



# Cuisinart®

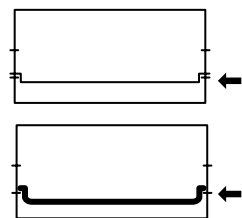
## AIRFRYER TOASTER OVEN AND GRILL



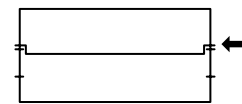
### SETUP: RACK POSITIONS

#### BAKING: POSITION 1

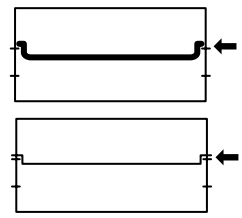
NOTE: For chicken or other larger items.



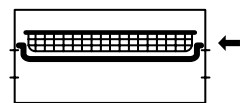
#### TOASTING: POSITION 2



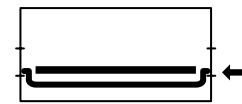
#### BAKING: POSITION 2



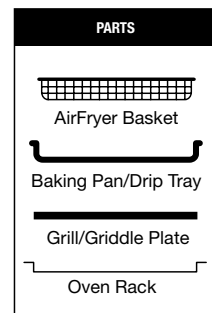
#### BROILING & AIR FRYING: POSITION 2



#### GRILLING: POSITION 1

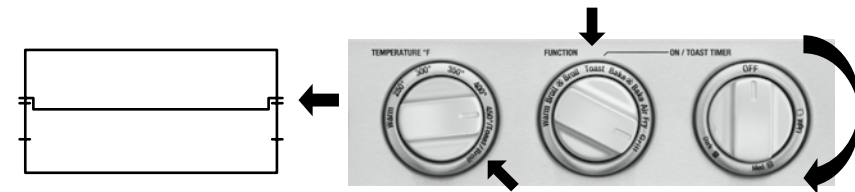


#### ACCESSORIES



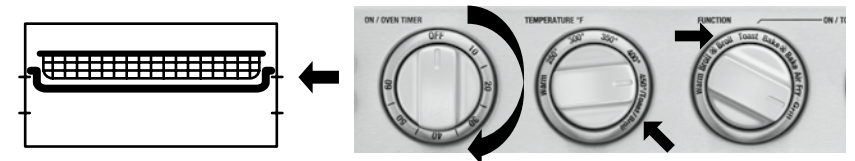
### COOKING FUNCTIONS

#### TOAST



- Place oven rack in Position 2.
- Set Function dial to Toast.
- Turn the On/Toast Timer dial to preferred shade setting – Oven Power light will illuminate.
- When toast cycle is complete, the timer will ring and the oven will power off.
- To stop toasting before time elapses, turn On/Toast Timer dial to OFF.

#### BROIL & CONVECTION BROIL



- Put the AirFryer Basket on top of the Baking Pan and place in Position 2.
- Set Function dial to Broil or Convection Broil.
- Set Temperature dial to Toast/Broil.
- Turn the On/Oven Timer dial to select cooking time – oven will begin broiling.
- The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off.
- To stop broiling before time elapses, turn the On/Oven Timer dial to OFF.

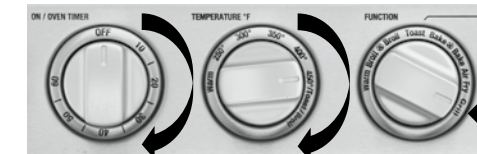
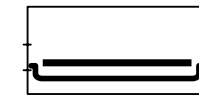
#### AIRFRY



- Put the AirFryer Basket on top of the Baking Pan and place in Position 2.
- Set Function dial to AirFry.
- Set Temperature dial to preferred temperature.
- Turn the On/Oven Timer dial to select cooking time – oven will begin airfrying.
- The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off.
- To stop airfrying before time elapses, turn the On/Oven Timer dial to OFF.

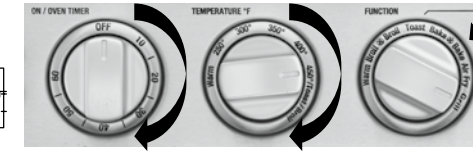
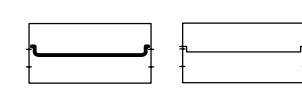
### COOKING FUNCTIONS

#### GRILL



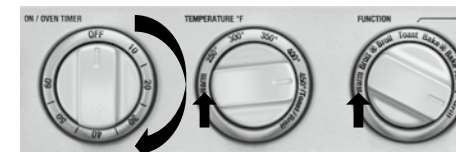
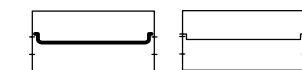
- Place the grill plate on the baking pan in Position 1.
- Set Function dial to Grill.
- Set Temperature dial to preferred temperature.
- Turn the On/Oven Timer dial and preheat the grill for 10 minutes - oven power light will illuminate.
- Once timer rings, place food on grill and set dials to desired time and temperature - oven will begin cooking.
- The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off.
- To stop grilling before time elapses, turn the On/Oven Timer dial to OFF.

#### BAKE & CONVECTION BAKE



- Place the Baking Pan or Oven Rack into rack Position 1 or 2, depending on size of food items you are baking (refer to Instruction Booklet for tips).
- Set Function dial to Bake or Convection Bake.
- Set Temperature dial to preferred temperature.  
NOTE: When convection baking, most recipes recommend reducing temperature by 25°. Always check for doneness 10 minutes before end of suggested cooking time.
- Turn the On/Oven Timer dial to select cooking time – oven will begin heating.
- We recommend preheating oven for 5 minutes prior to baking; incorporate this into total baking time.
- The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off.
- To stop baking or convection baking before time elapses, turn the On/Oven Timer dial to OFF.

#### WARM



- Place the Oven Rack or the Baking Pan/AirFryer Basket in Position 1 or 2, depending on size of food items you are warming.
- Set Function dial to Warm.
- Set Temperature dial to Warm.
- Turn the On/Oven Timer dial to select warming time – oven will begin warming.
- The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off.
- To stop warming before time elapses, turn the On/Oven Timer dial to OFF.

### AIRFRYER GUIDE

Food	Max Amount	Temp.	Time
Bacon	8 slices	400°F	8 to 10 minutes
Chicken Wings	3 pounds, about 20 wings	400°F	20 to 25 minutes
Frozen Appetizers, (e.g., mozzarella sticks, popcorn shrimp, etc.)	1½ pounds, about 28 frozen mozzarella sticks	400°F	5 to 7 minutes
Frozen Chicken Nuggets	1 pound, about 34 frozen chicken nuggets	400°F	10 minutes
Frozen Fish Sticks	12 ounces, about 20 frozen fish sticks	400°F	8 minutes
Frozen Fries	1 to 2 pounds	450°F	15 to 25 minutes
Frozen Steak Fries	1 to 2 pounds	450°F	15 to 20 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	2 pounds, about 3 medium-large potatoes, cut into eighths, lengthwise	400°F	15 to 20 minutes
Shrimp	1 pound, about 16 extra-large shrimp	375°F	8 to 10 minutes
Tortilla Chips	6, five-inch tortillas cut into fourths	400°F	5 to 6 minutes, toss halfway through

### IMPORTANT!

Do not throw away. Read before operating your new Air Fryer Toaster Oven & Grill. 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

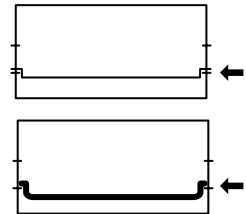


# Cuisinart®

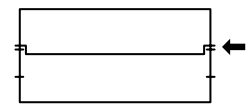
## HORNO TOSTADOR/ FREIDOR/ASADOR

### INSTALACIÓN: POSICIONES DE LAS REJILLAS

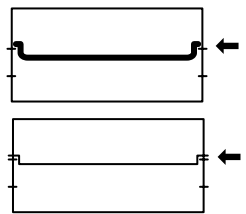
**PARA HORNEAR: POSICIÓN 1**  
**NOTA:** Para hornear pollo u otros artículos grandes.



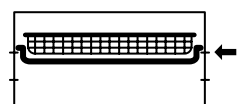
**PARA HORNEAR: POSICIÓN 2**



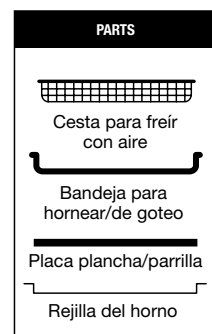
**PARA HORNEAR:  
POSICIÓN 2**



**PARA ASAR/DORAR/GRATINAR  
Y FREÍR CON AIRE:  
POSICIÓN 2**

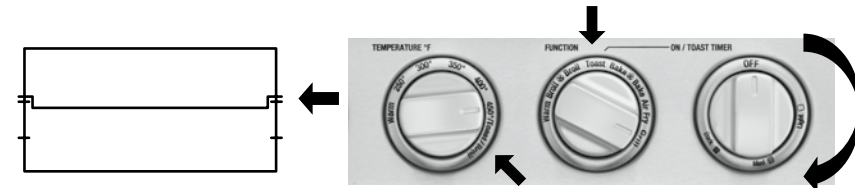


### ACCESORIOS



### OPERACIÓN

#### PARA TOSTAR



1. Ponga la rejilla del horno en la posición 2.
2. Ponga el selector de función en "TOAST".
3. Para elegir el grado de tostado, ponga la perilla ON/TOASTER TIMER en la posición deseada; la luz de encendido se encenderá.
4. Al final del ciclo, el horno emitirá un pitido y se apagará.
5. Para apagar el horno antes del final del tiempo, ponga la perilla ON/OVEN TIMER en "OFF".

#### PARA ASAR/DORAR/GRATINAR Y ASAR/ DORAR/GRATINAR POR CONVECCIÓN



1. Coloque la cesta en la bandeja y coloque la bandeja en la posición 2.
2. Ponga el selector de función en "BROIL" o "CONV BROIL".
3. Ponga la perilla TEMPERATURE °F en "TOAST/BROIL".
4. Fije el tiempo de cocción, usando la perilla ON/OVEN TIMER.
5. Al final del tiempo, el horno emitirá un pitido y se apagará automáticamente.
6. Para apagar el horno antes del final del tiempo, ponga la perilla ON/OVEN TIMER en "OFF".

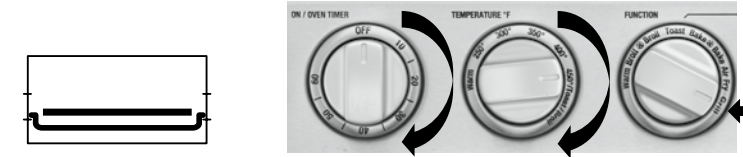
#### PARA FREÍR CON AIRE



1. Coloque la cesta en la bandeja, y luego coloque la bandeja en la posición 2.
2. Ponga el selector de función en "AIR FRY".
3. Fije la temperatura, poniendo la perilla TEMPERATURE °F en la posición deseada.
4. Fije el tiempo de cocción, usando la perilla ON/OVEN TIMER.
5. Al final del tiempo, el horno emitirá un pitido y se apagará automáticamente.
6. Para apagar el horno antes del final del tiempo, ponga la perilla ON/OVEN TIMER en "OFF".

### OPERACIÓN

#### PARA ASAR A LA PARRILLA



1. Coloque la placa plancha/parrilla (el lado "parrilla" apuntando hacia arriba) en la posición 1 en la bandeja para hornear.
2. Ponga el selector de función en "GRILL".
3. Fije la temperatura, poniendo la perilla TEMPERATURE °F en la posición deseada.
4. Precaliente el horno por 8 minutos, usando la perilla ON/OVEN TIMER; la luz de encendido se encenderá.
5. Cuando la unidad emita un pitido, meta los alimentos al horno y fije la temperatura el tiempo de cocción deseados.
6. Al final del tiempo, el horno emitirá un pitido y se apagará automáticamente.
7. Para apagar el horno antes del final del tiempo, ponga la perilla ON/OVEN TIMER en "OFF".

#### PARA HORNEAR/HORNEAR POR CONVECCIÓN



1. Ponga la bandeja o la rejilla del horno en la posición 1 o 2 (consulte el manual de instrucciones para más consejos).
2. Ponga el selector de función en "BAKE" o "CONV BAKE".
3. Fije la temperatura, poniendo la perilla TEMPERATURE °F en la posición deseada.  
**NOTA:** La mayoría de las recetas recomiendan reducir la temperatura en 25 °F/15 °C para hornear por convección. Siempre averigüe si los alimentos están listos unos 10 minutos antes del final del tiempo de cocción sugerido.
4. Fije el tiempo de cocción, usando la perilla ON/OVEN TIMER.
5. Se aconseja precalentar el horno por 5 minutos antes de empezar a hornear; incorpore este tiempo en el tiempo de cocción total.
6. Al final del tiempo, el horno emitirá un pitido y se apagará automáticamente.
7. Para apagar el horno antes del final del tiempo, ponga la perilla ON/OVEN TIMER en "OFF".

#### PARA RECALENTAR



1. Ponga la rejilla del horno y la bandeja/cesta en la posición 1 o 2, dependiendo del tamaño de los alimentos que está recalentando.
2. Ponga el selector de función en "WARM".
3. Ponga la perilla TEMPERATURE °F "WARM".
4. Fije el tiempo de cocción, usando la perilla ON/OVEN TIMER.
5. Al final del tiempo, el horno emitirá un pitido y se apagará automáticamente.
6. Para apagar el horno antes del final del tiempo, ponga la perilla ON/OVEN TIMER en "OFF".

### GUÍA DE FRITURA CON AIRE

Alimento	Cantidad máxima recomendada	Ajuste de temperatura	Tiempo
Tocino	8 lonchas	400 °F	8 a 10 minutos
Alitas de pollo	3 lb (910 g), aprox. 20 alitas	400 °F	20 a 25 minutos
Aperitivos congelados (p. ej., palitos de Mozzarella, camarones rebozados, etc.)	1½ lb (680 g), aprox. 28 pzas.	400 °F	5 a 7 minutos
"Nuggets" de pollo congelados	1 lb (455 g), aprox. 34 pzas.	400 °F	10 minutos
Palitos de pescado congelados	12 oz (340 g), aprox. 20 pzas.	400 °F	8 minutos
Papas fritas congeladas	1 a 2 lb (455 g a 910 g)	450 °F	15 a 25 minutos
Papas fritas gruesas congeladas	1 a 2 lb (455 g a 910 g)	450 °F	15 a 20 minutos
Papas fritas frescas	2 lb (910 g); 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	2 libras (910 g); 3 papas medianas a grandes cortadas a lo largo en ocho pedazos	400 °F	15 a 20 minutos
Camarones	1 lb (455 g), aprox. 16 camarones extragrandes	375 °F	8 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)

### ¡IMPORTANTE!

**No tire este folleto a la basura. Lea esta información antes de usar su nuevo horno tostador/freidor/asador 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.**