



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

Operation	Why won't my unit turn on?	Make sure your unit is plugged into a functional outlet.
		Make sure the air fryer basket is securely in place in the unit.
		Call Consumer Service at 1-800-472-7606 .
Cooking	Why are fried foods not crispy or fried evenly?	Some foods may require more oil than others. If not crispy enough, lightly spray, brush, or rub more oil on the food.
		Make sure food is spread evenly in a single layer in the air fryer basket with no overlap. If food still overlaps, toss or flip food halfway through cooking cycle; use the Toss Reminder for an audio alert.
		Put the food in for additional cooking time. Make sure to check frequently until food reaches desired brownness.
	Why is my food undercooked?	If you put too much food in the basket, it may not cook in the suggested time. Try using smaller batches of food and single layers, rather than stacking food items on top of each other.
		If the temperature is too low, the food may not fully cook. For air frying, the ideal temperature is around 400°F (200°C).
Cleaning	How do I clean tough-to-remove food residue from the basket/crisper plate?	To remove baked-on grease, soak the accessories in hot, sudsy water or use a nonabrasive cleaner. We recommend hand-washing these parts in hot, sudsy water with a nylon scouring pad or nylon brush and then thoroughly rinsing them, or washing in a dishwasher.

- 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 $\frac{3}{4}$ 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.

- While the wings are air frying, put the hot sauce and butter into a large bowl, and stir to combine.
- 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 |
| $\frac{3}{4}$ | teaspoon (3.75 ml) kosher salt |
| $\frac{1}{2}$ | tablespoon (7.5 ml) white rice flour |
| $\frac{1}{2}$ | 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 |

- 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.
- 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.

- 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).
- While the cauliflower is cooking, melt the butter. Stir together with the hot sauce until well blended.
- 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

- | | |
|---------------|---|
| $\frac{1}{2}$ | pound (227 g) calamari rings |
| $\frac{1}{2}$ | cup (125 ml) cornstarch |
| | Extra-virgin olive oil, as needed |
| $\frac{1}{4}$ | teaspoon (1 ml) kosher salt |
| $\frac{1}{4}$ | teaspoon (1 ml) Old Bay® seasoning |
| 2 | tablespoons (30 ml) pickled hot pepper rings, drained |
| 2 | lemon wedges |
| | Marinara sauce, warm, for serving |

- 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.
- 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.

- 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 for a recipe)

- 2 tablespoons (30 ml) shaved Parmesan
- 1 lemon, cut into wedges, for serving

- 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.
- 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.
- 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.
- 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, ⅛ 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 ½-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
1/4 cup (60 ml) adobo sauce
1/2 teaspoon (2.5 ml) chipotle powder
1/2 teaspoon (2.5 ml) ground cumin
1/2 teaspoon (2.5 ml) dried oregano
1 teaspoon (5 ml) kosher salt
1/2 teaspoon (2.5 ml) freshly ground black pepper
2 cups (500 ml) shredded leftover or rotisserie chicken
6 6-inch (15 cm) corn tortillas
1/2 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 1/2 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
1 1/4 teaspoons (9 ml) kosher salt, divided
Freshly ground black pepper
1 3 1/2-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.

- 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.
- 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.
- 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.
- 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
- $\frac{1}{2}$ 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
- 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.
 - 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.
 - 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.
 - When the potatoes are finished, transfer to a bowl or platter. Tent lightly with aluminum foil to keep warm.
 - 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.
 - 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.

- 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)

- Put the flour, sugar, yeast, salt, cinnamon, and nutmeg into a large mixing bowl. Whisk to combine.
- 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.

- 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.
- 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.
- Once 8 balls of dough have been formed, transfer to the air fryer basket.
- 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.
- 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
- $\frac{1}{2}$ pound ([227 g] 2 sticks) unsalted butter, cold and cubed
- $\frac{1}{4}$ cup (60 ml) ice water

For the filling:

- 1 bag (10 ounces [283 g]) frozen peach slices, thawed
- 6 ounces (170 g) fresh raspberries
- $\frac{1}{3}$ 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
- $\frac{1}{2}$ teaspoon (2.5 ml) pure vanilla extract
- $\frac{1}{4}$ teaspoon (1 ml) kosher salt
- $\frac{1}{4}$ 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 $\frac{1}{8}$ to $\frac{1}{4}$ 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 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

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.

©2024 Cuisinart Canada

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

Printed in China

24CC091466

IB-18383-CAN

NOTES:

REMARQUE :

24C091466

l'empire en Chine

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

Vous commander des pièces de remplacement ou des accessoires,
contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7066. Pour
plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca.

transports ni pour les envols qui ne lui parviennent pas.

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire délivrer votre trousse à la pharmacie. Par exemple, 2423 désigne la 24e semaine de l'année 2023.

Toute autre information pertinente au retour du produit le code de date parait sous la forme SSA (semaine et année).

- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/Copie de la preuve d'achat original

10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit
Adresser le retour et un numéro de téléphone
(chèque ou mandat postal)

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

Modelle : AIR-160C

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

Address : 1-800-427-1000

EN CAS DE DÉFECTUOSITÉ DE L'APPAREIL AU COURS DE LA PÉRIODE DE GARANTIE, NE RETOURNEZ PAS AU MAGASIN OU VOUS L'AVEZ ACHETÉ, MAIS COMMUNIQUEZ AVEC NOTRE CENTRE DE SERVICE À LA CLIENTÈLE AUX COORDONNÉES SUIVANTES :

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 les remplaçons ou le réparons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregister votre produit en ligne à www.cuisinart.ca. Ceci conserve votre droit à une réparation gratuite dans toute la périodicité de la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, d'apparition pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces extrêmes qui ne comprennent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi les processus qui sont rigoureux et nécessitent une utilisation excessive de la machine.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques à une prise de 120 V et être utilisé avec des branchements plus rigoureux et il est conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires qui sont rigoureux et nécessitent une utilisation excessive de la machine.

Pièces de rechange autorisées. La garantie exclut accessoires des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange toutefois que tout dommage résultant de l'utilisation avec toute autre chose que l'appareil Cuisinart ou tout autre appareil de la gamme Cuisinart.

La garantie ne couvre pas les travaux de réparation non autorisés ou effectués par quelqu'un autre que l'appareil Cuisinart.

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 original. La garantie couvre seulement les vices de fabrication originale. La garantie ne couvre pas les défauts mécaniques et électriques de l'appareil, ni les dommages causés par le transport ou des conditions d'utilisation. Les appareils dont le numéro de série a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

GARANTIE GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

5. Pendant toutes les mini-tartes soit asssemblées et refermées, ajouter les détails de pâte roulée.

6. Pendant la période de préchauffage, badigeonner les dessus de sucre, si désiré. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, mettre les tartes dans le four, mettre le panier dans une grille et cuire jusqu'à ce que dorées.

7. Retirer et répéter avec le reste des mini-tartes

• Lipides 15 g • Lipides saturés 11 g • Cholestérol 41 mg • Sodium 238 mg •

Calories 250 (53 % proviennent des lipides) • Glucides 27 g • Protéines 2 g

• Calcium 6 mg • Fibres 2 g

• Au moment de cuire les tartes, préparer la garniture. Dans un bol de grande taille, combiner les pâtes, une cuillère de framboises, une cuillère de 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 1/4 po (3 à 6 mm) d'épaisseur, puis découper des cercles de 1/8 à 1/4 po (10 cm). (Reserver les détails de pâte pour récupérer.) Avec une cuillère ronde ou des dessous du bol et déposer au centre de l'un des cercles de pâte. Badigeonner le pourtour de dorure à l'oeuf et recouvrir avec une cuillère de garniture, égoutter les détails de pâte pour récupérer. (Reserver)

4. Répéter avec la deuxième rondelette de pâte, en y ajoutant le dessus. Répéter avec le reste des cercles de la première tarte. Avec un couteau coupant, faire quelques petites entailles sur le dessus. Répéter avec les mini-tartes préparées.

5. Pendant toutes les mini-tartes soit asssemblées et refermées, ajouter les détails de pâte roulée.

6. Pendant la période de préchauffage, badigeonner par-dessus les ingrédients secs à base vétérinaire. Ajouter les dés de beurre et mélanger par impulsions à grande vitesse jusqu'à ce que beurre at l'apparition de petits poils. Mélanger le feu, par impulsions, 1 à 2 secondes (15 m) à la fois. Transférer sur un plan de travail légèrement fariné et cuire jusqu'à ce que dorées.

7. Former en deux rondelles. Envelopper les rondelles et réfrigerer une heure au moins. Pendant ce temps, cuire les feuilles de papier sulfurisé sur la grille du four à 400 °F (200 °C) pendant 10 minutes.

Mini-tartes aux framboises et aux péches

3. travail propre d'une peu de farine. Transférer la pâte sur le plan de travail en la farinier l'égrenaient. Pétrir la pâte, en ajouter un peu de la farine au besoin la pâte de coller aux mains. La pâte devrait être lâche, lisse et élastique (1 c. à the [5 ml] à la fois) pour empêcher la pâte de coller aux mains. La pâte devrait être lâche, 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 lingé 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 l'égrenaient farine et à la fois (grorder les autres couverts sous une pellicule à la fois) à la fois (grorder 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 metre 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 Interruiseur Marche/arrêt. Les beignets sont prêts lorsqu'ils sont légèrement dorés. Répéter avec les faces et chaus, les badigeonner de beurre sur toutes les faces et les remuer délicatement dans le sucre à la cannelle. Servir immédiatement.

7. Lorsqu'un lot de beignets est prêt, pendant qu'ils sont encore chauds, les badigeonner de sucre à la cannelle. Servir Valuer nutritive d'une bouche de beignet :

Calciun 7 mg • Fibres 0 g
Lipides 3 g • Lipides saturés 2 g • Cholestérol 20 mg • Sodium 25 mg •
Carbohydrates 66 (43 % provenant des lipides). Glucides 8 g • Protéines 1 g •

- Bouchees de beignets au sucre à la cannelle**
- Dans un grand bol, remuer les pommes de terre avec 1. (5 ml) de l'huile d'olive, ¾ c. à thé (3,75 ml) du sel et 1 pincée de poivre et ¼ c. à thé (1 ml) du zeste de citron.
 - Pendant la cuisson des pommes de terre, mettre les asperges dans le bol avec 1 c. à thé (5 ml) de l'huile, ¼ c. à thé (1 ml) de jus de citron, le reste du zeste de citron, le thym et ½ c. à thé (2 ml) du sel. Badigeonner uniformément sur les filets de saumon. Réserver.
 - Mélanger ensemble la démeile cuillère à thé d'huile d'olive avec 1/2 c. à thé (2,5 ml) de jus de citron, le reste du zeste de citron, le thym et ½ c. à thé (2 ml) de poivre et ¼ c. à thé (1 ml) du zeste de citron.
 - 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 metre le saumon dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture air, régler la durée à 10 minutes et la température à 375 °F (190 °C), puis appuyer sur la touche Rappel de sécurité et sur l'interrupteur Marche/arrêt.
 6. Mettre le saumon dans le panier et metre le saumon 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 sécurité et sur l'interrupteur Marche/arrêt.
- Donne 16 bouchees**
1. Dans un grand bol, mélanger avec 7. Lorsque le saumon est cuit, servir avec les pommes de terre et les asperges.
 2. Ajouter nutritive d'une portion :
 - Lipides 14 g • Lipides saturés 2 g • Cholestérol 94 mg • Sodium 877 mg
 - Calories 367 (35 % provenant des lipides) • Glucides 23 g • Protéines 39 g
- Beignets au sucre**
1. Dans un bol avec 1 tasse (30 ml) de soupe (30 ml) pour la finition Beurre fondu (environ 2 c. à soupe [30 ml]) pour la finition ambiant, coupe en 4 dès c. à soupe (15 ml) de beurre non salé, à température ambiante c. à soupe (2,5 ml) d'extraits de vanille pur c. à soupe (45 ml) de beurre, à température ambiante gros oeuf, légèrement battu, à température ambiante pincées de cannelle mouluе pincées de cannelle mouluе pincées de sel cassé c. à thé (3,75 ml) de levure sèche active pour le pétissage additif pour la quantité (175 ml) de farine panifiable, plus une quantité supplémentaire (jusqu'à ¼ t [60 ml]), au besoin,
 2. Dans le bol avec 1 c. à thé (5 ml) de l'huile, ¼ c. à thé (1 ml) du zeste de citron, le reste du zeste de citron, le thym et ½ c. à thé (2 ml) de jus de citron, le reste du zeste de citron, le thym et ½ c. à thé (2 ml) de poivre et ¼ c. à thé (1 ml) du zeste de citron.
 3. Mélanger ensemble la démeile cuillère à thé d'huile d'olive avec 1/2 c. à thé (2,5 ml) de jus de citron, le reste du zeste de citron, le thym et ½ c. à thé (2 ml) de poivre et ¼ c. à thé (1 ml) du zeste de citron.
 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 metre le saumon dans la friteuse. Sélectionner le programme Legumes, 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 metre 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 sécurité et sur l'interrupteur Marche/arrêt.

5. Lorsquée les légumes sont cuits, les transférer dans un bol à du poulet, presser les moitiés de citron dans la cavité et les laisser déclencher.
3. Lorsquée les légumes sont cuits, les transférer dans un bol à mélanger. Mettre le poulet dans le panier et mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner la fonction Rotisserie, 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 étailler autour du poulet. Remettre le panier dans la friteuse pour terminer la cuisson.
5. Lorsquée 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.
16. 1lb (453 g) de choux de Bruxelles, coupés en deux oz (227 g) de courge Butternut, en dés de 1 po (5 cm) c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive c. à thé (9 ml) de sel cacailler, divisée Poivre noir frais moulu goussets d'aïl, broyées Poulet de 3½ lb (1,6 kg) Mettre les choux de Bruxelles dans un bol de taille moyenne avec la cuve, l'huile d'olive, 1 c. à thé (5 ml) du sel et du poivre au goût et mélanger. Sélectionner la fonction Rotisserie, 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 étailler uniformément. Mettre le poulet dans la cavité. Poivrer un peu afin d'assurer une cuisson plus uniforme. Pour l'aplatir un peu afin d'assurer une cuisson plus uniforme.
1. 1lb (283 g) de pommes de terre Fingerling, multicolores si possible, coupées en deux sur la longueur oz (283 g) de pommes de terre Fingerling, multicolores si possibles, coupées en deux sur la longueur
10. oz (283 g) de pommes de terre Fingerling, multicolores si possibles, coupées en deux sur la longueur
- 11a. c. à soupe (7,5 ml) de sel cacailler, divisée c. à thé (7,5 ml) d'huile d'olive, divisée pinces de poivre noir frais moulu, divisée
- 11b. (454 g) d'asperges, sans la partie coriace pinces de poivre noir frais moulu, divisée
12. c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive, divisée pinces de poivre noir frais moulu, divisée
13. c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive, divisée pinces de poivre noir frais moulu, divisée
14. c. à soupe (15 ml) de sel cacailler, divisée Poivre noir frais moulu goussets d'aïl, broyées Poulet de 3½ lb (1,6 kg) Mettre les choux de Bruxelles dans un bol de taille moyenne avec la cuve, l'huile d'olive, 1 c. à thé (5 ml) du sel et du poivre au goût et mélanger. Sélectionner la fonction Rotisserie, 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 étailler uniformément. Mettre le poulet dans la cavité. Poivrer un peu afin d'assurer une cuisson plus uniforme. Pour l'aplatir un peu afin d'assurer une cuisson plus uniforme.
15. le poulet parfaitemnt avec des essuis-tout. Appuyer dessus le poulet dans la cavité. Poivrer un peu afin d'assurer une cuisson plus uniforme. Pour l'aplatir un peu afin d'assurer une cuisson plus uniforme.
16. 1lb (283 g) de légumes, préparer le poulet : éponger le poulet la cuisson des légumes, préparer le poulet le panier dans la friteuse.
- Donne 4 à 6 portions
1. Mettre les choux de Bruxelles dans un bol de taille moyenne avec la cuve, l'huile d'olive, 1 c. à thé (5 ml) du sel et du poivre au goût et mélanger. Sélectionner la fonction Rotisserie, 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 étailler uniformément. Mettre le poulet dans la cavité. Poivrer un peu afin d'assurer une cuisson plus uniforme. Pour l'aplatir un peu afin d'assurer une cuisson plus uniforme.
- Donne 4 portions
17. 1lb (283 g) de légumes, préparer le poulet : éponger le poulet la cuisson des légumes, préparer le poulet le panier dans la friteuse.
- Donne 4 portions
18. 1lb (283 g) de légumes, préparer le poulet : éponger le poulet la cuisson des légumes, préparer le poulet le panier dans la friteuse.

1.	Dans un petit bol, à l'aide d'une fourchette, mélanger l'huile d'olive, le sel, la poudre d'oignon, 1/8 c. à thé (0,5 ml) d'assaisonnement au chili, la préparation et les miettes de painier à friture. Mettre le painier 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. Badigeonner les quartiers de painier 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 cuît, mélanger la mayonnaise et le jus de lime dans un petit bol. Réserver.	3.	A la fin de la cuisson, badigeonner les quartiers depuis du cotillón et de la coriandre. Servir immédiatement.
4.	Valeur nutritive d'une portion (base 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 4 mg • Fibres 4 g	Choux de Bruxelles :	Une variante végétarienne du grand classique chinois, le poulet Kung Pao. Les choux de Bruxelles crostallinants ont un petit liquant due leur confiture le poivre Sichuan.	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 7 g	
1/2.	Choux de Bruxelles : c. à soupe (15 ml) d'huile de sésame grillée 1 lb (680 g) de choux de Bruxelles 2 c. à soupe (30 ml) d'huile de sésame grillée	Sauce :	c. à soupe (15 ml) d'huile de sésame grillée 1 lb (680 g) de choux de Bruxelles 2 c. à soupe (30 ml) d'huile de sésame grillée	Ces frites allumettes crostallinantes n'ont pas leur pareil. Elles sont la preuve qu'il est possible de faire des frites savoureuses sans bain d'huile !	
1.	1/2 à 1. C. à soupe (15 ml) d'huile de sésame grillée 2 oléagineux vers, parts versées et balançées séparées, 4 piment tranchées 1 morceau de 1/2 po (3,75 cm) de gingembre frais, pelé et râpé 2 goussets d'aïl, tranchées 1 morceau de 1/2 po (3,75 cm) de gingembre frais,	2. Oléagineux vers, parties versées et balançées séparées, 4 piments chili séchés, coupés en deux, sans la tige 1 morceau de 1/2 po (3,75 cm) de gingembre frais,	2. Oléagineux vers, parties versées et balançées séparées, 4 piments chili séchés, coupés en deux, sans la tige 1 morceau de 1/2 po (3,75 cm) de gingembre frais,	Donne 4 à 6 portions	
2.	1/2 à 1. C. à soupe (15 ml) d'huile de sésame grillée 2 oléagineux vers, parts versées et balançées séparées, 4 piment tranchées 1 morceau de 1/2 po (3,75 cm) de gingembre frais, pelé et râpé 2 goussets d'aïl, tranchées 1 morceau de 1/2 po (3,75 cm) de gingembre frais,	2. Oléagineux vers, parties versées et balançées séparées, 4 piments chili séchés, coupés en deux, sans la tige 1 morceau de 1/2 po (3,75 cm) de gingembre frais,	2. Oléagineux vers, parties versées et balançées séparées, 4 piments chili séchés, coupés en deux, sans la tige 1 morceau de 1/2 po (3,75 cm) de gingembre frais,	1. Sélectionner le programme Frites et appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Mettre les frites dans le panier et les secouer pour les égoutter. Pour les égoutter, il faut utiliser une fourchette dans la friteuse. Au signal, secouer le panier et remettre à cuire dans la friteuse.	
3.	1/2 à 1. C. à soupe (15 ml) d'huile de sésame grillée 2 oléagineux vers, parts versées et balançées séparées, 4 piment tranchées 1 morceau de 1/2 po (3,75 cm) de gingembre frais,	2. Oléagineux vers, parties versées et balançées séparées, 4 piments chili séchés, coupés en deux, sans la tige 1 morceau de 1/2 po (3,75 cm) de gingembre frais,	2. Oléagineux vers, parties versées et balançées séparées, 4 piments chili séchés, coupés en deux, sans la tige 1 morceau de 1/2 po (3,75 cm) de gingembre frais,	1. Sélectionner le programme Frites et appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Mettre les frites dans le panier et les secouer pour les égoutter. Pour les égoutter, il faut utiliser une fourchette dans la friteuse. Au signal, secouer le panier et remettre à cuire dans la friteuse.	
4.	1/2 à 1. C. à soupe (15 ml) d'huile de sésame grillée 2 oléagineux vers, parts versées et balançées séparées, 4 piment tranchées 1 morceau de 1/2 po (3,75 cm) de gingembre frais,	2. Oléagineux vers, parties versées et balançées séparées, 4 piments chili séchés, coupés en deux, sans la tige 1 morceau de 1/2 po (3,75 cm) de gingembre frais,	2. Oléagineux vers, parties versées et balançées séparées, 4 piments chili séchés, coupés en deux, sans la tige 1 morceau de 1/2 po (3,75 cm) de gingembre frais,	1. Sélectionner le programme Frites et appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Mettre les frites dans le panier et les secouer pour les égoutter. Pour les égoutter, il faut utiliser une fourchette dans la friteuse. Au signal, secouer le panier et remettre à cuire dans la friteuse.	

Ble d'inde de rue à la mexicaine

Valeurs nutritives d'une portion (basee sur 4 portions)

Calories 222 (20 % provenant des lipides)	Lipides 5 g.	Lipides saturés 1 g.	Cholestérol 143 mg.	Sodium 27 g.
Glucides 27 g.	Proteines 5 g.	Protéines saturées 1 g.	Protéines essentielles 1 g.	Fibres 1 g.

4. Lorsque les crevettes sont cuites, les transférer dans le bol contenant la sauge et remuer délicatement. Transférer dans un bol de servir de garnir de graines de sésame, d'oignon vert et de coriandre.

3. appuyer sur la touche **Rappel de sécurité** et interrompreur Marche/arrêt. Au signal, secouer le painier et vaporiser d'huile additionnelle au becson. Remettre à cuire dans la friteuse. Pendant que les crevettes cuisent, combiner la sauce chili, le jus de lime, le zeste de lime, la sauce soja et la sauce Sriracha dans un bol de taille moyenne. Réserver.

Crévettes Petard

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 :

- Lipides 413 (42 % proviennent des lipides) • Glucides 28 g • Protéines 33 g
- Cholestérol 79 mg • Sodium 733 mg
- Calcium 130 mg • Fibres 4 g

Donne 4 portions (14 à 16 grosses crevettes)

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.

Plus faciles à manier que le pâti entier et incroyablement savoureux, ces quartiers dépis sont un mets que vous devrez absolument essayer dans votre friteuse à air à panier Cuiseinair® !

Donne 8 quartiers d'épi

- t. (60 ml) d'huile d'olive

c. à thé (5 ml) de sel cascher

c. à thé (5 ml) de poudre d'oignon

c. à thé (5,8 ml) d'assaisonnement au chili, divisé

c. à thé (2,5 ml) de poudre d'aïl

c. à thé (0,5 ml) de poivre noir frais moulu

c. à thé (0,5 ml) de mayonnaise

t. (60 ml) de jus de lime

t. (125 ml) de fromage cotija émietté

Coriandre hachée, pour garnir

2. Déposer les crevettes dans le painier à friture et vaporiser d'une fine couche d'huile d'olive. Mettre le painier dans la frieuse. Sélectionner la fonction Friteuse air, régler la durée pour 8 minutes et la température à 350 °F (180 °C), puis

Done 4 portions

2 poitrines de poulet désossées, sans la peau,
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 serez exactement ce que vous mettez dedans. Profitez de notre recette vraiment simple avec, en prime, une fagou ultra facile de préparer du poulet.

Salade César au poulet

Calmar frit avec piment forts marinés

calcium 15 mg • Fibres 1 g

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

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

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

8. Quand le chou-fleur est cuit, secouer le painier à nouveau. Sélectionner à nouveau le programme Légumes, puis régler la durée pour 5 minutes et la température à 400 °F (200 °C).

2. Sélectez l'option **lire** pour les programmes de lecture, réglez la durée pour 20 minutes et la température à 325 °F (162 °C), puis appuyez sur la touche **Rappel de secouage** et sur **Interruption** pour arrêter le programme. Au signal, secouez le chou-fleur dans le panier.

- 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 frire. Mettre le panier dans la friteuse.

1. Etaler les alises dans le painier et saupoudrer de sel. Mettre le painier dans la friteuse. Sélectionner le programme Allés de poulet et mettre sur l'interrupteur Marche/arrêt. Au signal, secouer les alises. Remettre à cuire dans la friteuse.

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

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

4. Valer nutritive d'un morceau d'allé 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 •
- Calories 6 g • Lipides saturés 1 g • Cholestérol 0 mg • Protéines 0 g •
- Valeur nutritive d'une portion de sauce Briffatole (basee sur 20 portions) :

Cholestérol	Sodium	Protéines	Glucides	Lipides	Calories
0 mg	28 mg	0 g	0 g	1 g	6 g

5. Valer nutritive d'une portion de sauce Blanche Brioche ou Fibres 0 g •

Cholestérol	Sodium	Protéines	Glucides	Lipides	Calories
0 mg	28 mg	0 g	0 g	1 g	6 g

6. Calorium 0 mg • Fibres 0 g

Cholestérol	Sodium	Protéines	Glucides	Lipides	Calories
0 mg	28 mg	0 g	0 g	1 g	6 g

Bouchees de chou-fleur Buffalo

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

Valeur nutritive d'un morceau d'ailie 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.

Calories 94 g. Lipides saturés 1 g. Chol. 39 mg. Protéines 14 g.

Valeur nutritive d'une portion de sauce Buffalo (basee sur 20 portions) :

Calories 6 g. Lipides 6 % provenant des lipides. Glucides 0 g. Protéines 0 g.

Lipides 1 g. Lipides saturés 1 g. Chol. 0 mg. Sodium 28 mg.

Calciun 0 mg. Fibres 0 g.

1. Étaler les ailes dans le painier et saupoudrer de sel. Mettre le painier 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.

Cassasino hemeht Old Bay my contere une note saatee et fumeé.

Calmar frit avec piment forts marinés

Valeur nutritive d'une portion (basee sur 6 portions) :
 Calories 62 (73 % provenant des lipides). Glucides 3 g. Protéines 1 g.
 Lipides 5 g. Lipides saturés 2 g. Cholestérol 8 mg. Sodium 309 mg.
 Calcium 15 mg. Fibres 1 g.

Le chou-fleur est culti quand le réceptacle est dore et crostillaire. Retirer de la friandise, transférer dans un bol, arroser du beurre saucé piquante et remuer pour bien enrober. Servir immédiatement.

1. Pendant que le chou-fleur cuît, faire fondre le beurre et y incorperer la sauge pilée.

3. Quand le chou-fleur est prêt, 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).

2. Sélectionner le programme Légumes, régler la durée pour 20 minutes et la température à 325 °F (162 °C), puis appuyer sur la touche Rapport de secouage et sur la touche Interruption Marche/arrêt. Au signal, secouer le chou-fleur dans le panier.

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 frire. Mettre le panier dans la friteuse.

3. Lorsque les aliments sont cuits, les transférer dans le grand bol avec la sauce et remuer bien enrober.

Marche/arrêt. Au signal, secouer le chou-fleur dans le panier.

Quand le chou-fleur est cuit, secouer le panier à nouveau.

Selecionner à nouveau le programme Légumes, puis régler la durée pour 5 minutes et la température à 400 °F (200 °C).

Quand le chou-fleur est cuit, secouer le panier à nouveau.

Secouer la sauce à nouveau le chou-fleur dans le bol.

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

5. Le chou-fleur est cuit quand l'extérieur est doré et crostillaire.

1. Étaler les alises dans le painier et saupoudrer de sel. Mettre le painier dans la friteuse. Sélectionner le programme Alies de painier et appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Au signal, égoutter les alises. Remettre à cuire dans la friteuse.

2. 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 painier à friteuse. Mettre le painier dans la friteuse.

2. Sélectionner le programme Légumes, régler la durée pour 20 minutes et la température à 325 °F (162 °C), puis appuyer dans un grand bol.

Croûstilles de tortilla à la lime

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 préferez.

t. (1,5 L) de croûstilles de tortilla (autant qu'il en faut pour couvrir la surface du painier [cela varie selon le type de croûstilles utilisées]) t. (375 ml) de fromage cheddar ou Monterrey Jack,

raspé en filettements t. (125 ml) de haricots frits c. à soupe (30 ml) de salsa, plus une quantité pour servir piment jalapeño, coupé en deux, épépine, finement

transche ou 2 olignons verts, finement tranchés t. (60 ml) de piment vifs, hachés (environ la moitié d'une bouteille 4,5 oz [127 g] égouttées)

t. (125 ml) d'olives noires, tranchées
t. (125 ml) de piment jalapeño en rondelles marinées,
t. (60 ml) de jus de citron et de concombre, les égoutter
(Si on utilise des olives en conserve, les égoutter)

et. (60 ml) de jus de citron et de concombre, les égoutter
t. (60 ml) de jus de citron et de concombre, les égoutter

- Mettre environ 2 t. (500 ml) de croûtes de tortilla dans le fond du painier à friture. Garnir de $\frac{1}{2}$ t. (125 ml) de fromage, ajouter une couche de croûtes, étailler les haricots cuits et 2 c. à soupe (30 ml) de salsa, puis garnir des ingrédients tranchés. Recouvrir du reste des croûtes, puis du fromage.
- Mettre le painier dans la friteuse. Sélectionner la fonction fritture air, réglez la durée pour 5 minutes et la température à 400 °F (200 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arret.
- Server ir imédialement, accompagnées de salsa, de guacamole et de crème sûre.

Nachos vite faits

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

Donne 20 crostilles

Un gouter savoureux, pre^t en moins de 10 minutes.
Personnalisez la recette à votre gout en remplaçant des garnitures ou en ajoutant d'autres que vous préferez.

one 6 portions

t. (1,5 l) de croûtilles de tortilla (autant qu'il en faut pour couvrir la surface du painier [cela varie selon le type de croûtilles utilisées]) t. (375 ml) de fromage cheddar ou Monterey Jack,

Râpe en filaments t. (125 ml) de haricots frits c. à soupe (30 ml) de salsa, plus une quantité pour servir piment jalapeño, coupé en deux, épépine, finement

2 tranches de pain blancs
2 oignons verts, finement tranchés
t. (60 ml) de pliments verts, hachés (environ la moitié
d'une bouteille 4,5 oz [127 g] égouttées)

t. (125 ml) d'olives noires, tranchées
t. (125 ml) de piment jalapeño en rondelles marinées,
(si on utilise des olives en conserve, les égoutter)
t. (60 ml) de plimets jalapeño en rondelles marinées,
égouttes
Guacamole et crème sure pour servir

Mettre environ 2 t. (500 ml) de croûstilles de tortilla dans une fondue du painier à friture. Garnir de $\frac{1}{2}$ t. (125 ml) de fromage, ajouter une couche de croûstilles, étailler les haricots cuits et garnir de soupe (30 ml) de salsa, puis garnir les ingrédients râpés. Recouvrir du reste des croûstilles, puis du fromage, et mettre le painier 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. Servir immédiatement, accompagnées de salsa, de guacamole et de crème sûre.

Recipes

Bâtonnets de pain doré

Bâtonnets de pain doré	10	Nachos vite fatis	11
Croûstilles de tortilla à la lime	11	Gros œufs	11
Dix minutes suffit pour régaler votre famille au petit-déjeuner.		t. (125 ml) de crème épaisse	12
Bâtonnets de pain doré	12	Aliés de pain doré	12
Dix minutes suffit pour régaler votre famille au petit-déjeuner.		c. à soupe (45 ml) de sucre granulé	12
Bâtonnets de pain doré	12	Aliés de poulet Buffalo	12
Dix minutes suffit pour régaler votre famille au petit-déjeuner.		c. à thé (5 ml) de cannelle moulue	12
Bâtonnets de pain doré	12	Chou-fleur Buffalo	13
Dix minutes suffit pour régaler votre famille au petit-déjeuner.		Calmar frit avec pimentons forts marinés	13
Bâtonnets de pain doré	13	1 c. à soupe (15 ml) de sucre en poudre	13
Dix minutes suffit pour régaler votre famille au petit-déjeuner.		4 tranches de brochette, coupées en trois	13
Bâtonnets de pain doré	14	1 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé	13
Dix minutes suffit pour régaler votre famille au petit-déjeuner.		Saumon glacé au thym avec asperges	18
Bâtonnets de pain doré	15	Poulet rôti avec légumes d'automne	18
Dix minutes suffit pour régaler votre famille au petit-déjeuner.		Taquitos au poulet Tinga	17
Bâtonnets de pain doré	15	2. Lorsque les bâtonnets sont cuits, les transférer sur une assiette	17
Dix minutes suffit pour régaler votre famille au petit-déjeuner.		de service, les saupoudrer de sucre en poudre et servir	18
Bâtonnets de pain doré	16	immediately avec sirop d'érable.	
Dix minutes suffit pour régaler votre famille au petit-déjeuner.		3. Selon la recette la fonction Friture air, mettre le painier dans la friteuse.	
Bâtonnets de pain doré	16	les déposer dans le painier. Mettre deux côtés dans le mélange et	
Dix minutes suffit pour régaler votre famille au petit-déjeuner.		la crème, le lait, le sucre et la cannelle avec un fouet. Tremper	
Bâtonnets de pain doré	16	les tranches de brochette des deux côtés dans le mélange et	
Dix minutes suffit pour régaler votre famille au petit-déjeuner.		sur l'intérieur Marache/arret.	
Bâtonnets de pain doré	16	10 minutes et la température à 320 °F (160 °C), puis appuyer	
Dix minutes suffit pour régaler votre famille au petit-déjeuner.		sur le boutonner la fonction Friture air, régler la durée pour	
Bâtonnets de pain doré	16	les déposer dans la friteuse. Mettre le painier dans la friteuse.	
Dix minutes suffit pour régaler votre famille au petit-déjeuner.		les déposer dans le painier. Mettre deux côtés dans le mélange et	
Bâtonnets de pain doré	17	la crème, le lait, le sucre et la cannelle avec un fouet. Tremper	
Dix minutes suffit pour régaler votre famille au petit-déjeuner.		les tranches de brochette des deux côtés dans le mélange et	
Bâtonnets de pain doré	18	sur l'intérieur Marache/arret.	
Dix minutes suffit pour régaler votre famille au petit-déjeuner.		10 minutes et la température à 320 °F (160 °C), puis appuyer	
Bâtonnets de pain doré	18	sur le boutonner la fonction Friture air, régler la durée pour	
Dix minutes suffit pour régaler votre famille au petit-déjeuner.		les déposer dans la friteuse. Mettre le painier dans la friteuse.	
Bâtonnets de pain doré	19	les déposer dans le painier. Mettre deux côtés dans le mélange et	
Dix minutes suffit pour régaler votre famille au petit-déjeuner.		la crème, le lait, le sucre et la cannelle avec un fouet. Tremper	
Bâtonnets de pain doré	20	les tranches de brochette des deux côtés dans le mélange et	
Dix minutes suffit pour régaler votre famille au petit-déjeuner.		sur l'intérieur Marache/arret.	

AUTRES MODES DE CUISSON

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez 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 nettoyants abrasifs, afin d'éviter d'en dommager le fini. Passer 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 pour éviter de dégâts.
- Le panier et le plateau sont compatibles lave-vaisselle. Ils peuvent également être lavés à la main à l'eau chaude savonnue avec un tampon ou une brosse à reculer en nylon, puis accès au fond du panier.
- Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant du service à la clientèle autorisé.
- La fonction Rotissoage est parfaite pour rôtir des légumes ou des viandes. Réglez la température à 400 °F (200 °C).
- 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.
- Utiliser un plat résistant à la chaleur (non compris) sur le plateau à friture.
- Utiliser un plat résistant à la chaleur (non compris) sur le plateau à friture.
- Pour la Cuisson au four des produits de boulangerie - patisserie :
- Pour la Cuisson au four des produits de boulangerie - sucrerie.
- Utiliser des ustensiles de cuisson qui facilitent la cuisson d'accélérer la cuisson. Il est donc possible qu'il faille réduire la température de cuisson de 10 minutes avant l'explosion du débord de cuisson.
- Par le ventilateur à grande vitesse à génération pour effet par convection. Laissez simplement pour faire cuire à 60 minutes à 400 °F (200 °C) pour obtenir des résultats meilleurs.
- Utiliser ses autres fonctions - cuisson au four, rotissoage - vous n'aerez qu'à sélectionner celle désirée, puis régler la température et la durée de cuisson (jusqu'à 60 minutes) à l'aide des touches fléchées. Vous pouvez utiliser ces fonctions à la fois pour la cuisson d'un seul plat et pour préparer plusieurs plats à la fois.
- La friteuse à air à panier CuisinartMD fait plus que de la friture! Pour utiliser ses autres fonctions - cuisson au four, rotissoage - vous n'aerez qu'à sélectionner celle désirée, puis régler la température et la durée de cuisson (jusqu'à 60 minutes) à l'aide des touches fléchées. Vous pouvez utiliser ces fonctions à la fois pour la cuisson d'un seul plat et pour préparer plusieurs plats à la fois.

PROGRAMMES PRÉRÉGLES		AMOUNT		DURÉE	TEMPÉRATURE	PRÉCHAUFFAGE	SECOURER/TOURNER
Pommes de terre	1½ lb (680 g)		18 min	400 °F (200 °C)	-	Secouer	
Allés de poulet	2 lb (907 g)		25 min	400 °F (200 °C)	-	Secouer	
Collations congélees	-		10 min	400 °F (200 °C)	-	Secouer	
Légumes	6 tasses (1,5 L)		10 min	375 °F (190 °C)	-	Secouer	
Appeler le Service après-vente au 1-800-472-7606.		Verfier que l'appareil est branché dans une prise de courant qui fonctionne		Verfier que le panier est bien inséré dans la friteuse.		Pourquoi l'appareil n'allume-t-il pas?	
Certains aliments nécessitent plus d'huile que d'autres. Si les aliments ne sont pas assez croquants, les badigeonnez ou les vaporisez d'huile.		Il faut s'assurer que les aliments sont étalés en une seule couche, sans se chevaucher, dans le four à température ambiante. Si des aliments se chevauchent, les secouez ou les tournez à mi-cuisson.		Pourquoi les aliments frits ne sortent-ils pas croquants ou sortis de manière inégalée?		Pourquoi les aliments frits ne sort pas assez cuits?	
S'il y a trop d'aliments dans le panier, ils ne cuiront pas dans la durée souhaitée. Procéder par lots d'aliments plus petits ou s'assurer de les étailler en une seule couche.		Si la température idéale est trop basse, les aliments ne cuiront pas bien. Pour la friture à air, la température idéale est située autour de 400 °F (200 °C).		Pour éliminer les résidus gras tenaces, laissez 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 brosse ou un tampon à recouer en nylon et de les rincer parfaitement, ou de les laver dans le lave-vaisselle.		Comment nettoyer les résidus d'aliments tenaces sur le panier ou le plateau à friture?	
Pour éliminer les résidus gras tenaces, laissez 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 brosse ou un tampon à recouer en nylon et de les rincer parfaitement, ou de les laver dans le lave-vaisselle.		Pour éliminer les résidus gras tenaces, laissez 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 brosse ou un tampon à recouer en nylon et de les rincer parfaitement, ou de les laver dans le lave-vaisselle.		Nettoyage			

PROGRAMMES PRÉRÉGLES

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

FONCTION	ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE	TEMPÉRATURE	PRÉCHAUFFAGE	SECOURER/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	Crêvettes	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 T po (18 cm)	20 à 25 min	325 °F (160 °C)	-	-
Cuisson four	Petits pains mollets	6	10 min	350 °F (180 °C)	-	-
Cuisson four	Poulet, entier	3,5 lb (1,6 kg)	55 min	350 °F (180 °C)	-	-
Röti(s)age	Poulet, pilons	5 pilons	25 min	380 °F (193 °C)	-	Tourner
Röti(s)age	Boeuf, rôti	3 à 4 épis	20 min	350 °F (180 °C)	-	Tourner
Röti(s)age	Garniture de fromage gratiné	-	3 à 5 min	400 °F (200 °C)	-	-

qui chètent ou des plats en cocotte.

REMARQUE : Utilisez une plaque à pâtisserie (non comprise) sur le plateau à friteuse pour la cuisson des produits de pâtisserie-boulangerie, des

resultats, vérifiez périodiquement l'état de la cuisson en jetant un coup d'œil dans le hublot.

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 croquants et cuits uniformément. Les aliments en quantités plus petites mettent moins de temps à cuire. Pour obtenir de meilleurs résultats, vérifiez périodiquement l'état des cuits recommandés, secouez-les de temps à autre pour vous assurer d'obtenir

Le tableau ci-dessous donne des lignes directrices pour la friteuse à air chaud de certains aliments populaires dans votre friteuse à panier Cuisinart®.

GUIDE DE FRITURE À AIR CHAUD

MODE D'EMPLOI

- TRUCS ET CONSEILS POUR LA FRITURE A AIR**
1. Mettez la friteuse à air à Panier Cuisinart® sur une surface plate, stable et résistante à la chaleur et vérifiez que le plateau à friture est sec.
 2. Rettez 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 de l'air chaud ne nécessitant pas d'huile.
 4. Utilisez les touches à effacement pour sélectionner la fonction de cuisson ou le programme préféré ainsi que la température de cuisson, selon les besoins.
 5. Appuyez sur la touche Rapport de second pour activer ou désactiver la température de cuisson, selon les besoins.
 6. Lancez l'opération de cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/arrêt.
 7. La minuterie à décompte parait sur l'afficheur numérique.
 8. Le signal sonore Rapport de second (si 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.
- Pour régler la fonction de cuisson, vous n'avez qu'à suivre les quelques étapes simples suivantes :
- La friture à air remplace largement 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 la saine que la friture classique.
 - La friture à air peut réchauffer le degré de brûlissement à la croûtilance.
 - Vaporisées peut redresser le degré de brûlissement 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 étailler en une seule couche pour la chaleur partage. Voir la rubrique Préchauffage à la page 5).
 - 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 garnitures, telles que de la chapelure ou de la chapelure panino (assaisonnée ou non); des céréales de flocons de muesli, des croissillons 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 succs 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, lâsser 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

- PANNÉAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE**

 1. Fonctions de cuisson avec témoin
 - o Sélectionnez le mode de cuisson désiré parmi les quatre options offertes : Friteuse à air, Rotissoire, Cuisson au four ou Grade-au-chaud.
 - o Sélectionnez la quantité désirée parmi quatre options offertes : Frites, Allés de poulet, Légumes et Collations populaires.
 - o Utilisez les touches fléchées vers le haut ou vers le bas pour régler la durée de cuisson à la température pour les différentes fonctions de programmation préétablies (facultatives). La durée et la température sont indiquées sur l'afficheur numérique.
 2. Programmes préétablis avec témoin
 - o Sélectionnez l'allumement désiré parmi quatre allumements frits populaires offerts : Frites, Allés de poulet, Légumes et Collations populaires.
 - o Utilisez les touches fléchées vers le haut ou vers le bas pour régler la durée de cuisson à la température pour les différentes fonctions de programmation préétablies.
 3. Réglagages de la durée de cuisson et de la température
 - o Sélectionnez l'allumement désiré parmi quatre allumements frits populaires offerts : Frites, Allés de poulet, Légumes et Collations populaires.
 - o Utilisez les touches fléchées vers le haut ou vers le bas pour régler la durée de cuisson à la température pour les différentes fonctions de programmation préétablies.
 4. Témoin de précuisson



5. Range-cordon à l'arrêté (non montré) Facilite le rangement du cordon d'alimentation.
4. Platéau à friture Assure une cuisson uniforme. Doit absolument être mis dans le panier à friture pour la cuisson.
3. Hublot Permet de surveiller l'évolution de la cuisson des aliments dans la friteuse.

POUR USAGÉ DOMESTIQUE SEULEMENT NON DESTINÉ À UN USAGÉ COMMERCIAL

1. Panneau de commande numérique Touches à effacement facile démontable qui permettent de sélectionner la fonction, la durée, la température et les programmes préenregistrés. L'afficheur numérique indique la température et le décompte de la durée (renseignements à la page 5).
2. Panier à friture avec poignée qui reste froide au toucher Offre une surface de cuissage de 8 x 8 po (20 x 20 cm).
3. Cuisson au four, Grade-au-chaud Fonctions de cuisson : Friture à air, Rotissoir, Cuiseur à légumes, Collations congéleées, Restants de poulet, Légumes, Collations congéleées, Aliments de seconde génération : Signal sonore qui indique de tourner les aliments à mi-cuisson. Le rappel est automatique pour les programmes préenregistrés. Il peut être actif ou désactivé.
4. Rappel de seconde génération : Signal sonore qui indique de secouer la poêle pour la cuissage.
- c. Éclairage : Sert à allumer la lampe à filament pour voir l'évolution de la cuisson.
- d. Rappel de seconde génération : Signal sonore qui indique de secouer la poêle pour la cuissage.
- e. Rappel de seconde génération : Signal sonore qui indique de secouer la poêle pour la cuissage.

- toucher des pièces électriques, ce qui créerait un risque de choc électrique.
20. N'essayez pas de déloger des aliments coincés dans l'appareil quand il est branche dans une prise de courant.
21. MISE EN GARDE : Pour éviter les risques d'inconvénient, ne laissez JAMAIS l'appareil fonctionner sans surveillance.
22. Régalez l'appareil aux températures recommandées pour toutes les friutes à air chaud.
23. Ne faites pas fonctionner un appareil dans un module de hublot ou le dessus de l'appareil.
24. Éteignez l'appareil (interrupteur Marche/arrêt) après l'utilisation.
25. Ne faites pas fonctionner un appareil dans un module de rangement sur le comptoir ni dans un 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 brancher de la prise électrique, peut causer un risque d'incendie, spécialement si l'appareil touche les parois du module ou la porte de l'armoire lorsqu'il est fermé.
26. Faites très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou un liquide chaud.
27. Pour débrancher l'appareil, vérifiez d'abord qu'il est éteint (interrupteur Marche/arrêt), puis retirez la fiche de la prise de courant.
28. Si le CORDON D'ALIMENTATION venait d'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.
29. 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, contactez un électricien qualifié.
30. Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique; cela comprend :
- les coins cuisines réservés au personnel des magasins,
 - les bureaux et autres environnements professionnels
- les fermes

TABLE DES MATIÈRES	
Précautions de sécurité	1
Garniture	2
Reçettes	3
Nettoyage et entretien	4
Autres modes de cuisson	5
Dépannage	6
Tableau de fréture à air chaud	7
Trucs et conseils d'utilisation	8
Mode d'emploi	9
Mise en service	10
Pannneau de commande	11
Caractéristiques et avantages	12
Cordon spécial	13
Précautions de sécurité	14

TABLE DES MATIÈRES	
Précautions de sécurité	2
Mise en service	5
Mode d'emploi	6
Mise en service	7
Préparez les étapes de préparation	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 recipiens faits d'une matière autre que du verre.	10
Soyez extrêmement vigilants lorsqu'e vous mettez dans l'appareil pour éviter les brûlures, soyez très prudent lorsque vous recevez des accessoires ou que vous éliminez des ustensiles de cuisine.	11
Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.	12
Il a été conçu	13
N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.	14
Débranchez toujours l'appareil quand il ne grille pas. Ne rangez pas dans l'appareil, autres que vous éliminez de la grasse chaleur.	15
Ne rangez pas d'autres ustensiles similaires dans l'appareil.	16
Ne recouvrez jamais une partie de l'appareil avec du papier d'aluminium au risque de causer une surchauffe.	17
Ne mettez pas d'ustensiles en métal dans l'appareil, car cela pourrait créer un risque d'incendie.	18
Assurez-vous que l'appareil n'est pas en contact avec un matériau inflammable (tels que rideaux ou tentures) ou les murs pendant une utilisation.	19
Ne nettoyez pas l'intérieur avec un tampon à récurer métallique.	20
Nettoyez pas sous les armoires de cuisine.	21
Retournez-le au magasin où il a été acheté pour qu'il soit examiné et remplacé au besoin.	22
N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par CuisineArt afin d'éviter les risques de blessures que cela pourrait occasionner.	23
Panneau de commande	24
Cordon spécial	25
Gardez les étapes et avantages	26
Mise en service	27
Tableau de fréquence	28
Dépannage	29
Autres modes de cuisson	30
Nettoyage et entretien	31
Recettes	32
Garniture	33
1. Lisez toutes les instructions.	34
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.	35
3. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.	36
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais aucune partie de l'appareil dans l'eau ou un liquide quelconque. Votre appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de certaines déficiences, ni lorsqu'il s'en trouve à proximité.	37

Cuisinart

DW

Livret d'instructions
et de recettes

AIR-160C

Friteuse à air
à panier de
4,5 pintes (4,25 L)



Pour votre sécurité et celle des autres, suivez les instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.
de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.