



Cuisinart® COMPACT AIRFRYER TOASTER OVEN

SUGGESTED ACCESSORIES FOR DIFFERENT FUNCTIONS

Function	AirFryer Basket	Baking Pan	Wire Rack
Warm	X	X	X
Broil	X	X	
Bake	X	X	X
AirFry	X	X	
Toast			X
Bagel			X

IMPORTANT!

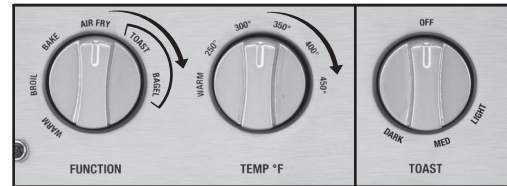
Do not throw away. Read before operating your new Cuisinart® Compact AirFryer Toaster Oven. Keep for future reference.

These helpful hints are intended to be a supplement to the Instruction Booklet. In order to ensure safe operation and optimum performance, please read the entire Instruction Booklet.

For more helpful hints, see Instruction Booklet

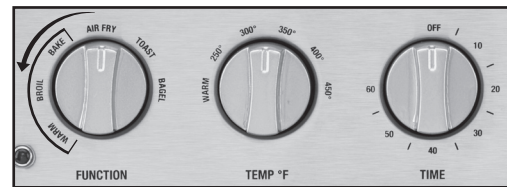
OPERATION

TOAST & BAGEL



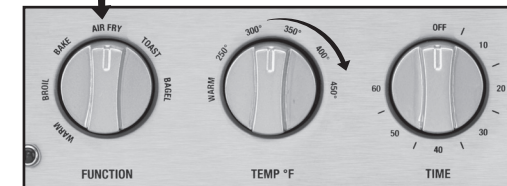
- Place the rack in position.
- Set the function dial to Toast or Bagel.
- Set the temperature dial to 450°F.
- Turn the toaster timer dial to desired shade setting (light, medium, dark).
 - The oven power light will illuminate and begin cooking.
 - Timer will ring once cycle is complete and unit will turn off.

BAKE, BROIL, WARM



- Place the appropriate rack, pan or basket in position.
- Set the function dial to the desired function (Bake, Broil, Warm).
- Set the temperature dial to the desired temperature (Warm–450°F).
- Turn the timer dial to the desired time (up to 60 mins).
 - The oven power light will illuminate and begin cooking.
 - Timer will ring once cycle is complete and unit will turn off.

AIRFRY



- Place the pan and basket in position.
- Set the function dial to AirFry.
- Set the temperature dial to the desired temperature (Warm–450°F).
- Turn the timer dial to the desired time (up to 60 mins.).
 - The oven power light will illuminate and begin cooking.
 - Timer will ring once cycle is complete and unit will turn off.

AIRFRYER GUIDE

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

TROUBLESHOOTING

Operation	Why won't my unit turn on?	Make sure your unit is plugged into a functional outlet.
		Make sure the oven door is closed.
Cooking	Why is my food not crispy or fried evenly?	Call Consumer Service at 1-800-726-0190.
		Some foods may require more oil than others. If not crispy enough, spray, brush or add some oil on the food.
	Why is my food undercooked?	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.
		Food may need additional cooking time. Make sure to check periodically until food reaches desired brownness. Do not leave oven unattended.
Why is my food overcooked or burned?	If you put too much food in the basket, try with smaller batches of food and single layers, rather than stacking food on top of each other.	
	The temperature might be too low. Use the Selector Dial to increase temperature.	
	Food may need additional cooking time. Make sure to check periodically until food reaches desired brownness. Do not leave oven unattended.	
Why does condensation and steam come out of my unit?	Why is my food overcooked or burned?	Cooking time and temperature may need to be reduced – start checking foods about 5 to 10 minutes before the end of the suggested cooking time.
		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.
	When preparing greasy foods, oil may leak into the pan and it produces steam. This will not affect the unit or the end result. It may fog up the viewing window on the sides or corners.	
Cleaning	Are the parts dishwasher safe?	When preparing foods with a high moisture content, the water evaporates out of the food and causes condensation. This will not affect the unit or the end result. It may fog up the viewing window on the sides or corners.
		The pan, basket, or bottom oven may contain grease residue from previous use. Make sure all accessories and oven parts are properly cleaned after each use.
Cleaning	How do I clean tough-to-remove food residue from my accessories?	Accessories are not dishwasher safe; hand-wash with warm, sudsy water.
		To remove baked-on grease, soak the accessories in hot, sudsy water or use a nonabrasive cleanser.



Cuisinart®

HORNO TOSTADOR/ FREIDOR COMPACTO

ACCESORIOS SUGERIDOS PARA LAS DIFERENTES FUNCIONES

Función	Cesta para freír con aire	Bandeja para hornear	Rejilla del horno
WARM (mantener caliente)	X	X	X
BROIL (dorar/gratinar)	X	X	
BAKE (hornear)	X	X	X
AIRFRY (freír con aire)	X	X	
TOAST (tostar)			X
BAGEL (tostar panecillos)			X

¡IMPORTANTE!

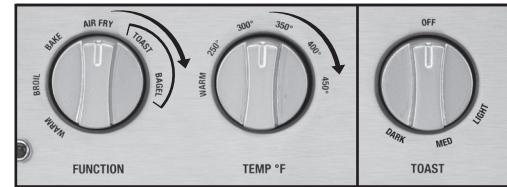
No tire este folleto a la basura. Lea esta información antes de usar su nuevo horno tostador/freidor compact Cuisinart® por primera vez. Guarde esta información para futura referencia.

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

Para más consejos útiles, véase el manual de instrucciones.

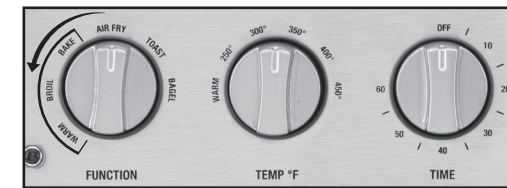
FUNCIONAMIENTO

CÓMO TOSTAR/TOSTAR PANECILLOS



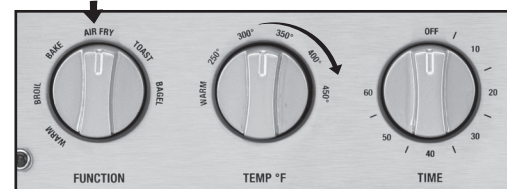
- Ponga la rejilla del horno en la posición deseada.
- Ponga el selector de función en "TOAST" para tostar, o en "BAGEL" para tostar panecillos.
- Ponga el perilla de control de temperatura en 450 °F.
- Ponga el control de tostado en la posición deseada: LIGHT (ligeramente tostado), MED (tostado) o DARK (muy tostado).
 - La luz de encendido se encenderá y el ciclo de cocción empezará.
 - Al final del ciclo, el temporizador emitirá un pitido y la unidad se apagará.

CÓMO HORNEAR, ASAR/GRATINAR Y MANTENER CALIENTE



- Coloque la rejilla, la bandeja o la cesta en la posición deseada.
- Ponga el selector de función en la posición deseada: BAKE (hornear), BROIL (asar/gratinar) o WARM (mantener caliente).
- Ponga la perilla de control de la temperatura en la posición deseada, desde "Warm" (mantener caliente) hasta 450°F.
- Gire el dial del temporizador al tiempo deseado, hasta 60 minutos.
 - La luz de encendido se encenderá y el ciclo de cocción empezará.
 - Al final del ciclo, el temporizador emitirá un pitido y la unidad se apagará.

CÓMO FREÍR CON AIRE



- Coloque la bandeja o la cesta en la posición deseada.
- Ponga el selector de función en "AIR FRY" (freír con aire).
- Ponga la perilla de control de la temperatura en la posición deseada, desde "Warm" (mantener caliente) hasta 450°F.
- Gire el dial del temporizador al tiempo deseado, hasta 60 minutos.
 - La luz de encendido se encenderá y el ciclo de cocción empezará.
 - Al final del ciclo, el temporizador emitirá un pitido y la unidad se apagará.

GUÍA DE FRITURA CON AIRE

Alimento	Cantidad máxima recomendada	Ajuste	Tiempo
Tocino	8 rebanadas	400 °F	8 a 10 minutos
Alitas de pollo	1½ a 2 libras (685 g a 910 g), aprox. 24 alitas; CANTIDAD MÁXIMA: 2½ libras (1.15 kg)	400 °F	20 a 25 minutos
Bocaditos/Aperitivos congelados (p. ej., camarones rebozados, palitos de Mozzarella, etc.)	1 a 1½ libras (455 g a 680 g), aprox. 28 palitos de Mozzarella congelados	450 °F	5 a 10 minutos
"Nuggets" de pollo congelados	1 a 1½ libras (455 g 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 g a 680 g), aprox. 16 a 24 palitos de pescado congelados	400 °F	8 a 10 minutos
Papas fritas congeladas	1 a 1½ libras (455 g a 680 g) CANTIDAD MÁXIMA: 2 libras (910 g)	450 °F	15 a 25 minutos
Papas fritas gruesas congeladas	1 a 1½ libras (455 g a 680 g) CANTIDAD MÁXIMA: 2 libras (910 g)	450 °F	15 a 25 minutos
Papas fritas frescas	2 libras (910 g); aprox. 3 papas medianas, cortadas en palitos de 4 x ¼ in. (10 cm x 0.5 cm)	400 °F	15 a 20 minutos
Papas fritas gruesas frescas	1 a 1½ libras (455 g 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 in. (12.5 cm), cortadas en cuartos	400 °F	5 a 6 minutos (revolver a la mitad del tiempo)

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Operación	La unidad no se enciende.	Cerchiórese de que la toma de corriente en la cual está enchufado el aparato está funcionando.
		Cerchiórese de que la puerta del horno está cerrada.
Cocción	¿Por qué los alimentos fritos no son crujientes o no se fríen uniformemente?	Algunos alimentos requieren más aceite que otros. Si los alimentos no están lo suficientemente crujientes, use más aceite para freírlos. 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 volteo los alimentos a la mitad del tiempo de cocción.
		Cocine los alimentos por un tiempo adicional, chequeándolos regularmente hasta que estén dorados. Nunca descuide/deje el horno sin vigilancia durante el uso.
Cocción	¿Por qué los alimentos están poco cocinados?	Trate de cocinar cantidades más pequeñas de alimentos a la vez, y coloque estos una sola capa en el fondo de la cesta en lugar de apilarlos uno encima del otro.
		Puede que la temperatura esté demasiado baja. Use la perilla de selección para incrementar la temperatura.
		Puede que los alimentos requieran cocinarse por más tiempo. chequeándolos regularmente hasta que estén dorados. Nunca descuide/deje el horno sin vigilancia durante el uso.
Cocción	¿Por qué se están cocinando de más o quemando los alimentos?	Puede que tenga que reducir el tiempo y la temperatura. Empiece a comprobar si los alimentos están cocinados 5 a 10 minutos antes del final del tiempo recomendado.
		Cerchiórese de distribuir los alimentos uniformemente en la cesta, en una capa y sin superponerlos. De ser necesario, revuelva o volteo los alimentos a la mitad del tiempo de cocción.
		Cuando se cocinan alimentos grasos, la grasa cae en la bandeja, produciendo vapor. esto es normal y no afectará el resultado final, pero puede empañar los lados y las esquinas de la ventanilla.
Cocción	Condensación/vapor sale de la unidad.	Cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad, el agua se evapora de los alimentos, causando condensación; esto es normal y no afectará el resultado final, pero puede empañar los lados y las esquinas de la ventanilla.
		Puede haber residuos de aceite en la bandeja para hornear, la cesta para freír o el fondo la unidad. Lave todos los accesorios y limpie todas las partes del horno después de cada uso.
Limpieza	¿Son aptos para lavavajillas los accesorios?	Los accesorios no son aptos para lavavajillas; lávelos a mano en agua jabonosa tibia.
	¿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.