

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



CUISINART AMW-60 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for CUISINART
AMW-60](#)



[Find Your CUISINART Microwave Parts - Select From 6 Models](#)

----- Manual continues below -----

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven

AMW-60

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

CONTENTS

Important Safeguards	2
Features and Benefits	6
Getting to Know Your Control Panel	7
Set Up	8
Setting the Clock	8
Guide for Materials to Use/Avoid	9
Airfry/Convection Oven Cooking	10
Microwave Cooking	12
Defrost	16
Stage Cooking	16
Combi Cooking	17
Turntable.	17
Child Lock	17
Troubleshooting	18
Cleaning and Maintenance	19
Warranty	20
Recipes	21

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy when using your appliance, basic safety precautions should be taken, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.**
2. Read and follow the specific warning section: PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY, page 4.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See GROUNDING INSTRUCTIONS, page 5.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the SET UP instructions, page 8.

5. Some products, such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars – can explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This oven is specifically designed to heat or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. **HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE.** Use caution when removing hot items.
8. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
9. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
10. This appliance should be serviced only by qualified service technicians. Contact 1-800-726-0190.
11. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may cause injury
12. Do not cover or block any openings on the appliance.
13. Do not store or use this appliance outdoors.
14. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
15. Do not immerse cord or plug in water.
16. Keep cord away from heated surfaces.
17. Do not let cord hang over edge of table or counter.
18. When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
19. To reduce the risk of fire in the oven interior:
 - a. Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - c. If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - d. Do not use the interior for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.

-
20. **Liquids such as water, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. This is called delayed eruptive boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
 21. To reduce the risk of injury to persons:
 - a. Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use wide-mouth containers.
 - b. Stir liquid both before and halfway through heating it.
 - c. Do not overheat liquid.
 - d. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container. This may also cause delayed eruptive boiling.
 - e. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for at least 20 seconds before removing the container.
 22. 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 a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
 23. The oven must be placed on a level surface.
 24. The glass tray and turntable assembly must be in the oven during cooking. Handle the glass turntable carefully and place cookware on it gently to avoid possible breakage.
 25. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
 26. Incorrect use of browning dish may cause the turntable to break. See information about cookware you can use, page 9.
 27. Use only the correctly specified bag size when using the preset popcorn program.
 28. The oven has several built-in safety switches to ensure that the power remains off when the door is open. Do not tamper with these switches.
 29. Do not operate the microwave oven when empty. Operating the oven with no food or food that is extremely low in moisture can cause fire, charring or sparking.
 30. Do not cook bacon directly on the turntable. Excessive local heating of the turntable may cause the turntable to break.
 31. Do not preheat empty oven with glass tray in place.
 32. Do not heat baby bottles or baby food in the microwave oven. Uneven heating/hotspots may occur and cause injury.
 33. Do not heat narrow-necked containers, such as syrup bottles.
 34. Do not attempt to deep-fry in your microwave oven.
 35. Do not attempt home canning in this microwave oven, as it is impossible to be sure all contents of the jar have reached boiling temperature.
 36. Do not use this microwave oven for commercial purposes. This microwave oven is made for household use only.
 37. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
 38. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
 39. Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave/toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
 40. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
 41. Do not use paper products when appliance is operated in the toaster mode.
 42. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
 43. Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- ## **SAVE THESE INSTRUCTIONS. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**
- ### **FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION NOTICE**
- WARNING:** Changes or modifications to this unit expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.
-

This device complies with Part 18 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Consumer ISM equipment, pursuant to Part 18 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

SUPPLIER'S DECLARATION OF CONFORMITY

Brand: Cuisinart

Model No.: AMW-60

Description: 3-in-1 Microwave AirFryer Oven

Responsible Party: Conair Corporation - 1 Cummings Point Road - Stamford, CT 06902 - (203) 351-9000

Standards: FCC Part 18.

This device complies with Part 18 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesirable operation.

DATE OF ISSUE: 07/08/2020

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

1. Do not attempt to operate this oven with the door open, as this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
2. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
3. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the door (for example, make sure that it is not bent); hinges and latches (for example, make sure that they are not broken or loosened); door seals and sealing surface.

THE OVEN SHOULD NOT BE ADJUSTED OR REPAIRED BY ANYONE EXCEPT PROPERLY QUALIFIED SERVICE PERSONNEL. IF THE MICROWAVE UNIT IS NOT KEPT CLEAN, ITS SURFACE COULD BE DEGRADED AND LEAD TO A HAZARDOUS SITUATION.

PRECAUTIONS TO BE OBSERVED BEFORE AND DURING SERVICING TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not operate or allow the oven to be operated with the door open.
- (b) Make the following safety checks on all ovens to be serviced before activating the magnetron or other microwave source, and make repairs as necessary: (1) interlock operation, (2) proper door closing, (3) seal and sealing surfaces (arcing, wear, and other damage), (4) damage to or loosening of hinges and latches, (5) evidence of dropping or abuse.
- (c) Before turning on microwave power for any service test or inspection within the microwave generating compartments, check the magnetron, wave guide or transmission line, and cavity for proper alignment, integrity, and connection.
- (d) Any defective or misadjusted components in the interlock, monitor, door seal, and microwave generation and transmission systems shall be repaired, replaced, or adjusted by procedures described in this manual before the oven is released to the owner.
- (e) A microwave leakage check to verify compliance with the Federal Performance Standard should be performed on each oven prior to release to the owner.

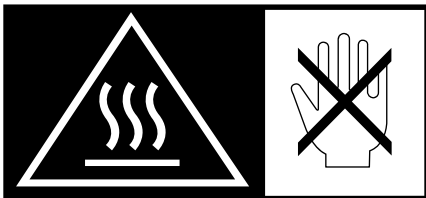
SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

DANGER – Electric Shock Hazard

Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

WARNING – Electric Shock Hazard

Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.



NOTICE: PACEMAKERS

Most pacemakers are shielded from interference from electronic products, including microwaves. Patients with pacemakers may wish to consult their physicians if they have concerns.



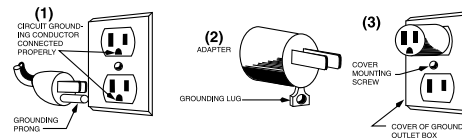
WARNING
RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK
DO NOT OPEN



**WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK,
DO NOT REMOVE COVER (OR BACK)
NO USER-SERVICEABLE PARTS INSIDE
REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY**

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing



an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord with a grounding wire and grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-pronged grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance.

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer cord sets or an extension cord should not be used unless the following precautions are followed (see 3, below).
3. If a long cord or extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the cord set or extension cord should match the rating of the appliance.
 - The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - The longer 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.

SPECIFICATIONS

Model: AMW-60
Rated Voltage: 120V~60Hz
Rated Input M/W Power: 1150W
Rated Output M/W Power: 700W
Rated Input Power (Airfry): 1500W
External Dimensions: 17.95"x13.39"x15.27"
Oven Capacity: 17 L
Turntable Diameter: Ø9.7"
Approximate Net Weight (without accessories): 31.30 lb.
Approximate Net Weight (with accessories): 33.58 lb.

FEATURES AND BENEFITS

1. Control Panel

See details on page 7.

2. Turntable Assembly

- a. Turntable Shaft
- b. Turntable Ring
- c. Glass Tray with Hub

3. MicroGuide (DO NOT REMOVE)

See details on page 8.

4. Interior Light

Interior light to easily view food while cooking

5. AirFry Pan

Included for your convenience. Use alone when baking or roasting.

Use with AirFry Basket when AirFrying, broiling or dehydrating.

NOTE: Should not be used in Microwave mode.

6. AirFry Basket

Use basket when AirFrying, broiling or dehydrating to optimize your cooking results. We recommend setting the basket in the pan.

NOTE: Should not be used in Microwave mode.

7. Stainless Steel Interior

Stainless steel interior wipes clean easily and reduces odor absorption.

8. Door with Cool-Touch Handle

Handle designed to stay cool during cooking.

9. Viewing Window

Large viewing window to check progress.

10. Cooking Guide Chart

Recommendations and tips on how to use the unit.



GETTING TO KNOW YOUR CONTROL PANEL

1. Microwave

Use this function to program your microwave with your desired power level and time. ☰ will be displayed when selected. See page 12 for more details.

2. Oven/AirFry

Use this function to program your oven with your desired time and temperature to AirFry or convection bake. ☼ ☼ will be displayed when selected. See page 10 for more details.

3. Turntable

Can be used to turn on/off your turntable for best results. ↻ will be displayed when selected. See details on page 17.

4. Defrost

Used to defrost by time or weight. ❄ will be displayed when selected.

5. Stage Cooking

Program your oven to automatically shift between functions in a sequence you select. See page 16 for more details.

6. Combi Cooking

Preprogrammed settings with combination of Oven/AirFry and Microwave cooking. See page 17 for more details.

7. AirFry Presets

Preprogrammed time and temperature for fries, wings, and snacks. 🍷 will display when any preset is selected. See page 10 for more details.

8. Microwave Presets

Preprogrammed settings for popcorn, potato, veggies (fresh and frozen), beverage, melt/soften, and reheat. 🍷 will display when any preset is selected. See page 13 for more details.

9. Time/Temp Selector Dial

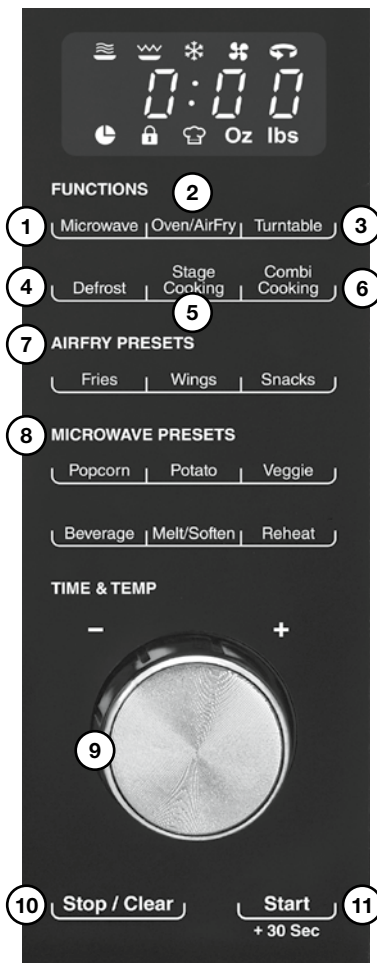
Turn and push to select your desired settings.

10. Stop/Clear

Use to pause/stop your cooking or clear your selected settings.

11. Start/+30 Sec

Use to start your cooking or to add time in 30-second increments.



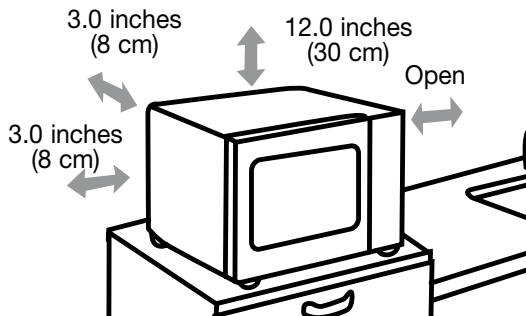
SET UP

1. Select a level surface with a minimum clearance of 12 inches (30cm) above the oven, at least 3 inches (8cm) between the oven and any adjacent walls with one side open.

NOTE:

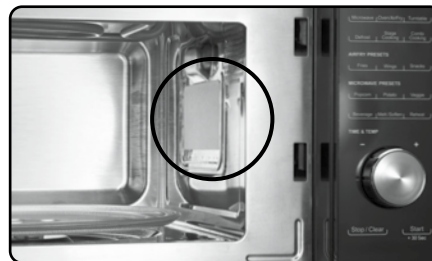
- Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
- Objects should not be stored on the top of the oven. If they are, remove all objects before you turn on your oven. The exterior walls can get hot when in use.

WARNING: DO NOT INSTALL THIS OVEN OVER A RANGE COOKTOP OR OTHER HEAT-PRODUCING APPLIANCE. IF IMPROPERLY INSTALLED NEAR OR OVER A HEAT SOURCE, THE OVEN COULD BE DAMAGED AND THE WARRANTY WOULD BE VOID.



2. Remove any protective film from oven.

IMPORTANT: DO NOT REMOVE THE MICA COVER MICROGUIDE ATTACHED TO INTERIOR. IT SHIELDS AND PROTECTS WAVE ACTION.



3. Install turntable by setting ring assembly onto the oven floor, centered over the turntable shaft. Then place glass tray into the oven, carefully fitting the tray hub onto the turntable shaft.




NOTE: Turntable assembly should always be in place during use. Make sure glass tray is never used upside down. Tray must be properly connected to the turntable ring before operating. If glass tray or turntable ring assembly breaks, do not use. Contact consumer service.

4. Plug oven into a standard household outlet, making sure the voltage and frequency are the same as those on the rating label.

SETTING THE CLOCK

The clock can be set when the oven is not cooking and the time (or 0:00) is displayed on the screen.

To set the clock:

1. Press and hold the selector dial until  displays and the clock hour flashes.
2. Turn the dial to set hour, then press selector dial to confirm setting. Minutes will flash.
3. Turn the dial to set minutes, then press selector dial to confirm setting.

GUIDE FOR MATERIALS TO USE/AVOID

When Using Microwave or Oven/AirFry: To prevent arcing or fire, use the chart below to determine which materials are safe, or follow instructions from container/wrap manufacturer. Do not microwave or cook in empty containers.




Plastic cookware should be used carefully. Even plastic identified as safe for cooking in microwaves and ovens, may not be as tolerant of overcooking conditions as glass or ceramic materials, and may soften or char if subject to overcooking. Longer exposure to overcooking could result in food or cookware igniting.

MATERIAL		MICROWAVE		OVEN/AIRFRY
Aluminum tray/foil	×	May cause arcing. Transfer food to microwave-safe dish.	✓	Caution material will get hot.
Food carton (paper) with metal handle	×	May cause arcing. Transfer food to microwave-safe dish.	×	
Metal or metal-trimmed utensils	×	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.	✓	Caution utensils will get hot.
Metal twist ties	×	May cause arcing and may cause a fire in the oven.	×	
Paper bags	×	May cause a fire in the oven.	×	May cause a fire in the oven.
Foam/styrofoam	×	May cause a fire in the oven.	×	May cause a fire in the oven.
Wood	×	Wood will dry out when used in the microwave and may split or crack.	×	May cause a fire in the oven.
Browning Dish	✓	Use a browning dish in this microwave only if supplied with a microwave trivet that will lift the browning dish 3/16-inch above the turntable. Caution: Incorrect usage may cause the turntable to break.	✓	Follow manufacturer's instructions.
Dinnerware	✓	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use if cracked or chipped.	✓	Oven-safe only. Follow manufacturer's instructions.
Glass jars	✓	Microwave-safe only. Always remove lid. Use only to warm food. Most glass jars are not heat resistant and may break.	×	
Glass cookware	✓	Heat-resistant oven glassware with no metallic trim only. Do not use if cracked or chipped.	✓	Oven-safe only. Follow manufacturer's instructions.
Oven cooking bags	✓	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie.	✓	Follow manufacturer's instructions
Paper plates and cups	✓	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking. Should be labeled for use in microwave — with no color/dye.	×	May cause a fire in the oven.
Paper towels	✓	Cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for short-term cooking only.	×	May cause a fire in the oven.
Parchment paper	✓	Use as a cover to prevent splattering or as a wrap for steaming.	✓	Oven-safe only. Follow manufacturer's instructions.
Plastic	✓	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions.	×	
Plastic wrap	✓	Microwave-safe only. Do not seal or allow plastic wrap to touch food. Vent or pierce before cooking.	×	
Silicone cookware and accessories	✓	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions.	✓	Oven-safe only. Follow manufacturer's instructions.
Thermometers	✓	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions.	✓	Oven-safe only. Follow manufacturer's instructions.
Wax paper	✓	Do not seal. Only use as a cover to prevent splattering and retain moisture inside.	✓	Follow manufacturer's instructions.

AIRFRY/CONVECTION OVEN COOKING

MANUAL COOK

You can manually program your desired temperature and cooking time. Refer to pages 10–11 for recommendations and cooking charts.

1. Place food in AirFry basket nested in the AirFry baking pan.
NOTE: It may be helpful to spray the basket with nonstick spray.
2. Select Oven/AirFry function.    and 400°F display.
3. Set/adjust cooking temperature by turning the selector dial.
When desired temperature is displayed, press the selector dial.
0:00 will display.
NOTE: Temperature increments are in 25°F.
4. Set cooking time by turning the selector dial. Time is displayed in minutes and seconds (up to 99 minutes).
5. Press Start. The oven will begin cooking and remaining time will be shown on screen.
6. When countdown timer reaches 0:00, the oven will beep 3 times and heaters will turn off.
NOTE: Cooking can be paused or canceled before countdown timer reaches 0:00 by pressing the Stop button. Press once to pause cooking and twice to cancel cooking.

ADDING TIME

To add time while the oven is already cooking, turn the selector dial.

AIRFRY PRESETS

Preset AirFry functions are preprogrammed to cook many popular foods using professionally recommend cooking temperatures and times.

1. Press the button for the desired Preset function.
NOTE: For fries, select Frozen (F1) or Fresh (F2) with the selector dial.
The display will show the recommended temperature for the selected preset.
 - a. To confirm displayed temperature, press the selector dial.

- b. To adjust temperature, turn the selector dial and press once desired temperature is displayed.
2. The display will show the recommended cooking time for the selected preset.
 - a. To confirm displayed time, press the selector dial.
 - b. To adjust time, turn the selector dial.
 3. Press the Start button to begin cooking.
NOTE: Final cooking results will vary according to food's initial temperature, shape, quality, etc. Check the TIPS column in the AirFry Preset Cooking Guide below for best results.

AIRFRY PRESET COOKING GUIDE

FUNCTION	SUB-OPTIONS	RECOMMENDED QUANTITY	TIPS
Fries	Frozen Fries (F1)	1 lb.	<ul style="list-style-type: none">• Spread fries in an even layer in the AirFry basket• Avoid overcrowding• When airfrying quantities higher than what is recommended, toss frozen fries to ensure even cooking and browning
	Fresh-Cut Fries (F2)		
Wings	Chicken Wings/ Drumsticks	1.5 lb.	<ul style="list-style-type: none">• Arrange wings in a single layer in the AirFry basket• Do not stack wings
Snacks	Frozen Snacks	1 lb.	<ul style="list-style-type: none">• Flip snacks halfway for even cooking (e.g., mozzarella sticks, chicken nuggets, etc.)• Preset is suitable for most snacks; Airfry for an additional 2 to 3 minutes if necessary

AIRFRY COOKING GUIDE

The chart below lists recommended amounts, cooking times and temperatures for various types of food that can be AirFried in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. If portions exceed recommendations, you can toss occasionally while cooking to ensure the crispiest, most even results. Smaller amounts of food may require less time. For best AirFry results, use the oven light to periodically check on food.

NOTE: When AirFrying, always use the AirFryer Basket with the AirFry Pan.



FOOD	RECOMMENDED AMOUNT	TEMPERATURE	TIME
Chicken Wings	1.5 pounds, about 15 (max 2 pounds)	400°F	25 to 30 minutes
Frozen Appetizers (e.g., mozzarella sticks, popcorn shrimp, etc.)	1 pound, 16 mozzarella sticks	400°F	5 to 7 minutes
Frozen Chicken Nuggets	1 pound, about 25 frozen chicken nuggets	400°F	10 minutes
Frozen Fish Sticks	12 ounces, about 20 frozen fish sticks	400°F	8 minutes
Frozen Fries	1 pound	450°F	15 to 25 minutes
Frozen Steak Fries	1 pound	450°F	15 to 25 minutes
Hand-Cut Fries	½ to 1 pound (about 1 to 2 medium potatoes), cut into ¼-inch pieces, about 4 inches long	400°F	15 to 20 minutes
Hand-Cut Steak Fries	1 pound (about 2 medium potatoes) cut into eighths, lengthwise	400°F	15 to 20 minutes
Shrimp	1 pound, about 16 extra-large shrimp	375°F	8 to 10 minutes
Tortilla Chips	3, 5-inch tortillas cut into fourths	400°F	5 to 6 minutes, toss halfway through
Vegetables	1 pound, about 4 cups	400°F	Thin slices: 10 minutes; larger cut: 15 to 20 minutes

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

MICROWAVE COOKING

MANUAL COOK

You can manually program your desired cooking time and power level. Refer to pages 13–15 for recommendations and cooking charts.

1. Place food in a microwave-safe dish (see page 9 for materials to use/avoid). Do not use Airfry Basket or Pan.
2. Select Microwave function. The  and  icons and 0:00 will display.
3. Set cooking time by turning the selector dial. Time will be displayed in minutes and seconds (up to 99 minutes). When desired cooking time is displayed, press selector dial and 10P will display.
4. Set/adjust power level by turning the selector dial. Refer to Power Level chart below.

8P-10P	80–100%	High
6P-7P	60–70%	Medium High
4P-5P	40–50%	Medium
2P-3P	20–30%	Medium Low/Defrost
1P	10%	Low
0P	0%	

5. Press Start. The oven will begin microwaving.
6. When countdown timer reaches 0:00, the oven will beep 3 times and microwave will turn off.

NOTE: Microwaving can be paused or canceled by pressing the Stop button. Press once to pause and twice to cancel.

+30 SECONDS/EXPRESS COOK

This feature provides a shortcut to programming your microwave. Power level is always at 100% when using Express Cook. Select Express Cook by pressing the Start/+30 Sec button. The oven will begin microwaving for 30 seconds on 10P. To add time in 30-second increments, keep pressing the Start/+30 Sec button.

ADDING TIME

To add time while the oven is already microwaving, turn the selector dial.

MICROWAVE PRESETS

Preset microwave functions are preprogrammed to cook many popular foods using professionally recommended power levels and cooking times.

1. Press the button for the desired Preset function. The display will show the first option for that function as listed in the DISPLAY column of the Microwave Preset Cooking Guide on page 13.
2. Rotate the dial until the desired option appears on the display. Options include food weight or food portions.
3. Once you have made your selection, press the Start button.

NOTE: Final cooking results will vary according to food's initial temperature, shape, quality, etc. Check the TIPS column in the Microwave Preset Cooking Guide for best results.

MICROWAVE PRESET COOKING GUIDE

FUNCTION	SUB-OPTIONS	DISPLAY	WEIGHT/AMOUNT	TIPS
Popcorn	Personal Size	1.75	1.75–3 oz.	<ul style="list-style-type: none"> • Use only popcorn packaged for microwave-oven use • Microwave according to package directions • For bags larger than 1.75 oz., fold the sides (as shown) to avoid bag getting stuck and scorching • Pop only one bag at a time • Do not try to pop unpopped kernels • If frequent pops are still heard once the cycle ends, press Start/+30 Sec for additional time • Once you hear less than 1 pop every 2 seconds, press Stop Pause/Cancel or open the door to end the cycle
	Regular Size	3.0		
Potato	1 pc.	1	6–30 oz.	<ul style="list-style-type: none"> • Each potato should weigh approximately 6–10 oz. • Pierce potatoes, place on turntable or on plate lined with a paper towel
	2 pc.	2		
	3 pc.	3		
Veggie	Frozen Veggies A-1	4	4–16 oz.	<ul style="list-style-type: none"> • No extra liquid is required • Cut vegetables in uniformly-sized pieces • Place in microwave-safe casserole dish with up to ¼ cup water • Cover with vented lid, making sure cover does not touch food
		8		
		16		
	Fresh Veggies A-2	4	4–16 oz.	
		8		
		16		
Beverage	4 oz.	4	4–12 oz.	
	8 oz.	8		
	12 oz.	12		
Melt/Soften	Butter Melt	A-3	½ stick (4 tbsp.)	<ul style="list-style-type: none"> • Butter should be taken from refrigerator • Cut into tablespoons and place in small bowl, uncovered
	Butter Soften	A-4	½ stick (4 tbsp.)	<ul style="list-style-type: none"> • Butter should be taken from refrigerator • Leave stick as is (wrapped), add an extra cycle if necessary and turn butter over between cycles
	Chocolate Melt	A-5	4 oz.	<ul style="list-style-type: none"> • Cut into small pieces or use chips; stir chocolate once program ends to fully incorporate
Reheat	Dinner Plate/Leftovers		1 plate	<ul style="list-style-type: none"> • Use this setting to reheat precooked foods or leftovers from refrigerator • Cover with vented lid or microwave-safe wrap • After cooking, check food for desired temperature • If desired temperature is not reached, continue heating for extra time



The following guides will help you to cook a variety of foods in the microwave.

HOW TO MICROWAVE MEAT & POULTRY

FOOD	WEIGHT/ AMOUNT	COOKING TIME	POWER LEVEL	PREPARATION TIPS
Bacon	6 slices	2½-minute intervals until desired doneness	High (10P)	Place bacon between 2 layers of paper towels on a microwave-safe plate.
Ground Beef	1 pound	10 to 12 minutes	High (10P)	Place ground beef in a microwave-safe dish or casserole. Cover vessel with vented lid or vented, microwave-safe plastic wrap, making sure cover does not touch food. Ground beef should be broken up before and during cooking. Discard any accumulated liquid after cooking.
Boneless Chicken Pieces	1 pound	6 to 9 minutes/pound	High (10P)	Arrange pieces in a shallow, microwave-safe dish with the thicker pieces along the outside of the dish. Chicken should be in a single layer. Cover with vented lid or vented, microwave-safe wrap, making sure cover does not touch food. Cook until juices run clear and meat is no longer pink (165°F for white meat, 170°F for dark meat). NOTE: Skin will not brown. Let stand 5 to 10 minutes before serving.

HOW TO MICROWAVE FISH & SEAFOOD

FOOD	WEIGHT/ AMOUNT	COOKING TIME	POWER LEVEL	PREPARATION TIPS
White Fish – thick fillets (cod, haddock, halibut)	1 pound	8 to 10 minutes	High (10P)	Arrange evenly in a shallow, microwave-safe dish. Cover with vented lid, making sure cover does not touch food. Let stand 3 to 5 minutes before serving.
White Fish – thin fillets (sole, flounder, tilapia)	1 pound	6 to 8 minutes	High (10P)	
Salmon – Filet	1 pound	6 to 8 minutes	High (10P)	
Scallops	1 pound	4 to 6 minutes, turn halfway through cooking time	High (10P)	
Shrimp	1 pound	5 to 7 minutes	High (10P)	




HOW TO MICROWAVE VEGETABLES

FOOD	WEIGHT/ AMOUNT	COOKING TIME	POWER LEVEL	PREPARATION TIPS
Artichokes	2 globes (about 10 oz. each)	12 to 15 minutes, turn halfway through cooking time	High (10P)	Place in microwave-safe casserole dish with ¼ cup water. Cover with vented lid, making sure cover does not touch food. Leaves should pull out easily when done.
Asparagus	1 pound	5 to 7 minutes. Cooking time will vary based on size; make sure all are consistent size	High (10P)	Leave whole or cut into 1- to 2-inch pieces. Place in microwave-safe casserole dish with 2 tablespoons water. Cover with vented lid, making sure cover does not touch food.
Beans (green, yellow)	1 pound	8 to 12 minutes 5 to 9 minutes (thin beans like haricots verts)	High (10P)	Trim. Place in microwave-safe casserole dish with ¼ cup water. Cover with vented lid, making sure cover does not touch food.
Beets	1 pound (3 to 4 medium)	10 to 20 minutes	High (10P)	Scrub and trim. If keeping whole, prick with a fork, otherwise peel and cut. Place in microwave-safe casserole dish with ¼ cup water. Cover with vented lid, making sure cover does not touch food.
Broccoli	1 pound	9 to 10 minutes	High (10P)	Cut into florets. Place in microwave-safe casserole dish with ¼ cup water. Cover with vented lid, making sure cover does not touch food.
Brussels Sprouts	1 pound	7 to 9 minutes	High (10P)	Trim and discard loose outer leaves. Trim stem ends and cut a cross in end with sharp knife. Place in microwave-safe casserole dish with ¼ cup water. Cover with vented lid, making sure cover does not touch food.
Carrots	1 pound	10 to 12 minutes	High (10P)	Wash and peel. Cut into ¼-inch slices. Place in microwave-safe casserole dish with ¼ cup water. Cover with vented lid, making sure cover does not touch food.
Baby Carrots	1 pound	10 to 15 minutes	High (10P)	Place in microwave-safe casserole dish with ¼ cup water. Cover with vented lid, making sure cover does not touch food.




DEFROST

This feature allows you to defrost by time or by weight. Press Defrost, d1 will display to defrost by time, turn the dial for d2 to defrost by weight.

Time

1. Once d1 is displayed, press the selector dial to confirm time defrost. , ,  and 0:00 will display.
2. Set defrost time by turning the selector dial.
NOTE: Time defrost default power level is 3P.
3. Press Start. The display will begin counting down the time.

Weight

1. Once d2 is displayed, press the selector dial to confirm weight defrost. , , , **Oz** will display.
2. Set defrost weight within the range of 4–100 oz., by turning the selector dial.
3. Press Start. The display will automatically begin counting down the correct defrost time based on the programmed weight.

Defrost Tips

- Frozen food in paper or plastic can be defrosted in the package. Closed packaged should be slit, pierced or vented AFTER the food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- For more even defrosting of larger foods, defrost by weight. Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- When defrosted, food should be cool, but softened in all areas. If food is still icy, return it to the microwave for brief additional cooking time, or let it stand for a few minutes.

STAGE COOKING

This function lets you program your oven to automatically switch from one function to another. You can program up to 4 different functions. Be sure to follow steps in the order listed below; function must always be selected first, then either power level (if microwave function), time or temperature (if Oven/AirFry function), or time or weight (if Defrost function).

Example: To first defrost for 5 minutes at default power level, then microwave at 100% power level for 5 minutes, then switch to microwave at 50% power level for 10 minutes, and finally AirFry for 2 minutes at 400°F:

1. **Stage 1:** Press Stage Cooking button and SC-1 will display. Press Defrost once, display will show d1, press selector dial and display will show 0:00, turn the selector dial to set the time to 5:00.
2. **Stage 2:** Press Stage Cooking button and SC-2 will display. Press Microwave, display will show 0:00, turn selector dial to set time to 5:00. Press dial to confirm.
3. **Stage 3:** Press Stage Cooking button and SC-3 will display. Press Microwave, display will show 0:00, turn selector dial to set time to 10:00. Press dial to confirm and display will show 10P, turn to 5P.
4. **Stage 4:** Press Stage Cooking button and SC-4 will display. Press Oven/AirFry, display will show 400F. Press dial to confirm. Display will show 0:00, turn selector dial to set time to 2:00.
5. Once all stages are programmed, press Start to begin stage cooking.

NOTE: Presets cannot be set as part of stage cooking.

COMBI COOKING

Your oven offers the option of combination cooking, using microwave energy along with Oven/AirFry cooking. You cook with speed and accuracy, while browning and crisping to perfection. All that is necessary is to enter cooking time.


You can program up to 2 automatic cooking options. See below table for details.

COMBINATION	DISPLAY	MICROWAVE	OVEN/AIRFRY	TIPS
1	CC1	70%	30%	Recommended for baked goods and casseroles. For baked goods, reduce the temperature by about 25 degrees from traditional oven recommendation. Once time expires, allow baked good to rest in oven for 10 minutes before removing.
2	CC2	30%	70%	Recommended for roasting meats, poultry and vegetables. Temperature will not vary from traditional oven. Cooking times will be shorter by about 5 to 10 minutes.

To use combination cooking:

1. Press Combi Cooking button, display will show CC1, rotate the dial and display will show CC2.
2. Press the dial to select desired Combi Cooking function. Then display will show 350F (default temperature).
3. Rotate the dial to select desired temperature.
4. Press dial to confirm temperature setting. Display will show 0:00.
5. Turn dial to desired time.
6. Press Start to begin cooking.

TURNTABLE



The  will show when the turntable is on. Press the Turntable button to select/deselect the turntable.

NOTE: The turntable will always be on for Microwave functions. The turntable will default to on for Oven/AirFry functions; however, you may want to turn off the turntable for additional cooking flexibility.



CHILD LOCK

The child lock prevents unwanted oven operation. The oven can be set so that the control panel is deactivated or locked.

To Lock

- Press and hold Stop/Clear for 3 seconds.
- There will be a tone indicating that the child lock has been activated.
- The screen will display  and .
- The keypad will not be able to be used.

To Unlock

- To unlock, press and hold Stop/Clear for 3 seconds.
- There will be a long tone indicating that the oven is unlocked.
- The  and  will disappear.
- The keypad and unit will be functional again.

TROUBLESHOOTING		
Operation	Why won't my unit turn on?	Make sure it is plugged into a functional outlet.
		Make sure the oven door is closed.
		Call Consumer Service at 1-800-726-0190.
Programming	Can I change my function while cooking?	First interrupt current function by pressing Stop/Clear twice. Then reprogram the oven to desired function.
	Can I change time while cooking?	Yes. Simply turn the selector dial during cooking to change time.
	Can I change power level or temperature when the unit is already cooking?	You need to first interrupt the current cooking function by pressing Stop/Clear twice. Then reprogram the oven to your desired temperature or power level.
Microwave Cooking	Why is my food not cooked evenly, undercooked or not fully defrosted?	If you used non-microwave safe materials, make sure to use microwave-safe cookware only.
		Food might not be fully defrosted; add additional time using the defrost function.
		You may need more time or power; make sure you adjust cooking time and power level accordingly.
		Try turning or stirring food for more even cooking.
	Food might have been positioned in the center of the turntable; try positioning food off-center for more even cooking.	
	Why is my food overcooked?	Cooking time or power level might have been incorrect; try adjusting these accordingly.
	Why is there arcing or sparking?	Make sure to use microwave-safe cookware only. Do not use Airfry accessories in microwave mode.
If the oven was operated empty, make sure to put food inside the unit before operating.		
There might have been spilled food remains in the cavity; make sure to clean the cavity with a wet towel.		
Oven/AirFry Cooking	Why is my food undercooked?	If you put too much food in the basket, try with smaller batches of food and single layers, rather than stacking food on top of each other.
		The temperature might be too low; try adjusting to a higher temperature.
	Why is my food not crispy or fried evenly?	Some foods may require more oil than others. If not crispy enough, spray, brush or add some oil on the food.
		Make sure food is spread evenly in one single layer with no overlap. If needed, toss or flip food halfway through cycle.
		Put the food in for additional cooking time. Make sure to check periodically until food reaches desired brownness. Do not leave oven unattended.
	Why does condensation and steam come out of my unit?	With greasy foods, oil may leak into pan producing steam. This will not affect results, but may fog up the viewing window.
Food with high moisture content can cause condensation. This will not affect results, but may fog up the viewing window.		
The pan or basket may contain grease residue from previous use. Make sure to clean the accessories properly after each use.		
Cleaning	Are the parts dishwasher safe?	Do not put the accessories in the dishwasher; instead, hand-wash with warm, sudsy water.
	How do I clean tough residue from accessories?	To remove baked-on grease, soak the accessories in hot, sudsy water or use a nonabrasive cleanser.

CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the cord and allow the oven to cool before cleaning any part of this oven. Clean your oven regularly to avoid grease buildup.

To Clean the Inside of the Unit

- An occasional thorough wiping with a solution of baking soda and water keeps the inside fresh.
- Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then wipe with a damp cloth. Never use abrasive cleaners or sharp utensils on any part of the microwave.
- Clean surfaces where the door meets the oven when closed with mild, nonabrasive soap or detergent on a soft cloth. Wipe with damp a cloth.
- To remove greasy stains, put 1 cup water mixed with 2 tablespoons lemon juice or baking soda in a cup and bring this mixture to a boil in the microwave. Allow it to stand in microwave for 5 minutes to steam. Then wipe walls of microwave with clean paper towels, a damp, clean towel or a dampened microfiber cloth to remove softened cooking residue.

To Clean the Outside of the Unit

- It is important to keep the area clean where the door seals against the microwave.
- Wipe with a damp cloth. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects, as they can damage the unit. **NOTE:** Some paper towels can also scratch the control panel. Use caution.

To Remove Unwanted Odors

- Select Power Level 0 (0P) and the oven will operate with the fan, but no power.

To Clean the Accessories

- After cooling, accessories should be hand-washed in hot, sudsy water, or use a nylon scouring pad or nylon brush, and thoroughly rinsed. These items are not dishwasher safe.
- For tough-to-remove food residue and/or baked-on grease, soak the accessories in hot, sudsy water, or use a nonabrasive cleaner.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, www.cuisinart.com for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at 800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, email us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-return>. Or call our toll-free customer service department at 1-800-726-0190 to speak with a representative.

Your Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven 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. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

RECIPES

These mouthwatering recipes are just a sampling of what this appliance can do.

BREAKFAST

Eggs Benedict	22
Hollandaise Sauce	22
Maple Cinnamon Oatmeal	23

APPETIZERS AND SMALL BITES

Queso Fundido.	23
Hot Blue Cheese Dip	23
Homemade Tortilla Chips.	24
Chicken Wings, Two Ways with 2 Sauces.	24
Buffalo Sauce for Chicken Wings	25
Sesame-Ginger Sauce for Chicken Wings	25
Coconut Shrimp	25
Blooming Onion with Chipotle Mayo	26
“Movie Theater” Popcorn Mix	27

MAIN COURSES

Classic Roast Chicken	27
Falafel Sandwiches	28
Baba Ganoush	28
Quinoa Bowl with Salmon Teriyaki.	29
Vegetarian Chili.	29
Sausage and Peppers	30
Chicken Nuggets	30
Twice-Baked Loaded Potatoes	31

SIDES

“Fried” Brussels Sprouts	32
Broccoli with Cheddar Sauce	32
Twice-Cooked Squash with Spiced Pepitas	33
Baked Macaroni and Cheese.	33
No-Trouble Cornbread	34

SWEET TREATS

Chocolate Hazelnut Mug Cake	35
Churros (Spanish “Fried” Dough).	35
Mexican Hot Chocolate	36

Eggs Benedict

A brunch staple, this dish is sure to please all.

Function: Microwave

Makes 2 servings

- 2** slices Canadian bacon
- 1** teaspoon white vinegar, divided
- 2/3** cup water, divided
- 2** large eggs
- 1** English muffin, split and toasted
- 1/2** cup Hollandaise Sauce (recipe follows)

1. Put the Canadian bacon slices on a microwave-safe plate lined with a paper towel. Cover bacon with paper towels and place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Microwave and set the time and power level for 2 minutes 30 seconds on High (10P), and press Start. Bacon should be slightly crisped. Add time if necessary. Reserve.
2. Prepare the eggs for poaching. Put half of the vinegar and half of the water into separate custard cups. Break an egg into each cup and gently prick the yolks with a toothpick. Cover the cups loosely with plastic wrap and place in the oven. Select Microwave and set power level and time to High (10P) for 1:30 minutes, and press Start. Add 30 seconds if necessary.
3. Put split, toasted English muffin halves on two separate plates. Top with bacon, egg and drizzle with Hollandaise Sauce.

Nutritional information per serving:

*Calories 509 (74% from fat) • carb. 16g • pro. 17g • fat 41g • sat. fat 23g
chol. 2464mg • sod. 1088mg • calc. 83mg • fiber 1g*

Hollandaise Sauce

Function: Microwave

Makes about 3/4 cup

- 1/2** cup unsalted butter, cut in 1/2-inch pieces
- 1** large egg yolk
- 2** tablespoons fresh lemon juice
- 1** tablespoon water
- 1/2** teaspoon kosher salt
- 1/4** teaspoon dry mustard

1. Put the butter in a small, microwaveable measuring cup or bowl. Place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select the Microwave Preset A-3 to melt the butter, and press Start. When cycle is done, remove butter and let cool slightly, about 4 to 5 minutes.
2. Put egg yolk, lemon juice, water, salt and dry mustard in a microwaveable bowl with a handle. Whisk until emulsified and smooth. Whisk in melted, cooled butter; whisk until completely emulsified. Place bowl uncovered in oven. Select Microwave with the time and power level set for 1 minute 30 seconds on Medium High (7P), and press Start. Pause to whisk briskly every 20 seconds. Add time if necessary. The mixture will begin to thicken at the edges and resemble a soft custard. Cook until mixture thickens enough to coat a metal spoon.
3. Serve warm with seafood, vegetables, or eggs. If not serving immediately, cover with a round of waxed paper placed directly on the sauce to prevent a “skin” from forming. To reheat, remove waxed paper. Microwave for 2 minutes on Medium Low (3P), stirring with a whisk after 1 minute of cooking, and again when cooking is completed.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

*Calories 162 (95% from fat) • carb. 1g • pro. 1g • fat 17g • sat. fat 10g
chol. 132mg • sod. 194mg • calc. 11mg • fiber 0g*

Maple Cinnamon Oatmeal

Bananas and blueberries are added here; however, any fruit can be substituted.

Function: Microwave

Makes 2½ cups, about 3 to 4 servings

- 1 cup rolled oats (not the instant variety)**
- 1½ cups water**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- 2 teaspoons pure maple syrup**
- 1 medium banana, cut into small dice**
- ¼ cup blueberries**

1. Put all ingredients into a microwave-safe casserole dish and place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Microwave and set the time and power level for 4 minutes on High (10P), and press Start. Let oatmeal rest for 1 minute before removing from the oven.
2. Once rested, stir ingredients together and serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 4 servings):

Calories 115 (12% from fat) • carb. 24g • pro. 3g • fat 2g • sat. fat 0g • chol. 0mg sod. 3mg • calc. 11mg • fiber 3g

Queso Fundido

This can be made with or without chorizo – both versions are indulgent and delicious! Serve with Homemade Tortilla Chips (recipe page 24).

Function: Microwave

Makes 2¼ cups

- 8 ounces raw chorizo, remove and discard casings, if necessary (optional)**
- 8 ounces (1 standard package) cream cheese, cold**
- 4 ounces Monterey Jack cheese, shredded**
- ⅓ cup salsa (any flavor or heat variety)**

1. Put the chorizo, if using, in a microwave-safe dish. Spread the chorizo so it is one layer. Cover and place into the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Microwave and set the time and power level for 4 minutes on High (10P), and press Start. Remove and reserve to cool slightly. Once cool, crumble the cooked chorizo.
2. Put the remaining ingredients in a microwave-safe bowl and place into the oven. Select Microwave and set the time and temperature for 3 minutes 30 seconds on High (10P). Stir in the chorizo, if using. Serve warm.

Nutritional information per serving (¼ cup):

Calories 250 (79% from fat) • carb. 2g • pro. 10g • fat 22g • sat. fat 10g. chol. 61mg • sod. 589mg • calc. 116mg • fiber 0g

Hot Blue Cheese Dip

A perfect game day dip to serve with Wings (page 24) or Homemade Tortilla Chips (page 24).

Function: Microwave, Combi Cooking

Makes 8 servings

- 1 8-ounce package cream cheese, cold**
- ⅓ cup mayonnaise**
- ¼ cup buttermilk**
- 2 garlic cloves, grated**
- 2 teaspoons prepared horseradish, or to taste**
- 1 teaspoon Worcestershire sauce**
- Pinch kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground pepper**
- 6 ounces blue cheese, crumbled**
- 2 tablespoons finely chopped scallions, white and green parts**
- 2 tablespoons chopped chives, plus more for garnish**

1. Unwrap cream cheese and set on a microwave-safe plate. Select Microwave and set the time and power level for 15 seconds on High (10P), and press Start to soften. Cream cheese is soft when you can easily press into the center with your finger.

- In a medium bowl, mix the softened cream cheese until smooth. Add the mayonnaise, buttermilk, garlic, horseradish, Worcestershire sauce, salt and pepper and blend together until smooth. Pour mixture into a small, greased, microwave-safe baking dish.
- Place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Combi Cooking (CC2) and set the temperature to 350°F for 15 minutes. The dip is done when bubbling and golden on top.
- Carefully remove from the oven and let rest for 5 minutes before serving. Garnish with chopped chives if desired.

Nutritional information per serving:

Calories 221 (84% from fat) • carb. 2g • pro. 7g • fat 20g • sat. fat 10g
chol. 32mg • sod. 367mg • calc. 158mg • fiber 0g

Homemade Tortilla Chips

You may find that you never go back to your store-bought bag. Perfect on their own or as a fun accompaniment to your favorite dip!

Function: AirFry

Makes 2 to 3 servings

- 6 small corn tortillas, cut into quarters**
- ½ teaspoon kosher salt, divided**
- Nonstick cooking spray**
- Olive oil, for spraying**

Chile-Lime Flavored

- ½ teaspoon chile powder, divided**
- 2 tablespoons lime juice**

- Place the AirFry Basket onto the AirFry Pan and generously coat with nonstick cooking spray. Put half of the cut tortillas in the basket. Spray tortillas evenly with oil. Sprinkle evenly with ¼ teaspoon salt and ¼ teaspoon of chile powder, if using.
- Place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Oven/AirFry, set the temperature and time to 400°F for 5 minutes, and press Start. Tortilla chips are done when crispy and browned on the edges.

- Remove and transfer to a bowl or plate to reserve. Repeat with remaining tortillas.
- Adjust seasoning to taste, sprinkle with lime juice, if using, and serve immediately.

Nutritional Information per serving (10 chips):

Calories 122 (35% from fat) • carb. 16g • pro. 2g • fat 4g • sat. fat 1g • chol. 0mg
sod. 153mg • calc. 0mg • fiber 2g

Chicken Wings, Two Ways with 2 Sauces

For a healthier option than deep-frying, AirFry chicken wings. Here we give you two versions, plain and beer-battered (for extra crispiness), plus two different, delicious sauces.

Function: AirFry

Makes about 16 wings

Nonstick cooking spray

Beer-Battered Chicken Wings:

- 1½ pounds chicken wings***
- ½ cup unbleached, all-purpose flour**
- ½ cup light beer**
- ½ teaspoon kosher salt**

Plain Chicken Wings:

- 1½ pounds chicken wings***
- ½ teaspoon kosher salt**

- Place the AirFry Basket onto the AirFry Pan and coat with nonstick cooking spray. Reserve.
- If beer battering the wings, in a large bowl combine the flour and beer. Put the chicken wings into the bowl with the batter. Sprinkle with salt and then coat in the batter. Arrange the chicken wings in the prepared basket.
- If not beer battering the wings, arrange the chicken wings into the prepared basket. Sprinkle with salt.
- Place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven, select the AirFry preset Wings and press Start. Wings are done when golden and crispy.

-
5. Toss immediately in sauce or add the toppings of your choice, such as butter, garlic, fresh herbs or spices.

*Many wings already come separated into flats and drumettes, but if only full wings are available, be sure to remove the tips and separate into two pieces.

Nutritional information per wing (plain):

Calories 94 (39% from fat) • carb. 0g • pro. 14g • fat 4g • sat. fat 1g • chol. 39mg
sod. 127mg • calc. 7mg • fiber 0g

Nutritional information per wing (beer battered):

Calories 101 (36% from fat) • carb. 1g • pro. 14g • fat 4g • sat. fat 1g • chol. 39mg
sod. 127mg • calc. 7mg • fiber 0g

Buffalo Sauce for Chicken Wings

A classic sauce for wings, made with coconut oil instead of butter.

Makes about ¼ cup sauce, enough to coat 16 wings

- ¼ cup hot sauce**
1 tablespoon coconut oil

1. Put the hot sauce and coconut oil into a large bowl. Combine.
2. When chicken wings are ready, transfer wings to the large bowl and toss evenly. Serve immediately.

Nutritional information per serving of Buffalo Sauce (based on 20 servings):

Calories 6 (100% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 1g • sat. fat 1g • chol. 0mg
sod. 28mg • calc. 0mg • fiber 0g

Sesame-Ginger Sauce for Chicken Wings

Add chili flakes to this sauce for a spicy kick.

Makes about ⅔ cup sauce

- ¼ cup toasted sesame oil**
2 tablespoons soy sauce, reduced sodium
2 tablespoons honey, or hot honey
1 2 x 2-inch piece ginger, peeled and grated

- 3 garlic cloves, grated**
¼ cup toasted sesame seeds
2 to 3 green onions, thinly sliced

1. Put the sesame oil, soy sauce, honey, grated ginger and garlic into a large bowl. Whisk together. Add the sesame seeds.
2. When chicken wings are ready, transfer them to the large bowl and toss evenly. Sprinkle with the sliced green onions. Serve immediately.

Nutritional information per serving of Sesame-Ginger Sauce (based on 20 servings):

Calories 39 (78% from fat) • carb. 2g • pro. 0g • fat 3g • sat. fat 0g • chol. 0mg
sod. 68mg • calc. 4mg • fiber 0g

Coconut Shrimp

Serve with a curry mayonnaise for a fun hors d'oeuvre.

Function: AirFry

Makes about 3 to 4 first-course servings

- 1 pound shrimp (about 14 to 16 large shrimp)**
½ teaspoon kosher salt*
½ cup unbleached, all-purpose flour
1 large egg, beaten
¾ cup panko breadcrumbs
½ cup shredded coconut
Nonstick cooking spray
Olive oil for spraying

1. Place the AirFry Basket onto the AirFry Pan and coat with nonstick cooking spray. Reserve.
2. Set up 3 containers for dredging: one with flour, one with egg, and the third with the panko and coconut mixed together.
3. Season the shrimp with salt. Dip each shrimp in the flour, shaking off any excess. Next dip in the egg and then finally, coat well with the panko mixture. Spray the shrimp on both sides with olive oil and lightly sprinkle with a little more salt. Arrange the shrimp in the prepared basket.

- Place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Oven/AirFry, set the temperature and time to 375°F for 12 minutes, and press Start. Pause to flip shrimp halfway through cooking. Shrimp are done when golden brown and crisp.
- Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 4 servings):

Calories 294 (56% from fat) • carb. 21g • pro. 12g • fat 19g • sat. fat 16g
chol. 71mg • sod. 657mg • calc. 39mg • fiber 5g

*If the panko is seasoned, reduce salt amount slightly.

Blooming Onion with Chipotle Mayo

Who knew this popular restaurant appetizer was so easy to make?

Function: AirFry

Makes 1 blooming onion, about 2 to 3 servings

- ½ cup unbleached, all-purpose flour
- 1 large egg, lightly beaten
- 2 tablespoons buttermilk
- ½ cup panko breadcrumbs
- ½ teaspoon garlic powder
- ¼ teaspoon kosher salt
- Pinch freshly ground black pepper
- Pinch cayenne pepper
- 1 large, sweet onion, peeled
- Olive oil, for spraying
- Nonstick cooking spray
- ½ cup mayonnaise
- 1 chipotle chile in adobo, finely chopped
- ¼ teaspoon fresh lemon juice

- Prepare Chipotle Mayonnaise: Put mayonnaise, chipotle and lemon juice in the work bowl of a mini food processor. Process on High until completely puréed and homogeneous. Transfer to a serving bowl, cover, and refrigerate until ready to serve.

- Place the AirFry Basket onto the AirFry Pan. Coat the basket with nonstick cooking spray. Reserve.
- Put the flour into a bowl large enough to dip the onion. Put the egg and buttermilk into another similar-sized bowl, and the breadcrumbs and seasonings in a third, similar-sized bowl. Reserve.
- Trim the top of the onion to create a flat surface. Leave the root end intact. Turn the onion over, so the root end faces up, and rest it on its flat surface.
- Without piercing the root, cut the onion into 4 wedges. Also without piercing the root, cut each wedge in half; repeat until wedges are about ¼ inch thick.
- Turn the cut onion over and carefully, without breaking the pieces off the root, separate the layers; the separated onion will resemble a flower with petals.
- Dredge the onion in the flour, and gently shake off the excess before dipping into the egg mixture, and then finally, coating each layer evenly with the panko mixture. Evenly spray the coated onion with olive oil and place into the prepared basket.
- Place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Oven/AirFry, set the temperature and time to 400°F for 12 minutes, and press Start. Onion is done when it is crispy and golden brown in color.
- Transfer to a plate and serve immediately with the Chipotle Mayonnaise.

Nutritional information per serving of Blooming Onion (based on 3 servings):

Calories 165 (18% from fat) • carb. 28g • pro. 6g • fat 3g • sat. fat 1g • chol. 72mg
sod. 234mg • calc. 31mg • fiber 2g

Nutritional information per serving of Chipotle Mayonnaise (based on 1 tablespoon):

Calories 101 (99% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 11g • sat. fat 2g • chol. 10mg
sod. 93mg • calc. 0mg • fiber 0g

“Movie Theater” Popcorn Mix

Clarifying butter reduces its water content – giving this popcorn all the buttery flavor without making it wet. Add a combination of your favorite theater candy and you are all set for movie night!

Function: Microwave

Makes about 10 cups popcorn, 12 cups mix

- 1** stick unsalted butter, cold, cut into tablespoons
- ¼** cup popcorn kernels
- 3** tablespoons clarified butter
- ½** kosher salt
- ⅓** cup chocolate candy (Raisinets®, Buncha Crunch®, or Sno-Caps®)
- ⅓** cup candy-coated morsels (such as Reese’s Pieces®, Peanut M&M’s®, or Skittles®)
- ⅓** cup gummies or chewy candy (such as Sour Patch Kids®, Twizzlers®, Haribo’s® Gold-Bears®)

1. Make the clarified butter: Put the butter into a tall, microwaveable measuring cup. Place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven, select the Microwave Preset A-3, and press Start to melt butter. Let rest in oven for about 1 minute. Repeat preset. Let the butter rest for an additional minute. Butter should appear separated into three layers. Skim off the top layer of milk solids and discard. Pour the clear middle layer into a container, being careful to leave the bottom layer behind. Reserve 3 tablespoons of the clarified butter. Cover and store the remainder in the refrigerator; reheat as needed.
2. Put the kernels into a large microwave-safe bowl; cover with lid. Place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Microwave, set the time and power level for 4 minutes on High (10P), and press Start.
3. Once the popcorn is ready, uncover, drizzle clarified butter over the popped corn. Sprinkle with salt and add candy mix-ins. Stir together with a heatproof spatula until fully coated. Serve immediately.

Nutritional information will vary depending on candy used.

Nutritional information per 1-cup serving of popcorn (without candy mix-ins):

Calories 62 (65% from fat) • carb. 5g • pro. 1g • fat 5g • sat. fat 3g • chol. 0mg
sod. 56mg • calc. 0mg • fiber 1g

Classic Roast Chicken

Simple spices go a long way in this roast chicken recipe.

Function: Combi Cooking

Makes 6 servings

- 1** 3½- to 4-pound chicken
- 1** teaspoon kosher salt
- ½** teaspoon freshly ground black pepper
- 1** lemon, halved
- 1** teaspoon extra virgin olive oil
- 2** teaspoons herbes de Provence or other dried herbs like rosemary and thyme
- 3** garlic cloves, smashed

1. Put the chicken in a microwave and oven-safe dish. Pat dry. Sprinkle with salt, pepper and lemon juice. Put the lemon half into the chicken’s cavity. Drizzle chicken with olive oil. Rub with herbs and garlic cloves. Put the garlic cloves into the chicken’s cavity with the lemon. Truss if desired.
2. Place into the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Combi Cooking (CC2) and set the temperature and time to 400°F for 60 minutes. Chicken is done when golden and crispy and the chicken thighs register 165°F on an instant read thermometer.
3. Carefully remove and let chicken rest for 10 minutes; carve and serve.

Nutritional information per serving (based on a 4-pound chicken):

Calories 408 (64% from fat) • carb. 2g • pro. 34g • fat 28g • sat. fat 8g
chol. 138mg • sod. 316mg • cal. 41mg • fiber 0g

Falafel Sandwiches

Enjoy this popular Middle Eastern street food right at home. Remember to soak the chickpeas for the falafel the night before.

Functions: AirFry

Makes 12 falafel, 4 sandwiches

- ¼ **teaspoon baking soda**
- 1 **tablespoon water**
- 1 **garlic clove**
- 1 **small shallot, cut into 1-inch pieces**
- ½ **cup dried chickpeas, soaked overnight, rinsed and drained**
- ½ **teaspoon kosher salt**
- ⅙ **teaspoon freshly ground black pepper**
- ¾ **teaspoon ground cumin**
- ¼ **teaspoon ground coriander**
- ⅙ **teaspoon chili powder**
- ⅓ **cup packed fresh Italian parsley – stems and leaves**
- 1 **tablespoon unbleached, all-purpose flour**

For Sandwiches:

- Pita with pockets, halved and warmed**
- Baba Ganoush (recipe follows)**
- Thinly sliced red cabbage and red onion**
- Chopped cucumber, tomatoes, and pickles**
- Tahini, for drizzling**
- Fresh parsley leaves, chopped**

1. Dissolve the baking soda in the tablespoon of water.
2. Using a food processor fitted with the large chopping blade, finely chop the garlic and shallot. Add the soaked chickpeas, salt, pepper, spices, parsley, and flour. Pulse 8 to 10 times to coarsely grind the chickpeas. Scrape down and pulse a few more times. Remove and reserve ⅓ cup of the mixture in mixing bowl. With the processor running, pour the dissolved baking soda through the feed tube to incorporate.
3. Combine with the reserved ⅓ cup mixture in the mixing bowl and stir together to combine. Using a tablespoon measure, scoop chickpea

mixture and shape into 12 balls. Place the balls on a tray or plate lined with wax paper and chill in the refrigerator for 30 minutes.

4. Place the AirFry Basket onto the AirFry Pan. Coat the basket with nonstick cooking spray. Transfer the chilled falafel to the basket in a single layer. Spray evenly with olive oil. Place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Oven/AirFry and set the temperature and time to 350°F for 15 minutes and press Start. Falafel are done when evenly golden brown and crisp.
5. Assemble sandwiches: Fill the pockets of halved pitas with a couple tablespoons of baba ganoush and two falafels. Top with cabbage, red onions, cucumbers, tomatoes and pickles. Drizzle with tahini and sprinkle with chopped parsley, if desired. Serve immediately

Nutritional information per falafel:

Calories 62 (44% from fat) • carb. 7g • pro. 2g • fat 3g • sat. fat 0g • chol. 0mg sod. 138mg • calc. 9mg • fiber 1g

Baba Ganoush

The microwave cuts the preparation time significantly for this mezze dip. This simple preparation makes it easy to make and serve with the Falafel Sandwiches (previous recipe).

Functions: Microwave

Makes about 4 cups

- 2 **large eggplants**
- 1 **small garlic clove, finely chopped**
- ½ **teaspoon kosher salt**
- ⅙ **teaspoon ground cumin**
- 1 **tablespoon fresh lemon juice**
- 2 **tablespoons tahini**
- ¼ **cup extra virgin olive oil**
- ¼ **cup fresh parsley, chopped**
- Nonstick cooking spray**
- Olive oil for spraying**

1. Prick the eggplants in a few places with the tines of a fork or a toothpick, put onto a microwave-safe dish and place in the Cuisinart®

3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Microwave, set the time and temperature for 12 minutes on High (10P), and press Start. Eggplants will be soft. Let cool slightly.

2. When the eggplants are cool enough to handle, cut in half lengthwise and scoop out the flesh, discarding the skin. Put eggplant flesh into a large bowl and mash well with a fork. Stir in the garlic, salt and cumin. Stir in the lemon juice and tahini and then the olive oil. Finally, stir in the parsley. Taste and adjust seasoning to taste. Allow baba ganoush to cool to room temperature and reserve.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 151 (67% from fat) • carb. 11g • pro. 3g • fat 12g • sat. fat 2g • chol. 0mg sod. 192mg • calc. 22mg • fiber 6g

Quinoa Bowl with Salmon Teriyaki

A satisfying and colorful meal.

Function: Microwave

Makes 3 to 4 servings

- 1 cup quinoa
- 1³/₄ cups water
- 1 pound salmon, cut into 3 to 4 fillets
- 2 teaspoons mirin or lemon juice
- 1 garlic clove, crushed
- 1/2 cup teriyaki sauce
- 1 radish, thinly sliced
- 1 small carrot, grated
- 1 small green onion, thinly sliced
- 1 tablespoon fresh cilantro leaves
- 1 teaspoon sesame seeds

1. Put the quinoa and water into a 1-quart, microwave-safe casserole dish and place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Microwave, set the time and power level for 9 minutes on High (10P), and press Start. While the quinoa is cooking, place the salmon, flesh-side up, into a shallow, microwave-safe dish, sprinkle evenly with mirin, rub the flesh with the crushed garlic clove, and put it into

the dish. Coat with the teriyaki sauce. Turn the fillets over, flesh-side down, to marinate in the mixture.

2. Once the quinoa is cooked, remove, cover and rest. Cover salmon and place in oven. Select Microwave, set time and power level for 7 minutes on High (10P), and press Start. Once cooked, divide the quinoa equally among 3 to 4 bowls. Evenly divide the radish, carrot and scallion among the bowls, and then place a salmon fillet on each, flesh-side up. Garnish with cilantro and sesame seeds.
3. Serve immediately – drizzle with extra teriyaki if desired.

Nutritional information per serving (based on 3 servings):

Calories 513 (41% from fat) • carb. 3g • pro. 39g • fat 23g • sat. fat 5g • chol. 83mg sod. 713mg • calc. 47mg • fiber 4g

Vegetarian Chili

The spice and smoke of the chipotle and adobo sauce make this chili rival traditional, meat-packed versions.

Function: Microwave

Makes about 4 cups

- 2 teaspoons olive oil
- 1 1/2-inch piece fresh ginger, finely chopped
- 1 garlic clove, finely chopped
- 1/2 medium onion, finely chopped
- 1/2 teaspoon kosher salt, divided
- Pinch freshly ground black pepper, divided
- 1/2 medium bell pepper, yellow or green preferably (for color), cored, seeded and finely chopped
- 1 can (14.5 ounces) diced tomatoes, with juices
- 1 can (15 ounces) beans, drained and rinsed, we recommend either kidney or black beans
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 chipotle (left whole) in adobo sauce, with additional 1/2 teaspoon adobo sauce
- 1 tablespoon pure maple syrup
- 1 teaspoon chili powder

- ¼ **teaspoon ground cumin**
- ¼ **teaspoon ground cinnamon**
- Shredded Cheddar or Monterey Jack, for garnish**
- Fresh cilantro, for garnish**

1. Put the oil, ginger, garlic, onion and pinch of salt and pepper into a microwave-safe casserole dish and place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Microwave, set time and power level for 2 minutes on High (10P), and press Start.
2. At the end of the cycle, carefully remove casserole dish and add the remaining ingredients, except for the cheese and cilantro. Stir to combine, cover and return to oven. Select Microwave, set time and power level for 12 minutes on High (10P), and press Start.
3. Divide finished chili into serving bowls and top with shredded cheese and fresh cilantro.

Nutritional information per serving (1 cup):

Calories 256 (9% from fat) • carb. 46g • pro. 13g • fat 3g • sat. fat 0g • chol. 0mg sod. 0mg • calc. 119mg • fiber 11g

Sausage and Peppers

An easy, 20-minute meal for any night.

Function: AirFry

Makes 3 to 4 servings

- 1 **small red onion, halved, with each half cut into thin wedges with root intact**
- 1 **medium red pepper, halved and seeded, cut into planks, about 1 inch wide**
- 1½ **teaspoons olive oil, divided**
- ¼ **teaspoon kosher salt**
- Pinch freshly ground black pepper**
- 1 **12-ounce package Italian chicken sausage, precooked, each link cut in half lengthwise**

1. Place the AirFry Basket onto the AirFry Pan. Toss the onion wedges and red pepper planks with 1 teaspoon olive oil and salt and pepper, and arrange in the basket in a single layer.
2. Place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Oven/AirFry, set the temperature and time to 400°F for 10 minutes, and press Start. Once time expires, reserve cooked vegetables in a mixing bowl.
3. Put the halved sausage links in the basket and drizzle with remaining ½ teaspoon of oil. Place in the oven and AirFry for an additional 15 minutes at 400°F.
4. Toss with onions and peppers and serve.

Nutritional information per serving:

Calories 168 (49% from fat) • carb. 4g • pro. 13g • fat 9g • sat. fat 0g • chol. 45mg sod. 629mg • calc. 26mg • fiber 2g

Chicken Nuggets

Kids of all ages will love this homemade version of the frozen standby.

Function: AirFry

Makes about 4 servings

- ¾ **cup unbleached, all-purpose flour**
- 2 **large eggs, lightly beaten**
- 1½ **cups panko breadcrumbs**
- ¾ **teaspoon kosher salt, divided**
- ¾ **teaspoon freshly ground black pepper, divided**
- 1 **pound boneless, skinless chicken breast or thighs, pounded even and cut into 1½-inch pieces**
- Olive oil, for spraying**
- Nonstick cooking spray**

1. Place the AirFry Basket onto the AirFry Pan and coat with nonstick spray. Reserve.
2. Put the flour, eggs and panko into individual containers large enough for dipping the chicken. Add a pinch each of the salt and pepper to the panko; stir to combine.

3. Sprinkle the chicken evenly on both sides with the remaining salt and pepper. Dredge each chicken piece in the flour and shake off the excess before dipping into egg, and then finally coating evenly with the panko breadcrumbs. Spray both sides with olive oil. Arrange half of the chicken nuggets into the prepared basket in one layer.
4. Place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Oven/AirFry and set the temperature and time to 400°F for 15 minutes. Pause to flip chicken nuggets halfway through. Chicken nuggets are done when cooked through and golden brown on both sides. Repeat with remaining chicken nuggets.
5. Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 4 servings):

*Calories 191 (22% from fat) • carb. 32g • pro. 5g • fat 5g • sat. fat 1g • chol. 0mg
sod. 434mg • calc. 1mg • fiber 1g*

Twice-Baked Loaded Potatoes

Our loaded baked potato gets a little help from the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven for a super-crispy skin and crunchy top.

Function: Microwave, AirFry

Makes 2 potatoes

- 2 slices bacon**
- ½ cup broccoli florets**
- 2 russet potatoes, 6 to 8 oz. each**
- ¼ cup sour cream, plus more for serving**
- ½ cup shredded Cheddar, divided**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- Nonstick cooking spray**

1. Place the bacon between two layers of paper towels on a microwave-safe plate and in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Microwave, set the time and power level to 2 minutes, 30 seconds on High (10P), and press Start. Add additional time in 2-minute, 30-second intervals until bacon is browned and crispy. Carefully remove, transfer to a paper towel-lined plate.

2. Prick the potatoes all over with the tines of a fork. Place the potatoes on a paper towel directly on the turntable of the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select the Potato microwave preset for 2 potatoes and press Start. Should potatoes need more time, add additional in 1 minute increments. Carefully remove cooked potatoes and let cool.
3. Meanwhile, put the broccoli into a microwave-safe bowl with a tablespoon of water, cover, and place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select the Fresh Veggie microwave preset (A-2) for 4 ounces and press Start. Carefully remove, drain and let cool slightly.
4. Make the filling: Slice cooked potatoes, the long way, down the middle. Scoop out as much of the flesh as possible, while keeping the skins intact, and add it to the bowl with the broccoli. Reserve the hollowed-out potatoes. Mash the potato flesh and broccoli together with a fork. Add the reserved bacon, sour cream, ¼ cup of the Cheddar, salt, and pepper, and mix well to combine.
5. Spoon the filling back into the hollowed-out potatoes. Place the loaded potatoes onto the AirFry Basket seated on the Baking Pan. Lightly coat the skins with nonstick cooking spray. Top each with the remaining ¼ cup of Cheddar. Place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Oven/AirFry, set the temperature and time to 350°F for 10 minutes, and press Start. Potatoes are done when skin is crispy, and tops are golden brown and crunchy.
6. Carefully remove from the oven. Crumble the reserved bacon slices over the tops of the potatoes and dollop with extra sour cream, if desired. Serve immediately.

Nutritional information per potato:

*Calories 320 (45% from fat) • carb. 30g • pro. 14g • fat 16g • sat. fat 9g
chol. 55mg • sod. 453mg • calc. 385mg • fiber 3g*

“Fried” Brussels Sprouts

The tasty, sweet and spicy sauce makes these Brussels sprouts a favorite side dish.

Function: AirFry

Makes 4 servings

- 1** pound Brussels sprouts
- ¾** teaspoon kosher salt
- 2** tablespoons honey
- 2** teaspoons sriracha sauce
- 1** teaspoon fresh lime juice
- Nonstick cooking spray**
- Olive oil for spraying**

1. Place the AirFry Basket onto the AirFry Pan and coat with cooking spray. Reserve.
2. Trim the bottom of each Brussels sprout and then cut in half lengthwise. Arrange the halved sprouts in the basket, sprinkle with salt and lightly coat with olive oil.
3. Place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Stage Cooking. Stage 1: Press Oven/AirFry once and set the temperature and time to 300°F for 20 minutes. Press dial to confirm. Stage 2: Press Oven/AirFry once and set temperature and time to 350°F for 6 minutes. Press dial to confirm. Press the Turntable button to select the turntable, and press Start. Finished sprouts should be soft yet crispy.
4. While sprouts are cooking, stir together the honey, sriracha and lime juice in a medium-size mixing bowl. Once the Brussels sprouts are ready, toss in the sauce and serve immediately.

Nutritional information per serving:

*Calories 89 (13% from fat) • carb. 19g • pro. 4g • fat 2g • sat. fat 0g • chol. 0mg
sod. 443mg • calc. 48mg • fiber 4g*

Broccoli with Cheddar Sauce

This Cheddar sauce is a quick way to dress up your vegetables; here broccoli and Cheddar are the classic combination.

Function: Microwave

Makes 4 servings

- 4** cups broccoli florets
- ¼** cup water
- ⅓** cup milk (whole or reduced fat)
- 3** ounces shredded Cheddar
- 3** ounces shredded Monterey Jack
- 4** ounces cream cheese, cut into 4 pieces
- Pinch freshly ground black pepper**

1. Put the broccoli and water into a microwave-safe bowl, cover and place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Fresh Veggies (A-2) for 16 ounces and press Start. Once cooked, remove, drain and reserve.
2. Place milk, cheeses and pepper into a large glass measuring cup or other microwave-safe, 4-cup bowl. Cover and place in oven. Select Microwave, set time and temperature for 6 minutes on High (10P), and press Start. Pause after 3 minutes to stir and continue cooking.
3. Stir sauce, pour over reserved broccoli and serve.

Nutritional information per serving:

*Calories 204 (70% from fat) • carb. 8g • pro. 14g • fat 23g • sat. fat 15g
chol. 60mg • sod. 405mg • calc. 382mg • fiber 0g*

Twice-Cooked Squash with Spiced Pepitas

Cooking the squash twice helps to develop a rich flavor and creamy texture. The pepitas deliver a much-needed crunch factor and a warming note of spice that balances the sweetness of the dish.

Function: Microwave, AirFry

Makes 4 to 6 servings

- 2** **teaspoons olive oil**
- ¼** **cup raw pepitas (pumpkin seeds)**
- ¼** **teaspoon of any warm, ground spice such as garam masala, harissa, smoked paprika, or cumin**
- ¼** **teaspoon plus pinch kosher salt, divided**
- 1** **small winter squash such as acorn, kabocha, or red kuri, halved, seeded and cut into 4–6 wedges**
- ¼** **cup water**
- 2** **tablespoons unsalted butter, cold**
- 1** **tablespoon maple syrup**
- 1** **tablespoon lime juice**
- Nonstick cooking spray**
- Chopped fresh cilantro or mint and/or lime zest for serving, optional**

1. Measure out olive oil onto a microwave-safe plate, add pepitas and toss to coat. Spread out in a single layer and place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Microwave and set the time and temperature for 1 minute on High (10P). Carefully toss seeds and continue to microwave in 1-minute intervals, tossing each time, until golden brown and aromatic. Sprinkle with the warming spice and a pinch of salt, and toss to coat. Reserve.
2. Place squash wedges into a microwave-safe casserole dish with ¼ cup water, cover and place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Microwave, set the time and power level for 6 minutes on High (10P), and press Start. Once cooked, remove, drain and reserve. Squash should be soft, but not fully cooked.
3. Put the butter in a small microwaveable measuring cup or bowl. Place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven and select the

Melt/Soften microwave preset A-3 to melt the butter. Press Start. Carefully remove from the oven. Add the maple syrup and lime juice, and mix to combine. Reserve.

4. Place the AirFry Basket onto the AirFry Pan and coat with nonstick cooking spray. Arrange the squash in the basket, flesh-side up. Brush each wedge with a little of the butter mixture (reserving any remainder) and sprinkle all over with ¼ teaspoon salt. Place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Oven/AirFry and set the temperature and time to 400°F for 15 minutes. Squash is done when golden brown and tender all the way through.
5. Transfer squash to a serving plate. Brush with any of the remaining butter mixture and sprinkle with the spiced pepitas. Garnish with chopped cilantro or mint and/or lime zest, if desired. Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 4 servings):

*Calories 177 (58% from fat) • carb. 16g • pro. 4g • fat 12g • sat. fat 5g
chol. 15mg • sod. 109mg • calc. 41mg • fiber 2g*

Baked Macaroni and Cheese

We upgraded our creamy macaroni and cheese with an irresistible butter-crumb topping.

Function: Microwave, AirFry

Makes 6 to 8 servings

- 2** **tablespoons unsalted butter, cold**
- 1** **cup butter crackers such as Ritz®, crushed (about 24 crackers)**
- 3** **cups dried macaroni**
- 2** **cups water**
- 1** **teaspoon kosher salt**
- 2** **cups milk (whole or reduced fat)**
- 2** **cups shredded Cheddar**
- 2** **cups shredded Monterey Jack**
- 1** **8-ounce package cream cheese, cold, cut into 8 pieces**
- Pinch freshly ground black pepper**

1. Put the butter in a small microwaveable measuring cup or bowl. Place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven and select the

Melt/Soften microwave preset A-3 to melt the butter. Press Start. Carefully remove from the oven. Mix the melted butter and crushed crackers together in a small bowl. Reserve.

- Put the pasta, water and salt into a large (2-quart), microwave- and oven-safe casserole dish, cover, and place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Microwave, set the time and power level for 8 minutes on High (10P), and press Start. Pasta should be slightly undercooked.
- Stir in the remaining ingredients, except for the crumb topping; cover and return to the oven. Select Microwave and set the time and power level for 4 minutes on High (PL10). Repeat with an additional 4 minutes on High (PL10). Carefully remove and stir well.
- Evenly sprinkle the reserved crumb topping over the top. Place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Oven/AirFry, set the temperature and time to 325°F for 10 minutes, and press Start. Macaroni and cheese is done when bubbly and topping is golden brown.
- Carefully remove and let rest for 10 minutes. Serve warm.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):

Calories 571 (54% from fat) • carb. 44g • pro. 23g • fat 34g • sat. fat 19g
chol. 101mg • sod. 688mg • calc. 507mg • fiber 2g

No-Trouble Cornbread

No posing, no pretense, just a straightforward cornbread that comes together in no time at all. And it's darn good.

Function: Microwave, Combi Cooking

Makes 12 servings

- 6** **tablespoons unsalted butter, cold and cut into tablespoons, plus more for buttering the dish**
- 1½** **cups medium-grind stoneground cornmeal* (we like Bob's Red Mill®)**
- 1** **cup unbleached, all-purpose flour**
- ¼** **cup sugar**
- 1½** **teaspoons baking powder**
- ¾** **teaspoon baking soda**

- ¾** **teaspoon kosher salt**
- 1½** **cups buttermilk, room temperature**
- 2** **large eggs, room temperature**
- 2** **tablespoons honey**

- Butter an 8-inch (2-quart) square, microwave- and oven-safe dish and reserve.
- Put the butter in a small, microwaveable measuring cup or bowl. Place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven and select the Melt/Soften microwave preset A-3 to melt the butter. Press Start. Repeat, if necessary, to full melt. Let cool slightly, about 4 to 5 minutes.
- Meanwhile, whisk the cornmeal, flour, sugar, baking powder, baking soda and salt together in a medium bowl. In another bowl, whisk together the buttermilk, eggs, honey and cooled butter. Mix the liquid into the cornmeal mixture, stirring until just combined; the batter will be thick.
- Pour the batter into the prepared dish and use a spatula to even out the top; place into the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Combi Cooking (CC1) and set the temperature and time to 325°F for 25 minutes. Let cornbread rest in the microwave for 10 minutes before removing. Cornbread is done when the top is golden brown and the edges have pulled away from the dish. A toothpick inserted in the center should come out clean.
- Carefully remove the hot dish from the oven and place on a rack. Let cornbread cool for 10 minutes before cutting. Serve warm.

Nutritional information per serving:

Calories 218 (31% from fat) • carb. 32g • pro. 5g • fat 8g • sat. fat 4g • chol. 47mg
sod. 254mg • calc. 379mg • fiber 4g

*Medium-grind cornmeal is toothsome and gives this cornbread a rustic texture. If this is not appealing, you can soak the cornmeal in the buttermilk for a minimum of 15 minutes to soften. Combine the cornmeal-buttermilk mixture with the remaining wet ingredients and proceed with the recipe as written. Alternatively, a fine-grind cornmeal will work here for a resulting bread that is more cake-like.

Chocolate Hazelnut Mug Cake

This is the perfect recipe to satisfy the sweet tooth in a hurry.

Function: Microwave

Makes 1 serving

- Nonstick cooking spray**
- 3** **tablespoons unbleached, all-purpose flour**
- 2** **tablespoons granulated sugar**
- 2** **tablespoons cocoa powder**
- ¼** **teaspoon baking powder**
- Pinch kosher salt**
- 3** **tablespoons whole milk**
- 2** **tablespoons vegetable oil**
- ¼** **teaspoon pure vanilla extract**
- 2** **tablespoons chocolate-hazelnut spread**

1. Spray the interior of a microwave-safe mug with nonstick cooking spray. Add the dry ingredients and stir with a fork to combine. Add the milk, oil and vanilla extract, and stir until combined. Dollop in the chocolate-hazelnut spread and stir gently to fold into the batter.
2. Put the mug into the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Microwave, set time and power level for 1 minute 20 seconds on High (PL10), and press Start. Remove and allow to sit for 1 minute prior to serving.
3. Serving tip: After resting the cake for 1 minute, it can be inverted onto a plate instead of eaten out of the mug. Cake is best warm.

Nutritional information per cake:

Calories 683 (54% from fat) • carb. 72g • pro. 9g • fat 41g • sat. fat 6g • chol. 5mg sod. 298mg • calc. 112mg • fiber 3g

Churros (Spanish “Fried” Dough)

Airfrying lends an airy crunchiness to this traditionally fried treat. Serve these with Mexican Hot Chocolate (recipe follows) for the ultimate sweet course.

Function: AirFry

Makes about 12 churros, 6 servings

- ⅔** **cup water**
- 5** **tablespoons unsalted butter, cold, divided**
- ½** **teaspoon pure vanilla extract**
- ¼** **cup sugar, plus 1 tablespoon**
- Pinch of kosher salt**
- ½** **cup unbleached, all-purpose flour**
- 1** **tablespoon cinnamon**
- 1** **large egg, room temperature**
- Powdered sugar for dusting, optional**
- Nonstick cooking spray**

1. Place the AirFry Basket onto the AirFry Pan. Coat the basket with nonstick cooking spray. Reserve.
2. In a medium saucepan over medium-high heat, combine the water, 3 tablespoons butter, vanilla extract, 1 tablespoon sugar, and salt. Heat until the butter has melted, the sugar has dissolved, and the mixture has come to a boil. Remove from heat and stir in the flour with a wooden spoon. When all the flour has been incorporated, the mixture should have a paste-like consistency. Allow to cool for 5 minutes.
3. Meanwhile, put 2 tablespoons of the cold butter in a small, microwaveable measuring cup or bowl. Place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven, select the Melt/Soften microwave preset A-3, and press Start to melt the butter. Remove and let cool. Then combine ¼ cup of the sugar and the cinnamon in a separate, shallow bowl. Reserve melted butter and cinnamon sugar.
4. When the flour mixture has cooled, use a hand mixer to beat in the egg on low speed. The mixture may separate initially, but will come together again after 2 to 3 minutes of mixing. When smooth, transfer the dough to a piping bag fitted with a large open-star tip.

Alternatively, you can fill a large plastic food storage bag and snip off a bottom corner.

5. Pipe 4- to 5-inch-long churros directly in the prepared basket. Use a knife to cut the dough from the tip. The basket should fit about 12 churros in a single layer, but churros can be piped and baked in two batches if necessary. Dust the churros with powdered sugar; this will promote a golden brown and crisp exterior.
6. Place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. Select Oven/AirFry, set the temperature and time to 400°F for 8 minutes, and press Start. Churros are done when golden brown all over.
7. When out of the oven, carefully release the churros from the basket, brush all over with melted butter, and dredge in cinnamon sugar mixture. Serve immediately.

Nutritional information per serving (about 2 churros):

*Calories 168 (55% from fat) • carb. 17g • pro. 2g • fat 10g • sat. fat 6g • chol. 56mg
sod. 35mg • calc. 59mg • fiber 1g*

Mexican Hot Chocolate

Mexican chocolate is a stoneground chocolate that is mixed with sugar, spices or vanilla. The chocolate can be found in gourmet markets, some larger grocery stores or online.

Function: Microwave

Makes about 1½ cups, 2 servings

- 1½ cups whole milk
- ¼ teaspoon pure vanilla extract
- 3 ounces Mexican chocolate or semisweet chocolate, finely chopped
- 2 teaspoons granulated sugar
- Large pinch ground cinnamon
- Pinch cayenne or ground chile de árbol

1. Pour milk into a large, microwaveable measuring cup. Place in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven and select the Microwave Preset Beverage for 12 ounces (12). Press Start.

2. At the end of the cycle, carefully remove the measuring cup and stir in the remaining ingredients. Return to oven. Select Microwave, set time and power level for 20 seconds on High (10P), and press Start.
3. Carefully remove from oven and stir well. Divide between two mugs and serve immediately with sweetened whipped cream.

Nutritional information per serving:

*Calories 329 (47% from fat) • carb. 39g • pro. 9g • fat 19g • sat. fat 11g
chol. 18mg • sod. 79mg • calc. 207mg • fiber 3g*

©2020 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Printed in China
www.cuisinart.com

20CE070894

IB-15703-ESP-A

Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



Cuisinart Horno/Horno de microondas/Horno freidor 3 en 1

AMW-60

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea cuidadosamente las instrucciones antes del uso.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Piezas y características	6
Panel de control	7
Instalación	8
Cómo fijar la hora.	8
Materiales aptos y no aptos para microondas	9
Función "OVEN/AIRFRY" (hornear/hornear con aire)	11
Función "MICROWAVE" (hornear con microondas)	14
Función "DEFROST" (descongelar)	18
Función "STAGE COOKING" (cocción por etapas)	18
Función "COMBI COOKING" (cocción combinada)	19
Función "TURNTABLE" (plato giratorio)	19
Bloqueo de seguridad para niños	19
Resolución de problemas	20
Limpieza y mantenimiento	21
Garantía	22
Recetas	23

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio, daños corporales o exposición excesiva a las microondas durante el uso, debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.**
2. Lea y siga las advertencias incluidas en la sección "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA EXPOSICIÓN EXCESIVA A LAS MICROONDAS" en la página 5.
3. Este aparato debe estar puesto a tierra. Enchúfelo en una toma de corriente puesta a tierra solamente (véase la sección "INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA" en la página 6).
4. Instale y ubique este aparato según se describe en las INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN en la página 9.
5. Algunos alimentos (p. ej., huevos enteros) o envases cerrados (p. ej., frascos de vidrio cerrados) pueden explotar al calentarse en un horno de microondas, y por lo tanto no se deben calentar con este aparato.
6. Use este aparato únicamente con el propósito para el cual fue diseñado y solamente según las instrucciones. No use productos químicos corrosivos o productos que produzcan vapores corrosivos en este aparato. Este aparato ha sido especialmente diseñado para recalentar y cocinar alimentos. No ha sido diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. **ALIMENTOS CALIENTES PUEDEN CAUSAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS USEN EL HORNO DE MICROONDAS.** Tenga cuidado al quitar los artículos calientes del horno.
8. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado cerca de niños.
9. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de que se haya caído.
10. Las reparaciones deben ser llevadas a cabo por técnicos calificados solamente. Llame al 1-800-726-0190 para más información.

-
11. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart puede causar heridas.
 12. No cubra ni obstruya las entradas/salidas de aire del aparato.
 13. No guarde ni use este aparato en exteriores.
 14. No use este producto cerca del agua (p. ej., cerca del fregadero o de una piscina), ni en lugares húmedos (p. ej., en un sótano húmedo).
 15. No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
 16. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
 17. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera.
 18. Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que tienen contacto al cerrar la puerta, use solamente jabones no abrasivos o detergentes suaves, aplicados con una esponja o un paño suave.
 19. Para reducir el riesgo de incendio en el horno:
 - a. No cocine demasiado los alimentos. Vigile la cocción con cuidado cuando use papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
 - b. Quite las ataduras de alambre de las bolsas de papel/plástico antes de meter las bolsas al horno.
 - c. Si los materiales en el horno se prenden, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desenchufe el cable, o corte la electricidad al nivel del fusible o del disyuntor/interruptor principal.
 - d. No use el horno para fines de almacenamiento. No deje artículos de papel, utensilios de cocina, ni alimentos en el horno cuando no esté en uso.
 20. **Los líquidos tales como el agua, el café o el té pueden calentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. Esto se llama “ebullición eruptiva retardada”. Cuando saca el envase del horno, no siempre hay burbujeo visible en el líquido. ESTO PUEDE RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES QUE SE DERRAMAN DE REPENTE AL MOVER EL ENVASE O INSERTAR UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.**
 21. Para reducir el riesgo de lesiones:
 - a. No use envases rectos de cuello estrecho; use envases de boca ancha.
 - b. Revuelva los líquidos antes y durante el calentamiento.
 - c. No sobrecaliente los líquidos.
 - d. Tenga mucho cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el envase. Esto también puede provocar un derrame de líquido hirviendo (“ebullición eruptiva retardada”).
 - e. Después de calentar, deje el envase en el horno por al menos 20 segundos antes de sacarlo.
 22. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.
 23. Coloque el aparato sobre una superficie plana y segura.
 24. Nunca use el aparato sin el plato giratorio de vidrio o el aro giratorio. Para evitar romper el plato giratorio, manipúlelo con cuidado y colóquelo suavemente en el horno.
 25. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas y los botones/perillas.
 26. Usar una bandeja de dorar de manera incorrecta puede romper el plato giratorio. Véase la información acerca de los envases/materiales aptos y no aptos para microondas en las páginas 10 y 11.
 27. Cuando use la opción preprogramada para hacer palomitas de maíz, use solamente bolsas del tamaño especificado.
 28. El horno cuenta con varios interruptores de seguridad integrados que impiden que se ponga en marcha cuando la puerta está abierta. No altere estos interruptores.
 29. No haga funcionar el horno vacío. Encender el horno mientras está vacío o usarlo para calentar alimentos muy secos puede causar chispas, carbonización o fuego.
 30. No cocine tocino directamente sobre el plato giratorio de vidrio; el calor localizado excesivo puede romper el plato.
 31. No precaliente el horno vacío con el plato giratorio de vidrio en su lugar.
 32. No caliente biberones o papillas en el horno de microondas; el líquido o los alimentos pueden calentarse de manera desigual y causar lesiones.
-

-
33. No caliente envases de cuello estrecho, tales como botellas de jarabe.
 34. No intente freír comida en el horno de microondas.
 35. No intente hacer conservas en el horno de microondas, ya que es imposible cerciorarse de que todo el contenido del frasco haya alcanzado la temperatura de ebullición.
 36. No use este horno de microondas a fines comerciales. Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico solamente.
 37. No mantener el horno limpio puede hacer que se deteriore, lo que puede afectar negativamente su vida útil y, eventualmente, representar un peligro.
 38. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar/sacar piezas.
 39. No coloque alimentos muy grandes o envases/utensilios metálicos muy grandes en el horno; esto puede provocar un incendio o una descarga eléctrica.
 40. No use estropajos metálicos para limpiar el aparato; partículas de metal podrían depositarse en sus componentes eléctricos presentando un riesgo de descarga eléctrica.
 41. No use productos de papel cuando use la función "TOAST" (tostar).
 42. No guarde ningún material, salvo los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no está en uso.
 43. No cubra la bandeja recogemigas ni la rejilla del horno con papel de aluminio; esto puede provocar un sobrecalentamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

AVISO DE LA COMISIÓN FEDERAL DE COMUNICACIONES (FCC)

ADVERTENCIA: Se advierte que las modificaciones no aprobadas expresamente por la autoridad competente en materia de conformidad podrían rescindir el permiso del usuario para operar el equipo.

Este artefacto cumple con la Sección 18 de la Normativa FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este artefacto no puede causar ninguna interferencia perjudicial, y (2) Este artefacto debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluso aquellas que pueden causar un funcionamiento no deseado.

NOTA: Este equipo ha sido probado y se ha determinado que cumple con los límites de un equipo industrial, científico y médico para consumidores, de acuerdo con la Sección 18 de la Normativa FCC. Estos límites han sido concebidos para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en las instalaciones de edificios. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia (RF) y, si no ha sido instalado o usado conforme a las instrucciones, puede ocasionar interferencias perjudiciales para las comunicaciones por radio. No obstante, no hay garantía de que aquellas interferencias no ocurran en una instalación particular. Si este equipo produce alguna interferencia perjudicial en la recepción de radio o televisión, lo que podrá determinarse encendiendo y apagando el equipo, se recomienda tratar de corregir la interferencia, adoptando una o más de las siguientes medidas:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la distancia entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a un circuito distinto al que esté conectado el receptor.
- Consultar con el distribuidor o un técnico especializado en radio/TV.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DEL PROVEEDOR

Marca: Cuisinart

Modelo: AMW-60

Descripción: Horno/Horno de microondas/Horno freidor 3 en 1

Parte responsable: Conair Corporation - 1 Cummings Point Road - Stamford, CT 06902 - (203) 351-9000

Normas: FCC Parte 18.

Este artefacto cumple con la Sección 18 de la Normativa FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este artefacto no puede causar ninguna interferencia perjudicial, y (2) Este artefacto debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluso aquellas que pueden causar un funcionamiento no deseado.

FECHA DE PUBLICACIÓN: 8/7/2020

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA EXPOSICIÓN EXCESIVA A LAS MICROONDAS

1. No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta; esto puede resultar en exposición dañina a las microondas. Es importante no forzar/alterar el mecanismo de seguridad de la puerta.
2. No coloque ningún objeto entre la cavidad del horno y la puerta, ni permita que suciedad o residuos de limpiadores se acumulen en los sellos.
3. No use el horno si está dañado. Es muy importante que la puerta del horno cierre correctamente y que la puerta, las bisagras y los sellos de la puerta no estén dañados. Revise el horno regularmente para asegurarse de que la puerta no está doblada y de que las bisagras no están rotas o sueltas.

EL HORNO SOLAMENTE DEBE SER AJUSTADO O REPARADO POR PERSONAL DE SERVICIO CALIFICADO. SI NO MANTIENE EL HORNO LIMPIO, SU SUPERFICIE PUEDE DEGRADARSE Y DAR LUGAR A UNA SITUACIÓN PELIGROSA.

PRECAUCIONES QUE DEBEN TOMARSE ANTES Y DURANTE MANTENIMIENTO PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS

- a) No opere ni permita que el horno funcione con la puerta abierta.
- b) Realice las siguientes revisiones de seguridad en todos los hornos que vayan a ser revisados antes de activar el magnetrón u otra fuente de microondas, y haga las reparaciones que sean necesarias: (1) funcionamiento del mecanismo de enclavamiento/bloqueo de seguridad,

(2) cierre adecuado de la puerta, (3) sello y superficies de sellado (arcos eléctricos, desgaste y otros daños), (4) daño o aflojamiento de las bisagras y cierres, (5) evidencia de caída o abuso.

c) Antes de encender la energía de microondas para cualquier prueba o inspección de servicio dentro de los compartimentos de generación de microondas, compruebe que el magnetrón, la guía de ondas o la línea de transmisión y la cavidad están correctamente alineados, íntegros y conectados.

d) Cualquier componente defectuoso o desajustado de los mecanismo de enclavamiento/bloqueo de seguridad, monitor, sello de la puerta y generación y transmisión de microondas debe ser reparado, sustituido o ajustado mediante los procedimientos descritos en este manual antes de que el horno sea entregado al propietario.

e) Antes de entregarlo al propietario, se deberá realizar en cada horno una comprobación de fugas de microondas para verificar el cumplimiento de la "Norma Federal de Rendimiento" (Federal Performance Standard).

USO DE EXTENSIONES

PELIGRO – Peligro de electrocución

Tocar algunos de los componentes internos de la unidad puede causar lesiones graves, e incluso la muerte. No desarme el aparato.

PELIGRO – Peligro de electrocución

Este aparato puede provocar una descarga eléctrica si no está debidamente puesto a tierra. No lo enchufe hasta que esté debidamente instalado y puesto a tierra.



AVISO: MARCAPASOS

La mayoría de los marcapasos están protegidos contra las interferencias producidas por los productos electrónicos, inclusive los hornos de microondas. Sin embargo, recomendamos que las personas con marcapasos consulten con su médico si tienen alguna pregunta al respecto.



ADVERTENCIA:
RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA
NO LO ABRA



**ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA,
NO DESARME LA CARCASA DEL APARATO.**

**ESTE APARATO NO CONTIENE NINGUNA PIEZA QUE PUEDA SER
REPARADA/CAMBIADA POR EL USUARIO.**

**LAS REPARACIONES DEBEN SER EFECTUADAS POR TÉCNICOS
AUTORIZADOS SOLAMENTE.**

protección, este aparato está equipado con un cable de puesta a tierra, con enchufe de tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra.

Consulte a un electricista si no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro/a de que el aparato está correctamente puesto a tierra. Si debe usar un cable alargador/de extensión, use uno con enchufe de tierra y un receptáculo que sea compatible con el enchufe del aparato.

1. El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.
2. Se podrá usar un cable más largo o un cable alargador/de extensión aprobada, siempre que siga ciertas reglas de seguridad (véase el punto n.º 3 a continuación).
3. Si debe usar un cable más largo o un cable alargador/de extensión:
 - La clasificación nominal del cable o del cable alargador/de extensión debe corresponder a la clasificación nominal del aparato.
 - El cable alargador/de extensión debe tener puesta a tierra.
 - El cable más largo debe ser acomodado de tal manera que no cuelgue de la encimera/mesa, donde puede ser jalado por niños o causar tropiezos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: AMW-60

Voltaje nominal: 120 V~, 60 Hz

Tensión de entrada nominal (función "MICROWAVE"): 1150 W

Tensión de salida nominal (función "MICROWAVE"): 700 W

Tensión de entrada nominal (función "OVEN/AIRFRY"): 1500 W

Dimensiones externas: 17.95 x 13.39 x 15.27 in. (45.6 x 34 x 38.8 cm)

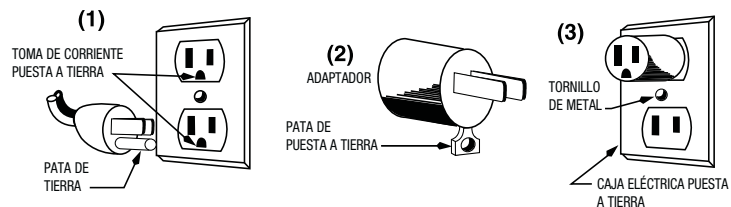
Capacidad: 17 L

Diámetro del plato giratorio de vidrio: Ø9.7 in. (24.5 cm)

Peso neto aproximado (sin los accesorios): 31.30 lb. (14.2 kg)

Peso neto aproximado (con los accesorios): 33.58 lb. (15.2 kg)

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA



Este aparato debe estar puesto a tierra. En caso de cortocircuito, la conexión a tierra proporciona una vía de escape para la corriente eléctrica, lo que reduce el riesgo de descarga eléctrica. Para su

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Panel de control

Véase los detalles la página 8.

2. Piezas del plato giratorio

- Eje giratorio
- Aro giratorio
- Plato de vidrio

3. Cubierta de la guía de ondas (NO LA quite)

Véase los detalles en la página 9.

4. Luz interior

Permite ver fácilmente la comida mientras se cocina

5. Bandeja para freír con aire

Para su conveniencia. Úsela por sí sola para hornear o asar. Úsela con la cesta para freír con aire para freír con aire, dorar/gratinar y deshidratar.

NOTA: No la use en el modo "MICROWAVE" (hornear con microondas).

6. Cesta para freír con aire

Úsela para optimizar los resultados al freír con aire, asar/gratinar o deshidratar. Recomendamos colocar la cesta para freír en la bandeja.

NOTA: No la use en el modo "MICROWAVE" (hornear con microondas).

7. Interior de acero inoxidable

El interior de acero inoxidable no absorbe olores y se limpia fácilmente con un simple paño

8. Puerta con manija que permanecen fría

El asa está diseñada para permanecer fría al tacto durante la cocción.

9. Ventanilla grande







Permite observar el progreso de la cocción.

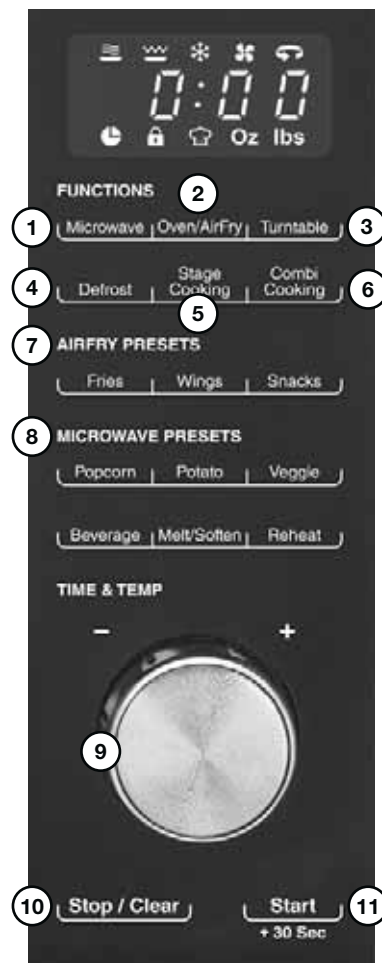
10. Guía de cocción

Guía integrada con recomendaciones y consejos de uso.



PANEL DE CONTROL

- 1. Botón MICROWAVE (hornear con microondas)**
Use esta función para cocinar al microondas. Deberá programar el nivel de potencia y el tiempo de cocción deseados. El ícono  aparecerá en la pantalla. Véase la página 14 para más detalles.
- 2. Botón OVEN/AIRFRY (hornear/freír con aire)**
Use esta función para hornear/freír con aire. Deberá programar el tiempo y la temperatura deseados. El ícono  aparecerá en la pantalla. Véase la página 11 para más detalles.
- 3. Botón TURNTABLE (plato giratorio)**
El plato giratorio puede programarse para girar o no girar, para mejores resultados. El ícono  aparecerá en la pantalla. Véase la página 19 para más detalles.
- 4. Botón DEFROST (descongelar)**
Dos opciones de descongelación, por tiempo o por peso. El ícono  aparecerá en la pantalla.
- 5. Botón STAGE COOKING (cocción por etapas)**
Programa el horno para hornear usando funciones diferentes, cambiando de función automáticamente. Véase la página 18 para más detalles.
- 6. Botón COMBI COOKING (cocción combinada)**
Programas preprogramados para hornear usando las funciones "OVEN/AIRFRY" (hornear/freír con aire) y "MICROWAVE" (hornear con microondas). Véase la página 19 para más detalles.
- 7. Modos preprogramados para freír con aire**
Tiempos y temperaturas preprogramados para freír con aire papas fritas, alitas de pollo y bocados. El ícono  aparecerá en la pantalla. Véase la página 12 para más detalles.
- 8. Modos preprogramados para hornear con microondas**
Modos preprogramados para preparar palomitas de maíz, papas, vegetales (frescos y congelados), calentar bebidas, derretir/suavizar y recalentar. El ícono  aparecerá en la pantalla. Véase la página 15 para más detalles.
- 9. Perilla de selección del tiempo y de la temperatura**
Gírela y presiónela para elegir los ajustes deseados.
- 10. Botón STOP/CLEAR**
Presiónelo para detener la cocción o cancelar el ajuste.
- 11. Botón START/+30 SEC**
Úselo para empezar la cocción y añadir tiempo en incrementos de 30 segundos.



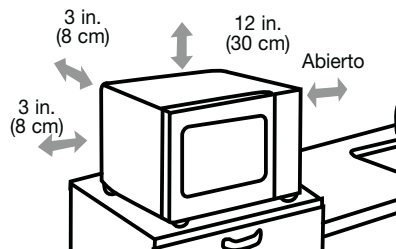
INSTALACIÓN

1. Coloque el aparato donde haya un espacio libre, por lo menos 12 in. (30 cm) arriba del horno y 3 in. (8 cm) entre el horno y las paredes adyacentes.

NOTA:

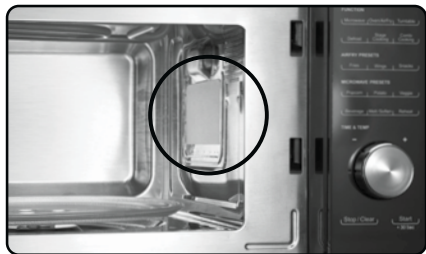
- Obstruir las entradas/salidas de aire del horno puede dañar el aparato.
- No guarde ningún objeto encima del horno. Si lo hace, quítelo antes de encender el horno. El exterior del aparato se pone muy caliente durante el uso.

ADVERTENCIA: NO COLOQUE EL HORNO SOBRE UNA COCINA/ HORNILLA U OTRO APARATO QUE PRODUZCA CALOR. INSTALAR EL HORNO SOBRE O CERCA DE UNA FUENTE DE CALOR PUEDE DAÑARLO E INVALIDAR LA GARANTÍA.



2. No quite ninguna película protectora del horno.

IMPORTANTE: NO quite LA PLACA DE MICA (LA CUBIERTA DEL GUÍA DE ONDAS) PEGADA EN EL INTERIOR DEL HORNO; PROTEGE CONTRA LAS ONDAS DE MICROONDAS.



3. Para instalar el plato giratorio: Coloque el aro giratorio en el piso del horno, centrado sobre el eje. Luego, con cuidado, coloque el plato de vidrio en el horno, haciendo coincidir el eje del plato con el eje giratorio.




NOTA: El plato giratorio de vidrio siempre debe estar en su lugar durante el uso. Cerciérese de no colocar el plato de vidrio al revés. El plato debe estar correctamente posicionado sobre el aro giratorio. No use el plato de vidrio si está roto o rajado, o si el aro giratorio está roto. Contáctese con nuestro servicio de atención al cliente.

4. Enchufe el horno en una toma de corriente estándar, cerciorándose de que el voltaje y la frecuencia de la toma de corriente corresponden al voltaje y a la frecuencia indicados en la placa de especificaciones técnicas del aparato.

CÓMO FIJAR LA HORA

El reloj se puede ajustar cuando el horno no está en uso y la hora ("0:00") aparece en la pantalla.

Para fijar la hora:

1. Presione y mantenga presionado la perilla de selección hasta que el ícono  aparezca en la pantalla y que la hora parpadee.
2. Gire la perilla para fijar la hora, y luego presiónela para confirmar; los minutos empezarán a parpadear.
3. Gire la perilla para fijar los minutos, y luego presiónela para confirmar.

MATERIALES APTOS/NO APTOS PARA MICROONDAS

Cuando use las funciones “MICROWAVE” (hornear con microondas) o “OVEN/AIRFRY” (hornear con aire): Para evitar los arcos eléctricos, solamente use materiales aptos para microondas y siga las instrucciones del fabricante del envase o del envoltorio. No caliente envases vacíos en el horno.

Los utensilios/envases de plástico deben usarse con cuidado. Puede que el plástico, incluso si es apto para microondas, no tolere el calor tanto como vidrio o la cerámica, y se suavice o se quemé al calentarse, incluso por un periodo corto. Durante largos periodos de cocción excesiva, los alimentos y el envase incluso pueden prenderse.




MATERIAL		FUNCIÓN “MICROWAVE”		FUNCIÓN “OVEN/AIRFRY”
Bandejas/papel de aluminio	×	Pueden causar arcos eléctricos. Colocar los alimentos en un recipiente apto para microondas.	✓	Precaución: El material se pondrá muy caliente.
Envases de cartón/papel con asa de metal	×	Pueden causar arcos eléctricos. Colocar los alimentos en un recipiente apto para microondas.	×	
Utensilios de metal o con decoración metálica	×	El metal impide que las microondas cocinen los alimentos. Las decoraciones metálicas pueden causar arcos eléctricos.	✓	Precaución: Los utensilios se pondrán muy calientes.
Ataduras de alambre	×	Pueden causar arcos eléctricos o un incendio dentro del horno.	×	
Bolsas de papel	×	Pueden causar un fuego en el horno.	×	Pueden causar un fuego en el horno.
Espuma/poliestireno extruido	×	Pueden causar un fuego en el horno.	×	Pueden causar un fuego en el horno.
Madera	×	La madera se secará y puede partirse o agrietarse.	×	Pueden causar un fuego en el horno.
Bandeja de dorar	✓	Puede usar una bandeja de dorar en el microondas solamente si viene con un trípode para microondas que eleva la bandeja 3/16 in. (5 mm) arriba del plato giratorio. Precaución: Usar una bandeja de dorar de manera incorrecta puede romper el plato giratorio.	✓	Seguir las instrucciones del fabricante.
Vajilla	✓	Aptos para microondas solamente. Seguir las instrucciones del fabricante. No use recipientes agrietados o astillados.	✓	Apta para horno solamente. Seguir las instrucciones del fabricante.
Frascos de vidrio	✓	Aptos para microondas solamente. Siempre quitar la tapa. Usar solamente para recalentar; no para cocinar. Nota: La mayoría de los frascos de vidrio no son a prueba de calor y pueden romperse.	×	
Utensilios de cocina de vidrio	✓	Resistentes al calor y aptos para horno solamente, sin decoraciones metálicas. No usar recipientes agrietados o astillados.	✓	Aptos para horno solamente. Seguir las instrucciones del fabricante.
Bolsas para microondas	✓	Seguir las instrucciones del fabricante. No cerrar con ataduras de alambre.	✓	Seguir las instrucciones del fabricante.
Platos y vasos de papel	✓	Usar solamente para recalentar o cocinar por un tiempo limitado. Nunca descuide/deje el horno sin vigilancia durante el uso. Usar solamente platos/vasos aptos para microondas (sin color/tinte).	×	Pueden causar un fuego en el horno.
Servilletas/toallas de papel	✓	Puede usarlo para cubrir los alimentos y absorber la grasa, pero solamente cuando recalienta los alimentos. Usar por poco tiempo, y bajo supervisión solamente.	×	Pueden causar un fuego en el horno.
Papel sulfurizado	✓	Usar para cubrir los alimentos para evitar las salpicaduras, o para envolver los alimentos para cocinarlos al vapor.	✓	Aptos para horno solamente. Seguir las instrucciones del fabricante.

MATERIAL		FUNCIÓN "MICROWAVE"		FUNCIÓN "OVEN/AIRFRY"
Plástico	✓	Aptos para microondas solamente. Seguir las instrucciones del fabricante.	×	
Film de plástico para alimentos	✓	Aptos para microondas solamente. No sellar, y no permitir que el plástico tenga contacto con los alimentos. Pinchar o hacer un corte en el plástico antes de cocinar los alimentos.	×	
Utensilios/accesorios de silicona	✓	Aptos para microondas solamente. Seguir las instrucciones del fabricante.	✓	Aptos para horno solamente. Seguir las instrucciones del fabricante.
Termómetros	✓	Aptos para microondas solamente. Seguir las instrucciones del fabricante.	✓	Aptos para horno solamente. Seguir las instrucciones del fabricante.
Papel encerado	✓	No sellar. Usar solamente para cubrir los alimentos para evitar las salpicaduras y conservar la humedad durante la cocción.	✓	Seguir las instrucciones del fabricante.

FUNCIÓN "OVEN/AIRFRY" (HORNEAR/FREÍR CON AIRE)

MODO MANUAL

Puede seleccionar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción: Consulte las recomendaciones y las tablas de cocción en la página 13.

- Coloque los alimentos en la cesta para freír con aire y coloque esta en la bandeja para freír con aire.
NOTA: Puede ser útil rociar la cesta con spray vegetal.
- Presione el botón OVEN/AIRFRY; los íconos    y "400°F" aparecerán en la pantalla.
- Gire la perilla de selección para fijar/ajustar la temperatura. Cuando la temperatura deseada aparezca en la pantalla, presione la perilla de selección; "0:00" aparecerá en la pantalla.
NOTA: La temperatura sube/baja en incrementos de 25 °F (15 °C).
- Gire la perilla de selección para fijar el tiempo, hasta 99 minutos; el tiempo aparecerá en la pantalla.
- Presione el botón START. El horno se encenderá y el tiempo restante aparecerá en la pantalla.
- Cuando el temporizador llegue a "0:00", el horno emitirá una serie de 3 pitidos y los elementos calentadores se apagarán.

NOTA: Para cancelar la cocción antes de que el tiempo llegue a "0:00", simplemente oprima el botón STOP. Presiónelo una vez para detener la cocción, y dos veces para cancelar la cocción.

CÓMO AÑADIR TIEMPO

Para añadir tiempo después de que empiece la cocción, gire la perilla de selección.

MODOS PREPROGRAMADOS PARA FREÍR CON AIRE

Los modos preprogramados sirven para cocinar alimentos populares usando la temperatura y tiempos de recomendados por profesionales.

- Presione el botón correspondiente al modo preprogramado que desea usar;
NOTA: Para "freír" papas, elija el ajuste "Frozen/F1" (papas fritas) o "Fresh/F2" (papas frescas), girando la perilla de selección.
La pantalla mostrará la temperatura recomendada para el modo preprogramado.
 - Para confirmar la temperatura, presione la perilla de selección.
 - Para ajustar la temperatura, gire la perilla de selección, y luego presiónela cuando la temperatura deseada aparezca en la pantalla.
- La pantalla mostrará el tiempo de cocción recomendado para el modo preprogramado.
 - Para confirmar el tiempo, presione la perilla de selección.
 - Para ajustar el tiempo, gire la perilla de selección.

3. Presione el botón START para empezar a cocinar.

NOTA: El resultado final dependerá de la temperatura inicial de los alimentos, de la cantidad de alimentos, de su forma, etc.
Para conseguir resultados óptimos, véase los consejos en la sección “CONSEJOS” de la tabla de las funciones preprogramadas.

MODOS PREPROGRAMADOS PARA HORNEAR/FREÍR CON AIRE

FUNCIÓN	OPCIONES	CANTIDAD RECOMENDADA	CONSEJOS
FRIES (papas fritas)	Frozen Fries (F1) (papas fritas congeladas)	1 lb. (455 g)	<ul style="list-style-type: none">• Esparcir las papas en una capa uniforme en la cesta para freír con aire• Evitar sobrellenar la cesta• Cuando hornee cantidades superiores a las recomendadas, revolver las papas congeladas para asegurar una cocción y un dorado uniformes.
	Fresh-Cut Fries (F2) (papas frescas)		
WINGS (alitas de pollo)	Chicken Wings/ Drumsticks (alitas/pierna de pollo)	1.5 lb. (680 g)	<ul style="list-style-type: none">• Disponer las alitas en una capa en el fondo de la cesta para freír.• No superponer las alitas
SNACKS (bocadillos)	Frozen Snacks (bocadillos congelados)	1 lb. (455 g)	<ul style="list-style-type: none">• Voltear los bocadillos (p. ej., palitos de mozzarella, “nuggets” de pollo, etc.) a la mitad del tiempo para que se cocinen de forma uniforme• Este modo preprogramado es adecuado para la mayoría de los bocadillos. De ser necesario, terminar de cocinar con la función “AIRFRY” por 2 a 3 minutos.

GUÍA PARA HORNEAR/FREÍR CON AIRE

La tabla a continuación indica las cantidades, el tiempo de cocción y la temperatura de cocción recomendados para varios tipos de alimentos que pueden freírse con aire en el Horno/Horno de microondas/Horno freidor 3 en 1 Cuisinart®. Si desea freír con aire más alimentos de lo recomendado en la tabla, revuelva ocasionalmente los alimentos para conseguir resultados uniformes y crujientes. Pequeñas cantidades de alimentos puede requerir menos tiempo; use la luz del horno para comprobar los resultados regularmente.

NOTA: Siempre use la cesta para freír, colocada en la bandeja para hornear/bandeja para freír con aire, para freír con aire.



ALIMENTO	CANTIDAD RECOMENDADA	TEMPERATURA	TIEMPO
Alitas de pollo	1.5 libras (680 g), aprox. 15 (máximo 2 libras/910 g)	400 °F	25 a 30 minutos
Bocaditos/Aperitivos congelados (p. ej., palitos de Mozzarella, camarones rebozados, etc.)	1 libra (455 g), 16 palitos de Mozzarella	400 °F	5 a 7 minutos
“Nuggets” de pollo congelados	1 libra (455 g), aprox. 25 piezas	400 °F	10 minutos
Palitos de pescado congelados	12 onzas (340 g), aprox. 20 piezas	400 °F	8 minutos
Papas fritas congeladas	1 libra (455 g)	450 °F	15 a 25 minutos
Papas fritas gruesas congeladas	1 libra (455 g)	450 °F	15 a 25 minutos
Papas fritas frescas	½ a 1 libras (225 a 455 g); aprox. 1 a 2 papas medianas cortadas en palitos de 4 x ¼ in. (10 x 0.5 cm)	400 °F	15 a 20 minutos
Papas fritas gruesas frescas	1 libras (455 g); 2 papas medianas a grandes cortadas a lo largo en ocho pedazos	400 °F	15 a 20 minutos
Camarones	1 libra (455 g), aproximadamente 16 camarones extragrandes	375 °F	8 a 10 minutos
Chips/Totopos de maíz	3 tortillas de 5 in. (12.5 cm), cortadas en cuartos	400 °F	5 a 6 minutos (revolver a la mitad del tiempo)
Vegetales	1 libra (455 g)	400 °F	Rodajas delgadas: 10 minutos; pedazos grandes: 15 a 20 minutos

NOTA: Freír con aire no requiere aceite, pero rociar los alimentos con un poco de aceite ayuda a producir resultados más dorados y crujientes. Use un rociador o spray de aceite de oliva para mantenerlo extraligero, cepille aceite uniformemente en los alimentos (usando una brocha de cocina), o vierta un poquito de aceite en un tazón, agregue los alimentos y revuelva.

FUNCIÓN “MICROWAVE” (HORNEAR CON MICROONDAS)

MODO MANUAL

Para seleccionar el tiempo de cocción y el nivel de potencia manualmente: Consulte las recomendaciones y las tablas de cocción en las páginas 15 a 17.

1. Coloque los alimentos en un plato/envase apto para microondas (véase la lista de los materiales aptos/no aptos para microondas en las páginas 10 y 11). No use los accesorios para freír al aire en el modo “MICROWAVE” (hornear con microondas).
2. Presione el botón MICROWAVE; los íconos  y , y “0:00” aparecerán en la pantalla.
3. Gire la perilla de selección para fijar el tiempo, hasta 99 minutos; el tiempo aparecerá en la pantalla. Cuando el tiempo deseado aparezca en la pantalla, presione la perilla de selección; “10PM” aparecerá en la pantalla.
4. Gire la perilla de selección para fijar/ajustar el nivel de potencia. Véase los niveles de potencia en la tabla a continuación.

8P-10P	80-100 %	Alto
6P-7P	60-70 %	Medio-Alto
4P-5P	40-50 %	Medio
2P-3P	20-30 %	Medio-bajo/Descongelar
1P	10 %	Bajo
0P	0 %	

5. Presionar el botón START; el ciclo de cocción empezará.
6. Cuando el temporizador llegue a “0:00”, el horno emitirá una serie de 3 pitidos y el horno se apagará.

NOTA: Para detener o cancelar la cocción en cualquier momento, presione el botón STOP. Presiónelo una vez para detener la cocción, y dos veces para cancelar la cocción.

BOTÓN +30 SEC (MODO “SELECCIÓN EXPRESA”)

El modo “selección expresa” permite elegir el tiempo de cocción con solo tocar un botón. Nota: El nivel de potencia siempre está al 100 % cuando usa el modo “selección expresa.” Para usar el modo “selección expresa,” presione el botón START/+30 SEC. El microondas se encenderá en el nivel de potencia 10. Para añadir tiempo en incrementos de 30 segundos, presione repetidamente el botón START/+30 SEC.

CÓMO AÑADIR TIEMPO

Para añadir tiempo después de que empiece la cocción, gire la perilla de selección.

MODOS PREPROGRAMADOS PARA HORNEAR CON MICROONDAS

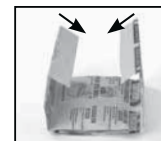
Los modos preprogramados sirven para cocinar alimentos populares usando niveles de potencia y tiempos de cocción recomendados por profesionales.

1. Presione el botón correspondiente al modo preprogramado que desea usar; la pantalla mostrará la primera opción para aquella función (véase la guía en la página 15).
2. Gire la perilla de selección hasta que la opción deseada aparezca en la pantalla. Las opciones pueden corresponder al peso de los alimentos o a la cantidad de porciones.
3. Después de seleccionar la función/opción deseada, presione START para empezar la cocción.

NOTA: El resultado final dependerá de la temperatura inicial de los alimentos, de la cantidad de alimentos, de su forma, etc. Para conseguir resultados óptimos, véase los consejos en la sección “CONSEJOS” de la tabla de las funciones preprogramadas.

MODOS PREPROGRAMADOS PARA HORNEAR CON MICROONDAS

FUNCIÓN	OPCIONES	CÓDIGO	PESO/CANTIDAD	CONSEJOS
POPCORN (palomitas de maíz)	PERSONAL SIZE (tamaño individual)	1.75	1.75 a 3 onzas (50 a 85 g)	<ul style="list-style-type: none"> • Usar solamente palomitas de maíz para microondas • Seguir las instrucciones del paquete • Bolsas de más de 1.75 oz. (50 g): doblar los lados según se ilustra para evitar que la bolsa quede atascada, lo que quemaría las palomitas • No colocar más de una bolsa en el microondas a la vez • No tratar de hacer palomitas con los granos de maíz que no se reventaron • Si escucha que el maíz sigue reventándose frecuentemente después del final del ciclo, presionar START/+30 segundos para añadir tiempo. • Si escucha menos de 1 pop cada 2 segundos, presionar STOP PAUSE/CANCEL o abrir la puerta para interrumpir el ciclo
	REGULAR SIZE (tamaño regular)	3.0		
POTATO (papas)	1 pc. (1 pza.)	1	6 a 30 onzas (170 a 870 g)	<ul style="list-style-type: none"> • Usar papas de aprox. 6 oz. (170 g) a 10 oz. (285 g) • Pinchar las papas y colóquelas en el plato giratorio (o en un plato regular) cubierto con papel absorbente
	2 pc. (2 pzas.)	2		
	3 pc. (3 pzas.)	3		
VEGGIE (vegetales)	FROZEN VEGGIES A-1 (vegetales congelados)	4	4 a 16 onzas (115 a 455 g)	<ul style="list-style-type: none"> • No requiere líquido adicional
		8		
		16		
	FRESH VEGGIES A-2 (vegetales frescos)	4	4 a 16 onzas (115 a 455 g)	
		8		
		16		
BEVERAGE (bebidas)	4 oz. (120 ml)	4	4 a 12 onzas (120 a 355 ml)	<ul style="list-style-type: none"> • Usar esta función para recalentar las bebidas a temperatura ambiente. Siempre revolver la bebida y probar su temperatura tras calentarla. • Si la bebida no está a la temperatura deseada después del ciclo, añadir tiempo
	8 oz. (235 ml)	8		
	12 onzas (355 ml)	12		
MELT/ SOFTEN (derretir/ suavizar)	BUTTER MELT (derretir mantequilla)	A-3	½ barra/4 cucharadas (55 g)	<ul style="list-style-type: none"> • Usar mantequilla recién sacada del refrigerador • Cortar en pedacitos de 1 cucharada (5 g) y colocar en un recipiente (sin cubrir)
	BUTTER SOFTEN (suavizar mantequilla)	A-4	½ barra/4 cucharadas (55 g)	<ul style="list-style-type: none"> • Usar mantequilla recién sacada del refrigerador • Colocar la mantequilla (envuelta) en el horno. De ser necesario, repetir el ciclo de cocción (voltar la mantequilla entre los ciclos).
	CHOCOLATE MELT (derretir chocolate)	A-5	4 oz. (115 g)	<ul style="list-style-type: none"> • Cortar en pedacitos o use chispas de chocolate; revolver el chocolate al final del ciclo.
REHEAT (recalentar)	DINNER PLATE/LEFTOVERS (plato de comida/sobras)		1 plato	<ul style="list-style-type: none"> • Usar esta opción para recalentar comidas precocinadas o sobras refrigeradas • Tapar los alimentos con una tapa para microondas o cubrir con papel film/plástico apto para microondas • Comprobar la temperatura de los alimentos después de recalentarlos • Si no están a la temperatura deseada, añadir tiempo



Las pautas siguientes le ayudarán a cocinar una variedad de alimentos en el microondas.

CÓMO COCINAR CARNE Y POLLO/AVES AL MICROONDAS

ALIMENTO	PESO/ CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN	NIVEL DE POTENCIA	CONSEJOS DE PREPARACIÓN
Tocino	6 rebanadas	Cocinar en incrementos de 2½ minutos hasta el punto deseado	Alto (10P)	Colocar el tocino entre dos hojas de papel absorbente, en un plato apto para microondas.
Res molida	1 libra (455 g)	10 a 12 minutos	Alto (10P)	Colocar la carne en un plato o un recipiente aptos para microondas. Cubrir con una tapa ventilada o papel film apto para microondas (con agujeros de ventilación), cerciorándose de que la tapa o el papel film no toquen los alimentos. Romper los pedazos antes y durante la cocción. Tirar el jugo de cocción después de la cocción.
Presas de pollo deshuesadas	1 libra (455 g)	6 a 9 minutos/libra (455 g)	Alto (10P)	Colocar las presas en un recipiente poco hondo apto para microondas, los pedazos más gruesos en la parte externa del recipiente. Cerciorarse de no superponer las presas. Cubrir con una tapa ventilada o papel film apto para microondas (con agujeros de ventilación), cerciorándose de que la tapa o el papel film no toquen los alimentos. Cocinar hasta que el jugo esté claro y que la carne ya no esté rosada. La temperatura interna de la carne blanca debería alcanzar 165°F (74°C); la de la carne oscura debería alcanzar 170°F (77°C). NOTA: La piel no se dorará. Dejar reposar por 5 a 10 minutos antes de servir.

CÓMO COCINAR PESCADO Y MARISCOS AL MICROONDAS

ALIMENTO	PESO/ CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN	NIVEL DE POTENCIA	CONSEJOS DE PREPARACIÓN
Pescado blanco – filetes gruesos (bacalao, eglefino, mero)	1 libra (455 g)	8 a 10 minutos	Alto (10P)	Disponer en una fuente poca honda apta para microondas. Cubrir con una tapa ventilada, cerciorándose de que no toque los alimentos. Dejar reposar por 3 a 5 minutos antes de servir.
Pescado blanco – filetes delgados (lenguado, platija, tilapia/mojarra)	1 libra (455 g)	6 a 8 minutos	Alto (10P)	
Salmón – Filete	1 libra (455 g)	6 a 8 minutos	Alto (10P)	
Vieiras	1 libra (455 g)	4 a 6 minutos (voltrear a la mitad del tiempo)	Alto (10P)	
Camarones	1 libra (455 g)	5 a 7 minutos	Alto (10P)	


CÓMO COCINAR VEGETALES AL MICROONDAS

ALIMENTO	PESO/ CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN	NIVEL DE POTENCIA	CONSEJOS DE PREPARACIÓN
Alcachofas	2 alcachofas de aprox. 10 onzas (285 g) cada una	12 a 15 minutos (voltear a la mitad del tiempo)	Alto (10P)	Colocar en un recipiente apto para microondas con ¼ de taza (60 ml) de agua. Cubrir con una tapa ventilada, cerciorándose de que no toque los alimentos. Una vez cocinadas, debería poder sacar las hojas fácilmente.
Espárragos	1 libra (455 g)	5 a 7 minutos. (usar espárragos del mismo tamaño ya que el tiempo de cocción depende del grosor y de la longitud)	Alto (10P)	Dejarlos enteros o cortarlos en trozos de 1 a 2 in. (2.5 cm a 5 cm). Colocar en un recipiente apto para microondas con 2 cucharadas (60ml) de agua. Cubrir con una tapa ventilada, cerciorándose de que no toque los alimentos.
Judías/Ejotes/ Habichuelas (verdes, amarillas)	1 libra (455 g)	8 a 12 minutos 5 a 9 minutos (judías delgadas tipo "haricots verts")	Alto (10P)	Cortar las extremidades. Colocar en un recipiente apto para microondas con ¼ de taza (60 ml) de agua. Cubrir con una tapa ventilada, cerciorándose de que no toque los alimentos.
Remolachas	1 libra (455 g) (3 a 4 remolachas medianas)	10 a 20 minutos	Alto (10P)	Restregar y cortar las extremidades. Pinchar con un tenedor, o pelar y cortar en pedazos. Colocar en un recipiente apto para microondas con ¼ de taza (60 ml) de agua. Cubrir con una tapa ventilada, cerciorándose de que no toque los alimentos.
Brócoli/Brécol	1 libra (455 g)	9 a 10 minutos	Alto (10P)	Cortar en cogollos. Colocar en un recipiente apto para microondas con ¼ de taza (60 ml) de agua. Cubrir con una tapa ventilada, cerciorándose de que no toque los alimentos.
Coles de Bruselas	1 libra (455 g)	7 a 9 minutos	Alto (10P)	Cortar las extremidades y quitar las hojas externas. Cortar el tallo y hacer una cruz en la parte inferior con un cuchillo afilado. Colocar en un recipiente apto para microondas con ¼ de taza (60 ml) de agua. Cubrir con una tapa ventilada, cerciorándose de que no toque los alimentos.
Zanahorias	1 libra (455 g)	10 a 12 minutos	Alto (10P)	Lavar y pelar. Cortar en rodajas de ¼ in. (5 mm). Colocar en un recipiente apto para microondas con ¼ de taza (60 ml) de agua. Cubrir con una tapa ventilada, cerciorándose de que no toque los alimentos.
Zanahorias "baby"	1 libra (455 g)	10 a 15 minutos	Alto (10P)	Colocar en un recipiente apto para microondas con ¼ de taza (60 ml) de agua. Cubrir con una tapa ventilada, cerciorándose de que no toque los alimentos.


FUNCIÓN “DEFROST” (DESCONGELAR)

La función “DEFROST” permite descongelar los alimentos por tiempo o por peso. Presione el botón DEFROST; “d1” (descongelamiento por tiempo) aparecerá en la pantalla. Para descongelar por peso, gire la perilla de selección, para que “d2” aparezca en la pantalla.

Tiempo

1. Cuando “d1” aparezca en la pantalla, presione la perilla de selección para confirmar el tiempo; los iconos  y “0:00” aparecerán en la pantalla.
2. Gire la perilla de selección para fijar el tiempo.
NOTA: El nivel de potencia por defecto para descongelar es el nivel 3.
3. Presionar el botón START; la pantalla comenzará la cuenta regresiva.

Peso

1. Cuando “d2” aparezca en la pantalla, presione la perilla de selección para confirmar el peso; los iconos  y **Oz** aparecerán en la pantalla.
2. Gire la perilla de selección para fijar el peso, entre 4 onzas (115 g) y 100 onzas (2.85 kg).
3. Presionar el botón START; la cuenta regresiva, basada en el peso de los alimentos, empezará automáticamente.

Consejos para descongelar

- Los alimentos envasados en envases de papel o plástico pueden ser descongelados directamente en su envase. Las aberturas de ventilación (cortes, pinchazos, etc.) en los envases cerrados deben ser hechas DESPUÉS de que los alimentos se hayan descongelado parcialmente. Los envases de plástico con tapa se deben destapar parcialmente.
- Los alimentos envasados en envases de aluminio deben ser sacados de su envase y colocados en un recipiente apto para microondas.
- Para que los alimentos grandes se descongelen uniformemente, use la función de descongelación por peso. Cerciórese de que las presas de carne grandes estén completamente descongeladas antes de cocinarlas.
- Los alimentos descongelados deberían estar fríos, pero suaves por todas partes. Si los alimentos descongelados aún tienen partes congeladas, descongélelos por unos minutos adicionales, o espere por unos minutos para que se descongelen por completo.

FUNCIÓN “STAGE COOKING” (COCCIÓN POR ETAPAS)

La función de cocción por etapas permite programar la cocción usando varias funciones, haciendo que el horno pase automáticamente de una función a otra. Puede programar el horno con hasta 4 funciones. Cerciórese de seguir los pasos a continuación, en el orden exacto. Importante: Siempre debe seleccionar la función primero, luego el nivel de potencia (si usa la función “MICROWAVE”), y luego el tiempo de cocción o la temperatura (si usa la función “OVEN/AIRFRY”), o el tiempo y el peso (si usa la función “DEFROST”).

P.ej., Para primero descongelar durante 5 minutos al nivel de potencia por defecto, luego cocinar al microondas al 100% de potencia por 5 minutos, luego cocinar a microondas al 50 % de potencia por 10 minutos, y finalmente freír por aire 2 minutos a 400 °F:

1. **Etapas 1:** Presione el botón STAGE COOKING; “SG-1” aparecerá en la pantalla. Presione el botón DEFROST una vez; “d1” aparecerá en la pantalla. Presione la perilla de selección; “0:00” aparecerá en la pantalla. Gire la perilla de selección para fijar el tiempo a “5:00”.
2. **Etapas 2:** Presione el botón STAGE COOKING; “SG-2” aparecerá en la pantalla. Presione el botón MICROWAVE; “0:00” aparecerá en la pantalla. Gire la perilla de selección para fijar el tiempo a “5:00” Presione la perilla para confirmar;
3. **Etapas 3:** Presione el botón STAGE COOKING; “SG-3” aparecerá en la pantalla. Presione el botón MICROWAVE; “0:00” aparecerá en la pantalla. Gire la perilla de selección para fijar el tiempo a “10:00 AM” Presione la perilla para confirmar; “10P” aparecerá en la pantalla. Gire la perilla para elegir “5P”.
4. **Etapas 4:** Presione el botón STAGE COOKING; “SG-4” aparecerá en la pantalla. Presione el botón OVEN/AIRFRY; “400F” aparecerá en la pantalla. Presione la perilla para confirmar; “0:00” aparecerá en la pantalla. Gire la perilla de selección para fijar el tiempo a “2:00”
5. Después de programar todas las etapas, presione el botón START para empezar la cocción por etapas.

NOTA: Los modos preprogramados no pueden combinarse con la función de cocción por etapas.

FUNCIÓN “COMBI COOKING” (FUNCIÓN COMBINADA)

Su horno ofrece la opción de combinar la energía de microondas para hornear o freír con aire, permitiéndole hornear con rapidez y precisión, y dorar/gratinar a la perfección. Todo lo que necesita es oprimir el botón de la función combinada deseada y fijar el tiempo de cocción.


La función de cocción combinada permite programar 2 modos de cocción. Véase el cuadro siguiente para más detalles.

COMBINACIÓN	CÓDIGO	MICROWAVE	OVEN/AIRFRY	CONSEJOS
1	CC1	70 %	30 %	Recomendada para hornear productos horneados y guisos/estofados. Para los productos horneados, reducir la temperatura unos 25 °F (15 °C) respecto a la recomendación del horno tradicional. Al final del tiempo, dejar reposar los productos horneados en el horno por 10 minutos.
2	CC2	30 %	70 %	Recomendada para asar carne, pollo y vegetales. La temperatura será la misma que en un horno tradicional. El tiempo de cocción será 5 a 10 minutos menor.

Para usar la función combinada:

1. Presione el botón COMBI COOKING; “CC1” aparecerá en la pantalla. Gire la perilla de selección; “CC2” aparecerá en la pantalla.
2. Presione la perilla para elegir el modo de cocción deseado; “350F” (la temperatura por defecto) aparecerá en la pantalla.
3. Gire la perilla para elegir la temperatura deseada.
4. Presione la perilla para confirmar la temperatura. “0:00” aparecerá en la pantalla.
5. Gire la perilla para elegir el tiempo deseado.
6. Presione el botón START para empezar la cocción.

FUNCIÓN “TURNTABLE” (PLATO GIRATORIO)



El ícono  aparecerá en la pantalla cuando el plato giratorio está activado. Para activar/desactivar el plato giratorio, presione el botón TURNTABLE.

NOTA: El plato giratorio siempre estará activado al usar la función “MICROWAVE”. Cuando use la función “OVEN/AIRFRY”, el plato giratorio está activado por defecto. Presione TURNTABLE para desactivarlo si desea.



BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS

El bloqueo de seguridad para niños evita que niños enciendan el horno por accidente. El horno puede programarse para que el panel de control esté desactivado/bloqueado.

Para bloquear:

- Mantenga oprimido el botón STOP/CLEAR por 3 segundos;
- el horno emitirá un pitido, lo que indica que el bloqueo de seguridad ha sido activado.
- La pantalla mostrará los íconos  y .
- El panel de control estará bloqueado y no se podrá usar.

Para desbloquear:

- Para desbloquear, mantenga oprimido el botón STOP/CLEAR por 3 segundos;
- El horno emitirá un pitido largo, lo que indica que el bloqueo de seguridad ha sido desactivado.
- Los íconos  y  desaparecerán.
- El panel de control y la unidad estarán funcionales otra vez.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS		
Operación	La unidad no se enciende.	Compruebe que la toma de corriente en la cual está enchufado el aparato está funcionando.
		Compruebe que la puerta del horno está cerrada.
		Llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.
Programación	¿Se puede cambiar la función después de que haya empezado la cocción?	Sí. Primero interrumpa la función usada presionando el botón STOP/CLEAR dos veces. Luego, programe la función que desea usar.
	¿Se puede cambiar el modo de cocción después de que haya empezado la cocción?	Sí. Simplemente gire la perilla de selección para añadir tiempo.
	¿Se puede cambiar el nivel de potencia o la temperatura cocción después de que haya empezado la cocción?	Sí, pero primero deberá cancelar el modo de cocción actual, presionando el botón STOP/CLEAR dos veces. Luego, programe la temperatura y el nivel de potencia deseados.
Cocción al microondas	¿Por qué mi comida no está cocinada de manera uniforme, no está bien cocida o no está completamente descongelada?	Cerciórese de usar platos/envases aptos para microondas solamente.
		Puede que la comida no se haya descongelado por completo; añada tiempo, usando la función "DEFROST" (descongelar).
		Puede que necesite más tiempo, o un nivel de potencia más alto; ajuste el tiempo de cocción y el nivel de potencia en consecuencia.
		Intente voltear o revolver los alimentos para una cocción más uniforme.
		Puede que haya posicionado los alimentos en el centro del plato giratorio; intente posicionar los alimentos de manera que estén descentrados, para una cocción más uniforme.
	¿Por qué mi comida se está cocinando de más?	Puede que haya usado el tiempo de cocción o el nivel de potencia incorrectos; intenta ajustar estos.
	¿Por qué se producen arcos eléctricos o chispas?	Cerciórese de usar platos/envases aptos para microondas solamente. No use los accesorios para freír al aire en el modo "MICROWAVE" (microondas).
Cerciórese de colocar alimentos en el horno antes de encenderlo.		
Puede que haya restos de comida derramada en el horno; cerciórese de limpiar el interior del horno con una toalla húmeda.		

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS		
Cocción al horno/horno freidor	¿Por qué los alimentos están poco cocinados?	Trate de cocinar cantidades más pequeñas de alimentos a la vez, y coloque estos una sola capa en el fondo de la cesta en lugar de apilarlos uno encima del otro. Puede que la temperatura esté demasiado baja; intente usar una temperatura más alta.
	¿Por qué los alimentos fritos no son crujientes o no se frien uniformemente?	Algunos alimentos requieren más aceite que otros. Si los alimentos no están lo suficientemente crujientes, use más aceite para freírlos. Nota: puede cepillar, verter o rociar el aceite.
		Cerciórese de distribuir los alimentos uniformemente en la cesta para freír con aire, en una capa y sin superponerlos. De ser necesario, revuelva o voltee los alimentos a la mitad del ciclo de cocción.
	Condensación/vapor sale de la unidad.	Cocine los alimentos por un tiempo adicional, chequeándolos regularmente hasta que estén dorados. Nunca descuide/deje el horno sin vigilancia durante el uso.
		Cuando cocina alimentos grasos, la grasa cae en bandeja, produciendo vapor. Esto no afectará el rendimiento, pero puede empañar la ventana.
Los alimentos con alto contenido de humedad pueden causar condensación. Esto no afectará el rendimiento, pero puede empañar la ventana. Puede haber residuos de aceite en la bandeja para hornear o la cesta para freír Cerciórese de limpiar cuidadosamente los accesorios para hornear después de cada uso.		
Limpieza	¿Son aptos para lavavajillas los accesorios?	No ponga los accesorios en el lavavajillas, sino lávelos a mano, en agua jabonosa tibia.
	¿Cómo quitar los residuos de alimentos difíciles de eliminar de los accesorios?	Para eliminar grasa quemada, remoje los accesorios en agua jabonosa caliente o use un limpiador no abrasivo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe el horno y permita que se enfríe antes de limpiar cualquier parte del mismo. Limpie el horno regularmente para evitar la acumulación de residuos de grasa.

Para limpiar el interior de la unidad:

- Mantenga el interior del horno fresco, limpiándolo ocasionalmente con una mezcla de agua y bicarbonato de sodio.
- Quite las salpicaduras de grasa con un paño humedecido en agua jabonosa, y luego pase un paño húmedo para quitar los residuos. Nunca use limpiadores abrasivos ni utensilios filosos para limpiar ninguna parte del horno.
- Limpie las superficies de la puerta y del horno que tienen contacto al cerrar la puerta con un paño suave humedecido con un detergente suave no abrasivo, y luego pase un paño húmedo para quitar los residuos.
- Para quitar las manchas de grasa, mezcle 1 taza (235 ml) de agua y 2 cucharadas de jugo de limón o de bicarbonato de sodio en una taza, y caliente la mezcla en el microondas hasta que hierva. Deje reposar la

mezcla en el horno por 5 minutos. Luego, quite los residuos de cocción con papel absorbente, una toalla húmeda o un paño de microfibra húmedo.

Para limpiar el exterior de la unidad:

- Es importante mantener limpia el área donde la puerta cierra contra el microondas.
- Limpie la superficie con un paño húmedo. Seque bien. No use limpiadores en aerosol, grandes cantidades de agua jabonosa, ni objetos abrasivos o filosos; esto puede dañar la unidad. **NOTA:** Algunas toallas de papel pueden rayar la puerta; tenga cuidado.

Para eliminar los olores desagradables:

- Elija el nivel de potencia 0 % (OP) para encender el ventilador sin cocinar.

Para limpiar los accesorios:

- Luego de dejar enfriar el horno, los accesorios deben ser lavados a mano en agua jabonosa caliente, usando un estropajo o un cepillo de nylon, y enjuagarlos bien. Estos accesorios no son aptos para lavavajillas.
- Para eliminar los residuos de alimentos y/o la grasa quemada, remoje el accesorio en agua jabonosa caliente, o use un limpiador no abrasivo.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee un Horno/Horno de microondas/Horno freidor 3 en 1 Cuisinart® que fue comprado en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden regresar el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir el consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si así lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al 800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de envío de devolución, envíenos un correo electrónico, visitando www.cuisinart.com/customer-care/product-return, o llamando sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al 1-800-726-0190, para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: Si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al servicio Cuisinart, al 1-800-726-0190, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto aún está bajo garantía.

RECETAS

Estas recetas, que le harán agua la boca, son solo unos ejemplos de lo que este aparato puede hacer.

DESAYUNOS

Huevos benedictinos	24
Salsa holandesa	24
Avena con canela y jarabe de arce	25

APERITIVOS Y BOCADITOS

Queso fundido	25
Salsa para mojar de queso azul.	25
Chips/Totopos de maíz caseros	26
Alitas de pollo, de dos maneras con 2 salsas	26
Salsa picante para alitas de pollo	27
Salsa de jengibre-sésamo para alitas de pollo	27
Camarones al coco	28
Flor de cebolla con mayonesa de chipotle	28
Palomitas de maíz con dulces	29

PLATOS PRINCIPALES

Pollo asado clásico	30
Sándwiches de falafels	30
“Baba Ganoush”	31
Tazón de quinua con salmón Teriyaki	31
Chile vegetariano	32
Salchicha y pimientos	32
“Nuggets” de pollo.	33
Papas rellenas al horno	33

ACOMPAÑAMIENTOS

Coles de Bruselas “fritas”	34
Brécol/Brócoli con salsa de queso Cheddar	35
Calabaza cocinada dos veces con semillas de calabaza con especias	35
Macarrones con queso horneados	36
Pan de maíz fácil	37

DULCES Y POSTRES

Pastel de taza de chocolate con avellanas	37
Churros.	38
Chocolate caliente mexicano.	39

Huevos benedictinos

Este desayuno-almuerzo típico les encantará a todos.

Función: MICROWAVE

Rinde 2 porciones

- 2 lonchas de tocino canadiense**
- 1 cucharadita de vinagre blanco**
- ¾ taza (160 ml) de agua**
- 2 huevos grandes**
- 1 “muffin” inglés, partido a la mitad y tostado**
- ½ taza (120 ml) de salsa holandesa (receta a continuación)**

1. Colocar las lonchas de tocino en un plato apto para microondas cubierto con papel absorbente. Cubrir el tocino con otra capa de papel absorbente y meter al horno. Presionar el botón MICROWAVE y fijar el nivel de potencia en “10P” y el tiempo en 2 minutos y 30 segundos; presionar el botón START. El tocino debería estar ligeramente crujiente. Añadir más tiempo si es necesario. Reservar.
2. Preparar los huevos para escalfarlos: Colocar la mitad del vinagre y del agua en dos ramequines. Romper un huevo en cada ramequín y pinchar suavemente la yema con un palillo. Cubrir los ramequines sin apretar con papel film/plástico y colocarlos en el horno. Presionar el botón MICROWAVE y fijar el nivel de potencia en “10P” y el tiempo en 1:30 minutos; presionar el botón START. Añadir 30 segundos más si es necesario.
3. Colocar cada mitad de “muffin” inglés en un plato. Cubrir cada mitad una loncha de tocino y un huevo, y rociar con salsa holandesa.

Información nutricional por porción:

*Calorías 509 (74 % de grasa) • Carbohidratos 16 g • Proteínas 17 g • Grasa 41 g
Grasa saturada 23 g • Colesterol 2464 mg • Sodio 1088 mg • Calcio 83 mg
Fibra 1 g*

Salsa holandesa

Función: MICROWAVE

Rinde aprox. ¾ de taza (175 ml)

- ½ taza (115 g) de mantequilla sin sal, en pedazos de ½ in. (1.5 cm)**
- 1 yema de huevo grande**
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco**
- 1 cucharada de agua**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de mostaza seca**

1. Colocar la mantequilla en una taza medidora pequeña o en un bol aptos para microondas. Meter al horno. Elegir el modo preprogramado A-3 y presionar el botón START. Al final del ciclo, retirar la mantequilla derretida del horno y dejar que se enfríe por 4 a 5 minutos.
2. Colocar las yemas, el jugo de limón, el agua, la sal y la mostaza seca en un bol con asa apto para microondas. Batir hasta obtener una mezcla emulsionada y suave. Agregar la mantequilla y seguir batiendo hasta que esté completamente emulsionada. Meter el bol (sin tapar) al horno. Presionar el botón MICROWAVE y fijar el nivel de potencia en “7P” y el tiempo en 1 minutos y 30 segundos; presionar el botón START. Hacer una pausa para batir enérgicamente cada 20 segundos. Añadir más tiempo si es necesario. La mezcla empezará a espesarse en las orillas y se parecerá a un flan suave. Cocinar hasta que la mezcla esté lo suficientemente espesa como para cubrir una cuchara de metal.
3. Servir tibia con mariscos, vegetales o huevos. Si no la va a usar inmediatamente, cubrir con una película de papel encerado puesta directamente en la salsa y refrigerar hasta el momento de servir. Para recalentar, quitar el papel encerado. Calentar por 2 minutos, usando el nivel de potencia medio-bajo (3P), revolviendo con un batidor después de 1 minuto de cocción, y otra vez al final de la cocción.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

*Calorías 162 (95 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 1 g • Grasa 17 g
Grasa saturada 10 g • Colesterol 132 mg • Sodio 194 mg • Calcio 11 mg • Fibra 0 g*

Avena con canela/jarabe de arce

Usamos bananas y arándanos azules en esta receta; pero los puede sustituirlos con cualquier fruta.

Función: MICROWAVE

Rinde aprox. 2½ tazas (3 a 4 porciones)

- 1 taza (80 g) de copos de avena (no use avena instantánea)**
- 1½ tazas (355 ml) de agua**
- ½ cucharadita de canela en polvo**
- 2 cucharaditas de jarabe de arce/maple puro**
- 1 banana mediana, en cubitos**
- ¼ taza (35 g) de arándanos azules**

1. Colocar todos los ingredientes en una cazuela apta para microondas y meter esta al horno. Presionar el botón MICROWAVE y fijar el nivel de potencia en “10P” y el tiempo en 4 minutos y; presionar el botón START. Dejar que la avena descanse por 1 minuto antes de sacarla del horno.
2. Luego, revolver los ingredientes y servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):

Calorías 115 (12 % de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 3 g • Grasa 2 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 3 mg • Calcio 11 mg • Fibra 3 g

Queso fundido

Esta receta puede incluir o no chorizo. ¡Ambas versiones son sustanciosas y deliciosas! Sírvalo con chips/totopos de maíz caseros (receta en la página 26).

Función: MICROWAVE

Rinde 2¼ tazas (530 ml)

- 8 onzas (225 g) de chorizo crudo (quitar la tripa si es necesario) (opcional)**
- 8 onzas (225 g) de queso crema frío**
- 4 onzas (115 g) de queso Monterrey Jack, rallado**
- ½ taza (80 ml) de salsa (cualquier sabor o variedad)**

1. Colocar el chorizo en un plato apto para microondas, cerciorándose no superponer los pedazos. Tapar y meter al horno. Presionar el botón MICROWAVE y fijar el nivel de potencia en “10P” y el tiempo en 4 minutos y; presionar el botón START. Sacar del horno y dejar enfriar ligeramente. Una vez tibio, desmenuzar el chorizo.
2. Colocar los ingredientes restantes en un bol apto para microondas y meter al horno. Presionar el botón MICROWAVE y fijar la temperatura en “10P” y el tiempo en 3 minutos y 30 segundos; presionar el botón START. Agregar el chorizo (si usa) y revolver. Servir tibio.

Información nutricional por porción (¼ de taza/60 ml):

Calorías 250 (79 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 10 g • Grasa 22 g
Grasa saturada 10 g • Colesterol 61 mg • Sodio 589 mg • Calcio 116 mg • Fibra 0 g

Salsa para mojar de queso azul

Una salsa para mojar perfecta para servir con alitas de pollo (receta en la página 26) o chips/totopos de maíz caseros (receta en la página 26) los días de partido.

Funciones: MICROWAVE, COMBI COOKING

Rinde 8 porciones

- 8 onzas (225 g) de queso crema frío**
- ⅓ taza (120 ml) de mayonesa**
- ¼ taza (60 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- 2 dientes de ajo, rallados**
- 2 cucharadita de salsa de rábano picante, o a gusto**
- 1 cucharadita de salsa Worcestershire**
- 1 pizca de sal kosher**
- ¼ cucharadita de pimienta recién molida**
- 6 onzas (170 g) de queso azul, desmenuzado**
- 2 cucharadas de cebolleta (“green onion”) (parte blanca y verde) finamente picada**
- 2 cucharada de cebolletas (“chives”) picadas + más para decorar**

1. Desenvolver el queso crema y ponerlo en un plato apto para microondas. Presionar el botón MICROWAVE y fijar el nivel de potencia en “10P” y el tiempo en 15 minutos; presionar el botón

START para suavizar. El queso crema es suave cuando puede presionar fácilmente en el centro con el dedo.

2. Colocar el queso crema en un tazón mediano y mezclarlo hasta que esté suave. Agregar la mayonesa, el suero de leche, el ajo, la salsa de rábano picante, la salsa Worcestershire, la sal y la pimienta; mezclar hasta conseguir una mezcla suave. Verter la mezcla en un plato pequeño apto para microondas engrasado.
3. Meter al horno. Presionar el botón COMBI COOKING y ajustar la temperatura a 350 °F y el tiempo en 15 minutos. La salsa está lista cuando la parte superior está dorada y burbujeante.
4. Retirar del horno con cuidado y dejar enfriar por 5 minutos antes de servir. Decorar con cebollinos picados si desea.

Información nutricional por porción:

*Calorías 221 (84 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 7 g • Grasa 20 g
Grasa saturada 10 g • Colesterol 32 mg • Sodio 367 mg • Calcio 158 mg • Fibra 0 g*

Chips/Totopos de maíz caseros

Puede que nunca más querrá comparar chips/totopos. ¡Perfecto por sí solo o como un divertido acompañamiento para su salsa favorita!

Función: AIRFRY

Rinde 2 a 3 porciones

- 6** tortilla de maíz, en cuartos
- ½** cucharadita de sal kosher
- Spray vegetal**
- Aceite de oliva para rociar**

Sazón (opcional):

- ½** cucharadita de chile en polvo
- 2** cucharadas de jugo de lima/limón verde fresco

1. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para freír con aire y engrasarla generosamente con spray vegetal. Colocar la mitad de los pedazos de tortilla en la cesta. Rociar uniformemente con aceite. Rociar con ¼ de cucharadita de sal y ¼ de cucharadita de chile en polvo.

2. Meter al horno. Presionar el botón AIRFRY, fijar la temperatura en 400°F y el tiempo en 5 minutos; oprimir el botón START. Los chips/totopos están listos cuando están crujientes y dorados en las orillas.
3. Sacar del horno y colocar en un bol o un plato para servir. Repetir con el resto de las tortillas.
4. Ajustar la sazón al gusto, rociar con jugo de lima/limón verde (si usa) y servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (10 chips/totopos):

*Calorías 122 (35 % de grasa) • Carbohidratos 16 g • Proteínas 2 g • Grasa 4 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 153 mg • Calcio 0 mg • Fibra 2 g*

Alitas de pollo, de dos maneras con 2 salsas

Freír las alitas de pollo con aire es más saludable que freírlas en aceite. Aquí le proponemos dos versiones, una simple y otra (más crujiente) en rebozado de cerveza, con dos deliciosas salsas.

Función: AIRFRY

Rinde aprox. 16 alitas

Spray vegetal

Alitas de pollo en rebozado de cerveza:

- 1½ libras (680 g) de alitas de pollo***
- ½ taza (60 g) de harina común**
- ½ taza (120 ml) de cerveza “light”**
- ½ cucharadita de sal kosher**

Alitas de pollo simples:

- 1½ libras (680 g) de alitas de pollo***
- ½ cucharadita de sal kosher**

1. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para freír con aire y engrasar generosamente con spray vegetal. Reservar.
2. Si quiere usar rebozado de cerveza: Mezclar la harina y la cerveza en un tazón grande. Agregar las alitas de pollo. Cubrir con la mezcla y sazonar con sal. Disponer las alitas de pollo en la cesta para freír con aire.

3. Si no quiere usar rebozado de cerveza: Colocar las alitas directamente en la cesta. Rociar con sal.
 4. Meter al horno. Presionar el botón AIRFRY y presionar el botón START. Las alitas están listas cuando están doradas y crujientes.
 5. Revolverlas inmediatamente en salsa y agregar la cobertura de su elección, p. ej., mantequilla, ajo, hierbas frescas o especias.
- *Muchas alas ya vienen separadas, pero si solo tiene alas enteras, cerciéndose de quitar las puntas y separar las alas en dos partes.

Información nutricional por alita (simple):

*Calorías 94 (39 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 14 g • Grasa 4 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 39 mg • Sodio 127 mg • Calcio 7 mg • Fibra 0 g*

Información nutricional por alita (en rebozado de cerveza):

*Calorías 101 (36 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 14 g • Grasa 4 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 39 mg • Sodio 127 mg • Calcio 7 mg • Fibra 0 g*

Salsa “Buffalo” para alitas de pollo

Una salsa clásica para alitas de pollo, hecha con aceite de coco en vez de mantequilla.

Rinde aprox. ¼ de taza (60 ml) de salsa, suficiente como para cubrir 16 alitas.

- ¼ **taza (60 ml) de salsa picante**
- 1 **cucharada (15 ml) de aceite de coco**

1. Poner la salsa picante y el aceite de coco en un tazón grande. Revolver para mezclar.
2. Cuando las alitas estén listas, colocarlas en el tazón y revolver para cubrir uniformemente. Servir inmediatamente.

**Información nutricional por porción de salsa “Buffalo”
(basada en 20 porciones):**

*Calorías 6 (100 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 0 g • Grasa 1 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 28 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g*

Salsa de jengibre-sésamo para alitas de pollo

Si le gusta la salsa picante, añada hojuelas de chile a esta sabrosa salsa.

Rinde aprox. ⅔ de taza (160 ml)

- ¼ **taza (60 ml) de aceite de sésamo/ajonjolí**
- 2 **cucharadas de salsa de soya baja en sodio**
- 2 **cucharadas (30 g) de miel (regular o picante)**
- 1 **trozo de 2 x 2 in. (5 x 5 cm) de jengibre fresco, pelado y rallado**
- 3 **dientes de ajo, rallados**
- ¼ **taza (30 g) de semillas de sésamo/ajonjolí tostadas**
- 2 a 3 **cebolletas (“green onions”), finamente rebanadas**

1. Colocar el aceite de ajonjolí/sésamo, la salsa de soya, la miel, el jengibre rallado y el ajo en un tazón grande. Batir para revolver. Agregar las semillas de sésamo/ajonjolí.
2. Cuando las alitas estén listas, colocarlas en el tazón y revolver para cubrir uniformemente. Salpicar con las cebolletas rebanadas. Servir inmediatamente.

**Información nutricional por porción de salsa de jengibre-sésamo
(basada en 20 porciones):**

*Calorías 39 (78 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 0 g • Grasa 3 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 68 mg • Calcio 4 mg • Fibra 0 g*

Camarones al coco

Sírvalos con una mayonesa con curry para un entremés divertido.

Función AIRFRY

Rinde aprox. 3 a 4 porciones como primer plato

- 1 libra (455 g) de camarones (aprox. 14 camarones medianos)**
- ½ cucharadita de sal kosher***
- ½ taza (60 g) de harina común**
- 1 huevo grande, batido**
- ¾ taza (90 g) de pan rallado japonés “panko”**
- ½ taza (40 g) de coco rallado sin azúcar**
- Spray vegetal**
- Aceite de oliva para rociar**

1. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para freír con aire y engrasar generosamente con spray vegetal. Reservar.
2. Preparar 3 recipientes para rebozar: uno con harina, otro con huevo, y el tercero con pan rallado y coco.
3. Sazonar los camarones con sal. Cubrir cada camarón con harina, sacudiendo el exceso. Luego, mojarlo en el huevo, y luego rebozarlo con la mezcla de pan rallado. Rociar ambos lados de los camarones con aceite de oliva y rociar con un poco más de sal. Disponer los camarones en la cesta para freír con aire.
4. Meter al horno. Presionar el botón AIRFRY, fijar la temperatura en 375 °F y el tiempo en 12 minutos; presionar el botón START. Hacer una pausa en la mitad del tiempo para voltear los camarones. Los camarones están listos cuando están dorados y crujientes.
5. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):

Calorías 294 (56 % de grasa) • Carbohidratos 21 g • Proteínas 12 g • Grasa 19 g
Grasa saturada 16 g • Colesterol 71 mg • Sodio 657 mg • Calcio 39 mg • Fibra 5 g

*Si el pan rallado japonés “panko” está sazonado, reducir ligeramente la cantidad de mayonesa.

Flor de cebolla con mayonesa de chipotle

¿Quién hubiera pensado que este popular aperitivo de restaurante fuese tan fácil de preparar?

Función: AIRFRY

Rinde 2 a 3 porciones (1 flor de cebolla)

- ½ taza (60 g) de harina común**
- 1 huevo grande, ligeramente batido**
- 2 cucharadas (30 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- ½ taza (60 g) de pan rallado japonés “panko”**
- ½ cucharadita de ajo en polvo**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- 1 pizca de pimienta negra recién molida**
- 1 pizca de pimienta de Cayena**
- 1 cebolla dulce grande, pelada**
- Aceite de oliva para rociar**
- Spray vegetal**
- ½ taza (120 ml) de mayonesa**
- 1 chile chipotle en adobo, finamente picado**
- ¼ cucharadita de jugo de limón fresco**

1. Preparar la mayonesa de chipotle: colocar la mayonesa, el chipotle y el limón en el bol de una mini-procesadora de alimentos. Procesar a alta velocidad hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Poner en un bol para servir, cubrir y refrigerar hasta el momento de usar.
2. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para freír con aire. Engrasar generosamente la cesta con spray vegetal. Reservar.
3. Colocar la harina en un tazón grande en el cual quepa la cebolla. Colocar los huevos y el suero de leche en otro tazón y el pan rallado y las especias en un tercer tazón (ambos del mismo tamaño que el primero). Reservar.
4. Cortar la extremidad superior de la cebolla de tal manera que forme una superficie plana. Dejar la raíz intacta. Voltear la cebolla para que la raíz apunte hacia arriba.

5. Sin cortar la raíz, cortar la cebolla en cuatro tajadas, y luego cortar cada pedazo a la mitad; repetir hasta conseguir pedazos de ¼ in. (0.5 cm) de grueso.
6. Voltar cuidadosamente la cebolla, teniendo cuidado de no separar los pedazos de la raíz, y abrir/separar las capas de cebolla para que se parezca a una flor.
7. Rebozar la cebolla en la harina y sacudir suavemente el exceso; meterla en la mezcla de huevo, y cubrirla con pan rallado. Rociar uniformemente con aceite de oliva y colocar en la cesta preparada.
8. Meter al horno. Presionar el botón AIRFRY, fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 12 minutos; presionar el botón START. La cebolla está lista cuando está crujiente y bien dorada.
9. Colocar en un plato y servir inmediatamente con mayonesa de chipotle

Información nutricional por porción (basada en 3 porciones):

Calorías 165 (18 % de grasa) • Carbohidratos 28 g • Proteínas 6 g • Grasa 3 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 72 mg • Sodio 234 mg • Calcio 31 mg • Fibra 2 g

Información nutricional por porción de mayonesa de chipotle (1 cucharada):

Calorías 101 (99 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 0 g • Grasa 11 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 10 mg • Sodio 93 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g

Palomitas de maíz con dulces

La mantequilla clarificada tiene un contenido de agua bajo, dando a estas palomitas todo el sabor a mantequilla sin mojarlas. ¡Añada una combinación de sus dulces de cine favoritos y estará listo para una noche de cine!

Función: MICROWAVE

Rinde aprox. 10 tazas de palomitas de maíz

- ½ **taza (115 g) de mantequilla sin sal, en cucharadas**
- ¼ **taza (40 g) de granos de maíz palomero**
- 3 cucharadas (45 g) de mantequilla clarificada de sal kosher**
- ½ **taza (75 g) de dulces de chocolate (Raisinets®, Buncha Crunch®, o Sno-Caps®)**

- ⅓ **taza (75 g) de caramelos cubiertos con chocolate (tal como Reese's Pieces®, M&M's® de maní o Skittles®)**
- ⅓ **taza (75 g) de gomitas o caramelos masticables (tal como Patch Kids®, Twizzlers®, Haribo's® Gold-Bears®)**

1. Preparar la mantequilla clarificada: Colocar la mantequilla en una taza medidora alta apta para microondas. Meter al horno. Elegir el modo preprogramado A-3 y presionar el botón START. Dejar descansar en el horno por aprox. 1 minuto. Repetir el ciclo. Dejar que la mantequilla descansa por un minuto. La mantequilla debe aparecer separada en tres capas. Quitar la capa superior de los sólidos de la leche y desecharla. Verter la capa del medio transparente en un recipiente, teniendo cuidado de dejar la capa inferior. Reservar 3 cucharadas de la mantequilla clarificada. Tapar y refrigerar el resto, recalentándola cuando necesite.
2. Colocar los granos de maíz en un bol grande apto para microondas con tapa. Meter al horno. Presionar el botón MICROWAVE, fijar el nivel de potencia en "10P" y el tiempo en 4 minutos; presionar el botón START.
3. Una vez que las palomitas están listas, destapar y rociarlas con mantequilla clarificada. Espolvorear con sal y añadir los caramelos. Revolver bien con una espátula a prueba de calor. Servir inmediatamente.

La información nutricional varía dependiendo de los dulces/caramelos usados.

Información nutricional por porción de palomitas (son dulces/caramelos):

Calorías 62 (65 % de grasa) • Carbohidratos 5 g • Proteínas 1 g • Grasa 5 g
Grasa saturada 3 g • Colesterol 0 mg • Sodio 56 mg • Calcio 0 mg • Fibra 1 g

Pollo asado clásico

Espicias simples llenan este pollo clásico de sabor.

Función: COMBI COOKING

Rinde 6 porciones

- 1** pollo de 3½ a 4 libras (1.6 a 1.8 kg)
- 1** cucharadita de sal kosher
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1** limón, cortado a la mitad
- 1** cucharadita de aceite de oliva virgen extra
- 2** cucharaditas de hierbas provenzales (Herbes de Provence) u otras hierbas secas, p. ej., romero y tomillo
- 3** dientes de ajo, machacados

1. Colocar el pollo en un recipiente apto para microondas y horno. Secar bien. Rociar la sal, la pimienta y el jugo de limón. Meter la mitad de limón en la cavidad del pollo. Rociar el pollo con aceite de oliva. Restregar con las hierbas y el ajo. Meter los dientes de ajo en la cavidad del pollo. Atar el pollo si desea.
2. Meter al horno. Presionar el botón COMBI COOKING y ajustar la temperatura a 400 °F y el tiempo en 60 minutos. El pollo está listo cuando los muslos estén dorados y crujientes y cuando la temperatura interna (medida con un termómetro instantáneo) alcance 165 °F (75 °C).
3. Con cuidado, sacar el pollo del horno y dejarlo reposar por 10 minutos antes de cortar y servir.

Información nutricional por porción (basado en un pollo de 4 libras/1.8 kg):

Calorías 408 (64 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 34 g • Grasa 28 g
Grasa saturada 8 g • Colesterol 138 mg • Sodio 316 mg • Calcio 41 mg • Fibra 0 g

Sándwiches de falafels

Disfruta de esta popular comida callejera del Medio Oriente en casa. Recuerde remojar los garbanzos en agua la noche anterior.

Función: AIRFRY

Rinde 12 falafels, 4 sándwiches

- ¼ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1** cucharada de agua
- 1** diente de ajo
- 1** chalote pequeño, en pedazos
- ½ taza (60 g) de garbanzos secos, remojados durante la noche, enjuagados y escurridos
- ½ cucharadita de sal kosher
- 1/8 cucharadita de pimienta negra recién molida
- ¾ cucharadita de comino en polvo
- ¼ cucharadita de semillas de cilantro en polvo
- 1/6 cucharadita de chile en polvo
- 1/3 taza (30 g) de perejil italiano fresco (tallos y hojas)
- 1** cucharada (de harina común)

Para los sándwiches:

Pan pita, partido a la mitad y calentado
“Baba Ganoush” (receta a continuación)
Col roja y cebolla roja finamente rebanadas
Pepino, tomates y pepinos encurtidos picados
Salsa Tahini para aderezar
Hojas de perejil fresco, picado

1. Disolver el bicarbonato en el agua.
2. Picar finamente el ajo y el chalote en una procesadora de alimentos equipada con una cuchilla grande. Agregar los garbanzos remojados, la sal, la pimienta, las especias, el perejil y harina. Pulsar 8 a 10 veces para moler grueso. Raspar el bol y pulsar unas cuantas veces más. Sacar aprox. 10 cucharadas de la mezcla y colocarla en un tazón, dejando el resto en el bol de la procesadora. Encender la máquina y echar el bicarbonato de sodio disuelto en la boca de alimentación; procesar para incorporar.

3. Combinar la mezcla con la mezcla reservada, revolviendo para mezclar. Usando una cuchara, formar 12 croquetas de una cucharada. Colocar las croquetas sobre un plato forrado con papel encerado y refrigerar por 30 minutos.
4. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para freír con aire. Engrasar generosamente la cesta con spray vegetal. Una vez frías colocar las croquetas en la cesta, en una sola capa. Rociar con aceite de oliva. Meter al horno. Presionar el botón OVEN/AIRFRY, fijar la temperatura en 350 °F y el tiempo en 15 minutos; presionar el botón START. Los falafels están listos cuando están dorados y crujientes.
5. Armar los sándwiches: Rellenar las mitades de pan pita con dos cucharadas de “baba ganoush” y dos falafels. Agregar col, cebolla roja, pepino, tomate y pepino encurtido. Rociar con salsa Tahini y perejil, si desea. Servir inmediatamente.

Información nutricional por “falafel”:

Calorías 62 (44 % de grasa) • Carbohidratos 7 g • Proteínas 2 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 138 mg • Calcio 9 mg • Fibra 1 g

“Baba Ganoush”

El microondas acorta significativamente el tiempo de preparación de este plato medio-oriental. Esta simple preparación hace que sea fácil de hacer y servir con los sándwiches de falafel (receta anterior)

Función: MICROWAVE

Rinde aprox. 4 tazas (945 ml)

- 2 berenjenas grandes
- 1 diente de ajo pequeño, finamente picado
- ½ cucharadita de sal kosher
- ⅓ cucharadita de comino en polvo
- 1 cucharada de jugo de limón fresco
- 2 cucharadas de Tahini (pasta de sésamo)
- ¼ taza (60 ml) de aceite de oliva virgen extra
- ¼ taza (15 g) de perejil fresco, picado
- Spray vegetal
- Aceite de oliva para rociar

1. Pinchar las berenjenas en algunos lugares con un tenedor o un palillo y colocarlas en un recipiente apto para microondas y meter al horno. Presionar el botón MICROWAVE, fijar la temperatura en “10P” y el tiempo en 12 minutos; presionar el botón START. Las berenjenas deberían estar muy suaves. Dejar enfriar ligeramente.
2. Cortar las berenjenas longitudinalmente a la mitad y sacar la carne con una cuchara (tirar la piel). Colocar la carne de las berenjenas en un bol grande y aplastar con un tenedor. Agregar el ajo, la sal y el comino. Agregar el jugo de limón, la Tahini y el aceite de oliva. Finalmente, agregar el perejil. Probar y ajustar la sazón al gusto. Permitir que el “baba ganoush” llegue temperatura ambiente y reservar.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 151 (67 % de grasa) • Carbohidratos 11 g • Proteínas 3 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 0 mg • Sodio 192 mg • Calcio 22 mg • Fibra 6 g

Tazón de quinua con salmón Teriyaki

Una comida colorida y sustanciosa.

Función MICROWAVE

Rinde 3 a 4 porciones

- 1 taza (175 g) de quinua
- 1¾ tazas (415 ml) de agua
- 1 libra (455 g) de salmón, cortado en 3 o 4 filetes
- 2 cucharaditas de mirín o jugo de limón
- 1 diente de ajo, machacado
- ½ taza (120 ml) de salsa Teriyaki
- 1 rábano, finamente rebanado
- 1 zanahoria pequeña, rallada
- 1 cebolleta (“green onion”) pequeña, en rodajas finas
- 1 cucharada de albahaca fresca
- 1 cucharadita de semillas de sésamo/ajonjolí

1. Colocar todos los ingredientes en una cazuela apta para microondas y meter al horno. Presionar el botón MICROWAVE, fijar el nivel de potencia en “10P” y el tiempo en 9 minutos; presionar el botón

START. Mientras la quinua se está cocinando, colocar el salmón en un plato poco profundo apto para microondas; rociar con mirín y restregar con el diente de ajo machacado. Cubrir con salsa Teriyaki. Voltrear los filetes de manera que la piel apunte hacia abajo y dejar marinar en la mezcla.

2. Cuando la quinua esté cocinada, dejarla reposar. Tapar el salmón y meter al horno. Presionar el botón MICROWAVE, fijar nivel de potencia en "10P" y el tiempo en 7 minutos; presionar el botón START. Cuando el pescado esté cocinado, dividir la quinua entre 3 a 4 boles. Dividir el rábano, la zanahoria y la cebolleta entre los boles y colocar un filete de salmón encima, la parte con piel apuntando hacia abajo. Decorar con cilantro y semillas de sésamo/ajonjolí.
3. Servir inmediatamente, con un rocío salsa Teriyaki si desea.

Información nutricional por porción (basada en 3 porciones):

Calorías 513 (41 % de grasa) • Carbohidratos 3 g • Proteínas 39 g • Grasa 23 g
Grasa saturada 5 g • Colesterol 83 mg • Sodio 713 mg • Calcio 47 mg • Fibra 4 g

Chile vegetariano

Con el sabor ahumado y picante que le confiere su salsa de chipotle en adobo, este chile vegetariano rivaliza con el chile con carne tradicional.

Función MICROWAVE

Rinde aprox. 4 tazas (945 ml)

- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 1 trozo de ½ in. (1.5 cm) de jengibre fresco, finamente picado
- 1 diente de ajo, finamente picado
- ½ cebolla mediana, finamente picada
- ½ cucharadita de sal kosher
- 1 pizca de pimienta negra recién molida
- ½ pimiento dulce rojo, amarillo o verde pequeño, sin semillas y finamente picado
- 1 lata de 14.5 onzas (410 g) de tomates picados, con jugo
- 1 lata de 15 onzas (450 g) de frijoles negros, escurridos y enjuagados
- 1 cucharadita de concentrado de tomate

- 1 chipotle entero en adobo + ½ cucharadita de adobo
- 1 cucharada de jarabe de arce/maple puro
- 1 cucharadita de chile en polvo
- ¼ cucharadita de comino en polvo
- ¼ cucharadita de canela en polvo
- Queso Cheddar o Monterey Jack rallado, para decorar
- Cilantro fresco, para decorar

1. Colocar el aceite, el jengibre, el ajo, la cebolla y una pizca de la sal y de la pimienta en una cazuela apta para microondas y meter al horno. Presionar el botón MICROWAVE, fijar nivel de potencia en "10P" y el tiempo en 2 minutos; presionar el botón START.
2. Al final del ciclo, retirar cuidadosamente del horno y agregar los ingredientes restantes, excepto el queso y el cilantro. Revolver para combinar, tapar y volver al horno. Presionar el botón MICROWAVE, fijar nivel de potencia en "10P" y el tiempo en 12 minutos; presionar el botón START.
3. Servir el chile en boles, con queso rallado y cilantro fresco.

Información nutricional por porción de (1 taza):

Calorías 256 (9 % de grasa) • Carbohidratos 46 g • Proteínas 13 g • Grasa 3 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 0 mg • Calcio 119 mg • Fibra 11 g

Salchicha y pimientos

Lista en tan solo 20 minutos, esta comida es fácil en cualquier noche de la semana.

Función: AIRFRY

Rinde 3 a 4 porciones

- 1 cebolla roja pequeña, partida a la mitad, y cada mitad cortada en pedazos, pero dejando la raíz intacta
- 1 pimiento dulce rojo, partido a la mitad, y luego en tiras de 1 in. (2.5 cm)
- 1½ cucharaditas de aceite de oliva
- ¼ cucharadita de sal kosher
- 1 pizca de pimienta negra recién molida

12 onzas (340 g) de salchicha italiana precocinada, cortadas longitudinalmente a la mitad

1. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para freír con aire. Revolver la cebolla y la pimienta con 1 cucharadita de aceite de oliva, sal y pimienta; disponer en una sola capa en la cesta para freír.
2. Meter al horno. Presionar el botón AIRFRY, fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 10 minutos; presionar el botón START. Al final del tiempo, reservar los vegetales cocinados en un bol.
3. Colocar las mitades de salchicha en la cesta y rociar con el aceite restante. Meter al horno. Presionar el botón AIRFRY, fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 15 minutos; presionar el botón START.
4. Revolver con los vegetales cocinados y servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 168 (49 % de grasa) • Carbohidratos 4 g • Proteínas 13 g • Grasa 9 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 45 mg • Sodio 629 mg • Calcio 26 mg • Fibra 2 g

“Nuggets” de pollo

Esta versión casera de este plato congelado favorito les encantará a todos los niños, pequeños y grandes.

Función: AIRFRY

Rinde aprox. 4 porciones

- $\frac{3}{4}$ taza (95 g) de harina común
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos
- $1\frac{1}{2}$ tazas (180 g) de pan rallado japonés “panko”
- $\frac{3}{4}$ cucharadita de sal kosher
- $\frac{3}{4}$ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1 libra de pechuga o muslos de pollo, en tiras uniformes de $1\frac{1}{2}$ in. (4 cm)
- Aceite de oliva para rociar
- Spray vegetal

1. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para freír con aire y engrasar generosamente con spray vegetal. Reservar.

2. Colocar la harina, los huevos y el pan rallado en tres platos hondos distintos. Agregar una pizca de sal y de pimienta al pan rallado; revolver para mezclar.
3. Sazonar el pollo por ambos lados con la sal y la pimienta restantes. Cubrir cada pedazo de pollo en harina y sacudir el exceso. Luego, bañar cada pedazo en el huevo, y rebozar uniformemente con pan rallado. Rociar ambos lados con aceite de oliva. Disponer la mitad de los “nuggets” de pollo en una capa en la cesta para freír con aire.
4. Meter al horno. Presionar el botón AIRFRY el fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 15 minutos; presionar START. Hacer una pausa a la mitad del tiempo para voltear los “nuggets”. Los “nuggets” están listos cuando están cocidos por dentro y dorados en ambos lados. Repetir con los “nuggets” restantes.
5. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):

Calorías 191 (22 % de grasa) • Carbohidratos 32 g • Proteínas 5 g • Grasa 5 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 434 mg • Calcio 1 mg • Fibra 1 g

Papas rellenas al horno

Nuestras papas rellenas consiguen un poco ayuda del Horno/Horno de microondas/Horno freidor 3 en 1 Cuisinart®, para una piel súper crujiente y una parte superior crocante.

Funciones: MICROWAVE, AIRFRY

Rinde 2 porciones

- 2 lonchas de tocino
- $\frac{1}{2}$ tazas (50 g) de cogollos de brécol
- 2 papas “Russet” de 6 onzas (170 g) a 8 onzas (225 g) cada una
- $\frac{1}{4}$ taza (80 ml) de crema agria + un poco más para servir
- $\frac{1}{2}$ taza (55 g) de queso Cheddar rallado
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal kosher
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de pimienta negra recién molida
- Spray vegetal

1. Colocar el tocino sobre un plato apto para microondas, entre dos hojas de papel absorbente; meter al horno. Presionar el botón MICROWAVE, fijar el nivel de potencia en “10P” y el tiempo en 2 minutos y 30 segundos; presionar el botón START. Agregar tiempo, en incrementos de 2 minutos y 30 segundos, hasta que el tocino esté bien dorado y crujiente. Retirar con cuidado del horno y colocar en un plato forrado con papel absorbente.
2. Pinchar las papas todo alrededor con un tenedor. Colocar las papas sobre el plato giratorio, sobre una hoja de papel absorbente. Elegir la función “POTATO” (papas) y la opción “2”; presionar START. Si las papas requieren más tiempo, cocinar por más tiempo, en incrementos de 1 minuto. Retirar con cuidado las papas del horno y dejar enfriar.
3. Mientras tanto, colocar el brécol/brócoli en un bol apto para microondas junto con una cucharada de agua; tapar y meter al horno. Elegir la función “VEGGIES” (vegetales) y la opción “FRESH VEGGIES” (vegetales frescos), y presionar el botón START. Retirar con cuidado del horno, escurrir y dejar enfriar.
4. Preparar el relleno: Cortar las papas cocinadas a lo largo por el medio. Quitar la carne de las papas con una cuchara (dejar las pieles intactas) y agregarla al bol con el brécol/brócoli. Reservar las pieles de las papas. Aplastar la carne de las papas el brécol/brócoli juntos. Agregar el tocino reservado, la crema agria, ¼ de taza (aprox. 30 g) del queso Cheddar, la sal y la pimienta; revolver bien para combinar.
5. Rellenar las pieles de las papas con el relleno. Colocarlas en la cesta para freír con aire, en la bandeja para freír con aire. Engrasar ligeramente las pieles con spray vegetal. Cubrir cada papa con el queso Cheddar restante. Meter al horno. Presionar el botón AIRFRY, fijar la temperatura en 350 °F y el tiempo en 10 minutos; oprimir el botón START. Las papas están listas cuando la piel está crujiente y la parte superior está bien dorada y crocante.
6. Retirar del horno con cuidado. Rociar con tocino desmenuzado y agregar una cucharada de crema agria si desea. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (1 camote):

Calorías 320 (45 % de grasa) • Carbohidratos 30 g • Proteínas 14 g • Grasa 16 g
Grasa saturada 9 g • Colesterol 55 mg • Sodio 453 mg • Calcio 385 mg • Fibra 3 g

Coles de Bruselas “fritas”

La sabrosa salsa dulce y picante hace de estas coles de Bruselas un plato favorito.

Función: AIRFRY

Rinde 4 porciones

- 1 libra (455 g) de coles de Bruselas**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- 2 cucharadas (30 g) de miel**
- 2 cucharada de salsa sriracha**
- 1 cucharadita de jugo de lima/limón verde fresco**
- Spray vegetal**
- Aceite de oliva para rociar**

1. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para freír con aire y engrasar generosamente con spray vegetal. Reservar.
2. Cortar la parte de abajo de cada col de Bruselas, y luego cortarlas longitudinalmente a la mitad. Disponer las mitades de col en la cesta y rociar con sal y un poco de aceite de oliva.
3. Meter al horno. Elegir la función STAGE COOKING (coccción por etapas). Etapa 1: Presionar el botón OVEN/AIRFRY el fijar la temperatura en 300 °F y el tiempo en 20 minutos. Presionar la perilla para confirmar. Etapa 2: Presionar el botón OVEN/AIRFRY el fijar temperatura en 350 °F y el tiempo en 6 minutos. Presione la perilla para confirmar; Presionar el botón TURNTABLE para activar el plato giratorio, y luego el botón START. Las coles están listas cuando estén suaves y crujientes.
4. Mientras las coles se están cocinando, preparar la salsa, combinando la miel, la salsa sriracha y el jugo de lima/limón verde en un tazón mediano. Cuando las coles de Bruselas estén listas, cubrir con salsa, revolver y servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

Calorías 89 (13 % de grasa) • Carbohidratos 19 g • Proteínas 4 g • Grasa 2 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 443 mg • Calcio 48 mg • Fibra 4 g

Brécol/Brócoli con salsa de queso Cheddar

Esta salsa de queso Cheddar rápida acompañará deliciosamente todos sus vegetales. El brécol/ brócoli con queso Cheddar es una combinación clásica.

Función: MICROWAVE

Rinde 4 porciones

- 4 tazas (320 g) de cogollos de brécol**
- ¼ taza (60 ml) de agua**
- ¼ taza (80 ml) de leche entera o baja en grasa**
- 3 onzas (85 g) de Cheddar rallado**
- 3 onzas (85 g) de queso Monterey Jack rallado**
- 4 onzas (115 g) de queso crema, en 4 pedazos**
- 1 pizca de pimienta negra recién molida**

1. Colocar el brécol/brócoli en una cazuela apta para microondas, tapar y meter al horno. Elegir la función “VEGGIES” (vegetales) y la opción “FRESH VEGGIES” (A2) (vegetales frescos); presionar el botón START. Cuando estén cocinados, retirar del horno, escurrir y reservar.
2. Colocar la leche, los quesos y la pimienta en una taza medidora grande o un bol de vidrio aptos para microondas. Tapar el y meter al horno. Presionar el botón MICROWAVE, fijar temperatura en “10P” y el tiempo en 6 minutos; presionar el botón START. Hacer una pausa después de 3 minutos para revolver, y seguir cocinando.
3. Revolver la salsa, verterla por encima del brécol/brócoli y servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 204 (70 % de grasa) • Carbohidratos 8 g • Proteínas 14 g • Grasa 23 g • Grasa saturada 15 g • Colesterol 60 mg • Sodio 405 mg • Calcio 382 mg • Fibra 0 g

Calabaza cocinada dos veces con semillas de calabaza con especias

Cocinar la calabaza dos veces ayuda a desarrollar el sabor y proporciona una textura cremosa. Las semillas de calabaza proporcionan un muy necesario crujido y una cálida nota de especias que equilibra la dulzura del plato.

Funciones: MICROWAVE, AIRFRY

Rinde 4 a 6 porciones

- 2 cucharaditas de aceite de oliva**
- ¼ taza (50 g) de semillas de calabaza**
- ½ cucharadita de cualquier especia picante molida, tal como garam masala, harissa, páprika ahumada o comino**
- ¼ cucharadita + una pizca de sal kosher**
- 1 calabaza de invierno (p.ej., calabaza de bellota, kabocha, calabaza roja) pequeña, partida a la mitad, y luego en 4 a 6 pedazos**
- ¼ taza (60 ml) de agua**
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal fría**
- 1 cucharada de jarabe de arce/maple**
- 1 cucharadas de jugo de lima/limón verde fresco**
- Spray vegetal**
- Cilantro picado o menta y ralladura de lima/limón verde para servir (opcional)**

1. Verter el aceite de oliva en un plato apto para microondas; añadir las semillas de calabaza y revolver para cubrir con aceite. Esparcir en una capa y meter al horno. Presionar el botón MICROWAVE y fijar la temperatura en “10P” y el tiempo en 1 minuto; presionar el botón START. Revolver con cuidado, y seguir cocinando en incrementos de 1 minuto, revolviendo después de cada ciclo, hasta que estén doradas y aromáticas. Rociar con las especias y una pizca de sal; revolver para cubrir. Reservar.
2. Colocar los pedazos de calabaza en una cazuela apta para microondas y meter al horno. Presionar el botón MICROWAVE, fijar el nivel de potencia en “10P” y el tiempo en 6 minutos; presionar el

botón START. Cuando estén cocinadas, retirar del horno, escurrir y reservar. La calabaza debe estar suave, pero no completamente cocinada.

3. Colocar la mantequilla en una taza medidora pequeña o en un bol aptos para microondas. Meter al horno y elegir el modo preprogramado "MELT/SOFTEN" (A-3) para derretir la mantequilla. Presionar el botón START. Retirar del horno con cuidado. Agregar el jarabe de arce/maple y el jugo de lima/limón verde; mezclar para combinar. Reservar.
4. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para freír con aire y engrasar generosamente con spray vegetal. Disponer la calabaza en la cesta, el lado con carne apuntando hacia arriba. Cepillar cada pedazo con un poco de la mezcla de mantequilla (reservar la mantequilla restante) y sazonar con ¼ de cucharadita de sal. Meter al horno. Presionar el botón AIRFRY el fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 15 minutos; presionar START. La calabaza está lista cuando está bien dorada y tierna.
5. Colocar la calabaza en un plato para servir. Cepillar con la mantequilla restante y rociar con las semillas de calabaza con especias. Decorar con cilantro picado o menta y ralladura de lima (opcional). Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):

Calorías 177 (58 % de grasa) • Carbohidratos 16 g • Proteínas 4 g • Grasa 12 g
Grasa saturada 5 g • Colesterol 15 mg • Sodio 109 mg • Calcio 41 mg • Fibra 2 g

Macarrones con queso horneados

Mejoramos nuestros cremosos macarrones con queso con una irresistible cubierta de migajas de mantequilla.

Funciones: MICROWAVE, AIRFRY

Rinde 6 a 8 porciones

- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal fría
- 24 galletas de mantequilla saladas, tal como las galletas Ritz®, picadas
- 3 tazas (450 g) de macarrones secos
- 2 tazas (475 ml) de agua

- 1 cucharadita de sal kosher
 - 2 tazas (475 ml) de leche entera o baja en grasa
 - 2 tazas (240 g) de queso Cheddar rallado
 - 2 tazas (230 g) de queso Monterey Jack rallado
 - 8 onzas (225 g) de queso crema regular o bajo en grasa, en 8 pedazos
 - 1 pizca de pimienta negra recién molida
1. Colocar la mantequilla en una taza medidora pequeña o en un bol aptos para microondas. Meter al horno y elegir el modo preprogramado "MELT/SOFTEN" (A-3) para derretir la mantequilla. Presionar el botón START. Retirar del horno con cuidado. Colocar las galletas picadas y la mantequilla derretida en un tazón pequeño; revolver. Reservar.
 2. Colocar la pasta, el agua y la sal agua en una cazuela grande apta para microondas; meter al horno. Presionar el botón MICROWAVE, fijar el nivel de potencia en "10P" y el tiempo en 8 minutos; presionar el botón START. La pasta debería estar firme.
 3. Agregar el resto de los ingredientes, excepto la cobertura de galletas, tapar y volver al horno. Presionar el botón MICROWAVE y fijar el nivel de potencia en "PL10" y el tiempo en 4 minutos; presionar el botón START. Luego, cocinar por 4 minutos adicionales, usando el nivel de potencia alto ("PL10"). Retirar con cuidado del horno y revolver bien.
 4. Rociar uniformemente con galletas picadas. Meter al horno. Presionar el botón AIRFRY, fijar la temperatura en 325 °F y el tiempo en 10 minutos; oprimir el botón START. Los macarrones con queso están listos cuando la parte superior esté bien dorada y burbujear.
 5. Retirar del horno con cuidado y dejar enfriar por 10 minutos. Servir tibio.

Información nutricional por porción (basada en 8 porciones):

Calorías 571 (54 % de grasa) • Carbohidratos 44 g • Proteínas 23 g • Grasa 34 g
Grasa saturada 19 g • Colesterol 101 mg • Sodio 688 mg • Calcio 507 mg
Fibra 2 g

Pan de maíz fácil

Este pan de maíz simple y sin pretensiones está listo en un abrir y cerrar de ojos. ¡Y es riquísimo!

Función: MICROWAVE, COMBI COOKING

Rinde 12 porciones

- 6** cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal fría + un poco más para engrasar el molde
- 1½** tazas (185 g) de harina de maíz molida a la piedra* (tal como la harina de maíz Bob's Red Mill®)
- 1** taza (125 g) de harina común
- ¼** taza (50 g) de azúcar granulada
- 1½** cucharaditas de polvo de hornear
- ¾** cucharadita de bicarbonato de sodio
- ¾** cucharadita de sal kosher
- 1½** tazas (365 g) de suero de leche ("buttermilk"), a temperatura ambiente
- 2** huevos grandes, a temperatura ambiente
- 2** cucharadas (30 g) de miel

1. Engrasar con mantequilla un molde apto para horno y microondas de 8 in. (20 cm)
2. Colocar la mantequilla en una taza medidora pequeña o en un bol apto para microondas. Meter al horno y elegir el modo preprogramado "MELT/SOFTEN" (A-3) para derretir la mantequilla. Presionar el botón START. Repita, si es necesario, para derretir completamente. Dejar enfriar por 4 a 5 minutos.
3. Colocar la harina de maíz, la harina, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y la sal en un tazón mediano; revolver. Colocar el suero de leche, los huevos, la miel y la mantequilla enfriada en otro tazón pequeño; batir. Agregar la mezcla a la mezcla de harina de maíz, revolviendo para combinar (la mezcla estará espesa).
4. Verter la mezcla en el molde preparado y suavizar la parte superior con una espátula; meter al horno. Presionar el botón COMBI COOKING (CC1) y ajustar la temperatura a 325 °F y el tiempo en 25 minutos. Dejar el pan de maíz descansar en el horno por 10 minutos

antes de retirarlo del horno. El pan de maíz está listo cuando la parte superior esté dorada, los costados se despeguen del molde y un probador introducido en el centro salga limpio.

5. Retirar del horno con cuidado y colocar sobre una rejilla. Dejar enfriar por 10 minutos antes de cortar. Servir tibio.

Información nutricional por porción:

Calorías 218 (31 % de grasa) • Carbohidratos 32 g • Proteínas 5 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 47 mg • Sodio 254 mg • Calcio 379 mg • Fibra 4 g

*La harina de maíz molida a la piedra es sabrosa y da a este pan de maíz una textura rústica. Si no le apetece, puede remojar la harina de maíz en el suero de leche durante un mínimo de 15 minutos para ablandarla. Combinar la mezcla de harina de maíz y suero de leche con el resto de los ingredientes frescos y proceder con la receta. También puede usar harina de maíz fina, pero el pan resultará como un bizcocho.

Pastel de taza de chocolate con avellanas

Esta receta es perfecta para a los aficionados a los dulces que no quieren esperar.

Función: MICROWAVE

Rinde 1 porción

Spray vegetal

- 3** cucharadas (15 g) de harina común
- 2** cucharadas (25 g) de azúcar granulada
- 2** cucharadas (10 g) de cacao en polvo
- ¼** cucharadita de polvo de hornear
- 1** pizca de sal kosher
- 3** cucharadas de leche entera
- 2** cucharadas de aceite vegetal
- ¼** cucharadita de extracto natural de vainilla
- 2** cucharadas de crema para untar de chocolate con avellanas

1. Rociar el interior de una taza grande apta para microondas con spray vegetal. Agregar los ingredientes secos y revolver con un tenedor. Agregar la leche, el aceite y la vainilla; revolver para mezclar.

Agregar la crema para untar de chocolate/avellanas y revolver suavemente para incorporar.

2. Meter al horno. Presionar el botón MICROWAVE, fijar nivel de potencia en "PL10" y el tiempo en 1 minuto y 20 segundos; presionar el botón START. Retirar y dejar descansar por 1 minuto antes de servir.
3. Consejo para servir: Después de dejar descansar el pastel por 1 minuto, puede desmoldarlo en un plato en vez de comerlo en la taza. El pastel es mejor servido tibio.

Información nutricional por porción (1 pastel):

Calorías 683 (54 % de grasa) • Carbohidratos 72 g • Proteínas 9 g • Grasa 41 g
Grasa saturada 6 g • Colesterol 5 mg • Sodio 298 mg • Calcio 112 mg • Fibra 3 g

Churros

Freír con aire da a estos dulces fritos tradicionales un crujido ligero. Sírvalos con chocolate caliente mexicano (receta a continuación) y el máximo plato dulce.

Función: AIRFRY

Rinde aprox. 12 churros (6 porciones)

- $\frac{2}{3}$ **taza (160 ml) de agua**
- 5 cucharadas (70 g) de mantequilla sin sal fría**
- $\frac{1}{2}$ **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- $\frac{1}{4}$ **taza (50 g) + 1 cucharada (15 g) de azúcar granulada**
- 1 pizca de sal kosher**
- $\frac{1}{2}$ **taza (60 g) de harina común**
- 1 cucharada de canela en polvo**
- 1 huevo grande, a temperatura ambiente**
- Azúcar glasé para espolvorear, opcional**
- Spray vegetal**

1. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para freír con aire. Engrasar generosamente la cesta con spray vegetal. Reservar.
2. Colocar la harina, 3 cucharadas (45 g) de la mantequilla, la vainilla, 1 cucharada del azúcar y la sal en una cacerola mediana; revolver. Calentar a fuego medio-alto hasta que el azúcar esté disuelto y que la

mezcla empiece a hervir. Retirar del fuego y agregar la harina; revolver con una cuchara de madera, hasta que la harina esté completamente incorporada. La mezcla debería tener la consistencia de una pasta. Dejar enfriar por 5 minutos.

3. Mientras tanto, colocar 2 cucharadas (30 g) de la mantequilla fría en una taza medidora pequeña o en un bol aptos para microondas; meter al horno. Elegir el modo preprogramado "MELT/SOFTEN" (A-3) y presionar el botón START. Retirar del horno y dejar enfriar. Combinar $\frac{1}{2}$ taza (50 g) del azúcar y la canela en un plato poco hondo. Reservar la mantequilla derretida y el azúcar con canela.
4. Cuando la mezcla de harina esté fría, agregar el huevo y batir a velocidad baja con una batidora de mano. La mezcla se separará al principio, pero luego se unirá después de 2 a 3 minutos de mezclado. Cuando esté suave, colocar la masa en una manga pastelera equipada con un embudo grande en forma de estrella. También puede usar una bolsa hermética grande y cortar una esquina.
5. Formar churros de 4 a 5 in. (10 a 13 cm) de largo, directamente en la cesta para freír con aire. Usar un cuchillo para cortar la masa. Deberían caber aprox. 12 churros en la cesta para freír con aire, en una sola capa, pero también puede hacer esto en dos veces. Rociar los churros con azúcar glasé (esto le dará un exterior dorado y crujiente).
6. Meter al horno. Presionar el botón AIRFRY, fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 8 minutos; presionar el botón START. Los churros están listos cuando están dorados.
7. Después de sacarlos del horno, cepillar los churros con mantequilla derretida y cubrir con el azúcar con canela. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (2 churros):

Calorías 168 (55 % de grasa) • Carbohidratos 17 g • Proteínas 2 g • Grasa 10 g
Grasa saturada 6 g • Colesterol 56 mg • Sodio 35 mg • Calcio 59 mg • Fibra 1 g

Chocolate caliente mexicano

El chocolate mexicano es un chocolate molido a piedra y mezclado con azúcar, especias y vainilla. Está disponible en las tiendas especializadas y en algunos supermercados grandes, o en línea.

Función: MICROWAVE

Rinde aprox. 2 porciones (1½ tazas/355 ml)

- 1½ tazas (355 ml) de leche entera**
- ¼ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 3 onzas (85 g) de chocolate semidulce o semiamargo, finamente picado**
- 2 cucharaditas de azúcar granulada**
- 1 pizca grande de canela en polvo**
- 1 pizca de pimienta de Cayena o chile de árbol molido**

1. Colocar la leche en una taza de medir grande apta para microondas; meter al horno. Presionar el botón BEVERAGE y elegir la opción “12”. Presionar el botón START.
2. Al final del ciclo, sacar con cuidado la taza medidora del microondas y agregar los ingredientes restantes. Volver al horno. Presionar el botón MICROWAVE, fijar nivel de potencia en “10P” y el tiempo en 20 segundos; presionar el botón START.
3. Retirar del horno con cuidado y revolver bien. Dividir entre dos tazas y servir inmediatamente, con crema batida dulce.

Información nutricional por porción:

*Calorías 329 (47 % de grasa) • Carbohidratos 39 g • Proteínas 9 g • Grasa 19 g
Grasa saturada 11 g • Colesterol 18 mg • Sodio 79 mg • Calcio 207 mg • Fibra 3 g*

©2020 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China
www.cuisinart.com

20CE070894

IB-15703-ESP-A