

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Cuisinart® AirFryer Toaster Oven

TOA-60KR

CONTENTS

Important Safeguards	2
Special Cord Set Instructions	3
Features	4
Before First Use	5
General Guidelines	5
Oven Rack and Pan Positions	5
Operation	6
Cleaning and Maintenance	7
Recipes	9
Warranty	34

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 or handling, 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 any part of the AirFryer Toaster Oven in water or other liquids. See instructions for cleaning.
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, or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way, or is not operating properly. Return the AirFryer Toaster Oven to the store or retailer where purchased for examination or 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 AirFryer Toaster Oven on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use this AirFryer Toaster Oven 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 oven.
13. To avoid burns, use extreme caution when removing AirFryer Toaster Oven accessories or disposing of hot grease.
14. **When not in use, always unplug the unit.** Do not store any materials other than manufacturer's recommended ovenproof accessories in this AirFryer Toaster Oven.
15. Do not place any of the following materials in the AirFryer Toaster Oven: paper, cardboard, plastic and similar products.
16. Do not cover Crumb Tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
17. Oversize foods, metal foil packages and utensils must not be inserted in the AirFryer Toaster Oven, as they may involve a risk of fire or electric shock.
18. A fire may occur if the AirFryer Toaster Oven 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, involving a risk of electric shock.
20. Do not attempt to dislodge food when the AirFryer Toaster Oven is plugged into electrical outlet.
21. **Warning:** To avoid possibility of fire, NEVER leave AirFryer Toaster Oven unattended during use.
22. Use recommended temperature settings for all cooking/baking, roasting and AirFrying.
23. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.

-
24. Turn the ON/Oven Timer and the ON/Toaster Timer dials to the OFF position to turn off the AirFryer Toaster Oven.
 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 a 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, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
 28. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOT INTENDED

FOR COMMERCIAL USE

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Please read and keep these instructions handy. These instructions will help you use your Cuisinart® AirFryer Toaster Oven to its fullest so that you will achieve consistent, professional results.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

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

Extension cords are available and may be used if care 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 tripped over unintentionally or pulled on by children.

NOTICE

This appliance is under 220V use only. If the plug does not fit fully in the outlet, please do not plug in. Please follow the safeguards of this instruction booklet.

FEATURES

1. Power Light

Indicator light will turn on and remain lit when oven is in use.



2. ON/Oven Timer Dial

Use to set desired time for all functions except Toast. Setting the oven timer powers the unit on and begins the cooking cycle. When the timer runs out, the unit will power off.

3. Oven Temperature Dial

Use to set desired temperature.

4. Function Dial

Use to select cooking method – Warm, Broil, Convection Broil , Toast, Bake, Convection Bake , AirFry.

5. ON/Toast Timer Dial

Use to set desired toast shade from light to dark. Setting the toast timer powers the unit on and begins the toasting cycle. When cycle is complete, the unit will power off.

6. Light Button

To turn on the interior oven light, press the Light Button while oven is in use and door is closed. If door is opened while oven is on, the bulb-saver feature will turn the light off. The light turns on again when door is closed and cooking resumes.

7. Easy Clean Interior

The sides of the oven are coated, providing an easy-to-clean surface.

8. Safety Auto Off Door Switch (not shown)

This oven comes equipped with a Safety Auto Off switch that cuts off power to the unit when the oven door is opened. Please make sure to keep the oven door closed during cooking/AirFrying.

9. Pull-Out Crumb Tray

The crumb tray comes already positioned in your oven. The crumb tray slides out from the bottom front of the AirFryer Toaster Oven for easy cleaning.

10. AirFryer Basket

Use the AirFryer Basket in conjunction with the AirFry function to optimize your cooking results. It is recommended the AirFryer Basket be nested in the baking pan.

11. Oven Rack

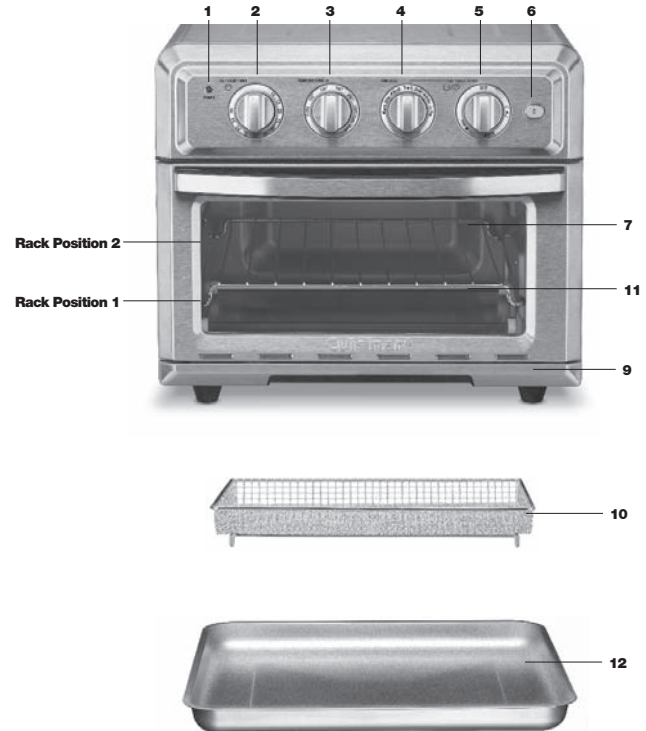
Can be used in two positions: Position 1 (bottom, pictured), Position 2 (top). Position 2 has a 50% stop feature so the rack stops halfway out of the oven. The oven rack can be removed from Position 2 by lifting the front of the rack and sliding it out. See page 5 for more details.

12. Baking Pan/Drip Tray

A Baking Pan/Drip Tray is included for your convenience. Use alone when baking or roasting. Use Baking Pan with the AirFryer Basket when AirFrying.

13. Cord Storage (rear, not shown)

Takes up excess cord and keeps countertop neat.



BEFORE FIRST USE

Place your AirFryer Toaster Oven on a flat surface.

Before using, move oven 2 to 4 inches away from the wall or from any objects on the countertop. Do not use on heat-sensitive surfaces.

OBJECTS SHOULD NOT BE STORED ON THE TOP OF THE OVEN. IF THEY ARE, REMOVE ALL OBJECTS BEFORE YOU TURN ON YOUR OVEN. THE EXTERIOR WALLS GET VERY HOT WHEN IN USE. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.

GENERAL GUIDELINES

AirFry: This function is used to AirFry meals as a healthy alternative to deep frying in oil. The AirFry function uses a combination of hot air, high fan speed and 4 upper heating elements to prepare a variety of meals that are both delicious and healthier than traditional frying.

Use the provided Baking Pan and AirFryer Basket when using the AirFry function.

Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Use Rack Position 2 for AirFrying.

Bake: Baking is recommended for a variety of foods you would normally prepare in your conventional oven. Baked goods that require a more gentle cooking method like cakes, muffins and pastry yield best results on Bake. Convection Bake uses a fan to circulate heated air around food to cook faster and is ideal for even browning. It is best used for heartier baked goods such as scones and bread and is also excellent for roasts, poultry, pizza and vegetables.

Use the Baking Pan for fresh pizza (in Rack Position 1) and the rack alone if pizza is frozen (in Rack Position 2). Or cook it on the pizza stone available for purchase on the Cuisinart website.

Broiling/Convection Broil: Broiling function can be used for beef, chicken, pork, fish and more. It also can be used to top-brown casseroles and gratins. Convection Broil is best for meats and fish, while traditional broil should be reserved for top browning.

Toasting: Always have the Oven Rack in Position 2, as indicated in the diagram at right, for even toasting. Always position your item/items in the middle of the rack.

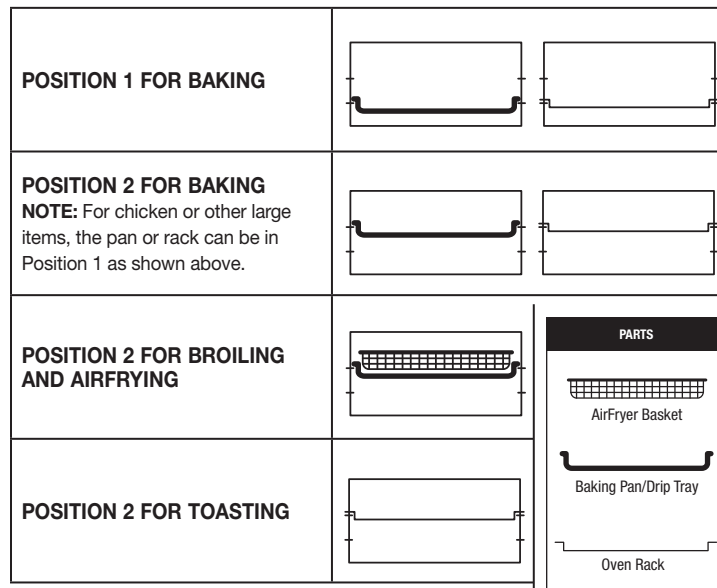
Caution: Aluminum foil is not recommended for covering the AirFryer Toaster Oven accessories. If covered, the foil prevents the fat from dripping into the Drip Tray. Grease will accumulate on the foil surface and may catch fire. If you choose to use

foil to cover the Baking Pan/Drip Tray, be sure foil is cut to neatly fit into the pan and does not touch the wall or heating elements.

WARNING: Placing the Oven Rack in Position 1 or 2 with the rack upward while toasting may result in a fire. Refer to rack position diagram for proper use. Turning off the AirFryer Toaster Oven: Turn BOTH the ON/Oven Timer and the ON/Toast Timer dials to the OFF position. The power light will turn off.

OVEN RACK AND PAN POSITION DIAGRAMS

Each recipe gives you step-by-step directions and will tell you where the Oven Rack and tray should be positioned for best results. Please refer to the diagrams below for Oven Rack positions.



OPERATION

Unwind the power cord. Check that the Crumb Tray is in place and that there is nothing in the oven. Plug power cord into the wall outlet.

Broil or Convection Broil

Place the AirFryer Basket on top of the Baking Pan to use to Broil in Rack Position 2.

Set the Function Dial to either Broil or Convection Broil. Set Temperature Dial to Toast/Broil. Then turn the ON/Oven Timer dial to the desired cooking time to turn on the oven and begin broiling. The power light will illuminate. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off when the time expires. To stop broiling, turn the ON/Oven Timer dial to the OFF position.

Broiling Tips:

For best results, use the provided AirFryer Basket fitted inside the Baking Pan to broil.

Never use glass oven dishes to broil.

Be sure to keep an eye on food – items can get dark quickly while broiling.

Bake or Convection Bake

Fit the Baking Pan or Oven Rack into either rack position. (See Rack Positions, page 5.)

Set the Function Dial to Bake or Convection Bake. Set the Temperature Dial to desired temperature. Then turn the ON/Oven Timer dial to the recommended cooking time to turn on the oven. It's recommended to preheat oven for 5 minutes prior to baking delicate items such as cakes and muffins. (Incorporate this time into the total baking time.)

The power light will illuminate. The timer will ring once when time has expired and cycle is complete; the oven will power off.

To stop baking mid-cycle, turn the ON/Oven Timer dial to the OFF position.

Baking Tips:

Select Bake for more delicate items like custards, cakes and eggs.

Most baked goods, as well as larger items like chicken, are baked in rack Position 1.

Use Baking Pan in Position 1 for fresh pizza. Place frozen pizza directly on the Rack in Position 2 to cook.

Convection Baking Tips:

Select Convection Bake for hearty baked goods that require even browning such as scones and breads, as well as for roasts and poultry. Convection Bake is also perfect for baking evenly browned and crispy homemade pizzas.

Most recipes recommend reducing heat or temperature by 3-4°C when Convection Baking.

Always check for doneness 10 minutes before end of suggested cooking time.

IMPORTANT

All of our recipes have been tested in our test kitchen and are specially developed to work in the Cuisinart® AirFryer Toaster Oven.

Warm

Fit provided Baking Pan or Oven Rack into Rack Position 2.

Set the Temperature Dial to Warm. Set the Function Dial to Warm. Then turn the ON/Oven Timer Dial to the desired warming time to start the oven and begin warming.

The power light will illuminate. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off when the time expires.

To stop warming, turn the ON/Oven Timer dial to the OFF position.

Toast

Fit Oven Rack into Position 2. If toasting two items, center them in the middle of the Oven Rack. Four items should be evenly spaced – two in front, two in back. Six items should be evenly spaced – three in front, three in back.

Set the Function Dial to Toast. Set the Temperature Dial to Toast/Broil. Turn the ON/Toast Timer Dial to desired shade setting from light to dark within the marked settings to turn on the oven and begin toasting.

The oven power light will illuminate. When completed, the timer will ring and turn off.

To stop toasting, turn the ON/Toast Timer dial to the OFF position.

Important Notes on Toasting

The Oven Rack must be in Position 2 as indicated in the diagram on page 5.

AirFry (Refer to Chart on page 8)

Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. AirFry in Rack Position 2.

Set the Function Dial to AirFry. Set Temperature Dial to desired temperature. Then turn the ON/Oven Timer dial to the desired cooking time to turn on the oven and begin AirFrying.

The oven power light will illuminate. The timer will ring once when the cycle is complete, and the oven will power off when the time expires.

To stop AirFrying, turn the ON/Oven Timer dial to the OFF position.

AirFrying Tips:

AirFrying is a healthy alternative to frying. Many foods that can be fried, can be AirFried without using excess amounts of oil. AirFried foods will taste lighter and less greasy than deep-fried foods.

Most oils can be used for AirFrying. Olive oil is preferred for a richer flavor. Vegetable, canola or grapeseed oil is recommended for a mild flavor.

Distribute oil evenly on food to achieve the crispiest and most golden results. Oil can be sprayed or brushed onto foods for AirFrying. Alternatively, olive oil and non stick cooking sprays can be used.

An assortment of coatings can be used on AirFry foods.

Some examples of different crumb mixtures include: breadcrumbs, seasoned breadcrumbs, panko breadcrumbs, cornflakes, potato chip crumbs, graham cracker crumbs, quinoa, various flours, etc.

Most foods do not need to be flipped during cooking, but larger items, like chicken cutlets, should be flipped halfway during cooking to ensure quick, even cooking and browning.

When AirFrying large quantities of food that crowd the pan, toss food halfway through cooking to ensure even cooking and coloring.

Use higher temperatures for foods that cook quickly, like bacon and chips, and lower temperatures for foods that take longer to cook like breaded chicken.

Foods will cook more evenly if they are cut to the same size.

Line the Baking Tray with aluminum foil for easy cleanup.

Please note that when most foods cook, they release water. When cooking large quantities for an extended period of time, condensation may build up, which could leave moisture on your countertop.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always allow the oven to cool completely before cleaning.

Always unplug the oven from the electrical outlet.

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 toaster oven, before cleaning.

To clean interior walls, use a damp cloth and a mild liquid soap solution or a spray solution on a sponge. Never use harsh abrasives or corrosive products. These could damage the oven surface. Never use steel wool pads, etc., on interior of oven.

Oven Rack, Baking Pan, AirFryer Basket and Crumb Tray should be hand-washed in hot, sudsy water or use a nylon scouring pad or nylon brush. They are NOT dishwasher safe.

After cooking greasy foods and after your oven has cooled, always clean top interior of oven. If this is done on a regular basis, your oven will perform like new. Removing the grease will help to keep toasting consistent, cycle after cycle.

To remove crumbs, slide out the Crumb Tray and discard crumbs. Wipe clean and replace. To remove baked-on grease, soak the tray in hot, sudsy water or use nonabrasive cleaners. Never operate the oven without the Crumb Tray in place.

Never wrap the cord around the outside of the oven. Use the cord storage cleats on the back of the oven.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

AIRFRYER CHART

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

Food	Recommended Amount	Temperature	Time
Bacon	8 slices	200°C	8 to 10 minutes
Chicken Wings	3 pounds, about 20 wings	200°C	20 to 25 minutes
Frozen Appetizers, (e.g., mozzarella sticks, popcorn shrimp, etc.)	1½ pounds, about 28 frozen mozzarella sticks	200°C	5 to 7 minutes
Frozen Chicken Nuggets	1 pound, about 34 frozen chicken nuggets	200°C	10 minutes
Frozen Fish Sticks	12 ounces, about 20 frozen fish sticks	200°C	8 minutes
Frozen Fries	1 to 2 pounds	230°C	15 to 25 minutes
Frozen Steak Fries	1 to 2 pounds	230°C	15 to 25 minutes
Hand-Cut Fries	2 pounds, about 3 medium potatoes, cut into ¼-inch thick pieces, about 4 inches long	200°C	15 to 20 minutes
Hand-Cut Steak Fries	2 pounds, about 3 medium-large potatoes, cut into eighths lengthwise	200°C	15 to 20 minutes
Shrimp	1 pound, about 16 extra-large shrimp	190°C	8 to 10 minutes
Tortilla Chips	6, 5-inch tortillas cut into fourths	200°C	5 to 6 minutes, toss halfway through

Airfrying doesn't require oil, but a light spray can enhance browning and crispness. Use an oil sprayer to keep it extra light, or pour a little oil into a bowl, add food, and toss.

RECIPES

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

APPETIZERS AND SMALL BITES

Beet Chips with Fresh Dill	10
Blooming Onion	10
Chicken Wings, Two Ways	11
Buffalo Sauce for Chicken Wings	11
Sesame Ginger Sauce for Chicken Wings	11
Crab Cakes	12
Crispy Chickpeas	13
Fried Pickles	13
Italian Rice Balls	13
Kale Chips	14
Nachos with Shredded Chicken and Homemade Tortilla Chips	14
Pork and Ginger Wontons	15
Potato Wedges with Crumbled Bacon and Blue Cheese	16
Shrimp Diablo	16
Spinach, Gruyère and Artichoke Dip	17
Spring Rolls with Sweet Chile Dipping Sauce	17
Veggie Sticks with Herbed Yogurt Dip	18

MAIN COURSES

Chicken Tenders	19
Classic Roast Chicken	20
Fish Tacos with Peach Salsa	20
Maple-Pecan BLT	21

Meatball Grinder	21
Pan-Roasted Salmon Dinner	22
Pizza with Arugula, Prosciutto and Fig Jam	22
Pizza Margherita	23
Roasted Chicken Thighs with Smoked Paprika and Lime	23
Roasted Lamb Chops with Rosemary and Garlic	24
Sausage and Kale Quiche	24
Simply Broiled Burgers	25

SIDES

Brussels Sprouts with Pancetta	26
French Fries	27
Roasted Acorn Squash	27
Roasted Fennel, Carrots and Parsnips	27
Sweet Potato Fries with Chipotle Mayonnaise	28

SWEET TREATS

Baked Apples	28
Blueberry Muffins	29
Cinnamon Sugar Doughnut Bites	29
Cherry-Ginger Scones	30
Chocolate Layer Cake with Salted Caramel Frosting	31
Crunchy Granola	32
“Fried” Apples	32
Peanut Butter Swirl Brownies	33

APPETIZERS AND SMALL BITES

Traditionally deep-fried favorites are transformed into lighter, healthier versions in the Cuisinart® AirFryer Toaster Oven, which requires only a few spritzes of oil to AirFry. Plus, we offer many interchangeable dipping sauces that can be enjoyed with more than just the recipes they accompany.

Beet Chips with Fresh Dill

Any root vegetable can be sliced thin and airfried for a healthier alternative to packaged potato chips.

Makes about 1 to 2 servings

- 1 medium beet (about 5 ounces)**
Olive oil, for spraying
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 1 tablespoon fresh dill, chopped**
- ½ teaspoon white wine vinegar**

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Reserve.
2. Slice beet into thin, even slices, about 1mm thick, or use the 3 millimeter setting on the slicing attachment of a Cuisinart® food processor. Transfer to the reserved basket in a single layer. Spray with oil, sprinkle with salt and toss. Spread into a single layer.
3. Put the assembled pan into Rack Position 2. **Set to AirFry** at 200°C for 5 minutes, or until edges are browned and crispy.
4. When beet chips are ready, transfer to a serving bowl. Sprinkle with chopped dill and vinegar and toss to combine.

Nutritional information per serving (based on 2 servings):

*Calories 51 (41% from fat) • carb. 7g • pro. 1g • fat 2g • sat. fat 0g • chol. 0mg
sod. 322mg • calc. 12mg • fiber 2g*

Blooming Onion

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

Makes 1 blooming onion, about 2 to 3 servings

- ½ cup unbleached, all-purpose flour**
- 2 large eggs, beaten well**
- 1 tablespoon buttermilk**
- ½ cup panko breadcrumbs**
- 1½ teaspoons seafood seasoning**
- 1 large Vidalia (or sweet) onion, peeled**
Nonstick cooking spray
Olive oil, for spraying

1. Put the flour into a bowl large enough to dip the onion. Put the eggs and buttermilk into another bowl, and the panko and seafood seasoning into a third bowl. Reserve.
2. Trim top of onion to create a flat surface. Leave root end intact. Turn onion over, so root end faces up, and rest it on its flat surface.
3. Without piercing the root, cut the onion into 4 wedges. Also without piercing the root, cut each wedge in half; repeat until wedges are about ¼ inch thick.
4. Turn the cut onion over and carefully, without breaking the pieces off the root, separate the layers; the separated onion will resemble a flower with petals.
5. Dredge onion in flour, and shake off excess before dipping into the egg mixture, and then, finally coat each layer evenly with the panko mixture.
6. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Spray the basket with the nonstick cooking spray. Put the panko-crust onion into the basket. Spray with oil. **Set to AirFry** at 200°C for 10 minutes, or until golden and crispy. Serve with the Chipotle Mayonnaise on page 28 or the Herbed Yogurt Dip on page 18.

Nutritional information per serving (based on 3 servings):

*Calories 177 (24% from fat) • carb. 26g • pro. 8g • fat 5g • sat. fat 1g • chol. 144mg
sod. 542mg • calc. 28mg • fiber 1g*

Chicken Wings, Two Ways

For a healthier option than deep-frying, AirFry chicken wings. Here, we give you two versions, plain and beer-battered for extra crispiness. Both can be enjoyed right out of the AirFryer Toaster Oven, or tossed in your favorite sauce.

Makes about 20 wing sections

Nonstick cooking spray

Beer-Battered Chicken Wings:

2 pounds chicken wings, tips removed, drumettes and flats separated*

½ cup unbleached, all-purpose flour

½ cup light beer

¾ teaspoon kosher salt

Plain Chicken Wings:

2 pounds chicken wings, tips removed, drumettes and flats separated

¾ teaspoon kosher salt

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Spray the basket with the nonstick cooking spray. Reserve.
2. If beer battering the wings: In a large bowl combine the flour and beer. Sprinkle wings with salt and put them into the bowl with the batter. Coat wings in the batter and transfer to the basket.
3. If not beer-battering wings: Put the chicken wings into the basket. Sprinkle with salt.
4. Put the assembled pan into Rack Position 2. **Set to AirFry** at 200°C for 20 minutes. Cook until golden and crispy.
5. When chicken wings are done, toss immediately in sauce or add the toppings of your choice, such as butter, garlic, fresh herbs or spices.

*Chicken wings may also be purchased already cut. They are often referred to as “party wings” or “winglets.”

Nutritional information per wing section (plain):

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

Nutritional Information per wing section (beer-battered):

Calories 106 (36% from fat) • carb. 1g • pro. 14g • fat 4g • sat. fat 1g • chol. 39mg sod. 127mg • calc. 7mg • fiber 0g

Buffalo Sauce for Chicken Wings

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

Makes about 1/3 cup sauce, enough to coat 20 wings

¼ cup hot sauce

1 tablespoon coconut oil

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

Nutritional information per serving of Buffalo Sauce

(about 1 teaspoon, enough to cover 1 wing):

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

Sesame Ginger Sauce for Chicken Wings

Add chili flakes to this sauce for a spicy kick.

Makes about 1/3 cup sauce, enough to coat 20 wings

¼ cup sesame oil

2 tablespoons soy sauce

2 tablespoons honey

1 2-inch piece ginger, peeled and grated

2 garlic cloves, grated

¼ cup toasted sesame seeds

6 green onions, thinly sliced

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

Nutritional information per serving of Sesame Ginger Sauce

(about 1 teaspoon, enough to cover 1 wing):

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

Crab Cakes

With chunks of lump crabmeat, these crab cakes are sure to impress.

Makes about 16 crab cakes

- 16 ounces lump crab meat**
- 1 teaspoon extra virgin olive oil**
- 1 medium red bell pepper, finely chopped**
- 1 jalapeño, seeded and finely chopped**
- 3 green onions, sliced**
- 1 garlic clove, finely chopped**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- 1 cup panko breadcrumbs, plus about ½ cup extra for dredging**
- ½ cup prepared mayonnaise**
- 1 teaspoon Worcestershire sauce**
- 1 teaspoon Dijon mustard**
- 1½ teaspoons seafood seasoning**
- Hot sauce (optional)**
- Olive oil, for spraying**
- Lemon wedges, for serving**

1. Pick through crabmeat to make sure there are no shells; reserve in refrigerator.

2. Put a large skillet over medium heat and add the olive oil. Once the pan is hot and the olive oil shimmers across the pan, add the peppers, green onions and garlic. Sweat for at least 5 minutes, until the vegetables soften slightly; stir in the salt.
3. Remove the vegetables from the heat and allow them to cool for a few minutes. Once cool, add the vegetables to the crabmeat. Add the eggs, panko, mayonnaise, Worcestershire, Dijon and seafood seasoning and a dash or two of hot sauce if desired.
4. Gently mix all ingredients together. The best way to mix the crab mixture is with clean hands; however, you can also mix with a spoon. Mix carefully to keep the crabmeat intact.
5. Using a ¼ cup dry measuring cup, form the mixture into cakes and place them on a clean plate, separating the layers of cakes with wax paper if necessary. Cover with plastic wrap and refrigerate for 1 hour before cooking.
6. Dredge the crab cakes in remaining panko crumbs. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put the cakes into the basket and spray with olive oil.
7. Put the assembled pan into Rack Position 2. **Set to AirFry** at 200°C for 10 minutes. Cook until evenly browned. Serve immediately, with lemon wedges on the side.

Nutritional information per crab cake:

*Calories 220 (41% from fat) • carb. 17g • pro. 15g • fat 10g • sat. fat 2g • chol. 90mg
sod. 500mg • calc. 106mg • fiber 1g*

Crispy Chickpeas

Quickly transform a plain can of chickpeas into a crispy snack. Thanks to the AirFry function of the Cuisinart® AirFryer Toaster Oven, you will have a great new appetizer for guests.

- 1 can (15.5 ounces) chickpeas, drained and blotted dry, about 1½ cups**
- Olive oil, for spraying**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon ground cumin**
- Pinch freshly ground black pepper**

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put the chickpeas into the basket and spray with oil. Sprinkle with the salt, pepper and cumin.
2. Put the assembled pan into Rack Position 2. **Set to AirFry** at 175°C for 15 minutes or until chickpeas are fragrant and lightly browned. Serve immediately.

Nutritional information per serving (¼ cup):

*Calories 75 (13% from fat) • carb. 14g • pro. 3g • fat 1g • sat. fat 0g • chol. 0mg
sod. 275mg • calc. 20mg • fiber 3g*

Fried Pickles

Serve these as an appetizer with the Chipotle Mayonnaise on page 28.

Makes 5 to 6 servings

- ½ cup unbleached, all-purpose flour**
- 2 large eggs, beaten well**
- ½ cup finely ground cornmeal**
- 1 teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon cayenne pepper**
- Nonstick cooking spray**
- 6 kosher dill pickles (about 10 ounces), cut into ¼-inch discs**
- Olive oil, for spraying**

1. Put the flour into a gallon-size bag that seals. Put the beaten eggs into a container large enough to dip the pickles. Put the cornmeal, salt and cayenne pepper into another gallon-size bag that seals, separate from the flour. Reserve.
2. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Spray the basket with the nonstick cooking spray. Reserve.
3. Blot the cut pickles on a paper towel. Put the pickles into the bag with the flour. Seal and shake to evenly coat each pickle slice. Remove coated pickles from the bag, shaking off the excess flour. Dip each pickle slice into the beaten eggs to evenly coat. Transfer to the bag with the cornmeal mixture. Seal bag and shake to evenly coat each pickle slice. Remove from the bag, shake off the excess and transfer to the assembled basket in a single layer. Spray both sides of each pickle slice with oil.
4. Put the assembled pan into Rack Position 2. **Set to AirFry** at 200°C for 8 minutes. Cook until browned and crispy. Let cool slightly.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 109 (22% from fat) • carb. 17g • pro. 4g • fat 3g • sat. fat 1g • chol. 72mg
sod. 955mg • calc. 7mg • fiber 2g*

Italian Rice Balls

For the perfect appetizer, serve these rice balls alongside prepared marinara sauce.

Makes 8 rice balls

- 1 cup medium-grain white rice**
- 2 cups water**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 1 large egg, beaten well**
- 3 tablespoons grated Pecorino Romano cheese**
- ¼ cup ricotta cheese**
- ¼ cup basil leaves, thinly sliced**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**

-
- 1** ounce mozzarella cheese, cut into 1-inch x ¼-inch pieces
 - ¼** cup Italian-style breadcrumbs
 - Olive oil, for spraying**
 - 1** cup prepared marinara sauce*, for dipping, optional

1. Put the rice, water and salt into a medium saucepan. Bring to a boil, stirring occasionally. Once rice comes to a boil, cover and reduce heat to a simmer until all the water has been absorbed and the rice is tender, about 10 minutes. Cool fully before adding the following egg and cheese mixture; cooling the rice will help prevent the egg from cooking.
2. In a small bowl, combine the egg, Pecorino, ricotta, basil and pepper. While mixing and fluffing the rice with a spoon, mix in the egg and cheese mixture. Spread the rice onto a parchment paper-lined baking sheet. Refrigerate to chill, at least 30 minutes.
3. Once the rice has chilled, use slightly wet hands to scoop 3 tablespoons of rice and form into a ball. Repeat with remaining rice. Stuff each ball with one piece of the mozzarella and re-form if necessary.
4. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put the breadcrumbs into a small bowl. Gently toss each rice ball into the breadcrumbs and transfer to the basket. Spray all sides with oil.
5. Put the assembled pan into Rack Position 2. **Set to AirFry** at 175°C for 20 minutes. Cook rice balls until evenly golden. Serve immediately, with marinara sauce* on the side if desired.

*Reduce the red pepper flakes in the Diablo Sauce recipe on page 16 to about ¼ teaspoon for a delicious marinara sauce.

Nutritional information per rice ball:

Calories 149 (24% from fat) • carb. 22g • pro. 5g • fat 4g • sat. fat 2g • chol. 35mg sod. 195mg • calc. 45mg • fiber 0g

Kale Chips

Kale chips make a light snack on their own, but they can also be crumbled and used as a salad topper.

Makes 4 servings

- 4** stems curly kale, tough stems removed
- Olive oil, for spraying**
- ¼** teaspoon kosher salt

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put the kale leaves into the basket and spray with oil. Put the assembled pan into Rack Position 2.
2. **Set to AirFry** at 175°C for 5 minutes. Cook until kale is bright and crispy. NOTE: Keep an eye on the kale because it can crisp up very quickly.
3. Once the kale is ready, remove from oven and sprinkle with salt. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

Calories 39 (27% from fat) • carb. 7g • pro. 2g • fat 1g • sat. fat 0g chol. 0mg • sod. 171mg • calc. 58mg • fiber 1g

Nachos with Shredded Chicken and Homemade Tortilla Chips

Store-bought tortilla chips can be used in place of the homemade chips in this recipe for a quicker option.

Makes 6 to 8 servings

- 8** whole-wheat tortillas, quartered
- Olive oil, for spraying**
- ½** teaspoon kosher salt, divided
- 1** pound chicken thighs, shredded (see recipe on page 23)

- 1 can (15.5 ounces) black beans, drained and rinsed
 - 2 plum tomatoes, chopped
 - 1 can (7.25 ounces) pitted black olives, chopped
 - 2 jalapeños, thinly sliced
 - 4 ounces Monterey Jack cheese, shredded
 - 2 green onions, thinly sliced
- Salsa, for serving**

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put ½ of the cut tortillas in the basket. Spray tortillas evenly with oil. Sprinkle with ¼ teaspoon salt. Toss.
2. Put the assembled pan into the oven in Rack Position 2. **Set to AirFry** at 200°C for 4 to 5 minutes, or until tortillas are crispy and browned on the edges. Remove and transfer to a bowl or plate to reserve. Repeat with remaining tortillas.
3. When all of the tortillas are ready, remove the AirFryer Basket from the Baking Pan. Line the bottom of the pan with aluminum foil. Put half of the tortilla chips onto the foil. Spread into a single layer. Top with half of the remaining ingredients, in the order listed, except for the green onions. Top with the remaining tortilla chips and remaining ingredients.
4. Put the pan with the nachos into Rack Position 2. Set to **Broil** for 5 minutes until cheese is melted
5. Remove from the oven and garnish with the sliced green onions. Serve immediately with salsa.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):

Calories 465 (49% from fat) • carb. 37g • pro. 26g • fat 26g • sat. fat 7g • chol. 65mg sod. 1283mg • calc. 150mg • fiber 8g

Pork and Ginger Wontons

Ginger is the star in this dumpling. A fun hors-d'oeuvre served with some soy dipping sauce.

Makes 48 dumplings

- ¾ pound ground pork
 - 1 3-inch piece ginger, peeled and chopped
 - 1 large green onion, chopped
 - 1 tablespoon fresh cilantro leaves, chopped
 - 1 tablespoon soy sauce, reduced sodium
 - 2 teaspoons sesame oil
 - ½ teaspoon rice vinegar
- Water and cornstarch, for assembling dumplings**
- 48 wonton wrappers**
- Vegetable oil, for spraying**

1. In a medium mixing bowl, combine the pork, ginger, green onion, cilantro, soy sauce, sesame oil and vinegar. Mix well with hands or a spoon.
2. Prepare a large, clean and flat work surface equipped with two small bowls, one with water and the other with cornstarch, plus a pastry brush. Sprinkle the work surface with cornstarch and arrange wonton wrappers in rows on the work surface (starting with two rows of 3).
3. Put 1 teaspoon of filling in the center of each wrapper. Brush the edges of each wrapper with water and then fold the wrapper in half to make a triangle, sealing in the filling and also sealing together the damp edges.
4. Pull the edges on the long side of the triangle together and seal. Continue with remaining filling and wrappers. Toss the wontons very lightly with cornstarch once they are prepared.
5. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and lightly spray. Put one half of the wontons into the basket and spray with oil. Put the assembled pan into Rack Position 2. **Set to AirFry** at 190°C for 10 minutes and cook until wontons are evenly browned. Remove and repeat with the second batch of wontons.
6. Serve wontons with a soy dipping sauce.

Nutritional information per serving (3 wontons):

Calories 141 (35% from fat) • carb. 14g • pro. 8g • fat 6g • sat. fat 2g • chol. 33mg sod. 189mg • calc. 17mg • fiber 0g

Potato Wedges with Crumbled Bacon and Blue Cheese

Top these with a fried egg for the ultimate breakfast.

Makes 3 to 4 servings

- 5** slices bacon
- 1** pound russet potatoes, scrubbed
- Olive oil, for spraying
- ½** teaspoon kosher salt
- 3** tablespoons crumbled blue cheese

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put bacon slices into the basket. Put the assembled pan into Rack Position 2. **Set to AirFry** at 200°C for 10 minutes. Cook until bacon is browned and crispy. Reserve.
2. While bacon is airfrying, slice potatoes into eighths. When bacon is ready, transfer to a serving plate.
3. Put potato wedges into the basket. Spray evenly with oil. Sprinkle with salt and toss. Spread into a single layer.
4. Put the assembled pan into Rack Position 2. **Set to AirFry** at 200°C for 15 minutes, and cook until potatoes are golden and crispy. While potatoes are airfrying, crumble bacon.
5. Once potatoes are done, sprinkle with bacon and crumbled blue cheese. Bake at 200°C for 2 minutes, or until cheese is slightly melted. Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 4 servings):

*Calories 208 (45% from fat) • carb. 20g • pro. 9g • fat 1g • sat. fat 4g • chol. 23mg
sod. 764mg • calc. 42mg • fiber 1g*

Shrimp Diablo

Adjust the spice in the sauce to taste by adjusting the amount of crushed red pepper. Remember to start with less than you think – you can always add more!

Makes 4 to 5 first-course servings

- ¼** cup extra virgin olive oil
- 2** garlic cloves, smashed
- 1½ to 2** teaspoons crushed red pepper
- 1** can (28 ounces) whole plum tomatoes, roughly chopped
- 2¼** teaspoons kosher salt, divided
- 1** pound large shrimp (about 16), peeled, cleaned and rinsed
- ¼** cup white rice flour
- Olive oil for spraying
- Crusty bread, for dipping

1. Put the olive oil, garlic and red pepper into a medium saucepan over medium-low heat. Gently simmer until fragrant, about 5 to 10 minutes. Be careful not to have the heat too high or the garlic will burn.
2. Add the tomatoes and increase the heat so the mixture comes to a rolling simmer. Simmer until sauce is reduced by half, about 30 minutes. Once reduced, stir in ¾ teaspoon of the salt. There should be about 2½ cups of sauce.
3. Once the sauce is ready, dry the cleaned shrimp really well. Sprinkle evenly with the remaining salt. Lightly coat the shrimp with rice flour.
4. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put the floured shrimp into the basket and spray with olive oil. Put the assembled pan into Rack Position 2. **Set oven to AirFry** at 190°C for 10 minutes. Cook until shrimp are evenly golden and crispy.
5. Serve shrimp with some crusty bread and the warm sauce for dipping.

Nutritional information per serving (based on 5 servings):

*Calories 283 (57% from fat) • carb. 14g • pro. 14g • fat 20g • sat. fat 3g
chol. 114mg • sod. 897mg • calc. 100mg • fiber 2g*

Spinach, Gruyère and Artichoke Dip

A bit of a twist on the standard spinach artichoke dip, for the more grown-up palate. The combination of Gruyère and Parmesan gives the dip a pleasant nuttiness. No special pan required – we found that using a pie plate was the best and quickest way to warm this dip.

Makes about 2 cups

- Olive oil or nonstick cooking spray**
- 12 ounces cream cheese, room temperature and cut into 1-inch pieces (regular or reduced-fat style, such as Neufchâtel, may be used)**
- 2 ounces Gruyère cheese, finely grated**
- 1 ounce Parmesan cheese, finely grated**
- 1 garlic clove, finely chopped**
- ½ small shallot, finely chopped**
- 8 ounces frozen spinach, thawed and drained well**
- 1 can (15 ounces) quartered artichoke hearts, drained**
- 2 tablespoons heavy cream**
- ½ teaspoon crushed red pepper**

1. Fit the oven with the Rack in Position 1. Lightly coat a 9-inch pie or cake pan with olive oil or nonstick cooking spray; reserve.
2. Put the cream cheese into a mixing bowl. Using a hand mixer, mix until softened. Add remaining ingredients and mix on Low to fully combine.
3. Transfer mixture to the prepared pie/cake pan and transfer to the oven. Set to **Bake** at 175°C for 20 minutes, and then switch to **Broil** for an additional 5 minutes, or until top is nicely browned.
4. Serve immediately with pita chips, crusty bread and crisp vegetables.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 99 (61% from fat) • carb. 5g • sugars 1g • pro. 5g • fat 7g • sat. fat 4g chol. 23mg • sod. 169mg • calc. 93mg • fiber 3g

Spring Rolls with Sweet Chile Dipping Sauce

Make a favorite takeout dish at home without deep-frying – these appetizers are packed with fresh ingredients and great flavor.

Makes 1¼ cups dipping sauce and 28 spring rolls

Sweet Chile Dipping Sauce:

1 to 1½ red chiles, such as Fresno, cut into 1-inch slices

1 garlic clove, smashed

1 tablespoon unsweetened rice wine vinegar

1 cup water

⅓ cup granulated sugar

1 tablespoon plus 1 teaspoon cornstarch, dissolved in

1 tablespoon water

¼ teaspoon kosher salt

Spring Rolls:

6 green cabbage leaves (about 10 ounces), shredded or thinly sliced

3 medium carrots (about 6 ounces), julienned

1 1-inch piece fresh ginger, peeled and julienned

3 green onions, thinly sliced

½ small green chile, like jalapeño or serrano, finely chopped

⅓ cup fresh basil leaves, thinly sliced

½ cup fresh cilantro leaves, chopped

2 tablespoons vegetable oil

1 tablespoon fish sauce

½ lime, juiced

½ teaspoon kosher salt

½ block extra-firm tofu, cut into 28 thick julienne strips

28 egg roll wrappers

1. Prepare the Sweet Chile Dipping Sauce: Put chile slices and garlic into a small, heavy-bottomed pot. Heat on medium-high heat until hot and fragrant. Remove from heat and add the vinegar. Return pot to heat and cook until vinegar is mostly reduced.

2. Add water and sugar; stir. Bring mixture to a boil and cook until sugar is dissolved. Add the cornstarch mixture to the pot and stir. Boil while stirring, to thicken, at least 1 minute.
3. Remove pot from heat, add the salt and, with a hand blender or blender, blend on High until chile slices and garlic are puréed and mixture is homogeneous. Enjoy hot, or allow to cool to room temperature. NOTE: Dip will become thicker and more gelatinous as it cools.
4. Make the Spring Rolls: Put all of the filling ingredients, except the tofu, into a mixing bowl. Combine and reserve. Put AirFryer Basket onto the Baking Pan. Reserve.
5. Place one piece tofu in the center of one wrapper, and top with about 1 tablespoon of filling. Fold the bottom of the wrapper upward, over the filling. Fold the right side over and then the left, and roll up to secure the spring roll. Brush the edge with water to seal. Transfer to assembled basket. Reserve and repeat with remaining wrappers. Spray both sides of the spring roll with oil.
6. Put the assembled Baking Pan into rack Position 2. **Set to AirFry** at 200°C for 10 minutes. Cook until golden brown on all sides. Flip half-way through cooking if necessary.
7. Serve immediately with the Sweet Chile Dipping Sauce.

Nutritional information per serving of Sweet Chile Dipping Sauce (1 tablespoon):

*Calories 14 (1% from fat) • carb. 3g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg
sod. 29mg • calc. 1mg • fiber 0g*

Nutritional information per Spring Roll:

*Calories 53 (34% from fat) • carb. 7g • pro. 2g • fat 2g • sat. fat 0g • chol. 1mg
sod. 152mg • calc. 22mg • fiber 1g*

Veggie Sticks with Herbed Yogurt Dip

The vegetables in this recipe can be substituted with any of your favorites.

Makes 4 to 6 servings

Herbed Yogurt Dip:

- 1 garlic clove
- 1 tablespoon fresh mint leaves
- 7 ounces plain, non-fat Greek yogurt
- 1 teaspoon fresh lemon juice
- ¼ teaspoon kosher salt, divided

Veggie Sticks:

- ½ cup unbleached, all-purpose flour
- 3 large eggs, beaten well
- 1½ cups panko breadcrumbs
- 2 tablespoons grated Pecorino Romano cheese
- 1 teaspoon dried oregano
- 1 teaspoon dried parsley
- ½ teaspoon kosher salt
- 1 medium zucchini (about 6 ounces), cut into ¼-inch thick pieces, about 3 inches long
- 10 string beans (about 2 ounces), trimmed
- 1 avocado, pitted and cut into 8 slices
- Olive oil, for spraying
- Lemon, for serving, optional

1. Prepare Herbed Yogurt Dip: Put garlic and mint into the work bowl of a mini food processor. Pulse until roughly chopped. Scrape down sides; add yogurt, lemon juice and salt. Process on High until completely puréed and homogeneous. Transfer to a serving bowl, cover, and refrigerate until ready to use.
2. Make Veggie Sticks: Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Reserve. Put the flour and eggs into 2 separate, individual containers large enough to dip the vegetables into. Combine the panko, cheese,

spices and salt into another container, also large enough to dip the vegetables into.

3. Dredge each of the vegetables in the flour, and shake off the excess before dipping into the eggs and then finally coating evenly with the panko mixture. Once half are coated, transfer to the assembled pan in a single layer. Spray both sides with oil.
4. Place the assembled pan into Rack Position 2. **Set to AirFry** at 190°C for 10 minutes. Cook until golden. While the first batch is cooking, coat the remaining vegetables. Reserve until ready to AirFry. When veggies sticks are ready, transfer to a serving plate. Taste and adjust seasoning with more salt or a squeeze of lemon, if desired. Serve immediately with the reserved Herbed Yogurt Dip.

Nutritional information per serving of Herbed Yogurt Dip (based on 1 tablespoon):
Calories 8 (1% from fat) • carb. 1g • pro. 1g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg
sod. 48mg • calc. 20mg • fiber 0g

Nutritional information per serving of Veggie Sticks (based on 6 servings):
Calories 210 (37% from fat) • carb. 25g • pro. 8g • fat 9g • sat. fat 2g • chol. 95mg
sod. 282mg • calc. 42mg • fiber 5g

MAIN COURSES

The Cuisinart® AirFryer Toaster Oven, not only can AirFry, but it also bakes and broils — with convection if you'd like — to put a full meal on your table in record time!

Chicken Tenders

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

Makes about 6 servings

- 1 cup unbleached, all-purpose flour
- 2 large eggs, lightly beaten
- 1 cup panko breadcrumbs
- 1 to 1½ pounds thinly sliced chicken breast
- ¾ teaspoon kosher salt
- ¾ teaspoon freshly ground black pepper
- Olive oil, for spraying

1. Put the flour, eggs and panko into individual containers large enough for dipping the chicken.
2. Sprinkle the chicken with the salt and pepper completely, on both sides. Dredge each cutlet in flour and shake off the excess before dipping into eggs, and then finally coating evenly with the panko breadcrumbs.
3. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put the prepared cutlets in the basket and spray both sides with olive oil. Put the assembled pan into Rack Position 2. **Set to AirFry** at 200°C for 15 minutes. Cook until chicken is evenly browned on both sides (flipping halfway through) and the internal temperature registers 75°C.
4. Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 6 servings)
Calories 204 (30% from fat) • carb. 15g • pro. 20g • fat 7g • sat. fat 1g • chol. 110mg
sod. 393mg • calc. 14mg • fiber 1g

Classic Roast Chicken

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

Makes 4 to 6 servings

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

1. Line the Baking Pan with aluminum foil.
2. Pat the chicken dry and sprinkle with salt, pepper and lemon juice. Put the lemon half into the chicken's cavity. Put the chicken on the prepared baking tray and drizzle with olive oil. Rub with herbs and garlic cloves. Put the garlic cloves into the chicken's cavity with the lemon. Truss if desired.
3. Put the Baking Pan with the chicken into Rack Position 1. **Set to Convection Bake** at 200°C for 25 minutes. When timer expires, reduce temperature to 175°C and bake for an additional 20 minutes, or until golden and crispy and chicken thighs register 75°C on an instant-read thermometer.
4. Let chicken rest for 10 minutes; carve and serve.

Nutritional Information per serving (based on 6 servings):

Calories 707 (56% from fat) • carb. 4g • pro. 73g • fat 43g • sat. fat 12g • chol. 230mg sod. 578mg • calc. 61mg • fiber 1g

Fish Tacos with Peach Salsa

Using just a few spritzes of olive oil, the AirFry feature takes the guilt out of eating fried fish.

Makes 8 tacos

Peach Salsa:

- 2 **large tomatoes, diced**
- 1 **medium peach, diced**
- ½ **small red onion, diced**
- ½ **jalapeño, seeded and finely chopped**
- 1 **small garlic clove, finely chopped**
- ⅓ **cup cilantro, roughly chopped**
- ¾ **teaspoon kosher salt**
- ¼ **teaspoon granulated sugar**
- ¼ **cup extra virgin olive oil**
- ½ **lime, juiced**

Fish Tacos:

- 16 **corn tortillas**
- 1 **cup unbleached, all-purpose flour**
- 1 **teaspoon kosher salt, plus more for serving if desired, divided**
- 2 **large eggs, beaten well**
- 1 **pound cod, cut into 1-ounce pieces**
- Olive oil, for spraying**
- Nonstick cooking spray**
- 8 **radishes, cut into matchsticks**
- Lime wedges, for garnish**

1. Combine all of the salsa ingredients into a small bowl. Stir, and reserve until ready to serve.
2. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put 8 of the tortillas into the basket. Put the assembled pan into Rack Position 2. **Set to AirFry** at 200°C for 5 minutes, or until tortillas are warmed through. Transfer warmed tortillas to a serving plate and cover with aluminum foil. Repeat with remaining tortillas.

3. While tortillas are warming, put the flour with ½ teaspoon of salt, and eggs into individual containers large enough to dip the fish pieces. Evenly sprinkle the cod pieces with the remaining salt.
4. Dredge each piece of fish in flour and shake off the excess before dipping into eggs, and then finally coating evenly with flour again.
5. Coat the AirFry basket with nonstick cooking spray. Put the floured fish into the assembled basket. Spray each piece of cod with oil on both the tops and bottoms. Put the assembled pan into Rack Position 2. **Set to AirFry** at 200°C for 10 minutes. Cook until cod is golden and crispy on all sides.
6. When cod is ready, transfer one piece of fish to one tortilla. Top with a spoonful of salsa and radishes. Repeat with remaining tacos.
7. Serve immediately with lime wedges and an extra pinch of salt if desired.

Nutritional information per taco:

Calories 128 (19% from fat) • carb. 18g • pro. 8g • fat 3g • sat. fat 1g • chol. 35mg sod. 285mg • calc. 33mg • fiber 2g

Maple-Pecan BLT

This BLT is slightly sweeter than the bacon, lettuce and tomato sandwiches you're used to.

Makes 2 sandwiches

- 4** slices soft white bread
- 3** slices bacon, halved
- ½** medium avocado
- Pinch kosher salt
- 4** green leafy lettuce leaves
- 1** medium tomato, sliced
- 1** tablespoon pure maple syrup
- 2** tablespoons finely chopped pecans

1. Toast bread according to shade preference. Reserve. While bread is toasting, place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put bacon slices into the basket. Once toast is finished, put the assembled pan into Rack Position 2. **Set to AirFry** at 200°C for 10 minutes. Cook bacon until browned and crispy.
2. While bacon is AirFrying, start assembling sandwiches by mashing half of the avocado onto 2 of the toast slices. Sprinkle each with a pinch of salt. Put 2 pieces of lettuce and several slices of tomato onto the remaining 2 slices of toast.
3. When bacon is finished, remove assembled pan and transfer to a flat surface. Brush the tops of the bacon with maple syrup, then sprinkle with chopped pecans. Flip and repeat on other side.
4. Put the assembled pan, with the pecan-crusting bacon, back into Rack Position 2. **Set to AirFry** at 200°C for an additional 2 to 3 minutes, or until pecans are golden.
5. When bacon is done, divide between the toast slices with the tomato and lettuce. Top the bacon with one of the avocado toast slices to form a sandwich.

Nutritional information per sandwich:

Calories 377 (46% from fat) • carb. 41g • pro. 12g • fat 20g • sat. fat 4g • chol. 23mg sod. 885mg • calc. 323mg • fiber 3g

Meatball Grinder

A crowd-pleasing meal with simple ingredients and minimal effort.

Makes 4 servings

Meatballs:

- 1** pound ground beef
- ¾** teaspoon kosher salt
- ½** teaspoon freshly ground black pepper
- ½** teaspoon garlic powder

Meatball Grinders:

- 4 mini grinder rolls (about 5 inches long)
- ½ cup prepared marinara sauce*, plus extra for serving
- 6 ounces fresh mozzarella, thinly sliced

1. Make the Meatballs: Mix meat together well with spices and then form into 8 equal balls.
2. Place on the Baking Pan and into Rack Position 2. **Set to Convection Bake** at 200°C for 20 minutes. Cook until meatballs are evenly browned on all sides.
3. Make the Meatball Grinders: Split rolls in half lengthwise and cut all meatballs in half. Place 4 meatball halves on the bottom part of the roll. Coat the meatballs with 2 tablespoons of marinara sauce and then place mozzarella slices on top of the meat, as well on the top half of the grinder roll.
4. Place open sandwich halves on clean Baking Pan into Rack Position 2. **Set oven to Broil** for about 8 to 10 minutes, cooking until cheese is melted.
5. Assemble sandwiches, slice in half and serve.

*Reduce the red pepper flakes in the Diablo Sauce recipe on page 16 to about ¼ teaspoon for a delicious marinara sauce.

Nutritional information per sandwich:

Calories 435 (55% from fat) • carb. 17g • pro. 33g • fat 27g • sat. fat 12g • chol. 106mg sod. 713mg • calc. 70mg • fiber 1g

Pan-Roasted Salmon Dinner

This one-sheet dinner takes barely any time to prepare and cook.

Makes 2 servings

- ½ pound wild salmon
- 1 cup cherry tomatoes
- ½ bunch asparagus, trimmed

- ½ cup Kalamata olives, pitted and roughly chopped
- 1 garlic clove, sliced
- 1 to 2 tablespoons extra virgin olive oil
- ½ teaspoon kosher salt
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper

1. Line Baking Pan with aluminum foil. Put salmon, tomatoes, asparagus, olives and garlic onto the Baking Pan. Drizzle with olive oil and sprinkle with salt and pepper.
2. Put the Baking Pan with the salmon into Rack Position 2. **Set to Convection Broil** for 15 minutes and cook until salmon is opaque and vegetables are browned. For medium-cooked salmon, check at 10 minutes; salmon should reach an internal temperature of 50°C.

Nutritional information per serving (based on 2 servings):

Calories 353 (56% from fat) • carb. 8g • pro. 31g • fat 22g • sat. fat 2g • chol. 81mg sod. 891mg • calc. 47mg • fiber 3g

Pizza with Arugula, Prosciutto and Fig Jam

Gourmet pizza that anyone can make.

Makes 1 pizza, 8 slices

Nonstick cooking spray or 1 tablespoon extra virgin olive oil

- 1 pound pizza dough, room temperature
- ¼ cup fig jam
- ¼ pound prosciutto, thinly sliced
- 3 ounces goat cheese
- 1 cup baby arugula

1. **Set the oven to Convection Bake** at 230°C. Allow to preheat for 10 to 15 minutes.

2. Generously coat the Baking Tray with nonstick cooking spray or olive oil. Put the pizza dough on the tray. Spread out the dough to evenly cover the entirety of the tray. Spread the jam evenly on the dough, leaving a 1-inch border for the crust (lightly coating the dough with olive oil can help with spreading the jam evenly). Top with the prosciutto and goat cheese.
3. Put the Baking Tray into Rack Position 1. Bake for 8 to 10 minutes until cheese is melted and lightly brown and the bottom crust is golden. It is recommended to turn the tray halfway through baking time for best results.
4. Remove pizza and top with the arugula. Let arugula slightly wilt for 2 minutes before serving.

*Baking pizza on a baking/pizza stone gives you the crispiest crust; similar to pizza prepared in a brick oven. Go to Cuisinart.com for details on how to purchase.

Nutritional Information per slice:

*Calories 255 (30% from fat) • carb. 37g • pro. 11g • fat 9g • sat. fat 3g • chol. 16mg
sod. 716mg • calc. 36mg • fiber 4g*

Pizza Margherita

Simple and delicious—and quicker than takeout!

Makes 1 pizza, 8 slices

Nonstick cooking spray or 1 tablespoon extra virgin olive oil

- 1 pound pizza dough, room temperature**
- ¾ cup pizza sauce**
- 2 tablespoons grated Parmesan**
- 3 ounces fresh mozzarella, thinly sliced**
- 6 to 8 basil leaves, torn into pieces**

1. **Set oven to Convection Bake** at 230°C. Allow to preheat for 10 to 15 minutes.
2. While the oven is preheating, generously coat the Baking Tray with nonstick cooking spray or the olive oil. Put the pizza dough on the tray. Stretch dough in an even layer to cover the entirety of the tray. Add the sauce into the center of the dough. Leaving a 1-inch border for the crust, spread sauce into a thin, even layer. Sprinkle with the Parmesan and top with the mozzarella.
3. Put the Baking Tray into Rack Position 1. Bake for 8 to 10 minutes until cheese is melted and lightly brown and the bottom crust is golden. It is recommended to turn the tray halfway through baking time for best results.

*Baking pizza on a baking/pizza stone gives you the crispiest crust; similar to pizza prepared in a brick oven. Go to Cuisinart.com for details on how to purchase.

Nutritional Information per slice:

*Calories 217 (29% from fat) • carb. 32g • pro. 15g • fat 8g • sat. fat 2g • chol. 7mg
sod. 402mg • calc. 46mg • fiber 5g*

Roasted Chicken Thighs with Smoked Paprika and Lime

A moist and flavorful main course, ready in 30 minutes.

Makes about 4 chicken thighs

- 1 pound chicken thighs, bone-in**
- 1 tablespoon extra virgin olive oil**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon smoked Spanish paprika**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- ¼ teaspoon ground cumin**
- ½ lime, juiced**

1. Line the Baking Pan with aluminum foil. Put the chicken thighs onto the Baking Pan. Drizzle with olive oil and sprinkle evenly with the salt, paprika, pepper, cumin and lime juice. Put the Baking Pan into Rack Position 2.
2. **Set to Convection Bake** at 220°C for 25 minutes. Cook until skin is crispy and the internal temperature reaches 75°C. Let rest for 10 minutes before serving.

Nutritional information per chicken thigh with skin:

*Calories 313 (62% from fat) • carb. 1g • pro. 29g • fat 21g • sat. fat 5g • chol. 105mg
sod. 362mg • calc. 16mg • fiber 0g*

Roasted Lamb Chops with Rosemary and Garlic

This traditional lamb preparation can be enjoyed any night of the week.

Makes 4 servings

- 4 garlic cloves, crushed
- 1 tablespoon chopped fresh rosemary (leaves from about 3 to 4 rosemary sprigs)
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper
- 2 tablespoons extra virgin olive oil
- 8 loin lamb chops, about 2 pounds
- ½ teaspoon kosher salt

1. Stir the garlic, rosemary, pepper and olive oil together in a stainless steel bowl. Add the lamb chops and toss together to fully coat. Let rest at room temperature for about 30 minutes. The lamb can also be marinated overnight in the refrigerator at this point for maximum flavor.
2. Once rested, line the Baking Pan with aluminum foil. Put the lamb chops on the pan and sprinkle evenly with the salt.
3. Put the Baking Pan with the lamb into Rack Position 2. **Set to Convection Bake** at 220°C for 15 minutes, cooking until the internal

temperature reads 55°C for medium rare. Let chops rest for about 5 minutes once removed from the oven before serving.

Nutritional information per serving (2 chops):

*Calories 284 (46% from fat) • carb. 1g • pro. 36g • fat 14g • sat. fat 5g • chol. 109mg
sod. 395mg • calc. 33mg • fiber 0g*

Sausage and Kale Quiche

Great for a Sunday brunch, this quiche will please any crowd. The recipe for the crust, Pâté Brisée, makes enough for two quiches, so freeze the other half to have on hand for next time.

Makes 8 to 10 servings

Pâté Brisée:

- 2 cups unbleached, all-purpose flour
- 1 teaspoon kosher salt
- 2 sticks (16 tablespoons) unsalted butter, cold, cut into 1-inch pieces
- 3 to 4 tablespoons ice water

Filling:

- 1½ teaspoons olive oil
- 1 garlic clove, finely chopped
- 1 small shallot, finely chopped
- ¼ teaspoon kosher salt, divided
- Pinch freshly ground black pepper
- 4 large lacinato kale leaves, tough stems removed and thinly sliced
- ¼ teaspoon fresh thyme leaves
- 1 hot Italian sausage link (about 3 ounces), chopped or crumbled (if using fresh, remove casing)
- ½ cup whole milk
- ½ cup heavy cream
- 4 large eggs
- 1 ounce Gruyère or Swiss cheese, shredded

1. Prepare the Pâté Brisée: Put the flour and salt into a food processor fitted with the chopping blade. Process to sift, about 10 seconds. Add the butter and pulse until the mixture resembles coarse crumbs, about 6 to 8 pulses. Pour in water 1 tablespoon at a time and pulse until mixture starts to come together – you may not need all of the water. (To test if the dough is hydrated well enough, remove cover and pinch the mixture. If it holds, it is done.) Transfer to a lightly floured surface and knead once or twice to bring together. Divide dough equally into two pieces* and form each into a flat disk; wrap in plastic wrap and refrigerate until ready to use, a minimum of 30 minutes.
2. On a lightly floured surface, roll out one of the pastry disks into an 11-inch circle that is about 1/8 inch thick. Reverse the dough onto the rolling pin and unroll it evenly over a 9-inch tart pan. Press the dough lightly into the pan, lifting the edges and working it gently down into the bottom edge of the pan. Trim off excess dough by rolling the pin over the top of the pan. With your thumbs, push the dough 1/8 inch above the edge of the mold, to make an even, rounded rim of dough around the inside circumference of the pan. Chill in refrigerator for about 30 minutes.
3. Fit the oven with the rack in Position 1. Using a fork, prick the dough evenly all over, but make sure not to go entirely through the dough. Line the shell with parchment and weigh it down with dried beans or rice. **Set the oven to Bake** at 175°C for 20 minutes. After 5 minutes, put the tart shell in the oven and bake until the dough under the parchment is no longer wet, about 12 to 15 minutes. Remove the beans/rice and parchment and continue baking for another 2 minutes, until the shell is golden brown.
4. Prepare the filling: Put the oil into a medium skillet set over medium/medium-low heat. Once oil is hot, add the garlic and shallot with a pinch of the salt and the pepper. Sauté until softened and fragrant, but has picked up no color. Add the kale, remaining salt and the thyme. Sauté until the kale is bright and wilted. Remove and reserve.
5. Increase the heat to medium-high. Once hot, add the sausage, breaking it up with a heatproof utensil/spatula while cooking. Sauté until browned and fully cooked (no pink present if using fresh sau-

sage). Remove to cool. Evenly spread the cooled vegetables and sausage over the baked tart shell.

6. Whisk the milk, cream and eggs together, then pour into the tart shell. Top with the cheese.
7. With the rack still in Position 1, carefully transfer quiche to the oven. **Set to Bake** at 150°C for 10 minutes, cooking until center is just set.
8. Remove and allow to cool for 5 to 10 minutes before slicing and serving. Quiche is best served the same day, but can be stored in the refrigerator for up to 5 days. Reheat for best results.

*Extra dough can be stored in the refrigerator for up to 1 week and in the freezer for up to 2 months.

*Nutritional information per serving (based on 10 servings):
Calories 269 (73% from fat) • carb. 11g • pro. 7g • fat 22g • sat. fat 12g • chol. 127mg
sod. 300mg • calc. 60mg • fiber 0g*

Simply Broiled Burgers

These burgers are a perfect base for any of your favorite burger toppings.

Makes four, 6-ounce burgers

- 24** ounces ground beef, 80% lean
- 1** tablespoon olive oil
- 1** teaspoon kosher salt
- 1/2** teaspoon freshly ground black pepper
- 1/2** teaspoon garlic powder

1. Form ground beef into 4 patties. Brush each with olive oil on both sides and sprinkle with an even amount of salt, pepper and garlic powder.
2. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put burgers into the basket and put assembled pan into Rack Position 2.

-
3. **Set to Convection Broil** for 15 minutes, stopping to flip burgers halfway through cooking. Serve immediately.

Nutritional information per burger:

*Calories 464 (74% from fat) • carb. 0g • pro. 29g • fat 38g • sat. fat 14g • chol. 121mg
sod. 704mg • calc. 32mg • fiber 0g*

SIDES

Perfect accompaniments to main courses cooked quickly with minimal ingredients and barely any cleanup.

Brussels Sprouts with Pancetta

A perfect side dish to any meal – the saltiness of the pancetta complements the earthiness of the sprouts, and a finish of red wine vinegar provides an unexpected, but welcome tang.

Makes 4 servings

- 1** pound Brussels sprouts, trimmed and halved
- 1** shallot, thinly sliced
- 1** ounce pancetta, diced
- 1** tablespoon olive oil
- $\frac{1}{8}$ teaspoon kosher salt
- $\frac{1}{8}$ teaspoon freshly ground black pepper
- 2** teaspoons red wine vinegar

1. Line the Baking Pan with aluminum foil. Put all of the ingredients, except for the vinegar, onto the Baking Pan. Toss to evenly coat. Spread into a single layer.
2. Put the assembled pan into Rack Position 2. **Set to Convection Bake** at 200°C for 15 minutes. Cook until sprouts are crispy and tender.
3. Remove sprouts from the pan and put them into a serving bowl. Toss with vinegar. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per serving:

*Calories 108 (46% from fat) • carb. 11g • pro. 5g • fat 6g • sat. fat 1g • chol. 6mg
sod. 230mg • calc. 50mg • fiber 4g*

French Fries

These crispy fries can be served with any of your favorite seasonings or sauces.

Makes 2 to 3 servings

- 1 pound (about 3 medium) russet potatoes**
- Olive oil, for spraying**
- 1 teaspoon kosher or seasoned salt**

1. Cut potatoes into ¼-inch thick pieces, about 4 inches long. Pat dry completely.
2. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put the dried potatoes into the pan. Spray with oil. Sprinkle with salt and toss. Spread into a single layer.
3. Put the assembled pan into Rack Position 2. **Set to AirFry** at 200°C for 15 minutes, cooking until desired crispiness is achieved.
4. When French fries are done, transfer to a serving bowl. Taste and adjust seasoning as desired. Serve immediately.

Nutritional Information per serving (based on 3 servings):

*Calories 138 (10% from fat) • carb. 27g • pro. 4g • fat 2g • sat. fat 0g • chol. 0mg
sod. 389mg • calc. 0mg • fiber 2g*

Roasted Acorn Squash

Try this out as a simple side dish. It takes a minimal amount of time from preparation to table; it is super tasty, with the bonus of being really good for you!

Makes about 4 servings

- 1 teaspoon extra virgin olive oil**
- 1 medium acorn squash, cut into about 12 wedges**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**

¼ teaspoon chili powder

1. Line the Baking Pan with aluminum foil and spread evenly with olive oil. Add the squash wedges and then sprinkle evenly with salt, pepper and chili powder.
2. Put the Baking Pan with the squash into Rack Position 2. **Set to Convection Bake** at 200°C for 25 minutes. Squash is ready when softened and evenly browned.
3. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

*Calories 104 (9% from fat) • carb. 24g • pro. 3g • fat 1g • sat. fat 0g • chol. 0mg
sod. 269mg • calc. 54mg • fiber 5g*

Roasted Fennel, Carrots and Parsnips

Makes 4 servings

- 2 fennel bulbs, trimmed and quartered**
- 3 medium carrots, cut into 1-inch pieces**
- 1 large parsnip, cut into 1-inch pieces**
- 1 garlic clove, smashed**
- 3 tablespoons extra virgin olive oil**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- Pinch ground cinnamon**
- 1 teaspoon fresh thyme leaves**

1. Line the Baking Pan with aluminum foil. Put all of the ingredients onto the Baking Pan and toss. Spread into a single layer.
2. Transfer the Baking Pan with the vegetables into Rack Position 2. **Set to Convection Bake** at 200°C for 20 minutes. Cook until vegetables are browned and tender.

Nutritional information per serving:
Calories 170 (54% from fat) • carb. 18g • pro. 2g • fat 11g • sat. fat 2g • chol. 0mg
sod. 360mg • calc. 85mg • fiber 6g

Sweet Potato Fries with Chipotle Mayonnaise

A more nutritious alternative to regular French fries.

Makes 2 to 3 servings

Chipotle Mayonnaise:

- ½ cup mayonnaise
- 1 chipotle chile in adobo, finely chopped
- ¼ teaspoon fresh lemon juice

Sweet Potato Fries:

- 1 pound sweet potatoes (about 2 medium), cut into ¼-inch thick pieces, about 4 inches long
- Olive oil, for spraying
- ½ teaspoon kosher salt

1. Prepare Chipotle Mayonnaise: Put mayonnaise, chipotle and lemon juice in the work bowl of a mini food processor. Process on High until completely puréed and homogeneous. Transfer to a serving bowl, cover, and refrigerate until ready to serve.
2. Make Sweet Potato Fries: Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put the cut sweet potatoes into the basket. Spray with oil. Sprinkle with salt and toss. Spread into a single layer.
3. Put the assembled pan into the oven in Rack Position 2. **Set to AirFry** at 200°C for 15 minutes. Cook until golden brown and crispy.
4. When sweet potatoes are ready, transfer to a serving bowl. Serve immediately with reserved Chipotle Mayonnaise on the side.

Nutritional information per serving of Chipotle Mayonnaise (based on 1 tablespoon):
Calories 101 (99% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 11g • sat. fat 2g • chol. 10mg
sod. 93mg • calc. 0mg • fiber 0g

Nutritional information per serving of Sweet Potato Fries (based on 3 servings):
Calories 149 (11% from fat) • carb. 31g • pro. 3g • fat 2g • sat. fat 0g • chol. 0mg
sod. 434mg • calc. 57mg • fiber 5g

SWEET TREATS

From Blueberry Muffins for breakfast to a rich Chocolate Cake with salted Caramel Frosting for dessert, the Cuisinart® AirFryer Toaster Oven can handle any baking task. Plus, the AirFrying feature makes making fried treats, like doughnuts, possible with less calories and barely any mess!

Baked Apples

Your kitchen will be filled with the smell of warm, fall spices while these bake.

Makes 4 servings

- 4 firm apples, a sweet-tart variety works well, such as Pink Lady
- ¼ cup rolled oats (not quick cooking)
- 2 tablespoons chopped pecans
- 1 tablespoon unbleached, all-purpose flour
- 1 tablespoon light brown sugar
- 2 pinches ground cinnamon
- Pinch kosher salt
- Pinch ground nutmeg
- 2 tablespoons unsalted butter, cubed

1. Line the Baking Pan with aluminum foil or parchment paper; reserve. Core the apples, but do not cut through the bottom; reserve.
2. Put the oats, pecans, flour, sugar, cinnamon, salt and nutmeg into a small mixing bowl. Stir to combine. Add the butter and, using your hands, mix together by pinching the mixture to form clumps. Make sure the ingredients are evenly combined.
3. Divide the oat mixture among the apples. Press in to fill. Transfer to the prepared Baking Pan and put into the oven in Rack Position 1.

-
- Set to Bake** at 175°C for 35 minutes. Cook until apples are tender and tops are crispy and browned.

Nutritional information per apple:

*Calories 243 (31% from fat) • carb. 42g • pro. 3g • fat 9g • sat. fat 4g • chol. 15mg
sod. 38mg • calc. 21mg • fiber 7g*

Blueberry Muffins

A favorite muffin, these are quick to put together, and baking them in the Cuisinart® AirFryer Toaster Oven brings them to the table quickly.

Makes 6 muffins

- 1 cup plus 1 tablespoon unbleached, all-purpose flour, divided**
- 1½ teaspoons baking powder**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- Pinch ground cinnamon**
- 4 tablespoons (½ stick) unsalted butter, room temperature**
- ¾ cup granulated sugar**
- 1 large egg**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- ¼ cup whole milk**
- 1 cup blueberries, fresh or frozen**
- Softened butter or nonstick cooking spray**

- Put 1 cup of the flour, baking powder, salt and cinnamon into a mixing bowl. Whisk to combine; reserve.
- Put the butter and sugar into a large mixing bowl. Using a hand mixer, mix the two together until light and creamy. Gradually add the egg and vanilla extract; mix on low to fully combine.
- Alternating between the two, add the dry ingredients and the milk in a few additions, starting and ending with the dry ingredients. Gently mix to just combine.
- Toss the blueberries with the tablespoon of flour and then add to the batter. Gently fold to combine.

- Fit the oven with the rack in Position 1. Lightly coat a 6-cup muffin tin with the butter or cooking spray. Scoop the batter into the tin – they may be very full. This is OK.
- Set to Bake** at 160°C for 25 minutes. After 5 minutes, place muffins in preheated oven. Muffins are finished when lightly golden and spring back to touch. Serve immediately, or store, covered, at room temperature for up to 3 days.

Nutritional Information per muffin:

*Calories 269 (41% from fat) • carb. 17g • pro. 15g • fat 10g • sat. fat 2g • chol. 90mg
sod. 500mg • calc 19mg • fiber 1g*

Cinnamon Sugar Doughnut Bites

Not that they will likely hang around, but these doughnuts are best eaten just after cooking.

Makes 16 doughnuts

- ¾ teaspoon active dry yeast**
- ½ teaspoon plus 1½ teaspoons granulated sugar, divided**
- 1 tablespoon warm whole milk (40°C to 43°C)**
- ¾ cup bread flour, plus more for mixing (up to ¼ cup)**
- 2 pinches kosher salt**
- 2 pinches ground cinnamon**
- Pinch ground nutmeg**
- 1 large egg, lightly beaten**
- 2 tablespoons buttermilk**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- 1 tablespoon unsalted butter, room temperature and cubed**
- Nonstick cooking spray**
- Melted butter for finishing (approximately 2 tablespoons)**
- Cinnamon sugar, for finishing (if preparing at home, combine ¼ cup granulated sugar with 1 tablespoon ground cinnamon)**

- In a small bowl, dissolve the yeast and ½ teaspoon sugar in the warm milk. Let stand 5 to 10 minutes, or until mixture is foamy.

2. Put $\frac{3}{4}$ cup of the flour, the remaining sugar, salt, cinnamon and nutmeg into a large mixing bowl. Whisk to combine. Once yeast has proofed, add it to the flour/sugar. Using a wooden spoon, stir to combine.
3. Whisk the egg, buttermilk and vanilla extract together and then slowly mix into the flour mixture. Lightly dust a clean work surface with flour and transfer dough to the surface, dusting lightly with flour. Using your hands to knead, add additional flour as necessary, 1 teaspoon at a time, to keep dough from sticking to your hands. Add the butter, 1 piece at a time, until all has been mixed into the dough. Again, continue adding flour, 1 teaspoon at a time, to keep dough from sticking to your hands. The dough should be tender and smooth, and when pulled should not break apart.
4. Form dough into a ball and put in a clean mixing bowl, cover with plastic wrap and allow to rest for 1 hour. After 1 hour, gently turn dough over and press dough down (do not punch). Cover and allow to rest for another hour.
5. Place the AirFryer Basket into the Baking Pan. Lightly coat with non-stick cooking spray. Line a separate baking sheet with parchment paper. 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 hands to ensure that it is smooth. Put round on the lined baking sheet and cover loosely with plastic wrap. Repeat with the remaining pieces of dough.
6. Once 8 doughnuts have been formed, transfer them to the AirFryer Basket and put into the oven in Rack Position 2. **Set to AirFry** at 175°C for 5 minutes. AirFry until doughnuts just get a bit of color at the edges. Repeat with remaining doughnuts.
7. While doughnuts are AirFrying, melt additional butter in a small saucepan set over low heat. Put cinnamon sugar in a shallow bowl. Reserve.
8. Remove doughnuts from oven and immediately brush with butter on all sides and then gently toss in cinnamon sugar. Serve immediately.

Nutritional information per doughnut:

*Calories 66 (43% from fat) • carb. 8g • pro. 1g • fat 3g • sat. fat 2g • chol. 20mg
sod. 25mg • calc. 7mg • fiber 0g*

Cherry-Ginger Scones

Scones call for a gentle hand, so be sure not to over-mix – the dough will come together in its true form as you shape them.

Makes 8 scones

- 2½ cups unbleached, all-purpose flour**
- ¼ cup granulated sugar**
- 2 teaspoons baking powder**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 2 tablespoons finely chopped crystallized ginger**
- 6 tablespoons unsalted butter, cold and cubed**
- ¾ cup buttermilk**
- 1 large egg, lightly beaten**
- 1 cup dried cherries**
- 1 egg white, beaten, for brushing on glaze**

1. Line the Baking Pan with parchment paper; reserve.
2. Put the flour, sugar, baking powder, salt and ginger into the work bowl of a Cuisinart® Food Processor fitted with the chopping blade. Process to combine, about 10 seconds. Add the butter and pulse until the mixture resembles coarse crumbs.
3. In a liquid measuring cup, combine the buttermilk and egg. Add half of the liquid mixture to the work bowl and pulse twice to mix. Add remaining liquid and pulse again until just combined.
4. Remove the dough and place onto a clean counter/large cutting board. Add the cherries and fold into dough until evenly combined.
5. Form the dough into a 10-inch-long cylinder. Using a sharp knife, cut into 8 equal pieces and transfer to the prepared pan. Brush each scone with the egg white.
6. **Set to Convection Bake** at 175°C for 30 minutes. After 5 minutes, place the pan with the scones into the oven in Rack Position 1. Bake until golden brown, about 20 to 25 minutes.

Nutritional information per scone:

*Calories 304 (27% from fat) • carb. 48g • pro. 5g • fat 9g • sat. fat 6g • chol. 47mg
sod. 224mg • calc. 58mg • fiber 2g*

Chocolate Layer Cake with Salted Caramel Frosting

Chocolate, caramel and salt are an unstoppable combination. If looking to save time, you can purchase caramel sauce to mix into the frosting.

Makes 1 cake, 12 servings

Chocolate Cake:

- 1** cup unbleached, all-purpose flour
- 1/3** cup cocoa powder, sifted
- 1** teaspoon espresso powder
- 1/2** teaspoon baking soda
- 1/4** teaspoon baking powder
- 1/4** teaspoon kosher salt
- 8** tablespoons (1 stick) unsalted butter, cubed and room temperature
- 1/2** cup granulated sugar
- 1/4** cup packed light brown sugar
- 1** large egg
- 1** large egg yolk
- 1** teaspoon pure vanilla extract
- 1/2** cup buttermilk

Frosting:

- 16** tablespoons (2 sticks) plus 2 tablespoons unsalted butter, cubed and room temperature, divided
- 1 1/2** cups confectioners' sugar, sifted
- 1/4** teaspoon kosher salt
- 1/2** teaspoon pure vanilla extract
- 4** tablespoons heavy cream, divided
- 1/4** cup granulated sugar
- Water**
- Flaked sea salt, for sprinkling (optional)**

1. Prepare the cake: Fit the oven with the rack in Position 1. Coat a 9-inch round cake pan with softened butter or nonstick cooking spray; reserve.
2. Put the flour, cocoa powder, espresso powder, baking soda, baking powder and salt into a large mixing bowl. Whisk to combine; reserve.
3. Put butter and sugars into a large mixing bowl. Using a hand or stand mixer, mix the butter and sugars together until light and creamy. On a low speed, slowly add the egg, yolk and vanilla extract. Scrape down as necessary.
4. Add 1/3 of the dry ingredients and, while mixing on low, add 1/2 of the buttermilk. While still mixing on low, gradually add an additional 1/3 of the dry ingredients and then the rest of the buttermilk. Finish with the remaining dry ingredients and gently mix until combined.
5. Transfer the batter to the prepared cake pan.
6. **Set to Bake** at 175°C for about 20 minutes. After 5 minutes, transfer the cake to the preheated oven. Bake until cake springs back to the touch, about 15 minutes. Remove from oven and allow to fully cool. Once room temperature, transfer to a refrigerator to chill.
7. Prepare the frosting: Using a hand or stand mixer, mix 2 sticks of the butter, confectioners' sugar and salt until light and creamy. Add the vanilla extract and 2 tablespoons of the cream and continue to mix until fluffy. Reserve.
8. Put the granulated sugar with enough water to just cover (should resemble wet sand) in a heavy-bottomed medium saucepan. Set over medium heat and allow to cook until sugar is the color of light maple syrup. As soon as the sugar achieves that color, remove from heat and very carefully whisk in the remaining 2 tablespoons of butter and cream. Cool to room temperature.
9. Once cool, mix 3 tablespoons of the caramel sauce into the frosting; reserve the remaining tablespoon for finishing the cake.
10. Once the cake is sufficiently cooled, remove from the refrigerator and halve to make two even layers. Put one onto a cake stand or

plate and top with half of the frosting. Place the second layer on top and finish with the remainder of the frosting. Decorate as desired and drizzle with the reserved caramel sauce and a pinch of flaked sea salt, if desired.

Nutritional information per serving:

*Calories 399 (41% from fat) • carb. 41g • pro. 3g • fat 25g • sat. fat 15g • chol. 98mg
sod. 175mg • calc. 18mg • fiber 1g*

Crunchy Granola

Granola is an easy and healthy alternative to packaged cereals. Accompany this fragrant granola with a scoop of your favorite yogurt or fruit.

Makes about 4 cups

- 1½ cups rolled oats (not quick cooking)**
- ¾ cup raw nuts (pecans or pistachios work very well)**
- ½ cup unsweetened coconut, shredded or flaked**
- ¼ cup hulled sunflower seeds**
- ¼ cup hulled pumpkin seeds (pepitas)**
- ¼ cup coconut oil, melted**
- ¼ cup pure maple syrup**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon ground cinnamon**
- Pinch ground nutmeg**
- ½ cup dried fruit (chopped if larger than berry-sized)**

1. Line the Baking Pan with aluminum foil or parchment paper; reserve.
2. In a large mixing bowl, combine all ingredients except for the dried fruit. Spread evenly on the prepared Baking Pan. Transfer the pan with the granola to the oven in Rack Position 2. **Set to Bake** at 150°C for 20 minutes. Cook until nicely toasted, stirring halfway through.
3. When the granola is ready, remove from oven, add the dried fruit and stir to combine.

4. Cool completely on Baking Pan. Transfer to an airtight container to store for up to 3 weeks.

Nutritional information per serving (½ cup):

*Calories 290 (54% from fat) • carb. 29g • pro. 6g • fat 18g • sat. fat 5g • chol. 0mg
sod. 138mg • calc. 19mg • fiber 4g*

“Fried” Apples

Crushed graham crackers provide a perfectly sweet crust for apple slices. A healthy after-school snack for kids.

Makes 2 servings

- ½ apple, cored and sliced***
- 1 tablespoon unsalted butter, melted**
- ⅓ cup graham cracker crumbs**

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan; reserve.
2. Brush the apple slices with the butter, then coat with the graham cracker crumbs.
3. Put the coated apples into the basket and put the assembled pan into Rack Position 2.
4. **Set to AirFry** at 200°C for 10 minutes. Cook until apples are nicely browned around the edges. Serve immediately.

*You can increase this recipe by using a whole apple and cooking in two batches.

Nutritional information per serving:

*Calories 126 (29% from fat) • carb. 22g • pro. 1g • fat 4g • sat. fat 2g • chol. 8mg
sod. 124mg • calc. 4mg • fiber 2g*

Peanut Butter Swirl Brownies

Fudgy and rich, these brownies are just the thing when you need a quick chocolate fix.

Makes 16 brownies

- Nonstick cooking spray**
- 1½ sticks (¾ cup) unsalted butter, cubed**
- 4 ounces unsweetened chocolate, chopped**
- 4 ounces bittersweet chocolate, chopped**
- 2 tablespoons cocoa powder**
- 2 teaspoons espresso powder**
- 3 large eggs**
- 1½ cups granulated sugar**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**
- ½ cup unbleached, all-purpose flour**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- ½ cup peanut butter**
- ¼ cup confectioners' sugar**
- 2 tablespoons unsalted butter, melted and cooled**
- Pinch kosher salt**

1. Fit the oven with the rack in Position 1. Lightly coat a 9-inch square baking pan with nonstick cooking spray and line with parchment paper. Reserve.
2. Put the butter and both chocolates into a heatproof bowl and place over a pot of simmering water. Once the butter/chocolate mixture is almost completely melted, stir in cocoa powder and espresso powder. Set aside to cool to room temperature.
3. Using a hand mixer, beat the eggs to break them up, then gradually add the sugar. Mix until light and thickened, about 1 to 2 minutes. Add vanilla extract and beat until well combined.
4. Stir the flour and salt into the chocolate mixture until just incorporated. Fold the chocolate mixture into the egg mixture until the batter is no longer streaky; reserve.

5. Prepare the peanut butter swirl by combining the peanut butter, confectioners' sugar and melted butter and stirring until combined.
6. Pour the batter into prepared pan. Dollop the peanut butter mixture on top and, using a fork or knife, decoratively swirl into the batter.
7. **Set to Bake** at 175°C for 25 minutes. After 5 minutes, transfer the pan to the preheated oven. Bake until edges are just dry, about 20 minutes. Cool completely and chill in the refrigerator overnight before cutting and serving.

Nutritional information per brownie:

Calories 317 (57% from fat) • carb. 32g • pro. 5g • fat 21g • sat. fat 11g • chol. 61mg sod. 107mg • calc. 17mg • fiber 2g

LIMITED 2 YEAR WARRANTY

This Cuisinart® appliance has a limited warranty for domestic consumer use for 2 years.

The warranty covers defects under normal use from date of purchase and ceases to be valid in the event of alteration or repair by unauthorized persons.

If the appliance does not perform satisfactorily due to defects of material or manufacture, please contact local distributor for maintenance service.

For information of local distributor, please refers to the Korean version.

Notice: Korean version is taken as standard for warrenty period and specifications.

WARRANTY CARD /REGISTRATION

Thank you for purchasing Cuisinart Products.

To obtain 2 Year Warranty, please visit Cuisinart Korea Website (**www.cuisinart.co.kr**) and register your product.

We strongly recommend to keep this Warranty Card/Instruction Booklet.

Cuisinart®

The Most Trusted Name in the Kitchen™



Coffeemaker



Grinder



Toaster



Blender



Kettle

Cuisinart는 지금까지 경험해 보지 못한 편리한 주방생활을 제공해 드리기 위해 최고 품질의 다양한 제품을 공급하고 있습니다. 저희의 다양한 제품과 주방용품을 경험하시고 보다 나은 삶의 풍미를 만끽하시기 바랍니다.

www.cuisinart.co.kr

©2018 Cuisinart
Cuisinart® is a registered trademark of Cuisinart

Conair Korea Trading Limited
#1304~1306 Seoul Soop Dream Tower,
66 Seongsui-ro, Seongdong-gu, Seoul, Korea

수입원(상호명) : 콘에어코리아트레이딩주식회사
주소: 서울시 성동구 성수이로 66 서울숲드림타워 1304~1306호

고객상담실: 1899-0209
자사의 A/S 전문대행업체인 필일렉 www.fillelec.co.kr의 홈페이지를 통해서 가까운 A/S센터(전국 38개점)를 확인하세요

Printed in China

Any other trademarks or service marks referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

G IB-18/069

Cuisinart[®]

The Most Trusted Name in the Kitchen™



Coffeemaker



Grinder



Toaster



Blender



Kettle

Cuisinart는 지금까지 경험해 보지 못한 편리한 주방생활을 제공해
드리기 위해 최고 품질의 다양한 제품을 공급하고 있습니다.
저희의 다양한 제품과 주방용품들을 경험하시고 보다 나은 삶의
풍미를 만끽하시기 바랍니다.

www.cuisinart.co.kr

©2018 Cuisinart
Cuisinart[®] is a registered trademark of Cuisinart

Conair Korea Trading Limited
#1304~1306 Seoul Sloop Dream Tower,
66 Seongsui-ro, Seongdong-gu, Seoul, Korea

수입원(상호명) : 콘에어코리아트레이딩주식회사
주소: 서울시 성동구 성수이로 66 서울스loop드림타워 1304~1306호

고객상담처: 1899-0209
자사의 A/S 전문대행업체인 풀림리브 www.fullrive.co.kr의 홈페이지를 통해서
가까운 A/S센터(전국 38개점)를 확인하세요

Printed in China

G IB-18/069

Any other trademarks or service marks referred to herein are
the trademarks or service marks of their respective owners.



주문하신 상품을
확인해 주시기
바랍니다.

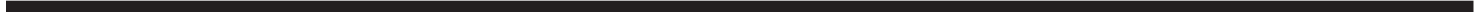


편리한 A/S 접수
및 보증 기간 안내



귀사 사이트 www.cuisinart.co.kr 에서 제품을 등록하시면 A/S 접수 시 더욱 빠른
안내를 받으실 수 있습니다.

여러분의 쿠지아트 제품을 등록해주세요!



물품보충

- 물품은 구입일로부터 2년간 품질을 보증합니다.

- 보증기간 동안 제품 자체나 생산과정에서 비롯할 불량품은 상태에 따라 무상수리 또는 교환해 드립니다.

- 보증기간 내에라도 소비자자의 과실로 인한 파손이나 정상적인 마모, 파손, 또는 사용에 지장이 없는 경미한 결함 등은 무상수리 또는 교환을 받을 수 없습니다.

- 쿠진아트 서비스 센터가 아닌 다른 곳에서 수리하였거나, 쿠진아트 정품이 아닌 부품 사용하였을 경우에는 물품보증 대상에서 제외됩니다. 보증 기간 내에 서비스를 받으려면 쿠진아트 운송 서비스센터에서 구입 영수증을 확인 받으셔야 합니다.

물품보충서/제품등록

- 쿠진아트 제품을 구매해 주셔서 진심으로 감사드립니다.

- 2년 무상 품질 보증 서비스를 받기 위해서는, 당사 홈페이지(www.cuisinart.co.kr)에서 제품 등록을 해주셔야 합니다.

본 제품보증서/사용설명서를 잘 보관하시기 바랍니다.

본 제품은 소비자 피해 예방을 위해 보증 해설기준에 따라 보상 받을 수 있습니다. 고객센터문의: 1899-0209

본 제품은 가전용품으로 제작된 제품이며, 그 외의 목적으로 사용되어서는 안 됩니다. 물품보충기간이 단축될 수 있습니다.

1. 여러 볼지 않도 볼 오를넷 트레이에 오일이거나 버터를 잘 펴 발라 주세요.
2. 중간 크기의 머신룸에 자를 빼를 담아 준비해 주세요.
3. 큰 계량컵에 우유, 계란, 바닐라 엑스트랙, 소금, 설탕을 넣고 잘 섞어주신 후, 빼이 담긴 머신룸에 부어주세요. 초콜릿 칩도 넣으고 후 잘 섞어주세요.
4. 버전에 표기된 오를넷 표시선까지 용을 담아 평판에 부어주세요. 계란 장식 트레이를 놓고 그 위에 오를넷 트레이를 올려 주세요. 준비된 재료를 오를넷 트레이에 부어주세요. 에그 쿠키 뚜껑을 닫고 전원 스위치를 켜주세요.

2-3근스푼	초콜릿 칩
1근스푼	설탕
약간	소금
1/4근스푼	바닐라 엑스트랙
1개	계란
1/2근	우유
1컵	약 1.2cm(중도 볼 너모)한 식빵 (롤, 브리오슈, 크로아상, 유자빵 등) (또는 1근스푼 부드러운 버터)
2인분 기준	

바닐라 아이스크림이나 휘핑크림을 곁들여서 드시면 맛있습니다.

초콜릿 브레드 푸딩

1. 베이킹 기온으로 175°C에서 25분고 5분간 예열한 후 베이킹 팬을 기름칠하고 위에 양플러를 얹고 피너버터 혼합물을 위에 부어 포크나 나이프로 소용돌이 같이 원하는 모양을 만들어 줍니다.
2. 베이킹 팬에 초콜릿 반죽을 붓고 피너버터 혼합물을 위에 부어 포크나 나이프로 소용돌이 같이 원하는 모양을 만들어 줍니다.
3. 베이킹 기온으로 175°C에서 25분고 5분간 예열한 후 베이킹 팬을 기름칠하고 위에 양플러를 얹고 피너버터 혼합물을 위에 부어 포크나 나이프로 소용돌이 같이 원하는 모양을 만들어 줍니다.
4. 베이킹 기온으로 175°C에서 25분고 5분간 예열한 후 베이킹 팬을 기름칠하고 위에 양플러를 얹고 피너버터 혼합물을 위에 부어 포크나 나이프로 소용돌이 같이 원하는 모양을 만들어 줍니다.
5. 브레드 푸딩이 완성되면 항립음유이 용됩니다. 전원 스위치를 꺼 주시고, 조심스럽게 계 제 몫 뚜껑을 열어 주세요. 바로 드시면 맛있습니다.

1인분 기준 영양성분함량
 열량 270(지방 양례 열량 31%) • 탄수화물 38g • 단백질 9g • 지방 9g • 포화지방 4g
 콜레스테롤 116mg • 나트륨 225mg • 칼슘 122mg • 섬유질 1g

주의: 뚜껑을 열면 브레드 푸딩이 조금 오그라들 수 있으나 이는 정상적인 현상입니다.
 1인분 기준 영양성분함량
 열량 270(지방 양례 열량 31%) • 탄수화물 38g • 단백질 9g • 지방 9g • 포화지방 4g
 콜레스테롤 116mg • 나트륨 225mg • 칼슘 122mg • 섬유질 1g

크란치 그레놀라

사탕용 시리얼포도다 건강하고 간편한 그레놀라입니다.
 오거트 혹은 과일과 렐름에 드세요.

4컵 분량

1%컵 울 오트밀

¼컵 견과 (피칸, 피스타치오 등)

¼컵 무과당 코코넛 후레이크

¼컵 해바라기 씨

¼컵 호박씨

¼컵 코코넛 오일 (녹은 것)

¼컵 푸어 메이를 시럽

¼티스푼 정제(교셔) 소금

¼티스푼 시나몬 가루

¼컵 너메그 한 꼬집

¼컵 린린 과일(블루베리, 크기로 자른 것)

1. 베이킹 팬에 무킹호일 혹은 베이킹 페이퍼를 깔아 준비해주세요.

2. 큰 믹서볼에 린린 과일을 제외한 모든 재료를 넣고 잘 섞어준 후 베이킹 팬 위에 얇게 펴서 깔아주세요. 그레놀라를 통린 팬용 렐 위치#2에 넣어주세요. 베이킹 기온으로 150°C에서 10분으로 상정하세요. 잔재적으로 좀 노릇하게 구워지면 조리 중 한번 섞어주세요.

3. 그레놀라가 완성되면 오븐에서 꺼내 린린 과일용 물린 후 고루 섞일 수 있게 충분히 저어주세요.

4. 베이킹 팬을 완전히 식힌 후 린폐용기에 담아 보관하시면 3주까지 보관이 가능합니다.

1회 섭취 당 영양정보(¼컵):

칼로리 290(지방 54%) · 탄수화물 29g · 단백질 6g · 지방 18g · 포화지방 5g · 콜레스테롤 0mg · 나트륨 138mg · 칼슘 19mg · 섬유질 4g

피너버터 브라우니

브라우니 16개 분량

돈스틱 무킹 스프레이

1½개 무염 버터 조각(약 ¼컵)

113g 카카오 70%이상 무가당 초콜릿칩

113g 카카오 50%이상 다크 초콜릿칩

2큰술 코코아 파우더

3개 큰 럼향

1½컵 녹말

2티스푼 푸어 바닐라 엑스트랙

¼컵 무표백 중력분

¼티스푼 정제(교셔) 소금

¼컵 피너버터

2큰술 무염버터, 녹여서 식힌 것

1. 오븐용 렐 위치#1에 맞추어 22cm크기의 사각 베이킹 팬에 돈스틱 무킹 스프레이를 뿌리고 베이킹 페이퍼를 깔아 준비해주세요.

2. 버터와 2종의 초코릿을 내열성이 있는 볼에 렐이 중탕해주세요. 버터와 초콜릿이 거의 녹으면 코코아 파우더와 에스프레소 파우더를 넣고 잘 저어주세요. 럼향 상태를 식혀주세요.

3. 핸드 블랜더를 사용하여 럼향을 잘 풀 후 설탕을 완전히 추가해주세요. 럼향이 밝고 단단해질 때까지 1-2분간 잘 섞어 준 후 바닐라 엑스트랙을 넣은 후 한번 더 잘 섞어주세요.

4. 링가우와 소금을 초콜릿 중탕에 넣어지며 잘 저어서 완전히 섞어주세요. 잘 섞인 초콜릿 반죽을 럼향볼에 붓고 건조하지 않을 때 까지 반죽한 후 그대로 두세요.

5. 피너버터, 슈가파우더, 녹인 버터를 잘 섞어서 피너버터 장식을 준비합니다.

2. 링거부 ¼과 담금 침담, 소근, 시나몬 그리고 님매그를 큰 볼에 넣어 섞어 휘어주세요. 이스트가 발효되면(재우기) 링거부 머신 볼에 넣어 나머지 추력을 사용하여 버터와 링거부 머신볼을 섞어 휘어주세요.

3. 링거, 버터립크 그리고 버터낸 이스트볼을 넣어 휘어주세요. 후 링거부 머신볼에 침담의 부으면서 고르게 섞어주세요. 깨끗한 작업대에 링거부를 살짝 뿌린 후 반죽을 롤로로 반죽하며 여분의 링거부를 사용하여 수에 밀려 붙지 않게 섞어주세요. 링거부 반죽이 부드러우면서 단맛을 때 꿀여지지 않을 때 까지 반죽해주세요.

4. 깨끗한 머신볼에 반죽을 넣어 비닐랩으로 덮은 후 1시간 정도 휴지시켜주세요. 한 시간 뒤 반죽을 롤러가며 눌러 준 뒤 1시간 더 휴지 시킵니다.

5. 에어프라이어 바스켓에 베이킹 팬 위에 물린 후 노스틱 쿡 스프레이를 사용하여 가볍게 코팅해주세요. 베이킹 페이퍼 도너츠 숫자판을 나눠 깔아주세요. 반죽은 167포로 나눠주세요. (모든 반죽이 완성되는 동안 비닐랩으로 덮어 놓으세요.)

6. 8개의 반죽 먼저 에어프라이어 바스켓에 물려 위치#2에 롤은 뒤 에어프라이어 기능으로 175°C에서 5분으로 쥘해주세요. 도너츠의 측면이 노을해질 때까지 조리해주세요. 남은 반죽도 동일하게 조리해주세요.

7. 도너츠가 에어프라이어 되는 동안 담금 버터를 작은 소스팬에서 약불로 녹여주시고 시나몬 침담을 롤해 바로 드세요. 그리고 시나몬 침담을 롤하며 전면에 고 골 뿌려주세요.

도너츠 1회개 영양정보:
칼로리 66(지방 43%) • 탄수화물 8g • 지방 3g • 포화지방 2g • 콜레스테롤 20mg • 나트륨 25mg • 칼슘 7mg • 섬유질 0g

소근 87개 골말

소근

2¼컵 무표백 중력분

¼컵 침담

베이킹파우더

2티스푼

양재(교제) 소근

¼티스푼

유당 침담

2큰술

무염버터, 차가운 큐브형태

6큰술

버터립크

¼컵

큰 링거(부드럽게 풀어주세요)

1개

간 체리

1컵

링거 한 자 준비, 코팅용

17개

1. 베이킹 팬 위에 베이킹 페이퍼를 깔아주세요

2. 링거, 침담, 베이킹파우더, 소근, 유당 침담 양강을 쿠진아트® 푸드 프로세서에 넣고 약 10초간 다져주세요. 추가를 버터를 링거 뒤 빼가며 링거 부속부속하게 걸러 침담이 될 때까지 섞어주세요.

3. 계란함에 버터립크와 침담을 넣어 섞어준 후 ¼를 쿠진아트® 푸드 프로세서에서 2번 정도 섞어 준 후 나머지도 나머지 넣고 잘 섞어주세요.

4. 반죽을 꺼내 깨끗한 도마에 놓고 간 체리들을 물린 후 휘저지 말고 펴가듯이 고 골 섞이게 반죽해주세요.

5. 반죽이 20cm 링거의 원둘이 되게 만든 후 8등분으로 나눠 준비된 베이킹 팬위에 물린 후 준비한 계란 한 자를 뿌려주세요.

6. 김백션 베이킹 기능으로 175°C에서 30분으로 쥘정 한 뒤 5분 후 예열된 오븐에 베이킹 팬을 쥘 위치#1에 넣어주세요. 소근이 쥘해오르 노을해질 때까지 약 20-25분간 구워주세요.

소근 1회개 영양정보:
칼로리 304(지방 27%) • 탄수화물 48g • 지방 9g • 포화지방 6g • 콜레스테롤 47mg • 나트륨 224mg • 칼슘 58mg • 섬유질 2g

블루베리미균

이천서사용 블루베리 미균부터 초콜릿이 가득한 커라멜 초콜릿 케이크까지
쿠진트어®에이프로라이머 토스터 오픈이 안심의 베이킹을 가능하게 합니다. 추가물
에이프로라이머는 도너와 크림 튀김 요리도 적은 열량으로 간편하게 가능하게 합니다.

미균 6개 분량

1원+1원 료

1%티스푼

%티스푼

한 꼬집

4큰술

%큰술

1개

%티스푼

%큰술

1원

1원

1원

1원

1원

1원

1원

1원

1원

1원

1원

1원

1원

1원

1. 열풍골, 베이킹 퍼우더, 소금, 시나몬을 미균분량에 섞어주세요.
2. 버터와 설탕을 큰 믹서볼에 넣어 핸드믹서를 사용하여 크리미해질 때까지 섞은 뒤 계란과 버터와 엑스트랙을 한 번에 넣지 말고 조금씩 추가하면서 완전히 섞이게 섞어주세요.
3. 버터와 설탕을 섞은 볼에 1번에서 준비한 밀가루 믹스를 우유와 함께 섞으면서 부드럽게 섞어주세요.
4. 섞인 반죽에 블루베리를 넣어 고루 섞어주세요.
5. 오픈랙을 양자#1에 넣어주세요. 6구 짜리 머핀틀에 버터 혹은 쿡킹 스프레이로 가볍게 코팅해주세요. 각 머핀틀에 준비된 반죽을 1스푼씩 넣어주세요.
6. 가독하게 담으셔도 됩니다.

도너즈 16개 분량

%티스푼

%티스푼

1%티스푼

1큰술

%큰술

2꼬집

2꼬집

1꼬집

2큰술

%티스푼

1큰술

1큰술

1큰술

1큰술

1큰술

1큰술

1큰술

1큰술

1큰술

블루베리 건조호프(황선 드라이 아이스)

설탕

설탕

따뜻한 우유 (40-43°C)

강력분, (여분의 %큰술 추가 준비)

정제 소금

시나몬 가루

넛메그 파우더

큰 쿡킹 스프레이(추가주세요)

버터 스프레이

퓨어 버터와 엑스트랙

슈머버터, 광택유용용 버터유

국수 스프레이

미리 녹여 버터(약 2큰술)

시나몬 설탕 (약 2큰술)

설탕 (추가주세요)

1. 작은 볼에 이스트와 설탕을 %티스푼에 따뜻한 우유를 넣어 잘 녹여주세요.

약 5-10분 정도 후 거품이 생길 때까지 저어주세요.

1. 작은 볼에 이스트와 설탕을 %티스푼에 따뜻한 우유를 넣어 잘 녹여주세요.

시나몬 도너즈

미균 17개 분량
콜레스테롤 90mg • 나트륨 500mg • 칼슘 19mg • 섬유질 1g
칼로리 269(지방 41%) • 탄수화물 17g • 단백질 15g • 지방 10g • 포화지방 2g

가 있습니다.

6. 베이킹 기는으로 160°C에서 25분간으로 섭열하세요. 5분 후에 예열된 오픈랙
에 미균분을 넣어주세요. 2번의 황금색으로 노릇하게 익힌 후 롤을 풀어 미균분
이 완성된 점 것입니다. 완성 후 버터 스프레이와 설탕을 위에서 3번 롤을
가 있습니다.

프린치 프라이

바삭한 감자 튀김은 어느 소스에도 잘 어울립니다.

2~3인분

450g

1티스푼

감자

정제(교셔) 소금 혹은 조미소금

1. 감자를 5mm 두께로 약 12~13cm로 길게 자른 후 원전의 물기를 제거하세요.

2. 에어프라이어 바스켓을 베이킹 팬 위에 놓린 뒤 통기가 없는 감자를 넣고 오일, 소금을 넣고 잘 버무리 후 튀기지 않게 고르게 펴주세요.

3. 베이킹 팬을 랙 위치#2에 넣고 에어프라이어 기온으로 200°C에서 15분으로 쪄줘주세요. 튀김에 따라 바삭하게 조리하세요.

4. 프린치 프라이가 완성되면 원하는 그릇에 옮겨 담은 후 기호에 따라 양념을 추가하세요.

1회 섭취 영양정보(3인분 기준):

칼로리 138(지방 10%) • 탄수화물 27g • 단백질 4g • 지방 2g • 포화지방 0g • 콜레스테롤 0mg • 나트륨 389mg • 칼슘 0mg • 섬유질 2g

고구마 튀김 & 치클레 마요네즈

프린치 프라이보다 건강한 고구마 튀김!

2~3인분

치클레 마요네즈:

1컵

마요네즈

1캔

잘게 썬 아도보 소스 치클레 칠리

1티스푼

산성화 레몬즙

450g

5mm 두께, 12cm 길이로 채 썬 고구마 (약 2개)

올리브 오일 (스프레이용)

정제(교셔) 소금

2. 고구마 튀김 만드는 법: 고구마를 얇은 에어프라이어 바스켓을 베이킹 팬 위에 올려주세요. 고구마에 오일과 소금을 뿌리고 잘 버무리 후 고르게 펴주세요.

3. 베이킹 팬을 랙 위치#2에 넣고 에어프라이어 기온으로 200°C에서 15분으로 쪄줄한 뒤 고구마가 노릇하고 바삭해질 때까지 조리하세요.

4. 고구마 튀김이 완성되면 적당한 그릇에 옮겨 담은 뒤 만들어 놓은 치클레 마요네즈와 함께 드세요.

치클레 마요네즈 1회 섭취 영양정보(1인분 기준):

칼로리 101(지방 99%) • 탄수화물 0g • 단백질 0g • 지방 11g • 포화지방 2g • 콜레스테롤 10mg • 나트륨 93mg • 칼슘 0mg • 섬유질 0g

고구마 튀김 1회 섭취 영양정보(3인분 기준):

칼로리 149(지방 11%) • 탄수화물 31g • 단백질 3g • 지방 2g • 포화지방 0g • 콜레스테롤 0mg • 나트륨 434mg • 칼슘 57mg • 섬유질 5g

포조머리하머를클를인양클버기이

해버거패티

4인분 기준

4인분 기준

1큰술

1큰술

후추

엑스트라버진 올리브 오일

8조각

%다스푼

4인분 기준

후추

2큰술

8조각

%다스푼

정제(교셔) 소금

1큰술

1큰술

1큰술

1큰술

1큰술

1큰술

1큰술

1큰술

1큰술

1큰술

1큰술

1큰술

1큰술

1큰술

1큰술

1. 스타미레스 톨에 마늘, 로조머리, 후추, 올리브 오일을 넣고 저어준 후 양념소스 조각을 넣어 양념이 묻고 말끔하게 주셰요. 한편, 온 산태에서 30분간 그대로 두거나 더운 물에 담근 후 기름을 위해 냉동실에서 하룻밤 정도 보관하시면 좋습니다.

2. 후지기를 마친 상태에에서 베이킹 팬 위에 꾸민 호일을 깔고 양념된 양념사를 롤린 후 소금을 고루 뿌려주세요.

3. 베이킹 팬을 백 워치#2에 넣고 후 15분간 220°C에서 15분으로 설정하신 후 미디엄 레이어를 편하여 건조 온도 55°C가 될 때까지 조리하세요. 완성된 요리는 오븐에서 꺼내 5분간 식힌 후 드세요.

1회 섭취 양: 영양정보(음식 2조각 기준):

클로리 284(지방 46%) • 탄수화물 1g • 단백질 36g • 지방 14g • 포화지방 5g • 콜레스테롤 109mg • 나트륨 395mg • 칼슘 33mg • 섬유질 0g

모든 버거의 기준이 되는 햄버거 패티

햄버거 4개 기준 (약 170g)

680g

다진 소고기

1큰술

올리브 오일

1큰술

정제(교셔) 소금

%다스푼

후추

%다스푼

클릭 패우더

1. 다진 소고기를 4개의 패티로 만든 후 브러시를 사용하여 양면에 올리브오일을 바를 후 적당량의 양의 소금, 후추, 클릭 패우더를 뿌려주세요.

2. 패티를 녹은 에이이프라이아어 바스켓에 베이킹 팬 위에 롤린 후 백 워치#2에 넣어주세요.

3. 클릭 패티 브러싱 기어므로 15분간 설정하시고 조리 중 멈추어 한번씩 뒤집어 주셰요. 완성된 요리는 바를 드셔도 됩니다.

패티 1개 당 영양정보:

클로리 464(지방 74%) • 탄수화물 0g • 단백질 29g • 지방 38g • 포화지방 14g • 콜레스테롤 121mg • 나트륨 704mg • 칼슘 32mg • 섬유질 0g

마르게리타 피자

8조각 피자 한 판

노스틱 쿠팡 스프레이 혹은 엑스트라 버진 올리브 오일

썬은상태의 피자 도우

¼컵

피자소스

파메르산 치즈 가루

모짜렐라 치즈 슬라이스

6-8장

얇게 썬 버섯 필

1. 오븐를 켜백션 베이크 기어므로 230°C에서 10-15분간 예열하세요.

2. 오븐이 예열되는 동안 베이킹 트레이에 노스틱 쿠팡 스프레이 혹은 올리브 오일

를 문고로 뿌리거나 튀려주세요. 피자도우를 트레이 위에 롤린 후 트레이 사이드

에 얇게 민죽을 펴주세요. 소스를 가운데에서부터 바르되 가장자리 2-3cm는 단

겨서 없고 크게 퍼질라 곧 후 파메르산 치즈와 모짜렐라 치즈를 올려주세요.

3. 베이킹 트레이를 백 위치#1에 넣은 후 베이크 기어므로 8-10분으로 썬치고

피자가 녹고 도우가 마삭해지기 구멍 주세요. 베이킹 중 트레이를 한번 돌려 추

시면 더 동 완성도 있는 피리를 완성 하친 수 있습니다.

* Cuisinart.com에서 베이킹/피자 소스를 구매하셔서 피자를 구우면 화덕피자와

비슷한 맛을 낼 수 있습니다.

1조각 당 영양정보:

칼로리 217(지방 29%) · 탄수화물 32g · 단백질 15g · 지방 8g · 포화지방 2g ·

콜레스테롤 7mg · 나트륨 402mg · 칼슘 46mg · 섬유질 5g

칼로리 313(지방 62%) · 탄수화물 1g · 단백질 29g · 지방 21g · 포화지방 5g ·
콜레스테롤 105mg · 나트륨 362mg · 칼슘 16mg · 섬유질 0g

칼슘이 있는 락타리 1조각 당 영양정보:

1. 베이킹 팬 위에 쿠팡 호일롤 깔아준 뒤 락타리를 롤리고 올리브 오일, 피망, 후추, 커민가루, 라임즙롤 모두 두께를 팬 베이킹 팬 위치#2에 넣어주세요.
2. 썬백션 베이크 기어므로 220°C에서 25분으로 썬주세요. 락젍젍이 마삭해지
고 내부 온도가 75°C도가 될 때까지 조리하세요. 조리가 끝난 후 잠시 식혔다가
맛있게 드시면 됩니다.

450g	락타리
1큰술	엑스트라 버진 올리브 오일
¼컵	정제(교셔) 소금
¼개	올제 피망
¼컵	후추
¼컵	커민 가루
¼컵	라임 민죽

락타리 4개 분량

올제 파포리카와 라임롤링 락타리 구이

연어구이

8조각 피자 한 판

클러스트 피자

2인분

256g

연어

1컵

빙롱 토마토

½단

순원한 아스파라거스

1컵

클게 썬 클러머타 롤리브

1봉

얇게 저민 마늘

1-2큰술

엑스트라 버진 올리브오일

½티스푼

정제(교셔) 소금

½티스푼

후추

1. 베이킹 팬 위에 구김 호일용 끈 뒤 연어, 토마토, 아스파라거스, 롤리브, 마늘를 롤리고 올리브오일과 소금, 후추를 골고루 뿌려주세요.

2. 베이킹 팬을 백워치#2에 넣고 후추를 골고루 뿌려주세요. 미디움 판기의 경우 연어살이 하얗게 익고 채소가 노릇해질 때까지 구워주세요. 미디움 판기의 경우 10분간 조리하되 연어살의 면이 익을 때까지 50°C까지도 열해야 합니다.

1인분당 영양정보(2인분 기준):

칼로리 353(지방 56%) • 탄수화물 31g • 지방 22g • 포화지방 2g • 콜레스테롤 81mg • 나트륨 891mg • 칼슘 47mg • 섬유질 3g

2인분

256g

연어

1컵

빙롱 토마토

½단

순원한 아스파라거스

1컵

클게 썬 클러머타 롤리브

1봉

얇게 저민 마늘

1-2큰술

엑스트라 버진 올리브오일

½티스푼

정제(교셔) 소금

½티스푼

후추

1. 베이킹 팬 위에 구김 호일용 끈 뒤 연어, 토마토, 아스파라거스, 롤리브, 마늘를 롤리고 올리브오일과 소금, 후추를 골고루 뿌려주세요.

2. 베이킹 팬을 백워치#2에 넣고 후추를 골고루 뿌려주세요. 미디움 판기의 경우 연어살이 하얗게 익고 채소가 노릇해질 때까지 구워주세요. 미디움 판기의 경우 10분간 조리하되 연어살의 면이 익을 때까지 50°C까지도 열해야 합니다.

1인분당 영양정보(2인분 기준):

칼로리 353(지방 56%) • 탄수화물 31g • 지방 22g • 포화지방 2g • 콜레스테롤 81mg • 나트륨 891mg • 칼슘 47mg • 섬유질 3g

8조각 피자 한 판

1큰술

450g

클러스터링 피자도우

½컵

무화과 잼

110g

포로스토크 허라이스

85g

모짜렐라 치즈*(염소 치즈에서 비문)

1컵

어린 클러라 پن

1. 오븐을 230°C에서 10-15분간 예열하세요.

2. 온스틱 쿡잉 스프레이 혹은 롤리브 오일을 골고루 베이킹 트레이 위에 뿌리거나 롤리고 뿌려주세요. (롤리브오일을 첨가하면 더욱 부드럽게 해게 바를 수 있습니다.) 잼을 바를 후 포로스토크와 치즈를 롤리세요.

3. 베이킹 트레이를 백워치#1에 넣고 다음 베이킹 기음으로 8-10분으로 설정하 뒤 도우가 노릇해지고 치즈가 녹을 때까지 조리하세요. 조리 중 트레이를 한번 롤려 주시면 더욱 완성도 있는 요리를 완성하실 수 있습니다.

4. 완성된 피자에 클러라를 롤린 뒤 약 2분 후 드세요.

*Cuisinart.com에서 베이킹/피자 스톨을 구매하시서 피자를 구우면 화덕피자와 비슷한 맛을 낼 수 있습니다.

1조각 당 영양정보:

칼로리 255(지방 30%) • 탄수화물 37g • 단백질 11g • 지방 9g • 포화지방 3g • 콜레스테롤 16mg • 나트륨 716mg • 칼슘 36mg • 섬유질 4g

미트볼 샌드위치

4개 분량	미트볼:	450g	다진 소고기
		3%타스푼	정제(코셔) 소금
		1/2타스푼	후추
	미트볼 샌드위치:	1/2타스푼	미늘가루(칼릭 피우디)
		4개	쿠티란 샌드위치 빵
		1/2컵	머리나라 소스*
		160g	얇게 썬 모짜렐라 치즈

1. 미트볼: 고기와 양념들을 섞어 반준 후 8개의 완자로 나눠주세요.

2. 베이킹팬을 렉 위치#2에 넣은 후 켈렉션 베이킹 기능으로 200°C에서 20분간 조리하세요. 전체적으로 노릇해질 때까지 조리하세요.

3. 미트볼 샌드위치: 준비한 샌드위치 빵을 칼로 반으로 나눠서 반으로 자른 미트볼을 빵 4쪽에 각 4개씩 올려주세요. 미트볼위에 머리나라 소스를 충분히 바를 후 모짜렐라 치즈를 뿌린 뒤 나머지 빵으로 덮어주세요.

4. 미트볼 샌드위치를 베이킹 팬 위에 올린 후 렉 위치#2에 넣을 후 브로일 기능으로 8-10분으로 설정하고 치즈가 적당히 녹을 때까지 조리해주세요.

5. 완성된 샌드위치를 반으로 잘라 드세요.

*15페이지에 있는 사립포 디아블로 소스 조리법에서 고추가루를 1/2 타스푼으로 줄여 맛있는 머리나라 소스를 만드세요.

1개 당 영양정보:

칼로리 435(지방 55%) · 탄수화물 17g · 단백질 33g · 지방 27g · 포화지방 12g · 콜레스테롤 106mg · 나트륨 713mg · 칼슘 70mg · 섬유질 1g

메이플-피칸 BLT 샌드위치

3장	반으로 자른 베이킹
민준	아보카도
한 피집	정제(코셔) 소금
4장	상추
1개	토마토 (슬라이스 컷)
1근송	메이플 시럽
2근송	얇게 부순 피칸

1. 오른쪽에 원하는 크기 만큼 빵을 굽는 동안 에어프라이어에 바스켓을 베이킹 팬 위에 올려주세요. 빵이 다 구워지면 베이킹팬을 돌은 바스켓과 베이킹 팬을 렉 위치#2에 넣어 에어프라이어 기능으로 200°C에서 10분으로 설정하세요. 베이킹 팬을 바삭하게 구우셔도 됩니다.

2. 베이킹이 조리되는 동안 오깐 아보카도를 토스트된 빵 2쪽에 바르고 소금을 살짝 뿌립니다. 상추와 토마토는 다른 2쪽의 빵위에 올려주세요.

3. 베이킹이 완성되면, 바스켓에서 꺼내 조리대로 옮겨 메이플 시럽을 바르고 얇게 부순 피칸을 뿌려주세요. 뒤집어서 반대면에도 같은 방법으로 해주세요.

4. 피칸을 굽힌 베이킹팬을 다시 베이킹팬 위에 올린 에어프라이어 바스켓에 넣어 렉 위치#2에 넣은 후 에어프라이어 기능으로 200°C에서 2-3분으로 설정하고 피칸이 노릇해질 때까지 조리하세요.

5. 베이킹이 완성되면, 준비해둔 상추와 토마토 샌드위치빵에 올린 후 아보카도를 바를 빵을 덮어 샌드위치를 완성하세요.

1개 당 영양정보:

칼로리 377(지방 46%) · 탄수화물 41g · 단백질 12g · 지방 20g · 포화지방 4g · 콜레스테롤 23mg · 나트륨 885mg · 칼슘 323mg · 섬유질 3g

취기 데터

4-6인분

로스트 취기

1마리
올닭 (약 1,800g)
정제(교셔) 소금 1티스푼

4-6인분

1/2티스푼 후추

1개 반으로 자른 레몬

1티스푼 엑스트라 버진 올리브 오일

2티스푼 포조마리, 터담과 강근 김밥 말린 허브

3쪽 다진 마늘

1. 베이킹 팬 위에 쿠킹 호일름 깔아주세요.

2. 닭에 소금, 후추, 레몬을 곁루 뿌려주세요. 손질한 닭 배속에 레몬 1/2를 넣으세 요. 베이킹 팬 안에 닭을 올린 후 올리브 오일름 충분히 뿌려주세요. 허브와 다진 마늘름 닭 표면에 부드럽게 문지르 후 닭은 마늘 쪽쪽을 추가로 배속에 넣어주세요. 랩 오븐으로 1시간을 굽어주세요.

3. 베이킹 팬을 랩 위치#1에 넣은 후 컨베션 베이그 기둥으로 200°C에서 25분으 로 섭혀주세요. 시간이 종료되면 온도를 175°C로 내린 후 20분간 추가로 구워 주세요. 혹은 전체가 골일하게 노을해지고 닭다리 부분이 75°C가 될 때까지 조리하세요.

4. 10분 정도 식힌 후 드세요.

1인분당 영양정보(6인분 기준):

칼로리 707(지방 56%) · 탄수화물 4g · 단백질 73g · 지방 43g · 포화지방 12g · 콜레스테롤 230mg · 나트륨 578mg · 칼슘 61mg · 섬유질 1g

6인분 1컵
무표백 오크볼 1컵

2개 큰 닭강 2개 (부드럽게 푼어주세요)

1컵

450g~680g 닭가슴살 허라이이스 450~680g

%티스푼 정제(교셔) 소금

%티스푼 후추

올리브오일 (스프레이용)

1. 닭가슴, 닭강, 빼가무를 닭고기가 충분히 익을 때까지의 개별 용기에 나눠 담아주세요.

2. 후추와 소금으로 충분히 밑간을 한 닭가슴살 허라이이스를 닭가슴, 계란, 빼가물 순으로 곁루 묻혀주세요.

3. 닭강웃을 밑힌 닭가슴살름을 베이킹 팬 안에 올린 에어프라이어 바스켓에 넣어 양면에 곁루 올리브 오일름 뿌려주세요. 바스켓을 돌린 베이킹 팬을 랩 위치#2 에 넣은 후 에어프라이어 기둥으로 200°C에서 15분간으로 섭혀주세요. 조리 중 혹은 한번씩 뒤집어 전체적으로 노을해칠 때까지 음식의 내부 온도가 75°C 이상 도달될 때까지 조리하세요.

4. 조리 후 드시면 됩니다.

1인분당 영양정보(6인분 기준):

칼로리 204(지방 30%) · 탄수화물 15g · 단백질 20g · 지방 7g · 포화지방 1g · 콜레스테롤 110mg · 나트륨 393mg · 칼슘 14mg · 섬유질 1g

채소스타트 1티스푼
%티스푼
채소스타트:

정제(교셔) 소금

레몬즙

무지방 플레인 그릭 요거트 약 200g

민트 잎 1장

마늘 1쪽

하브 요거트 소스:

4-6인분

채소스타트 & 요거트 딥소스

7. 완성된 쿤권피는 스윗 칠리소스와 함께 드세요.

6. 바스킷을 물린 베이킹팬을 랙 위치#20에 놓고 에어프라이어 기온으로 200°C에서 10분간 건조하고 찜하지 않고 조리하세요. 찜하지 마세요. 찜하지 마세요. 찜하지 마세요.

5. 채운 두 반 쿤권을 쿤권피 가용도에 놓고 준비해놓은 소를 물린 후 내용물이나 오지 않게 찜하여주세요. 롤을 만든 쿤권피 롤을 찜할 경우 찜하면 더 좋지만 찜하지 않습니다. 쿤권피를 에어프라이어에 바스킷에 넣고 후 쿤권피 양면에 적당량의 식용유를 뿌려주세요.

4. 스프링클을 두 부를 제외한 나머지 쿤권피 소를 먹은 후에 먹으세요. 에어프라이어에 바스킷을 베이킹 팬 위에 올려주세요.

3. 롤을 꼬고 핸드 롤러나 평면 롤러를 사용하여 마늘을 골고려주세요. 따뜻한 게 드시기거나 상온상태로 식힌 후 드세요. NOTE: 식용수북 롤러 같은 사감으로 편합니다.

채소스타트 1인분 당 영양정보(6인분 기준):
클로리 210(지방 37%) • 탄수화물 25g • 단백질 8g • 지방 9g • 포화지방 2g • 콜레스테롤 95mg • 나트륨 282mg • 칼슘 42mg • 섬유질 5g

하브 요거트 소스 1회 섭취당 영양정보(1인분 섭취 기준):
클로리 8(지방 1%) • 탄수화물 1g • 단백질 1g • 지방 0g • 포화지방 0mg • 콜레스테롤 0mg
나트륨 48mg • 칼슘 20mg • 섬유질 0g

5. 준비해둔 하브 요거트 소스와 함께 드세요.

가하여도 됩니다.

4. 바스킷을 물린 베이킹 팬을 랙 위치#20에 물린 후 에어프라이어 기온으로 190°C에서 10분간 건조하고 노릇해질 때까지 조리하세요. 조리되는 동안 나머지 재료를 고랑은 건조로 준비한 뒤 에어프라이어 하세요. 기온에 따라 소금이나 레몬즙을 추가하여주세요.

3. 각각의 채소에 림가루를 묻힌 후 계란물에 담갔다가 롤 합해둔 림가루를 고랑에 묻혀주세요. 찜한 정도의 양 먼저 준비된 바스킷에 겹치지 않게 물린 후 양면에 고랑을 뿌려주세요.

2. 채소스타트: 에어프라이어에 바스킷을 베이킹 팬위에 올려주세요. 림가루와 탄감을 채소가 들어간 적당한 크기의 용기에 나눠 담으세요. 치즈, 나머지 재료를 림피의 적당량 용기에 담아 섞어주세요.

1. 하브 요거트 소스: 마늘과 민트를 미니 푸드 프로세서에 넣어 너무 굳지 않게 갈아주세요. 레몬즙, 소금을 추가하여 곱하게 갈은 후 냉장보관 하세요.
레몬 (기온에 따라)
롤러 오일(스프레이용)
8조각으로 나눈 아보카도
완두콩 통기 (약 60g)
50mm 두께, 7cm 롤러로 롤케이크 애호박 (약 170g)

1개

10개

1개

%티스푼

1티스푼

1티스푼

2큰술

1¼컵

2개

%컵

무표백 중력분

큰 텀블러 (잘려주세요)

페코리노 로마노 치즈 가루

간조 피클링

간조 오레가노

간조 파슬리

정제(교셔) 소금

50mm 두께, 7cm 롤러로 롤케이크 애호박 (약 170g)

완두콩 통기 (약 60g)

8조각으로 나눈 아보카도

롤러 오일(스프레이용)

레몬 (기온에 따라)

쉬리프 다이어트

쉬리프 다이어트

간헐적포식 4-5인 분량

스프링롤 28개와 디퓨즈스 1% 컵

1/4컵	엑스트라 버진 올리브 오일
2쪽	오렌지 마늘
1 1/2~2 티스푼	고춧가루
790g	참깨 씨 토마토
2%티스푼	정제(교셔) 소금
450g	준설했던 큰 새우 (약 16마리)
1/4컵	튀김유

롤리드오일 (스프레이용)

버게트 빵 (Crusty bread 대체)

1. 중간 크기의 스페인 올리브오일, 마늘, 고춧가루를 넣고 중불에서 조리하세요. 향긋한 향이 나며 부드럽게 끓을 때까지 5-10분 정도 두세요. 마늘이 탭 수 없으니 힘이 너무 강하지 않게 주의해 주세요.

2. 토마토를 넣어 한번 더 부드럽게 끓여주세요. 소스가 반으로 줄 때까지 30분간 끓인 후 소금을 1/2티스푼 넣어 저어주세요. 남은 소스의 양이 2%에 되게 해주세요.

3. 소스가 준비되면 새우를 깨끗하게 씻어 말린 후 남은 소금으로 적당히 간을 한 후 튀김유를 가열해주세요.

4. 튀김유를 데워 올리브 오일을 뿌린 후 에어프라이어 마스켓을 베이킹 팬 위에 올려 렉 위치#2에 넣어주세요. 에어프라이어 기온으로 190°C에서 10분간 쪄워하고 새우가 노릇하고 마삭해줬을 때까지 조리하세요.

5. 완성된 새우를 버게트 빵과 함께 잘라 준비한 소스에 찍어 드세요.

1인분 당 영양정보(5인분 기준):

칼로리 283(지방 57%) · 탄수화물 14g · 단백질 14g · 지방 20g · 포화지방 3g · 콜레스테롤 114mg · 나트륨 897mg · 칼슘 100mg · 섬유질 2g

1. 스윗 칠리 소스: 프레조노 칠리, 마늘을 작고 바닥이 두꺼운 냄비에 넣고 중불에 서향이 올라올 때까지 익혀주세요. 불을 끄고 식초를 넣은 뒤 식초가 거의 사라질 때까지 끓여주세요.

2. 롤과 설탕을 넣고 저어 주세요. 설탕이 전부 녹을 때까지 끓여주세요. 전분 롤을 붓고 계속 저으면서 왼쪽해줄 때까지 약 1분간 끓여주세요.

돼지고기 만두

베이컨&블루치즈 웨지감자

약 만두 48개 분량

3~4인분

340g 돼지고기

5장 베이컨 슬라이스

1개 껌칠을 벗겨 찜개 썬 작은 크기(약 7cm)

450g 껌칠 깎 감자

1대 찜개 썬 대파

블루오일 (스프레이용)

1티스푼 처음 간장

1/2티스푼 정제(교서) 소금

1티스푼 참기름

3큰술 으깬 블루치즈

48장 만두피

1/2티스푼 녹음식초

1. 베이컨 슬라이스를 썰은 에어프라이어 바스켓을 베이킹 팬 위에 올린 후 랙 위치 #2에 넣어주세요. 에어프라이어기능으로 200°C에서 10분간 혹은 원하시는 온도에 맞춰 조리해주세요.

48장 만두피

식용유 (스프레이용)

1. 중간크기의 머신티플에 돼지고기, 생강, 파, 간장, 참기름, 식초를 넣어 랙 치대어 만두소를 준비하세요.

2. 깨끗하고 평평한 조리대에 풍수수 전분롤 뿌리고 만두피를 준비해주세요.

2. 풍수수전분롤용 작은 그릇을 준비해 주세요.

3. 만두피 1장에 만두소를 넣고 가장자리에 전분롤을 발라 만두로 접어 롤린 후 양 끝을 모아 붙여 만두를 빚으세요.

4. 완성된 만두를 준비한 풍수수 전분에 살짝 묻혀주세요.

5. 에어프라이어 바스켓을 베이킹 팬 위에 놓고 식용유를 살짝 뿌려주세요. 빛은 만두 중 절반만 에어프라이어 바스켓에 담아 식용유를 살짝 뿌린 후 팬을 랙 위치 #2에 놓아주세요. 에어프라이어기능으로 190°C에서 10분으로 설정하고 만두의 껌칠이 노릇하게 익을 때까지 조리해주세요. 남은 만두도 동일한 방법으로 조리 하신 후 드세요.

6. 간장 소스에 찍어 드세요.

1회 섭취량 영양정보(만두 3개 섭취 기준):

칼로리 141(지방 35%) · 탄수화물 14g · 단백질 8g · 지방 6g · 포화지방 2g · 콜레스테롤 33mg · 나트륨 189mg · 칼슘 17mg · 섬유질 0g

라이스 룩

- 1~1.5군기 율 룩함
- 1개 큰 룩함 (계란 룩)
- 1/2스쿱 정제(교셔) 소금
- 1/2스쿱 리코타 치즈
- 1/2스쿱 모짜렐라 치즈
- 1/2스쿱 피후리가루 혹은 햄계 흰 버섯 퓌
- 1/2스쿱 후추
- 1/2스쿱 블루블
- 1/2스쿱 올리브 오일(스프레이용)
- 1컵 마리나라 소스 (기호에 따라 추가하세요)

1. 온기밥은 충분히 식혀주세요. 밥을 식히는 동안 작은 그릇에 계란, 치즈, 마차이 섞어준 후 베이킹 트레이에 페이퍼에 고무 피셔를 돌려주세요. 약 30분간 냉장고에 넣어 줍니다. 혹은 파후리가루), 후추를 넣어 섞어주세요. 그 다음 온기밥을 충분히 식혀주세요.
2. 계란과 치즈를 섞은 밥이 충분히 차가워진 후 깨끗한 손으로 원하는 크기로 페이퍼가공모짜렐라 치즈를 넣고 등그렇게 빚어주세요.
3. 등그렇게 빚은 라이스 룩을 부드럽게 빼가물에 퐁근 고글 문힌 후 에어프라이어에 마스켓에 넣어주세요. 에어프라이어에 마스켓은 베이킹 팬 위에 놓린 후 룩리드프를 살짝 뿌려주세요.
4. 준비된 팬을 렉 위치#2에 놓고 에어프라이어 기온으로 175°C에서 20분으로 설정하고 라이스 룩이 노릇노릇해질 때까지 조리하세요. 기호에 따라 원하는 소스와 함께 드셔도 됩니다.

1개당 영양정보:

칼로리 149(지방 24%) · 탄수화물 22g · 단백질 5g · 지방 4g · 포화지방 2g · 콜레스테롤 35mg · 나트륨 195mg · 칼슘 45mg · 섬유질 0g

차킨 나츠

- 4등분한 토르티야 8장
- 올리브오일(스프레이용) 1/2스쿱
- 정제(교셔) 소금 450g
- 참깨 씨는 튀겨준 혹은 톱질다러 샷 (23페이지 조리법 참조)
- 1컵 롱기 뱀 올조림 웅 (약 440g)
- 2개 토마토 (참깨 햄어 준비)
- 1컵 블랙 올리브 (약 200g) (참깨 햄어 준비)
- 2개 햄계 흰 할라피노
- 100g 참깨 씨는 온터레이 쟈 치즈 (체다치즈로 사용 가능)
- 2대 웅층 흰 쪽파
- 참사 소스

1. 에어프라이어에 마스켓을 베이킹 팬 위에 올려놓으세요. 준비한 토르티야를 만든 후 참라 에어프라이어에 마스켓에 넣은 후 룩리드프 오일을 고무 뿌려주세요.
2. 마스켓과 팬을 렉 위치#2에 넣고 후 에어프라이어 기온으로 200°C에서 5분으로 설정하고 토르티야의 룩이 노릇해질 때까지 조리하세요.
3. 에어프라이어에 된 토르티야를 적당한 그릇에 옮겨 담아주세요.
4. 조리 후 에어프라이어에 마스켓을 베이킹 팬 위에 무킹 호일을 깔 뒤 토르티야를 얹힌 뒤 남은 토르티야를 다시 한번 그 위에 얹어 준비된 재료를 적당한 룩리드프를 뿌려주세요.
5. 토르티야 참과 재료를 토핑한 베이킹 팬을 렉 위치#2에 놓고 브로일링 기온으로 로치조가 녹을 때까지 5분간 조리하세요.
6. 완성된 나츠는 참깨 씨 파포 곁을 룩리시거나 참사 소스와 함께 바로 드셔도 됩니다.

1인분 당 영양정보(8인분 기준):
 칼로리 465(지방 49%) · 탄수화물 37g · 단백질 26g · 지방 26g · 포화지방 7g · 콜레스테롤 65mg · 나트륨 1283mg · 칼슘 150mg · 섬유질 8g

크림 케이크

약 16 조각의 크림 케이크

5. 반죽된 계란을 서로 롤지 없게 계량컵의 1/2만큼만 떼어 모음을 빚어 깨끗하고 윤택한 기름칠이 위에 녹은 뒤 앙금으로 포팅하여 1시간 동안 냉장실에 보관합니다.

6. 준비물은 여분의 빵가루를 섞어 녹은 계란반죽 위에 뿌리세요. 에어프라이어 바스켓을 베이킹 팬위에 놓린 후 바스켓안에 계란반죽을 놓린 후 롤링 머신을 돌리세요. 에어프라이어 175도에서 15분간 조리하세요.

7. 준비된 팬을 백 워치#2에 놓고 에어프라이어 기능으로 200°C에서 10분간 조리하여 주세요. 모든 반죽 조각이 노릇노릇하게 될 때까지 조리하신 후 레몬 1 조각과 함께 드시면 더욱 맛있게 드실 수 있습니다.

크림 케이크 1개 당 영양정보
칼로리 220(지방 41%) • 탄수화물 17g • 단백질 15g • 지방 10g • 포화지방 2g • 콜레스테롤 90mg • 나트륨 500mg • 칼슘 106mg • 섬유질 1g

눈썹아리 공

430g 롤기없는 백아리 공

롤링 머신(스프레이용)

1%타스푼 정제(교셔) 소금

1%타스푼 커민

훈 후 잘 건조

1. 롤링 머신에 롤링 백아리 공을 넣은 에어프라이어 바스켓을 베이킹 팬위에 놓린 후 소금과 훈 후 커민을 잘 섞어주세요.

2. 준비된 베이킹팬을 백 워치#2에 놓고 후 에어프라이어 기능으로 175°C에서 15분으로 설정하고 건조한 향이 나고 노릇하게 될 때까지 조리하세요.

1회 섭취 당 영양정보(%칼):

칼로리 73(지방 13%) • 탄수화물 14g • 단백질 3g • 지방 1g • 포화지방 0g • 콜레스테롤 0mg • 나트륨 255mg • 칼슘 20mg • 섬유질 3g

1. 준비된 계란에 크림이 잘 젖어 되었는지 다시 한번 확인 후 냉장실에 넣어주세요.

2. 적당한 크기의 프라이팬을 중불에 놓고 롤링 머신을 돌립니다. 팬이 달궈지고 롤링 머신이 팬에 고무 롤러진 상태에 서 준비된 피임과, 쪽파 그리고 마늘 기름을 최소 5분 동안 부드럽게 익히고 소금을 잘 섞어주세요.

3. 흰 앙금은 채소를 프라이팬에서 꺼내 안전히 식힌 후 냉장실에 넣어둔 계란과 섞어주세요. 준비된 계란물에 우스터소스, 롤그레인 머스타드, 씨푸드 시소당을 넣고 잘 섞어주세요. 기호에 따라 핫소스를 추가 하셔도 됩니다.

4. 앞서 준비한 모든 재료를 함께 넣어 부드럽게 섞어주세요. 주으로 부드럽게 반죽 하시는 것이 가장 좋고 손가락을 사용하셔도 됩니다. 식감을 위해 계란이 모두 부서지지 않게 부드럽게 섞어주세요.

두 가지 유형의 치킨 웡

약 20개 웡

맥주 튀김용 치킨 웡:

900g 튀김용 (웡) 제거한 튀김개와 닭육*

1/2컵 무표백 중력분 1/2컵

1/2컵 정제(교서) 소금 1/2컵

1/2컵 튀김용 (웡) 제거한 튀김개와 닭육*

일반 치킨 웡:

900g

1/2컵 튀김용 (웡) 제거한 튀김개와 닭육

1/2컵 정제(교서) 소금 1/2컵

1. 녹스틱 쿡잉 스프레이를 뿌린 에어프라이어에 바스켓을 베이킹 팬 위에 올려주세요

웡.

2. 맥주 튀김용의 경우: 큰 그릇/틀에 준비한 맥주와 중력분을 섞어주세요.

소금간을 한 뒤 튀김을 튀길 곳을 튀김 에어프라이어에 바스켓에 넣어주세요.

3. 일반 치킨 웡의 경우: 준비된 치킨을 에어프라이어에 바스켓에 넣은 후 소금을 고루 뿌려주세요.

4. 에어프라이어에 통각간 베이킹 팬을 렉 위치#2에 놓은 후 에어프라이어 기능을 200°C에서 20분간 설정해주세요. 노릇하고 바삭하게 요리하여도 됩니다.

5. 요리가 완료되면 기호에 따라 버터, 마늘, 허브 등의 토핑을 얹거나 소스와 함께 드세요.

*시중에서 구매한 튀김개로 구입하시면 보다 간편하게 요리하실 수 있습니다.

1회 섭취량 영양정보 (1인분)

칼로리 94(지방 39%) · 탄수화물 0g · 단백질 14g · 지방 4g · 포화지방 1g · 콜레스테롤 39mg · 나트륨 127mg · 칼슘 7mg · 섬유질 0g

1회 섭취량 영양정보 (맥주 튀김용)

칼로리 106(지방 36%) · 탄수화물 1g · 단백질 14g · 지방 4g · 포화지방 1g · 콜레스테롤 39mg · 나트륨 127mg · 칼슘 7mg · 섬유질 0g

칼로리 106(지방 36%) · 탄수화물 1g · 단백질 14g · 지방 4g · 포화지방 1g · 콜레스테롤 39mg · 나트륨 127mg · 칼슘 7mg · 섬유질 0g

버블포 소스 치킨 웡

버블포 소스 약 1/3컵이면 20개의 치킨웡에 충분합니다.

1/2컵 향소스

1티스푼 포프넛오일

1. 큰 그릇에 향소스와 포프넛 오일을 섞어 줍니다.

2. 쿡구경진 치킨웡을 준비된 소스에 넣어 쿡고를 버무린 후 드세요.

버블포 소스 섭취량 영양정보 (한 개의 치킨웡에는 약 1티스푼이면 충분합니다.)

칼로리 61(지방 100%) · 탄수화물 0g · 지방 1g · 지방 1g · 포화지방 1g · 콜레스테롤 0g

칼로리 28mg · 칼슘 0mg · 섬유질 0g

웡개 새우 소스 치킨 웡

웡 더 매운맛을 원하시면 향리가무를 추가하세요.

소스 1/2컵이면 20개의 치킨웡에 충분합니다.

1/2컵 향기를

2큰술 간장

1큰술 료

5cm정도

향기를 꺾친를 벗겨 다져주세요.

2쪽 다진 마늘

1/2컵 북은 참깨

6대 웡개 새우

1. 준비된 향기를, 간장, 료, 료, 다진 간장과 마늘을 큰 그릇에 섞어 줍니다.

2. 쿡구경진 치킨웡을 준비된 소스에 넣어 쿡 버무린 후 드세요.

향기를 새우 소스 섭취량 영양정보 (향 개이 치킨웡에는 약 1티스푼이면 충분합니다.)

칼로리 39(지방 78%) · 탄수화물 2g · 단백질 2g · 지방 1g · 지방 1g · 포화지방 1g · 콜레스테롤 0g

칼로리 4mg · 칼슘 0mg · 섬유질 0g

비트칩

약 1-2인분

1개

비트 (약 430g)

롤링포일

홀름 오일 스프레이

1/4스푼

정제(코셔)소금

1큰술

레게자를 산산한 하트 (기호에 따라 생략가능)

1/4스푼

화이트 와인 식초

1. 에어프라이어 비스킷을 베이킹 팬위에 롤리세요

2. 비트를 Cuisinart® 푸드 프로세서에 사용하여 1mm~3mm로 얇게 썰어 준비된 캐슈넛 안에 섞어 준 후 약간의 기름과 소금을 뿌린 뒤 섞어 준비된 캐슈넛에 넣어 섞어 줍니다.

3. 준비된 에어프라이어 비스킷과 베이킹 팬을 랙 위치#2에 놓은 후 에어프라이어 기둥으로 200°C에서 5분간으로 쥘정하거나 기호에 따라 좀 더 버삭하고 노릇하게 조리하세요.

4. 쥘 구워진 비트칩이 완성 되면 적당한 그릇으로 옮겨 담은 뒤 준비한 산산한 허브와 화이트 와인 식초를 뿌려 요리를 더욱 맛있게 완성하세요.

1회 섭취당 영양정보(총 2회 분량):

칼로리 51(지방 41%) • 탄수화물 7g • 단백질 1g • 지방 2g • 포화지방 0g • 콜레스테롤 0mg • 나트륨 322g • 칼슘 12mg • 섬유소 2g

약 2-3인분

1/4컵

무표백 중력분 1/4컵

2개

큰 덩어리 2개 (롤링포일에서 준비해 주세요)

1큰술

버터칩

1/4컵

빼가루 1/4컵

1/4스푼

해산물 소스

롤링포일

오일링 롤링포일

1. 오파에 롤링포일을 인출 수 있는 큰 그릇에 롤링포일을 넣어주세요. 덩굴과 버터칩은 다른 그릇에 넣어 주세요. 빼가루와 해산물 소스는 별도의 그릇에 함께 준비해 주세요.

2. 오파 롤을 다듬어서 평평하게 만들어 주세요. 빼리쪽은 그대로 두세요. 빼리의 롤을 위로 향하게 한 후 평평한 곳에 놓습니다.

3. 빼리쪽을 제외하고 오파를 위에서 아래로 길게 십자모양으로 4등분 해주세요. 빼리를 제외하고 세로로 잘린 면이 약 1cm 정도가 될 때까지 웨지모양으로 잘라주세요.

4. 잘린 조각들이 떨어지지 않게 조심스럽게 안쪽까지 롤링포일을 문힌 후 버터칩과 케인물을 얹어서 준비된 빼가루를 골고루 얹어주세요.

5. 베이킹 팬위에 에어프라이어 비스킷을 올려놓은 후 온스틱 쿠키 스프레이를 뿌린 후 빼가루까지 묻힌 오파를 비스킷위에 넣어 준 후 약간의 오일을 뿌리거나 롤러주세요. 에어프라이어 기둥으로 200°C에서 10분간 쥘정하고 좀 더 버삭하고 노릇하게 조리하세요. (지불레 마요네즈 소스는 22페이지, 허브 요거트 디핀소스는 16페이지를 참고하세요)

1회 섭취당 영양정보 (3인분 기준)

칼로리 177(지방 24%) • 탄수화물 26g • 단백질 8g • 지방 5g • 포화지방 1g • 콜레스테롤 0mg • 나트륨 542mg • 칼슘 28mg • 섬유소 1g

오파 롤

간격은 20mm 정도에 맞춰 연결하여 주십시오. 부스라기 밑판대의 장착 여부를 확인하여 주십시오. 이어 이터는 20mm 이하의 두께를 갖도록 하여 주십시오.

브로링 / 브로일링 (🔥)

제품 밑판에 에어프라이어용 브로일링 기능을 사용하는 경우, 브로일링 기능을 사용할 때는 브로일링 (Conv. Broil)로 선택한 후, 원하는 온도도 설정하여 주십시오.

기능 선택 시 브로일링 (Conv. Broil) 또는 선택된 온도도 설정하여 주십시오. 브로일링 (Conv. Broil)로 선택한 후, 원하는 온도도 설정하여 주십시오.

브로일링 기능을 사용하려면, 뒷판에 브로일링 기능을 사용하십시오. 브로일링 기능을 사용하려면, 뒷판에 브로일링 기능을 사용하십시오.

중간에 조리할 때는 뒤쪽의 온도조절기를 눌러서 꺼주세요. 브로일링 기능을 사용하려면, 뒷판에 브로일링 기능을 사용하십시오.

기능 선택 시 브로일링 (Conv. Broil)로 선택한 후, 원하는 온도도 설정하여 주십시오. 브로일링 (Conv. Broil)로 선택한 후, 원하는 온도도 설정하여 주십시오.

브로일링 기능을 사용하려면, 뒷판에 브로일링 기능을 사용하십시오. 브로일링 기능을 사용하려면, 뒷판에 브로일링 기능을 사용하십시오.

브로일링 기능을 사용하려면, 뒷판에 브로일링 기능을 사용하십시오. 브로일링 기능을 사용하려면, 뒷판에 브로일링 기능을 사용하십시오.

기능 선택 시 브로일링 (Conv. Bake)로 선택한 후, 원하는 온도도 설정하여 주십시오. 브로일링 (Conv. Bake)로 선택한 후, 원하는 온도도 설정하여 주십시오.

브로일링 기능을 사용하려면, 뒷판에 브로일링 기능을 사용하십시오. 브로일링 기능을 사용하려면, 뒷판에 브로일링 기능을 사용하십시오.

브로일링 기능을 사용하려면, 뒷판에 브로일링 기능을 사용하십시오. 브로일링 기능을 사용하려면, 뒷판에 브로일링 기능을 사용하십시오.

브로일링 기능을 사용하려면, 뒷판에 브로일링 기능을 사용하십시오. 브로일링 기능을 사용하려면, 뒷판에 브로일링 기능을 사용하십시오.

브로일링 기능을 사용하려면, 뒷판에 브로일링 기능을 사용하십시오. 브로일링 기능을 사용하려면, 뒷판에 브로일링 기능을 사용하십시오.

신선한 피자는 1, 냉동 피자는 2에서 조리하십시오.

컨넥션 베이킹 기능:

스콘이나 빵 등 굽는 음식은 조리할 때 조리 온도 170도 이하로 설정하여 주십시오. (CONNECTION BAKE) 기능을 선택하십시오.

컨넥션 베이킹 (CONNECTION BAKE)는 노릇노릇하고 바삭한 베이킹을 위한 최적의 온도입니다.

컨넥션 베이킹 기능을 사용하려면, 조리 온도를 3-4°C 낮추어 조리하십시오. 컨넥션 베이킹 기능을 사용하려면, 조리 온도를 3-4°C 낮추어 조리하십시오.

컨넥션 베이킹 (CONNECTION BAKE) 기능을 선택하여 주십시오. 컨넥션 베이킹 (CONNECTION BAKE) 기능을 선택하여 주십시오.

컨넥션 베이킹 (CONNECTION BAKE) 기능을 선택하여 주십시오. 컨넥션 베이킹 (CONNECTION BAKE) 기능을 선택하여 주십시오.

컨넥션 베이킹 (CONNECTION BAKE) 기능을 선택하여 주십시오. 컨넥션 베이킹 (CONNECTION BAKE) 기능을 선택하여 주십시오.

컨넥션 베이킹 (CONNECTION BAKE) 기능을 선택하여 주십시오. 컨넥션 베이킹 (CONNECTION BAKE) 기능을 선택하여 주십시오.

컨넥션 베이킹 (CONNECTION BAKE) 기능을 선택하여 주십시오. 컨넥션 베이킹 (CONNECTION BAKE) 기능을 선택하여 주십시오.

컨넥션 베이킹 (CONNECTION BAKE) 기능을 선택하여 주십시오. 컨넥션 베이킹 (CONNECTION BAKE) 기능을 선택하여 주십시오.

포스트 기능

포스트 기능을 사용하면, 조리 후 조리실의 온도를 일정하게 유지하여 주십시오.

포스트 기능을 사용하면, 조리 후 조리실의 온도를 일정하게 유지하여 주십시오. 포스트 기능을 사용하면, 조리 후 조리실의 온도를 일정하게 유지하여 주십시오.

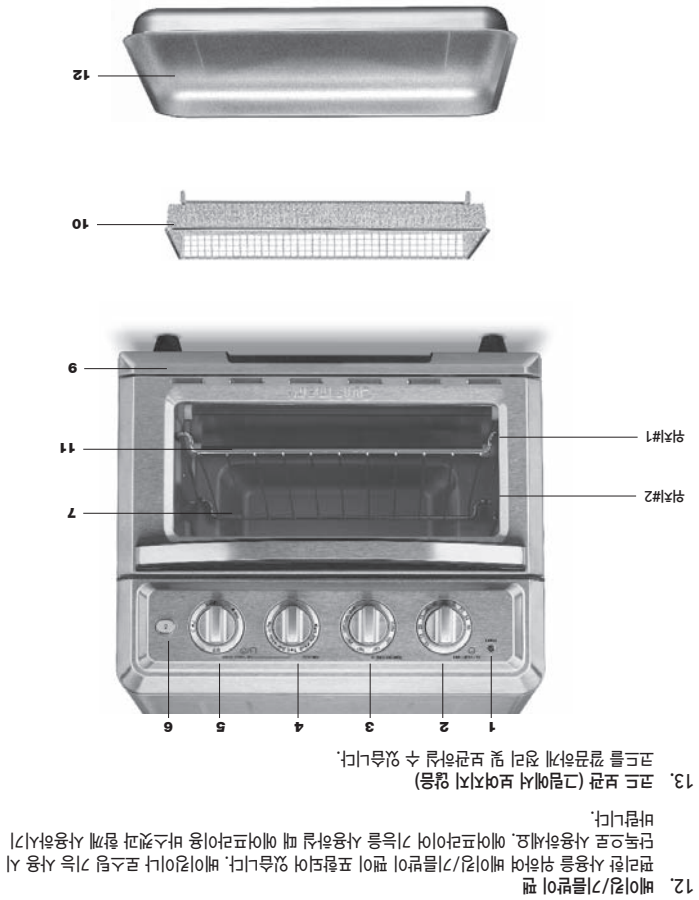
포스트 기능을 사용하면, 조리 후 조리실의 온도를 일정하게 유지하여 주십시오. 포스트 기능을 사용하면, 조리 후 조리실의 온도를 일정하게 유지하여 주십시오.

포스트 기능을 사용하면, 조리 후 조리실의 온도를 일정하게 유지하여 주십시오. 포스트 기능을 사용하면, 조리 후 조리실의 온도를 일정하게 유지하여 주십시오.

포스트 기능을 사용하면, 조리 후 조리실의 온도를 일정하게 유지하여 주십시오. 포스트 기능을 사용하면, 조리 후 조리실의 온도를 일정하게 유지하여 주십시오.

포스트 기능을 사용하면, 조리 후 조리실의 온도를 일정하게 유지하여 주십시오. 포스트 기능을 사용하면, 조리 후 조리실의 온도를 일정하게 유지하여 주십시오.

기능 구성품



12. 베이킹/기름이 팬
편리한 사용을 위하여 베이킹/기름이 팬이 포함되어 있습니다. 베이킹이나 토스트를 기능 사용 시 단독으로 사용하세요. 에어프라이어 기능 사용 시 에어프라이어용 바스켓과 함께 사용하시기 바랍니다.

13. 코드 보관 (그림에서 보이지 않음)
코드를 깔끔하게 정리 및 보관할 수 있습니다.

1. 전원표시등
오른 사용 중에는 전원표시등이 켜집니다.
2. 전/오프를 타이머 다이얼
토스트 기능을 제외한 모든 조리기능의 타이머로, 오픈 타이머 사용 시 에어프라이어 오픈의 전원이 즉시 작동됩니다. 타이머 세팅 시간 완료 시, 제품의 전원도 꺼집니다.
3. 온도설정 다이얼
원하는 온도로 다이얼를 돌려 설정하세요.
4. 기능설정 다이얼
원하는 기능으로 다이얼를 돌려 설정하세요. - 데우기(Warm), 브로일(Broil), 컨베クション브레이크(Convection Broil), 토스트(Toast), 베이킹(Bake), 컨베이션베이크(Convection Bake), 에어프라이(Air Fry).
5. 전/오프 토스트 타이머 다이얼
원하는 토스트 굵기 강도로 (■ Dark) 까지 다이얼를 돌려주세요. 토스트 타이머 사용 시 토스트 기능의 전원이 즉시 작동됩니다. 토스트 타이머 세팅 시간 완료 시, 제품의 전원도 꺼집니다. 온도 다이얼은 토스트 기능으로 돌려놓고 사용하십시오.
6. 조리용 바스켓
제품용 바스켓이 안전하게 닫히고 제품이 정상적으로 작동 시, 바스켓을 돌려 조리용 바스켓 내부용을 켤 수 있습니다. 사용 중 상공 조리용 바스켓을 꺼내면 자동으로 다시 작동으로 켜집니다.
7. 원소가 편리한 내부
원소가 편리한 내부에 특수 코팅되어 원소가 용이합니다.
8. 안전도어 잠금 장치 (그림에서 보이지 않음)
그림에서 보이지 않음. 안전도어 잠금 장치가 작동되면 자동으로 잠금 해제되어 조리할 수 있습니다. 사용 중에는 상공 원소가 원만 작동하도록 영의하여 주시기 바랍니다.
9. 분리용 부스터가리기 받침대
분리용 부스터가리기 받침대에 분리용 부스터가리기 받침대가 장착되어 있습니다.
10. 에어프라이어용 바스켓
에어프라이어용 바스켓 사용 시에는 베이킹팬 안에 에어프라이어용 바스켓을 넣어 사용하시기 바랍니다.
11. 온도 표시등
오른 사용 중에는 온도가 표시되어 있으며, 그림참조), 위치#2(상단, 그림참조) 및 위치#1(하단, 그림참조), 위치#2(상단, 그림참조)가 포함되어 있으며, 그림참조)가 포함되어 있습니다.

안전주의사항.....	2
코드 사용 시 주의사항.....	3
기능 및 구성품.....	4
최음 사용하기 전.....	5
주의사항 및 안내.....	5
오른래/팬 위치안내.....	5
제품 사용법.....	6
세척 및 관리.....	7
레시피.....	9
물량보충서.....	34

안전주의사항

아래의 안전주의사항은 제품을 안전하고 올바르게 사용하며, 예기치 못한 위험이나 손해를 사전에 방지하기 위한 것입니다. 기본적인 주의사항은 다음과 같습니다.

1. 본 설명서를 숙지하시기 바랍니다.
2. 기기를 사용하지 않거나 부품을 장착, 분리, 또는 세척하기 전에는 반드시 콘센트로부터 전원코드를 분리해 주시고, 보편이나 세척 전에는 기기를 식혀주세요.
3. 또가공 표면을 만지지 마시고, 핸들이나 손잡이를 사용해 주세요.
4. 절대로 물이나 다른 액체에 용지 않도록 제품을 잘 보관하시기 바랍니다. 그렇지 않음 경우, 전기감전 위험이 있습니다.
5. 소아 및 청소년/신체적으로 불안정한 사용자가 제품을 사용하지 않도록 해야 하며, 부득이한 경우 보호자의 감독 하에 안전하게 사용해야 합니다.
6. 코드 파손이나 제품 손상에 의한 오작동 시에는 사용을 중지하고 구입처나 고객센터에 문의하시어 제품 수리 및 교환을 받으시기 바랍니다.

7. 구입처에서 판매하거나 추천하지 않는 다른 부품 등의 사용은 부상의 위험이 있으니 사용을 자제하여 주시기 바랍니다.
8. 용의 사용을 금합니다.
9. 코드를 테이블 가장자리에 걸치거나 또가공 표면에 튕겨 보관하지 마십시오.
10. 본 기기를 또가공 가스나 전기 버너 또는 가열된 오븐 근처에 두지 마세요.
11. 본 오븐을 본 사용 용도 외의 다른 용도로 사용하지 마십시오.
12. 금속, 유리 외에 다른 재질의 용기 사용 시 각별한 주의를 요합니다.
13. 화재의 위험이 있으니, 에어프라이어 오븐 내의 액세서리 및 또가공 기를 등을 처리하린 경우 각별한 주의를 요합니다.
14. 사용 후에는 반드시 전원을 OFF로 꺼주신 후에 콘센트에서 플러그를 제거하여 주세요. 제품에 포함된 액세서리 외의 다른 부품들 에어프라이어 오븐 내에 보관하지 마십시오.
15. 에어프라이어 오븐 안에 종이, 카드보드, 플라스틱 또는 비슷한 종류의 제품을 넣지 마세요.
16. 부스라기 받침대 또는 기타 오븐의 다른 부품 부분에 금속 호일링 받대포 감싸지 마세요. 제품 과열의 위험이 될 수 있습니다.
17. 용량을 초과하거나 금속 호일링 포장된 음식 또는 조리구를 받대포 에어프라이어 오븐 안에 넣고 조리하지 마세요. 화재나 전기 쇼크의 위험이 될 수 있습니다.
18. 오븐 작동 중에 커피, 직물, 벽과 같은 인화성 물질에 튀거나 튀이게 두지 마세요. 화재의 위험이 될 수 있습니다. 에어프라이어 오븐 작동 중 오븐 상부에 어떤 것도 물려두지 마시고, 벽 캐비닛 아래에서 제품을 작동하지 마세요.
19. 금속 수세미로 세척하지 마십시오. 패드가 찢기거나 조각이 제품이 전기 부품에 튀어 전기 쇼크가 발생할 수 있습니다.
20. 에어프라이어 오븐이 전기 콘센트에 꽂혀 있는 상태에서 내부 음식물을 꺼내려고 하지 마십시오.
21. 주의: 화재의 위험이 있으니, 제품 사용 중에 절대로 기기를 만지지 마세요.
22. 각 조리/쿠키/로스팅/에어프라이어 등에 적합한 권장 온도도에 맞춰 사용하여 주세요.
23. 팬 후리부분에 조리 도구나 베이킹 전사 등을 물려두지 마십시오.

안전한 사용을 위하여, 본 제품을 사용하기 전에 반드시 후의 관계하여 주시기 바랍니다.

TOA-60KR

쿠진아트 에어프라이어 6L



쿠진아트
Cuisinart[®]

Version No: TOA60KR IB-18/069
Open Size: 148x420MM Fold Size: 148x210MM
Number of Page: 68PP Saddle Stitched
Material: 105gsm gloss artpaper for whole book
Coating: Gloss varnishing in cover
Front Cover: 4C(CMYK)+0C
Front Inside: 1C(BK)+1C(BK)
Date: 04-Apr-2018 Co-ordinator: Astor You/Simon Peng

Hugo Description

PDF version: TOA60KR IB-18/069(0.0)
Hugo Code: SIL 2200 IB-1-1 Operator: LKF
Hugo Diecut: _____ IRP: AAJ
Hot Stamping: _____ Spot UV: _____ Embossing: _____
Remark: Quality Request(1)

