

## PRESET RECOMMENDATIONS

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

## FUNCTION RECOMMENDATIONS

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

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



## QUICK REFERENCE GUIDE

# Cuisinart®

Basket AirFryer | AIR-200

## OPERATION

1. Check that the crisper plate is securely positioned in the AirFry basket.
2. Add desired food to the AirFry basket and slide the basket into the unit.
3. Select the desired cooking function or preset.
  - Use the up/down arrows to adjust cooking time and/or temperature if needed (time/temp will alternate on the display).
  - Select or deselect the Toss Reminder based on cooking needs.
4. Press Start/Stop to start the cooking cycle.
5. Once timer reaches 00, unit will beep to indicate the end of the cooking cycle.
6. If basket stays inserted after the cooking cycle ends, unit enters automatic Keep Warm mode.
7. Press Start/Stop or remove basket to disable Keep Warm function and turn unit off.

## TROUBLESHOOTING

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

## IMPORTANT

Do not discard. Read before operating your new Cuisinart® Basket 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.

## MODOS DE COCCIÓN - SUGERENCIAS

FUNCIÓN PREPROGRAMADA	CANTIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA
FRENCH FRIES	2 lb (910 g)	18 min	450°F
WINGS	3 lb (1.35 kg)	25 min	400°F
FROZEN SNACKS	-	10 min	400°F
VEGETABLES	8 tazas	10 min	350°F
LEFTOVERS	-	10 min	350°F

## FUNCIONES PREPROGRAMADAS PARA FREÍR CON AIRE - SUGERENCIAS

La tabla a continuación indica el tiempo, la temperatura de cocción y las porciones recomendadas para alimentos que pueden freírse con aire en la freidora de aire Cuisinart®. Si desea freír con aire más alimentos que lo recomendado en la tabla, agite la cesta o voltee los alimentos durante la cocción para conseguir resultados uniformes y crujientes. Pequeñas cantidades de alimentos pueden requerir menos tiempo de cocción. Para resultados óptimos, compruebe regularmente el estado de cocción por la ventanilla.

MODOS	ALIMENTOS	CANTIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA
AIR FRY	Chuletas rebozadas	1.25 lb (565 g)	20 min	360°F
AIR FRY	Salmón	4 filetes de 5 oz (140 g)	10 min	375°F
AIR FRY	Camarones	2 lb (910 g) de camarones grandes	8 min	370°F
AIR FRY	Tocino	6 SL (6 lonchas)	12 min	320°F
AIR FRY	"Nuggets" de pollo congelados	24 piezas (en una sola capa)	10 min	380°F
BAKE	Pastel redondo	Molde de 8 in (20 cm)	25 min	325°F
BAKE	Pancitos	6	10 min	350°F
ROAST	Pollo entero	4 lb (1.8 kg)	55 min	350°F
ROAST	Piernas de pollo	5 piezas	25 min	380°F
ROAST	Mazorcas de maíz	4 piezas	20 min	350°F
ROAST	Cobertura de queso derretido	-	3-5 min	400°F
BROIL	Hamburguesas (medio hecho)	4 hamburguesitas de 4 oz (115 g)	8-10 min	450°F
BROIL	Salchicha	5 salchichitas	10 min	450°F
BROIL	Bistec	1 entrecot de 10 oz (285 g) de 1 in (2.5 cm) de grueso	10-12 min	450°F



## GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA

# Cuisinart®

Freidora de aire | AIR-200

## INSTRUCCIONES DE USO

- Compruebe que la rejilla esté bien colocada en el aparato.
- Coloque los alimentos deseados en la cesta y vuelva a colocarla en el aparato.
- Elija el modo de cocción o la función preprogramada deseada.
  - Use las flechas para ajustar el tiempo y la temperatura si lo desea; el tiempo y la temperatura parpadearán por turnos en la pantalla digital.
  - Active o desactive la función "TOSS REMINDER" (recordatorio para agitar la cesta/voltar los alimentos a mitad de cocción) dependiendo de su necesidad.
- Presione el botón START/STOP para empezar la cocción.
- Cuando el tiempo llegue a "00", el aparato emitirá un pitido para indicar que el ciclo de cocción ha finalizado.
- Si deja la cesta en el aparato, este ingresará automáticamente el modo "KEEP WARM" (mantener caliente).
- Para desactivar el modo "KEEP WARM" (mantener caliente) y apagar el aparato, presione el botón START/STOP.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Funcionamiento	El aparato no se enciende.	Compruebe que la toma de corriente en la cual esté enchufado el aparato esté funcionando.
		Compruebe que la cesta esté correctamente instalada.
		Llame a nuestro servicio de atención al cliente al <b>1-800-726-0190</b> .
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, rocíelos o cepíllelos con aceite antes de cocinarlos.
		Cerciórese de distribuir los alimentos uniformemente en la cesta, en una capa y sin superponerlos. De ser necesario, agite la cesta o voltee los alimentos a mitad de tiempo (use la función "TOSS REMINDER" para fijar una alerta sonora).
	Los alimentos no están completamente cocinados.	Cocine los alimentos por un tiempo adicional, comprobando el estado de cocción regularmente hasta que estén dorados.
Limpieza	¿Cómo quitar los residuos de la cesta/rejilla?	Si coloca demasiados alimentos en la cesta, puede que no se cocinen bien dentro del tiempo sugerido. Trate de cocinar cantidades más pequeñas de alimentos a la vez, en una sola capa en lugar de apilarlos.
		Si la temperatura está muy baja, puede que los alimentos no se cocinen completamente. La temperatura ideal para freír con aire es alrededor de 400 °F.
Código de error	"OUT"	Si el código de error "OUT" parpadea en la pantalla, esto significa que la cesta para freír no está bien instalada. Cerciórese de que esté bien colocada antes de elegir el modo de cocción o la función preprogramada deseada.

## 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.