Cuisinart®

Dual Zone Pro 11-Qt Basket Air Fryer

ADZ-112C



Instruction & Recipe Booklet

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

CONTENTS

Important Safeguards 2
Special Cord Set Instructions 3
Features and Benefits 4
Getting to Know the Digital Control Panel 4
Before First Use 6
Operating Your Cuisinart® Dual-Basket Air Fryer 6
Air Frying Tips & Hints 7
Air Fryer Chart 8
Troubleshooting 9
More Ways to Cook 10
Cleaning and Maintenance 10
Recipes 12
Warranty 23

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. **Read all instructions.**
2. **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING. Allow to cool before cleaning, handling, or putting on or taking off parts.**
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs or the main body of the Cuisinart® Basket Air Fryer in water or other liquids. See Cleaning and Maintenance, page 10.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way, or is not operating properly. Return the Cuisinart® Basket Air Fryer to the store or retailer where purchased for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or counter, where it could be pulled on inadvertently by children or pets, or touch hot surfaces, which could damage the cord.
10. Do not place the Cuisinart® Basket Air Fryer on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use this Cuisinart® Basket Air Fryer for anything other than its intended purpose.
12. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass in the Cuisinart® Basket Air Fryer.
13. To avoid burns, use extreme caution when removing Cuisinart® Basket Air Fryer accessories or disposing of hot grease.
14. **When not in use, always unplug the unit.** Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this Cuisinart® Basket Air Fryer.
15. Do not place any of the following materials in the Cuisinart® Basket Air Fryer: paper, cardboard, plastic, and similar products.
16. Do not cover any part of the Cuisinart® Basket Air Fryer with metal foil. This will cause the unit to overheat.
17. Oversize foods, metal foil packages, and utensils must not be inserted in the Cuisinart® Basket Air Fryer, as they may create the risk of fire or electric shock.
18. A fire may occur if the Cuisinart® Basket Air Fryer is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies, or walls when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation. Do not operate under wall cabinets.
19. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.
20. Do not attempt to dislodge food when the Cuisinart® Basket Air Fryer is plugged into an electrical outlet.
21. **WARNING:** To avoid possibility of fire, NEVER leave the Cuisinart® Basket Air Fryer unattended during use.

22. Use recommended temperature settings for all air frying.
23. Do not rest cooking utensils or baking dishes on the window or on top of the unit.
24. Press the ⏻ icon after use to turn off the Cuisinart® Basket Air Fryer.
25. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create the risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage, or the door touches the unit as it closes.
26. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
27. To disconnect, press the ⏻ icon to turn off, then remove plug from wall outlet.
28. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
29. If the SUPPLY CORD is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
30.  This symbol means: The surface of this product is hot; please be careful when touching it.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE

Please read and keep these instructions handy. These instructions will help you to safely operate your Cuisinart® Basket Air Fryer and get the most out of it with consistent, professional results.

NOTICE

To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

a. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b. Longer detachable power-supply cords or extension cords may be used if care is exercised in their use.

c. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:

1. The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

FEATURES AND BENEFITS

1. **Digital Control Panel**
   Features easy-to-use touch controls to select left and right basket, cooking function or air fry preset, time, temperature and special functions including Toss Reminder, Sync Settings, Sync Finish and Max Crisp (see “Getting to know the digital control panel”). Digital display shows temperature, countdown timer, and preheat indicator (Bake function only).
2. **Air Fry Baskets**
   11" x 6" surface area in each basket for cooking food.
3. **Crisper Plates**
   Ensures even cooking. Must always be inserted in air fry baskets for cooking.
4. **Viewing Windows**
   See-through windows to check cooking progress.



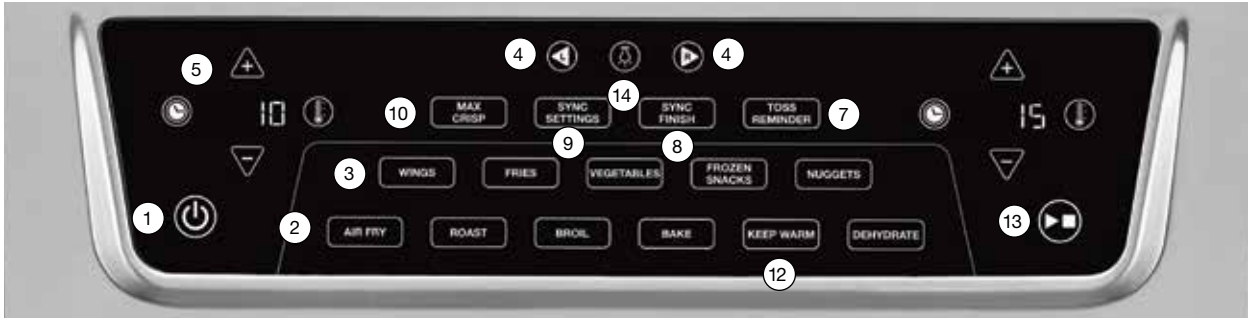
GETTING TO KNOW THE DIGITAL CONTROL PANEL

1. **Power/Standby Icon**
   Press the power icon to wake the control panel.
2. **Cooking Functions**
   Select the desired cooking function based on your cooking method: Air Fry, Roast, Bake, Broil, Dehydrate and Keep Warm. The selected cooking function will flash.
3. **Air Fry Presets**
   The unit includes convenient presets for your air-fried favorites. Choose from Fries, Wings, Frozen Snacks, Nuggets and Vegetables. After selecting the preset the default cooking temperature and time will automatically appear on the display. These settings can be adjusted using the and arrows.
4. **Left and Right Basket Controls**
   Let you set each basket independently, allowing you to cook two different foods at once.
5. **Time and Temperature Controls**
   Use the and icons along with the and arrows to adjust the cooking time and temperature for your selected function or preset. The temperature can be adjusted in increments of 5°F, and the cooking time can be adjusted in 1-minute increments.
6. **Preheat Feature (not shown)**
   The Bake & Broil function comes with a Preheat feature. To use it, select Bake, adjust the desired time and temperature settings, and then press the icon. The unit will begin preheating, and the display will show a scrolling rectangle symbol indicating the preheat process. Once preheating is complete, you’ll hear a 5-tone beep and the preheat indicator will flash. At this point, remove the basket, add your food, and return the basket to the unit. The cooking timer will then begin counting down.
7. **Toss Reminder**
   The Toss Reminder alerts you to flip or toss your food halfway through cooking. This reminder will automatically activate for the Air Fry function and all air fry presets, but you can also manually set it for any function. If you want to disable the reminder, simply press the Toss Reminder button again to turn it off. When the Toss Reminder is activated, it will flash during programming.

8. **Sync Finish**
   The Sync Finish feature ensures that two different foods in the left and right baskets—each with their own cooking time and temperature settings—will finish cooking at the same time, regardless of temperature and cook time. To use, simply press Sync Finish after selecting the cooking functions or air fry presets, the temperature, and the time for both baskets. Sync Finish will flash along with the icon to indicate is selected.
9. **Sync Settings**
   The Sync Settings feature allows you to set both baskets with the same cooking function, time, and temperature. Press the Sync Settings button after selecting the cooking function or air fry preset, time and temperature for the first basket, and the settings will be synchronized or between the left and right baskets. This is useful for when you want to cook two identical dishes simultaneously. Sync Settings will flash during programming to indicate it is selected.
10. **Max Crisp**
    Max Crisp is an independent cooking function with a high-temperature setting of 405°F-450°F. Use this function to air fry at a high temperature with shorter cook times.
11. **Ready Audio Beep (not shown)**
    When the cooking time has finished, the unit will sound three beeps, and the display will show “00” for 1 minute. After that, the air fryer will automatically enter Keep Warm mode, unless the basket is removed or the icon is pressed.
12. **Auto Keep Warm**
    The Keep Warm function begins automatically at the end of any cooking cycle to keep your food warm and ready to serve for up to 60 minutes. Press the icon to exit Keep Warm mode.
13. **Start/Stop**
    Press the to begin cooking or to stop the cooking cycle at any time for the left basket, right basket or both.

    To stop both baskets: To stop cooking for both baskets, simply press the icon.

    To stop one basket: If only one basket is cooking, simply press the icon to stop cooking. If both baskets are cooking and you'd like to stop only one basket, first select or , and then press the icon to stop cooking the selected basket only.
14. **Light**
    To illuminate interior in order to view food through the viewing windows during the cooking process. The light will automatically turn off after 20 seconds.
15. the air-fryer will enter sleep mode after 5minuts of inactivity.



BEFORE FIRST USE

1. Carefully unpack the unit and remove any packaging and promotional labels.
2. Place your Cuisinart® Basket Air Fryer on a flat, level surface.
3. Move 2 to 4 inches away from the wall or from any objects on the countertop. Do not use on heat-sensitive surfaces.

   NOTE: OBJECTS SHOULD NOT BE STORED ON TOP OF THE AIR FRYER. IF THEY ARE, REMOVE ALL OBJECTS BEFORE YOU TURN ON YOUR AIR FRYER. THE EXTERIOR WALLS GET HOT WHEN IN USE. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.
4. Check that there is nothing inside the Cuisinart® Basket Air Fryer (except the air fry basket and crisper plate).
5. Rinse the air fry basket and crisper plate thoroughly in warm soapy water and then dry completely
6. Plug power cord into the wall outlet.

OPERATING YOUR CUISINART® DUAL BASKET AIR FRYER

Follow these simple steps for cooking:

Place your air fryer on a flat, heat-resistant countertop.

Plug the unit into a 120V power outlet.

The unit will show the power icon and sound a single beep to indicate it is in standby mode.

Insert the Baskets

Ensure the crisper plates are placed in the bottom of each basket, and then insert the left and right baskets into the unit base until you hear a click.

Power On

Start by pressing the Power/Standby icon . The LED display will show "--:--" and the unit is ready for use.

Setting your cooking functions, time, and temperature

The L icon will flash, indicating the left basket is selected. Select the desired cooking function or preset, which will flash indicating it is selected for that side.

To adjust the cooking time, press the , and use the and icons to set to the desired cook time.

To adjust the cooking temperature, press the icon, and use the and icons to set the desired temperature.

If using both baskets, follow the same instructions to set the second basket.

To Start Cooking

Press the icon to begin cooking. The digital display will show the selected cooking function(s), and countdown timer(s), as well as activated Toss Reminder, Sync Finish, or Sync Settings.

End of Cooking

Once the cooking cycle is finished, the unit will sound three beeps and display "00" for 1minute, then the unit will automatically enter Keep Warm mode until the is pressed or the basket is removed for more than 5 minutes.

OPTIONAL TOSS REMINDER, SYNC FINISH, AND SYNC SETTINGS FEATURES

Toss Reminder

Toss Reminder is automatic for the Air Fry function and all air fry presets. The Toss Reminder button will flash to indicate activation. To activate or deactivate it, simply press the Toss Reminder button at any point while setting your cooking preferences.

Sync Finish

If you are cooking two different foods and would like them to finish cooking at the same time, select the cooking function or air fry preset, time and temperature for left basket and then the same for the right basket. Select Sync Finish and then press the icon.

Sync Settings

If you are cooking foods that require the same function, time, and temperature in both baskets, press the Sync Settings button after selecting the cooking function or air fry preset, time, and temperature for the first basket to easily duplicate your settings. **NOTE:** Cooking

time tends to be 10 to 15 minutes longer when using the Sync Settings function. When cooking the same food using both baskets on Sync Settings, increase cooking time by 10 to 15 minutes

To Turn off:

Press the ⏻ icon to turn off the unit. Unplug when not in use.

AIR FRYING TIPS & HINTS

Air frying is a healthy alternative to deep-frying in oil. A high-velocity fan and an upper heating element circulate air to prepare a variety of foods that are both delicious and healthier than traditional fried foods.

- Air frying doesn't require oil, but a light coating of cooking spray or drizzle of oil tossed with food can enhance browning.
- Toss Reminder is recommended when cooking large quantities that overlap and larger foods like chicken cutlets. Do not overload the basket; more surface area will result in faster cooking and better results.
- Foods will cook more evenly when they are cut into equal-size pieces with minimal overlap.
- An assortment of coatings can be used on air-fried foods. Some examples of different crumb coatings include breadcrumbs (plain, seasoned, and panko), crushed cornflakes, potato chips, and graham crackers. Various flours (including gluten-free) and other dry foods like cornmeal work as well.
- When cooking proteins, marinades and juices will drip to the bottom of the basket. This is a great base for a gravy or pan sauce.
- When air frying greasy foods (e.g., bacon), grease will drain into the bottom of the air fry basket. As a precaution, allow hot grease to cool in the basket and then discard the grease before cleaning the basket.
- Use tongs or a silicone spatula to remove food from the basket.
- Use the light/window feature to check on cooking food. The baskets can also be removed to check on the food (this will pause the cooking until the basket is reinserted into the unit)

AIR FRYER CHART

The chart below lists recommended cooking times, temperatures, and portions for various types of foods that can be air fried in a single air fryer basket. Use the second basket and Sync Settings mode when cooking more than the recommended amounts. When doing so, increase the total cooking time by 10 to 15 minutes*. If portions exceed recommendations, you can toss or flip foods occasionally while cooking to ensure the crispiest, most even results. Smaller amounts of food may require less time. For best air fry results, periodically check on food through viewing window
NOTE: Use a heat-safe baking pan (not included) on the crisper plate for baked goods, quiches, or casseroles.

FUNCTION	FOOD ITEM	AMOUNT	TIME	TEMP	PREHEAT	TOSS/FLIP
Air Fry	Breaded cutlets	4 cutlets - up to 1 pound	20 min	375°F	-	Flip
Air Fry	Salmon	4 fillets, (4 ounces each)	10 min	375°F	-	-
Air Fry	Shrimp	1 pound	8 min	370°F	-	Toss
Air Fry	Bacon	5 slices	6 to 10 min	400°F	-	Flip
Bake	Loaf cake	9" x 5" loaf pan	20 to 25 min	325°F	✓	-
Bake	Dinner rolls	6	10 to 15 min	350°F	✓	-
Roast	Chicken, whole	3½ pounds	55 min	350°F	-	-
Roast	Chicken drumsticks	6 pieces	25 min	380°F	-	Flip
Roast	Corn on the cob	3 to 6 ears	20 min	350°F	-	Flip
Broil	Melted Cheese Topping		3 to 5 minutes	400°F	✓	-

AIR FRYING CHART

PRESET	AMOUNT	TIME*	TEMPERATURE	PREHEAT	TOSS/FLIP
Fries	1½ pounds	20 min	400°F	-	Toss
Wings	2 pounds	30 min	400°F	-	Toss
Frozen Snacks	-	10 min	400°F	-	Toss
Nuggets	20 pieces	10 min	375°F	-	Toss

*Cooking times tend to be about 10 to 15 minutes longer when cooking food in both baskets at the same time.

DEHYDRATION

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

TROUBLESHOOTING

Operation	Why won't my unit turn on?	Make sure your unit is plugged into a functional outlet.
		Make sure the air fryer basket is securely in place in the unit.
		Call Consumer Service at **1-800-472-7606**.
	"OUT" error message.	If "OUT" is displayed on the control panel, the basket is not in the correct position.
Cooking	Why are fried foods not crispy or fried evenly?	Some foods may require more oil than others. If not crispy enough, lightly spray, brush, or rub more oil on the food.
		Make sure food is spread evenly in a single layer in the air fryer basket with no overlap. If food still overlaps, toss or flip food halfway through cooking cycle; use the Toss Reminder for an audio alert.
		Put the food in for additional cooking time. Make sure to check frequently until food reaches desired brownness.
	Why is my food undercooked?	If you put too much food in the basket, it may not cook in the suggested time. Try using smaller batches of food and single layers, rather than stacking food items on top of each other.
		If the temperature is too low, the food may not fully cook. For air frying, the ideal temperature is around 400ºF.
		When cooking the same food using both baskets on Sync Settings, increase cooking time by 10 to 15 minute.
Cleaning	How do I clean tough-to-remove food residue from the basket/crisper plate?	To remove baked-on grease, soak the accessories in hot, sudsy water or use a nonabrasive cleaner. We recommend hand-washing these parts in hot, sudsy water with a nylon scouring pad or nylon brush and then thoroughly rinsing them, or washing in a dishwasher.

MORE WAYS TO COOK

In addition to air frying, the Cuisinart® Basket Air Fryer can be used for baking and roasting. To cook using these functions, simply select the function and set cooking time (up to 60 minutes) and temperature. Some tips and recommendations on temperature and time are listed below.

- When using the Cuisinart® Basket Air Fryer, cooking times may need to be reduced because of the convection fan's high speed. Start checking foods about 5 to 10 minutes before the end of the suggested cooking time.
- When making baked goods in the unit, we recommend:
  - Using a heat-safe baking pan (not included) on the crisper plates.
  - For recipes not specifically developed for this Cuisinart® Basket Air Fryer, we suggest cooking at a lower temperature (25°F to 50°F lower) than what the recipe indicates.
- The Cuisinart® Basket Air Fryer can be used to roast beef, chicken, pork, fish, and more. To roast vegetables and cuts of meat, set the temperature to 400°F.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the air fryer from the electric outlet and allow it to cool completely before cleaning.
- Do not use abrasive cleaners, as they will damage the finish. Simply wipe the exterior with a clean, damp cloth and dry thoroughly. Apply the cleansing agent to a cloth, not directly onto the Cuisinart® Basket Air Fryer, before cleaning.
- To clean interior walls, use a damp cloth and a mild liquid soap solution or a spray solution on a sponge. Remove any residue from cleaners with a clean, damp rag. Never use harsh abrasives or corrosive products. These could damage the Cuisinart® Basket Air Fryer surface. Never use steel wool pads on interior of the Cuisinart® Basket Air Fryer.
- The Air fryer baskets and crisper plates are dishwasher safe. They can also be hand-washed in hot, sudsy water with a nylon scouring pad or nylon brush and thoroughly rinsed.
- Remove the crisper plates from the air fry baskets to easily clean the bottom of the air fry baskets.
- Any servicing should be performed by an authorized service representative.

Recipes

Street Corn Deviled Eggs 11
Kale and Cheddar Cornbread 12
Glazed Pecans 12
Smothered Waffle Fries 13
Ranch Seasoned Wings 13
Mozzarella Stuffed Meatballs 14
Crispy Rice with Spicy Salmon 14
Tofu Bites with Sesame Green Beans 15
Crispy Gnocchi with Brussels Sprouts 15
Turkey Burgers with Seasoned Steak Fries 16
Chicken Katsu 16
Zesty Chicken 17
Sweet Chili Salmon and Broccoli 17
Moroccan Carrots 18
Apple Tartlets 18
Zucchini Chocolate Chip Bread 19

Street Corn Deviled Eggs

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

Makes 12 servings

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

1. Place eggs in one air fryer basket. Place corn in the other air fryer basket. Place both baskets in the air fryer. On the side with the eggs, select Air Fry and set the temperature to 250°F and the time to 18 minutes. On the side with the corn, select Roast and set the temperature to 400°F and the time to 20 minutes. Select Sync Finish and press Start. When Toss Reminder sounds, turn the corn.
2. When finished cooking, use tongs to carefully transfer the eggs to a bowl filled with ice water to stop the cooking process. Reserve.
3. Removed the corn from the basket and let cool for 10 minutes.
4. Once cool, peel and halve the eggs. Carefully scoop out the yolks. Put the yolks into a work bowl of a food processor fitted with the metal chopping blade. Process until smooth. Pulse in the crema, 2 tablespoons of the cotija, mayonnaise, mustard, salt, ¼ teaspoon of the chili lime seasoning, and lime zest. (Alternatively, mash the yolks in a medium bowl with a fork and whisk in the remaining ingredients.)

5. Cut the kernels off the ear of corn. Fold into the yolk mixture. Taste and adjust seasoning as desired.
6. Spoon or pipe the filling into the center of each egg white. Sprinkle with the remaining cotija and chili lime seasoning before serving.

Kale and Cheddar Cornbread

Serve this cornbread for your next brunch spread. If not eating the same day, slice and reheat in a toaster oven or on a griddle, and serve with some salted butter.

Makes about 6 servings

- 2 tablespoons olive oil
- ¼ onion, finely chopped
- 2 lacinato kale leaves, tough stems removed and thinly sliced
- ¾ teaspoon kosher salt, divided
- 1 cup yellow cornmeal
- 1 cup unbleached all-purpose flour
- 1 tablespoon granulated sugar
- 2 teaspoons baking powder
- ½ teaspoon baking soda
- 6 tablespoons unsalted butter, melted and cooled to room temperature
- 1⅓ cups buttermilk
- 2 large eggs
- ½ cup shredded Cheddar
- Nonstick cooking spray, or additional melted butter

1. Put the oil in a medium skillet set over medium-low heat. Once the oil is hot, add the onion. Sauté until softened and fragrant. Add the kale and a pinch of the salt. Sauté until the kale is bright and wilted. Remove from heat and bring to room temperature. Reserve.
2. Put the cornmeal, flour, sugar, baking powder, remaining salt, and baking soda into a medium mixing bowl. Whisk well to combine.
3. Combine the buttermilk and eggs in a large liquid measuring cup or bowl. Whisk well to combine. Add to the dry ingredients and gently whisk until just combined. Add the butter and stir to combine, then gently fold in the Cheddar and the reserved kale.
4. Grease a 9-inch loaf pan with the nonstick cooking spray or melted butter. Transfer the batter to the pan.
5. Using one side of the air fryer, select Air Fry and set the temperature to 325°F and the time to 35 minutes. Once preheated, put the pan into that side of the air fryer.
6. At the end of the baking time, the top of the cornbread should be golden brown and spring back to the touch.
7. Cool slightly and then slice and serve.

Glazed Pecans

Whether as a snack or as a topping for a green salad, these quick cooking pecans will be sure to be a recipe that you will keep turning back to.

Makes 2 cups

- 2 cups raw pecans
- Vegetable oil, for coating
- 1 teaspoon ground cinnamon
- ¼ teaspoon ground nutmeg
- ¼ teaspoon ground cloves
- ¼ teaspoon kosher salt
- 2 tablespoons maple syrup
- 1 teaspoon grated orange zest

1. Put the pecans into a small mixing bowl. Lightly coat with vegetable oil and then add the spices and salt. Toss to fully coat. Transfer coated pecans to one basket of the air fryer.
2. Select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 5 minutes, tossing when the Toss Reminder tone sounds. After the cooking is complete, return to the same mixing bowl. Add the maple syrup and orange zest and toss to coat. Serve warm or cool prior to storing in an airtight container. The glazed pecans can be stored in the refrigerator for up to 2 weeks.

Smothered Waffle Fries

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

Makes 6 servings

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

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

Ranch Seasoned Wings

The perfect weeknight appetizer or addition to your game day lineup, these ranch seasoned wings are sure to be a hit!

Makes 4 to 6 servings

- 2 pounds chicken wings
- 1½ teaspoons kosher salt, divided
- ¼ cup dry buttermilk powder
- 2 teaspoons dried parsley
- ½ teaspoon dried dill weed
- 1 teaspoon dried chives
- 1¼ teaspoons garlic powder
- 1¼ teaspoons onion powder
- ½ teaspoon freshly ground black pepper

1. Place the chicken wings into both air fryer baskets in a single layer. Sprinkle with ½ teaspoon salt.
2. Place both baskets into the air fryer. Select Sync Settings and then select Wings. Increase the time for 40 minutes. When Toss Reminder sounds, toss the wings.
3. While the wings are cooking, prepare the ranch seasoning. In a small bowl, combine the buttermilk powder, parsley, dill, chives, garlic powder, onion powder, remaining teaspoon salt, and black pepper. Reserve.
4. When time expires, season the wings with 1 tablespoon of the ranch seasoning and serve.

*Ranch seasoning can be stored in an airtight container in a cool dry space for up to one month.

Mozzarella Stuffed Meatballs

Many believe that cheese makes everything better. Here at Cuisinart we think that is especially true with these stuffed meatballs.

Makes 12 meatballs

- 1 pound ground beef
- ¼ cup marinara sauce, plus additional for serving
- 2 tablespoons Italian seasoned breadcrumbs
- ¼ teaspoon kosher salt
- Pinch freshly ground black pepper
- 1½ ounces mozzarella, cut into twelve ¼-inch cubes
- Nonstick cooking spray, for basket

1. Put the ground beef, sauce, breadcrumbs, salt, and pepper into a large mixing bowl. Mix gently, but evenly, with clean hands.
2. Divide the mixture into 12 even rounds. Starting with one, take a cube of the mozzarella and put it into the center of the meat and form the meat mixture around the cheese. Shape into a ball. Reserve and repeat with the remaining mixture.
3. Place into one of the air fryer baskets. Select Air Fry and set the temperature to 350°F and the time to 10 minutes.
4. Serve immediately with extra sauce on the side.

Crispy Rice with Spicy Salmon

Top these crispy rice treats with jalapeño for some extra spice.

Makes 6 servings (12 crispy rice)

- Olive oil or vegetable oil, for spraying
- 3 cups cooked sushi rice
- 1 pound sushi grade salmon, cut into small cubes
- 1 tablespoon Japanese mayonnaise
- 2 teaspoons sriracha
- 1 scallion, thinly sliced

1. Line a 9-inch square pan with plastic wrap and spray with oil.
2. Press the cooked sushi rice into the pan into a dense, even layer. Cover with plastic wrap and place another 9-inch square pan on top of the rice. Put in the refrigerator and weigh down the top pan with heavy cans so that the rice is being pressed. Let sit in the refrigerator for at least 1 hour.
3. Flip the pressed rice out onto a cutting board. Cut the rice into a 3 x 4 grid, creating 12 rectangles.
4. Place the rice in an even layer in both of the air fryer baskets. Generously spray with oil. Place the baskets into the air fryer. Select Sync Settings and then select Air Fry, already set to 400°F for 10 minutes. When Toss Reminder sounds, flip the rice and spray with more oil.
5. While the rice is cooking, combine the remaining ingredients in a medium bowl. Reserve in the refrigerator.
6. When the rice is finished cooking, carefully remove from the baskets using tongs. Top each portion of rice with about a tablespoon of the spicy salmon. Serve immediately.

Tofu Bites with Gingered Green Beans

So simple yet so crisp and flavorful, this will become your go-to dinner party meal.

Makes 4 to 5 servings

- 1 package firm tofu, cut into 1-inch cubes
- Kosher salt
- 2 tablespoons sesame oil
- 4 teaspoons reduced sodium soy sauce
- 1 tablespoon rice vinegar
- 2 teaspoons honey
- 2 garlic cloves, finely chopped
- 1 1-inch piece fresh ginger, peeled and finely chopped
- Freshly ground black pepper
- 12 ounces green beans, trimmed

1. Lay the tofu out onto a large plate or platter. Season with a pinch each of the salt and pepper. Allow to sit while preparing the sauce.
2. In a large bowl, add the sesame oil, vinegar, honey, garlic, ginger, and 2 pinches of black pepper, and whisk to combine. Add the green beans. Toss to coat with the sauce.
3. Using tongs, transfer the green beans to one of the air fryer baskets. Shake basket to spread the green beans into an even layer.
4. Add the seasoned tofu cubes to the mixing bowl with the sauce. Toss gently to coat with the sauce and then transfer the tofu to the other air fryer basket using tongs, reserving the remaining sauce.
5. For the tofu, select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 15 minutes. For the green beans, select Air Fry and set the temperature to 375°F and the time to 15 minutes. Select Sync Finish and then press Start. Toss each basket when alerted by the Toss Reminder.
6. Once the cooking time is complete, serve immediately, drizzling the remaining sauce over the tofu.
7. The tofu and green beans are a great addition to a bowl of brown rice or seasoned noodles.

Crispy Gnocchi with Brussels Sprouts

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

Makes 4 servings

- 1 package (17.6 ounces) shelf-stable gnocchi
- Olive oil, for spraying
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper
- Nonstick cooking spray
- 1 pound Brussels sprouts, trimmed and halved
- Hot honey, for serving
- Lemon zest, for serving
- Lemon juice, for serving

1. Put the gnocchi into a large mixing bowl. Spray liberally with the olive oil and then sprinkle with two pinches of salt and a pinch pepper. Toss to fully coat and transfer to the left basket.
2. Toss the Brussels sprouts in the same bowl and spray well with olive oil and toss with a pinch each of salt and pepper. Transfer to the right basket.
3. For the gnocchi, select Air Fry and set temperature to 375°F and time to 18 minutes. For the Brussels sprouts select Air Fry and set temperature to 375°F and time to 15 minutes.

Select Sync Finish and press Start. Toss each basket when alerted by the Toss Reminder.

4. Transfer both to a shallow serving bowl and drizzle with hot honey, sprinkle with a large pinch of lemon zest and a squeeze of lemon juice. Serve immediately.

Turkey Burgers with Seasoned Steak Fries

An easy weeknight dinner. Pair with a green salad to make it complete.

Makes 4 burgers

1 tablespoon olive oil
½ teaspoon kosher salt
¼ teaspoon garlic powder
½ teaspoon Worcestershire sauce
2 tablespoons sliced green onion
1 pound ground turkey (dark meat)

Fries:

1 pound russet potatoes, cut into wedges
Olive oil, for coating
1½ teaspoons kosher salt
½ teaspoon garlic powder
½ teaspoon onion powder
¼ teaspoon paprika
Pinch freshly ground black pepper

1. First prepare the turkey burgers. In a medium bowl, stir together the oil, salt, garlic powder, Worcestershire, and green onions. Add the ground turkey and gently mix until all ingredients are incorporated. Shape into four even patties. Reserve.
2. Prepare the steak fries. Put the potato wedges into a large mixing bowl. Add oil and toss to coat. Add the salt and spices and then toss to fully coat.
3. Put the burgers into one of the air fryer baskets, and the seasoned fries in the other. For the turkey burgers, select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 16 minutes. For the fries, select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 20 minutes. Select Sync Finish and then press Start when Toss Reminder sounds, flip the burgers and toss the fries.
4. Serve immediately.

Chicken Katsu

A popular take on fried chicken, the air fryer ensures that you get plenty of crisp with minimal oil.

Makes 4 servings

½ cup unbleached all-purpose flour
¼ teaspoon kosher salt
Pinch freshly ground black pepper
2 large eggs
1 cup panko breadcrumbs
1 pound chicken tenders (pounded thin, if necessary, to make even pieces)
Olive or vegetable oil, for spraying
Cooked white rice, for serving
Shredded green cabbage, for serving
Korean barbecue sauce, for serving

1. Set out 3 shallow bowls or pie plates to hold the breading ingredients. In the first bowl/plate add the flour, salt and pepper; whisk to combine. Add the eggs to the second, whisking

to lightly beat. The third bowl/plate is for the panko breadcrumbs.

2. Take the chicken tenders and following the traditional breading method (flour, egg, breadcrumbs) coat each piece and reserve on a clean plate.
3. Liberally spray the chicken with olive or vegetable oil and then place into one of the air fryer baskets.
4. Select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 16 minutes, flipping when the Toss Reminder sounds.
5. Serve the chicken with white rice, shredded cabbage, and Korean barbecue sauce.

Zesty Chicken

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

Makes 4 to 6 servings

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

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

Sweet Chili Salmon with Broccoli

This simple weeknight meal can serve a family of four or be used to meal prep for the week. We suggest serving alongside rice or soba noodles.

Makes 4 servings

½ cup sweet chili sauce
4 garlic cloves, finely chopped
¾ teaspoon finely chopped ginger
2 tablespoons less sodium soy sauce
1 teaspoon sesame oil
1½ pounds salmon fillet, skin and pin bones removed, cut into 4 portions
1 pound broccoli

1. In a medium bowl, mix the sweet chili sauce, garlic, ginger, soy sauce, and sesame oil. Reserve ¼ cup of sauce. Add the salmon to the bowl and coat. Cover and marinate in the refrigerator for at least 30 minutes and up to 2 hours.
2. When finished marinating, remove salmon from the bowl and place in one of the air fryer baskets. Discard marinade.

3. Toss the broccoli in the reserved sauce and add to the other air fryer basket.
4. Place both baskets in the air fryer. Select Sync Settings, then select Air Fry. Set the temperature to 375°F and the time to 15 minutes. When Toss Reminder sounds, flip the salmon and toss the broccoli.
5. When cooking is complete, divide the broccoli and salmon among 4 plates. Serve with white or brown rice, if desired.

Moroccan Carrots

The North African spices warm this side dish, making it a fine accompaniment for many dishes. Try it simply with roast chicken and rice.

Makes 4 to 6 servings

- 1 pound baby carrots with green tops, trimmed and halved
- 1 tablespoon extra-virgin olive oil
- 1½ teaspoons ground cumin
- ¾ teaspoon sweet paprika
- ½ teaspoon kosher salt
- ⅛ teaspoon cayenne pepper
- ¼ cup cilantro, roughly chopped

1. Toss the carrots with the olive oil, cumin, paprika, salt, and cayenne.
2. Put carrots into one of the air fry baskets. Select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 15 minutes. Toss when Toss Reminder sounds.
3. Toss the carrots with cilantro before serving.

Apple Tartlets

Store-bought pie dough brings ease to these tasty tartlets. A great alternative to a large pie for the holidays, or an addition to a dessert table for any occasion.

Makes 8 tartlets

- ½ pound pie dough, divided into 8 equal pieces
- 2 large apples, peeled, cored, halved, and sliced
- ¼ cup granulated sugar
- ½ lemon, juiced
- ½ teaspoon pure vanilla extract
- ½ teaspoon ground cinnamon
- Pinch nutmeg
- Pinch kosher salt
- 1 large egg whisked with 1 teaspoon water (this is an egg wash for brushing the tartlets)
- Turbinado sugar, for sprinkling

1. Roll each piece of dough into a 4-inch round. Cover and chill in the refrigerator while preparing the filling.
2. Put the apples, sugar, lemon juice, vanilla, spices, and salt into a large mixing bowl. Gently toss together so that the apples are nicely coated.
3. Remove the dough from the refrigerator and evenly divide the apple mixture among the center of the dough rounds, leaving a 1-inch border. Fold over the edges of the dough on top of part of the apple filling, keeping the centers of the apple mixture exposed.
4. Chill the tartlets for about 20 minutes. Remove and brush the top of the edges of the dough with the egg wash and then sprinkle with the turbinado sugar.
5. Place 4 tartlets in each of the air fryer baskets. Select Sync Settings, then Air Fry. Set temperature to 375°F and time to 20 minutes.

6. Once the tartlets finish cooking, allow to cool slightly before serving.

Zucchini Chocolate Chip Bread

A perfect afternoon snack for your kids. Using the air fryer to bake is an easy trick to keep from heating up your large oven.

Makes 1 loaf, 16 servings

	Nonstick cooking spray
1¾	cups unbleached all-purpose flour
1½	teaspoons ground cinnamon
¾	teaspoon ground allspice
¼	teaspoon ground nutmeg
1	teaspoon fine sea salt
1½	teaspoons baking powder
½	cup vegetable oil
1	cup granulated sugar
2	large eggs
1	large zucchini, approximately 8 to 10 ounces, shredded
½	cup walnuts, lightly toasted
½	cup chocolate chips (or use dried cranberries or cherries for a less-sweet flavor)

1. Coat a 9 x 5 x 3-inch loaf pan with cooking spray.
2. Put the flour, spices, salt, and baking powder into a large mixing bowl. Whisk well to combine; reserve.
3. Put the oil, sugar, and eggs into a separate large mixing bowl. Whisk until fully combined. Add the dry ingredients, followed by the zucchini, walnuts, and chocolate chips. Stir well with a spatula or a large spoon to combine. Pour the batter into the prepared pan.
4. Choose basket, select Bake and set the temperature to 325°F and the time to 50 minutes. Once the air fryer has preheated, put the loaf pan into the selected basket to bake.
5. The bread should be nicely browned and firm to the touch. Cool in the pan on a wire rack for 10 to 15 minutes, and then turn the loaf out onto a wire rack to cool completely before slicing and serving.

WARRANTY

LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

We warrant that this Cuisinart product will be free of defects in materials or workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase. This warranty covers manufacturer's defects including mechanical and electrical defects. It does not cover damage from consumer abuse, unauthorized repairs or modifications, theft, misuse, or damage due to transportation or environmental conditions. Products with removed or altered identification numbers will not be covered.

This warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. If your Cuisinart product should prove to be defective within the warranty period, we will repair it or replace it if necessary. For warranty purposes, please register your product online at www.cuisinart.ca to facilitate verification of the date of original purchase and keep your original receipt for the duration of the limited warranty. This warranty excludes damage caused by accident, misuse or abuse, including damage caused by overheating, and it does not apply to scratches, stains, discolouration or other damage to external or internal surfaces that does not impair the functional utility of the product. This warranty also expressly excludes all incidental or consequential damages.

Your Cuisinart product has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120 volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Centre:

Toll-free phone number:
1-800-472-7606

Address:
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit # 1

Woodbridge, ON L4H 0L2

Email:
consumer_Canada@conair.com

Model:
ADZ-112C

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose:

- $10.00 for shipping and handling of the product (cheque or money order)
- Return address and phone number
- Description of the product defect
- Product date code*/copy of original proof of purchase
- Any other information pertinent to the product's return

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

Note: We recommend you use a traceable, insured delivery service for added protection. Cuisinart will not be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. To order replacement parts or accessories, call our Customer Service Centre at 1-800-472-7606. For more information, please visit our website at www.cuisinart.ca.

Cuisinart^MC

Friteuse à l'air chaud à panier de 11 pintes (10,4 L) double zone pro

ADZ-112C

GARANTIE LIMITÉE TROIS ANS - CUISINART - 3 ANS



Livret d'instructions et de recettes

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

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité 2
Cordon spécial 3
Caractéristiques et avantages 4
Tableau de commande numérique 4
Mise en service 6
Mode d'emploi 6
Trucs et conseils d'utilisation 7
Tableau de friture à l'air chaud 8
Dépannage. 9
Autres façons de cuisiner 10
Nettoyage et entretien 10
Recettes. 12
Garantie 23

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1. **Lisez toutes les instructions.**
2. **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS ET AVANT DE LE NETTOYER. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le manipuler ou de poser et déposer des pièces.**
3. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez jamais le cordon ou les fiches ni aucune partie de l'appareil dans l'eau ou un autre liquide. Voyez les instructions pour le nettoyage et l'entretien à la page 10.
5. Exercez une supervision étroite lorsqu'un appareil électrique est utilisé par des enfants ou lorsqu'il s'en trouve à proximité.
6. N'utilisez pas l'appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au magasin où il a été acheté pour qu'il soit examiné et réparé au besoin.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart afin d'éviter les risques de blessures que cela pourrait occasionner.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou de la table où il risque d'être accroché par des enfants ou des animaux de compagnie, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait l'endommager.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. Soyez extrêmement vigilants lorsque vous mettez dans l'appareil des récipients faits d'une matière autre que du métal ou du verre.
13. Pour éviter les brûlures, soyez très prudents lorsque vous retirez les accessoires ou que vous éliminez de la graisse chaude.
14. **Débranchez toujours l'appareil quand il ne sert pas.** Ne rangez rien dans l'appareil, autres que les accessoires recommandés par le fabricant.
15. Ne mettez aucun contenant en papier, en carton, en plastique ou d'autres matières similaires dans l'appareil.
16. Ne recouvrez jamais aucune partie de l'appareil avec du papier d'aluminium au risque de causer une surchauffe.
17. Ne mettez pas d'aliments de très grande taille ni des emballages ou des ustensiles en métal dans l'appareil, car cela pourrait créer un risque d'incendie ou de choc électrique.
18. Assurez-vous que l'appareil n'est pas en contact avec un matériau inflammable (tels que rideaux ou tentures) ou les murs pendant qu'il fonctionne; cela créerait un risque d'incendie. Ne laissez pas d'objets sur le dessus de l'appareil pendant qu'il est en marche. Ne l'utilisez pas sous les armoires de cuisine.
19. Ne nettoyez pas l'intérieur avec un tampon à récurer métallique. Des morceaux de métal pourraient se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui créerait un risque de choc électrique.

20. N’essayez pas de déloger des aliments coincés dans l’appareil quand il est branché dans une prise de courant.
21. **MISE EN GARDE :** Pour éviter les risques d’incendie, ne laissez JAMAIS l’appareil fonctionner sans surveillance.
22. Réglez l’appareil aux températures recommandées pour toutes les fritures à air chaud.
23. Ne déposez pas d’ustensiles ou de plats de cuisson sur le hublot ou le dessus de l’appareil.
24. Éteignez l’appareil en appuyant sur l’interrupteur d’alimentation ⏻ après l’utilisation..
25. Ne faites pas fonctionner un appareil dans un module de rangement sur le comptoir ni dans une armoire murale. Lorsque vous rangez un appareil dans un module de rangement, prenez soin de le débrancher de la prise électrique. Le fait de laisser l’appareil branché peut causer un risque d’incendie, spécialement s’il touche les parois du module ou la porte de l’armoire lorsqu’elle est fermée.
26. Faites très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l’huile chaude ou un liquide chaud.
27. Au moment de débrancher l’appareil, commencez par l’éteindre en appuyant sur l’interrupteur d’alimentation ⏻ , puis retirez la fiche de la prise de courant.
28. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) qui ont des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu’elles soient supervisées ou qu’elles aient reçu les instructions nécessaires. Surveillez les enfants pour vous assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
29. Si le CORDON D’ALIMENTATION venait qu’à être endommagé, faites-le remplacer par le fabricant ou son représentant de service autorisé ou par une autre personne compétente afin d’éviter tout accident.
30.  Ce symbole alerte à la présence d’une surface chaude. Soyez prudents quand vous y touchez.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL

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

NOTE SUR LA FICHE

Pour réduire le risque de choc électrique, il n’y a qu’une seule façon d’insérer la fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n’entre pas, inversez-la; si elle n’entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

NOTE SUR LE CORDON COURT

a. L’appareil est muni d’un cordon d’alimentation électrique court (ou d’un cordon détachable) pour éviter les blessures reliées aux risques d’emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long.
b. Il est possible d’utiliser un cordon d’alimentation détachable plus long, à la condition de prendre certaines précautions.
c. Si un cordon d’alimentation détachable plus long est utilisé, il doit :
    1. avoir un calibre égal ou supérieur à celui de l’appareil;
    2. être placé de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l’atteindre ou que quelqu’un ne trébuche dessus.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. **Tableau de commande numérique**
   Touches à effleurement faciles d'emploi qui permettent de sélectionner le panier de cuisson du côté gauche ou du côté droit, de régler la fonction, la durée et la température, de sélectionner les programmes préréglés pour la friture à l'air chaud, ainsi que d'activer des fonctions spéciales : rappel de secouage, réglages synchronisés, fin de cuisson synchronisée et croustillance maximale (explications ci-contre). L'afficheur numérique indique la température, le décompte de la durée et, dans le cas de la cuisson au four, le voyant de préchauffage.
2. **Deux paniers de friteuse**
   Chacun offre une surface de cuisson de 11 x 6 po (28 x 15 cm).
3. **Deux plateaux à friture**
   Assurent une cuisson uniforme. Il faut absolument que les plateaux soient dans les paniers de friteuse pour l'opération de cuisson.
4. **Hublots**
   Permettent de surveiller l'évolution de la cuisson sans sortir les paniers.



TABLEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE

1. **Interrupteur d'alimentation/veille**
   Appuyez sur l'icône pour activer le tableau de commande.
2. **Fonctions de cuisson**
   Sélectionnez la fonction désirée parmi les quatre offertes : Friture à air, Rôtissage, Cuisson au four et Garde-au-chaud.
3. **Programmes préréglés de friture à l'air chaud**
   Sélectionnez l'aliment désiré parmi trois aliments frits populaires offerts : Frites, Ailes de poulet et Collations congelées. Une fois la sélection faite, l'afficheur indique la température et la durée de cuisson par défaut pour l'aliment sélectionné. Il est possible de les modifier à l'aide des touches fléchées et .
4. **Sélecteurs de panier gauche ou droit**
   Réglez les fonctions pour les deux paniers individuellement, ce qui vous permet de cuire deux aliments différents en même temps.
5. **Réglages de la durée et de la température de cuisson**
   Utilisez les icônes et conjointement avec les touches fléchées et pour régler la durée de cuisson et la température pour les différentes fonctions et les programmes préréglés. La température peut être modifiée en tranches de 5 oF et la durée , en tranches de 1 minute.
6. **Préchauffage (non montré)**
   La fonction Cuisson au four comporte une fonction de préchauffage intégrée. Lorsque vous êtes prêt à mettre les aliments à cuire, mettez le panier dans la friteuse, appuyez sur la touche Cuisson au four, puis sur : le voyant de préchauffage (un rectangle défilant) s'allume sur l'afficheur. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, un signal sonore de cinq bips se fait entendre et le voyant de préchauffage clignote. Sortez le panier de la friteuse, mettez-y les aliments à cuire, puis remettez le panier dans la friteuse : le décompte débute.
7. **Rappel de secouage**
   Un signal sonore rappelle de secouer ou de tourner les aliments à mi-cuisson. Le rappel de secouage est programmé par défaut pour la fonction de friture à l'air chaud et ses programmes préréglés, mais il peut être activé manuellement pour toutes les autres fonctions. L'icône clignote lorsque le rappel est activé. Vous n'avez qu'à appuyer sur la touche pour l'activer ou la désactiver, selon votre préférence.

8. **Fin de cuisson synchronisée**
   Le mode Fin de cuisson synchronisée permet de faire cuire deux aliments différents simultanément dans les deux paniers – chacun à des durées et température de cuisson différentes – de manière que les deux soient prêts en même temps. Pour l'utiliser, appuyez sur l'icône Fin de cuisson synchronisée après avoir sélectionné la fonction de cuisson ou les programmes préréglés de friture à l'air chaud et réglé la température et la durée de chaque des paniers. L'icône Fin de cuisson synchronisée avec l'icône clignote lorsque le mode est activé.
9. **Sync Settings**
   Le mode Réglages synchronisés permet de reproduire les réglages (fonction, température et durée) d'une panier à l'autre pour faire cuire un même plat simultanément dans les deux paniers. Pour l'utiliser, appuyez sur l'icône Réglages synchronisés après avoir sélectionné la fonction de cuisson ou les programmes préréglés de friture à l'air chaud et réglé la température et la durée pour l'un des paniers ou . Les réglages seront reproduits pour l'autre. L'icône Réglages synchronisés clignote lorsque le mode est activé.
10. **Croustillance maximale**
    Une fonction de cuisson indépendante à température élevée pouvant être réglée entre 405 et 450 °F (207 à 232 °C). Elle est pratique pour frire à l'air chaud à plus haute température pour une durée de cuisson moins longue.
11. **Signal sonore « prêt »**
    À l'expiration du délai de cuisson, un signal sonore de trois bips se fait entendre et l'afficheur indique 00 pendant 1 minute. Après quoi, l'appareil passe automatiquement en mode Garde-au-chaud, à moins que l'on retire le panier ou que l'on appuie sur .
12. **Garde-au-chaud automatique**
    À l'expiration du délai de cuisson, la friteuse passe automatique en mode Garde-au-chaud pour garder les aliments chauds pour une durée de 60 minutes. Pour annuler le mode Garde-au-chaud, appuyez sur .
13. **Interrupteur Marche/arrêt**
    Appuyez sur pour lancer la cuisson ou pour l'interrompre en tout temps pour le panier gauche ou le panier droit ou les deux.

    Pour interrompre la cuisson dans les deux paniers, appuyez sur .

    Pour interrompre la cuisson dans un panier : si un seul panier est utilisé, appuyez sur . Si les deux paniers sont utilisés et que vous souhaitez interrompre la cuisson dans un seul, sélectionnez le panier en question ou , puis appuyez sur .
14. **Interrupteur d'éclairage**
    Pour allumer ou éteindre la lampe intérieure, appuyez sur l'interrupteur d'éclairage. La lampe s'éteint automatiquement après 20 secondes.
15. La friteuse passe en mode veille après 5 minutes d'inactivité.



MISE EN SERVICE

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

   REMARQUE : NE RANGEZ JAMAIS D'ARTICLES SUR L'APPAREIL OU, SI VOUS LE FAITES, PRENEZ SOIN DE LES ENLEVER AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. LES PAROIS EXTÉRIEURES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES PENDANT L'UTILISATION. GARDEZ L'APPAREIL HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.
4. Vérifiez qu'il n'y a rien d'autre que les paniers et les plateaux à friture dans la friteuse.
5. Lavez les paniers et les plateaux à l'eau chaude savonneuse, puis essuyez-les parfaitement.
6. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant.

MODE D'EMPLOI

Suivez les quelques étapes simples suivantes :
Mettez la friteuse à l'air chaud sur une surface de niveau, résistante a la chaleur.
Branchez l'appareil dans une prise de courant de 120 volts.
L'icône de l'interrupteur d'alimentation s'allumera et un signal sonore d'un bip se fera entendre, indiquant que l'appareil est en mode veille.

Insérez les paniers

Vérifiez que les plateaux à friture sont dans les paniers. Glissez les paniers dans la friteuse jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.

Mettez l'appareil en marche

Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation : L'afficheur indique « --:-- » , indiquant que l'appareil est prêt à l'emploi.

Réglez la fonction, la durée et la température de cuisson

L'icône clignotera, indiquant le panier gauche par défaut.
Sélectionnez la fonction de cuisson ou le programme de friture préréglé désiré, l'indication clignotera pour ce panier.

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

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

Si vous utilisez les deux paniers, suivez les mêmes instructions pour le second panier.

Lancez la cuisson

Appuyez sur : la cuisson débute. L'afficheur indique la fonction de cuisson, la température et le décompte, ainsi que le rappel de secouage, la fin de cuisson synchronisée et les réglages synchronisés s'ils ont été activés.

Fin de la cuisson

A l'expiration du délai de cuisson, un signal sonore de trois bips se fait entendre et l'afficheur indique 00. Après 1 minute, l'appareil passe automatiquement en mode garde-au-chaud jusqu'à ce que soit abaissé ou que le panier soit retiré de la friteuse pendant plus de 5 minutes.

RAPPEL DE SECOUAGE, FIN DE CUISSON SYNCHRONISÉE ET RÉGLAGE SYNCHRONISÉS FACULTATIFS

Rappel de secouage

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

Fin de cuisson synchronisée

Pour cuisiner dans les deux paniers deux mets différents simultanément pour qu'ils soient prêts en même temps, voici comment faire.
Sélectionnez la fonction de cuisson ou le programme de friture à l'air désiré, réglez la température et la durée pour le panier gauche, faites en autant pour le panier droit, activez le mode Fin de cuisson synchronisée, puis appuyez sur .

Réglages synchronisés

Pour cuisiner le même mets dans les deux paniers, voici comment faire. Sélectionnez la fonction de cuisson ou le programme de friture à l'air désiré et réglez la température et la durée pour un panier, puis activez le mode Réglages synchronisés pour que les mêmes réglages soient reproduits pour l'autre panier. **REMARQUE :** La cuisson prend 10 à 15 minutes en mode Réglages synchronisés. Il faut en tenir compte au moment de régler la durée de cuisson.

Arrêt de l'appareil

Appuyez sur ⏻ pour éteindre l'appareil. Débranchez-le lorsqu'il ne sert pas.

TRUCS ET CONSEILS POUR LA FRITURE À L'AIR CHAUD

La friture à l'air chaud remplace avantageusement la friture en bain d'huile. Elle utilise de l'air chaud circulant à très haute vitesse à l'intérieur et un élément de chauffage supérieur pour frire les aliments. Les résultats sont à la fois délicieux et meilleurs pour la santé que la friture classique.

- La friture à l'air chaud ne requiert pas d'huile, mais un peu d'huile vaporisée peut rehausser le degré de brunissage et la croustillance.
- Il est recommandé d'utiliser le rappel de secouage pour la cuisson de grandes quantités d'aliments qui se chevauchent dans le panier ou pour les gros aliments, comme les escalopes de poulet. Il ne faut pas mettre trop d'aliments dans le panier; les étaler en une seule couche assurera une cuisson plus rapide et de meilleurs résultats.
- La cuisson sera plus uniforme si les aliments sont en morceaux d'à peu près tous de la même taille et qu'ils ne se chevauchent pas.
- On peut utiliser diverses panures, telles que de la chapelure ou de la chapelure panko (assaisonnée ou non); des céréales de flocons de maïs, des croustilles de pomme de terre ou des biscuits Graham broyés; de la semoule de maïs; toutes sortes de farines, dont sans gluten, et plus encore.
- Les sucs de cuisson des viandes et les marinades qui s'accumulent dans le fond du panier font une excellente base de sauce.
- Quand on fait cuire des aliments gras (comme du bacon), le gras s'accumule dans le fond du panier. Pour éviter les brûlures, laisser le gras refroidir dans le panier avant de le retirer.
- Il est recommandé d'utiliser des pinces ou une spatule en silicone pour retirer les aliments du panier.
- Pour vérifier l'évolution de la cuisson, on peut utiliser l'éclairage intérieur. On peut aussi sortir le panier de la friteuse; à ce moment-là, la minuterie s'interrompt jusqu'à ce que le panier soit remis dans la friteuse.

GUIDE DE FRITURE À L'AIR CHAUD

Le tableau ci-dessous donne des lignes directrices pour la friture à l'air chaud de certains aliments populaires dans un seul panier de la friteuse à panier double zone Cuisinart[MD]. Lorsque vous faites cuire des aliments en une quantité supérieure à celle indiquée dans le tableau, répartissez-les entre les deux paniers, utilisez le mode Réglages synchronisés et augmentez la durée de cuisson de 10 à 15 minutes. Lorsque vous faites frire des aliments en une quantité supérieure à celle indiquée, secouez-les de temps à autre pour assurer une cuisson uniforme et une meilleure croustillance. Les aliments en quantités plus petites mettront moins de temps à cuire. Pour obtenir de meilleurs résultats, vérifiez périodiquement l'état de la cuisson par le hublot du panier.

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

FONCTION	ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE	TEMPÉRATURE	PRÉCHAUFFAGE	SECOUER/TOURNER
Friture air	Escalopes panées	4 (jusqu'à 1 lb (450 g)	20 min	375 °F (190 °C)	-	Tourner
Friture air	Saumon	4 filets de 4 oz (120 g)	10 min	375 °F (190 °C)	-	-
Friture air	Crevettes	1 lb (450 g)	8 min	370 °F (187 °C)	-	Secouer
Friture air	Bacon	5 tranches	6 à 10 min	400 °F (200 °C)	-	Tourner
Cuisson four	Pain gâteau	1 moule 9 x 5 po (23 x 12,7 cm)	20 à 25 min	325 °F (162 °C)	✓	-
Cuisson four	Petits pains mollets	6	10 à 15 min	350 °F (176 °C)	✓	-
Rôtissage	Poulet entier	3,5 lb (1,6 kg)	55 min	350 °F (176 °C)	-	-
Rôtissage	Pilons de poulet	6 pilons	25 min	380 °F (193 °C)	-	Tourner
Rôtissage	Épis de maïs	3 à 6	20 min	350 °F (176 °C)	-	Tourner
Cuisson grilloir	Garniture de fromage gratiné		3 à 5 minutes	400 °F (200 °C)	✓	-

PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS	QUANTITÉ	DURÉE	TEMPÉRATURE	PRÉCHAUFFAGE	SECOUER/TOURNER
Pommes de terre frites	1,5 lb (660 g)	20 min	400 °F (200 °C)	-	Secouer
Ailes de poulet	2 lb (900 g)	30 min	400 °F (200 °C)	-	Secouer
Collations congelées	-	10 min	400 °F (200 °C)	-	Secouer
Croquettes	20 morceaux	10 min	375 °F (190 °C)	-	Secouer

* La cuisson prend 10 à 15 minutes de plus lorsqu'on cuit des aliments dans les deux paniers en même temps.

DÉSHYDRATATION

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

DÉPANNAGE

Marche	Pourquoi l'appareil n'allume-t-il pas?	Vérifier que l'appareil est branché dans une prise de courant qui fonctionne.
		Vérifier que le panier est bien inséré dans la friteuse.
		Appeler le Service après-vente au **1-800-472-7606**.
	Message d'erreur « OUT » sur l'afficheur	Vérifier que le panier est correctement glissé dans la friteuse.
Cuisson	Pourquoi les aliments frits ne sont-ils pas croustillants ou sont-ils frits de manière inégale?	Certains aliments requièrent plus d'huile que d'autres. Si les aliments ne sont pas assez croustillants, les badigeonner ou les vaporiser d'huile.
		S'assurer que les aliments sont étalés en une seule couche, sans chevauchement, dans le panier de la friteuse. Si des aliments se chevauchent, les secouer ou les tourner à mi-cuisson. Utiliser le Rappel de secouage, un signal sonore qui évite d'oublier.
		Prolonger la durée de cuisson. Vérifier périodiquement les aliments pour surveiller le degré de brunissage.
	Pourquoi les aliments ne sont-ils pas assez cuits?	S'Il y a trop d'aliments dans le panier, ils ne cuiront pas dans la durée suggérée. Procéder par lots d'aliments plus petits ou s'assurer de les étaler en une seule couche.
		Si la température est trop basse, les aliments ne cuiront pas bien. Pour la friture à air, la température idéale se situe autour de 400 °F (200 °C).
		Quand on cuit des aliments dans les deux paniers en même temps en mode Réglages synchronisés, augmenter la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
Nettoyage	Comment nettoyer les résidus d'aliments tenaces sur le panier ou le plateau à friture?	Pour éliminer les résidus gras tenaces, laisser tremper l'accessoire dans de l'eau chaude savonneuse ou utiliser un produit nettoyant non abrasif. Nous recommandons de laver ces pièces à la main à l'eau chaude savonneuse avec une brosse ou un tampon à récurer en nylon et de les rincer parfaitement, ou de les laver dans le lave-vaisselle.

AUTRES FAÇONS DE CUISINER

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

- La friteuse à l'air chaud est un appareil à convection. L'air pulsé par le ventilateur à grande vitesse a généralement pour effet d'accélérer la cuisson. Il est donc possible qu'il faille réduire la durée de cuisson. Il est recommandé de vérifier la cuisson des aliments 5 à 10 minutes avant l'expiration du délai de cuisson suggéré.
- La fonction Cuisson au four est idéale pour les produits de boulangerie-pâtisserie :
  - mettre un plat de cuisson résistant à la chaleur (non compris) sur le plateau dans le panier de la friteuse.
  - pour les recettes qui n'ont pas été spécifiquement conçues pour cet appareil, réduire de 25 ou 50 °F (5 à 10 °C) la température indiquée dans la recette.
- La friteuse à l'air chaud peut être utilisée pour rôtir du bœuf, du poulet, du porc, du poisson et plus. Pour rôtir des légumes ou des viandes, régler la température à 400 °F (200 °C).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir parfaitement avant de le nettoyer.
- Pour nettoyer l'extérieur, n'utilisez pas de nettoyants abrasifs, afin d'éviter d'endommager le fini. Passez simplement un chiffon humide propre et essuyez parfaitement. Versez le produit nettoyant sur un chiffon et non pas directement sur l'appareil.
- Pour nettoyer les parois intérieures, utilisez simplement un chiffon humide avec un savon liquide doux ou une éponge vaporisée de nettoyant. Essuyez avec un linge humide propre. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou rigoureux puissants, ni de tampons à récurer métalliques sur les surfaces intérieures, car ils risqueraient d'endommager le fini.
- Les paniers et les plateaux sont lavables au lave-vaisselle. Ils peuvent également être lavés à la main à l'eau chaude savonneuse avec une éponge ou une brosse en nylon.
- Retirez le plateau à friture du panier pour avoir facilement accès au fond du panier.
- Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant du service à la clientèle autorisé.

Recettes

Œufs farcis au maïs de rue 12
Pain de maïs au chou frisé et au cheddar. 13
Pacanes glacées 13
Frites gaufrées toutes garnies 14
Ailes de poulet style ranch 14
Boulettes farcies à la mozzarella 15
Bouchées de riz croustillant au saumon épicé 15
Bouchées de tofu aux haricots verts au sésame 16
Gnocchis croustillants avec choux de Bruxelles 16
Galettes de dinde avec frites coupe steak assaisonnées . 17
Poulet Katsu 17
Poulet piquant 18
Saumon au chili doux et brocoli 19
Carottes à la marocaine 19
Tartelettes aux pommes. 19
Pain aux courgettes et aux grains de chocolat 20

Œufs farcis au maïs de rue

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

Donne 12 portions

6 œufs entiers
1 épi de maïs, épluché
2 c. à soupe (30 ml) de crema (crème sure mexicaine)
3 c. à soupe (45 ml) de fromage cotija émietté, divisé
1 c. à soupe (15 ml) de mayonnaise
2 c. à thé (10 ml) de moutarde de Dijon
¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher
¼ c. à thé (1 ml) d'assaisonnement au chili et à la lime, et une quantité additionnelle pour la garniture
Zeste de ½ lime

1. Déposer les œufs dans un panier de la friteuse et l'épi de maïs dans l'autre. Mette les deux paniers dans la friteuse. Pour le panier contenant les œufs, régler la fonction à Friture à air, la température à 250 °F (120 °C) et la durée à 18 minutes. Pour le panier contenant le maïs : régler la fonction à Rôtissage, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 20 minutes. Activer le mode Fin de cuisson synchronisée et lancer l'opération en appuyant sur l'interrupteur Marche. Au rappel de secouage, tourner le maïs.
2. Lorsque les œufs sont cuits, les transférer avec des pinces dans un bol rempli d'eau glacée pour arrêter le processus de cuisson.
3. Retirer le maïs du panier et le laisser refroidir pendant 10 minutes.
4. Lorsque les œufs ont refroidi, les peler et les couper en deux sur la longueur. Enlever les jaunes et les déposer dans le bol d'un robot culinaire muni du couteau hachoir en métal. Transformer jusqu'à consistance lisse. Incorporer la crema, 2 c. à soupe (30 ml) du cotija, la mayonnaise, la moutarde, le sel, le ¼

c. à thé (1 ml) d'assaisonnement et le zeste de lime, par impulsions. (Alternativement, on peut écraser les jaunes à l'aide d'une fourchette dans un bol moyen et incorporer le reste des ingrédients.)

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

Pain de maïs au chou frisé et au cheddar

Servez ce pain lors de votre prochain brunch. S'il en reste, tranchez-le et faites-le chauffer dans un four grille-pain ou sur une plaque de cuisson et servez-le avec du beurre salé.

Donne environ 6 portions

2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
¼ oignon, finement haché
2 feuilles de cou frisé lacinato (sans la tige coriace), finement tranchées
¾ c. à thé (4 ml) de sel cascher, divisé
1 t. (250 ml) de semoule de maïs jaune
1 t. (250 ml) de farine tout usage non blanchie
1 c. à soupe (15 ml) de sucre granulé
2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
½ c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude
6 c. à soupe (90 ml) de beurre non salé, fondu et refroidi à température pièce
11/3 t. (750 ml) de babeurre
2 gros œufs
½ t. (125 ml) de cheddar, râpé en filaments
Enduit végétal de cuisson ou beurre fondu additionnel

1. Mettre l'huile dans une poêle à frire moyenne à feu moyen-doux. Une fois l'huile chaude, ajouter l'oignon; faire sauter jusqu'à ce que ramolli et fragrant. Ajouter le chou frisé et une pincée de sel; faire sauter jusqu'à ce que fané et d'une belle couleur vive. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante. Réserver.
2. Mettre la semoule de maïs, la farine, le sucre, le poudre à pâte, le reste du sel et le bicarbonate de soude dans un bol moyen. Combiner à l'aide d'un fouet.
3. Dans un grand bol ou une grande tasse à mesurer les liquides, mettre le babeurre et les œufs. Mélanger à l'aide d'un fouet. Ajouter aux ingrédients secs. Mélanger délicatement à l'aide d'un fouet seulement jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés. Ajouter le beurre et remuer pour combiner, puis incorporer délicatement le cheddar et le chou frisé réservé.
4. Graisser un moule à pain de 9 pouces (23 cm) avec l'enduit végétal de cuisson ou du beurre fondu. Transférer la pâte dans le moule.
5. Choisir le panier gauche ou droit de la friteuse. Régler la fonction à Friture à air, la température à 325 °F (162 °C) et la durée à 35 minutes. Au signal de fin de préchauffage, mettre le moule dans le panier.
6. Lorsqu'il est cuit, le pain devrait être doré et reprendre sa forme au toucher.
7. Laisser refroidir légèrement, puis trancher et servir.

Pacanes glacées

Que ce soit pour servir comme goûter ou pour garnir une salade verte, ces pacanes faciles à préparer feront vite partie de votre arsenal culinaire.

Donne 2 tasses (500 ml)

2 t. (500 ml) de noix de pacanes crues
Huile végétale pour enrober
1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
¼ c. à thé (1 ml) de muscade moulue
¼ c. à thé (1 ml) de clou de girofle moulu
¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher
2 c. à soupe (30 ml) de sirop d'érable
1 c. à thé (5 ml) de zeste d'orange râpé

1. Dans un petit bol à mélanger, remuer les pacanes avec de l'huile végétale. Ajouter les épices et le sel. Remuer pour bien enrober. Transférer dans l'un des deux paniers de la friteuse.
2. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 5 minutes. Au rappel de secouage, secouer. Une fois la cuisson terminée, transférer dans le bol à mélanger utilisé précédemment. Ajouter le sirop d'érable et le zeste d'orange. Remuer pour enrober. Servir chaud ou refroidir avant de transférer dans un récipient hermétique. Les pacanes glacées se conserveront jusqu'à 2 semaines au réfrigérateur.

Frites gaufrées toutes garnies

Empruntant les saveurs des ailes de poulet buffalo, nos frites gaufrées croustillantes s'imposeront comme le goûter incontournable du match sportif à la télé.

Donne 6 portions

6 tranches de bacon
1 sac de 2 lb (900 g) de frites gaufrées surgelées
4 oz (120 g) de fromage bleu, émietté
2 oz (60 g) de fromage Monterey Jack, râpé en filaments
1 branche de céleri, en dés
2 oignons verts, émincés
2 c. à soupe (30 ml) de sauce buffalo

1. Déposer le bacon dans l'un des paniers de la friteuse. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 10 minutes. Retirer et laisser refroidir jusqu'à ce que le bacon soit assez froid pour pouvoir le hacher grossièrement.
2. Pendant ce temps, cuire les frites. Commencer par vider la graisse de bacon dans un récipient résistant à la chaleur. Étaler les frites dans le panier (il n'est pas nécessaire de le nettoyer après y avoir cuit le bacon). Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 10 minutes. Secouer au rappel de secouage. Lorsque les frites sont cuites, garnir du bacon haché, du fromage bleu émietté et du Monterey Jack râpé. Remettre dans la friteuse aux mêmes réglage pour 3 minutes pour faire fondre les fromages.
3. Transférer les frites dans un plat de service. Garnir des dés de céleri et de l'oignon vert émincé, puis arroser de sauce buffalo. Servir immédiatement.

Ailes style Ranch

Une recette sûre de ravir les sportifs devant un match ou simplement à l'heure de l'apéro un soir de semaine.

Donne 4 à 6 portions

2 lb (900 g) d'ailes de poulet
1½ c. à thé (7 ml) de sel cascher, divisé
¼ t. (60 ml) de babeurre en poudre
2 c. à thé (10 ml) de persil déshydraté
½ c. à thé (2 ml) d'aneth déshydraté
1 c. à thé (5 ml) de ciboulette déshydratée
1¼ c. à thé (6 ml) de poudre d'ail
1¼ c. à thé (6 ml) de poudre d'oignon
½ c. à thé (2 ml) de poivre noir frais moulu

1. Étaler les ailes en une seule couche dans les deux paniers. Saupoudrer de ½ c. à thé (2 ml) du sel.
2. Glisser les deux paniers dans la friteuse. Activer le mode Réglages synchronisés, puis sélectionner le programme de friture à air « Ailes » et régler la durée à 40 minutes. Au rappel de secouage, secouer les ailes.
3. Pendant que les ailes cuisent, préparer l'assaisonnement : dans un petit bol, mélanger le babeurre en poudre, le persil, l'aneth, la ciboulette, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, le reste du sel et le poivre noir. Réserver.
4. À la fin de la durée de cuisson, saupoudrer les ailes de 1 c. à soupe (30 ml) d'assaisonnement et servir.

*L'assaisonnement préparé se conservera jusqu'à 1 mois dans un pot hermétique dans un endroit frais et sec.

Boulettes de viande farcies à la mozzarella

Aux dires de plusieurs, le fromage améliore tout. Ces boulettes en sont la preuve!

Donne 12 boulettes

1 lb (450 g) de bœuf haché
¼ t. (60 ml) de sauce marinara, plus une quantité pour servir
2 c. à soupe (30 ml) de chapelure assaisonnée à l'italienne
¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher
1 pincée de poivre noir frais moulu
1½ oz (45 g) de mozzarella, coupée en 12 dés de ¼ po (6 mm)
Enduit végétal de cuisson, pour le panier

1. Dans un grand bol, mettre tous les ingrédients, sauf la mozzarella, et les mélanger délicatement avec les mains propres.
2. Diviser la préparation en 12 portions égales. Mettre un dé de mozzarella au centre de chaque portion et former chacune en boulette autour du fromage. Réserver.
3. Transférer les boulettes dans les paniers de la friteuse. Régler la fonction à Friture à air, la température à 350 °F (176 °C) et la durée à 10 minutes.
4. Servir les boulettes de viande dès qu'elles sont cuites accompagnées de sauce.

Bouchées de riz croustillant et saumon épicé

Ajoutez une petite rondelle de piment jalapeno sur ces bouchées de riz croustillant pour leur donner encore plus de piquant.

Donne 6 portions (12 bouchées)

Huile d'olive ou huile végétale, a vaporiser
3 t. (750 ml) de riz a sushi cuit
1 lb (450 g) de saumon pour sushi, coupé en petits dés
1 c. à soupe (15 ml) de mayonnaise japonaise
2 c. à thé (10 ml) de sauce sriracha
1 oignon vert, émincé

1. Tapisser un plat de cuisson carré de 9 pouces (23 cm) de pellicule plastique et la vaporiser d'huile.
2. Presser le riz dans le plat en une couche dense et uniforme. Couvrir de pellicule plastique. Recouvrir d'un autre plat carré de 9 pouces (23 cm). Y déposer un poids, comme des boîtes de conserve, pour presser le riz. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
3. Démouler le riz sur une planche à découper. Retirer la pellicule plastique. Couper le carré de riz en 3 grands rectangles, puis couper chaque rectangle en 4 petits rectangles.

4. Déposer les rectangles en une couche uniforme dans les deux paniers de la friteuse. Vaporiser généreusement d'huile. Insérer les paniers dans la friteuse. Activer le mode Réglages synchronisés, puis régler la fonction à Friture à air, la température étant déjà à 400 °F (200 °C) et la durée à 10 minutes. Au rappel de secouage, retourner le riz et vaporiser à nouveau d'huile.
5. Pendant que le riz frit, mélanger le reste des ingrédients dans un bol moyen. Réserver au réfrigérateur.
6. A la fin de la période de friture, sortir les rectangles de riz des paniers à l'aide d'une pince. Garnir chacun d'environ une 1 c. à soupe (15 ml) de saumon épicé. Servir immédiatement.

Bouchées de tofu avec haricots verts au gingembre

Si simple, mais ô si croustillant et savoureux, sûr de devenir votre mets de prédilection lorsque vous recevez à dîner.

Donne 4 à 5 portions

1 paquet de tofu ferme, coupé en dés de 1 po (2,5 cm)
Sel cascher
2 c. à soupe (30 ml) de huile de sésame
4 c. à thé (20 ml) de sauce soya réduite en sodium
1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre de riz
2 c. à thé (10 ml) de miel
2 gousses d'ail, finement hachées
1 morceau de 1 po (2,5 cm) de gingembre frais, pelé et finement haché
Poivre noir frais moulu
12 oz () haricots verts, parés

1. Déposer le tofu sur une grande assiette. Assaisonner avec une pincée de sel et de poivre. Laisser reposer.
2. Dans un grand bol, mélanger l'huile de sésame, le vinaigre, le miel, l'ail, le gingembre et 2 pincées de poivre noir à l'aide d'un fouet. Ajouter les haricots verts. Remuer pour enrober.
3. À l'aide d'une pince, transférer les haricots verts dans l'un des paniers de la friteuse. Secouer pour étaler les haricots verts en une couche uniforme.
4. Mettre les dés de tofu dans le bol contenant la sauce. Remuer délicatement pour enrober. À l'aide d'une pince, transférer dans l'autre panier de la friteuse, en réservant le reste de la sauce.
5. Pour le panier contenant le tofu : Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 15 minutes. Pour le panier contenant les haricots : Régler la fonction à Friture à air, la température à 375 °F (190 °C) et la durée à 15 minutes. Activer le mode Fin de cuisson synchronisée, puis lancer l'opération en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt. Au rappel de secouage, secouer les deux paniers.
6. À la fin de la cuisson, servir immédiatement en arrosant le tofu du reste de la sauce.
7. Le tofu et les haricots verts sont un excellent ajout à un bol de riz brun ou de nouilles assaisonnées.

Gnocchis croustillants avec choux de Bruxelles

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

Donne 4 portions

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

Miel épicé, pour servir
Zeste de citron, pour servir
Jus de citron, pour servir

1. Mettre les gnocchis dans un grand bol à mélanger. Vaporiser copieusement d'huile d'olive et saupoudrer de deux pincées de sel et d'une pincée de poivre. Remuer pour enrober parfaitement. Transférer dans le panier gauche de la friteuse.
2. Mettre les choux de Bruxelles dans le même grand bol à mélanger. Vaporiser d'huile d'olive. Ajouter une pincée de sel et de poivre. Remuer. Transférer dans le panier droit de la friteuse.
3. Pour le panier contenant les gnocchis : Régler la fonction à Friture à air, la température à 375 °F (190 °C) et la durée à 18 minutes. Pour le panier contenant les choux de Bruxelles : Régler la fonction à Friture à air, la température à 375 °F (190 °C) et la durée à 15 minutes. Activer le mode Fin de cuisson synchronisée et lancer l'opération en appuyant sur l'interrupteur Marche/arrêt. Au rappel de secouage, secouer les deux paniers.
4. Transférer dans un plat de service peu profond. Arroser du miel épicé, saupoudrer d'une grosse pincée de zeste de citron et arroser d'un filet de jus de citron. Servir immédiatement.

Galettes de dinde avec frites coupe steak assaisonnées

Un repas vite et facile pour un soir de semaine. Servez-le avec une salade verte pour un repas complet.

Donne 4 galettes

1 c. à soupe (15 ml) de huile d'olive
½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher
¼ c. à thé (1 ml) de poudre d'ail
½ c. à thé (2,5 ml) de sauce Worcestershire
2 c. à soupe (30 ml) d'échalote émincée
1 lb (450 g) de dinde hachée (viande brune)
Frites :
1 lb (450 g) de pommes de terre Russet, coupées en quartiers
Huile d'olive, pour enrober
1½ c. à thé (7 ml) de sel cascher
½ c. à thé (2,5 ml) de poudre d'ail
½ c. à thé (2,5 ml) de poudre d'oignon
¼ c. à thé (1 ml) de paprika
1 pincée de poivre noir frais moulu

1. Préparer les galettes de dinde. Dans un bol moyen, mélanger l'huile, le sel, le poudre d'ail, la sauce Worcestershire et les échalotes. Ajouter la dinde hachée. Mélanger délicatement jusqu'à ce que tous les ingrédients soient incorporés. Former en quatre galettes d'égale grosseur. Réserver.
2. Préparer les frites. Mettre les quartiers de pommes de terre dans un grand bol. Ajouter l'huile. Remuer pour enrober. Ajouter le sel et les épices. Remuer parfaitement.
3. Déposer les galettes dans l'un des paniers de la friteuse et les frites dans l'autre. Pour le panier contenant les galettes : Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 16 minutes. Pour le panier contenant les frites : Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 20 minutes. Activer le mode Fin de cuisson synchronisée et lancer l'opération en appuyant sur l'interrupteur Marche/arrêt. Au rappel de secouage, tourner les galettes et secouer les frites.
4. Servir immédiatement.

Poulet Katsu

Une variante populaire du poulet frit. La friteuse a l'air chaud garantit une savoureuse croustillance, sans le gras.

Donne 4 portions

½ t. (125 ml) de farine tout usage non blanchie
¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher
1 pincée de poivre noir frais moulu
2 gros œufs
1 t. (250 ml) de chapelure panko
1 lb (450 g) de poitrine de poulet (aplati au maillet, au besoin), coupée en lanières
Enduit végétal de cuisson
Huile d'olive ou végétale pour enrober le poulet
Riz blanc cuit, pour servir
Chou vert émincé, pour servir
Sauce barbecue coréenne, pour servir

1. Préparer trois assiettes creuses ou assiettes à tarte pour y tremper les lanières de poulet. Dans une, mettre la farine, le sel et le poivre; combiner. Dans une autre, mettre les œufs et les battre. Dans la troisième, mettre la chapelure panko.
2. Passer chaque lanière dans la farine, secouer l'excédent, tremper dans les œufs battus et enrober uniformément de chapelure. Réserver sur une assiette propre.
3. Vaporiser copieusement les lanières d'huile d'olive ou d'huile végétale et les étaler dans l'un des paniers de la friteuse.
4. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 16 minutes. Au rappel de secouage, tourner le poulet.
5. Servir avec du riz blanc, du chou émincé et de la sauce barbecue coréenne.

Poulet piquant

Avec la friteuse à l'air chaud, ce poulet se prépare en un clin d'œil. Quelle que soit la façon dont vous le servez, il est savoureux. Essayez-le pour compléter un bol de grains ou pour accompagner des légumes frits à l'air chaud et du pain plat.

Donne 4 à 6 portions

2 c. à thé (10 ml) de paprika doux
2 c. à thé (10 ml) d'origan déshydraté
1½ c. à thé (7,5 ml) de sel cascher, divisé
½ c. à thé (2,5 ml) de cumin moulu
½ c. à thé (2,5 ml) de zeste de citron râpé
1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron frais
1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
3 lb (1,3 kg) d'une combinaison de cuisses et de pilons de poulet avec os

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

Saumon à la sauce chili douce avec brocoli

Ce repas simple peut être vite fait un soir de semaine ou préparé d'avance pour les repas de la semaine. Nous vous suggérons de le servir avec du riz ou des nouilles japonaises.

Donne 4 portions

½ t. (125 ml) de sauce chili douce
4 gousses d'ail, finement hachées
¾ c. à thé (4 ml) de gingembre, finement haché
2 c. à soupe (30 ml) de sauce soya à faible teneur en sodium
1 c. à thé (5 ml) d'huile de sésame
1½ lb (660 g) de filet de saumon, sans os ni arêtes, coupé en 4 portions
1 lb (450 g) de brocoli

1. Dans un bol de taille moyenne, mélanger la sauce chili, l'ail, le gingembre, la sauce soya et l'huile de sésame. Réserver ¼ t. (60 ml) de sauce. Mettre le saumon dans le bol. Remuer pour enrober. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes mais jusqu'à 2 heures.
2. Une fois mariné, transférer le saumon dans l'un des paniers de la friteuse. Jeter la marinade.
3. Mettre le brocoli dans la sauce réservée, remuer, puis transférer dans l'autre panier de la friteuse.
4. Glisser les deux paniers dans la friteuse. Activer le mode Réglages synchronisés, puis régler la fonction à Friture à air, la température à à 375 °F (190 °C) et la durée à 15 minutes. Au rappel de secouage, retourner le saumon et secouer le brocoli.
5. Une fois la cuisson terminée, répartir le brocoli et le saumon entre quatre assiettes. Servir avec du riz blanc ou brun, si désiré.

Carottes à la marocaine

Les épices d'Afrique du Nord réchauffent ce mets d'accompagnement qui peut agrémenter une grande variété de plats principaux. Essayez-le simplement avec du poulet rôti et du riz.

Donne 4 à 6 portions

1 lb (450 g) de petites carottes fanes, parées et coupées en deux
1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive vierge extra
1½ c. à thé (7 ml) de cumin moulu
¾ c. à thé (4 ml) de paprika doux
½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher
1/8 c. à thé (0,5 ml) de poivre de Cayenne
¼ t. (60 ml) de coriandre, hachée grossièrement

1. Mélanger les carottes avec l'huile d'olive, le cumin, le paprika, le sel et le poivre de Cayenne.
2. Transférer dans l'un des paniers de la friteuse. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 15 minutes. Au rappel de secouage, secouer.
3. Mélanger les carottes avec la coriandre avant de servir.

Tartelettes aux pommes

L'utilisation de croûtes à tarte surgelées offertes au rayon des produits congelés simplifie la préparation de ces tartes savoureuses. Elles sont une excellente alternative à une grande tarte lors des repas des Fêtes ou une belle addition à la table des desserts en toute occasion.

Donne 8 tartelettes

½ lb (220 g) de pâte à tarte, divisée en 8 morceaux égaux
2 grosses pommes, pelées, évidées, coupées en deux et tranchées

¼ t. (60 ml) de sucre granulé
½ citron, pour le jus
½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pur
½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue
1 pincée de muscade
1 pincée de sel cascher
1 gros œuf battu avec 1 c. à thé (5 ml) d'eau (pour faire une dorure)
Sucre Turbinado, pour saupoudrer

1. Abaisser chaque morceau de pâte en une rondelle de 4 po (10 cm). Couvrir et réfrigérer pendant que l'on prépare la garniture.
2. Mettre les pommes, le sucre, le jus de citron, la vanille, les épices et le sel dans un grand bol. Remuer délicatement pour que les pommes soient bien enrobées.
3. Sortir la pâte du réfrigérateur et répartir le mélange de pommes uniformément au centre des rondelles, en laissant une bordure de 1 po (2,5 cm). Replier le bord de la pâte sur une partie de la garniture aux pommes, en gardant le centre exposé.
4. Réfrigérer pendant environ 20 minutes. Sortir du réfrigérateur et badigeonner le dessus de la pâte avec la dorure à l'œuf, puis saupoudrer de sucre Turbinado.
5. Transférer quatre tartelettes dans chacun des paniers de la friteuse. Activer le mode Réglages synchronisés, puis régler la fonction à Friture à air, la température à à 375 °F (190 °C) et la durée à 20 minutes.
6. Laisser refroidir légèrement avant de servir.

Pain à la courgette et aux grains de chocolat

Ce pain moelleux est parfait pour la collation de mi-journée. La friteuse à l'air chaud a ça d'avantageux qu'il n'est pas nécessaire d'utiliser le grand four de la maison.

Donne 1 pain, soit 16 portions

Enduit végétal de cuisson
1¾ t. (430 ml) de farine tout usage non blanchie
1½ c. à thé (7 ml) de cannelle moulue
¾ c. à thé (4 ml) de piment de la Jamaïque moulu
¼ c. à thé (1 ml) de muscade moulue
1 c. à thé (5 ml) de sel de mer fin
1½ c. à thé (7 ml) de poudre à pâte
½ t. (125 ml) d'huile végétale
1 t. (250 ml) de sucre granulé
2 gros œufs
1 grosse courgette d'environ 8 à 10 oz (225 à 285 g), râpée en filaments
½ t. (125 ml) de noix de Grenoble, légèrement grillées
½ t. (125 ml) de grains de chocolat (pour un goût moins sucré, utiliser plutôt des canneberges ou des cerises déshydratées)

1. Vaporiser un moule à pain de 9 x 5 x 3 po (23 x 12,5 x 7,6 cm) d'enduit végétal de cuisson.
2. Mettre la farine, les épices, le sel et la poudre à pâte dans un grand bol à mélanger. Remuer pour combiner; réserver.
3. Mettre l'huile végétale, le sucre et les œufs dans un grand bol à mélanger distinct. Battre à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que combinés. Ajouter les ingrédients secs, puis la courgette, les noix et grains de chocolat. Remuer à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère jusqu'à ce que combinés. Verser la pâte dans le moule préparé.
4. Choisir un panier. Régler la fonction à Cuisson au four, la température à 325 °F (162 °C) et la durée à 50 minutes. Lorsque la friteuse a préchauffé, mettre le moule dans le panier.
4. Le pain est cuit lorsqu'il est doré et qu'il reprend sa forme au toucher. Laisser refroidir dans le moule sur une grille pendant 10 à 15 minutes, puis démouler sur une grille et laisser refroidir parfaitement avant de servir.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

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

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

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

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit # 1

Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle :
ADZ-112C

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

• 10,00 $ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)

• Adresse de retour et numéro de téléphone

• Description du défaut du produit

• Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original

• Toute autre information pertinente au retour du produit

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

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

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