

Cuisinart®

CompactMax™ 8-Qt Basket Air Fryer

AIR-212C



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 Control Panel	5
Before First Use	6
Operation	6
Air Frying Tips & Hints	6
Air Fryer Chart	7
Troubleshooting	9
More Ways to Cook	10
Cleaning and Maintenance	10
Recipes	11
Warranty	21


IMPORTANT SAFEGUARDS


When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed 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 immerse cord or plugs or the main body of the Cuisinart® Basket Air Fryer in water or other liquids. See Cleaning and Maintenance, page 9.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or 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 injuries.

8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or counter, 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® Basket 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 the Start/Stop icon  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 the Start/Stop icon  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.

32. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, To disconnect, press the Start/Stop icon , then remove plug from wall outlet, then remove plug from wall outlet.
33. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE

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.

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. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
 1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

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, Broil, Dehydrate and Keep Warm.

b. Air Fry Presets:

Wings, Fries, Frozen Snacks, Nuggets and Vegetables.

c. 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.

d. Light: To illuminate interior in order to view food through the window during the cooking process

2. Air Fryer Basket

8.5" x 12"-inch surface area for cooking food.

3. Crisper Plate

Ensures even cooking. Must always be inserted in air fryer basket for cooking.

4. Viewing window

See-through window to check cooking progress. Use along with the interior light button.



GETTING TO KNOW THE CONTROL PANEL

1. Cooking Functions

Select the desired cooking function based on your cooking method: Air Fry, Roast, Bake, Broil, Dehydrate and Keep Warm.


2. Air Fry Presets

The Cuisinart® Basket Air Fryer has convenient, easy-to-use presets for your air-fried favorites. Choose from Wings, Fries, Frozen Snacks, Nuggets and Vegetables.



3. Time and Temperature Controls

Press the  icon to set the cooking time, and the  icon to set the temperature. Use the  and  arrows to adjust the cooking time and temperature of cooking functions and air fry presets (optional). This will alternate on the digital display.

4. Preheat Feature (not shown)

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 . Preheat will display as a scrolling rectangle on the control panel. When the unit is preheated, an audio alert of 5 tones will sound. 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. Start/Stop



Press the Start/Stop icon  to begin or end the cooking process. The unit will start cooking once the timer and temperature are set, and the Start/Stop icon  is pressed. Tap the icon again to stop cooking.

6. Toss Reminder

Press to set an audio alert halfway through cooking (with any cooking function) as a reminder to toss or flip food. The Toss Reminder button will flash during programming to indicate it has been selected. Once cooking begins, it will remain steadily illuminated on the screen. At the halfway point of cooking, 10 quick audio alerts will sound and the button light will flash.

NOTE: Air fry presets automatically activate the Toss Reminder. To disable it, simply press Toss Reminder after selecting desired preset and it will stop flashing.


7. Automatic Keep Warm

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 the Start/Stop icon  is pressed to turn off. During the automatic Keep Warm mode, the Keep Warm button will illuminate and the display will scroll. Press the Start/Stop icon  to turn off.

8. Max Crisp

Max Crisp is an independent cooking function with a high temperature setting of 405°F-450°F. Use this function to air fry at a high temperature with shorter cook times.

9. Light Button

To turn the interior light on and off, press the light icon . Interior light will turn off automatically after 20 second.



BEFORE FIRST USE

1. Carefully unpack the unit and remove any packaging and promotional labels.
2. Place your Cuisinart® Basket Air Fryer on a flat, level surface.
3. Keep the air fryer 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 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. Confirm that there is nothing inside the Cuisinart® Basket Air Fryer except the air fryer basket and crisper plate.
5. Rinse the air fryer basket and crisper plate thoroughly in warm soapy water and then dry completely
6. Plug power cord into the wall outlet.

OPERATION

Follow these simple steps for cooking operation:







Place the Air Fryer on a Stable Surface

Insert the air fryer basket into the unit base until you hear a click. Ensure the crisper plate is placed in the bottom of the air fryer basket.

Tap the Power/Standby icon . The LED display will show "--:--" indicating that the unit is ready for use.

Set Your Cooking Function, Time, and Temperature


Select the desired cooking function or air fry preset.

To adjust the cooking time, press the , and use the up  and down  to set the desired cooking time. To adjust the cooking temperature, press the , and use the up  and down  to set the desired temperature.


Optional Toss Reminder

The Toss Reminder is automatic for the Air Fry function and presets. The Toss Reminder button will flash to indicate activation. Simply press the Toss Reminder button to active or deactivate while setting your cooking preference.


Start Cooking

Press the  icon to begin cooking. The digital display will show the selected cooking function, temperature, and countdown timer, as well as activated Toss Reminder.

End of Cooking Cycle

Once the cooking cycle is finished, the unit will sound three beeps and display "00". The unit will automatically enter Keep Warm mode until the Start/Stop icon  is pressed or the basket is removed for more than 3 minutes.

To Turn Off

Press the Start/Stop icon  to turn off the unit. Unplug when not in use.

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 a 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. For faster cooking and better results, do not overload the air fry basket.
- 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 fryer basket. As a precaution, allow hot grease to cool in the basket before discarding.
- 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 cooked 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.

FUNCTION	FOOD ITEM	AMOUNT	TIME	TEMP	PREHEAT	TOSS/FLIP
Air Fry	Breaded cutlets	5 cutlets, 1 to 1½ pounds	20 min	375°F	-	Flip
Air Fry	Salmon	6 fillets (4 ounces each)	10 min	375°F	-	-
Air Fry	Shrimp	2 pounds	8 min	370°F	-	Toss
Air Fry	Bacon	8 slices	6 to 8 min	400°F	-	Flip
Bake	Cake	9 x 5 loaf pan	25 min	325°F	✓	-
Bake	Dinner rolls	6	10 to 12 min	350°F	✓	-
Roast	Chicken, whole	4 pounds	55 min	350°F	-	-
Roast	Chicken drumsticks	3 pounds	25 min	380°F	-	Flip
Roast	Corn on the cob	up to 6 ears	20 min	350°F	-	Flip
Broil	Melted cheese topping		3 to 5 minutes	400°F	✓	-

PRESET	AMOUNT	TIME	TEMPERATURE	PREHEAT	TOSS/FLIP
Fries	2 pounds	18 min	400°F	-	Toss
Wings	3 pounds	25 min	400°F	-	Toss
Frozen Snacks	-	10 min	400°F	-	Toss
Nuggets	35 pieces	10 min	375°F	-	Toss
Vegetables	10 cups	10 min	375°F	-	Toss

DEHYDRATION

CATEGORY	FOOD	PREPARATION	TEMPERATURE	TIME
Herbs	Basil, Chives, Cilantro, Dill, Mint, Oregano, Parsley, Rosemary, Sage, Thyme	Rinse; dry well	100°F - 115°F	3 to 6 hours until stems are brittle and leaves crumble easily
Fruit	Apples	Peel and core; slice thinly	130°F	4 to 10 hours
Fruit	Apricots, Bananas, Figs, Mangos, Melons, Nectarines, Pineapples, Pears, Plums	Wash; core, deseed or pit fruit; remove rinds from melons or some peels; thinly slice	130°F	6 to 12 hours
Fruit	Cranberries, Blueberries	Dip in boiling water to burst skins	130°F	10 to 18 hours
Fruit	Citrus	Wash; thinly slice	130°F	2 to 12 hours
Vegetables	Beans (Green/Wax), Broccoli, Cauliflower, Corn, Mushrooms, Peas, Peppers, Potatoes, Onion, Squash, Tomatoes	Wash, peel and deseed as necessary; blanch corn, peas and potatoes; cut or slice into uniform pieces; remove corn from cob	130°F - 145°F	6 to 12 hours
Meat	Pork/Beef	Remove fat and gristle; cut into uniform strips; marinate if desired; pat off excess oil during dehydration	160°F	4 to 15 hours

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 air fryer 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.
Cleaning	How do I clean tough-to-remove food residue from the air fryer basket/crisper plate?	To remove baked-on grease, soak the air fryer basket and crisper plate 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.

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 set cooking time (up to 60 minutes) and temperature. Some tips and recommendations on temperature and time are listed below.

- 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 about 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 lower) than what the recipe indicates.
- To roast vegetables and cuts of meat, set the temperature to 400°F.
- The Cuisinart® Basket Air Fryer can be used to roast beef, chicken, pork, fish, and more.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the unit 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 Cuisinart® Basket 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 Cuisinart® Basket Air Fryer surface. Never use steel wool pads on interior of the Cuisinart® Basket Air Fryer.
- Air fryer 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 fryer basket to easily access the bottom of the air fryer basket.
- Any servicing should be performed by an authorized service representative.

Recipes

Street Corn Deviled Eggs11

Smothered Waffle Fries11

Pickleback Wings.12

Crispy Gnocchi with Brussels Sprouts12

Air-Fried Corn on the Cob with Calabrian Chile Butter . . .13

Spiced Vegetable Skewers13

Baked Sweet Potatoes14

Crab Cake Burgers.14

Zesty Chicken15

Loaded Hot Dogs.15

Chicken Parmesan Grinders16

Barbecue Chicken17

Mediterranean Stuffed Chicken17

Hosin-Glazed Salmon Skewers17

Savory Hand Pies.18

Lemon-Glazed Doughnuts19

Street Corn Deviled Eggs

A unique twist on the classic deviled egg. This Mexican street corn inspired treat utilizes roasted corn in the filling for a welcome crunch.

Makes 12 servings

- 1 ear corn, husked
- 6 whole eggs
- 2 tablespoons crema
- 3 tablespoons crumbled cotija, divided
- 1 tablespoon mayonnaise
- 2 teaspoons Dijon mustard
- ¼ teaspoon kosher salt
- ¼ teaspoon chili lime seasoning, plus more for garnish
- Zest of ½ lime

1. Put the corn in the air fryer basket. Select Roast at 400°F and the time to 20 minutes. When the Toss Reminder tone sounds, turn the corn. Remove the corn and allow to cool.
2. While the corn is cooling, cook the eggs. Place the eggs in the air fryer basket. Select Air Fry and set the temperature to 250°F and the time to 18 minutes. When finished cooking, use tongs to carefully transfer the eggs to a bowl filled with ice water to stop the cooking process.
3. Once cool enough to handle, peel and halve the eggs. Carefully scoop out the yolks. Put the yolks into the work bowl of a food processor fitted with the metal chopping blade. Process until smooth. Pulse in the crema, 2 tablespoons of the cotija, mayonnaise, mustard, salt, ¼ teaspoon chili lime seasoning, and lime zest. (Alternatively, mash the yolks in a medium bowl with a fork and whisk in the remaining ingredients.)
4. Cut the kernels off the ear of corn. Fold into the yolk mixture. Taste and adjust seasoning as desired.

5. Spoon or pipe the filling into the center of each egg white. Sprinkle with the remaining cotija and chili lime seasoning before serving.

Smothered Waffle Fries

Borrowing the flavors of buffalo wings, we use the air fryer to turn crispy waffle fries into an addictive game-day snack.

Makes 6 servings

- 6 slices bacon
- 1 bag (2 pounds) frozen waffle-cut fries
- 1 cup (4 ounces) crumbled blue cheese
- 2 ounces shredded Monterey Jack cheese
- 1 celery stalk, diced
- 2 scallions, thinly sliced
- 2 tablespoons buffalo sauce

1. Put the bacon into the air fryer basket. Select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 10 minutes. Remove and allow to cool. Once cool enough to handle, roughly chop.
2. While the bacon is cooling, cook the fries. First, carefully pour out the bacon grease from the air fryer basket into a heatproof container. Add the waffle fries to the same air fryer basket (no need to clean after the bacon). Select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 10 minutes, tossing when the Toss Reminder tone sounds. Once cooked, top with the chopped bacon, the crumbled blue cheese, and shredded Monterey Jack. Return to the air fryer and set the temperature to 400°F and the time to 3 minutes to fully melt the cheese.
3. Remove from the air fryer and transfer to a serving plate. Top with the celery and scallions, then drizzle with the buffalo sauce. Serve immediately.

Pickleback Wings

Inspired by the beloved pickleback shot, these crispy wings take the flavors of pickle brine and bourbon to create a unique and scrumptious bite.

Makes 4 to 6 servings

- 2 pounds chicken wings
- 1 cup dill pickle brine
- ½ teaspoon kosher salt
- 2 tablespoons bourbon
- 2 teaspoons honey
- 1 tablespoon light brown sugar
- ½ teaspoon onion powder
- ¼ teaspoon garlic powder
- ½ teaspoon smoked paprika
- Pinch cayenne pepper
- 1 tablespoon chopped dill pickles, for serving

1. In a large bowl, combine the chicken wings and pickle brine. Cover bowl with plastic wrap and refrigerate for 2 hours. Drain the wings and pat dry.
2. Put the wings into the air fryer basket in a single layer. Sprinkle with salt.
3. Select the Wings preset and set the time to 25 minutes. When the Toss Reminder tone sounds, toss the wings.
4. While the wings are cooking, prepare the sauce. Put the bourbon, honey, sugar, onion powder, garlic powder, paprika, and cayenne in a large bowl. Whisk until the sugar is completely dissolved. Reserve.
5. When time expires, toss the wings in the sauce and return to the air fryer basket. Select the Wings preset once again and set the time to 5 minutes (there is no need to toss during this additional cooking time).

6. Garnish with chopped pickles for serving.

Crispy Gnocchi with Brussels Sprouts

This recipe checks all the boxes – crispy, hearty, zesty, and quick. Add as much or as little of the hot honey depending on your spice preference.

Makes 4 servings

- 1 package (17.56 ounces) shelf-stable gnocchi
- Olive oil, for spraying
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper
- Nonstick cooking spray
- 1 pound Brussels sprouts, trimmed and halved
- Hot honey, for serving
- Lemon zest, for serving
- Lemon juice, for serving

1. Put the gnocchi into a large mixing bowl. Spray liberally with the olive oil and then sprinkle with two pinches each of salt and a pinch of pepper. Toss to fully coat.
2. Transfer the gnocchi into the air fryer basket. Select Air Fry and set the temperature to 375°F and the time to 18 minutes.
3. While the gnocchi are cooking, add the sprouts to the mixing bowl and spray well with olive oil, then toss with salt and pepper. Add to the gnocchi in the air fryer basket when there are 12 minutes remaining of cooking time. When the Toss Reminder tone sounds, toss the mixture.
4. Transfer to a shallow serving bowl and drizzle with hot honey, then sprinkle with a large pinch of lemon zest and a squeeze of lemon juice. Serve immediately.

Air-Fried Corn on the Cob with Calabrian Chile Butter

Air frying corn is fast, easy, and delicious. The Calabrian chile butter is a nice complement that brings the heat.

Makes 6 to 12 servings

- 6 ears corn, husked
- Olive oil, for brushing
- ½ teaspoon plus pinch kosher salt, divided
- 4 ounces high-quality butter, room temperature
- 2 teaspoons jarred Calabrian chiles in oil
- ¼ teaspoon lemon zest

1. Brush the corn with oil and sprinkle with a pinch of the salt. Place in the air fryer basket.
2. Select Air Fry and set the temperature to 350°F and the time to 15 minutes.
3. While corn is cooking, prepare the butter*. Place the butter into a mini chopper and process until smooth. Add the chiles, lemon zest, and remaining ½ teaspoon salt. Process until incorporated and smooth.
4. Serve whole ears or cut each in half. Top with butter or serve on the side.

*Butter can be prepared in advance. Store in the refrigerator in a small container or wrap in plastic, twisting the ends to create a small butter log.

Spiced Vegetable Skewers

Enjoy these skewers as a light main dish or alongside your favorite protein.

Makes 4 skewers (serves 4 to 6)

- ½ teaspoon ground cumin
- ¼ teaspoon ground coriander
- ¼ teaspoon ground cinnamon
- Pinch cayenne
- ¼ teaspoon kosher salt
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper
- 1 medium bell pepper, cut into 1-inch pieces
- 1 medium red onion, cut into 1-inch chunks
- 8 ounces summer squash, cut into 1-inch pieces
- 8 small mushrooms (1 to 2 inches in diameter)
- 2 tablespoons olive oil
- 1½ tablespoons fresh lime juice

1. If using wooden skewers, soak skewers in water for 20 minutes.
2. In a large mixing bowl, combine all the ingredients.
3. String the vegetables on the skewers, alternating vegetables as you go.
4. Place the skewers in the air fryer basket. Select Air Fry and set the temperature to 375°F and the time to 15 minutes. When the Toss Reminder tone sounds, turn the skewers (they only need to be flipped once during cooking).
5. When skewers are finished, transfer to a serving plate. Serve immediately.

Baked Sweet Potatoes

We like a sweet and spiced coconut oil mixture atop these perfectly cooked sweet potatoes. If you want a little crunch, add some chopped pecans before serving.

Makes 4 servings

- 4 sweet potatoes
 - Olive oil, for coating potatoes
 - ½ cup coconut oil, room temperature
 - 1 teaspoon maple syrup (optional, if a sweeter topping is preferred)
 - 1 teaspoon grated orange zest
 - 1 teaspoon ground cinnamon
 - ¼ teaspoon ground nutmeg
 - Pinch kosher salt
 - Chopped pecans, for serving (optional)
1. Prick the sweet potatoes all over with the tines of a fork. Rub with olive oil.
 2. Place the sweet potatoes into the air fryer basket. Select Roast and set the temperature to 375°F and the time to 25 minutes. Sweet potatoes are cooked when they are easily pierced with a knife. They may require additional time if the sweet potatoes are on the larger size.
 3. While the sweet potatoes are roasting, prepare the topping. Put the coconut oil, maple syrup, if using, orange zest, cinnamon, nutmeg, and salt into a small bowl. Stir together with a fork. Taste and adjust salt and/or spices as desired.
 4. Once the sweet potatoes are cooked, remove and transfer to a serving plate. Using a couple of forks, split each open and mash slightly. Spoon the topping over each potato. Serve immediately.

Crab Cake Burgers

Crab cakes are a summer treat, and they're even better burger-size.

Makes 4 burgers

- 16 ounces lump crabmeat
 - 1 teaspoon extra-virgin olive oil
 - 1 medium red bell pepper, finely chopped
 - 1 jalapeño, seeded and finely chopped
 - 3 scallions, sliced
 - 1 garlic clove, finely chopped
 - ¼ teaspoon kosher salt
 - 2 large eggs, lightly beaten
 - 1 cup panko breadcrumbs, plus about ½ cup additional for dredging
 - ½ cup good-quality mayonnaise
 - 1 teaspoon Worcestershire sauce
 - 1 teaspoon Dijon mustard
 - 1½ teaspoons seafood seasoning
 - Hot sauce (optional)
 - Olive oil, for spraying
 - 4 sesame seed hamburger buns
 - Lemon wedges, for serving
 - Shredded lettuce, for serving
 - Aïoli, for serving
1. Put the crabmeat in a large bowl. Pick through the crabmeat to make sure there are no shell fragments; reserve in refrigerator.
 2. In a large skillet set over medium heat, add the olive oil. Once the oil is hot, add the bell pepper, jalapeño, scallions, and garlic. Sauté until the vegetables soften slightly, about 5 minutes; stir in the salt.
 3. Remove the vegetables from the heat and allow them to cool for a few minutes. Once cool, add the vegetables to the

crabmeat. Add the eggs, 1 cup of the panko, mayonnaise, Worcestershire, Dijon, and seafood seasoning and a dash or two of hot sauce if desired.

4. Gently mix all ingredients together. The best way to mix the crab mixture is with clean hands; however, you can also mix with a spoon. Mix carefully to keep the crabmeat intact.
5. Using a ½-cup measure, form the mixture into cakes and place them on a clean plate, separating the layers of cakes with wax paper if necessary. Cover with plastic wrap and refrigerate for 1 hour prior to cooking.
6. Once well chilled, dredge the crab cakes in remaining ½ cup panko. Liberally spray both sides of the crab cakes with the olive oil.
7. Put the crab cakes into the air fryer basket. Select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 10 minutes. When the Toss Reminder tone sounds, carefully flip the crab cakes over. The crab cakes are done when they are evenly browned and crispy. Add additional time on Air Fry if necessary.
8. Assemble the burgers. Divide the lettuce evenly among the four bun bottoms, and then top each with a crab cake. Squeeze some lemon juice over each crab cake. Coat the underside of each bun top with some aioli and then place one on each crab cake to create a sandwich. Serve immediately.

Zesty Chicken

This chicken dish goes with all types of sides – try it in a grain bowl or with air fried veggies and flatbread. No matter how you serve this chicken, the air fryer makes the cooking a breeze.

Makes 4 to 6 servings

- 2 teaspoons sweet paprika
- 2 teaspoons dried oregano
- 1½ teaspoons kosher salt, divided
- ½ teaspoon ground cumin
- ½ teaspoon grated lemon zest
- 1 tablespoon fresh lemon juice
- 1 tablespoon olive oil
- 3 pounds mixed bone-in chicken thighs and legs

1. Mix the paprika, oregano, ½ teaspoon salt, cumin, and lemon zest together in a small bowl or mini chopper. Stir or process to blend. Mix in the lemon juice. While stirring, or with the chopper on, add the olive oil in a thin stream until completely incorporated. Reserve.
2. Sprinkle the chicken pieces all over with remaining teaspoon of salt and allow to sit at room temperature for about 30 minutes.
3. After the chicken has rested, rub the herb mixture all over the chicken. Cover and refrigerate for about 1 hour.
4. When ready to cook, place chicken, skin side up, into the air fryer basket. Select Roast and set the temperature to 375°F and the time to 30 minutes.
6. Chicken is done when it registers at 170°F when probed with an instant read thermometer.
7. Serve immediately.

Loaded Hot Dogs

An elevated hot dog that takes a page out of the controversial Hawaiian pizza handbook. We promise that these sweet and spicy flavors will be sure to please.

Makes 6 servings

- 6 slices bacon
- 6 hot dogs
- 6 hot dog buns
- 6 tablespoons shredded Cheddar
- ½ cup chopped tomatoes
- ½ jalapeño, finely chopped
- ½ cup diced pineapple

1. Place the bacon into the air fryer basket. Select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 10 minutes. Remove and allow to cool slightly. Once cool enough to handle, break or cut each piece of bacon into 2 pieces.
2. While the bacon is cooling, cook the hot dogs. Place into the air fryer basket (no need to clean after cooking the bacon), select Air Fry and set temperature to 400°F and time to 4 minutes. Remove and reserve.
3. Assemble the hot dogs. Add 1 tablespoon of Cheddar to the bottom of each hot dog bun. Top each with a hot dog and then lay the bacon pieces along the sides. Divide the chopped tomatoes, jalapeño, and pineapple evenly on top of each hot dog.
4. Place the assembled hot dogs back on the air fryer basket and set the temperature to 400°F and the time to 2 minutes.
5. Serve immediately.

Chicken Parmesan Grinders

This classic and homey meal is perfect for a fun dinner. Be sure to have extra sauce on the side.

Makes 4 servings

- ½ cup unbleached all-purpose flour
- ¼ teaspoon kosher salt
- Pinch freshly ground black pepper
- 1 large egg, lightly beaten
- ½ cup Italian seasoned breadcrumbs
- 4 chicken breasts, pounded evenly
- Olive oil, for coating chicken
- 4 grinder rolls, split
- 1 cup marinara sauce, divided
- 1 cup shredded mozzarella
- 4 teaspoons grated Parmesan

1. Set three shallow dishes on a work surface. Put the flour, salt, and pepper in one dish. Put the egg in the second. Put the breadcrumbs in the third.
2. One by one, dredge the chicken breasts first in the flour, followed by the egg, and then the breadcrumbs. Liberally spray with olive oil on both sides.
3. Place the chicken in the air fryer basket. Select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 15 minutes. When the Toss Reminder tone sounds, flip over the chicken.
4. Once cooked, remove the chicken from the air fryer. Spread 2 tablespoons of sauce in each roll and then top each with one chicken breast, followed by ¼ cup shredded mozzarella.
5. Return the assembled grinders to the air fryer basket. Return the basket to the air fryer with the temperature set to 450°F and the time to 5 minutes.

6. Remove and sprinkle the top of each grinder with an additional 2 tablespoons of sauce and 1 teaspoon of the grated Parmesan. Serve immediately.

Barbecue Chicken

An easy weeknight dinner to satisfy that barbecue craving.

Serves 6 to 12

- 3 pounds chicken drumsticks (bone-in chicken thighs can also be used or a combination of legs and thighs)
 - $\frac{3}{4}$ teaspoon kosher salt
 - $\frac{1}{4}$ teaspoon freshly ground black pepper
 - 1 cup prepared barbecue sauce, plus more for serving
1. Toss the drumsticks with the salt and pepper and place into the air fryer basket. If time allows, let sit for about 30 minutes for salt to penetrate the meat before roasting.
 2. When ready to cook, select Roast and set the temperature to 375°F and the time to 20 minutes. When time expires, brush the chicken pieces liberally with the barbecue sauce. Select Roast again and set the temperature to 375°F and the time to 10 minutes. Chicken is ready when the internal temperature reaches 170°F.
 3. When ready, serve with plenty of barbecue sauce on the side.

Mediterranean Stuffed Chicken

These Mediterranean-inspired chicken breasts are stuffed with spinach, sundried tomatoes, artichokes, basil, and ricotta.

Makes 4 servings

- $\frac{3}{4}$ cup ricotta
 - $\frac{1}{4}$ cup cooked spinach, strained of excess liquid and roughly chopped
 - $\frac{1}{4}$ cup sundried tomatoes, roughly chopped
 - $\frac{1}{4}$ cup marinated artichokes, roughly chopped
 - 5 basil leaves, roughly chopped
 - $1\frac{1}{2}$ teaspoons kosher salt, divided
 - 4 chicken breasts, sliced vertically to create a pocket to stuff
 - $1\frac{1}{4}$ teaspoons freshly ground black pepper
 - 1 tablespoon olive oil
1. In a medium bowl, combine the ricotta, spinach, sundried tomatoes, artichokes, basil, and $\frac{1}{2}$ teaspoon of salt. Reserve.
 2. Season the chicken breasts with the pepper and remaining salt. Spoon the ricotta mixture into the chicken breasts, dividing the mixture evenly among the 4 pieces.
 3. Place the stuffed chicken into the air fryer basket and drizzle with the olive oil. Place the basket in the air fryer. Select Roast and set the temperature to 350°F and the time to 30 minutes.
 4. Once the chicken is cooked through, reaching an internal temperature of 165°F, remove the from the basket. Serve immediately.

Hoisin-Glazed Salmon Skewers

These skewers are enough for a crowd or meal prep for the week but can easily be halved for a smaller serving. Pair with rice and sliced cucumbers to round out the meal.

Makes 4 skewers (4 to 6 servings)

- 2 tablespoons hoisin sauce
 - 2 tablespoons soy sauce or tamari
 - 2 teaspoons fresh lime juice
 - 1 teaspoon sesame oil
 - 3 pounds salmon, skin on and pin bones removed, cut into 1- to 1½-inch pieces
 - 6 scallions, white parts cut into 1½-inch pieces, green parts thinly sliced
 - ½ teaspoon toasted sesame seeds
 - Lime wedges, for serving
1. In a medium mixing bowl, add the hoisin sauce, soy sauce, lime juice, and sesame oil. Whisk until combined. Add the salmon and toss to coat. Cover and marinate in the fridge for at least 30 minutes and up to 1 hour.
 2. If using wooden skewers, soak in water while the salmon is marinating.
 3. Toss the scallion whites with the salmon to coat in the sauce. Put 1 piece of salmon onto 1 of the skewers. Then add a scallion piece, followed by another piece of salmon. Continue to alternate with the remaining ingredients and skewers. Discard the remaining salmon marinade.
 4. Place the skewers in the air fryer basket. Select Air Fry and set the temperature to 375°F and the time to 10 minutes. When the Toss Reminder tone sounds, turn the skewers (this only needs to be done once during cooking).

5. When skewers are finished cooking, transfer to a serving plate. Sprinkle with the sesame seeds and the reserved scallion greens.

Savory Hand Pies

Store-bought pie dough brings ease to these tasty hand pies. We love the combination of kale, squash, and goat cheese, but they can easily be swapped out for your favorite veggies and cheese!

Makes 6 hand pies

- 1 tablespoon extra-virgin olive oil, plus more for spraying
 - ¼ medium onion, finely chopped
 - 2 stems curly kale, hard stems removed, and leaves and tender stems finely chopped
 - Kosher salt
 - Freshly ground black pepper
 - Pinch red pepper flakes
 - ¼ cup crumbled goat cheese
 - 1 cup cubed butternut squash
 - 1 large egg
 - 1 pound prepared pie dough (found in the freezer section, already rolled into rounds)
 - Nonstick cooking spray
1. Put the oil into a large skillet set over medium heat. Once the oil is hot, add the onion, kale, and a pinch each of salt and pepper. Sauté until the vegetables are softened. Remove from the heat and add the pepper flakes. Once cool, stir in the goat cheese. Reserve.
 2. Put the squash into the air fryer basket. Spray with olive oil, and season with a large pinch each of salt and pepper. Toss well. Select Air Fry and set the temperature to 400°F and the

- time to 3 minutes. Transfer to a medium mixing bowl and allow to cool. Once cool, toss with the kale-goat cheese mixture.
3. In a small bowl, beat the egg with 1 teaspoon of water to make an egg wash. Reserve.
 4. While the squash is cooling, cut six 6-inch rounds from the prepared dough.
 5. Scoop 2 tablespoons of filling into the center of each round. Fold over the dough and crimp to seal. Brush with egg wash.
 6. Place the filled hand pies into the air fryer basket. Using a paring knife, cut a small slit on the top of each hand pie (this allows steam to vent out of the pie to make sure the crust comes out nice and crispy and so the pies retain their shape).
 7. Select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 16 minutes. When the Toss Reminder tone sounds, carefully flip the hand pies over to ensure even browning. At the end of cooking, the hand pies should be nicely browned and crispy. If necessary, add a few extra minutes of cooking time.
 8. Cool slightly before serving.

Lemon-Glazed Doughnuts

Just a few simple steps to transform refrigerated biscuit dough into sweet and gooey doughnuts.

Makes 8 doughnuts

- 1 container/can (1 pound) refrigerated flaky biscuits
Vegetable oil, for spraying

Glaze:

- 1 cup confectioners' sugar, sifted
- 2 tablespoons whole milk
- ½ teaspoon lemon zest, plus more to sprinkle
- 1 teaspoon lemon juice

1. Separate the biscuits. Using a 1-inch round cutter, cut a hole in the center of each biscuit (you can either cook these separately, to make mini round doughnuts, or you can discard the dough).
2. Spray both sides with vegetable oil and transfer to the air fryer basket.
3. Select Air Fry and set the temperature to 350°F and the time to 8 minutes. Press Start/Stop. When the Toss Reminder tone sounds, flip the doughnuts.
4. While the doughnuts are air frying, prepare the glaze. Put the ingredients into a small bowl. Whisk well until smooth. If the glaze seems too thin, add additional confectioners' sugar 1 teaspoon at a time. If it seems too thick, add milk 1 teaspoon at a time.
5. Remove the doughnuts from the air fryer. Dip one side of each doughnut into the glaze. Sprinkle with additional lemon zest. Serve warm or at room temperature.

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-212C

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
- * Product date code can be found on the underside of the base of the product. The product date code is a 4 or 5 digit number. Example, 23630 would designate year, month & day (2023, June 30th).

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.

Cuisinart^{MD}

Friteuse à l'air chaud à panier de 8 pintes (7,6 L) *CompactMax*^{MC}

AIR-212C



Livret d'instructions
et de recettes



Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps
de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité	2
Cordon spécial	3
Caractéristiques et avantages	4
Panneau de commande	5
Mise en service	6
Mode d'emploi	6
Trucs et conseils d'utilisation	6
Tableau de friture à l'air chaud	7
Dépannage	9
Autres façons de cuisiner	10
Nettoyage et entretien	10
Recettes	11
Garantie	21



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Quand on utilise un appareil électrique, il est important de prendre des mesures de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **Lisez toutes les instructions.**
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.**
3. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez jamais le cordon ou les fiches ni aucune partie de l'appareil dans l'eau ou un autre liquide. Voyez les instructions pour le nettoyage et l'entretien à la page 9.
5. Exercez une supervision étroite lorsqu'un appareil électrique est utilisé par des enfants ou lorsqu'il s'en trouve à proximité.
6. N'utilisez pas l'appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le

au magasin où il a été acheté pour qu'il soit examiné et réparé au besoin.


7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart afin d'éviter les risques de blessures que cela pourrait occasionner.
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 animaux de compagnie, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait l'endommager.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. Soyez extrêmement vigilants lorsque vous mettez dans l'appareil des récipients faits d'une matière autre que du métal ou du verre.
13. Pour éviter les brûlures, soyez très prudents lorsque vous retirez les accessoires ou que vous éliminez de la graisse chaude.
14. **Débranchez toujours l'appareil quand il ne sert pas.** Ne rangez rien dans l'appareil, autres que les accessoires recommandés par le fabricant.
15. Ne mettez aucun contenant en papier, en carton, en plastique ou d'autres matières similaires dans l'appareil.
16. Ne recouvrez jamais aucune partie de l'appareil avec du papier d'aluminium au risque de causer une surchauffe.
17. Ne mettez pas d'aliments de très grande taille ni des emballages ou des ustensiles en métal dans l'appareil, car cela pourrait créer un risque d'incendie ou de choc électrique.
18. Assurez-vous que l'appareil n'est pas en contact avec un matériau inflammable (tels que rideaux ou tentures) ou les murs pendant qu'il fonctionne; cela créerait un risque d'incendie. Ne laissez pas d'objets sur le dessus de l'appareil pendant qu'il est en marche. Ne l'utilisez pas sous les armoires de cuisine.
19. Ne nettoyez pas l'intérieur avec un tampon à récurer métallique. Des morceaux de métal pourraient se détacher du tampon et 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 branché dans une prise de courant.

21. **MISE EN GARDE :** Pour éviter les risques d'incendie, ne laissez JAMAIS l'appareil fonctionner sans surveillance.
22. Réglez l'appareil aux températures recommandées pour toutes les fritures à air chaud.
23. Ne déposez pas d'ustensiles ou de plats de cuisson sur le hublot ou le dessus de l'appareil.
24. Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche Alimentation/Veille  après l'utilisation.
25. Ne faites pas fonctionner un appareil dans un module de rangement sur le comptoir ni dans une 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 branché peut causer un risque d'incendie, spécialement s'il touche les parois du module ou la porte de l'armoire lorsqu'elle est fermée.
26. Faites très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou un liquide chaud.
27. Au moment de débrancher l'appareil, commencez par l'éteindre en appuyant sur la touche Alimentation/Veille , puis retirez la fiche de la prise de courant.
28. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) qui ont des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu les instructions nécessaires. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
29. Si le cordon d'alimentation venait qu'à être endommagé, faites-le remplacer par le fabricant ou son représentant de service autorisé ou par une autre personne compétente afin d'éviter tout accident.
30. Cet appareil est conçu pour être utilisé à la maison ou dans des applications similaires :
 - les coins cuisines réservés au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels
 - les maisons de ferme
 - mise à la disposition des clients dans les hôtels, motels, gîtes du passant, chambres d'hôte et autres types d'hébergement semblables.

31.



Ce symbole alerte à la présence d'une surface chaude. Soyez prudents quand vous y touchez.

32. Commencez toujours par raccorder le cordon d'alimentation à l'appareil avant de brancher celui-ci dans une prise de courant. Au moment de débrancher l'appareil, commencez par l'éteindre en appuyant sur la touche Alimentation/Veille , puis retirez la fiche de la prise de courant.
33. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système à télécommande distincte.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL

NOTE SUR LA FICHE

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire le risque 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, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

Lisez et conservez les présentes instructions. Elles vous aideront à tirer le maximum de votre friteuse à l'air chaud à panier Cuisinart^{MD} et à obtenir des résultats professionnels à tout coup.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. **Panneau de commande numérique**

Touches à effleurement faciles d'emploi qui permettent de sélectionner la fonction, la durée, la température et les programmes pré-réglés. L'afficheur numérique indique la température et le décompte de la durée (renseignements à la page 5).

a. **Fonctions de cuisson :**

Friture à l'air chaud, Rôtissage, Cuisson au four, Cuisson au grilloir, Déshydratation et Garde-au-chaud

b. **Programmes de friture pré-réglés :**

Frites, Ailes de poulet, Collations congelées, Croquettes et Légumes

c. **Rappel de secouage :**

Signal sonore qui rappelle de secouer ou de tourner les aliments à mi-cuisson. Le rappel est automatique pour les programmes pré-réglés de friture à l'air chaud. Il peut être activé et désactivé.

d. **Interrupteur d'éclairage :**

Allume la lampe à l'intérieur pour voir les aliments à travers le hublot pendant l'opération de cuisson.

2. **Panier de la friteuse**

Offre une surface de cuisson de 8,5 x 12 po (21,5 x 30 cm).

3. **Plateau à friture**

Assure une cuisson uniforme. Doit absolument être mis dans le panier de la friteuse pour la cuisson.

4. **Hublot**

Permet de surveiller l'évolution de la cuisson sans sortir le panier. S'utilise conjointement avec l'interrupteur d'éclairage.



PANNEAU DE COMMANDE





1. Fonctions de cuisson

Sélectionnez la fonction désirée parmi les six offertes : Friture à air, Rôtissage, Cuisson au four, Cuisson au grilloir, Déshydratation et Garde-au-chaud.


2. Programmes préréglés de friture à l'air chaud

Sélectionnez l'aliment désiré parmi cinq aliments frits populaires offerts : Frites, Ailes de poulet, Collations congelées, Croquettes et Légumes.



3. Réglages de la durée et de la température de cuisson

Appuyez sur l'icône  pour régler la durée de cuisson et sur l'icône  pour régler la température. Utilisez les touches fléchées  ou  pour régler la durée de cuisson et la température pour les différentes fonctions et les programmes préréglés (facultatifs). La durée et la température s'affichent en alternance sur l'afficheur numérique.

4. Voyant de préchauffage (non montré)

La fonction Cuisson au four comporte une fonction de préchauffage intégrée. Lorsque vous êtes prêt à mettre les aliments à cuire, appuyez sur la touche Cuisson au four, mettez le panier dans la friteuse, puis appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt  : le voyant de préchauffage (un rectangle défilant) s'allume sur l'afficheur. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, un signal sonore de cinq bips se fait entendre. Sortez le panier de la friteuse, mettez-y les aliments à cuire (en prenant garde de ne pas vous brûler), puis remettez le panier dans la friteuse : le décompte débute.

5. Interrupteur Marche/arrêt

Sert à lancer ou à arrêter la cuisson. La cuisson débute après que la durée et la température ont été réglés et que vous appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt . Arrêtez la cuisson en appuyant de nouveau sur l'interrupteur Marche/arrêt .



6. Rappel de secouage

Sert à activer ou désactiver le signal sonore qui rappelle de secouer ou de tourner les aliments à mi-cuisson. Pour l'activer, appuyez sur la

touche : le voyant clignote, indiquant que le signal est activé. Lorsque la cuisson débute, le voyant s'allume fixe. Lorsque la moitié de la durée de cuisson s'est écoulée, un signal sonore de 10 bips rapides se fait entendre et le voyant clignote.

REMARQUE : Les programmes préréglés de friture à l'air chaud intègrent automatiquement le rappel de secouage. Pour le désactiver, appuyez sur la touche Rappel de secouage après avoir sélectionné le programme préréglé : le voyant arrête de clignoter.


7. Garde-au-chaud automatique

À la fin de la durée de cuisson, la friteuse passe automatique en mode Garde-au-chaud et ce, pour une durée de 60 minutes. Pour interrompre la fonction Garde-au-chaud, retirez le panier de la friteuse ou appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt . En mode garde-au-chaud, le voyant est allumé et l'affichage défile. Appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt  pour l'arrêter.

8. Croustillance maximale

Une fonction de cuisson indépendante ayant une température élevée pouvant être réglée entre 405 et 450 °F (207 à 232 °C). Elle est pratique pour frire à l'air chaud à plus haute température pour une durée de cuisson moins longue.

9. Interrupteur d'éclairage

Pour allumer ou éteindre la lampe intérieure, appuyez sur l'interrupteur d'éclairage . La lampe s'éteint automatiquement après 20 secondes.

10. La friteuse passe en mode veille après 5 minutes d'inactivité.



MISE EN SERVICE

1. Déballez l'appareil avec soin et retirez tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes promotionnelles.
2. Placez l'appareil sur une surface plate, de niveau.
3. Placez l'appareil de sorte qu'il y ait un espace libre de 2 à 4 pouces (5 à 10 cm) tout autour sur le comptoir. Ne l'utilisez pas sur une surface sensible à la chaleur.

REMARQUE : NE RANGEZ JAMAIS D'ARTICLES SUR L'APPAREIL OU, SI VOUS LE FAITES, PRENEZ SOIN DE LES ENLEVER AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. LES PAROIS EXTÉRIEURES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES PENDANT L'UTILISATION. GARDEZ L'APPAREIL HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

4. Vérifiez qu'il n'y a rien d'autre que le panier et le plateau à friture dans la friteuse.
5. Lavez le panier et le plateau à l'eau chaude savonneuse, puis essuyez-les parfaitement.
6. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant.

MODE D'EMPLOI

Suivez les quelques étapes simples suivantes :







Mettez la friteuse à l'air chaud Cuisinart^{MD} sur une surface stable

Glissez le panier dans la friteuse jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Vérifiez que le plateau à friture est dans le panier.

Appuyez sur la touche Alimentation/Veille  : L'afficheur indique « --:-- » , indiquant que l'appareil est prêt à l'emploi.

Réglez la fonction, la durée et la température de cuisson


ctionnez la fonction de cuisson ou le programme de friture préréglé désiré.

Pour régler la durée de cuisson, appuyez sur l'icône  , puis utilisez la touche fléchée   . Pour régler la température de cuisson, appuyez sur l'icône  puis utilisez la touche fléchée  .


Rappel de secouage facultatif

Le rappel de secouage est automatique pour la fonction de friture à l'air chaud et ses programmes préréglés. La touche clignote lorsque le rappel est activé. Vous n'avez qu'à appuyer sur la touche pour l'activer ou la désactiver, selon votre préférence.


Lancez la cuisson

Appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt  : la cuisson débute et l'afficheur indique la fonction de cuisson et la minuterie, ainsi que le rappel de secouage s'il a été activé.

Fin de la cuisson

Quand le décompte atteint 00, un signal sonore de trois bips se fait entendre et l'afficheur indique 00. Après 1 minute, l'appareil passe automatiquement en mode garde-au-chaud jusqu'à ce que l'interrupteur Marche/arrêt  soit abaissé ou que le panier soit retiré de la friture pendant plus de 3 minutes.

Éteindre l'appareil

Appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt  pour éteindre l'appareil. Débranchez-le lorsqu'il ne sert pas.

TRUCS ET CONSEILS POUR LA FRITURE À L'AIR CHAUD

La friture à l'air chaud remplace avantageusement 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 frire les aliments. Les résultats sont à la fois délicieux et meilleurs pour la santé que la friture classique.

- La friture à l'air chaud ne requiert pas d'huile, mais un peu d'huile vaporisée peut relever le degré de brunissage et la croustillance.
- Il est recommandé d'utiliser le rappel de secouage 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 étaler en une seule couche assurera une cuisson plus rapide et de meilleurs résultats.
- 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 panures, telles que de la chapelure ou de la chapelure panko (assaisonnée ou non); des céréales de flocons de maïs, des croustilles 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 sucs 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, laisser le gras refroidir dans le panier avant de le retirer.
- Il est recommandé d'utiliser des pinces ou une spatule en silicone pour retirer les aliments du panier.
- Pour vérifier l'évolution de la cuisson, on peut utiliser l'éclairage intérieur. On peut aussi sortir le panier de la friteuse; à ce moment-là, la minuterie s'interrompt jusqu'à ce que le panier soit remis dans la friteuse.

GUIDE DE FRITURE À L'AIR CHAUD

Le tableau ci-dessous donne des lignes directrices pour la friture à l'air chaud de certains aliments populaires dans votre friteuse à panier Cuisinart^{MD}. Lorsque vous faites frire les aliments en une quantité supérieure à la quantité recommandée, secouez-les de temps à autre; cela assurera des aliments croustillants et cuits uniformément. Les aliments en quantités plus petites mettront moins de temps à cuire. Pour obtenir de meilleurs résultats, vérifiez périodiquement l'état de la cuisson.

REMARQUE : Mettez une plaque à pâtisserie (non comprise) sur le plateau dans le panier pour la cuisson des produits de pâtisserie-boulangerie, des quiches ou des plats en cocotte.

FONCTION	ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE	TEMPÉRATURE	PRÉCHAUFFAGE	SECOUER/ TOURNER
Friture air	Escalopes panées	5 (1 à 1,5 lb) [450 à 680 g]	20 min	375 °F (190 °C)	-	Tourner
Friture air	Saumon	6 filets de 4 oz (120 g)	10 min	375 °F (190 °C)	-	--
Friture air	Crevettes	2 lb (900 g)	8 min	370 °F (187 °C)	-	Secouer
Friture air	Bacon	8 tranches	6 à 8 min	400 °F (200 °C)	-	Tourner
Cuisson four	Pain gâteau	1 moule 9 x 5 po (23 x 12,7 cm)	25 min	325 °F (162 °C)	✓	--
Cuisson four	Petits pains mollets	6	10 à 12 min	350 °F (176 °C)	✓	--
Rôtissage	Poulet entier	4 lb (1,8 kg)	55 min	350 °F (176 °C)	-	
Rôtissage	Pilons de poulet	3 lb (1,36 kg)	25 min	380 °F (193 °C)	-	Tourner
Rôtissage	Épis de maïs	Jusqu'à 6	20 min	350 °F (176 °C)	-	Tourner
Cuisson grilloir	Garniture de fromage gratiné		3 à 5 min	400 °F (200 °C)	✓	--

PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS	QUANTITÉ	DURÉE	TEMPÉRATURE	PRÉCHAUFFAGE	SECOUER/TOURNER
Pommes de terre frites	2 lb (900 g)	20 min	400 °F (200 °C)	--	Secouer
Ailes de poulet	3 lb (1,36 g)	30 min	400 °F (200 °C)	--	Secouer
Collations congelées	--	10 min	400 °F (200 °C)	--	Secouer
Croquettes	35 morceaux	10 min	375 °F (190 °C)	--	Secouer
Légumes	10 tasses	10 min	375 °F (190 °C)	--	Secouer

DÉSHYDRATATION

CATÉGORIE	ALIMENTS	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	HEURE
Fines herbes	Basilic, ciboulette, coriandre, aneth, menthe, origan, persil, romarin, sauge, thym	Rincer; éponger parfaitement	100 à 115 °F (37 à 46 °C)	3 à 6 heures jusqu'à ce que les tiges soient cassantes et que les feuilles s'émiettent facilement
Fruits	Pomme	Peler, évider, trancher finement	130 °F (54 °C)	4 à 10 heures
	Abricot, banane, figue, mangue, melon, nectarine, ananas, poire, prune	Laver, évider, épépiner ou dénoyauter; enlever écorce des melons ou une partie de la pelure; trancher finement	130 °F (54 °C)	6 à 12 heures
	Canneberge, bleuet	Plonger dans l'eau bouillante pour faire éclater la peau	130 °F (54 °C)	10 à 18 heures
	Agrume	Laver; trancher finement	130 °F (54 °C)	2 à 12 heures
Légumes	Haricot (vert/jaune), brocoli, chou-fleur, maïs*, champignon, petit pois*, poivron, pomme de terre*, oignon, courge, tomate	Laver, peler et épépiner au besoin; *blanchir; couper, trancher en morceaux uniformes; retirer les grains de l'épi de maïs; les petits pois peuvent être laissés entiers	130 à 145 °F (54 à 63 °C)	6 à 12 heures
Viande	Porc/bœuf	Retirer le gras et le cartilage; couper en lanières uniformes; faire mariner si désiré; éponger l'excès de gras pendant la déshydratation	160 °F (71 °C)	4 à 15 heures

DÉPANNAGE

Alimentation	Pourquoi l'appareil n'allume-t-il pas?	Vérifier que l'appareil est branché dans une prise de courant qui fonctionne.
		Vérifier que le panier est bien inséré dans la friteuse. En l'absence du panier, l'afficheur indiquera le message d'erreur « OUT ».
		Appeler le Service après-vente au 1-800-472-7606 .
Cuisson	Pourquoi les aliments frits ne sont-ils pas croustillants ou sont-ils frits de manière inégale?	Certains aliments requièrent plus d'huile que d'autres. Si les aliments ne sont pas assez croustillants, les badigeonner ou les vaporiser d'huile.
		S'assurer que les aliments sont étalés en une seule couche, sans chevauchement, dans le panier de la friteuse. Si des aliments se chevauchent, les secouer ou les tourner à mi-cuisson. Utiliser le Rappel de secouage, un signal sonore qui évite d'oublier.
		Prolonger la durée de cuisson. Vérifier périodiquement les aliments pour surveiller le degré de brunissage.
	Pourquoi les aliments ne sont-ils pas assez cuits?	S'il y a trop d'aliments dans le panier, ils ne cuiront pas dans la durée suggérée. Procéder par lots d'aliments plus petits ou s'assurer de les étaler en une seule couche.
		Si la température est trop basse, les aliments ne cuiront pas bien. Pour la friture à air, la température idéale se situe autour de 400 °F (200 °C).
Nettoyage	Comment nettoyer les résidus d'aliments tenaces sur le panier ou le plateau à friture?	Pour éliminer les résidus gras tenaces, laisser tremper l'accessoire dans de l'eau chaude savonneuse ou utiliser un produit nettoyant non abrasif. Nous recommandons de laver ces pièces à la main à l'eau chaude savonneuse avec une brosse ou un tampon à récurer en nylon et de les rincer parfaitement, ou de les laver dans le lave-vaisselle.

AUTRES FAÇONS DE CUISINER

La friteuse à air à panier Cuisinart^{MD} fait plus que de la friture! Pour utiliser ses autres fonctions – cuisson au four, rôtissage – vous n'avez qu'à sélectionner celle désirée, puis régler la température et la durée de cuisson (jusqu'à 60 minutes). Voici quelques recommandations utiles.

- La friteuse à panier est un appareil à convection. L'air pulsé par le ventilateur à grande vitesse a généralement pour effet d'accélérer la cuisson. Il est donc possible qu'il faille réduire la durée de cuisson. Il est recommandé de vérifier la cuisson des aliments 5 à 10 minutes avant l'expiration du délai de cuisson suggéré.
- Pour la fonction Cuisson au four des produits de boulangerie-pâtisserie :
 - utiliser un plat résistant à la chaleur (non compris) sur le plateau dans la panier de la friteuse.
 - 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.
- La fonction Rôtissage est parfaite pour rôtir des légumes ou des viandes. Régler la température à 400 °F (200 °C).
- La friteuse à l'air chaud peut être utilisée pour rôtir du bœuf, du poulet, du porc, du poisson et plus.

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 nettoyeurs abrasifs, afin d'éviter d'endommager le fini. Passez 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. Essayez avec un linge humide propre. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou rigoureux puissants, ni de tampons à récureur métalliques sur les surfaces intérieures, car ils risqueraient d'endommager le fini.

- Le panier et le plateau sont compatibles lave-vaisselle. Ils peuvent également être lavés à la main à l'eau chaude savonneuse avec une éponge ou une brosse en nylon.
- Retirez le plateau à friture du panier pour avoir facilement accès au fond du panier.
- Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant du service à la clientèle autorisé.

Recettes

Œufs farcis au maïs	12
Frites gaufrees toutes garnies	12
Ailes de poulet au jus de cornichons	13
Gnocchis croustillant avec choux de Bruxelles.	13
Maïs sur épis frits avec beurre aux piments de Calabre . . .	14
Brochettes de légumes épicés.	14
Patates douces cuites au four	15
Burgers de croquettes de crabe	15
Poulet piquant.	16
Hot-dogs garnis.	17
Sous-marins au poulet et au parmesan	17
Poulet barbecue	18
Poitrines de poulet farcies style méditerranéen	18
Brochettes de saumon glace hoisin	19
Mini tartes salées	19
Beignes glacés au citron.	20

Œufs farcis au maïs

L'œuf farci revisité! Celui-ci est garni de maïs style cuisine de rue mexicaine qui lui confère un croustillant agréablement inattendu.

Donne 12 portions

1 épi de maïs, épluché

6 gros œufs

2 c. à soupe (30 ml) de crema (crème sure mexicaine)

3 c. à soupe (45 ml) de fromage cotija émietté, divisé

1 c. à soupe (15 ml) de mayonnaise

2 c. à thé (10 ml) de moutarde de Dijon

¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher

¼ c. à thé (1 ml) d'assaisonnement au chili et à la lime, et une quantité additionnelle pour la garniture

Zeste de ½ lime

1. Mettre l'épi de maïs dans le panier de la friteuse. Régler la fonction à Rôtissage, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 20 minutes. Au rappel de secouage, tourner le maïs. Sortir de la friteuse et laisser refroidir.
2. Pendant que le maïs refroidit, cuire les œufs. Déposer les œufs dans le panier de la friteuse. Régler la fonction à Friture à air, la température à 250 °F (120 °C) et la durée à 18 minutes. Lorsque les œufs sont cuits, les transférer avec des pinces dans un bol rempli d'eau glacée pour arrêter le processus de cuisson.
3. Lorsque les œufs ont refroidi, les peler et les couper en deux sur la longueur. Enlever les jaunes et les déposer dans le bol d'un robot culinaire muni du couteau hachoir en métal. Transformer jusqu'à consistance lisse. Incorporer la crema, 2 c. à soupe (30 ml) du cotija, la mayonnaise, la moutarde, le sel, le ¼ c. à thé (1 ml) d'assaisonnement et le zeste de lime, par impulsions. (Alternativement, on peut écraser les jaunes à l'aide

d'une fourchette dans un bol moyen et incorporer le reste des ingrédients.)

4. Avec un couteau, retirer les grains de l'épi de maïs. Incorporer au mélange de jaunes d'œuf. Goûter et rectifier l'assaisonnement au goût.
5. Garnir chaque moitié de blanc d'œuf de la garniture, à l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille. Saupoudrer du reste du cotija et d'assaisonnement avant de servir.

Frites gaufrees toutes garnies

Empruntant les saveurs des ailes de poulet buffalo, nos frites gaufrees croustillantes deviendront vite le goûter incontournable du match sportif à la télé.

Donne 6 portions

6 tranches de bacon

1 sac de 2 lb (900 g) de frites gaufrees surgelées

4 oz (120 g) de fromage bleu, émietté

2 oz (60 g) de fromage Monterey Jack, râpé en filaments

1 branche de céleri, en dés

2 oignons verts, émincés

2 c. à soupe (30 ml) de sauce buffalo

1. Déposer le bacon dans le panier de la friteuse. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 10 minutes. Retirer et laisser refroidir jusqu'à ce que le bacon soit assez froid pour pouvoir le hacher grossièrement.
2. Pendant ce temps, cuire les frites. Commencer par vider la graisse de bacon dans un récipient résistant à la chaleur. Étaler les frites dans le panier (il n'est pas nécessaire de le nettoyer après y avoir cuit le bacon). Régler la fonction à Friture à air, la

température à 400 °F (200 °C) et la durée à 10 minutes.

Secouer au rappel de secouage. Lorsque les frites sont cuites, garnir du bacon haché, du fromage bleu émietté et du Monterey Jack râpé. Remettre dans la friteuse aux mêmes réglage pour 3 minutes pour faire fondre les fromages.

- Sortir le panier. Transférer les frites dans un plat de service. Garnir des dés de céleri et de l'oignon vert émincé, puis arroser de sauce buffalo. Servir immédiatement.

Ailes de poulet au jus de cornichons

Inspirées du shooter au jus de cornichons que l'on sert dans les bars, ces ailes de poulet marient les saveurs de la saumure et du bourbon en une bouchée savoureuse plutôt inusitée.

Donne 4 à 6 portions

2 lb (900 g) d'ailes de poulet
1 t. (250 ml) de jus de cornichons à l'aneth
½ c. à thé (2 ml) de sel cascher
2 c. à soupe (30 ml) de bourbon
1 c. à soupe (15 ml) de cassonade dorée
2 c. à thé (10 ml) de miel
½ c. à thé (2 ml) de paprika fumée
½ c. à thé (2 ml) de poudre d'oignon
¼ c. à thé (1 ml) de poudre d'ail
1 pincée de poivre de Cayenne
1 c. à soupe (15 ml) de cornichons à l'aneth hachés, pour servir

- Dans un grand bol, combiner les ailes de poulet et le jus de cornichons. Couvrir d'une pellicule plastique et mariner au réfrigérateur pendant 2 heures. Égoutter et éponger les ailes.
- Étaler les ailes de poulet marinés dans le panier de la friteuse en une seule couche. Saupoudrer de sel.

- Sélectionner le programme pré-réglé Ailes et régler la durée pour 25 minutes. Au rappel de secouage, secouer les ailes.
- Pendant que les ailes cuisent, préparer la sauce. Dans un grand bol, mettre le bourbon, la cassonade, le miel, le paprika, la poudre d'oignon, la poudre d'ail et le poivre de Cayenne; mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la cassonade soit parfaitement dissoute. Réserver.
- À l'expiration du programme pré-réglé, transférer les ailes dans la sauce, remuer et remettre dans le panier dans la friteuse. Sélectionner le programme pré-réglé Ailes et régler la durée pour 5 minutes (il ne sera pas nécessaire de secouer les ailes pendant cette période).
- Garnir des cornichons hachés et servir immédiatement.

Gnocchis croustillants avec choux de Bruxelles

Cette recette coche toutes les cases : crouillante, consistante, piquante et vite faite. Vous pouvez ajouter plus ou moins de miel épicé selon vos goûts.

Donne 4 portions

1 sac de 17,5 oz (500 g) de gnocchis de longue conservation
Huile d'olive pour vaporiser
Sel cascher
Poivre noir frais moulu
Enduit végétal de cuisson
1 lb (450 g) de choux de Bruxelles, parés et coupés en deux
Miel épicé, pour servir
Zeste de citron, pour servir
Jus de citron, pour servir

- Mettre les gnocchis dans un grand bol à mélanger. Vaporiser copieusement d'huile d'olive et saupoudrer de deux pincées de sel et d'une pincée de poivre. Remuer pour enrober parfaitement.

2. Transférer les gnocchis dans le panier de la friteuse. Régler la fonction à Friture à air, la température à 375 °F (190 °C) et la durée à 18 minutes.
3. Pendant que les gnocchis cuisent, mettre les choux de Bruxelles dans le bol à mélanger. Vaporiser d'huile d'olive. Ajouter une pincée de sel et de poivre. Remuer. Ajouter aux gnocchis lorsqu'il reste 12 minutes à la cuisson. Au rappel de secouage, secouer le mélange dans le panier.
4. Transférer dans un plat de service peu profond. Arroser du miel chaud, saupoudrer d'une grosse pincée de zeste de citron et arroser d'un filet de jus de citron. Servir immédiatement.

Maïs en épis frits avec beurre aux piments de Calabre

Fire du maïs à l'air chaud est rapide, facile et délicieux. Le beurre aux piments de Calabre ajoute du piquant.

Donne 6 to 12 portions

6 épis de maïs, épluchés

Huile d'olive, pour badigeonner

½ c. à thé (2,5 ml), plus 1 pincée de sel cascher, divisé

4 oz (120 g) de beurre de qualité, à température ambiante

2 c. à thé (10 ml) de piments de Calabre, en conserve dans l'huile

¼ c. à thé (1 ml) de zeste de citron

1. Badigeonner les épis d'huile et les saupoudrer de la pincée de sel. Déposer dans le panier de la friteuse.
2. Régler la fonction à Friture à air, la température à 350 °F (176 °C) et la durée à 15 minutes.
3. Pendant que le maïs cuit, préparer le beurre*. Mettre le beurre dans un mini hachoir et le battre jusqu'à consistance lisse.

Ajouter les piments, le zeste de citron et la dernière ½ c. à thé (2,5 ml) de sel. Battre jusqu'à consistance lisse.

4. Servir les épis entiers ou coupés en deux. Garnir de beurre ou servir le beurre en accompagnement.

*Le beurre peut être préparé à l'avance. Il peut être conservé au réfrigérateur dans un petit contenant hermétique ou enveloppé dans une pellicule plastique tordue à chaque extrémité.

Brochettes de légumes épicés

Ces brochettes peuvent être servies comme plat principal léger ou pour accompagner votre protéine préférée.

Donne 4 brochettes (pour 4 à 6 personnes)

½ c. à thé (2,5 ml) de cumin moulu

¼ c. à thé (1 ml) de coriandre moulue

¼ c. à thé (1 ml) de cannelle moulue

1 pincée de poivre de Cayenne

¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher

¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu

1 poivron moyen, coupé en morceaux de 1 po (2,5 cm)

1 oignon rouge moyen, coupé en morceaux de 1 po (2,5 cm)

8 oz (250 g) de courge d'été, coupée en morceaux de 1 po (2,5 cm)

8 petits champignons (1 à 2 po [2,5 à 5 cm] de diamètre)

2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive

1½ c. à soupe (22 ml) de jus de lime frais

1. Si on utilise des brochettes en bois, les faire tremper dans l'eau pendant 20 minutes.
2. Dans un grand bol à mélanger, combiner tous les ingrédients.
3. Enfiler les légumes en alternance sur les brochettes.

4. Mettre les brochettes dans le panier de la friteuse. Régler la fonction à Friture à air, la température à 375 °F (190 °C) et la durée à 15 minutes. Au rappel de secouage, tourner les brochettes (il faut les tourner une seule fois pendant la cuisson).
5. Lorsque les brochettes sont cuites, les transférer sur une assiette de service. Servir immédiatement.

Patates douces cuites au four

Arrosées du mélange d'huile de noix de coco sucré et épicé, les patates douces sont absolument savoureuses. Ajoutez des pacanes hachées au moment de servir pour un p'tit croquant irrésistible.

Donne 4 portions

4 patates douces

Huile d'olive, pour enrober les patates

½ t. (125 ml) d'huile de coco, à température ambiante

1 c. à thé (5 ml) de sirop d'érable (facultatif; pour une garniture plus sucrée)

1 c. à thé (5 ml) de zeste d'orange râpé

1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue

¼ c. à thé (1 ml) de muscade moulue

1 pincée de sel cascher

Noix de pacane hachées, pour servir (facultatif)

1. Piquer les patates tout le tour avec les dents d'une fourchette et frotter chacune d'huile d'olive.
2. Déposer les patates douces dans le panier de la friteuse. Régler la fonction à Rôtissage, la température à 375 °F (190 °C) et la durée à 25 minutes. Les patates sont cuites lorsqu'elles sont faciles à piquer avec un couteau. (Si les patates sont plutôt grosses, il est possible qu'il faille prolonger un peu la cuisson.)

3. Pendant que les patates cuisent, préparer la garniture. Mettre l'huile de noix de coco, le sirop d'érable (si on l'utilise), le zeste d'orange, la cannelle, la muscade et le sel dans un petit bol. Remuer avec une fourchette. Goûter et rectifier l'assaisonnement au goût.
4. Lorsque les patates sont cuites, les transférer sur une assiette de service. À l'aide de fourchettes, les fendre, les écraser légèrement et les arroser de garniture. Servir immédiatement.

Burgers de croquettes de crabe

Les croquettes de crabe sont un incontournable de l'été. Elles sont encore meilleures en version hamburger.

Donne 4 burgers

16 oz (450 g) de chair de crabe en morceaux

1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive vierge extra

1 poivron rouge moyen, finement haché

1 piment jalapeno, épépiné et finement haché

3 oignons verts, émincés

1 gousse d'ail, finement hachée

¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher

2 gros œufs, légèrement battus

1 t. (250 ml) de chapelure panko, plus environ ½ t. (125 ml) pour enrober les croquettes

½ t. (125 ml) de mayonnaise

1 c. à thé (5 ml) de sauce Worcestershire

1 c. à thé (5 ml) de moutarde de Dijon

1½ c. à thé (7 ml) d'assaisonnement pour fruits de mer

Sauce piquante (facultatif)

Huile d'olive pour vaporiser

4 pains à hamburger aux graines de sésame pour servir

Laitue émincée pour servir

Quartiers de citron pour servir

Aïoli pour servir

1. Mettre la chair de crabe dans un grand bol et l'examiner afin d'en retirer tous les résidus de carapace ou de cartilage. Réserver au réfrigérateur.
2. Dans une grande poêle à frire, faire chauffer l'huile à feu moyen. Lorsqu'elle est chaude, ajouter le poivron, le piment, les oignons verts et l'ail. Faire suer pendant au moins 5 minutes jusqu'à ce que les légumes aient ramolli légèrement; ajouter le sel.
3. Retirer du feu et laisser refroidir pendant quelques minutes. Ajouter les légumes à la chair de crabe. Incorporer ensuite les œufs, 1 t. (250 ml) chapelure, la mayonnaise, la sauce Worcestershire, la moutarde de Dijon et l'assaisonnement avec un trait ou deux de sauce piquante, si on le désire.
4. Mélanger parfaitement, mais délicatement, afin ne pas trop défaire les morceaux de crabe. (C'est plus facile avec les mains, mais on peut aussi utiliser une cuillère.)
5. Façonner le mélange en galettes, chacune d'environ ½ t. (125 ml), et les déposer sur une assiette propre, en séparant les couches de papier ciré, au besoin. Couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant 1 heure.
6. Au moment de les faire cuire, passer les galettes dans la chapelure qui reste. Vaporiser copieusement d'huile d'olive des deux côtés.
7. Déposer les galettes dans le panier de la friteuse. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 10 minutes. Au rappel de secouage, tourner les galettes délicatement. Les croquettes sont cuites lorsqu'elles sont dorées et croustillantes. Prolonger la cuisson au besoin.
8. Assembler les hamburgers. Répartir la laitue émincée entre les dessous de pain à hamburger. Ajouter une croquette. Arroser d'un filet de jus de citron. Tartiner l'intérieur du dessus de pain d'aïoli et déposer sur la croquette. Servir immédiatement.

Poulet piquant

Avec la friteuse à l'air chaud, ce poulet se prépare en un clin d'œil.

Quelle que soit la façon dont vous le servez, il est savoureux.

Essayez-le pour compléter un bol de grains ou pour accompagner des légumes frits à l'air chaud et du pain plat.

Donne 4 à 6 portions

2 c. à thé (10 ml) de paprika doux

2 c. à thé (10 ml) d'origan déshydraté

1½ c. à thé (7,5 ml) de sel cascher, divisé

½ c. à thé (2,5 ml) de cumin moulu

½ c. à thé (2,5 ml) de zeste de citron râpé

1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron frais

1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive

3 lb (1,3 kg) d'une combinaison de cuisses et de pilons de poulet avec os

1. Mélanger le paprika, l'origan, ½ c. à thé (2,5 ml) de sel, le cumin et le zeste de citron dans un petit bol ou le bol d'un mini hachoir. Mélanger. Incorporer le jus de citron. Ajouter l'huile d'olive en un mince filet tout en mélangeant jusqu'à ce qu'elle soit complètement incorporée. Réserver.
2. Saupoudrer le poulet du reste du sel et laisser reposer à température ambiante pendant environ 30 minutes.
3. Ensuite, frotter le mélange d'herbes sur tout le poulet. Couvrir et réfrigérer environ 1 heure.
4. Au moment de la cuisson, déposer le poulet, peau sur le dessus, dans le panier de la friteuse. Régler la fonction à Rôtissage, la température à 375 °F (190 °C) et la durée à 30 minutes.
5. Le poulet est cuit lorsque la température interne atteint 170 °F (75 °C).
6. Servir immédiatement.

Hot-dogs garnis

Inspirés de la délicieuse pizza hawaïenne, ces hot-dogs bourrés de saveurs sucrées-salées se préparent en un tournemain.

Donne 6 portions

6 tranches de bacon
6 saucisses à hot-dog
6 c. à soupe (90 ml) de cheddar râpé
6 pains à hot-dog
½ t. (125 ml) de tomates hachées
½ jalapeno, finement haché
½ t. (125 ml) d'ananas en dés

1. Étaler les tranches de bacon dans le panier de la friteuse. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 10 minutes. Sortir du four, laisser refroidir, puis briser ou couper chaque tranche de bacon en deux.
2. Pendant que le bacon refroidit, cuire les saucisses à hot-dog. Mettre les saucisses dans le panier de la friteuse (il n'est pas nécessaire de le nettoyer après avoir cuit le bacon). Remettre dans la friteuse aux mêmes réglages pour une durée de 4 minutes. Sortir du four et réserver.
3. Assembler les hot-dogs. Étaler 1 c. à soupe (15 ml) de cheddar dans le fond de chaque pain. Ajouter la saucisse, puis le bacon. Garnir de tomates, de piments et d'ananas.
4. Placer les hot-dogs assemblés dans le panier de la friteuse. Réchauffer aux mêmes réglages pendant 2 minutes.
5. Servir immédiatement.

Sous-marins au poulet et au parmesan

Ce mets classique est parfait pour un souper convivial. Assurez-vous d'avoir de la sauce supplémentaire à côté.

Donne 4 portions

½ t. (125 ml) de farine tout usage non blanchie
¼ c. à thé (1 ml) de sel casher
1 pincée de poivre noir frais moulu
1 gros œuf, légèrement battu
½ t. (125 ml) de chapelure assaisonnée à l'italienne
4 poitrines de poulet, aplaties au maillet
Huile d'olive, pour enrober le poulet
4 pains à sous-marin, coupés en deux
1 t. (250 ml) de sauce marinara, divisée
1 t. (250 ml) de mozzarella, râpée
4 c. à thé (20 ml) de parmesan, râpé

1. Préparer trois plats peu profonds assez grands pour pouvoir y tremper le poulet. Dans un, mettre la farine, le sel et le poivre. Dans un autre, mettre l'œuf. Dans un troisième, mettre la chapelure.
2. Passer chaque poitrine dans la farine, la tremper ensuite dans l'œuf battu et laisser égoutter, puis la passer dans la chapelure. Vaporiser copieusement d'huile d'olive des deux côtés.
3. Déposer les poitrines dans le panier de la friteuse. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 15 minutes. Au rappel de secouage, secouer.
4. Lorsque les poitrines sont cuites, assembler les sandwichs. Sur chaque pain, étaler 2 c. à soupe (30 ml) de sauce, ajouter une poitrine, puis ¼ t. (60 ml) de mozzarella râpée.
5. Mettre les sandwichs assemblés dans le panier de la friteuse. Régler la température à 450 °F (232 °C) et la durée à 5 minutes.

- Sortir du four. Garnir chaque sandwich de 2 c. à soupe (30 ml) de sauce et saupoudrer de 1 c. à thé (5 ml) de parmesan râpé. Servir immédiatement.

Poulet barbecue

Un souper qui satisfera votre envie de barbecue en un rien de temps, un soir de semaine.

Donne 6 à 12 portions

3 lb (1,3 kg) de pilons de poulet (ou une combinaison de pilons et de cuisses avec os)

¾ c. à thé (4 ml) de sel cascher

¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu

1 t. (250 ml) de sauce barbecue préparée, plus une quantité additionnelle pour servir

- Remuer les pilons avec le sel et le poivre et les déposer dans le panier de la friteuse. Si le temps le permet, laisser reposer environ 30 minutes pour que le sel pénètre la viande avant de la mettre à rôtir.
- Au moment de la cuisson, régler la fonction à Rôtissage, la température à 375 °F (190 °C) et la durée à 20 minutes. Lorsque le temps est écoulé, badigeonner copieusement les morceaux de poulet de sauce barbecue. Remettre à cuire dans la friteuse aux mêmes réglages pour une durée de 10 minutes. Le poulet est prêt lorsque sa température interne atteint 170 °F (75 °C).
- Servir, accompagnés d'une généreuse quantité de sauce barbecue.

Poitrines de poulet farcies style méditerranéen

D'inspiration méditerranéenne, ces poitrines de poulet sont farcies d'épinards, de tomates séchées au soleil, d'artichauts, de basilic et de ricotta.

Donne 4 portions

¾ t. (180 ml) de ricotta

¼ t. (60 ml) d'épinards cuits, égouttés et hachés grossièrement

¼ t. (60 ml) de tomates séchées au soleil, hachées grossièrement

¼ t. (60 ml) d'artichauts marinés, hachés grossièrement

5 feuilles de basilic, hachées grossièrement

1½ c. à thé (7,5 ml) de sel cascher, divisé

4 poitrines de poulet, tranchées à la verticale de manière à créer une poche à farcir

1¼ c. à thé (6 ml) de poivre noir frais moulu

1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive

- Dans un bol de taille moyenne, mélanger la ricotta, les épinards, les tomates séchées, les artichauts, le basilic et ½ c. à thé (2,5 ml) de sel. Réserver.
- Assaisonner les poitrines de poulet avec le poivre et le reste du sel. Garnir du mélange de ricotta, en le répartissant uniformément entre les quatre poitrines.
- Mettre les poitrines farcies dans le panier de la friteuse et les arroser d'un filet d'huile d'olive. Régler la fonction à Rôtissage, la température à 350 °F (176 °C) et la durée à 30 minutes.
- Les poitrines sont cuites lorsque la température interne atteint 165 °F (74 °C). Servir immédiatement.

Brochettes de saumon glace Hoisin

Ces brochettes sont suffisantes pour nourrir une foule ou pour préparer plus d'un repas de la semaine, mais elles peuvent facilement être coupées en deux pour servir en plus petites portions. Servez-les avec du riz et des tranches de concombre pour compléter le repas.

Donne 4 brochettes (4 à 6 portions)

2 c. à soupe (30 ml) de sauce hoisin
2 c. à soupe (30 ml) de sauce soya ou tamari
2 c. à thé (10 ml) de jus de lime frais
1 c. à thé (5 ml) d'huile de sésame
3 lb (1,36 kg) de saumon, avec la peau, mais sans arêtes, coupés en morceaux de 1 à 1½ po (2,5 à 4 cm)
6 oignons verts, blancs en morceaux de 1½ po (4 cm), verts émincés
½ c. à thé (2,5 ml) de graines de sésame grillées
Quartiers de lime, pour servir

1. Dans un bol de taille moyenne, combiner la sauce hoisin, la sauce soya, le jus de lime et l'huile de sésame à l'aide d'un fouet. Ajouter le saumon et mélanger pour enrober. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes, mais au plus jusqu'à 1 heure.
2. Si on utilise des brochettes en bois, les faire tremper dans l'eau pendant que le saumon marine.
3. Ajouter les blancs d'oignons au saumon et remuer pour enrober de sauce. Enfiler les morceaux de saumon sur les brochettes en alternance avec les blancs d'oignons. Jeter le reste de la marinade.
4. Mettre les brochettes dans le panier de la friteuse. Régler la fonction à Friture à air, la température à 375 °F (190 °C) et la durée à 10 minutes. Au rappel de secouage, tourner les

brochettes (il ne faudra les tourner qu'une seule fois pendant la cuisson).

5. Lorsque les brochettes sont cuites, les transférer sur une assiette de service. Saupoudrer des graines de sésame et des verts d'oignons émincés.

Mini tartes salées

Utiliser des croûtes à tarte surgelées offerts au rayon des produits congelés simplifie la préparation de ces tartes savoureuses. Nous aimons la combinaison de chou frisé, de courge et de fromage de chèvre, mais vous pouvez facilement substituer vos légumes et fromages préférés.

Donne 6 mini tartes

1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive vierge extra, plus une quantité à vaporiser
¼ oignon moyen, finement haché
2 tiges de chou frisé, sans la tige fibreuse, feuilles et tiges tendres émincées
Sel cascher
Poivre noir frais moulu
1 pincée de flocons de piment rouge
¼ t. (60 ml) de fromage de chèvre, émietté
1 t. (250 ml) de courge Butternut, en dés
1 gros œuf
1 lb (450 g) de croûte à tarte surgelée
Enduit végétal de cuisson

1. Chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à frire à feu moyen. Lorsqu'elle est chaude, ajouter l'oignon, le chou frisé et une pincée de sel et de poivre. Sauter jusqu'à ce ramollis.

Retirer du feu et ajouter les flocons de piment rouge. Lorsque le mélange a refroidi, ajouter le fromage de chèvre. Réserver.

2. Mettre la courge dans le panier de la friteuse. Vaporiser d'huile d'olive et assaisonner d'une grosse pincée de sel et de poivre. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 3 minutes. Transférer dans un bol de taille moyenne et laisser refroidir. Une fois refroidi, ajouter le mélange de chou frisé et de fromage de chèvre; remuer.
3. Dans un petit bol, battre l'œuf avec 1 c. à thé (5 ml) d'eau pour faire une dorure à l'œuf. Réserver.
4. Placer des rondelles de croûte de tarte sur un plan de travail.
5. Mettre 2 c. à soupe (30 ml) de garniture au centre de chaque rondelle. Replier la pâte sur elle-même, sceller en pressant les bords et badigeonner de dorure à l'œuf.
6. Déposer les mini tartes dans le panier de la friteuse. Avec un couteau, pratiquer une petite entaille sur le dessus de chaque mini tarte pour que la vapeur puisse s'échapper afin que la croûte soit bien croustillante et que les mini tartes gardent leur forme.
7. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 16 minutes. Au rappel de secouage, tourner les mini tartes délicatement pour assurer un brunissage uniforme. Les mini tartes sont prêtes lorsqu'elles sont dorées et croustillantes.
8. Laisser refroidir légèrement avant de servir.

Beignes glacés au citron

Il suffit de quelques étapes simples pour transformer de la pâte à biscuits de campagne réfrigérée en beignes sucrés et collants.

Donne 8 beignes

1 rouleau de 1 lb (450 g) de pâte à biscuits de campagne
Huile végétale, pour vaporiser

Glaçage :

1 t. (250 ml) de sucre à glacer, tamisé

2 c. à soupe (30 ml) de lait entier

½ c. à thé (2,5 ml) de zeste de citron, plus une quantité additionnelle à saupoudrer

1 c. à thé (5 ml) de jus de citron

1. Séparer les biscuits. À l'aide d'un emporte-pièce rond de 1 pouce (2,5 cm), découper un trou au centre de chaque biscuit (on peut cuire les trous séparément ou les jeter).
2. Vaporiser les biscuits d'huile végétale des deux côtés et les déposer dans le panier de la friteuse.
3. Régler la fonction à Friture à air, la température à 350 °F (176 °C) et la durée à 8 minutes. Au rappel de secouage, secouer les beignes.
4. Pendant que les beignes cuisent, préparer le glaçage. Mettre les ingrédients dans un petit bol. Fouetter jusqu'à consistance lisse. Si le glaçage semble trop clair, ajouter du sucre à glacer, 1 c. à thé (5 ml) de la fois; s'il semble trop épais, ajouter du lait, 1 c. à thé (5 ml) à la fois.
5. Sortir les beignes de la friteuse. Tremper un côté de chaque beigne dans le glaçage. Saupoudrer de zeste de citron. Servir chaud ou à température ambiante.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

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 originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :

1-800-472-7606

Adresse :

Cuisinart Canada

100 Conair Parkway, Unit # 1

Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle :

AIR-212C

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

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

*Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 230630 désigne l'année, le mois et le jour (2023, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca