Cuisinart®

2.6-Quart (2.5 L) Basket Air Fryer

AIR-80C

THREE YEAR WARRANTY - CUISINART - 3 YEAR



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 5
Before First Use 5
Operation 6
Air Frying Tips & Hints 6
Air Fryer Chart 7
Troubleshooting 8
More Ways to Cook 9
Cleaning and Maintenance 9
Recipes 10
Warranty 18

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken, 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 place cord or plugs or the main body of the Cuisinart® Basket Air Fryer in water or other liquids. See Cleaning and Maintenance, page 9.
5. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, 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 injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or countertop, 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 the manufacturer's recommended ovenproof accessories in this Cuisinart® Basket Air Fryer.
15. Do not place any of the following materials in the Cuisinart® Basket Air Fryer: paper, cardboard, plastic, and similar products.
16. Do not cover any part of the Cuisinart® Basket Air Fryer with metal foil. This will cause the unit to overheat.
17. Oversize foods, metal foil packages, and utensils must not be inserted in the Cuisinart® Basket Air Fryer, as they may create the risk of fire or electric shock.
18. A fire may occur if the Cuisinart® Basket Air Fryer is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies, or walls when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation. Do not operate under wall cabinets.
19. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.

20. Do not attempt to dislodge food when the Cuisinart® Basket Air Fryer is plugged into an electrical outlet.
21. **WARNING:** To avoid possibility of fire, NEVER leave the Cuisinart® Basket Air Fryer unattended during use.
22. Use recommended temperature settings for all air frying.
23. Do not rest cooking utensils or baking dishes on the window or on top of the unit.
24. Press START/STOP 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 START/STOP to turn off, then remove plug from wall outlet.
28. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
29. If the SUPPLY CORD is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
30. This appliance is intended to be used in households and similar applications such as:
    - Staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments
    - Farmhouses
    - By clients in hotels, motels, and other residential type environments
    - Bed and breakfast type environments
31. ⚠This symbol means: The surface of this product is hot; please be careful when touching it.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risk of someone tripping or becoming entangled. Extension cords may be used if caution is exercised in their use.

If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE

FEATURES AND BENEFITS

1. **Digital Control Panel**
   Features easy-to-use touch controls to select time, temperature, cooking function, and air fry presets, and a digital display that shows temperature and countdown timer (details on page 5).

   a. Cooking Functions: Air Fry, Roast, Bake

   b. Air Fry Presets: French Fries, Wings, Frozen Snacks

   c. Light: To illuminate interior in order to view food during the cooking process

   d. Toss Reminder: Optional feature to remind to toss or flip food midway through cooking. Toss reminder is automatic for air fry presets and the air fry function with the option to deselect.

2. **Air Fry Basket with Cool-Touch Handle**
   6¼ x 6¼-inch surface area for cooking food.

3. **Viewing Window**
   See-through window to check progress.

4. **Crisper Plate**
   Ensures even cooking. Must always be inserted in air fry basket for cooking.

5. **Cord Wrap** (not shown)
   For easy cord storage. Located on the back of the unit.



GETTING TO KNOW THE DIGITAL CONTROL PANEL

1. **Cooking Functions with Indicator Lights**
   Select function based on desired cooking method: Air Fry, Roast, Bake. Indicator light above selected function will turn on.
2. **Air Fry Presets with Indicator Lights**
   The Cuisinart® Basket Air Fryer has convenient, easy-to-use presets for your air-fried favorites, including french fries, chicken wings, and frozen snacks.
3. **Time and Temp Controls**
   Use the up and down arrows to adjust the time and temperature of cooking functions and air fry presets (optional). The time/temperature will alternate on the digital display.
4. **Preheat Display**
   The Bake function of the Cuisinart® Basket Air Fryer has a preheat feature. With food prepped and ready to cook, press Bake with the basket in the air fryer, and then press Start/Stop. Preheat will display as a scrolling rectangle on the control panel. When the unit is preheated, an audio alert of 5 tones will sound, and the preheat icon time will flash. Remove the basket from the air fryer, carefully add the prepared food, and then return the basket to the unit. The countdown timer will start.
5. **Ready Indicator**
   Once the timer reaches 00, an audio alert will sound three times and "00" will hold on the screen for 1 minute. After 1 minute the unit will automatically enter Keep Warm mode (see #9).
6. **Light Button**
   To turn the interior light on and off, press the light icon. Interior light will turn off automatically after 20 seconds.
7. **Start/Stop with Indicator Light**
   Use to start and stop cooking, and to turn off the unit. Indicator will illuminate when cooking.
8. **Toss Reminder with Indicator Light**
   Press to set an audio alert halfway through cooking (with any cooking function) as a reminder to toss or flip food. Indicator light will turn on. At the halfway point of cooking, 10 quick audio alerts will sound and the indicator light will flash.
   Note: Air fry presets automatically activate the Toss Reminder. To disable it, simply press Toss Reminder after selecting desired preset. Indicator light will turn off.
9. **Automatic Keep Warm Mode**
   The Keep Warm function begins automatically at the end of any cooking cycle and keeps cooked food warm for up to 60 minutes unless the air fryer basket is removed to pause or Start/Stop is pressed to turn off. During the automatic Keep Warm mode, the display will scroll. Press Start/Stop to turn off.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Place your Cuisinart® Basket Air Fryer on a flat, level surface.
3. Move 2 to 4 inches away from walls or from any objects on the countertop. Do not use on heat-sensitive surfaces.

NOTE: OBJECTS SHOULD NOT BE STORED ON THE 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. Plug power cord into the wall outlet.

OPERATION

Follow these simple steps for cooking operation:

1. Place the appliance on a stable, flat, heat-resistant surface. Plug the Cuisinart® Basket Air Fryer into a wall outlet.
2. Remove the air fry basket from the unit and make sure the crisper plate is inserted in the air fry basket.
3. Add desired food onto the crisper plate in the basket and insert the basket into the unit.
   Note: For the Bake function, the unit will automatically preheat. See Preheat Display on page 5 for more information.
4. Use the digital controls to select the desired cooking function or air fry preset, and to adjust time/temperature as needed.
5. Press Toss Reminder to activate or disable the audio-alert reminder to toss/flip the food halfway through cooking.
6. Press Start/Stop to begin cooking.
7. Digital display will show cooking timer countdown.
8. Toss Reminder audio alert will sound halfway through cooking (if applicable).
9. Once timer reaches 00, unit will beep to indicate end of cooking cycle.
10. If basket stays inserted after the cooking cycle ends, unit enters automatic Keep Warm mode.
11. Press Start/Stop or remove basket to disable Keep Warm function and turn unit off.
12. Unplug unit when done.

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 before cleaning.
- For foods that tend to stick, such as salmon and skin-on chicken, it's suggested to lightly coat the food with oil on the side that is touching the crisper plate
- Use tongs or a silicone spatula to remove food from the basket.
- Use the light/window feature to check on cooking food. The basket can also be removed to check on the food (this will pause the cooking until the basket is reinserted into the unit).

AIR FRYER CHART

The chart below lists recommended cooking times, temperatures, and portions for various types of foods that can be air fried in the Cuisinart® Basket Air Fryer. If portions exceed recommendations, you can toss or flip foods occasionally while cooking to ensure the crispiest, most even results. Smaller amounts of food may require less time. For best air fry results, periodically check on food through viewing window.

NOTE: Use a heat-safe baking pan (not included) on the crisper plate for baked goods, quiches, or casseroles.

FUNCTION	FOOD ITEM	AMOUNT	TIME	TEMP	PREHEAT	TOSS/FLIP
Air Fry	Breaded cutlets	2	20 min	360 °F (182 °C)	-	Flip
Air Fry	Salmon	2 fillets	10 min	375 °F (190 °C)	-	-
Air Fry	Shrimp	1 lb (450 g)	8 min	370 °F (187 °C)	-	Toss
Air Fry	Bacon	4 slices	12 min	320 °F (160 °C)	-	-
Air Fry	Frozen nuggets	12 to 15 pieces	10 min	380 °F (193 °C)	-	Flip
Bake	Mini loaf cake	mini loaf pan	18 to 20 min	325 °F (162 °C)	✓	-
Roast	Chicken drumsticks	4 pieces	25 min	380 °F (193 °C)	-	Flip
Roast	Corn on the cob	3 to 4 ears, trimmed	20 min	350 °F (180 °C)	-	Flip
Roast	Melted cheese topping	-	3 to 5 min	400 °F (200 °C)	✓	-

PRESET	AMOUNT	TIME	TEMPERATURE	PREHEAT	TOSS/FLIP
French Fries	1 lb (450 g)	18 to 20 minutes	400 °F (200 °C)	-	Toss
Wings	1 to 1½ lb (450 to 660 g)	25 min	400 °F (200 °C)	-	Toss
Frozen Snacks	-	10 min	400 °F (200 °C)	-	Toss

TROUBLESHOOTING

Operation	Why won't my unit turn on?	Make sure your unit is plugged into a functional outlet.
		Make sure the air fryer basket is securely in place in the unit.
		Call Consumer Service at **1-800-472-7606**.
Cooking	Why are fried foods not crispy or fried evenly?	Some foods may require more oil than others. If not crispy enough, lightly spray, brush, or rub more oil on the food.
		Make sure food is spread evenly in a single layer in the air fryer basket with no overlap. If food still overlaps, toss or flip food halfway through cooking cycle; use the Toss Reminder for an audio alert.
		Put the food in for additional cooking time. Make sure to check frequently until food reaches desired brownness.
	Why is my food undercooked?	If you put too much food in the basket, it may not cook in the suggested time. Try using smaller batches of food and single layers, rather than stacking food items on top of each other.
		If the temperature is too low, the food may not fully cook. For air frying, the ideal temperature is around 400 °F (200 °C).
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, roasting, and more. To cook using these functions, simply select the function and use the temp/time arrows to select the desired temperature and time (up to 60 minutes). 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 5 to 10 minutes before the end of the suggested cooking time.
- When making baked goods in the unit, we recommend:
  - Using a heat-safe baking pan (not included) on the crisper plate.
  - For recipes not specifically developed for this Cuisinart® Basket Air Fryer, we suggest cooking at a lower temperature (25°F to 50°F lower) than what the recipe indicates.
- To roast vegetables and cuts of meat, set the temperature to 400°F.

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 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 air fryer's surface. Never use steel wool pads on interior of the air fryer.
- Air fry basket and crisper plate are dishwasher safe. They can also be hand-washed in hot, sudsy water with a with a soft sponge. Do not use abrasive scrubbers, as this can damage the non-stick coating. To ensure the longevity of the ceramic non-stick coating, washing my hand is suggested.
- Remove the crisper plate from the air fry basket to easily access the bottom of the air fry basket.
- Any servicing should be performed by an authorized service representative.

Recipes

Nori-Sesame Waffle Fries. 10
Tamarind-Lime Spiced Nuts. 11
Chile-Lime Chickpeas 11
Everything Bagel Pigs in a Blanket. 12
Ranch Air-Fried Pickles. 12
Air-Fried Ravioli 13
Air-Fried Gnocchi with Burst Tomatoes 13
Buffalo Chicken Mini Meatballs 14
New England Air-Fried Scallops with Old Bay® Aïoli 14
Sausage and Peppers 15
Sticky Thai Chicken Fingers 15
Lemon-Thyme Chicken with Vegetables 16
Cinnamon-Sugar Doughnut Bites. 16

Nori-Sesame Waffle Fries

These crispy waffle fries are savory and packed with umami flavor.

Makes 2 to 4 servings

10 toasted seaweed snack sheets (nori)
1½ tablespoons toasted white sesame seeds
2 teaspoons granulated sugar
¾ teaspoon garlic powder
¾ teaspoon onion powder
¼ teaspoon crushed red pepper flakes
1 pound frozen waffle fries
Spicy mayonnaise, for serving (optional)

1. Combine the seaweed snacks, sesame seeds, sugar, garlic powder, onion powder, and crushed red pepper flakes in a food processor fitted with the metal chopping blade. Pulse until the nori and sesame seeds are a fine powder. Alternatively, you can use a mortar and pestle.
2. Add the waffle fries to the air fryer basket, shaking to distribute evenly. Place the basket in the air fryer. Select French Fries, and then press Start/Stop. When alerted, shake the basket to toss the fries, and replace the basket to finish cooking.
3. When done, place the fries in a bowl. Toss with the nori-sesame seasoning and serve immediately. Serve with spicy mayonnaise for dipping, if desired.

Tamarind-Lime Spiced Nuts

Sweet and sour tamarind pairs perfectly with zesty lime in these crowd-pleasing mixed nuts.

Makes about 3 cups nuts

- 1½ tablespoons unsalted butter, melted
- 1½ tablespoons honey
- 1 tablespoon light brown sugar
- ½ teaspoon tomato paste
- 1 teaspoon tamarind concentrate or paste
- ¼ teaspoon ground cumin
- ¼ teaspoon ground coriander
- ⅛ teaspoon cayenne pepper
- ½ teaspoon kosher salt, plus more to taste
- 1 pound mixed nuts
- Zest of half a lime

1. In a medium bowl, combine the butter, honey, sugar, tomato paste, tamarind, spices, and salt. Whisk together until the sugar is dissolved. Add the nuts. Toss to coat the nuts completely in the sugar-spice mixture.
2. Select Bake, and set the time to 30 minutes and the temperature to 280°F. Press Start/Stop. Once the unit is preheated, add the nuts to the basket. Shake the basket every 10 minutes while cooking to toss the nuts. At the end of cooking time, the nuts should be toasted and caramelized.
3. Remove the basket and sprinkle with the lime zest and additional salt, if desired. Let cool completely before serving.

Chili-Lime Chickpeas

Many stores sell a chili-lime spice mix that can be used in place of preparing your own. Use 1 teaspoon of seasoning in place of the separate spices.

Makes about 1½ cups crispy chickpeas

- 1 can (15.5 ounces) chickpeas, drained, rinsed, and dried very well
- 1 tablespoon olive oil
- 1 teaspoon fresh lime juice
- ½ teaspoon grated lime zest
- ¼ teaspoon kosher salt
- ¼ teaspoon chili powder
- Pinch cayenne pepper
- Pinch coriander

1. In a medium bowl, toss the chickpeas with the olive oil.
2. Add the chickpeas to the basket. Select Air Fry, and set the time to 15 minutes and the temperature to 375°F. Press Start/Stop. When alerted, shake the basket to toss the chickpeas, and replace the basket to finish cooking.
3. Remove the basket and sprinkle with the lime juice, zest, salt, and spices. Toss well and serve warm or at room temperature.

Everything Bagel Pigs in a Blanket

Everyone's favorite, with the added flavor of everything bagel seasoning, made simple in the Cuisinart® air fryer!

Makes 8 individual pieces

- 1 10 x 3-inch strip of prepared puff pastry (thawed if frozen)
- 8 mini hot dogs
- Egg wash (1 large egg lightly beaten with 1 tablespoon of water)
- 1¼ teaspoons everything bagel seasoning
- Mustard, for serving

1. Cut the sheet of puff pastry in half vertically, then in half horizontally so that you have four 5-inch by 1½-inch rectangles. Cut each rectangle diagonally so that you have 8 triangles.
2. Wrap each mini hot dog by placing it on the base of the triangle and then rolling up to the point. Press the point into the base of the pastry to secure.
3. Repeat with all the mini hot dogs. Refrigerate for about a half-hour.
4. Once refrigerated, brush the wrapped hot dogs with the egg wash and place in the air fryer basket. Place the basket in the air fryer. Select Air Fry, and set the time to 14 minutes and the temperature to 380°F. Select Toss Reminder, and press Start/Stop. When alerted, brush the tops with more egg wash and sprinkle with everything bagel seasoning. Replace the basket to continue cooking until the pastry is golden-brown.
5. Serve immediately with your favorite mustard.

Ranch Air-Fried Pickles

Serve these as an appetizer at your next party or as an easy snack during the week.

Makes about 16 pickle chips

- ¼ cup unbleached all-purpose flour
- 1 large egg, beaten well
- ½ cup finely ground cornmeal
- ½ teaspoon kosher salt
- ¼ teaspoon cayenne pepper, divided
- 1½ to 2 kosher dill pickles, cut into ¼-inch disks (16 disks total)
- Olive oil, for spraying
- ½ teaspoon ranch seasoning blend
- Ranch dressing, for serving (optional)

1. Put the flour, egg, and cornmeal into individual shallow containers large enough for dipping the pickles. Add the salt and cayenne to the cornmeal; stir to combine.
2. Blot the cut pickles on a paper towel to dry. Dredge each pickle disk in the flour and shake off the excess. Dip into the egg, and then coat evenly with the cornmeal mixture. Place the pickles in one layer in the air fryer basket. Spray both sides liberally with olive oil.
3. Place the basket in the air fryer. Select Air Fry, and set the time to 10 minutes and the temperature to 400°F. Press Start/Stop. When alerted, flip the pickles, and reinsert the basket to continue cooking. Air fry until browned and crispy. Remove from the basket, and season both sides with the ranch seasoning. Serve with ranch dressing, if desired.

Air-Fried Ravioli

Try this recipe with ravioli stuffed with your favorite filling—the possibilities are endless!

Makes 5 to 6 ravioli

- ¼ cup unbleached all-purpose flour
- 1 large egg, beaten well
- ½ cup plain breadcrumbs
- ½ teaspoon kosher salt
- 5 to 6 cheese ravioli
- Olive oil, for spraying
- Vodka sauce, for serving (optional)

1. Put the flour, egg, and breadcrumbs into individual shallow containers large enough for dipping the ravioli. Add the salt to the breadcrumbs; stir to combine.
2. Dredge each ravioli in the flour and shake off the excess. Dip into the egg, and then coat evenly with the breadcrumbs. Place the ravioli in one layer in the basket. Spray both sides with the olive oil.
3. Place the basket in the air fryer. Select Air Fry, and set the time to 8 minutes and the temperature to 400°F. Press Start/Stop. When alerted, flip the ravioli, and reinsert the basket to continue cooking. Air fry until browned and crispy. Serve with warm vodka sauce, if desired.

Air-Fried Gnocchi with Burst Tomatoes

A quick and simple meal that will be on the table in under 30 minutes.

Makes 2 to 3 servings

- 1 pound shelf-stable or frozen gnocchi (cauliflower or potato)
- 1 pint grape tomatoes
- 2 garlic cloves, smashed
- Olive oil, for spraying
- ¼ teaspoon garlic powder
- 2 pinches kosher salt, plus more to taste
- 1 pinch freshly ground black pepper, plus more to taste
- ¼ cup thinly sliced fresh basil
- 2 tablespoons freshly grated Parmesan
- Extra-virgin olive oil, for serving

1. Put the gnocchi, tomatoes, and garlic into a large mixing bowl. Spray liberally with the olive oil and then sprinkle with the garlic powder, salt, and pepper. Toss to fully coat. Allow to sit at room temperature for 30 to 60 minutes to allow the gnocchi to absorb the flavors.
2. Transfer the gnocchi-tomato mixture into the basket. Place the basket in the air fryer. Select Air Fry, and set the time to 18 minutes* and the temperature to 375°F. Press Start/Stop. When alerted, shake the basket to toss, and replace the basket to finish cooking.
3. Transfer to a shallow serving bowl. Toss with the basil, Parmesan, and a drizzle of olive oil.

*Some types and brands of gnocchi take less time. When stopping to shake the gnocchi, take a good look at the coloring of the gnocchi. If they are already browning, then reduce the final cooking time.

Buffalo Chicken Mini Meatballs

Enjoy these spicy meatballs with a cooling ranch or blue cheese dip.

Makes 12 meatballs

- 4 tablespoons unsalted butter, melted
- ½ cup hot sauce, divided
- 1 pound ground chicken
- ½ cup plain breadcrumbs
- 1 large egg
- 1 celery stalk, finely diced
- 2 scallions, thinly sliced
- 1 teaspoon garlic powder
- 1 teaspoon kosher salt

1. In a small bowl, make the buffalo sauce by combining the butter and hot sauce.
2. In a medium bowl, add the ground chicken, breadcrumbs, egg, celery, scallions, garlic powder, salt, and all but 2 tablespoons of the buffalo sauce. Mix well.
3. Divide the mixture into 12 portions. Roll each into a golfball-size ball, and place in the basket. Place the basket in the air fryer. Select Air Fry, and set the time to 12 minutes and the temperature to 400°F. Press Start/Stop. When alerted, shake the basket to toss the meatballs, and replace the basket to finish cooking. The meatballs are done when a thermometer inserted in the center of a meatball reads 165°F.
4. Remove the meatballs from the basket and toss in the remaining 2 tablespoons of buffalo sauce. Serve immediately.

New England Air-Fried Scallops with Old Bay® Aïoli

Serve these scallops with air-fried french fries for a classic New England meal.

Makes 9 scallops

- ¾ cup mayonnaise
- ½ lemon, juiced, plus lemon wedges, for serving
- 2 teaspoons Old Bay® Seasoning, divided
- ½ cup unbleached all-purpose flour
- 1 large egg, well beaten
- 15 buttery crackers (we use Ritz®), finely crushed
- 9 large sea scallops
- Olive oil, for spraying

1. Prepare the Old Bay® Aïoli. In a small bowl, mix together the mayonnaise, lemon juice, and 1 teaspoon Old Bay®. Reserve.
2. Put the flour, egg, and crackers into individual shallow containers large enough for dipping the scallops. Add ½ teaspoon each of the Old Bay® to both the flour and the crackers; stir to combine.
3. Pat the scallops dry with a paper towel. Dredge each scallop in the flour and shake off the excess. Dip in the egg, and then coat evenly with the crackers. Place the scallops in one layer in basket. Spray both sides with olive oil.
4. Place the basket in the air fryer. Select Air Fry, and set the time to 6 minutes and the temperature to 390°F. Press Start/Stop. When alerted, flip the scallops, and reinsert the basket to continue cooking. Air fry until browned and crispy. Serve with Old Bay® aïoli and lemon wedges.

Sausage and Peppers

An easy, any-night-of-the-week meal!

Makes about 2 servings

- ¾ pound fresh Italian chicken sausage
- ½ red onion, cut into thin wedges with the root intact
- 1 large red pepper, halved, seeded, and sliced lengthwise
- ½ teaspoon olive oil
- ⅛ teaspoon kosher salt
- Pinch smoked paprika
- Pinch freshly ground black pepper

1. Put the sausages into the air fryer basket. Select Roast, and set the time to 15 minutes and the temperature to 400°F.
2. While the sausages are cooking, toss the onion and red pepper with the olive oil, salt, smoked paprika, and pepper.
3. When 8 minutes are left on the display, add the onion and pepper to the basket. Cook until soft and golden. Toss once during cooking time for even results.
4. Slice the sausages, toss with the cooked vegetables, and serve.

Sticky Thai Chicken Fingers

Crunchy, sticky, and packed with flavor—this will be your new go-to weeknight meal!

Makes about 2 servings

- ⅓ cup sweet chili sauce
- 1 tablespoon plus 1 teaspoon soy sauce, divided
- 2 teaspoons oyster sauce
- 1 teaspoon unseasoned rice vinegar
- ½ cup unbleached all-purpose flour
- 1 large egg, well beaten
- ¾ cup panko breadcrumbs
- 4 chicken tenders, tendons removed
- Olive oil, for spraying
- 5 cups broccoli florets
- 1 teaspoon toasted sesame oil
- ½ teaspoon toasted white sesame seeds
- 2 scallions, greens only, thinly sliced

1. In a medium bowl, combine the sweet chili sauce, 1 teaspoon of the soy sauce, the oyster sauce, and rice vinegar. Stir to combine and set aside.
2. Put the flour, egg, and panko into individual shallow containers large enough for dipping the chicken.
3. Dredge each chicken tender in the flour and shake off the excess. Dip into the egg, and then coat evenly with the panko. Place the chicken tenders in one layer in the air fryer basket. Spray both sides with olive oil.
4. Place the basket in the air fryer. Select Air Fry, and set the time to 10 minutes and the temperature to 400°F. Press Start/Stop. When alerted, flip the chicken, and then reinsert the basket to continue cooking. Air fry until browned and crispy. The chicken is done when a thermometer inserted in a tender reads 165°F. Remove from the basket and set aside.
5. In a medium bowl, combine the broccoli, the remaining 1 tablespoon soy sauce, and the sesame oil. Add the broccoli to the basket and place the basket in the air fryer. Select Air Fry, and set the time to 6 minutes and the temperature to 375°F. Select Toss Reminder and press Start/Stop. When alerted, shake the basket to toss the broccoli, and then reinsert the basket to continue cooking. Air fry until cooked through and beginning to crisp.
6. Toss the chicken tenders in the sweet chili mixture. Add the tenders and any remaining sauce over the broccoli in the basket,

and then insert the basket in the air fryer. Select Air Fry and set the time to 4 minutes and the temperature to 400°F. Press Start/Stop.

7. Serve the broccoli and chicken tenders garnished with toasted sesame seeds and scallions.

Lemon-Thyme Chicken with Vegetables

A satisfying weeknight meal that comes together in less than 30 minutes.

Makes 1 serving

- 2 boneless, skinless chicken thighs*
- ¾ teaspoon kosher salt, divided
- Freshly ground black pepper
- ½ teaspoon dried thyme
- 1 teaspoon fresh lemon zest
- 3 ounces sweet potato, cut into 4 to 5 round slices about ¼ inch thick
- 3 ounces green beans
- 2 teaspoons olive oil

1. Sprinkle the chicken thighs on both sides with ¼ teaspoon of the salt and some freshly ground pepper. Let sit for about 10 minutes. After 10 minutes, sprinkle evenly with the thyme and lemon zest.
2. Place the chicken in the air fryer basket, and slide the basket into the air fryer. Select Roast, and set the temperature to 375°F and time to 25 minutes. Press Start/Stop.
3. While the chicken is cooking, toss the sweet potato and green beans with the remaining ½ teaspoon salt and the olive oil.
4. With 10 minutes left of cooking time, flip the thighs and move them to one side of the basket. Add the vegetables in an even layer in the space next to the chicken. Increase the temperature to 400°F, and replace the basket to continue cooking.
5. The chicken is done when a thermometer inserted into the thickest part of the thigh reads 165°F. Serve with the vegetables.

* If desired, skin-on, bone-in thighs can be substituted. Place the thighs in the basket, skin side up. It is not necessary to flip during cook time. Add the vegetables with 10 minutes left.

Cinnamon-Sugar Doughnut Bites

Not that they will likely hang around much longer, but these doughnut bites are best eaten just after cooking.

Makes 16 doughnut bites

- ¾ cup bread flour, plus more for kneading (up to ¼ cup) and as needed
- 2 teaspoons granulated sugar
- ¾ teaspoon active dry yeast
- 2 pinches kosher salt
- 2 pinches ground cinnamon
- Pinch ground nutmeg
- 1 large egg, lightly beaten, room temperature
- 3 tablespoons buttermilk, room temperature
- ½ teaspoon pure vanilla extract
- 1 tablespoon unsalted butter, room temperature and cut into 4 pieces
- Nonstick cooking spray
- Melted butter, for finishing (approximately 4 tablespoons)
- Cinnamon sugar, for finishing (if preparing for this dish, combine ½ cup granulated sugar with 2 tablespoons ground cinnamon)

1. Put the flour, sugar, yeast, salt, cinnamon, and nutmeg into a large mixing bowl. Whisk to combine.

2. Whisk the egg, buttermilk, and vanilla together, and then slowly combine with the flour mixture (use your hands or a wooden spoon). Lightly dust a clean work surface with flour, and transfer the dough to the work surface, dusting the dough lightly with flour. Knead the dough, adding more flour as necessary, 1 teaspoon at a time to keep the dough from sticking to your hands. Add the butter, 1 piece at a time, until all the butter has been incorporated into the dough. Continue to knead the dough; the more that it is kneaded on the lightly floured surface, the easier it will be to work with and it will also produce a more tender and delicious doughnut bite. The dough should be tender and smooth, and when pulled should not break apart.
3. Form the dough into a ball. Put in a clean mixing bowl, cover with a damp towel or plastic wrap, and allow to rise for 1 hour. After 1 hour, gently turn the dough over, and press it down (do not punch). Cover and allow to rest for another hour.
4. On a lightly floured surface, divide the dough into 16 pieces. Working with one piece at a time (keeping the others covered loosely with plastic wrap), form into a small ball and roll between your hands to ensure that it is smooth. Once rolled, cover loosely with plastic wrap. Repeat with the remaining pieces of dough.
5. Select Bake, and set the time to 6 minutes and the temperature to 350°F. Once the air fryer is preheated, remove the basket and lightly coat the basket with nonstick cooking spray. Place 8 of the dough rounds into the air fryer basket. Put the basket in the air fryer, and press Start/Stop.
6. While the doughnut bites are baking, melt the additional butter in a small saucepan set over low heat. Put the cinnamon sugar in a shallow bowl. Reserve.
7. Remove the doughnut bites from the air fryer. Immediately brush with butter on all sides and then gently toss in the cinnamon sugar. Repeat with the remaining dough. Serve immediately.

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

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

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

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

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

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

Address:
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON. L4H 0L2

Email:
consumer_Canada@conair.com

Model:
AIR-80C

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

- $10.00 for shipping and handling of the product
(cheque or money order to: Cuisinart Canada)
- 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

* The date code format we are using on unit is WWYY, representing week, and year. eg.2423 = manufactured in 24th week of the year 2025.

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**

Notes

©2025 Cuisinart Canada,
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2
Printed in China | 25CC94755
AIR-80C

Visit our website: www.cuisinart.ca

Consumer Call Centre Email:
Consumer_Canada@Conair.com

IB-18882

Cuisinart[MD]

Friteuse à air à panier de *2,6 pintes (2,5 L)*

AIR-80C

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
Panneau de commande 5
Mise en service 5
Mode d'emploi 6
Trucs et conseils d'utilisation 6
Tableau de friture à air chaud 7
Dépannage 8
Autres modes de cuisson 9
Nettoyage et entretien 9
Recettes 10
Garantie 18

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Quand on utilise un appareil électrique, particulièrement en présence d'enfants, 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 aucune partie de l'appareil dans l'eau ou un autre liquide. Voyez les instructions pour le nettoyage et l'entretien à la page 9.
5. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de certaines déficiences, ni 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[MD] 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 (interrupteur Marche/arrêt) 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. Pour débrancher l'appareil, vérifiez d'abord qu'il est éteint (interrupteur Marche/arrêt), puis retirez la fiche de la prise de courant.
28. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) qui ont des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu les instructions nécessaires. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
29. Si le CORDON D'ALIMENTATION venait qu'à être endommagé, faites-le remplacer par le fabricant ou son représentant de service autorisé ou par une autre personne compétente afin d'éviter tout accident.
30. Cet appareil est conçu pour être utilisé à la maison ou dans des applications similaires:
    - les coins cuisines réservés au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels
    - les maisons de ferme
    - mise à la disposition des clients dans les hôtels, motels, gîtes du passant, chambres d'hôte et autres types d'hébergement semblables
31. ⚠ Ce symbole alerte à la présence d'une surface chaude. Soyez prudents quand vous y touchez. .

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

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

NOTE SUR LE CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court afin de réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement comme cela peut se produire avec un cordon plus long.

Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition qu'elle ait un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil et qu'elle soit placée 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.

NOTE SUR LA FICHE

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. **Panneau de commande numérique**
   Touches à effleurement faciles d'emploi qui permettent de sélectionner la fonction, la durée, la température et les programmes préréglés. L'afficheur numérique indique la température et le décompte de la durée (renseignements à la page 5).
   a. Fonctions de cuisson : Friture à air, Rôtissage, Cuisson au four
   b. Programmes de friture préréglés : Frites, Ailes de poulet, Collations congelées
   c. Éclairage : Sert à allumer la lampe à l'intérieur pour jeter un coup d'œil sur l'évolution de la cuisson
   d. Rappel de secouage : Signal sonore qui rappelle de secouer ou de tourner les aliments à mi-cuisson. Le rappel est automatique pour les programmes préréglés et la fonction Friture à air. Il peut être activé et désactivé.
2. **Panier à friture avec poignée qui reste froide au toucher**
   Offre une surface de cuisson de 6¼ x 6¼ po (15,87 x 15,87 cm).
3. **Hublot**
   Assure une cuisson uniforme. Doit absolument être mis dans le panier à friture pour la cuisson.
4. **Plateau à friture**
   Ensures even cooking. Must always be inserted in air fry basket for cooking.
5. **Range-cordon à l'arrière** (non montré)
   Facilite le rangement du cordon d'alimentation.



PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE

1. **Fonctions de cuisson avec témoins**
   Sélectionnez le mode de cuisson désiré parmi les trois options offertes : Friture à air, Rôtissage et Cuisson au four. Le témoin correspondant à la fonction sélectionnée s'allume.
2. **Air Fry Presets with Indicator Lights**
   Sélectionnez l'aliment désiré parmi trois aliments frits populaires offerts : Frites, Ailes de poulet et Collations congelées.
3. **Programmes préréglés avec témoin**
   Utilisez les touches fléchées vers le haut ou vers le bas pour régler la durée de cuisson et la température pour les différentes fonctions et les programmes préréglés (facultatifs). La durée et la température s'affichent en alternance sur l'afficheur numérique.
4. **Témoin de préchauffage**
   La fonction Cuisson au four comporte une fonction de préchauffage intégrée. Lorsque vous êtes prêt à mettre les aliments à cuire, appuyez sur la touche Cuisson au four, mettez le panier dans la friteuse, puis appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt : le témoin 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 l'icône de préchauffage clignote sur l'afficheur. Sortez le panier de la friteuse, mettez-y les aliments à cuire (en prenant garde de ne pas vous brûler), puis remettez le panier dans la friteuse : le décompte débute.
5. **Témoin « prêt »**
   Quand le décompte atteint 00, un signal sonore de trois bips se fait entendre et le témoin 00 s'allume et reste allumé pendant 1 minute. Après quoi, l'appareil passe automatiquement en mode garde-au-chaud (voir le point 9).
6. **Touche d'éclairage**
   Sert à éteindre ou à allumer la lampe dans la friteuse. Il suffit d'appuyer sur l'icône d'ampoule. La lampe s'éteint automatiquement après 20 secondes.
7. **Interrupteur Marche/arrêt avec témoin**
   Sert à lancer ou à arrêter la cuisson ainsi qu'à éteindre l'appareil. Le témoin est allumé pendant la cuisson.
8. **Rappel de secouage avec témoin**
   Appuyez sur la touche pour activer un signal sonore qui rappelle de secouer ou de tourner les aliments à mi-cuisson: le témoin s'allume. Lorsque la moitié de la durée de cuisson s'est écoulée, un signal sonore de 10 bips rapides se fait entendre et le témoin clignote. **Remarque:** Les programmes préréglés intègrent automatiquement le rappel de secouage. Pour le désactiver, appuyez sur la touche Rappel de secouage après avoir sélectionné le programme préréglé : le témoin s'éteint.
9. **Garde-au-chaud automatique**
   À la fin de la durée de cuisson, la friteuse passe automatique en mode Garde-au-chaud et ce, pour une durée de 60 minutes. L'indication défile sur l'afficheur. Pour interrompre la fonction Garde-au-chaud, retirez le panier de la friteuse ou appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt.

MISE EN SERVICE

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

REMARQUE : NE RANGEZ JAMAIS D'ARTICLES SUR L'APPAREIL OU, SI VOUS LE FAITES, PRENEZ SOIN DE LES

ENLEVER AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. LES PAROIS EXTÉRIEURES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES PENDANT L'UTILISATION. GARDEZ L'APPAREIL HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

4. Vérifiez qu'il n'y a rien d'autre que le panier et le plateau à friture dans la friteuse.

5. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant.

MODE D'EMPLOI

Suivez les quelques étapes simples suivantes :

1. Mettez la friteuse à air à panier Cuisinart[MD] sur une surface plate, stable et résistante à la chaleur et branchez-la dans une prise de courant.
2. Retirez le panier de la friteuse et vérifiez que le plateau à friture est dedans.
3. Mettez les aliments sur le plateau à friture dans le panier et glissez le panier dans la friteuse. **Remarque:** La fonction Cuire au four est automatiquement réglée pour le préchauffage. (Voir « Témoin de préchauffage » à la page 5.)
4. Utilisez les touches à effleurement pour sélectionner la fonction de cuisson ou le programme préréglé ainsi que pour régler la durée et la température de cuisson, selon les besoins.
5. Appuyez sur la touche Rappel de secouage pour activer ou désactiver le signal sonore rappelant de secouer ou de tourner les aliments à mi-cuisson.
6. Lancez l'opération de cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/arrêt.
7. La minuterie à décompte paraît sur l'afficheur numérique
8. Le signal sonore Rappel de secouage (s'il a été activé) se fait entendre à mi-cuisson.
9. Lorsque la minuterie atteint 00, un signal sonore indique la fin de la durée de cuisson.
10. Si vous laissez le panier dans la friteuse à la fin de la durée de cuisson, l'appareil passe automatiquement en mode Garde-au-chaud.
11. Appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt ou sortez le panier de la friteuse pour interrompre la Garde-au-chaud et éteindre l'appareil.
12. Débranchez l'appareil.

TRUCS ET CONSEILS POUR LA FRITURE À AIR

La friture à air 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 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..
- Lorsque l'on fait cuire des aliments gras (comme du bacon), le gras s'accumule dans le fond du panier. Pour éviter les brûlures, laisser le gras refroidir dans le panier avant de nettoyer l'appareil.

• Pour les aliments qui ont tendance à coller, comme le saumon ou le poulet avec la peau, il est recommandé d'huiler légèrement le côté de l'aliment en contact avec le plateau à friture.

• Il est recommandé d'utiliser des pinces ou une spatule en silicone pour retirer les aliments du panier.

• Le hublot et la lampe sont pratiques pour vérifier l'évolution de la cuisson. On peut aussi sortir le panier de la friteuse; à ce moment-là, la durée de cuisson s'interrompt jusqu'à ce que le panier soit remis dans la friteuse.

GUIDE DE FRITURE À AIR CHAUD

Le tableau ci-dessous donne des lignes directrices pour la friture à air chaud de certains aliments populaires dans votre friteuse à panier Cuisinart[MD]. Lorsque vous faites frire les aliments en une quantité supérieure à la quantité recommandée, secouez-les de temps à autre; cela assurera des aliments croustillants et cuits uniformément. Les aliments en quantités plus petites mettront moins de temps à cuire. Pour obtenir de meilleurs résultats, vérifiez périodiquement l'état de la cuisson en jetant un coup d'œil dans le hublot. **REMARQUE:** Mettez une plaque à pâtisserie (non comprise) sur le plateau dans le panier pour la cuisson des produits de pâtisserie-boulangerie, des quiches ou des plats en cocotte. .

FONCTION	ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE	TEMPÉRATURE	PRÉCHAUFFAGE	SECOUER/TOURNER
Friture air	Escalopes panées	2	20 min	360 °F (182 °C)	-	Tourner
Friture air	Saumon	2 filets	10 min	375 °F (190 °C)	-	-
Friture air	Crevettes	1 lb (450 g)	8 min	370 °F (187 °C)	-	Secouer
Friture air	Bacon	4 tranches	12 min	320 °F (160 °C)	-	-
Friture air	Croquettes de poulet congelées	12 à 15	10 min	380 °F (193 °C)	-	Tourner
Cuisson four	Mini pain gâteau	1 moule	18 à 20 min	325 °F (162 °C)	✓	-
Rôtissage	Pilons de poulet	4	25 min	380 °F (193 °C)	-	Tourner
Rôtissage	Épis de maïs	3 à 4, parés	20 min	350 °F (180 °C)	-	Tourner
Rôtissage	Garniture de fromage gratiné	-	3 à 5 min	400 °F (200 °C)	✓	-

PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS	QUANTITÉ	DURÉE	TEMPÉRATURE	PRÉCHAUFFAGE	SECOUER/TOURNER
Pommes de terre frites	1 lb (450 g)	18 à 20 min	400 °F (200 °C)	-	Secouer
Ailes de poulet	1 à 1½ lb (450 à 660 g)	25 min	400 °F (200 °C)	-	Secouer
Collations congelées	-	10 min	400 °F (200 °C)	-	Secouer

DÉPANNAGE

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

AUTRES MODES DE CUISSON

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

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

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.
- Le panier et le plateau sont compatibles lave-vaisselle. Ils peuvent également être lavés à la main à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Évitez les tampons à récurer abrasifs, puisqu'ils risquent d'endommager le revêtement antiadhésif. Pour protéger la durabilité du revêtement antiadhésif en céramique, il est recommandé de le laver à la main.
- 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

Frites gaufrées au nori et au sésame 10
Noix épicées au tamarin et à la lime 11
Pois chiches au chili et à la lime 11
Saucisses cocktail en pâte feuilletée Everything Bagel 12
Croustilles de cornichons Ranch 12
Raviolis frits 13
Gnocchis frits aux tomates rôties 13
Mini boulettes de poulet à la sauce Buffalo 14
Pétoncles frits style Nouvelle-Angleterre avec aïoli Old Bay.14
Saucisses aux poivrons grillés 15
Saucisses aux poivrons grillés 15
Poulet au citron et au thym avec légumes 16
Bouchées de beignets au sucre à la cannelle 16

Frites gaufrées au nori et au sésame

Ces frites gaufrées croustillantes sont bourrées de saveur unami.

Donne 2 à 4 portions

10 feuilles d'algues grillées (nori)
1½ c. à soupe (22 ml) de graines de sésame blanches grillées
2 c. à thé (10 ml) de sucre granulé
¾ c. à thé (4 ml) de poudre d'ail
¾ c. à thé (4 ml) de poudre d'oignon
¼ c. à thé (1 ml) de flocons de piment rouge broyés
1 lb (450 g) de frites gaufrées congelées
Mayonnaise épicée, pour servir (facultatif)

1. Combiner les feuilles d'algues, les graines de sésame, le sucre, la poudre d'ail, la poudre d'oignon et les flocons de piment rouge dans le récipient d'un robot muni du couteau hachoir en métal. Réduire en une poudre fine par impulsions. (On peut également réaliser cette opération avec un mortier et pilon.)

2. Mettre les frites dans le panier et les secouer pour les étaler uniformément. Mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner le programme Frites et appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Au signal de secouage, secouer le panier et remettre à cuire dans la friteuse.

3. Lorsque les frites sont cuites, les transférer dans un bol, saupoudrer de la poudre de nori et sésame, remuer. Servir immédiatement, accompagné de mayonnaise épicée comme trempette si désirée.

Noix épicées au tamarin et à la lime

Le tamarin aigre-doux complète parfaitement la lime piquante dans cette de noix mélangées qui plaît à coup sûr.

Donne environ 3 tasses (750 ml)

- 1½ c. à soupe (22 ml) de beurre non salé, fondu
- 1½ c. à soupe (22 ml) de miel
- 1 c. à soupe (15 ml) de cassonade dorée
- ½ c. à thé (2 ml) de pâte de tomate
- 1 c. à thé (5 ml) de concentré ou de pâte de tamarin
- ¼ c. à thé (1 ml) de cumin moulu
- ¼ c. à thé (1 ml) de coriandre moulue
- ⅛ c. à thé (0,5 ml) de piment de cayenne
- ½ c. à thé (2 ml) de sel cascher, plus au goût
- 1 lb (450 g) de noix mélangées
- Zeste d'une demi lime

1. Dans un bol de taille moyenne, combiner le beurre, le miel, le sucre, la pâte de tomate, le tamarin, les épices et le sel. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajouter les noix. Remuer pour enrober parfaitement.
2. Sélectionner la fonction Cuire au four, régler la durée pour 30 minutes et la température à 280 °F (138 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, mettre les noix dans le panier. Secouer le panier toutes les 10 minutes pendant la cuisson pour remuer les noix. À la fin de la durée de cuisson, les noix devraient être grillées et caramélisées.
3. Sortir le panier. Arroser du zeste de lime et ajouter plus de sel, si désiré. Laisser refroidir parfaitement avant de servir.

Pois chiches au chili et à la lime

Pour un raccourci, utilisez l'assaisonnement au chili et à la lime vendu en magasin au lieu des épices individuelles de la recette. Il en faudra 1 c. à thé (5 ml).

Donne environ 1½ tasse (375 ml)

- 1 boîte de 15,5 oz (440 ml) de pois chiches, égouttés, rincés et bien épongés
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 1 c. à thé (5 ml) de jus de lime frais
- ½ c. à thé (2 ml) de zeste de lime râpé
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher
- ¼ c. à thé (1 ml) d'assaisonnement au chili
- 1 pincée de piment de cayenne
- 1 pincée de piment de cayenne

1. Dans un bol de taille moyenne, remuer les pois chiches avec l'huile d'olive.
2. Mettre les pois chiches dans le panier et mettre celui-ci dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture à air, régler la durée pour 15 minutes et la température à 375 °F (190 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Au signal de secouage, secouer le panier et remettre à cuire dans la friteuse.
3. Sortir le panier. Arroser du jus de lime, saupoudrer du reste des ingrédients et bien remuer. Servir chaud ou à température ambiante.

Saucisses cocktail en pâte feuilletée Everything Bagel

Un mets populaire, ici relevé des épices Everything bagel, que la friteuse à air chaud Cuisinart permet de réussir à la perfection!

Donne 8 saucisses

1 bande de 10 x 3 po (25 x 7 cm) de pâte feuilletée préparée (parfaitement décongelée)
8 saucisses cocktail
Dorure à l'œuf (1 gros œuf légèrement battu avec 1 c. à soupe [15 ml] d'eau)
1¼ c. à thé (6 ml) d'épices Everything bagel
Moutarde, pour servir

1. Couper la pâte feuilletée en deux sur la verticale, puis en deux sur l'horizontale de façon à obtenir quatre rectangles de 5 x 1½ po (12,7 x 3,8 cm), puis recouper chaque rectangle en diagonale de façon à obtenir huit triangles.
2. Déposer une saucisse cocktail sur le bord long du triangle et rouler la pâte en serrant. Coller la pointe de la pâte sur la base avec la dorure à l'œuf.
3. Procéder ainsi avec toutes les saucisses cocktail. Réfrigérer pendant environ 30 minutes.
4. Badigeonner les bouchées de dorure à l'œuf et les mettre dans le panier de la friteuse. Mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture à air, régler la durée pour 14 minutes et la température à 380 °F (193 °C), puis appuyer sur la touche Rappel de secouage et sur l'interrupteur Marche/arrêt. Au signal de secouage, badigeonner le dessus des bouchées de dorure à l'œuf et saupoudrer d'épices Everything bagel. Remettre à cuire dans la friteuse jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

5.Servir immédiatement, accompagnées de votre moutarde préférée.

Croustilles de cornichons ranch

Un excellent hors d'œuvre à servir lors d'une réception ou un goûter vite fait en semaine.

Donne environ 16 croustilles de cornichon

¼ t. (60 ml) de farine tout usage non blanchie
1 gros œuf, bien battu
½ t. (125 ml) de farine de maïs finement moulue
½ c. à thé (2 ml) de sel cascher
¼ c. à thé (1 ml) de piment de cayenne, divisé
1½ à 2 cornichons à l'aneth cascher, coupés en rondelles de ¼ po (6 mm), soit 16 rondelles au total
Huile d'olive, pour vaporiser
½ c. à thé (2 ml) d'assaisonnement ranch
Vinaigrette ranch, pour servir (facultatif)

1. Préparer trois bols assez grands pour tremper les cornichons. Dans un, déposer la farine. Dans un autre, mettre l'œuf battu. Dans le troisième, combiner la farine de maïs avec le sel et le piment de cayenne.
2. Éponger les rondelles de cornichon avec un essuie-tout. Passer chaque rondelle dans la farine (secouer l'excédent), ensuite la tremper dans l'œuf, puis l'enrober uniformément de la farine de maïs épicée. Étaler les rondelles en une seule couche dans le panier à friture. Vaporiser copieusement d'huile d'olive sur les deux faces.
3. Mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture à air, régler la durée pour 10 minutes et la température à 400 °F (200 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Au signal de secouage, retourner les cornichons. Remettre à cuire dans la friteuse jusqu'à ce que dorés et croustillants. Sortir le panier de la friteuse. Saupoudrer d'assaisonnement ranch et secouer. Servir avec de la vinaigrette ranch, si désiré.

Raviolis frits

Essayez cette recette avec vos raviolis favoris – les possibilités sont illimitées!

Donne 5 à 6 raviolis

- ¼ t. (60 ml) de farine tout usage non blanchie
- 1 gros œuf, bien battu
- ½ t. (125 ml) de chapelure nature
- ½ c. à thé (2 ml) de sel cascher
- 5 à 6 raviolis au fromage
- Huile d'olive, pour vaporiser
- Sauce à la vodka, pour servir (facultatif)

1. Préparer trois bols assez grands pour tremper les raviolis. Dans un, déposer la farine. Dans un autre, mettre l'œuf battu. Dans le troisième, combiner la chapelure et le sel.
2. Passer chaque ravioli dans la farine (secouer l'excédent), ensuite le tremper dans l'œuf, puis l'enrober uniformément de chapelure. Étaler les raviolis en une seule couche dans le panier à friture. Vaporiser copieusement d'huile d'olive sur les deux faces.
3. Mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture à air, régler la durée pour 8 minutes et la température à 400 °F (200 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Au signal de secouage, retourner les raviolis. Remettre à cuire dans la friteuse jusqu'à ce que dorés et croustillants. Sortir le panier de la friteuse. Servir avec de la sauce vodka chaude, si désiré.

Gnocchis frits aux tomates rôties

Un repas facile à préparer, prêt en moins de 30 minutes.

Donne 2 à 3 portions

- 1 lb (450 g) de gnocchis congelés ou de longue conservation (chou-fleur ou pomme de terre)
- 1 chopine de tomates raisins
- 2 gousses d'ail, écrasées
- Huile d'olive, pour vaporiser
- ¼ c. à thé (1 ml) de poudre d'ail
- 2 pincées de sel cascher, plus au goût
- 1 pincée de poivre noir frais moulu, plus au goût
- ¼ t. (60 ml) de basilic frais, émincé
- 2 c. à soupe (30 ml) de parmesan frais râpé
- Huile d'olive vierge extra, pour servir

1. Mettre les gnocchis, les tomates et l'ail dans un grand bol à mélanger. Vaporiser copieusement d'huile d'olive et saupoudrer de la poudre d'ail, du sel et du poivre. Remuer pour enrober. Laisser reposer à température ambiante pendant 30 à 60 minutes pour que les gnocchis absorbent les saveurs.
2. Transférer les gnocchis dans le panier et mettre celui-ci dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture à air, régler la durée pour 18* minutes et la température à 375 °F (190 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Au signal de secouage, secouer le panier. Remettre à cuire dans la friteuse.
3. Transférer dans un bol de service peu profond. Arroser d'un filet d'huile d'olive, ajouter le basilic et le parmesan, remuer.

*Certains types ou marques de gnocchis cuisent plus vite. Au moment de les secouer, jeter un coup d'œil à leur couleur. S'ils commencent déjà à dorer, réduire la durée de cuisson.

Mini boulettes de poulet à la sauce Buffalo

Savourez ces boulettes épicées avec une sauce rafraîchissante, genre ranch ou au fromage bleu.

Donne 12 boulettes

- 4 c. à soupe (60 ml) de beurre non salé, fondu
- ½ t. (125 ml) de sauce piquante, divisée
- 1 lb (450 g) de poulet haché
- ½ t. (125 ml) de chapelure nature
- 1 gros œuf
- 1 branche de céleri, finement haché
- 2 oignons verts, finement tranchés
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre d'ail
- 1 c. à thé (5 ml) de sel cascher

1. Dans un petit bol, mélanger le beurre et la sauce piquante pour faire la sauce Buffalo.
2. Dans un bol de taille moyenne, mélanger le poulet haché, la chapelure, l'œuf, le céleri, l'oignon vert, la poudre d'ail, le sel et toute, sauf 2 c. à soupe (30 ml), de la sauce Buffalo préparée.
3. Façonner le mélange en 12 boulettes de la grosseur d'une balle de golf et les mettre dans le panier et mettre celui-ci dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture à air, régler la durée pour 12 minutes et la température à 400 °F (200 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Au signal de secouage, secouer le panier. Remettre à cuire dans la friteuse. Les boulettes sont cuites lorsqu'un thermomètre piqué au centre indique 165 °F (74 °C).
4. Transférer les boulettes dans un plat de service. Ajouter la sauce Buffalo réservée (2 c. à soupe [30 ml]). Remuer et servir immédiatement.

Pétoncles frits style Nouvelle-Angleterre avec aïoli Old Bay[MD]

Un classique de la Nouvelle-Angleterre, à servir avec des frites.

Makes 9 scallops

- ¾ t. (180 ml) de mayonnaise
- ½ citron, pour le jus, et des quartiers de citron, pour servir
- 2 c. à thé (10 ml) d'assaisonnement Old Bay[MD], divisé
- ½ t. (125 ml) de farine tout usage non blanchie
- 1 gros œuf, bien battu
- 15 craquelins au beurre (style Ritz[MD]), finement broyés
- 9 pétoncles géants
- Huile d'olive, pour vaporiser

1. Préparer l'aïoli. Dans un petit bol, mélanger la mayonnaise avec le jus de citron et 1 c. à thé (5 ml) d'assaisonnement Old Bay[MD]. Réserver.
2. Préparer trois bols assez grands pour tremper les pétoncles. Dans un, combiner la farine avec ½ c. à thé (2 ml) d'assaisonnement Old Bay. Dans un autre, mettre l'œuf battu. Dans le troisième, combiner les craquelins broyés et ½ c. à thé (2 ml) d'assaisonnement Old Bay; remuer.
3. Éponger les pétoncles avec un essuie-tout. Passer chaque pétoncle dans la farine (secouer l'excédent), ensuite le tremper dans l'œuf, puis l'enrober uniformément des craquelins broyés. Étaler les pétoncles en une seule couche dans le panier à friture. Vaporiser copieusement d'huile d'olive sur les deux faces.
4. Mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture à air, régler la durée pour 6 minutes et la température à 390 °F (198 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Au signal de secouage, retourner les pétoncles. Remettre à cuire dans la friteuse jusqu'à ce que dorés et croustillants. Sortir le panier de la friteuse. Servir avec l'aïoli et les quartiers de citron.

Saucisses aux poivrons grillés

Un souper vite fait pour n'importe quel soir de la semaine!

Donne environ 2 portions

- ¾ lb (340 g) de saucisses italiennes au poulet fraîches
- ½ oignon rouge, coupé en quartiers minces, partie racine intacte
- 1 gros poivron rouge, coupé en deux, épépiné et tranché sur la longueur
- ½ c. à thé (2 ml) d'huile d'olive
- ⅛ c. à thé (0,5 ml) de sel cascher
- pincée de paprika fumé
- pincée de poivre noir frais moulu

1. Mettre les saucisses dans le panier et mettre celui-ci dans la friteuse. Sélectionner la fonction Rôtissage, régler la durée pour 15 minutes et la température à 400 °F (200 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt.
2. Pendant que les saucisses cuisent, mélanger l'oignon et le poivron avec l'huile d'olive, le sel, le paprika fumé et le poivre ensemble dans un bol.
3. Quand il reste 8 minutes à la cuisson, ajouter l'oignon et le poivron dans le panier. Cuire jusqu'à ce que tendres et légèrement dorés. Secouer au moins une fois durant la cuisson pour obtenir des résultats uniformes.
4. Trancher les saucisses, incorporer aux légumes cuits et servir.

Doigts de poulet collants à la thaïlandaise

Croquants, collants et bourrés de saveur, ces doigts de poulet sont sûrs de devenir un incontournable repas de semaine!

Donne environ 2 portions

- ⅓ t. (180 ml) de sauce chili douce
- 1 c. à soupe (15 ml) + 1 c. à thé (5 ml) de sauce soja, divisé
- 2 c. à thé (10 ml) de sauce aux huîtres
- 1 c. à thé (5 ml) de vinaigre de riz non assaisonné
- ½ t. (125 ml) de farine tout usage non blanchie
- 1 gros œuf, bien battu
- ¾ t. (180 ml) de chapelure panko
- 4 doigts de poulet, sans les tendons
- Huile d'olive, pour vaporiser
- 5 t. (1,25 L) de fleurons de brocoli
- 1 c. à thé (5 ml) d'huile de sésame grillée
- ½ c. à thé (2 ml) de graines de sésame blanches grillées
- 2 oignons verts, partie verte seulement, finement tranchés

1. Dans un bol de taille moyenne, combiner la sauce chili, 1 c. à thé (5 ml) de la sauce soja, la sauce aux huîtres et le vinaigre de riz. Réserver.
2. Préparer trois bols assez grands pour tremper les doigts de poulet. Dans un, déposer la farine. Dans un autre, mettre l'œuf battu. Dans le troisième, mettre la chapelure.
3. Passer chaque doigt de poulet dans la farine (secouer l'excédent), ensuite le tremper dans l'œuf, puis l'enrober uniformément de chapelure. Étaler les doigts de poulet en une seule couche dans le panier à friture. Vaporiser d'huile d'olive sur les deux faces.
4. Mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture à air, régler la durée pour 10 minutes et la température à 400 °F (200 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Au signal de secouage, retourner les doigts de poulet. Remettre à cuire dans la friteuse jusqu'à ce que dorés et croustillants. Le poulet est cuit lorsqu'un thermomètre piqué au centre indique 165 °F (74 °C). Sortir le panier de la friteuse. Réserver.
5. Dans un bol de taille moyenne, combiner le brocoli, la dernière 1 c. à soupe (15 ml) de sauce soya et l'huile de sésame. Transférer

dans le panier et mettre celui-ci dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture à air, régler la durée pour 6 minutes et la température à 375 °F (190 °C), activer le Rappel de secouage, puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Au signal de secouage, secouer le panier et remettre à cuire. Cuire jusqu'à ce que le brocoli commence à devenir croustillant.

6. Remuer les doigts de poulet dans la sauce. Transférer sur les brocolis avec le reste de la sauce dans le panier et mettre celui-ci dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture à air, régler la durée pour 4 minutes et la température à 400 °F (200 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt.
7. Servir, saupoudrés des graines de sésame grillées et des oignons verts.

Poulet au citron et au thym avec légumes

Un repas de semaine rassasiant prêt en moins de 30 minutes.

Donne 1 portion

- 2 hauts de cuisse de poulet, désossés et sans la peau*
- ¾ c. à thé (4 ml) de sel cascher, divisé
- Poivre noir frais moulu
- ½ c. à thé (2 ml) de thym déshydraté
- 1 c. à thé (5 ml) de zeste de citron frais
- 3 oz (85 g) de patate douce, coupée en 4 ou 5 rondelles de ¼ po (6 mm) d'épaisseur
- 3 oz (85 g) de haricots verts
- 2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive

1. Saupoudrer les hauts de cuisse de poulet sur les deux faces de ¼ c. à thé (1 ml) de sel et d'un peu de poivre. Laisser reposer environ 10 minutes. Parsemer uniformément du thym et du zeste de citron.
2. Mettre le poulet dans le panier et mettre celui-ci dans la friteuse. Sélectionner la fonction Rôtissage, régler la durée pour 25 minutes et la température à 375 °F (190 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt.
3. Pendant que le poulet cuit, combiner les rondelles de patate douce et les haricots verts avec la dernière ½ c. à thé (2 ml) de sel et l'huile d'olive ensemble dans un bol.
4. Lorsqu'il reste 10 minutes à la cuisson, retourner le poulet et le tasser d'un côté du panier. Étaler les légumes en une couche uniforme dans le reste du panier. Monter la température à 400 °F (200 °C) et mettre à cuire dans la friteuse.
5. Le poulet est cuit lorsqu'un thermomètre piqué dans la partie la plus charnue de la cuisse indique 165 °F (74 °C). Servir avec les légumes.

* On peut, si on le désire, utiliser des hauts de cuisse non désossés et avec la peau. Dans ce cas, mettre les cuisses dans le panier, peau sur le dessus. Il n'est pas nécessaire de retourner durant la cuisson. Ajouter les légumes 10 minutes avant la fin.

Bouchées de beignets au sucre à la cannelle

Pas qu'il risque d'en rester, mais ces bouchées de beignets sont meilleures servies immédiatement après la cuisson.

Donne 16 bouchées

- ¾ t. (180 ml) de farine panifiable, plus une quantité additionnelle (jusqu'à ¼ t. [60 ml]), au besoin, pour le pétrissage
- 2 c. à thé (10 ml) de sucre granulé
- ¾ c. à thé (4 ml) de levure sèche active
- 2 pincées de sel cascher
- 2 pincées de cannelle moulue
- 1 pincée de muscade moulue
- 1 gros œuf, légèrement battu, à température ambiante

3 c. à soupe (45 ml) de babeurre, à température ambiante
½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pur
1 c. à soupe (15 m) de beurre non salé, à température ambiante, coupé en 4 dés
Enduit végétal de cuisson
Beurre fondu (environ 2 c. à soupe [30 ml]), pour la finition
Sucre à la cannelle (¼ t. [60 ml] de sucre granulé avec 1 c. à soupe [15 ml] de cannelle moulue), pour la finition

1. Dans un grand bol à mélanger, combiner la farine, le sucre, la levure, le sel, la cannelle et la muscade à l'aide d'un fouet.
2. Dans un autre bol, mélanger l'œuf, le babeurre et la vanille avec un fouet. Incorporer lentement au mélange d'ingrédients secs (avec les mains ou une cuillère en bois). Fariner légèrement un plan de travail propre. Transférer la pâte sur le plan de travail en la farinant légèrement. Pétrir la pâte, en ajoutant de la farine au besoin (1 c. à thé [5 ml] à la fois), pour l'empêcher de coller aux mains. Ajouter tout le beurre, un dé à la fois, en continuant à pétrir. Plus la pâte est pétrie sur la surface farinée, plus elle sera facile à travailler et plus les beignets seront tendres et savoureux. La pâte devrait être légère, lisse et élastique (elle ne doit pas briser quand on tire dessus).
3. Former la pâte en une boule, la mettre dans un bol propre et couvrir d'un linge humide ou d'une pellicule plastique. Laisser lever pendant 1 heure. Au bout de 1 heure, retourner la pâte délicatement et appuyer dessus pour l'aplatir (ne pas la dégonfler d'un coup de poing). Couvrir et laisser reposer pendant 1 heure.
4. Transférer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et la diviser en 16 morceaux d'égale grosseur. Prendre un morceau à la fois (garder les autres couverts sous une pellicule plastique) et le rouler en une petite boule lisse entre les paumes des mains. Mettre les boules sous une pellicule plastique au fur et à mesure.
5. Sélectionner la fonction Cuisson au four, régler la durée pour 6 minutes et la température à 350 °F (180 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, retirer le panier de la friteuse, le vaporiser légèrement d'enduit végétal de cuisson, y déposer huit boules et le mettre dans la friteuse. Appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt.
6. Pendant que les beignets cuisent, faire fondre le beurre de finition dans une petite casserole à feu doux. Mettre le sucre à la cannelle dans un bol peu profond. Réserver.
7. Sortir les beignets cuits de la friteuse, les badigeonner immédiatement de beurre fondu sur toutes les faces et les remuer délicatement dans le sucre à la cannelle. Servir immédiatement.

Garantie
Limitée de Trois Ans

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

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

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

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

Numéro sans frais:
1-800-472-7606

Adresse:
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON. L4H 0L2

Adresse électronique:
consumer_Canada@conair.com

Modèle:
AIR-80C

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 à Cuisinart Canada)
- 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 paraît sous la forme SSAA (semaine et année). Par exemple, 2423 désigne la 24e semaine de l'année 2025.

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**

Notes

©2025 Cuisinart Canada,
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2
Imprimé en Chine | 25CC94755
AIR-80C

Visitez notre site Web: www.cuisinart.ca

Courriel centre au consommateur:
Consumer_Canada@Conair.com

IB-18882