function of the Cuisinart® Basket Air Fryer has a preheat feature. With food prepped and ready to cook, press Bake with the basket in the air fryer, and then press Start/Stop. Preheat will display as a scrolling rectangle on the control panel. When the unit is preheated, an audio alert of 5 tones will sound, and the preheat icon time will flash. Remove the basket from the air fryer, carefully add the prepared food, and then return the basket to the unit. The countdown timer will start.

### 5. **Ready Indicator**

Once the timer reaches 00, an audio alert will sound three times and "00" will hold on the screen for 1 minute. This display will hold for 1 minute. After 1 minute the unit will automatically enter Keep Warm mode (see #9).

### 6. **Light Button**

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

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

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

### 8. **Toss Reminder with Indicator Light**

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

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

### 9. **Keep Warm with Indicator Light**

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

## BEFORE FIRST USE

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

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

4. Check that there is nothing inside the Cuisinart® Basket Air Fryer (except the air fry basket and crisper plate).
5. Plug power cord into the wall outlet.

## OPERATION

Follow these simple steps for cooking operation:

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

## AIR FRYING TIPS & HINTS

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

- Air frying doesn't require oil, but a light coating of cooking spray or drizzle of oil tossed with food can enhance browning.

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

## AIR FRYER CHART

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

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

## MORE WAYS TO COOK

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

FUNCTION	FOOD ITEM	AMOUNT	TIME	TEMP	PREHEAT	TOSS/FLIP
Air Fry	Breaded cutlets	2 to 3 cutlets	20 min	360°F (182°C)	-	Flip
Air Fry	Salmon	4 fillets (4 oz [113 g] each)	10 min	375°F (190°C)	-	-
Air Fry	Shrimp	1½ lb (680 g)	8 min	370°F (187°C)	-	Toss
Air Fry	Bacon	5 slices	12 min	320°F (160°C)	-	-
Air Fry	Frozen nuggets	20 pieces	10 min	380°F (193°C)	-	Flip
Bake	Round cake	7-inch (18 cm) pan	20 to 25 min	325°F (160°C)	✓	-
Bake	Dinner rolls	6	10 min	350°F (180°C)	✓	-
Roast	Chicken, whole	3.5 lb (1.6 kg)	55 min	350°F (180°C)	-	-
Roast	Chicken drumsticks	5 pieces	25 min	380°F (193°C)	-	Flip
Roast	Corn on the cob	3 to 4 ears	20 min	350°F (180°C)	-	Flip
Roast	Melted cheese topping	-	3 to 5 min	400°F (200°C)	✓	-

PRESET					
French Fries	1½ lb (680 g)	18 min	400°F (200°C)	-	Toss
Wings	2 lb (907 g)	25 min	400°F (200°C)	-	Toss
Frozen Snack	-	10 min	400°F (200°C)	-	Toss
Vegetables	6 cups (1.5 L)	10 min	375°F (190°C)	-	Toss

## TROUBLESHOOTING

<b>Operation</b>	Why won't my unit turn on?	Make sure your unit is plugged into a functional outlet.
		Make sure the air fryer basket is securely in place in the unit.
		Call Consumer Service at <b>1-800-472-7606</b> .
<b>Cooking</b>	Why are fried foods not crispy or fried evenly?	Some foods may require more oil than others. If not crispy enough, lightly spray, brush, or rub more oil on the food.
		Make sure food is spread evenly in a single layer in the air fryer basket with no overlap. If food still overlaps, toss or flip food halfway through cooking cycle; use the Toss Reminder for an audio alert.
		Put the food in for additional cooking time. Make sure to check frequently until food reaches desired brownness.
	Why is my food undercooked?	If you put too much food in the basket, it may not cook in the suggested time. Try using smaller batches of food and single layers, rather than stacking food items on top of each other.
		If the temperature is too low, the food may not fully cook. For air frying, the ideal temperature is around 400°F (200°C).
<b>Cleaning</b>	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.



- When using the Cuisinart® Basket Air Fryer, cooking times may need to be reduced because of the convection fan's high speed. Start checking foods 5 to 10 minutes before the end of the suggested cooking time.
- When making baked goods in the unit, we recommend:
  - Using a heat-safe baking pan (not included) on the crisper plate.
  - For recipes not specifically developed for this Cuisinart® Basket Air Fryer, we suggest cooking at a lower temperature (25°F to 50°F [-3.8°C to 10°C] lower) than what the recipe indicates.
- To roast vegetables and cuts of meat, set the temperature to 400°F (200°C).

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

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

# Recipes

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

## French Toast Sticks

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

### Makes 12 sticks

- 4 large eggs
- ½ cup (125 ml) heavy cream
- ½ cup (125 ml) whole milk
- 3 tablespoons (45 ml) granulated sugar
- 1 teaspoon (5 ml) ground cinnamon
- 4 slices brioche, cut into thirds
- 1 tablespoon (15 ml) powdered sugar
- Warm maple syrup, for serving

1. In a shallow baking dish, whisk the eggs, heavy cream, milk, sugar, and cinnamon. Dip both sides of the brioche in the custard, and place in the basket. Put the basket in the air fryer. Select Air Fry, and set the time to 10 minutes and the temperature to 320°F (160°C). Press Start/Stop.
2. When ready, transfer the sticks to a serving plate, and then dust with the powdered sugar. Serve immediately with the maple syrup.

*Nutritional information per serving (based on 12 servings):*

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

## Lime Tortilla Chips

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

### Makes 20 chips

- 5 6-inch (15 cm) corn tortillas
- 2 tablespoons (30 ml) olive oil
- ½ lime
- 1 teaspoon (5 ml) lime zest
- 1 teaspoon (5 ml) kosher salt

1. Quarter the tortillas and lay out on a baking sheet. Brush both sides of the tortilla pieces with olive oil.
2. Working in two batches, arrange the tortilla pieces in a single layer in the basket. Put the basket into the air fryer. Select Air Fry, and set the time to 8 minutes and the temperature to 350°F (180°C). Press Toss Reminder and Start/Stop. Halfway through cooking time, shake the basket to toss the chips, and then replace the basket to finish cooking. When done cooking, transfer the chips to a bowl. Repeat with the remaining tortilla pieces.
3. Once both batches are finished, squeeze the lime over the chips, and then sprinkle with the lime zest and salt. Toss the chips in the bowl so that the seasoning coats the chips evenly.

*Nutritional information per serving:*

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

## Quick Nachos

Here is a recipe that can get a delicious, and fast, snack on the table in under 10 minutes. It is also very customizable –

just add your favourite nacho toppings in place of, or in addition to, what is listed here.

### Makes 6 servings

- 6 cups (1.5 L) tortilla chips (as many as needed to cover the surface area of the basket — this will differ with different-style tortilla chips)
  - 1½ cups (375 ml) shredded Cheddar and/or Monterey Jack
  - ½ cup (125 ml) refried beans
  - 2 tablespoons (30 ml) salsa, plus more for serving
  - 1 jalapeño, halved, seeded, and thinly sliced
  - 1 to 2 scallions, thinly sliced
  - ¼ cup (60 ml) chopped green chiles (about half a 4.5-ounce [127 g] can, drained)
  - ½ cup (125 ml) sliced black olives (if using canned olives, drain well)
  - ¼ cup (60 ml) sweet pickled jalapeño slices, drained
- Guacamole and sour cream, for serving

1. Put about 2 cups (500 ml) tortilla chips on the bottom of the air fryer basket. Top with ½ cup (125 ml) of the shredded cheese and then follow with another layer of chips. Dollop the refried beans and 2 tablespoons (30 ml) salsa over the chips, and then top with the sliced items. Finish with the remaining chips and then the cheese.
2. Put the filled basket into the air fryer. Select Air Fry, and set the time to 5 minutes and the temperature to 400°F (200°C). Press Start/Stop.
3. Serve immediately with additional salsa, guacamole, and sour cream on the side.

*Nutritional information per serving:*

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

## Peri-Peri Chicken Wings

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

### Makes about 20 wings

- 2 pounds (907 g) chicken wings\*
- 1¾ teaspoons (9 ml) kosher salt, divided
- 1 ounce peri-peri chiles (African bird's eye peppers) or other red chiles, stems removed
- 4 garlic cloves
- 1 small shallot
- 1 2-inch (5 cm) piece peeled fresh ginger
- ½ cup (125 ml) fresh cilantro leaves
- ¼ cup (60 ml) fresh oregano leaves
- 2 teaspoons (10 ml) smoked paprika
- 1 teaspoon (5 ml) granulated sugar
- 2 tablespoons (30 ml) red wine vinegar
- 1 tablespoon (15 ml) fresh lemon juice
- Zest of 1 lemon
- ½ cup (125 ml) olive oil

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

1. Arrange the chicken wings in the basket, and sprinkle with ¾ teaspoon (3.75 ml) of the salt. Place the basket into the air fryer. Select the Wings preset, and press Start/Stop. When alerted, toss the wings. Replace basket to finish cooking.
2. While the wings are air frying, prepare the sauce. In a small food processor or chopper fitted with the metal chopping blade, add the chiles, garlic, shallot, and ginger to the work bowl. Process on High to finely chop. Scrape down the work bowl. Add the cilantro, oregano, paprika, sugar, and

1 teaspoon (5 ml) of the salt; pulse to roughly chop. With the unit running, add the vinegar, lemon juice, and lemon zest, and process until chopped and well blended. Continue running while adding the olive oil. Process until completely homogeneous.

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

*Nutritional information per wing (plain):*

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

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

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

## Buffalo Chicken Wings

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

### Makes about 20 wings

- 2 pounds (907 g) chicken wings\*
- ¾ teaspoon (3.75 ml) kosher salt
- ¼ cup (60 ml) vinegar-based hot sauce
- 1 tablespoon (15 ml) unsalted butter, melted

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

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

2. While the wings are air frying, put the hot sauce and butter into a large bowl, and stir to combine.
3. Once the wings have finished cooking, transfer to the bowl with the sauce, and toss the wings to coat.

*Nutritional information per wing (plain):*

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

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

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

## Buffalo Cauliflower

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

**Makes about 6 servings**

- 1 medium head cauliflower, 2 to 2½ pounds (907 to 1.1 kg)  
or approximately 10 cups (2.36 L) of florets
- 1 tablespoon (15 ml) olive oil
- ¾ teaspoon (3.75 ml) kosher salt
- ½ tablespoon (7.5 ml) white rice flour
- ½ tablespoon (7.5 ml) tapioca flour
- 1 tablespoon (15 ml) plus 1 teaspoon (5 ml)  
unsalted butter (or coconut oil for a vegan alternative)
- 1 tablespoon (15 ml) plus 1 teaspoon (5 ml)  
vinegar-based hot sauce

1. Cut the cauliflower into small individual florets. Toss with the olive oil, salt, and white rice and tapioca flours. Place in the basket, shaking to evenly distribute, and place the basket in the air fryer.
2. Select the Vegetables preset. Set the time to 20 minutes and the temperature to 325°F (160°C). Select Toss Reminder and press Start/Stop. When alerted, toss cauliflower in the basket.

3. When cauliflower is finished cooking, give the basket another shake. Then select the Vegetables preset again, and set for 5 minutes at 400°F (200°C).
4. While the cauliflower is cooking, melt the butter. Stir together with the hot sauce until well blended.
5. The cauliflower is done when cooked through, and browned and crispy on the outside. Toss to taste with the hot sauce/butter mixture. Serve immediately.

*Nutritional information per serving (based on 6 servings):*

*Calories 62 (73% from fat) • Carb. 3g • Pro. 1g • Fat 5g • Sat. Fat 2g  
Chol. 8mg • Sod. 309mg • Calc. 15mg • Fiber 1g*

## Air-Fried Calamari with Pickled Hot Peppers

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

**Makes 1 to 2 servings**

- ½ pound (227 g) calamari rings
- ½ cup (125 ml) cornstarch
- Extra-virgin olive oil, as needed
- ¼ teaspoon (1 ml) kosher salt
- ¼ teaspoon (1 ml) Old Bay® seasoning
- 2 tablespoons (30 ml) pickled hot pepper rings, drained
- 2 lemon wedges
- Marinara sauce, warm, for serving

1. Pat the calamari thoroughly dry with paper towels. Sprinkle the cornstarch on a baking pan. Scatter the calamari over the cornstarch, and shake the pan to evenly coat the calamari.
2. Place the coated calamari rings in the basket, spray with an even coating of extra-virgin olive oil, and season one side with salt and Old Bay®. Place the basket in the air fryer. Select Air Fry, and set the time to 10 minutes and the temperature to 400°F (200°C). Select Toss Reminder and press Start/Stop.

When alerted, shake the basket and spray with additional oil if calamari appear dry.

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

*Nutritional information per serving (based on 1 to 2 servings):  
Calories 266 (24% from fat) • Carb. 25g • Pro. 24g • Fat 7g • Sat. Fat 1g  
Chol. 352mg • Sod. 681mg • Calc. 50mg • Fiber 1g*

## Chicken Caesar Salad

Prepackaged croutons are full of unnecessary salt and other ingredients. When making your own, you know exactly what you are putting into your body, and once you see how easy they are, you will wonder why they were ever purchased in the first place!

Here, the croutons are the star of the show, along with the simplest way to prepare chicken.

### Makes 4 servings

For the chicken:

- 2 boneless, skinless chicken breasts, even in thickness
- 1 tablespoon (15 ml) olive oil
- 1 garlic clove, smashed and peeled
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper

For the croutons:

- 2 cups (500 ml) cubed (½- to 1-inch [1.25 to 2.5 cm] cubes) sourdough bread
- 2 tablespoons (30 ml) olive oil
- 2 pinches each kosher salt and freshly ground black pepper
- Pinch garlic powder

For the salad:

- 1 small head romaine lettuce, roughly chopped

- 3 to 4 tablespoons (45 to 60 ml) Caesar dressing, store-bought or homemade  
(see [Cuisinart.com](http://Cuisinart.com) for a recipe)
- 2 tablespoons (30 ml) shaved Parmesan
- 1 lemon, cut into wedges, for serving

1. Put the chicken breasts, along with the 1 tablespoon (15 ml) olive oil, the smashed garlic clove, and a hefty pinch of salt and pepper, into a large shallow bowl. Massage the ingredients into the chicken, and then cover and transfer to the refrigerator to marinate for 30 minutes.
2. While the chicken is marinating, prepare the croutons. Select Bake, and set the time to 4 minutes and the temperature to 350°F (180°C). Press Start/Stop. While the unit is preheating, put the bread cubes into a large shallow bowl with the 2 tablespoons (30 ml) olive oil and pinches of salt, pepper, and garlic powder. Toss to fully coat. Once preheated, add the seasoned bread cubes to the basket and bake. Remove and reserve.
3. When the chicken is done marinating, transfer to the basket and place into the air fryer. Select Air Fry, and set the time to 18 minutes and the temperature to 375°F (190°C). Press Start/Stop. When the chicken is done cooking (the internal temperature should be 170°F [76°C]), remove and allow to rest for a few minutes, then thinly slice.
4. Put the romaine into a large serving bowl and top with the croutons, sliced chicken, and shaved Parmesan, and then drizzle the dressing over the top. Gently toss. Serve each portion of salad with a lemon wedge on the side.

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

## Firecracker Shrimp

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

**Makes 4 servings (14 to 16 large shrimp)**

- 1 pound (454 g) large shrimp
- ½ cup (125 ml) cornstarch
- Extra-virgin olive oil, as needed
- ¼ cup (60 ml) sweet chili sauce
- 1 tablespoon (15 ml) fresh lime juice
- 1 teaspoon (5 ml) lime zest
- 1 tablespoon (15 ml) soy sauce
- 1 tablespoon (15 ml) Sriracha
- 1 teaspoon (5 ml) toasted sesame seeds
- Scallions and cilantro, chopped, for garnish

1. Pat the shrimp thoroughly dry with paper towels. Sprinkle the cornstarch on a baking pan. Scatter the shrimp over the cornstarch, and shake the pan to evenly coat the shrimp.
2. Arrange the shrimp in the basket and spray with an even coating of extra-virgin olive oil. Place into the air fryer. Select Air Fry, and set the time to 8 minutes and the temperature to 350°F (180°C). Select Toss Reminder and press Start/Stop. When alerted, shake the basket and spray with additional oil if needed. Replace the basket to finish cooking.
3. While the shrimp are cooking, combine the chili sauce, lime juice, lime zest, soy sauce, and Sriracha in a medium bowl, and set aside.
4. When the shrimp are finished, transfer to the bowl with the sauce, and gently stir to coat. Transfer to a serving bowl, and top with the sesame seeds, scallions, and cilantro.

*Nutritional information per serving (based on 4 servings):*  
Calories 222 (20% from fat) • Carb. 27g • Pro. 16g • Fat 5g • Sat. Fat 1g  
Chol. 143mg • Sod. 1225mg • Calc. 62mg • Fiber 1g

## Mexican Street Corn Riblets

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

**Makes 8 riblets**

- ¼ cup (60 ml) olive oil
- 1 teaspoon (5 ml) kosher salt
- 1 teaspoon (5 ml) onion powder
- 1⅓ teaspoons (5.8 ml) chili powder, divided
- ½ teaspoon (2.5 ml) garlic powder
- ⅛ teaspoon (0.5 ml) freshly ground black pepper
- 2 ears corn, quartered lengthwise
- ¼ cup (60 ml) mayonnaise
- Juice of 1 lime
- ½ cup (125 ml) crumbled cotija cheese
- Cilantro, chopped, for garnish

1. In a small bowl, whisk the olive oil, kosher salt, onion powder, ⅓ teaspoon (0.5 ml) of the chili powder, garlic powder, and black pepper. Brush the corn quarters with the oil mixture and arrange in the basket. Place the basket in the air fryer. Select Air Fry, and set the time to 20 minutes and the temperature to 350°F (180°C). Press Start/Stop.
2. While the corn is cooking, mix the mayonnaise and lime juice in a small bowl and set aside.
3. When corn is finished, brush the riblets with a thin layer of the mayonnaise mixture, and sprinkle with the cotija and cilantro. Serve immediately.

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

## Parmesan Truffle Fries

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

### Makes 4 to 6 servings

- 1½ pounds (680 g) frozen shoestring french fries
- ¼ cup (60 ml) grated Parmesan
- ½ teaspoon (2.5 ml) porcini powder (optional)
- 2 tablespoons (30 ml) chopped fresh parsley
- 1 tablespoon (15 ml) truffle oil
- 2 teaspoons (10 ml) kosher salt

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

*Nutritional information per serving (based on 6 servings):*

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

## Crispy Kung Pao Brussels Sprouts

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

### For the Brussels sprouts:

- 1½ pounds (680 g) Brussels sprouts
- 2 tablespoons (30 ml) toasted sesame oil

### For the sauce:

- 1 tablespoon (15 ml) toasted sesame oil

- ½ to 1 teaspoon (2.5 to 5 ml) Sichuan peppercorns, to taste depending on desired spice
- 2 scallions, green and white parts separated, thinly sliced
- 4 dried red chiles, halved and stems removed
- 1 1½-inch (3.75 cm) piece fresh ginger, peeled and grated
- 2 garlic cloves, sliced
- 3 tablespoons (45 ml) soy sauce
- 3 tablespoons (45 ml) hoisin sauce
- 2 tablespoons (30 ml) rice wine vinegar
- 1 tablespoon (15 ml) granulated sugar
- ¼ cup (60 ml) unsalted roasted peanuts, chopped

1. Trim the bottom of each Brussels sprout and cut in half lengthwise. Toss with the 2 tablespoons (30 ml) of sesame oil.
2. Select Air Fry, and set the time to 12 minutes and the temperature to 350°F (180°C). Select Toss Reminder and press Start/Stop. Once the unit is preheated, add the Brussels sprouts to the basket, shaking to distribute evenly. When alerted, shake the basket to toss the sprouts, and then replace the basket to finish cooking. The sprouts should be soft yet crispy.
3. While the sprouts are cooking, heat the 1 tablespoon of sesame oil in a small pot over medium heat. Add the peppercorns, scallion whites, dried chiles, ginger, and garlic. Toast in the sesame oil until fragrant, about 1 minute. Add the soy sauce, hoisin sauce, rice wine, and sugar. Bring to a boil, then reduce the heat to a simmer. Cook to reduce the sauce by half.
4. When the Brussels sprouts are ready, remove from the basket and toss in the sauce with the sliced scallion greens and peanuts. Serve immediately.

*Nutritional information per serving:*

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



## Chicken Tinga Taquitos

These rolled corn tortillas are filled with smoky shredded chicken and air fried to crispy perfection.

### Makes 6 taquitos

- 1      tablespoon (15 ml) olive oil, plus more for brushing
- 1      medium white onion, sliced
- 3      garlic cloves, minced
- 1      can (14.5-ounce [411 g]) fire-roasted tomatoes
- ¼      cup (60 ml) adobo sauce
- ½      teaspoon (2.5 ml) chipotle powder
- ½      teaspoon (2.5 ml) ground cumin
- ½      teaspoon (2.5 ml) dried oregano
- 1      teaspoon (5 ml) kosher salt
- ½      teaspoon (2.5 ml) freshly ground black pepper
- 2      cups (500 ml) shredded leftover or rotisserie chicken
- 6      6-inch (15 cm) corn tortillas
- ½      cup (125 ml) shredded Oaxaca cheese
- Sour cream, chopped fresh cilantro, and crumbled Cotija cheese, for garnish

1. Heat 1 tablespoon (15 ml) of the olive oil in a large skillet over medium heat. Add the onion and garlic, and cook until the onion is translucent and softened, but not browned, about 5 minutes. Add the tomatoes, adobo sauce, chipotle powder, cumin, oregano, salt, and pepper. Cook until the spices are aromatic, 2 to 3 minutes longer. Add the shredded chicken and toss in the sauce. Cook until heated through.
2. Wrap the tortillas in a damp towel, and microwave for about 15 seconds. Keep covered until using.
3. Place the first tortilla flat on your work surface. Place about 2 tablespoons (30 ml) of the chicken mixture across the lower half of the tortilla. Sprinkle with some of the Oaxaca cheese, then tightly roll up the tortilla. Use a toothpick to secure the

tortilla. Add to the basket and repeat with the remaining tortillas.

4. Once the taquitos are assembled and in the basket, brush with a thin coating of olive oil. Place the basket in the air fryer. Select Air Fry, and set the time to 8 minutes and the temperature to 350°F (180°C). Press Start/Stop.
5. When the taquitos are done cooking, remove from the basket. Top with a drizzle of sour cream and a sprinkle of cilantro and cotija cheese.

*Nutritional information per serving (based on ½ taquito):*  
*Calories 522 (59% from fat) • Carb. 9g • Pro. 43g • Fat 34g • Sat. Fat 22g*  
*Chol. 107mg • Sod. 2619mg • Calc. 34mg • Fiber 1g*

## Roast Chicken with Fall Veggies

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

### Makes 4 to 6 servings

- 16     ounces (453 g) Brussels sprouts, halved
- 8      ounces (227 g) butternut squash, cut into 1-inch cubes
- 1      tablespoon (15 ml) olive oil
- 1¾     teaspoons (9 ml) kosher salt, divided
- Freshly ground black pepper
- 1      3½-pound (1.6 kg) chicken
- 4      garlic cloves, smashed
- 1      medium lemon, halved

1. In a medium bowl, toss the Brussels sprouts and butternut squash with the olive oil, 1 teaspoon (5 ml) of the salt, and black pepper to taste. Select Roast, and set the time to 25 minutes and the temperature to 300°F (150°C). Press Start/Stop. Once the unit is preheated, add the vegetables to the basket, tossing to evenly distribute.

2. While the vegetables are cooking, prepare the chicken. Pat the chicken completely dry with paper towels, and then press on the chicken to flatten it slightly for more even cooking. Season with the  $\frac{3}{4}$  teaspoon (3.75 ml) salt all over the skin and also inside the cavity. Season lightly with pepper. Add the garlic to the cavity and then squeeze the lemon into the cavity, leaving the lemon halves inside.
3. When the vegetables have finished cooking, transfer to a mixing bowl. Place the chicken in the basket, and put the basket in the air fryer. Select Roast again with the time set to 55 minutes and the temperature set to 350°F (180°C). Press Start/Stop.
4. With 10 minutes remaining in cooking time, add the vegetables back to the basket, distributing them evenly around the chicken. Replace the basket to finish cooking.
5. When finished (the chicken should register 165°F (74°C) with an instant read thermometer), remove and carve the chicken into individual pieces. Serve with the vegetables.

*Nutritional information based on 6 servings:*

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

## Thyme-Glazed Salmon with Asparagus and Fingerling Potatoes

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

### Makes 4 servings

- 10 ounces (283 g) fingerling potatoes, multicolour if available, halved lengthwise
- 1 tablespoon (15 ml) olive oil, divided
- $1\frac{1}{2}$  teaspoons (7.5 ml) kosher salt, divided
- 2 pinches freshly ground black pepper, divided

- 1 pound (454 g) asparagus, hard ends trimmed and discarded
- 1 tablespoon (15 ml) honey
- $\frac{1}{2}$  teaspoon (2.5 ml) fresh lemon zest, divided
- $\frac{1}{2}$  teaspoon (2.5 ml) fresh lemon juice
- $\frac{1}{2}$  teaspoon (2.5 ml) fresh thyme leaves
- 1 pound (454 g) salmon, cut into 4-ounce (113 g) fillets

1. In a large mixing bowl, toss the halved potatoes with 1 teaspoon (5 ml) of the olive oil,  $\frac{3}{4}$  teaspoon (3.75 ml) of the salt, and a pinch of pepper. Select the Vegetables preset, and adjust the cooking time to 15 minutes. Press Start/Stop. Once the unit is preheated, add the potatoes to the basket, shaking to evenly distribute. When alerted, toss the potatoes. Replace the basket to finish cooking.
2. While the potatoes are cooking, toss the asparagus in the mixing bowl with 1 teaspoon (5 ml) of the oil,  $\frac{1}{4}$  teaspoon (1 ml) of the salt, a pinch of pepper, and  $\frac{1}{4}$  teaspoon of the lemon zest.
3. Stir together the final teaspoon of olive oil with the honey, lemon juice, remaining lemon zest, thyme, and  $\frac{1}{2}$  teaspoon (2.5 ml) kosher salt. Brush evenly over the salmon fillets. Reserve.
4. When the potatoes are finished, transfer to a bowl or platter. Tent lightly with aluminum foil to keep warm.
5. Add the asparagus to the basket and place in the air fryer. Select the Vegetables preset and adjust the cooking time to 8 minutes. Press Start/Stop. When finished, transfer to the dish with the potatoes.
6. Add the salmon to the basket, and place in the air fryer. Select Air Fry, and set the time to 10 minutes and the temperature to 375°F (190°C). Select Toss Reminder and press Start/Stop.

7. Once the salmon is finished cooking, serve with the potatoes and asparagus.

*Nutritional information per doughnut bite:*

*Calories 367 (35% from fat) • Carb. 23g • Pro. 39g • Fat 14g • Sat. Fat 2g  
Chol. 94mg • Sod. 877mg • Calc. 59mg • Fiber 4g*

## Cinnamon-Sugar Doughnut Bites

Not that they will likely hang around much longer,  
but these doughnut bites are best eaten just after cooking.

### Makes 16 doughnut bites

- ¾ cup (175 ml) bread flour, plus more for kneading  
(up to ¼ cup [60 ml]) and as needed
- 2 teaspoons (10 ml) granulated sugar
- ¾ teaspoon (3.75 ml) active dry yeast
- 2 pinches kosher salt
- 2 pinches ground cinnamon
- Pinch ground nutmeg
- 1 large egg, lightly beaten, room temperature
- 3 tablespoons (45 ml) buttermilk, room temperature
- ½ teaspoon (2.5 ml) pure vanilla extract
- 1 tablespoon (15 ml) unsalted butter, room temperature  
and cut into 4 pieces
- Melted butter, for finishing (approximately 2 tablespoons  
[30 ml])
- Cinnamon sugar, for finishing (if preparing at home,  
combine ¼ cup [60 ml] granulated sugar with 1 tablespoon  
ground cinnamon)

1. Put the flour, sugar, yeast, salt, cinnamon, and nutmeg into a large mixing bowl. Whisk to combine.
2. Whisk the egg, buttermilk, and vanilla together, and then slowly combine with the flour mixture (use your hands or a wooden spoon). Lightly dust a clean work surface with flour, and transfer the dough to the work surface, dusting the dough

lightly with flour. Knead the dough, adding flour as necessary 1 teaspoon (5 ml) at a time to keep the dough from sticking to your hands. Add the butter, 1 piece at a time, until all the butter has been incorporated into the dough. Continue adding flour 1 teaspoon (5 ml) at a time to keep the dough from sticking to your hands. The dough should be tender and smooth, and when pulled should not break apart.

3. Form the dough into a ball. Put in a clean mixing bowl, cover with a damp towel or plastic wrap, and allow to rise for 1 hour. After 1 hour, gently turn the dough over, and press it down (do not punch). Cover and allow to rest for another hour.
4. On a lightly floured surface, divide the dough into 16 pieces. Working with one piece at a time and keeping the others covered loosely with plastic wrap, roll between your hands to form into a small, smooth ball. Once each ball is rolled, cover loosely with plastic wrap.
5. Once 8 balls of dough have been formed, transfer to the air fryer basket.
6. Place basket in the air fryer. Select Bake and set the time to 8 minutes and the temperature to 350°F. Press Start/Stop. Doughnuts bites are done when they are lightly browned. Repeat with the remaining dough.
7. Once each batch of doughnut bites is finished and still warm, brush with butter on all sides, and then gently toss in the cinnamon sugar. Serve immediately.

*Nutritional information per doughnut bite:*

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

## Raspberry-Peach Hand Pies

All the best parts of the pie without the fuss. There is a reason hand pies are so popular – they are delicious, easy to assemble,

and very forgiving. If you're feeling creative, have fun crimping the edges of the crust or scoring designs on top of each pie.

### **Makes 10 to 12 hand pies**

#### **For the dough:**

- 2 cups (500 ml) unbleached all-purpose flour
- 2 teaspoons (10 ml) granulated sugar
- 1 teaspoon (5 ml) kosher salt
- ½ pound ([227 g] 2 sticks) unsalted butter, cold and cubed
- ¼ cup (60 ml) ice water

#### **For the filling:**

- 1 bag (10 ounces [283 g]) frozen peach slices, thawed
- 6 ounces (170 g) fresh raspberries
- ⅓ cup (75 ml) granulated sugar
- 2 tablespoons (30 ml) tapioca flour/starch
- 1 tablespoon (15 ml) finely chopped candied ginger
- 2 teaspoons (10 ml) fresh lemon juice
- ½ teaspoon (2.5 ml) pure vanilla extract
- ¼ teaspoon (1 ml) kosher salt
- ¼ teaspoon (1 ml) ground ginger

#### **For the egg wash:**

- 1 large egg whisked with 1 teaspoon (5 ml) water and pinch of salt
- Coarse sugar, for sprinkling (optional)

1. Prepare the dough. Whisk together the flour, sugar, and salt, and then add the butter cubes. Using your hands, rub the butter into the flour until the butter is fully coated and broken into pieces the size of peas. Then add the water and mix until the dough is no longer powdery dry and is coming together when pinched. (This process could also be done in a food processor fitted with the metal chopping blade. First, process the dry ingredients on Low, and then add the butter. Pulse on High until the butter pieces are about the size of peas. Slowly pulse in the water 1 tablespoon (15 ml) at a time. Finish bringing the dough together on a lightly floured surface by hand.) Fold

the dough over itself a few times (this helps to make extra flaky layers), and then form into two rounds. Wrap well and chill a minimum of two hours or up to overnight.

2. Just before getting ready to cook, prepare the filling. In a medium to large mixing bowl, combine the peaches, raspberries, sugar, tapioca flour, candied ginger, lemon juice, vanilla, salt, and ground ginger, and mix gently to combine. Reserve.
3. Roll one of the pieces of dough into a large round about ⅓ to ¼ inch (0.3 to 0.6 cm) thick, and then cut out pieces with a 4-inch (10 cm) round cutter. Use a slotted spoon to scoop a couple of tablespoons (30 ml) of filling, letting any excess liquid drain back into the bowl, and place in the center of one of the rounds. Brush the edge of the filled round with the egg wash, and then top with an unfilled round of dough. Press to seal, and then use a paring knife to cut a couple of small slits on top. Repeat with the remaining dough rounds from the first piece of dough. Refrigerate the prepared hand pies. Reserve any dough scraps.
4. Repeat with the second round of dough, combining and rerolling any dough scraps. Hand pies are very forgiving, so don't let the extra dough go to waste!
5. Once the hand pies are assembled and chilled, select Bake, and set the time to 20 minutes and the temperature to 350°F (180°C). Press Start/Stop.
6. While the air fryer is preheating, brush the tops of four of the hand pies with egg wash and sprinkle with coarse sugar, if desired. Once preheated, place into the basket and bake until nicely browned.
7. Remove and repeat with the remaining hand pies.

*Nutritional information per hand pie:*

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

# WARRANTY

## LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

We warrant that this Cuisinart product will be free of defects in materials or workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase. This warranty covers manufacturer's defects including mechanical and electrical defects. It does not cover damage from consumer abuse, unauthorized repairs or modifications, theft, misuse, or damage due to transportation or environmental conditions. Products with removed or altered identification numbers will not be covered.

This warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. If your Cuisinart product should prove to be defective within the warranty period, we will repair it or replace it if necessary. For warranty purposes, please register your product online at [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca) to facilitate verification of the date of original purchase and keep your original receipt for the duration of the limited warranty.

This warranty excludes damage caused by accident, misuse or abuse, including damage caused by overheating, and it does not apply to scratches, stains, discolouration or other damage to external or internal surfaces that does not impair the functional utility of the product. This warranty also expressly excludes all incidental or consequential damages.

Your Cuisinart product 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.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Centre:

Toll-free phone number:  
1-800-472-7606

Address:  
Cuisinart Canada  
100 Conair Parkway, Unit #1, Woodbridge, ON L4H 0L2

Email:  
[consumer\\_Canada@conair.com](mailto:consumer_Canada@conair.com)

Model:  
AIR-160C Series

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose:

- \$10.00 for shipping and handling of the product (cheque or money order)
- Return address and phone number
- Description of the product defect
- Product date code\*/copy of original proof of purchase
- Any other information pertinent to the product's return

\* The date code format we are using on unit is WWYY, representing week, and year. eg.2424 = manufactured in 24th week of the year 2024.

**Note:** We recommend you use a traceable, insured delivery service for added protection. Cuisinart will not be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us.

To order replacement parts or accessories, call our Customer Service Centre at 1-800-472-7606. For more information, please visit our website at [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca).

©2024 Cuisinart Canada  
100 Conair Parkway, Unit #1, Woodbridge, ON L4H 0L2  
Printed in China  
24CC091466

IB-18383-CAN

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

**REMARQUE :**

# GARANTIE

## GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca) et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée.

La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux tâches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais : 1-800-472-7606

Adresse :

Cuisinart Canada

100 Conair Parkway, Unit #1, Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :

[consumer.Canada@conair.com](mailto:consumer.Canada@conair.com)

Modèle : AIR-160C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit\*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit
- \* Le code de date paraît sous la forme SAA (semaine et année). Par exemple, 2423 désigne la 24e semaine de l'année 2023.

**Remarque :** Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca).

©2024 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway, Unit #1, Woodbridge, ON L4H 0L2

Imprimé en Chine

24CC091466

IB-18383-CAN

6. Pendant la période de préchauffage, badigeonner les dessus des tartes de la dorure à l'œuf et saupoudrer de gros cristaux de sucre, si désiré. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, mettre les tartes dans le panier, mettre le panier dans la friteuse et cuire jusqu'à ce que dorées.
7. Retirer et répéter avec le reste des mini-tartes

*Valeur nutritive d'une mini-tarte :*

*Calories 250 (53 % provenant des lipides) • Glucides 27 g • Protéines 2 g • Lipides 15 g • Lipides saturés 11 g • Cholestérol 41 mg • Sodium 238 mg • Calcium 6 mg • Fibres 2 g*

2. Au moment de cuire les tartes, préparer la garniture. Dans un bol de grande ou moyenne taille, combiner les pêches, les framboises, le sucre, la farine de tapioca, le gingembre confit, le jus de citron, la vanille, le sel et le gingembre moulu. Mélanger délicatement pour combiner. Réserver.

3. Abaisser l'une des deux rondelles de pâte en un grand cercle de 1/8 à ¼ po (3 à 6 mm) d'épaisseur, puis y découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce rond de 4 po (10 cm). (Réserver les retalles de pâte pour les récupérer.) Avec une cuillère fendue, prélever une ou deux cuillérées de garniture, égoutter au-dessus du bol et déposer au centre de l'un des cercles de pâte. Badigeonner le pourtour de dorure à l'œuf et recouvrir d'un deuxième cercle de pâte. Sceller en pressant sur les bords. Avec un couteau coupant, faire quelques petites entailles sur le dessus. Répéter avec le reste des cercles de la première rondelle de pâte. Réfrigérer les mini-tartes préparées.
4. Répéter avec la deuxième rondelle de pâte, en y ajoutant les retalles de pâte récupérées.

5. Quand toutes les mini-tartes sont assemblées et refroidies, sélectionner la fonction Cuisson au four, régler la durée pour 20 minutes et la température à 350 °F (180 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt.



## Mini-tartes aux framboises et aux pêches

Les mini-tartes (hand pies en anglais) sont populaires parce qu'elles sont délicieuses, vite faites et quasi impossible à manquer. Si vous sentez créatifs, vous pouvez presser et servir les bords ou entailler un motif sur la croûte du dessus.

### Donne 10 à 12 mini-tartes

#### Croûte :

2	t. (500 ml) de farine tout usage non blanchie
1	c. à thè (10 ml) de sucre granulé
1	c. à thè (5 ml) de sel cascher
½	lb (2 bâtonnets [227g]) de beurre non salé, froid, coupé en dés
¾ t. (60 ml) d'eau glacée	

#### Garniture :

1	sac de 10 oz (283 g) de pêches en tranches congelées, décongelées
6	oz (170 g) de framboises fraîches
⅓	3 t. (75 ml) de sucre granulé
2	c. à soupe (30 ml) de farine de tapioca
1	c. à soupe (15 m) de gingembre confit, finement haché
2	c. à thè (10 ml) de jus de citron frais
½	c. à thè (2,5 ml) d'extrait de vanille pur
¼	c. à thè (1 ml) de sel cascher
¼	c. à thè (1 ml) de gingembre moulu

#### Dore à l'œuf :

1	gros œuf battu avec 1 c. à thè (5 ml) d'eau et 1 pincée de sel
---	--

#### Sucre à gros cristaux, pour saupoudrer (facultatif)

1. Préparer la pâte. À l'aide d'un fouet, combiner la farine, le sucre et le sel. Ajouter les dés de beurre. Avec les mains, défaire le beurre dans la farine jusqu'à ce qu'il ait l'apparence de petits pois. Ajouter l'eau et mélanger jusqu'à ce que la pâte n'apparaisse plus sèche et qu'elle se tienne quand on la pince entre les doigts. (Cette étape peut être faite au robot culinaire,

travail propre d'une peu de farine. Transférer la pâte sur le plan de travail en la farinant légèrement. Pétrir la pâte, en ajoutant de la farine au besoin (1 c. à thè [5 ml] à la fois) pour empêcher la pâte de coller aux mains. Ajouter tout le beurre, un dé à la fois, en continuant à pétrir. Ajouter de la farine au besoin (1 c. à thè [5 ml] à la fois) pour empêcher la pâte de coller et élastique mains. La pâte devrait être légère, lisse et élastique

(elle ne doit pas briser quand on tire dessus).

3. Former la pâte en une boule, la mettre dans un bol propre et couvrir d'un linge humide ou d'une pellicule plastique. Laisser lever pendant 1 heure. Au bout de 1 heure, retourner la pâte délicatement et appuyer dessus pour l'aplatir (ne pas la dégonfler d'un coup de poing). Couvrir et laisser reposer pendant 1 heure.

4. Transférer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et la diviser en 16 morceaux d'égalité grossier. Prendre un morceau à la fois (garder les autres couverts sous une pellicule plastique) et le rouler en une petite boule lisse entre les paumes des mains. Mettre les boules sous une pellicule plastique au fur et à mesure.

5. Lorsque 8 boules ont été formées, les déposer dans le panier à friture et mettre le panier dans la friteuse.

6. Sélectionner la fonction Cuisson four, régler la durée pour 8 minutes et la température à 350 °F (180 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Les beignets sont prêts lorsqu'ils sont légèrement dorés. Répéter avec le reste de la pâte.

7. Lorsqu'un lot de beignets est prêt, pendant qu'ils sont encore chauds, les badigeonner de beurre sur toutes les faces et les remuer délicatement dans le sucre à la cannelle. Servir immédiatement.

#### Valeur nutritive d'une bouchée de beignet :

Calories 66 (43 % provenant des lipides) • Glucides 8 g • Protéines 1 g • Lipides 3 g • Cholestérol 20 mg • Sodium 25 mg • Calcium 7 mg • Fibres 0 g

7. Lorsque le saumon est cuit, servir avec les pommes de terre et les asperges.

## Bouchées de beignets au sucre à la cannelle

Pas qu'il risque d'en rester, mais ces bouchées de beignets sont meilleures des qu'elles sont prêtes.

### Donne 16 bouchées

¾ t. (175 ml) de farine panifiable, plus une quantité  
additionnelle (jusqu'à ¼ t. [60 ml]), au besoin,  
pour le pétrissage

2 c. à thè (10 ml) de sucre granulé  
¾ c. à thè (3,75 ml) de levure sèche active

2 pinçes de sel cascher

2 pinçes de cannelle moulue

1 pinçée de cannelle moulue

1 gros œuf, légèrement battu, à température ambiante

3 c. à soupe (45 ml) de babeurre, à température ambiante

½ c. à thè (2,5 ml) d'extrait de vanille pur

1 c. à soupe (15 ml) de beurre non salé, à température

ambiante, coupé en 4 dés

Beurre fondu (environ 2 c. à soupe [30 ml]) pour la finition

Sucre à la cannelle pour la finition (combinaison ¼ t. [60 ml]

de sucre granulé avec 1 c. à soupe [15 ml] de cannelle

moulue)

1. Mettre la farine, le sucre, la levure, le sel, la cannelle et la

muscade dans une grande bol à mélanger. Combiner à l'aide d'un

fouet.

2.

Dans un autre bol, mélanger l'œuf, le babeurre et la vanille avec

un fouet. Incorporer lentement au mélange d'ingrédients secs

(avec les mains ou une cuillère en bois). Saupoudrer un plan de

¾ c. à thè (2,5 ml) de jus de citron frais  
½ c. à thè (2,5 ml) de feuilles de thym frais  
1 lb (454 g) de saumon, coupé en filets de 4 oz (113 g)

1. Dans un grand bol, retirer les pommes de terre avec 1 c. à thè  
(5 ml) de l'huile d'olive, ¾ c. à thè (3,75 ml) du sel et 1 pinçée de  
poivre. Sélectionner le programme Légumes, régler la durée à 15  
minutes et appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Lorsque la  
température de préchauffage est atteinte, mettre les pommes  
de terre dans le panier et les étaler uniformément. Mettre le  
panier dans la friteuse. Au signal, secouer le panier. Remettre à  
cuire dans la friteuse.

2. Pendant la cuisson des pommes de terre, mettre les asperges  
dans le bol avec 1 c. à thè (5 ml) de l'huile, ¼ c. à thè (1 ml) du  
sel, 1 pinçée de poivre et ¼ c. à thè (1 ml) du zeste de citron.

3. Mélanger ensemble la dernière cuillère à thè d'huile d'olive avec  
le miel, le jus de citron, le reste du zeste de citron, le thym et  
½ c. à thè (2 ml) du sel. Badigeonner uniformément sur les  
filets de saumon. Réserver.

4. Lorsque les pommes de terre sont cuites, les transférer dans  
un plat de service. Couvrir légèrement d'un papier d'aluminium  
pour les garder chaudes.

5. Mettre les asperges dans le panier et mettre le panier dans la  
friteuse. Sélectionner le programme Légumes, régler la durée  
de cuisson à 8 minutes, puis appuyer sur l'interrupteur Marche/  
arrêt. À la fin de la cuisson, transférer les asperges avec les  
pommes de terre.

6. Mettre le saumon dans le panier et mettre le panier dans la  
friteuse. Sélectionner la fonction Friture air, régler la durée pour  
10 minutes et la température à 375 °F (190 °C), puis appuyer sur  
la touche Rappel de secouage et sur l'interrupteur Marche/arrêt.

5. Lorsque les taquitos sont cuits, les retirer du panier. Garnir d'un peu de crème sure et saupoudrer de coriandre et de fromage cotija.

*Valeur nutritive d'une portion (un demi-taquito) :  
 Calories 522 (59 % provenant des lipides) • Glucides 9 g • Protéines 43 g • Lipides 34 g • Cholestérol 107 mg • Sodium 2619 mg*

## Poulet rôti avec légumes d'automne

Un repas complet en un plat.

### Donne 4 à 6 portions

- |    |   |
|----|---|
| 16 | lb (453 g) de chou de Bruxelles, coupés en deux       |
| 8  | oz (227 g) de courge Butternut, en dés de 1 po (5 cm) |
| 1  | c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive                    |
| 1¾ | c. à thè (9 ml) de sel cascher, divisé                |
| 1  | Poivre noir frais moulu                               |
| 1  | poulet de 3½ lb (1,6 kg)                              |
| 4  | gousses d'ail, broyées                                |
| 1  | citron moyen, coupé en deux                           |

1. Mettre les choux de Bruxelles dans un bol de taille moyenne avec la courge. l'huile d'olive, 1 c. à thè (5 ml) du sel et du poivre au goût et mélanger. Sélectionner la fonction Rôtissage, régler la durée pour 25 minutes et la température à 300 °F (150 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, mettre les légumes dans le panier et les étaler uniformément. Mettre le panier dans la friteuse.

2. Pendant la cuisson des légumes, préparer le poulet : éponger le poulet parfaitement avec des-essuie-tout. Appuyer dessus pour l'aplatir un peu afin d'assurer une cuisson plus uniforme. Frotter ¾ c. à thè (3,75 ml) de sel partout sur la peau et à l'intérieur de la cavité. Poivrer un peu. Mettre l'ail dans la cavité

du poulet, presser les moitiés de citron dans la cavité et les laisser dedans.

3. Lorsque les légumes sont cuits, les transférer dans un bol à mélanger. Mettre le poulet dans le panier et metre le panier dans la friteuse. Sélectionner la fonction Rôtissage, régler la durée pour 55 minutes et la température à 350 °F (180 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt.

4. Quand il reste 10 minutes à la cuisson, remettre les légumes dans le panier et les étaler autour du poulet. Remettre le panier dans la friteuse pour terminer la cuisson.

5. Lorsque le poulet est cuit (il doit avoir une température interne de 165 °F [74 °C] sur un thermomètre à mesure instantanée), le retirer le poulet du panier et le découper en portions individuelles. Servir avec les légumes.

*Valeur nutritive d'une portion (basée sur 6 portions) :  
 Calories 268 (23 % provenant des lipides) • Glucides 16 g • Protéines 36 g • Lipides 7 g • Cholestérol 103 mg • Sodium 768 mg*

## Saumon glacé au thym avec asperges et pommes de terre Fingerling

Un repas complet pour un soir de semaine – vite fait avec la friteuse panier à air Cuisinat<sup>MD</sup>.

### Donne 4 portions

- |    |  |
|----|--|
| 10 | oz (283g) de pommes de terre Fingerling, multicolores si possible, coupées en deux sur la longueur |
| 1  | c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive, divisé   |
| 1½ | c. à thè (7,5 ml) de sel cascher, divisé   |
| 2  | pincées de poivre noir frais moulu, divisé   |
| 1  | lb (454 g) d'asperges, sans la partie coriace  |
| 1  | c. à soupe (15 ml) de miel   |

2. Sélectionner la fonction Friture air, régler la durée pour 12 minutes et la température à 350 °F (180 °C), puis appuyer sur la touche Rappel de secouage et sur l'interrupteur Marche/arrêt. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, mettre les choux de Bruxelles dans le panier et secouer pour les étaler uniformément. Au signal, secouer le panier, puis remettre à cuire dans la friteuse. À la fin de la cuisson, les choux de Bruxelles doivent être tendres, mais croustillants.

3. Pendant que les choux de Bruxelles cuisent, chauffer 1 c. à soupe (15 ml) d'huile de sésame dans une petite casserole à feu moyen. Ajouter les grains de poivre, la partie blanche des oignons verts, les piments chili, le gingembre et l'ail. Faire rôtir pendant 1 minute environ, jusqu'à ce que le tout embaume. Ajouter la sauce soja, la sauce hoisin, le vin de riz et le sucre. Porter à ébullition et baisser le feu. Laisser mijoter jusqu'à réduction de moitié.

4. Lorsque les choux de Bruxelles sont cuits, les transférer dans le bol avec la sauce et remuer. Garnir de la partie verte des oignons verts et des arachides. Servir immédiatement.

*Valeur nutritive d'une portion :*

*Calories 293 (45 % provenant des lipides) • Glucides 32 g • Protéines 9 g • Lipides saturés 2 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 1 g • Calc. 91 mg • Fibres 8 g*

## Taquitos au poulet tinga

Les taquitos sont des tortillas au maïs farcies au poulet effiloché fumé et parfaitement croustillantes.

### Donne 6 taquitos

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive, plus une quantité pour badigeonner
- 1 oignon blanc moyen, tranché
- 3 gousses d'ail, émincées
- 1 boîte de 14,5 oz (411 ml) de tomates rôties au feu

- 1. Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à frire à feu moyen. Ajouter l'oignon et l'ail. Cuire pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que l'oignon soit translucide et tendre, sans laisser dorer. Ajouter les tomates, la sauce adobo, la poudre de chiptole, le cumin, l'origan, le sel et le poivre. Cuire pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le tout embaume. Ajouter le poulet effiloché et remuer. Chauffer jusqu'à ce que le poulet soit chaud.
- 2. Envelopper les tortillas dans un linge humide et faire chauffer 15 secondes au micro-ondes. Garder couvertes jusqu'à l'emploi.
- 3. Placer une tortilla à plat sur un plan de travail. Déposer environ 2 c. à soupe (30 ml) du mélange de poulet sur la moitié inférieure de la tortilla et parsemer de fromage Oaxaca. Enrouler la tortilla et la fixer à l'aide d'un cure-dents. Mettre le taquito assemblé dans le panier à friture. Continuer avec le reste des tortillas.
- 4. Lorsque le panier est plein, badigeonner les taquitos d'une fine couche d'huile d'olive. Mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture air, régler la durée pour 8 minutes et la température à 350 °F (180 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt.

6 tortillas au maïs de 6 po (15 cm)  
 1. (125 ml) de fromage Oaxaca, râpé en filaments  
 Crème sure, coriandre fraîche hachée et fromage cotija émietté, pour garnir

1/4 t. (60 ml) de sauce adobo  
 1/2 c. à thè (2,5 ml) de poudre de chiptole  
 1/2 c. à thè (2,5 ml) de cumin moulu  
 1/2 c. à thè (2,5 ml) d'origan déshydraté  
 1 c. à thè (5 ml) de sel cascher  
 1/2 c. à thè (2,5 ml) de poivre noir frais moulu  
 2 t. (500 ml) de poulet rôti (de commerce ou des restants) effiloché

1. Dans un petit bol, à l'aide d'une fouet, mélanger l'huile d'olive, le sel, la poudre d'oignon, 1/8 c. à thé (0,5 ml) d'assaisonnement au chili, la poudre d'ail et le poivre. Badigeonner les quartiers de maïs de cette préparation et les mettre dans le panier à friture. Mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture air, régler la durée pour 20 minutes et la température à 350 °F (180 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt.
2. Pendant que le maïs cuit, mélanger la mayonnaise et le jus de lime dans un petit bol. Réserver.
3. À la fin de la cuisson, badigeonner les quartiers d'épis d'une mince couche du mélange de mayonnaise, saupoudrer du cotija et de la coriandre. Servir immédiatement.

*Valeur nutritive d'une portion :*  
 Calories 170 (76 % provenant des lipides) • Glucides 7 g • Protéines 3 g • Lipides 15 g • Lipides saturés 4 g • Cholestérol 12 mg • Sodium 530 mg • Calcium 4 mg • Fibres 1 g

## Frites au parmesan et à la truffe

Ces frites allumettes croustillantes n'ont pas leur pareil. Elles sont la preuve qu'il est possible de faire des frites savoureuses sans bain d'huile!

### Donne 4 à 6 portions

1½ ½ lb (680 g) de pommes de terre allumettes frites

¼ t. (60 ml) de parmesan râpé congelées

½ c. à thé (2,5 ml) de poudre de porcini (facultatif)

2 c. à soupe (30 ml) de persil frais haché

1 c. à soupe (15 ml) d'huile de truffe

2 c. à thé (10 ml) de sel cascher

1. Sélectionner le programme Frites et appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Mettre les frites dans le panier et les secouer pour les étaler uniformément. Au signal, secouer le panier et remettre à cuire dans la friteuse.

## Choux de Bruxelles croustillants façon Kung Pao

Une variante végétarienne du grand classique chinois, le poulet Kung Pao. Les choux de Bruxelles croustillants ont un petit piquant que leur confère le poivre Sichuan.

### Choux de Bruxelles :

1½ lb (680 g) de choux de Bruxelles  
 2 c. à soupe (30 ml) d'huile de sésame grillée

### Sauce :

1 c. à soupe (15 ml) d'huile de sésame grillée  
 ½ à 1 c. à thé (2,5 à 5 ml) de grains de poivre Sichuan (au goût)  
 2 oignons verts, parties vertes et blanches séparées, finement tranchés

4 piments chili séchés, coupés en deux, sans la tige

1 morceau de 1½ po (3,75 cm) de gingembre frais, pelé et râpé

2 gousses d'ail, tranchées

3 c. à soupe (45 ml) de sauce soja

3 c. à soupe (45 ml) de sauce hoisin

2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de vin de riz

1 c. à soupe (15 ml) de sucre granulé

¼ t. (60 ml) d'arachides grillées non salées, hachées

1. Tailler le dessous de chaque chou de Bruxelles et les couper en deux sur la longueur. Remuer avec les 2 c. à soupe (30 ml) d'huile de sésame.

2. Lorsque les frites sont cuites, les transférer dans un bol avec le reste des ingrédients. Remuer pour bien enrober. Servir immédiatement.

*Valeur nutritive d'une portion (basée sur 6 portions) :*

Calories 314 (41 % provenant des lipides) • Glucides 41 g • Protéines 5 g • Lipides 14 g • Lipides saturés 2 g • Cholestérol 2 mg • Sodium 1330 mg • Calcium 65 mg • Fibres 4 g

mesure instantanée), retirer de la friteuse, laisser reposer quelques minutes, puis trancher finement.

4. Mettre la laitue romaine déchiquetée dans un saladier. Ajouter les croûtons, le poulet tranché et les copeaux de parmesan. Arroser de sauce à salade et remuer délicatement. Servir chaque portion avec un quartier de citron.

Valeur nutritive d'une portion :  
Calories 413 (42 % provenant des lipides) • Glucides 28 g • Protéines 33 g • Lipides 19 g • Lipides saturés 4 g • Cholestérol 79 mg • Sodium 733 mg

## Crevettes pétard

Des succulentes crevettes enrobées d'amidon de maïs et frites à l'air chaud avant d'être remuées dans une sauce collante sucrée et piquante.

### Donne 4 portions (14 à 16 grosses crevettes)

- 1 lb (454 g) de grosses crevettes  
1/2 t. (125 ml) d'amidon de maïs  
1/4 t. (60 ml) de sauce chili douce  
1 c. à soupe (15 ml) de jus de lime frais  
1 c. à thé (5 ml) de zeste de lime  
1 c. à soupe (15 ml) de sauce soja  
1 c. à soupe (15 ml) de sauce Sriracha  
1 c. à thé (5 ml) de graines de sésame grillées  
Oignon vert et coriandre, hachés, pour servir

1. Éponger soigneusement les crevettes avec des essuie-tout. Saupoudrer l'amidon de maïs dans une plaque à pâtisserie. Étaler les crevettes dans la plaque et remuer pour bien enrober.
2. Déposer les crevettes dans le panier à friture et vaporiser d'une fine couche d'huile. Mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture air, régler la durée pour 8 minutes et la température à 350 °F (180 °C), puis

## Ble d'inde de rue à la mexicaine

Plus faciles à manger que l'épi entier et incroyablement savoureux, ces quartiers d'épis sont un mets que vous devez absolument essayer dans votre friteuse à air à panier Cuisinart<sup>MD</sup>!

### Donne 8 quartiers d'épi

- 1/4 t. (60 ml) d'huile d'olive  
1 c. à thé (5 ml) de sel cascher  
1 c. à thé (5 ml) de poudre d'oignon  
1/4 c. à thé (5,8 ml) d'assaisonnement au chili, divisé  
1/2 c. à thé (2,5 ml) de poudre d'ail  
1/8 c. à thé (0,5 ml) de poivre noir frais moulu  
2 épis de maïs, coupés en quatre sur la longueur  
1/4 t. (60 ml) de mayonnaise  
Jus de 1 lime  
1 t. (125 ml) de fromage cotija émietté  
Coriandre hachée, pour garnir

- 2 c. à soupe (30 ml) de piments forts marinés en rondelles, égotés
- 3 quartiers de citron

Sauce marinara chaude, pour servir

- 1. Éponger parfaitement les rondelles de calmar avec des essuie-tout. Saupoudrer l'amidon de maïs dans une plaque à pâtisserie. Étaler les rondelles de calmar dans la plaque et remuer pour bien enrober.
- 2. Déposer les rondelles de calmar dans le panier à friture, les vaporiser d'une fine couche d'huile d'olive et les saupoudrer de sel et d'assaisonnement Old Bay. Mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture air, régler la durée pour 10 minutes et la température à 400 °F (200 °C), appuyer sur le bouton Rappel de secouage, puis sur l'interrupteur Marche/arrêt. Au signal, secouer le panier et vaporiser d'huile additionnelle si le calmar paraît sec.
- 3. Lorsque les rondelles de calmar sont cuites, les transférer dans un plat de service, garnir de rondelles de piments forts et servir avec les quartiers de citron et la sauce marinara.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 1 à 2 portions) :

Calories 266 (24 % provenant des lipides) • Glucides 25 g • Protéines 24 g • Lipides 7 g • Lipides saturés 1 g • Cholestérol 352 mg • Sodium 681 mg • Calcium 50 mg • Fibres 1 g

## Salade César au poulet

Les croûtons qu'on achète à l'épicerie sont bourrés de sel et d'autres ingrédients inutiles. Préparez les vôtres à la maison et vous saurez exactement ce que vous mettez dedans. Profitez de notre recette vraiment simple avec, en prime, une façon ultra facile de préparer du poulet.

### Donne 4 portions

Poulet : poitrines de poulet désossées, sans la peau,

- 1 d'épaisseur égale
- 1 c. à soupe (15 m) d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail, broyée et pelée
- 1 Sel cascher

Poivre noir frais moulu

### Croûtons :

- 2 (500 ml) de pain au levain, en dés de ½ à 1 po (2,5 à 5 cm)
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 2 pincées de sel cascher et de poivre noir frais moulu
- 1 pincée de poudre d'ail

### Salade :

- 1 petite laitue romaine, déchiquetée
- 3 à 4 c. à soupe (45 à 60 ml) de sauce à salade César (de commerce ou faite maison; recette à Cuisinart.ca)
- 2 c. à soupe (30 ml) de copeaux de parmesan
- 1 citron, coupé en quartiers, pour servir

- 1. Mettre les poitrines de poulet dans un grand bol peu profond avec 1 c. à soupe (15 m) d'huile d'olive, l'ail et une bonne pincée de sel et de poivre. Frotter le poulet du mélange, couvrir et mettre à mariner au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- 2. Pendant ce temps, préparer les croûtons : sélectionner la fonction Cuisson four, régler la durée pour 4 minutes et la température à 350 °F (180 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Pendant la période de préchauffage, mettre les dés de pain dans un grand bol peu profond avec l'huile d'olive, le sel, le poivre et la poudre d'ail. Remuer pour bien enrober. Transférer dans le panier et mettre dans la friteuse.
- 3. À la fin de la période de marinage, transférer le poulet dans le panier et mettre dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture air, régler la durée pour 18 minutes et la température à 375 °F (190 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Lorsque le poulet est cuit (il doit avoir une température interne de 170 °F [75 °C] sur un thermomètre à

1. Remuer les fleurons de chou-fleur dans un bol avec l'huile d'olive, le sel, la farine de riz et la farine de tapioca. Étaler en une seule couche dans le panier à friture. Mettre le panier dans la friteuse.

2. Sélectionner le programme Légumes, régler la durée pour 20 minutes et la température à 325 °F (162 °C), puis appuyer sur la touche Rappel de secouage et sur l'interrupteur Marche/arrêt. Au signal, secouer le chou-fleur dans le panier. 3. Quand le chou-fleur est cuit, secouer le panier à nouveau. Sélectionner à nouveau le programme Légumes, puis régler la durée pour 5 minutes et la température à 400 °F (200 °C).

4. Pendant que le chou-fleur cuit, faire fondre le beurre et y incorporer la sauce piquante.

5. Le chou-fleur est cuit quand l'extérieur est doré et croustillant. Retirer de la friteuse, transférer dans un bol, arroser du beurre sauce piquante et remuer pour bien enrober. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 6 portions) :

Calories 62 (73 % provenant des lipides) • Glucides 3 g • Protéines 1 g • Lipides saturés 2 g • Cholestérol 8 mg • Sodium 309 mg • Calcium 15 mg • Fibres 1 g

## Calmar frit avec piments forts marinés

L'assaisonnement Old Bay<sup>MD</sup> confère une note salée et fumée.

### Donne 1 à 2 portions

1/2	1/2 lb (220 g) de calmar en rondelles
1/2	t. (125 ml) d'amidon de maïs
1/4	Huile d'olive vierge extra, au besoin
1/4	c. à thé (1 ml) de sel cascher
1/4	c. à thé (1 ml) d'assaisonnement Old Bay <sup>MD</sup>

1. Étaler les ailes dans le panier et saupoudrer de sel. Mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner le programme Ailes de poulet et appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Au signal, secouer les ailes. Remettre à cuire dans la friteuse.

2. Pendant ce temps, mélanger la sauce piquante et le beurre dans un grand bol.

3. Lorsque les ailes sont cuites, les transférer dans le grand bol avec la sauce et remuer pour bien enrober.

Valeur nutritive d'un morceau d'aile nature :  
Calories 94 (39 % provenant des lipides) • Glucides 0 g • Protéines 14 g • Lipides 4 g • Lipides saturés 1 g • Cholestérol 39 mg • Sodium 127 mg • Calcium 7 mg • Fibres 0 g  
Valeur nutritive d'une portion de sauce Buffalo (basée sur 20 portions) :  
Calories 6 (100 % provenant des lipides) • Glucides 0 g • Protéines 0 g • Lipides 1 g • Lipides saturés 1 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 28 mg • Calcium 0 mg • Fibres 0 g

## Bouchées de chou-fleur Buffalo

Une collation simple et saine quand on a envie de quelque chose salé et croustillant.

### Donne environ 6 portions

1	chou-fleur moyen de 2 à 2 1/2 lb (907 g à 1,1 kg), défaut en petits fleurons individuels (environ 10 t. [2,36 L])
1	c. à soupe (15 m) d'huile d'olive
3/4	c. à thé (3,75 ml) de sel cascher
1/2	c. à soupe (7,5 ml) de farine de riz blanc
1/2	c. à soupe (7,5 ml) de farine de tapioca
1	c. à soupe (15 m) plus 1 c. à thé (5 ml) de beurre non salé (ou huile de coco pour une alternative végétalienne)
1	c. à soupe (15 m) plus 1 c. à thé (5 ml) de sauce piquante à base de vinaigre



Un peu sure, un peu sucrée et légèrement épicée, la sauce piri-iri accommode bien les ailes de poulet... mais pas que!

## Ailes de poulet piri-iri

*Valeur nutritive d'une portion :*  
Calories 270 (52 % provenant des lipides) • Glucides 22 g • Protéines 10 g • Lipides 3 g • Lipides saturés 6 g • Cholestérol 25 mg • Sodium 578 mg •

### Donne environ 20 ailes

- 2 lb (907 g) d'ailes de poulet\*
- 1 3/4 c. à thé (9 ml) de sel cascher, divisé
- 1 oz (28 g) de piri-iri (piment oiseau ou autres piments rouges), sans la tige
- 4 gousses d'ail petite échalotte
- 1 morceau de 2 po (5 cm) de gingembre frais, pelé
- 1/2 t. (125 ml) de feuilles de coriandre fraîche
- 1/4 t. (60 ml) de feuilles d'origan frais
- 2 c. à thé (10 ml) de paprika fumé
- 1 c. à thé (5 ml) de sucre granulé
- 2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de vin rouge
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron frais
- 1/2 t. (125 ml) d'huile d'olive

- \* Si les ailes ne sont pas déjà divisées en petits pilons d'aile et en ailettes, les couper en deux aux articulations et jeter les bouts.
- 1. Étaler les ailes dans le panier et saupoudrer de 3/4 c. à thé (3,75 ml) de sel. Mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner le programme Ailes de poulet et appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Au signal, secouer les ailes. Remettre à cuire dans la friteuse.

- 2. Pendant ce temps, préparer la sauce : mettre les piments, l'ail, l'échalotte et le gingembre dans le bol d'un petit robot culinaire ou robot-hachoir, muni du couteau hachoir en métal. Régler le robot à haute vitesse et hacher finement par impulsions. Râcler les parois du bol. Ajouter la coriandre, l'origan, le paprika, le sucre et 1 c. à thé (5 ml) de sel; hacher grossièrement par impulsions. Pendant que le robot tourne, ajouter le vinaigre, le jus de citron et le zeste de citron et mélanger jusqu'à ce que bien combinés. Ajouter l'huile d'olive et mélanger jusqu'à ce que parfaitement homogène.
- 3. Lorsque les ailes sont cuites, les transférer dans un saladier avec la sauce et remuer pour bien enrober. Servir immédiatement.

*Valeur nutritive d'une aile nature :*

Calories 94 (39 % provenant des lipides) • Glucides 0 g • Protéines 14 g • Lipides 4 g • Lipides saturés 1 g • Cholestérol 39 mg • Sodium 127 mg •

*Calcium 7 mg • Fibres 0 g*

*Valeur nutritive d'une portion de sauce piri-iri (basée sur 20 portions) :*  
Calories 92 (64 % provenant des lipides) • Glucides 7 g • Protéines 1 g • Lipides 7 g • Lipides saturés 1 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 209 mg •

*Calcium 3 mg • Fibres 0 g*

## Ailes de poulet Buffalo

Toutes aussi savoureuses – mais plus saine – que les ailes frites en bain d'huile! La friteuse à air à panier Cuisinart<sup>®</sup> les fait croustillantes à souhait, sans huile et sans trop de préparation.

### Donne environ 20 ailes

- 2 lb (907 g) d'ailes de poulet\*
- 3/4 c. à thé (3,75 ml) de sel cascher
- 1/4 t. (60 ml) de sauce piquante à base de vinaigre
- 1 c. à soupe (15 ml) de beurre non salé fondu
- \* Si les ailes ne sont pas déjà divisées en petits pilons d'aile et en ailettes, les couper en deux aux articulations et jeter les bouts.

## Crostilles de tortilla à la lime

Une fois que vous aurez essayé nos crostilles maison, vous ne pourrez plus vous contenter des crostilles de commerce. Parfaites seules ou avec votre trempette favorite!

### Donne 20 crostilles

5	tortillas au maïs de 6 po (15 cm)
2	c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
½	lime
1	c. à thè (5 ml) de zeste de lime
1	c. à thè (5 ml) de sel cascher

1. Couper les tortillas en quatre et les déposer dans une plaque à pâtisserie. Badigeonner des deux côtés avec l'huile d'olive.

2. Étaler la moitié des quarts de tortillas en une seule couche dans le panier. Mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture air, régler la durée pour 8 minutes et la température à 350 °F (180 °C), appuyer sur la touche Rappel de secouage, puis sur l'interrupteur Marche/arrêt. À mi-cuisson, secouer le panier pour mélanger les crostilles et remettre à cuire dans la friteuse. Transférer les crostilles dans un bol. Répéter avec le reste des morceaux de tortilla.

3. Lorsque toutes les crostilles sont frites, presser le jus de lime dessus et saupoudrer du zeste de lime et de sel. Remuer pour enduire.

### Valeur nutritive d'une portion :

Calories 172 (33 % provenant des lipides) • Glucides 27 g • Protéines 3 g • Lipides 7 g • Lipides saturés 1 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 949 mg • Calcium 92 mg • Fibres 3

## Nachos vite faits

Un goûter savoureux, prêt en moins de 10 minutes. Personnalisez la recette à votre goût en remplaçant des garnitures ou en ajoutant d'autres que vous préférez.

### Donne 6 portions

6	t. (1,5 L) de crostilles de tortilla (autant qu'il en faut pour couvrir la surface du panier [cela varie selon le type de crostilles utilisées])
1½	t. (375 ml) de fromage cheddar ou Monterey Jack, râpé en filaments
½	t. (125 ml) de haricots frites
2	c. à soupe (30 ml) de salsa, plus une quantité pour servir
1	piment jalapeno, coupé en deux, épépiné, finement
1 ou 2	oignons verts, finement tranchés
¼	t. (60 ml) de piments verts, hachés (environ la moitié d'une boîte 4,5 oz [127 g] égouttés)
½	t. (125 ml) d'olives noires, tranchées
¼	(si on utilise des olives en conserve, les égoutter) t. (60 ml) de piments jalapeno en rondelles marinés, égouttés
	Guacamole et crème sure pour servir

1. Mettre environ 2 t. (500 ml) de crostilles de tortilla dans le fond du panier à friture. Garnir de ½ t. (125 ml) de fromage, ajouter une couche de crostilles, étaler les haricots cuits et 2 c. à soupe (30 ml) de salsa, puis garnir des ingrédients tranchés. Recouvrir du reste des crostilles, puis du fromage.

2. Mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture air, régler la durée pour 5 minutes et la température à 400 °F (200 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt.

3. Servir immédiatement, accompagnés de salsa, de guacamole et de crème sure.

Bâtonnets de pain doré .....	10
Croustilles de tortilla à la lime .....	11
Nachos vite faits .....	11
Ailes de poulet piri-iri .....	12
Ailes de poulet Buffalo .....	12
Chou-fleur Buffalo .....	13
Calmar frit avec piments forts marinés .....	13
Salade César au poulet .....	14
Crevettes pétard .....	15
Epis de maïs de rue à la mexicaine .....	15
Frites au parmesan et à la truffe .....	16
Choux de Bruxelles croustillants façon Kung Pao .....	16
Taquitos au poulet Tinga .....	17
Poulet rôti avec légumes d'automne .....	18
Saumon glacé au thym avec asperges .....	18
et pommes de terre Fingerling .....	18
Bouchées de beignets au sucre à la cannelle .....	19
Petites tartes aux framboises et aux pêches .....	20

<b>Donne 12 bâtonnets</b>	
4 gros œufs	4
1. (125 ml) de crème épaisse	½
1. (125 ml) de lait entier	½
3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé	3
1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue	1
4 tranches de brioche, coupées en trois	4
1 c. à soupe (15 ml) de sucre en poudre	1
Sirup d'érable chaud, pour servir	
1. Dans un plat de cuisson peu profond, mélanger les œufs,	
la crème, le lait, le sucre et la cannelle avec un fouet. Tremper	
les tranches de brioche des deux côtés dans le mélange et	
les déposer dans le panier. Mettre le panier dans la friteuse.	
Sélectionner la fonction Friture air, régler la durée pour	
10 minutes et la température à 320 °F (160 °C), puis appuyer	
sur l'interrupteur Marche/arrêt.	
2. Lorsque les bâtonnets sont cuits, les transférer sur une assiette	
de service, les saupoudrer de sucre en poudre et servir	
immédiatement avec du sirup d'érable.	
Valeur nutritive d'une portion (basée sur 12 portions) :	
Calories 115 (52 % provenant des lipides) • Glucides 10 g • Protéines 4 g •	
Lipides 7 g • Lipides saturés 4 g • Cholestérol 82 mg • Sodium 84 mg •	
Calcium 27 mg • Fibres 0 g	

Bâtonnets de pain doré

Dix minutes suffit pour régaler votre famille au petit-déjeuner.

## AUTRES MODES DE CUISSON

La friteuse à air à panier CuisinartMD fait plus que de la friture! Pour utiliser ses autres fonctions – cuisson au four, rôtissage – vous n'avez qu'à sélectionner celle désirée, puis régler la température et la durée de cuisson (jusqu'à 60 minutes) à l'aide des touches fléchées. Voici quelques recommandations utiles.

- a friteuse à panier est un appareil à convection. L'air pulsé par le ventilateur à grande vitesse a généralement pour effet d'accélérer la cuisson. Il est donc possible qu'il faille réduire la durée de cuisson. Il est recommandé de vérifier la cuisson des aliments 5 à 10 minutes avant l'expiration du délai de cuisson suggéré.

- Pour la Cuisson au four des produits de boulangerie-

pâtisserie :

- utiliser un plat résistant à la chaleur (non compris) sur le plateau à friture.
- pour les recettes qui n'ont pas été spécifiquement conçues pour cet appareil, réduire de 25 ou 50 °F (5 à 10 °C) la température indiquée dans la recette.

- La fonction Rôtissage est parfaite pour rôtir des légumes ou des viandes. Régler la température à 400 °F (200 °C).

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débrancher toujours l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir parfaitement avant de le nettoyer.
- Pour nettoyer l'extérieur, n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, afin d'éviter d'endommager le fini. Passez simplement un chiffon humide propre et essuyez parfaitement. Versez le produit nettoyant sur un chiffon et non pas directement sur l'appareil.
- Pour nettoyer les parois intérieures, utilisez simplement un chiffon humide avec un savon liquide doux ou une éponge vaporisée de nettoyant. Essuyez avec un linge humide propre. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou rigoureux puis- sants, ni de tampons à récurer métalliques sur les surfaces intérieures, car ils risqueraient d'endommager le fini.
- Le panier et le plateau sont compatibles lave-vaisselle. Ils peuvent également être lavés à la main à l'eau chaude savonneuse avec un tampon ou une brosse à récurer en nylon, puis rincés parfaitement.
- Retirez le plateau à friture du panier pour avoir facilement accès au fond du panier.
- Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant du service à la clientèle autorisé.

PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS	AMOUNT	DURÉE	TEMPÉRATURE	PRÉCHAUFFAGE	SECOUR/TOURNER
Pommes de terre frites	1½ lb (680 g)	18 min	400 °F (200°C)	-	Secouer
Ailes de poulet	2 lb (907 g)	25 min	400 °F (200 °C)	-	Secouer
Collations congelées	-	10 min	400 °F (200 °C)	-	Secouer
Légumes	6 tasses (1,5 L)	10 min	375 °F (190 °C)	-	Secouer

PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS

Alimentation	Pourquoi l'appareil n'allume-t-il pas?	Pourquoi les aliments frits ne sont-ils pas croustillants ou sont-ils frits de manière inégale?	<p>Il faut s'assurer que les aliments sont étalés en une seule couche, sans se chevaucher, dans le panier à friture. Si des aliments se chevauchent, les secouer ou les tourner à mi-cuisson. Utiliser le Rappel de secouage, un signal sonore qui évite d'oublier.</p> <p>Prolonger la durée de cuisson. Vérifier périodiquement les aliments pour surveiller le degré de brunissage.</p> <p>S'il y a trop d'aliments dans le panier, ils ne cuiront pas dans la durée suggérée. Procéder par lots d'aliments plus petits ou s'assurer de les étaler en une seule couche.</p> <p>Si la température est trop basse, les aliments ne cuiront pas bien. Pour la friture à air, la température idéale se situe autour de 400 °F (200 °C).</p>	Nettoyage	<p>Comment nettoyer les résidus d'aliments tenaces sur le panier ou le plateau à friture?</p> <p>Pour éliminer les résidus gras tenaces, laisser tremper l'accessoire dans de l'eau chaude savonneuse ou utiliser un produit nettoyant non abrasif. Nous recommandons de laver les accessoires à la main à l'eau chaude savonneuse avec un brosses ou un tampon à récurer en nylon et de les rincer parfaitement, ou de les laver dans le lave-vaisselle.</p>

## GUIDE DE FRITURE À AIR CHAUD

Le tableau ci-dessous donne des lignes directrices pour la friture à air chaud de certains aliments populaires dans votre friteuse à panier Cuisinart®. Lorsque vous faites frire les aliments en une quantité supérieure à la quantité recommandée, secouez-les de temps à autre pour vous assurer d'obtenir des aliments croustillants et cuits uniformément. Les aliments en quantités plus petites mettront moins de temps à cuire. Pour obtenir de meilleurs résultats, vérifiez périodiquement l'état de la cuisson en jetant un coup d'œil dans le hublot.

**REMARQUE :** Utilisez une plaque à pâtisserie (non comprise) sur le plateau à friture pour la cuisson des produits de pâtisserie-boulangerie, des quiches ou des plats en cocotte.

FONCTION	ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE	TEMPÉRATURE	PRÉCHAUFFAGE	SECOUER/ TOURNER
Friture air	Escalopes panées	2 ou 3	20 min	360 °F (182 °C)	-	Tourner
Friture air	Saumon	4 filets (4 oz [113 g] chacun)	10 min	375 °F (190 °C)	-	-
Friture air	Crevettes	1 ½ lb (680 g)	8 min	370 °F (187 °C)	-	Secouer
Friture air	Bacon	5 tranches	12 min	320 °F (160 °C)	-	-
Friture air	Croquettes de poulet congelées	20 croquettes	10 min	380 °F (193 °C)	-	Tourner
Cuisson four	Gâteau rond	Moule de 7 po (18 cm)	20 à 25 min	325 °F (160 °C)	✓	-
Cuisson four	Petits pains mollets	6	10 min	350 °F (180 °C)	✓	-
Rôtissage	Poulet, entier	3,5 lb (1,6 kg)	55 min	350 °F (180 °C)	-	-
Rôtissage	Poulet, pilons	5 pilons	25 min	380 °F (193 °C)	-	Tourner
Rôtissage	Ble d'inde	3 à 4 épis	20 min	350 °F (180 °C)	-	Tourner
Rôtissage	Garniture de fromage gratiné	-	3 à 5 min	400 °F (200 °C)	✓	-

## MODE D'EMPLOI

Pour régler la fonction de cuisson, vous n'avez qu'à suivre les quelques étapes simples suivantes :

1. Mettez la friteuse à air à panier Cuisinart<sup>MD</sup> sur une surface plate, stable et résistante à la chaleur et branchez-la dans une prise de courant.
2. Retirez le panier de la friteuse et vérifiez que le plateau à friture est dedans.
3. Mettez les aliments sur le plateau à friture dans le panier et mettez le panier dans la friteuse.

**Remarque :** La fonction Cuire au four est automatiquement réglée pour le préchauffage. (Voir la rubrique Préchauffage à la page 5.)


Utilisez les touches à effluement pour sélectionner la fonction de cuisson ou le programme préétabli ainsi que pour régler la durée et la température de cuisson, selon les besoins.

5. Appuyez sur la touche Rappel de secouage pour activer ou désactiver le signal sonore rappelant de secouer ou de tourner les aliments à mi-cuisson.
6. Lancez l'opération de cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/arrêt.
7. La minuterie à décompte paraît sur l'afficheur numérique.
8. Le signal sonore Rappel de secouage (s'il a été activé) se fait entendre à mi-cuisson.
9. Lorsque la minuterie atteint 00, un signal sonore indique la fin de la durée de cuisson.
10. Si vous laissez le panier dans la friteuse à la fin de la durée de cuisson, l'appareil passe automatiquement en mode garde-au-chaud.
11. Appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt ou sortez le panier de la friteuse pour interrompre la garde-au-chaud et éteindre l'appareil.
12. Débranchez l'appareil.

## TRUCS ET CONSEILS POUR LA FRITURE À AIR

- La friture à air remplace avantageusement la friture en bain d'huile. Elle utilise de l'air chaud circulant à très haute vitesse à l'intérieur et un élément de chauffage supérieur pour frire les aliments. Les résultats sont à la fois délicieux et meilleurs pour la santé que la friture classique.
- La friture à air chaud ne requiert pas d'huile, mais un peu d'huile vaporisée peut rehausser le degré de brunissage et la croustillance.
- Il est recommandé d'utiliser le Rappel de secouage pour la cuisson de grandes quantités d'aliments qui se chevauchent dans le panier ou pour les gros aliments, comme les escalopes de poulet. Il ne faut pas mettre trop d'aliments dans le panier; les étaler en une seule couche assurera une cuisson plus rapide et de meilleurs résultats.
- La cuisson sera plus uniforme si les aliments sont en morceaux d'à peu près tous de la même taille et qu'ils ne se chevauchent pas. On peut utiliser diverses panures, telles que de la chapelure ou de la chapelure panko (assaisonnée ou non); des céréales de flocons de maïs, des croustilles de pomme de terre ou des biscuits graham broyés; de la semoule de maïs; toutes sortes de farines, dont sans gluten, et plus encore.
- Les sucs de cuisson des viandes et les marinades qui s'accumulent dans le fond du panier font une excellente base de sauce.
- Lorsque l'on fait cuire des aliments gras (comme du bacon), le gras s'accumule dans le fond du panier. Pour éviter les brûlures, laisser le gras refroidir dans le panier avant de nettoyer l'appareil.
- Il est recommandé d'utiliser des pinces ou une spatule en silicone pour retirer les aliments du panier.
- Le hublot et la lampe sont pratiques pour vérifier l'évolution de la cuisson. On peut aussi sortir le panier de la friteuse; à ce moment-là, la durée de cuisson s'interrompt jusqu'à ce que le panier soit remis dans la friteuse.

# PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE

- Fonctions de cuisson avec témoin**  
Sélectionnez le mode de cuisson désiré parmi les quatre options offertes : Friture à air, Rôtissage, Cuisson au four ou Garde-à-chaud. Le témoin correspondant à la fonction sélectionnée s'allume.
- Programmes prééglés avec témoin**  
Sélectionnez l'aliment désiré parmi quatre aliments frites populaires offerts : Frites, Ailes de poulet, Légumes et Collations congelées.
- Réglages de la durée de cuisson et de la température**  
Utilisez les touches fléchées vers le haut ou vers le bas pour régler la durée de cuisson et la température pour les différentes fonctions et les programmes prééglés (facultatifs). La durée et la température s'affichent en alternance sur l'afficheur numérique.
- Témoin de préchauffage**  
La fonction Cuisson au four comporte une fonction de préchauffage intégrée. Lorsque vous êtes prêt à mettre les aliments à cuire, appuyez sur la touche Cuisson au four, mettez le panier dans la friteuse, puis appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt : le témoin de préchauffage (un rectangle défilant) s'allume sur l'afficheur. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, un signal sonore de cinq bips retentit et l'icône de préchauffage clignote sur l'afficheur. Sortez le panier de la friteuse, mettez-y les aliments à cuire (en prenant garde de ne pas vous brûler), puis remettez le panier dans la friteuse. Quand le décompte atteint 00, un signal sonore de trois bips retentit et le témoin 00 s'allume et reste allumé pendant 1 minute. Après qu'on l'appareil passe automatiquement en mode garde-à-chaud (voir le point 9).
- Témoin « prêt »**  
Pour étinceler la lampe dans la friteuse, appuyez sur l'icône d'ampoule . La lampe s'éteint automatiquement après 20 secondes.
- Touche d'éclairage**  
Vérifiez qu'il n'y a rien d'autre que le panier à friture et le plateau à friture dans la friteuse.
- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant.**




# POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL

## CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- Panneau de commande numérique**  
Touches à effleurement faciles d'emploi qui permettent de sélectionner la fonction, la durée, la température et les programmes prééglés. L'afficheur numérique indique la température et le décompte de la durée (renseignements à la page 5).
    - Fonctions de cuisson : Friture à air, Rôtissage, Cuisson au four, Garde-au-chaud
    - Programmes prééglés : Pommes de terre frites, Ailes de poulet, Légumes, Collations congelées, Restants
    - Éclairage : Sert à allumer la lampe à l'intérieur pour voir l'évolution de la cuisson
    - Rappel de secouage : Signal sonore qui indique de secouer ou de tourner les aliments à mi-cuisson. Le rappel est automatique pour les programmes prééglés. Il peut être activé et désactivé.
  - Panier à friture avec poignée qui reste froide au toucher**  
Offre une surface de cuisson de 8 x 8 po (20 x 20 cm).
- Hublot**  
Permet de surveiller l'évolution de la cuisson des aliments dans la friteuse.
  - Plateau à friture**  
Assure une cuisson uniforme. Doit absolument être mis dans le panier à friture pour la cuisson.
  - Range-cordon à l'arrière** (non montré)  
Facilite le rangement du cordon d'alimentation.



- les coins clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
  - les environnements de type chambres d'hôtes
31.  Ce symbole alerte à la présence d'une surface chaude. Soyez prudents quand vous y touchez.

# CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

Lisez et conservez les présentes instructions. Elles vous aideront à tirer le maximum de votre friteuse à air à panier Cuisinart<sup>MD</sup> et à obtenir des résultats professionnels à tout coup.

## INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures que présentent les risques d'emmêlement ou de chute reliés à un cordon long.

Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition qu'elle ait un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil et qu'elle soit placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

## AVIS

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne retournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

20. Toucher des pièces électriques, ce qui créerait un risque de choc électrique.
21. N'essayez pas de déloger des aliments coincés dans l'appareil quand il est branché dans une prise de courant.
22. MISE EN GARDE : Pour éviter les risques d'incendie, ne laissez JAMAIS l'appareil fonctionner sans surveillance.
23. Réglez l'appareil aux températures recommandées pour toutes les fritures à air chaud.
24. Ne déposez pas d'ustensiles ou de plats de cuisson sur le hublot ou le dessus de l'appareil.
25. Éteignez l'appareil (interrupteur Marche/arrêt) après l'utilisation.
26. Ne faites pas fonctionner un appareil dans un module de rangement sur le comptoir ni dans une armoire murale. Lorsque vous rangez un appareil dans un module de rangement, prenez soin de le débrancher de la prise électrique. Le fait de laisser l'appareil branché peut causer un risque d'incendie, spécialement s'il touche les parois du module ou la porte de l'armoire lorsqu'elle est fermée.
27. Faites très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou un liquide chaud.
28. Pour débrancher l'appareil, vérifiez d'abord qu'il est éteint (interrupteur Marche/arrêt), puis retirez la fiche de la prise de courant.
29. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent de l'utiliser en toute sécurité sans surveillance ou instruction. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
30. Si le CORDON D'ALIMENTATION venait qu'à être endommagé, faites-le remplacer par le fabricant ou son représentant de service autorisé ou par une autre personne compétente afin d'éviter les dangers.
31. Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique; cela comprend :
  - les coins cuisines réservées au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
  - les fermes

# TABLE DES MATIÈRES

Précautions de sécurité.....	2
Cordon spécial .....	3
Caractéristiques et avantages .....	4
Panneau de commande .....	5
Mise en service .....	5
Mode d'emploi .....	6
Trucs et conseils d'utilisation .....	6
Tableau de friture à air chaud .....	7
Dépannage.....	8
Autres modes de cuisson .....	9
Nettoyage et entretien.....	9
Recettes.....	10
Garantie .....	21

# PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, particulièrement en présence d'enfants, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **Lisez toutes les instructions.**
2. **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS ET AVANT DE LE NETTOYER. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le manipuler ou de poser et déposer des pièces.**
3. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais aucune partie de l'appareil dans l'eau ou un liquide quelconque. Voyez les instructions pour le nettoyage et l'entretien à la page 9.
5. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de certaines déficiences, ni lorsqu'il s'en trouve à proximité.

6. N'utilisez pas l'appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au magasin où il a été acheté pour qu'il soit examiné et réparé au besoin.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart afin d'éviter les risques de blessures que cela pourrait occasionner.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou de la table où il risque d'être accroché par des enfants ou des animaux de compagnie, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait l'endommager.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. Soyez extrêmement vigilants lorsque vous mettez dans l'appareil des réceptacles faits d'une matière autre que du métal ou du verre.
13. Pour éviter les brûlures, soyez très prudents lorsque vous retirez les accessoires ou que vous éliminez de la graisse chaude.
14. Débranchez toujours l'appareil quand il ne sert pas. Ne rangez rien dans l'appareil, autres que les accessoires recommandés par le fabricant.
15. Ne mettez aucun contenant en papier, en carton, en plastique ou d'autres matières similaires dans l'appareil.
16. Ne recouvrez jamais aucune partie de l'appareil avec du papier d'aluminium au risque de causer une surchauffe.
17. Ne mettez pas d'aliments de très grande taille ni des emballages ou des ustensiles en métal dans l'appareil, car cela pourrait créer un risque d'incendie ou de choc électrique.
18. Assurez-vous que l'appareil n'est pas en contact avec un matériau inflammable (tels que rideaux ou tentures) ou les murs pendant qu'il fonctionne; cela créerait un risque d'incendie. Ne laissez pas d'objets sur le dessus de l'appareil pendant qu'il est en marche. Ne l'utilisez pas sous les armoires de cuisine.
19. Ne nettoyez pas l'intérieur avec un tampon à récurer métallique. Des morceaux de métal pourraient se détacher du tampon et

# Cuisinart<sup>MD</sup>

*Friteuse à air  
à panier de*

*4,5 pintes (4,25 L)*

AIR-160C

Livret d'instructions  
et de recettes

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

