

TROUBLESHOOTING

Operation	Why won't my unit turn on?	Make sure it is plugged into a functional outlet and that the oven door is closed. Call Consumer Service at 1-800-726-0190.
	Can I change my cooking function or power level when the unit is operating?	No, refer to the instruction manual for details on how to reprogram your oven.
Programming	Can I change the time when the unit is already cooking?	Yes, simply turn the selector dial during cooking to add time.
	Why is my food not cooked evenly, undercooked or not fully defrosted?	Make sure to use microwave-safe cookware only. Cooking time or power level might have been incorrect; try adjusting these. Try stirring or turning the food. Position food off-center.
Microwave Cooking	Why is my food overcooked?	Cooking time or power level might have been incorrect; try adjusting these.
	Why is there arching or sparking?	Incorrect materials might have been used. NOTE: Do not use airfryer accessories in microwave mode. The oven might have been operated while empty. There might have been the remains of spilled food. See instruction manual page 18 for suggestions.
Oven/AirFry Cooking	Why is my food undercooked?	You might have put too much food in the basket; try smaller batches and single layers or tossing food. Cooking time or temperature might have been incorrect; try adjusting these.
	Why is my food not crispy or fried evenly?	Some foods may require more oil than others. Make sure food is spread evenly in a single layer. If there is overlap, toss or flip halfway through. Put the food in for additional cooking time.
	Why does condensation and steam come out of my unit?	Oil may leak into the pan from greasy foods and produce steam. Foods with high moisture content cause condensation when the water evaporates. The basket or pan may contain grease residue; clean these properly.
Cleaning	Are the parts dishwasher safe?	Hand-wash accessories with warm, sudsy water.
	How do I clean tough-to-remove food residue from my accessories?	Soak the accessories in hot, sudsy water and use a nonabrasive cleaner.

IMPORTANT!

Do not throw away these instructions.
Read before operating your new 3-in-1 Microwave AirFryer Oven.
Keep for future reference.

These helpful hints are intended to be a supplement to the Instruction Booklet. In order to ensure safe operation and optimum performance, please read the entire Instruction Booklet.

QUICK REFERENCE GUIDE

Cuisinart®

3-in-1 Microwave AirFryer Oven



CONTROL PANEL

MICROWAVE COOKING
Manually program your desired time and power level.

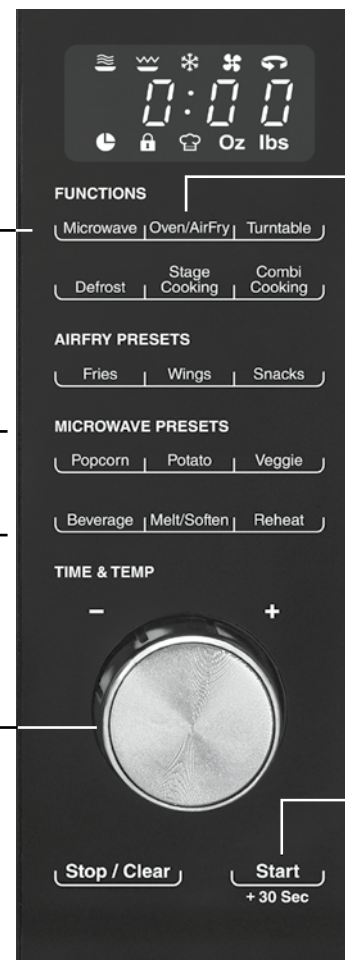
MICROWAVE PRESETS
Preprogrammed settings for all your microwaved necessities.

SELECTOR DIAL
Turn and push to select your desired settings.

OVEN/AIRFRY COOKING
Manually program your desired temperature and time to airfry or convection cook/bake.

AIRFRY PRESETS
Preprogrammed temperatures and times for your fried favorites.

+30 SECONDS/ EXPRESS COOK
Shortcut to program your microwave to cook for 30 seconds at 10P. To add time in 30-second increments, keep pressing the button.



NOTE: See page 7 in the instruction manual for more details on the control panel buttons and display icons.

Please see next page for Operating Instructions

MICROWAVE COOKING

MANUAL COOK

To use the microwave function and manually program your cooking time and power level, follow these steps:

1. Put food in a microwave-safe cooking container into oven.
NOTE: See guide for materials to use/avoid on page 9 of the instruction manual. Do not use Airfry basket or pan in microwave mode.
2. Select Microwave.
3. Set and confirm cooking time.
4. Set power level.
5. Press Start.

Note: Refer to recommendations and cooking charts on pages 12–15 of the instruction manual.

PRESETS

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

1. Press the button for the desired Preset function. The display will show the first option for that function.

NOTE: Refer to the cooking guide inside the oven door for more details on the presets.

2. Rotate the dial until the desired option appears on the display.

3. Once you have made your selection, press the Start button to begin cooking.

NOTE: Refer to pages 12–13 of the instruction manual for more details on the presets.

MICROWAVE PRESET COOKING GUIDE

FUNCTION	SUB-OPTIONS	DISPLAY	WEIGHT/AMOUNT
Popcorn	Personal Size	1.75	1.75–3 oz.
	Regular Size	3.0	
Potato	1 pc.	1	6–30 oz.
	2 pc.	2	
	3 pc.	3	
Veggie	Frozen Veggies A-1	4	4–16 oz.
		8	
		16	
	Fresh Veggies A-2	4	
		8	
		16	
Beverage	4 oz.	4	4–12 oz.
	8 oz.	8	
	12 oz.	12	
Melt/Soften	Butter Melt	A-3	½ stick (4 tbsp.)
	Butter Soften	A-4	½ stick (4 tbsp.)
	Chocolate Melt	A-5	4 oz.
Reheat	Dinner Plate/Leftovers		1 plate

REFER TO THE INSTRUCTION MANUAL FOR MORE INFORMATION

AIRFRY/CONVECTION OVEN COOKING

MANUAL COOK

To use the airfry or convection oven functions and manually program your temperature and cooking time, follow these steps:

1. Put food in a proper cooking container into oven.
NOTE: See guide for materials to use/avoid on page 9 of the instruction manual.
2. Select Oven/AirFry.
3. Select and confirm cooking temperature.
4. Set cooking time.
5. Press Start.

NOTE: Refer to recommendations and cooking charts on pages 10–11 of the instruction manual.

AIRFRY PRESETS

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

1. Press the button for the desired Preset function.
2. Confirm or adjust the displayed temperature.
3. Confirm or adjust the displayed time.
4. Press Start button to begin cooking.

NOTE: Refer to the cooking guide inside the oven door and pages 10–11 of the instruction manual for more details on the presets.

AIRFRY PRESET COOKING GUIDE

FUNCTION	SUB-OPTIONS	RECOMMENDED QUANTITY
Fries	Frozen Fries (F1)	1 lb.
	Fresh-Cut Fries (F2)	
Wings	Chicken Wings/Drumsticks	1.5 lb.
Snacks	Frozen Snacks	1 lb.

TURNTABLE

The turntable defaults to ON for Oven/AirFry functions; however, you can press the Turntable button to turn the turntable off if desired.

REFER TO THE INSTRUCTION MANUAL FOR MORE INFORMATION

Please see next page for Troubleshooting

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Operación	La unidad no se enciende.	Compruebe que la unidad está enchufada en una de corriente que funcione, y que la puerta del horno esté cerrada. Llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.
Programación	¿Se puede cambiar el modo de cocción después de que haya empezado la cocción?	No; consulte el manual de instrucciones acerca de cómo reprogramar el horno.
	¿Se puede cambiar el tiempo de cocción después de que haya empezado la cocción?	Sí; simplemente gire la perilla de selección para añadir tiempo.
Cocción al microondas	¿Por qué mi comida no está cocinada de manera uniforme, no está bien cocida o no está completamente descongelada?	Cerciórese de usar platos/envases aptos para microondas solamente. Puede que haya usado el tiempo de cocción o el nivel de potencia incorrectos; intenta ajustar estos. Intente revolver o voltear los alimentos. Posicione los alimentos de manera que estén descentrados.
	¿Por qué mi comida se está cocinando de más?	Puede que haya usado el tiempo de cocción o el nivel de potencia incorrectos; intenta ajustar estos.
	¿Por qué se producen arcos eléctricos o chispas?	Puede que haya usados materiales no aptos para microondas. NOTA: No use los accesorios para freír al aire en el modo de microondas. Puede que haya hecho funcionar el horno vacío. Puede que haya restos de comida derramada en el horno. Véase la página 20–21 del manual de instrucciones para sugerencias.
Cocción al horno/horno freidor	¿Por qué los alimentos están poco cocinados?	Puede que haya puesto demasiados alimentos en la cesta; intente reducir la cantidad de alimentos, disponer los alimentos en una sola capa o revolverlos durante la cocción. Puede que haya usado el tiempo de cocción o la temperatura incorrectos; intenta ajustar estos.
	¿Por qué los alimentos fritos no son crujientes o no se frien uniformemente?	Algunos alimentos requieren más aceite que otros. Cerciórese de disponer los alimentos en una sola capa. Si los alimentos están superpuestos, revuélvalos o dele la vuelta a la mitad del tiempo. Cocine los alimentos por un tiempo adicional,
	Condensación/vapor sale de la unidad.	Al hornear alimentos grasos, la grasa puede filtrarse en la bandeja y producir vapor. Los alimentos con alto contenido de humedad causan condensación cuando el agua se evapora. Puede que la cesta o la bandeja contengan residuos de grasa; límpielos bien.
	¿Son aptos para lavavajillas los accesorios?	Lave los accesorios a mano, en agua jabonosa tibia.
Limpieza	¿Cómo quitar los residuos de alimentos difíciles de eliminar de los accesorios?	Para eliminar grasa quemada, remoje los accesorios en agua jabonosa caliente o use un limpiador no abrasivo.

¡IMPORTANTE!

No tire este folleto a la basura. Lea esta información antes de usar su nuevo horno tostador/freidor 3 en 1 por primera vez. Guarde esta información para futura referencia.

Estos útiles consejos complementan el manual de instrucciones. Para lograr un rendimiento óptimo y una operación segura, lea el manual de instrucciones cuidadosamente.

GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA

Cuisinart®

Horno/Horno de microondas/Horno freidor 3 en 1



PANEL DE CONTROL

BOTÓN PARA HORNEAR CON MICROONDAS

Programa manualmente el tiempo de cocción y el nivel de potencia.

MODOS PREPROGRAMADOS PARA FREÍR CON AIRE

Temperaturas y tiempos preprogramados para sus alimentos fritos favoritos.

PERILLA DE SELECCIÓN

Presiónela y gírela para elegir los ajustes deseados.

BOTÓN PARA HORNEAR/FREÍR CON AIRE

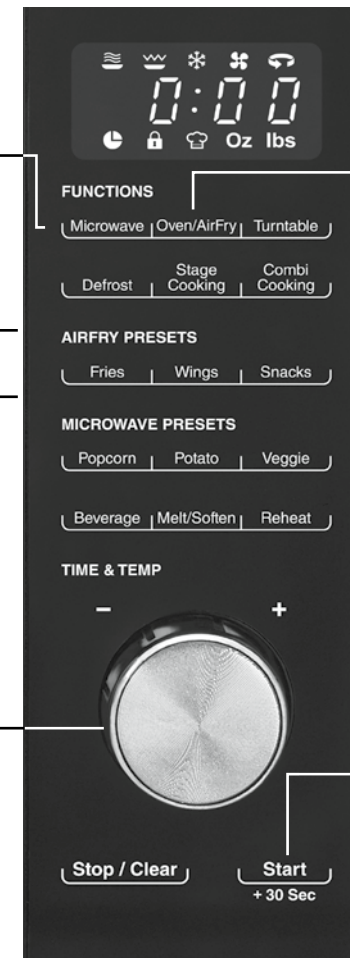
Programa manualmente la temperatura y el tiempo de cocción.

MODOS PREPROGRAMADOS PARA HORNEAR CON MICROONDAS

Ajustes preprogramados para hornear con microondas todos sus alimentos favoritos.

BOTÓN +30 SECONDS/ EXPRESS COOK

Método rápido para programar el microondas para que cocine al ajuste de potencia 10 por 30 segundos. Para añadir tiempo en incrementos de 30 segundos, presione repetidamente el botón.



NOTA: Véase la página 8 del manual de instrucciones para más información acerca del panel de control y de los iconos en la pantalla.

Véase las instrucciones de operación al dorso

COCCIÓN AL MICROONDAS

MODO MANUAL

Para programar el horno manualmente al usar el modo “Microwave” (hornear con microondas), siga los pasos siguientes:

- Coloque los alimentos en un envase apto para microondas.
NOTA: Véase las tablas de los materiales aptos y no aptos para microondas en las páginas 10 y 11 del manual de instrucciones.
No use los accesorios para freír al aire en el modo de microondas.
- Presione el botón “MICROWAVE”.
- Fije y confirme el tiempo de cocción.
- Fije el nivel de potencia.
- Presione el botón START.

NOTA: Consulte las recomendaciones y las tablas de cocción en las páginas 14–17 del manual de instrucciones.

MODOS PREPROGRAMADOS

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

- Presione el botón correspondiente al modo preprogramado que desea usar; la pantalla mostrará la primera opción para aquella función.

NOTA: Consulte la guía de cocción en el interior de la puerta para más detalles sobre los modos preprogramados.

- Gire la perilla hasta que la opción deseada aparezca en la pantalla.
- Después de seleccionar la función/opción deseada, presione START para empezar la cocción.

NOTA: Consulte las páginas 14–15 del manual de instrucciones para más detalles sobre las funciones preprogramadas.

MODOS PREPROGRAMADOS PARA COCINAR AL MICROONDAS

FUNCIÓN	OPCIONES	CÓDIGO	PESO/CANTIDAD
POPCORN (palomitas de maíz)	Personal Size (tamaño individual)	1.75	1.75 a 3 onzas (50 a 85 g)
	Regular Size (tamaño regular)	3.0	
POTATO (papas)	1 pc. (1 pza.)	1	6 a 30 onzas (170 a 870 g)
	2 pc. (2 pzas.)	2	
	3 pc. (3 pzas.)	3	
VEGGIE (vegetales)	Frozen Veggies A-1 (vegetales congelados)	4	4 a 16 onzas (115 a 455 g)
		8	
		16	
	Fresh Veggies A-2 (vegetales frescos)	4	4 a 16 onzas (115 a 455 g)
		8	
		16	
BEVERAGE (bebidas)	4 oz.	4	4 a 12 onzas (120 a 355 ml)
	8 oz.	8	
	12 oz.	12	
MELT/SOFTEN (derretir/suavizar)	Butter Melt (derretir mantequilla)	A-3	½ barra (4 cucharadas) (55 g)
	Butter Soften (suavizar mantequilla)	A-4	½ barra (4 cucharadas) (55 g)
	Chocolate Melt (derretir chocolate)	A-5	4 onzas (115 g)
REHEAT (recalentar)	Dinner Plate/Leftovers (plato de comida/sobras)		1 plato

VÉASE LA MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA MÁS INFORMACIÓN

COCCIÓN AL HORNO/HORNO FREIDOR

MODO MANUAL

Para programar manualmente el horno al usar las funciones “Oven” (hornear) o “Airfry” (freír con aire), siga los pasos siguientes:

- Coloque los alimentos en un envase apto para horno.
NOTA: Véase las tablas de los materiales aptos y no aptos para microondas en las páginas 10 y 11 del manual de instrucciones.
- Presione el botón “OVEN/AIRFRY”.
- Fije y confirme la temperatura de cocción.
- Fije el tiempo de cocción.
- Presione el botón START.

NOTA: Consulte las recomendaciones y las tablas de cocción en las páginas 11–13 del manual de instrucciones.

MODOS PREPROGRAMADOS PARA FREÍR CON AIRE

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

- Presione el botón correspondiente al modo preprogramado que desea usar.
- Confirme o ajuste la temperatura que aparece en la pantalla.
- Confirme o ajuste el tiempo que aparece en la pantalla.
- Presione el botón START para empezar la cocción.

NOTA: Consulte la guía de cocción en el interior de la puerta y las instrucciones en las páginas 11-12 del manual de instrucciones para más detalles sobre los modos preprogramados.

MODOS PREPROGRAMADOS PARA FREÍR CON AIRE

FUNCIÓN	OPCIONES	CANTIDAD RECOMENDADA
FRIES (papas fritas)	Frozen Fries (F1) (papas fritas congeladas)	1 lb. (455 g)
	Fresh-Cut Fries (F2) (papas frescas)	
WINGS (alitas de pollo)	Chicken Wings/Drumsticks (alitas/pierna de pollo)	1.5 lb. (680 g)
SNACKS (bocadillos)	Frozen Snacks (bocadillos congelados)	1 lb. (455 g)

PLATO GIRATORIO

El plato giratorio está programado para siempre girar. Para desactivar la rotación, presione el botón TURNTABLE.

VÉASE LA MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA MÁS INFORMACIÓN

Véase la sección “Resolución de problemas” al dorso