

MÁS FORMAS DE COCINAR

La freidora de aire Cuisinart® también puede usarse para hornear, dorar/gratinar, asar y más. Para usar estas funciones, simplemente ajuste la temperatura y el tiempo al nivel deseado. Véase el manual de instrucciones y el libro de recetas para consejos y recomendaciones.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

TEMA	PREGUNTA/ PROBLEMA	RESPUESTA/SOLUCIÓN
Energía	La unidad no se enciende.	Cerchiórese de que la toma de corriente a la cual está enchufado el aparato está funcionando.
		Cerchiórese de que la puerta de la unidad está bien cerrada.
		Llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.
Cocción	Los alimentos fritos no son crujientes o no se frien uniformemente.	Algunos alimentos requieren más aceite que otros. Si los alimentos no están lo suficientemente crujientes, use más aceite para freirlos. Nota: puede cepillar, verter o rociar el aceite.
		Cerchiórese de distribuir los alimentos uniformemente en la cesta, en una capa y sin superponerlos. De ser necesario, revuelva o voltee los alimentos a la mitad de la cocción.
		Cocine los alimentos por un tiempo adicional, chequeándolos regularmente hasta que estén dorados.
	Los alimentos están poco cocidos.	Si coloca demasiados alimentos en la cesta, puede que no se cocinen bien dentro del tiempo sugerido. Trate de cocinar cantidades más pequeñas de alimentos a la vez, en una sola capa en lugar de apilar los alimentos uno encima del otro.
		Si la temperatura está muy baja, puede que los alimentos no se cocinen completamente. Ajuste la temperatura al nivel requerido, por lo general 400 °F (205 °C) a 450 °F (230 °F) para freír con aire.
	Condensación/vapor sale de la unidad.	Puede que esté horneando alimentos grasos y aceite gotea en la bandeja, produciendo vapor, o puede estar preparando alimentos con un alto contenido de humedad y el agua se evapora, causando condensación. Esto es normal y no afectará el resultado final. Puede empañar los lados y las esquinas de la ventanilla.
Puede haber residuos de aceite en la bandeja para hornear, la cesta o el fondo de la unidad. Cerchiórese de limpiar cuidadosamente la bandeja para hornear y la unidad después de cada uso.		
Limpieza	¿Cómo quitar los residuos de alimentos difíciles de eliminar de los accesorios?	Para eliminar grasa quemada, remoje el accesorio en agua jabonosa caliente o use un limpiador no abrasivo. Recomendamos lavar los accesorios a mano en agua jabonosa caliente, usando un estropajo o un cepillo de nailon, y enjuagarlos bien. Los accesorios no son aptos para lavavajillas.

¡IMPORTANTE!

No lo tire. Lea esta información antes de usar su nueva freidora de aire Cuisinart® por primera vez. Guarde esta información para futura referencia.

Estos útiles consejos complementan el manual de instrucciones. Para lograr un rendimiento óptimo y una operación segura, lea el manual de instrucciones.

PG-37719-ESP

QUICK REFERENCE GUIDE

Cuisinart®

AIRFRYER



OPERATION

- Place AirFryer Basket into the Baking/Drip Pan and place in desired position.
 - Lower Position: The Baking/Drip Pan with the AirFryer basket sits on the bottom of the oven.
 - Upper Position: The Baking/Drip Pan slides onto the ledge located on either side of the AirFryer interior.
- Turn temperature knob to select cooking temperature (Warm – 450°F).
- Turn timer knob to select cooking time (up to 60 minutes).
- Light indicator will turn red, signaling that cooking process has started.
- Once timer reaches OFF, unit will ring to indicate end of cooking cycle.

AIRFRYING

The chart below lists recommended cooking times, temperatures, and portions for various types of food that can be AirFried in the Cuisinart® AirFryer.

Note: When AirFrying always use the AirFry Basket with the Baking/Drip Pan. For all foods below, we suggest to use the upper position, except for bacon and frozen French fries which should be placed in the lower position.

FOOD	RECOMMENDED AMOUNT	TEMP	TIME
Bacon	8 slices	400°F	8 to 10 mins.
Chicken Wings	1½ to 2 pounds, about 24 wings MAX AMOUNT : 2½ pounds	400°F	20 to 25 mins.
Frozen Appetizers, (e.g., mozzarella sticks, popcorn shrimp, etc.)	1 to 1½ pounds, about 20 to 28 frozen mozzarella sticks	450°F	5 to 10 minutes.
Frozen Chicken Nuggets	1 to 1½ pounds, about 28 to 42 frozen chicken nuggets	400°F	10 to 15 mins.
Frozen Fish Sticks	1 to 1½ pounds, about 16 to 24 frozen fish sticks	400°F	8 to 10 mins.
Frozen Fries	1 to 1½ pounds MAX AMOUNT: 2 pounds	450°F	15 to 25 mins.
Frozen Steak Fries	1 to 1½ pounds MAX AMOUNT: 2 pounds	450°F	15 to 25 mins.
Hand-Cut Fries	1 to 1½ pounds, about 2 to 3 medium potatoes, cut into ¼-inch thick pieces, about 4 inches long	400°F	20 to 25 mins.
Hand-Cut Steak Fries	1 to 1½ pound, about 2 to 3 medium potatoes, cut into eighths lengthwise	400°F	20 to 25 mins.
Shrimp	1 pound, about 16 extra-large shrimp	350°F	5 to 10 mins.
Tortilla Chips	6, 5-inch tortillas cut into fourths	400°F	5 to 6 mins., toss halfway through

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

MORE WAYS TO COOK

In addition to AirFrying, the Cuisinart® AirFryer can be used for baking, broiling, roasting, and more. To cook with these functions, simply adjust temperature (warm-450°F) and time (up to 60 minutes) to the settings you desire. See recipes and Instruction Booklet for tips and recommendations.

TROUBLESHOOTING

SUBJECT	QUESTION	ANSWER/SOLUTION
Power	Why won't my unit turn on?	Make sure your unit is plugged into a functional outlet.
		Make sure the AirFryer door is closed.
		Call Consumer Service at 1-800-726-0190.
Cooking	Why are fried foods not crispy or fried evenly?	Some foods may require more oil than others. If not crispy enough, spray, brush or add some oil to the food.
		Make sure food is spread evenly in one single layer in the AirFryer Basket with no overlap. If food still overlaps, toss or flip food halfway through cooking cycle.
		Put the food in for additional cooking time. Make sure to check 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 on top of each other.
		If the temperature is too low, the food may not fully cook. Turn the temperature control knob to the required temperature setting (for AirFrying this is usually 400°F to 450°F).
	Why does condensation and steam come out of my unit?	You may be preparing greasy foods and oil drips into the pan producing steam, or you may be preparing foods with a high moisture content and water evaporates causing condensation. This will not affect the unit or the end result. It may fog up the viewing window on the sides or corners.
Your pan, basket, or bottom of AirFryer may contain grease residue from previous use. Make sure to clean the pan properly after each use.		
Cleaning	How do I clean tough-to-remove food residue from my accessories?	To remove baked-on grease, soak the accessories in hot, sudsy water or use nonabrasive cleaners. We recommend to hand-wash them in hot, sudsy water, using a nylon scouring pad or nylon brush and thoroughly rinse. The accessories are not dishwasher safe.

IMPORTANT!

Do not discard. Read before operating your new Cuisinart® Airfryer. Keep for further reference. These helpful hints are intended to be a supplement to the Instruction Booklet. In order to ensure proper operation and optimum performance, please read the entire Instruction Booklet.

PG-37719-ESP

GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA

Cuisinart®

HORNOFREIDOR



FUNCIONAMIENTO

- Coloque la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo, y colóquelos en la posición deseada.
 - Posición inferior: la bandeja para hornear/bandeja de goteo y la cesta para freír con aire se colocan directamente en el fondo del horno.
 - Posición superior: la bandeja para hornear/bandeja de goteo se desliza sobre las repisas en cada lado del interior del horno.
- Ponga la perilla de control de temperatura en la posición deseada, desde "Warm" (mantener caliente) hasta 450 °F (230 °C).
- Gire la perilla de control de tiempo para elegir el tiempo de cocción deseado (hasta 60 minutos).
- El indicador luminoso rojo se encenderá, lo que indica que el proceso de cocción ha empezado.
- Al final del tiempo (la perilla de tiempo estará en "OFF"), la unidad emitirá un pitido.

CÓMO FREÍR CON AIRE

La tabla a continuación indica el tiempo, la temperatura de cocción y las porciones recomendados para varios tipos de alimentos que pueden freírse con aire en la freidora de aire Cuisinart®.

Nota: siempre use la cesta para freír, colocada en la bandeja de goteo, para freír con aire. Recomendamos usar la posición superior para freír la mayoría de los alimentos a continuación. Excepción: use la posición inferior para hacer papas fritas.

ALIMENTO	CANTIDAD RECOMENDADA	TEMPERATURA	TIEMPO
Tocino	8 lonchas	400°F	8 a 10 minutos
Alitas de pollo	1½ a 2 libras (680 a 910 g), aprox. 24 alitas CANTIDAD MÁXIMA: 2½ libras (1.15 kg)	400°F	20 a 25 minutos
Aperitivos congelados (p. ej., camarones rebozados, palitos de Mozzarella, etc.)	1 a 1½ libras (455 a 680 g), aprox. 28 palitos de Mozzarella	450°F	5 a 10 minutos
"Nuggets" de pollo congelados	1 a 1½ libras (455 a 680 g), aprox. 28 a 42 "nuggets" de pollo congelados	400°F	10 a 15 minutos
Palitos de pescado congelados	1 a 1½ libras (455 a 680 g), aproximadamente 16 a 24 palitos de pescado congelados	400°F	8 a 10 minutos
Papas fritas congeladas	1 a 1½ libras (455 a 680 g) CANTIDAD MÁXIMA: 2 libras (910 g)	450°F	15 a 25 minutos
Papas fritas gruesas congeladas	1 a 1½ libras (455 a 680 g) CANTIDAD MÁXIMA: 2 libras (910 g)	450°F	15 a 25 minutos
Papas fritas frescas	1 a 1½ libras (455 a 680 g); aprox. 2 a 3 papas medianas cortadas en palitos de 4 x ¼ pulgadas (10 x 0.5 cm)	400°F	20 a 25 minutos
Papas fritas gruesas frescas	1 a 1½ libras (455 a 680 g); aprox. 2 a 3 papas medianas cortadas a lo largo en ocho pedazos	400°F	20 a 25 minutos
Camarones	1 libra (455 g), aproximadamente 16 camarones extragrandes	350°F	5 a 10 minutos
Chips/Totopos de maíz	6 tortillas de 5 pulgadas (12.5 cm), cortadas en cuartos	400°F	5 a 6 minutos (revolver a la mitad del tiempo)

Nota: freír con aire no requiere aceite, pero rociar los alimentos con un poco de aceite ayuda a que sean más dorados y crujientes. Utilice un rociador o spray de aceite de oliva para mantenerlo extraligero, o vierta un poquito de aceite en un tazón, agregue los alimentos y revuelva.