



Sensio Inc.
dba Made by Gather™
New York, NY 10016/USA
www.cookwithbeautiful.com

For customer service questions or comments
Para preguntas o comentarios para el servicio
de atención al cliente

1-877-775-3564
Made in China / Hecho en China

Beautiful™

Kitchenware



Scanned + Archived
By:
FindMyManual.org



Digital Air Fryer Toaster Oven with Touch-Activated Display
Instruction Manual

Horno tostador con freidor de aire digital con pantalla toque
Manual de instrucciones



The kitchen is my family's happy place. It's where we cook and eat and bake and laugh and share our most beautiful moments together. That's what inspired the creation of Beautiful, my new collection of easy-to-use kitchenware that you'll want to keep out on your kitchen counter. So whether your kitchen has flour all over the place from a kid's baking session or you're throwing an adult dinner party, I hope every step will be simple, delicious and beautiful!

— Drew ♥

www.cookwithbeautiful.com

Table of Contents

Section 1: Safety

Important Safeguards	4-6
Additional Important Safeguards	7-8
Notes on the Plug	9
Notes on the Cord	9
Plasticizer Warning	10
Electric Power	10

Section 2: Instructions

Getting to Know Your Digital Air Fryer Toaster Oven	12
Touch-Activated Display Control Panel	13-18
Shelf Positions	18
Weight/Size Restrictions	18
Bake/Broil Assembly	19
Cooking Containers	19
Before Using for the First Time	20
Operation	21-22
Preset Times & Temps	23
Convection Fan Control	24
Air Fry, Broil, Bake, Toast/Bagel	24
Convection Broil / Broil	25
Air Fry / Convection Broil Cooking Chart	25-28
USDA Cooking Guidelines	29
Warm, Pizza, Cookies, Slow Cook, Reheat, Dehydrate	29-32
Figures	32
Beautiful Function Hints	33-34
User Maintenance Instructions	35
Care & Cleaning Instructions	35
Storing Instructions	36
Warranty	37-38

Índice

Sección 1: Seguridad

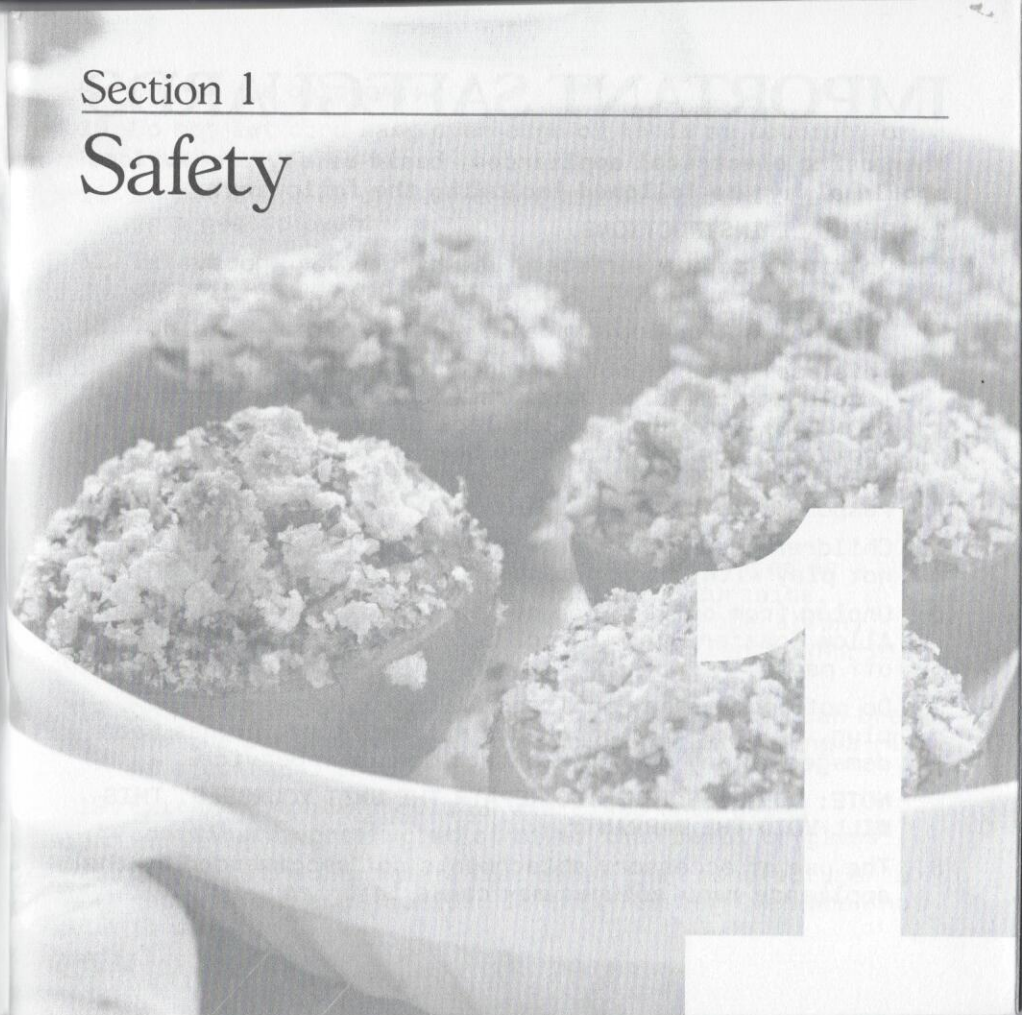
Medidas de seguridad importantes	40-43
Otras medidas de seguridad importantes	44-45
Notas sobre el enchufe	46
Notas sobre el cable	46-47
Advertencia sobre plastificados	47
Potencia eléctrica	47

Sección 2: Instructions

Descripción del horno tostador con freidor de aire digital	49
Panel de control de pantalla activado por toque	50-56
Posiciones de la rejilla	56
Restricciones de peso o tamaño	57
Conjunto para hornear/asar	57
Recipientes de cocción	57
Antes de usar por primera vez	58-59
Funcionamiento	59-60
Tiempos y temperaturas preprogramadas	60-62
Control del ventilador de convección	62
Air fry (cocción con aire), broil (asar), bake (hornear), toast/bagel (tostar/panecillo)	62-63
Convection broil/broil (asar/asar por convección)	64
Tabla de cocción con aire/asar por convección	65-69
Pautas de cocción del USDA	70
Warm (mantener caliente), pizza, cookies (galletas), slow cook (cocción lenta), reheat (recalentar), dehydrate (deshidratar) ...	70-73
Figuras	73
Consejos sobre funciones de beautiful	74-76
Instrucciones de mantenimiento para el usuario	76
Instrucciones de cuidado y limpieza	77
Instrucciones de almacenamiento	78
Garantía	79-80

Section 1

Safety



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS.

2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow Toaster Oven to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact Consumer Service.

NOTE: DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE UNIT YOURSELF. THIS WILL VOID THE WARRANTY.

8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
13. To disconnect, press  or any illuminated FUNCTION button to turn the Toaster Oven OFF.
14. Remove the plug from the wall outlet.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the Toaster Oven as they may create a fire or risk of electric shock.
17. A fire may occur if the Toaster Oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
18. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electrical shock.
19. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
20. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this Toaster Oven when not in use.

21. Do not place any of the following materials in the Toaster Oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
22. Do not cover crumb tray or any part of the Toaster Oven with metal foil. This will cause overheating of the Toaster Oven.
23. Use extreme caution when removing the crumb tray or disposing of hot grease.
24. Do not cover the Toaster Oven with anything that would prevent steam from escaping. This may cause warping, discoloration, malfunction or even fire.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

1. A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water!
3. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not operate this appliance while it is touching or near curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials.
4. To reduce the risk of fire, do not leave this appliance unattended during use.

5. If this appliance begins to malfunction during use, press  or any illuminated FUNCTION button. Remove the plug from the wall outlet. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance!
Contact Consumer Service
6. The cord to this appliance should only be plugged into a 120V AC electrical wall outlet.
7. Do not use this appliance in an unstable position.
8. To reduce the risk of burns or other injuries, do not touch hot surfaces. Use of protective oven mitts or gloves as well as long-handled utensils is recommended.
9. To reduce the risk of injury to persons or property, unplug this appliance before inserting food. Always keep the appliance unplugged from the wall outlet when not in use.

CAUTION: Never leave the Toaster Oven unattended while in use.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding- type 3-wire cord; and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

PLASTICIZER WARNING

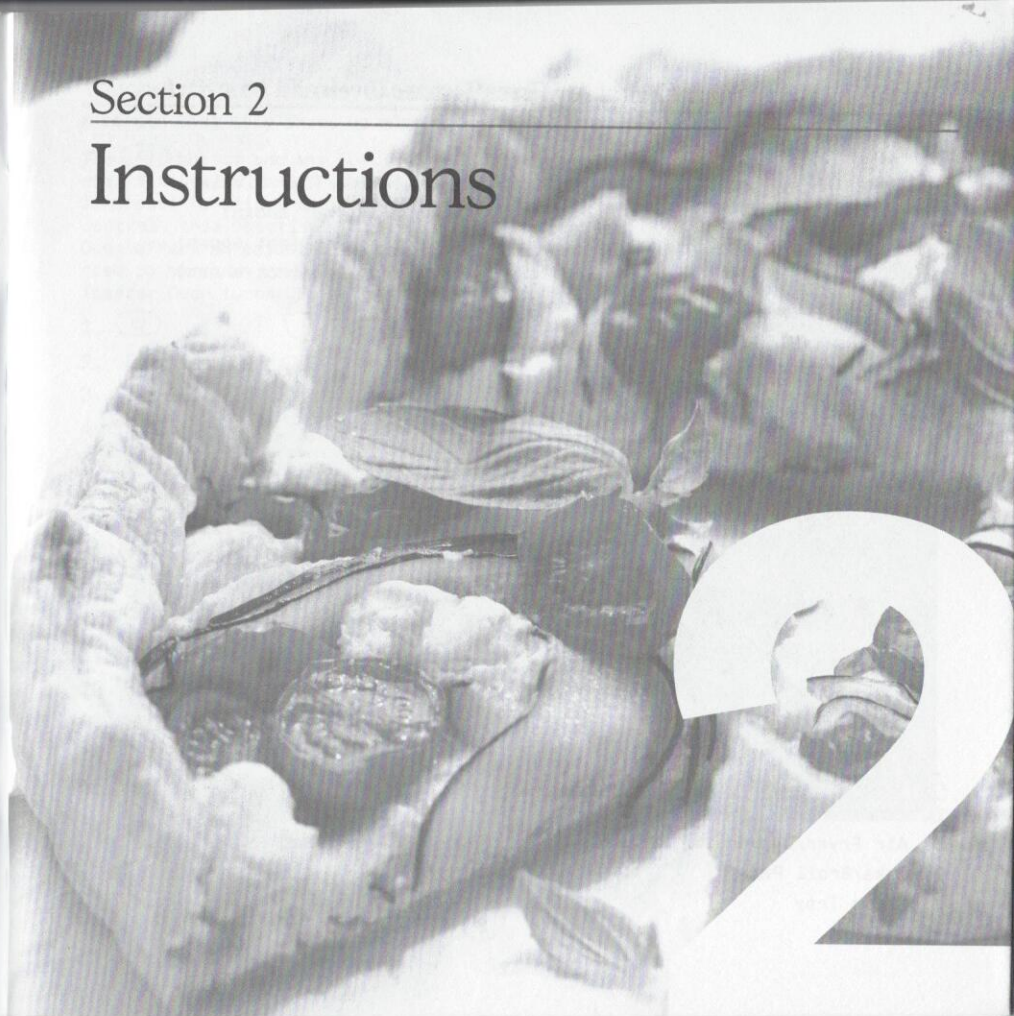
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur, or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Section 2

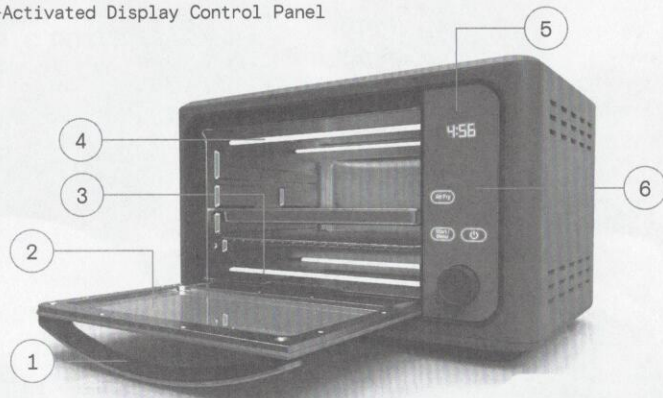
Instructions



Getting To Know Your Digital Air Fryer Toaster Oven

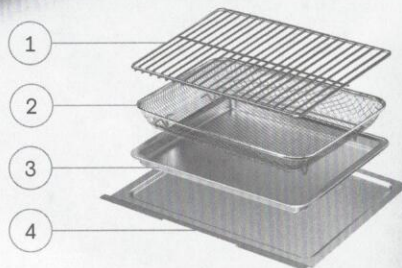
Product may vary slightly from illustration

1. Door Handle
2. Glass Door
3. Lower Heating Elements
4. Upper Heating Elements
5. Touch-Activated Display Control Panel
6. Digital TIME/TEMP Display
7. Crumb Tray (not shown)
8. Convection Fan (not shown)
9. Polarized Plug (not shown)



Accessories

1. Wire Rack
1. Air Fryer/Dehydrator Basket
2. Bake/Broil Pan
4. Crumb Tray



Touch-Activated Display Control Panel

A screen that only shows up when you need it.

The  button and any FUNCTION will illuminate when active and vanish when not in use. Besides 11 preset functions with precision TIME / TEMP control, this Beautiful Digital Air Fryer Toaster Oven offers an adjustable-speed convection fan. No need to hover in the kitchen. When TIME expires, the Toaster Oven turns OFF automatically.

1. 
2. Digital TIME/TEMP Display
3. TIME / TEMP Buttons
4. TIME/TEMP Control Dial
5. AIR FRY Button
6. BROIL Button
7. BAKE Button
8. TOAST/BAGEL Button
9. START/MENU Button
10. WARM
11. PIZZA
12. COOKIES
13. SLOW COOK
14. REHEAT
15. DEHYDRATE



①

- When the Toaster Oven is plugged in, a tone will sound, the control panel will illuminate for 1 second. The  button will illuminate and then pulse slowly on and off. 12:00 will be displayed, and "12" will begin to flash. Use the control dial to adjust hours. After 5 seconds, "00" minutes will flash. Use the control dial to adjust minutes.
- When  is pressed, a tone will sound, and the control panel will illuminate and remain active for 20 seconds.
- Press the  to STOP any operation.

Control dial

- Turn the control dial to manually program the desired cook TIME and/or TEMP.
- Turn the control dial to manually program SLOW COOK from LOW to HIGH.
- Turn the control dial knob right to increase the time and or temperature settings
- Turn the control dial knob left to decrease the time and or temperature setting.

Air Fry

- When AIR FRY is pressed, a tone will sound. 400°F TEMP and 25 minutes TIME will alternate every 5 seconds on the display.
- Press TIME, then turn the control dial right to increase or left to decrease AIR FRY TIME in 1 minute increments.
- Press TEMP, then turn the control dial right to increase or left to reduce AIR FRY TEMP in 5 degree increments.
- Press and hold both TIME and TEMP buttons to adjust fan speed.
- Press START/MENU to begin operation.
- Press  to stop AIR FRY and return to standby mode.

Broil

- When BROIL is pressed, a tone will sound. 30 minutes will appear on the display.
- Press TIME, then turn the control dial right to increase or left to decrease BROIL TIME in 1 minute increments.
- Press and hold both TIME and TEMP buttons to adjust fan speed.
- Press START/MENU to begin operation.
- Press  to stop BROIL and return to standby mode.

Bake

- When BAKE is pressed, a tone will sound. 350°F TEMP and 30 minutes TIME will alternate every 5 seconds on the display.
- Press TIME, then turn the control dial right to increase or left decrease to BAKE TIME in 1 minute increments.
- Press TEMP, then turn the control dial right to increase or left reduce to BAKE TEMP in 5 degree increments.
- Press and hold both TIME and TEMP buttons to adjust fan speed.
- Press START/MENU to begin operation.
- Press  to stop BAKE and return to standby mode.

Toast / Bagel

- When TOAST/BAGEL is pressed, a tone will sound and TOAST L4 (MEDIUM) toast shade will be displayed.
- Press and hold the TOAST/BAGEL button to change to BAGEL L4 (MEDIUM) toast shade.
- In either TOAST or BAGEL mode, turn the control dial right to increase or left to decrease toast shade from L1 LIGHT to L7 DARK.
- Press START/MENU to begin operation.
- Press  to stop TOAST/BAGEL and return to standby mode.

Warm

- Press the START/MENU button, both TIME and TEMP buttons will illuminate. A tone will sound. 170 °F will appear on the display.
- Press TIME, then turn the control dial right to increase or left to reduce to BAKE TIME in 1 minute increments.
- Press TEMP, then turn the control dial right to increase or left to reduce BAKE TEMP in 5 degree increments.
- Press START/MENU to begin operation.
- Press  to stop WARM and return to standby mode.

Pizza

- Press the START/MENU a tone will sound, both TIME and TEMP buttons will illuminate. Turn the control dial until PIZZA is illuminated. A tone will sound. 350°F will appear on the display.
- Press TIME, then turn the control dial right to increase or left to decrease PIZZA TIME in 1 minute increments.
- Press TEMP, then turn the control dial right to increase or left to reduce PIZZA TEMP in 5 degree increments.
- Press START/MENU to begin operation.
- Press  to stop PIZZA and return to standby mode.

Cookies

- Press the START/MENU button a tone will sound, both TIME and TEMP buttons will illuminate. Turn the control dial until COOKIES is illuminated. A tone will sound. 350°F will appear on the display.
- Press TIME, then turn the control dial right to increase or left to decrease COOKIES TIME in 1 minute increments.
- Press TEMP, then turn the control dial right to increase or left to reduce COOKIES TEMP in 5 degree increments.
- Press START/MENU to begin operation.
- Press  to stop COOKIES and return to standby mode.

Slow Cook

- Press the START/MENU button a tone will sound, both TIME and TEMP buttons will illuminate. Turn the control dial until SLOW COOK is illuminated. A tone will sound. HI will appear on the display.
- Press TIME, then turn the control dial right to increase or left to decrease SLOW COOK TIME in 30 minute increments.
- Press TEMP, then turn the control dial right to to high setting.
- Press START/MENU to begin operation.
- Press  to stop SLOW COOK and return to standby mode.

Reheat

- Press the START/MENU button a tone will sound, both TIME and TEMP buttons will illuminate. Turn the control dial until REHEAT is illuminated. A tone will sound. 350°F will appear on the display.
- Press TIME, then turn the control dial right to increase or left to decrease REHEAT TIME in 1 minute increments.
- Press TEMP, then turn the control dial right to increase or left to reduce REHEAT TEMP in 5 degree increments.
- Press START/MENU to begin operation.
- Press  to stop REHEAT and return to standby mode.

Dehydrate

- Press the START/MENU a tone will sound, both TIME and TEMP buttons will illuminate. Turn the control dial until DEHYDRATE is illuminated. A tone will sound. 120°F will appear on the display.
- Press TIME, then turn the control dial right to increase or left to decrease DEHYDRATE TIME in 30 minutes increments.
- Press TEMP, then turn the control dial right to increase or left to reduce DEHYDRATE TEMP in 5 degree increments.
- Press START/MENU to begin operation.
- Press  to stop DEHYDRATE and return to standby mode.

Shelf Positions

NOTE: Certain foods may require different shelf positions depending on the recipe, size, amount of food to be cooked and personal taste. Use the following information as a guide only.

1. There are 3 height positions that the air fryer/dehydrator basket, wire rack or the bake/broil pan may be inserted.
2. Use the upper shelf position for BROIL.
3. The center shelf position is commonly used for AIR FRY, TOAST, BAGEL, PIZZA, COOKIES and DEHYDRATE.
4. Use the lower shelf position for BAKE, ROAST, REHEAT and WARM.

WARNING: Never set the bake/broil pan directly onto the lower heating elements.

Weight/Size Restrictions

1. This Toaster Oven can cook up to a 4 lbs. chicken or turkey and up to a 5 lbs. roast.
2. We suggest that you periodically check cooking progress with a meat thermometer.

Bake/Broil Assembly

1. Place the wire rack, feet side down, into the bake/broil pan to create the BAKE/BROIL ASSEMBLY. (Figure 1)

WARNING: NEVER place aluminum foil on top of the bake/broil pan. This traps grease and can cause a fire.

Cooking Containers

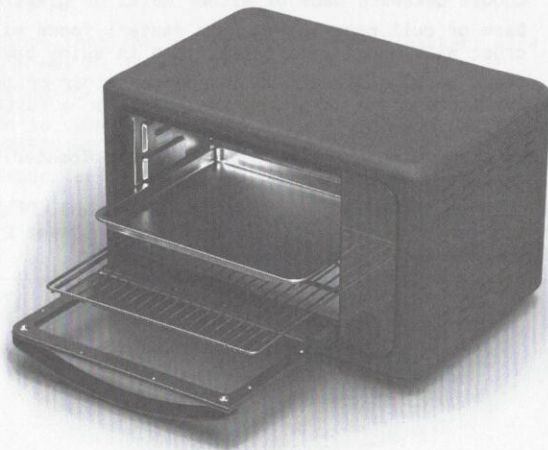
- Both the air fryer/dehydrator basket and the bake/broil pan included with the Toaster Oven are suitable for cooking items such as cookies, rolls, biscuits, nachos and hot appetizers.
- A variety of standard baking dishes, such as an 8" x 12" casserole, any 8" or 9" round or square cake pan, a 12-cup muffin pan, 1 and 2 quart round, square, or rectangular casserole dishes may be used for cooking many different foods.
- Choose bakeware made of either metal or glass/ceramic without lids.
- Dark or dull pans absorb heat faster; foods will bake more rapidly, and crust will brown more easily than in shiny bake pans.
- Check package directions on the container or contact the ovenware manufacturer to determine the container's suitability for use in a Toaster Oven.
- Do not use oven roasting bags in this Toaster Oven, as they may come in contact with the heating elements.

CAUTION: Do not use glass covers on baking pans. If using a glass or glass-ceramic baking container, make sure it is at least 1 inch away from the upper heating element.

Before Using for the First Time

CAUTION: To protect against electric shock, do not immerse the Toaster Oven or allow cord to come into contact with water or other liquids.

1. Carefully unpack the Toaster Oven and accessories. Remove all packaging materials from the inside of the Toaster Oven. Remove any labels from the outer surfaces.
2. Place your Toaster Oven on a level surface such as a countertop or table. Be sure the sides, back, and top of the Toaster Oven are at least 4 inches away from any walls, cabinets, or objects on the counter or table.
3. To avoid scratching, marring, or discoloration, do not store anything on top of the Toaster Oven during operation.
4. Wash the air fryer/dehydrator basket, bake/broil pan, wire rack, and crumb tray in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before placing in the Toaster Oven.
5. Do not use abrasive cleaners.
6. To ensure that the Toaster Oven is free from oils used in manufacturing, it is necessary to operate the unit once, empty.
7. Make sure the crumb tray is in place in the bottom of the Toaster Oven.
8. Following the detailed OPERATION instructions, empty Toaster Oven and BAKE for 30 minutes to prepare Toaster Oven for use.



Operation

NOTE: To turn the audible tones OFF, press and hold both the AIR FRY and the BROIL button for 3 seconds. The  SOUND OFF icon is displayed next to the TIME on the control panel. Press both buttons again to turn the sound on.

CAUTION: NEVER use plastic containers in the Toaster Oven.

CAUTION: Do not place anything on top of the Toaster Oven.

1. When the Toaster Oven is plugged in, a tone will sound, the  button will illuminate and then pulse slowly on and off.
2. Open the glass door.
3. Before use, always make sure the crumb tray is in place in the bottom of the Toaster Oven. Always use the bake/broil pan assembly to decrease spattering. (Figure 1.)
4. Slide the wire rack onto the desired shelf position. Add food. Close the glass door.
5. Press the pulsing . A tone will sound as the control panel illuminates and remains active for 20 seconds.
6. Press any FUNCTION button: AIR FRY, BROIL, BAKE, or TOAST/BAGEL to activate.
7. To access WARM, PIZZA, COOKIES, SLOW COOK, REHEAT or DEHYDRATE FUNCTIONS, Press the START/MENU button a tone will sound, both TIME and TEMP buttons will illuminate. Turn the control dial until the desired FUNCTION is illuminated.
8. To change any default FUNCTION settings, press either TIME or TEMP button; then turn the TIME/TEMP control dial until the desired TIME and TEMP are displayed.

9. Press START/MENU to begin operation. The default TIME and TEMP will alternate on the digital display. TIME will begin to count down.
10. When the remaining TIME reaches 0:00, 3 tones will sound and the Digital Air Fryer Toaster Oven will automatically turn OFF.

CAUTION: Do not touch the hot Toaster Oven or any part of the hot Toaster Oven without wearing oven mitts.

11. Open the glass door. Use a meat thermometer if necessary to check for doneness. Extend cook TIME if needed.

WARNING: DO NOT LEAVE THE TOASTER OVEN UNATTENDED WHILE USING AIR FRY, BROIL, or TOAST.

12. Unplug when not in use and allow the Toaster Oven to cool completely before cleaning.

Preset Times and Temps

FAN FUNCTION	TEMP			TIME			CONVECTION FAN SPEED		
	Default	Min	Max	Default TIME	Min TIME	Max TIME	Default	Min	Max
* Air fry	400 °F	200 °F	450 °F	25 mins	1 min	1 hour	3 High	1 Low	3 High
* Broil	450 °F			30 mins	1 min	1 hour	3 High	OFF	3 High
* Bake	350 °F	170 °F	450 °F	30 mins	1 min	2 hrs	OFF	OFF	3 High
Reheat	350 °F	170 °F	450 °F	15 mins	1 min	1 hour			
Slow Cook	HIGH	Low	High	4 hrs	2 hrs	12 hrs	3 High	OFF	3 High
Slow Cook	LOW			6 hrs	4 hrs	72 hrs	3 High	OFF	3 High
Toast	L4			L4 Medium	L1 Light	L7 Dark			
Bagel	L4			L4 Medium	L1 Light	L7 Dark			
Cookies	350 °F	170 °F	450 °F	11 mins	1 min	1 hr			
Pizza	350 °F	350 °F	450 °F	16 mins	1 min	1 hr			
Warm	170 °F	150 °F	200 °F	1.5 hrs	1 min	2 hrs			
Dehydrate	120 °F	80 °F	180 °F	8 hrs	1 min	72 hrs	3 High		

Convection Fan Control

1. AIR FRY, BROIL, and BAKE FUNCTIONS feature a variable 3-speed convection fan.
2. To select or change the convection fan speed, press and hold both TIME and TEMP buttons for 3 seconds. 2 tones will sound and FAN SPEED 1, 2, or 3 will appear in the display.
3. Turn the control dial right to increase or left to decrease SPEED as needed. See Preset TIMES & TEMPS for 3-fan speeds.

Air Fry, Broil, Bake, Toast/Bagel

AIR FRY

NOTE: AIR FRY defaults to Convection Fan Speed 3 HIGH which may be lowered when air frying delicate foods such as fish or some fruits/vegetables.

NOTE: The Convection Fan cannot be turned OFF during AIR FRY.

1. ALWAYS use the mesh Air Fryer/Dehydrator Basket when AIR FRYING.
2. Intense heat and maximum fan power ensure browned and crispy results with a minimum or no oil.

IMPORTANT! When air frying fatty foods (such as chicken wings or pork ribs), use the roasting pan instead of the air fry/dehydrator basket to prevent oil from dripping onto the heating elements. Discard excess oil as necessary.

NOTE: Always turn food halfway through AIR FRY time. To speed up browning, brush lean cuts of meat, chicken and fish with oil or melted butter.

3. When cooking is finished, always wear protective oven mitts to pull the wire rack out from the Toaster Oven. Be careful when removing foods from the back of the wire rack. The inside of the Toaster Oven is very hot. Close glass door.
4. As a general rule, depending on the food and amount to be cooked, recipe or packaged foods, suggested cook TIMES may have to be reduced slightly. Always check food halfway through cook time to determine final cook TIME and TEMP.
5. Always check cooking progress after TIME has expired.

Convection Broil / Broil

NOTE: BROIL defaults to Convection Fan Speed 3 HIGH. When browning cheeses, breadcrumbs, or sugary marshmallows, use the convection fan control to turn fan OFF if convection BROIL is not needed. .

1. BROIL tender cuts of meats or marinated meats, chops, poultry or fish, fruits and vegetables. Use the bake/broil assembly so that juices and/or fat will drip into the pan to decrease spattering while broiling.

WARNING: NEVER place aluminum foil on top of the bake/broil pan. This traps grease and can cause a fire.

2. BROIL TIME is determined by the desired doneness and the distance between the food and the element.

IMPORTANT: Turn and check food halfway through BROIL time.

Air Fry / Convection Broil Cooking Chart

Times are estimated and based on average sizes and weights.

ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT, POULTRY AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE SERVING.

NOTE: Frying smaller batches will result in shorter cooking times and higher food quality. Adjust air frying TEMP and TIME as necessary to suit your taste.

NOTE: Unless food is pre-packaged and pre-oiled, for browned and crispy results, all foods should be lightly oiled before air frying.

Vegetables

FOOD	TEMP	AIR FRY/BROIL Time
Asparagus	400 °F	5 - 7 minutes
Broccoli Florets (roasted)	400 °F	6 - 10 minutes
Brussels Sprouts	380 °F	12 - 15 minutes
Cauliflower Florets (roasted)	400 °F	6 - 10 minutes
Corn on the Cob	390 °F	6 - 8 minutes
Eggplant, 1-1/2-inch cubes (roasted)	400 °F	15 minutes
Fennel, fresh, chopped	380 °F	10 - 13 minutes
French Fries, (fresh, soaked, 1/4 to 1/3-in. thick)	400 °F	16 - 20 minutes
Mushrooms, sliced	400 °F	5 minutes
Peppers, bell, 1-inch chunks	380 °F	10 minutes
Peppers, jalapeno, poblano (roasted)	380 °F	10 minutes
Potatoes, 1-inch cubes	400 °F	12 - 14 minutes
Potatoes, whole	400 °F	40 minutes
Root Vegetables, 1/2-in. chunks (roasted)	400 °F	15 - 20 minutes
Sweet Potatoes, whole	380 °F	30 - 35 minutes
Zucchini, 1/4-inch discs	400 °F	12 - 17 minutes

Beef

FOOD	TEMP	AIR FRY/BROIL Time
Hamburgers, 1/4 lb. (up to 4)	360 °F	12 - 16 minutes
Hot Dogs /Sausages	360 °F	10 - 15 minutes
Meatloaf, 1 lb.	360 °F	35 - 40 minutes
Steak	360 °F	8 - 12 minutes
Beef Tenderloin, 1 lb., rare	360 °F	16 minutes
Beef Tenderloin, 1 lb., medium	360 °F	18 minutes

Chicken

FOOD	TEMP	AIR FRY/BROIL Time
Chicken Breast, boneless, skinless	360 °F	10 - 15 minutes
Chicken Pieces	360 °F	20 - 30 minutes
Chicken Tenders/Fingers, battered	360 °F	13 - 15 minutes
Chicken Wings	360 °F	20 minutes

Pork and Lamb

FOOD	TEMP	AIR FRY/BROIL Time
Bacon, thick cut	400 °F	8 - 10 minutes
Ham, precooked, boneless, 3 lb.	300 °F	1 hour
Lamb Loin Chops, 1-inch thick	400 °F	8 - 12 minutes
Pork Chops, 1-inch thick	380 °F	10 - 14 minutes

Fish and Seafood

FOOD	TEMP	AIR FRY/BROIL Time
Catfish Fingers (thawed, battered)	400 °F	10 - 15 minutes
Shrimp (thawed, battered)	320 °F	12 minutes
Shrimp (thawed, sauced)	320 °F	5 - 8 minutes

Frozen Foods

FOOD	TEMP	AIR FRY/BROIL Time
Cheese Sticks (frozen)	350 °F	6 - 9 minutes
Chicken Nuggets (frozen)	360 °F	10 - 15 minutes
Fish Sticks (frozen)	400 °F	12 - 18 minutes
French Fries, thick (frozen) 4 cups	400 °F	17 - 21 minutes
French Fries, thin (frozen) 4 cups	400 °F	15 - 17 minutes
Meatballs, 1-inch	380 °F	7 - 9 minutes
Onion Rings (frozen)	360 °F	12 - 16 minutes
Pizza, frozen, 7-in. x 8-in.	360 °F	12 - 15 minutes

Desserts

FOOD	TEMP	AIR FRY/BROIL Time
Apple Turnovers	400 °F	10 minutes
Cake	350 °F	25 minutes

USDA Cooking Guidelines

The USDA recommends that meats such as beef and lamb, etc. should be cooked to an internal temperature of 145°F/63°C. Pork should be cooked to an internal temperature of 160°F/71°C and poultry products should be cooked to an internal temperature of 170°F/77°C - 180°F/82°C to be sure any harmful bacteria has been killed. When reheating meat/poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165°F/74°C.

Bake

NOTE: BAKE defaults to Convection Fan Speed OFF. If CONVECTION BAKE is needed, use the convection fan control to turn fan to Speed 3 HIGH, 2 MEDIUM, or 1 LOW.

NOTE: ROAST is a term often applied when using the BAKE or CONVECTION BAKE to cook meats.

1. Use the convection fan control to turn the fan ON. Use BAKE or CONVECTION BAKE to bake casseroles, cakes, cookies, pies, biscuits, poultry, beef, pork, etc.
2. CONVECTION BAKE/ROAST seals in juices, promotes browning and may shorten cook time without turning and basting.
3. To ROAST meats or fish, use the bake/broil assembly. Place meats or fish onto the bake/broil assembly. Juices and/or fat will drip into the pan and decrease spattering while roasting. (Figure 1.)
4. Use the bake/broil pan alone to bake foods such as biscuits, cookies, or hot appetizers. When using your own baking dish, slide the wire rack onto the center or lowest shelf position. Carefully center baking dish directly on wire rack and close the glass door.

CAUTION: Make sure any baking dish is at least 1 inch away from the upper heating element.

Toast/Bagel

1. Press and hold the TOAST/BAGEL button to change to from TOAST to BAGEL and back to TOAST.
2. Slide the wire rack into the center shelf position and arrange bread, muffins, frozen waffles, frozen toaster pastries, prepared toaster foods, etc.
3. When toasting bagels, English muffins or toaster food, place cut-side-up on the wire rack. (Figure 2.)
4. High heat sears the topsides of bagels, while warming the insides. Use BAGEL to toast English muffins or thick sliced specialty breads which require only the top side to be toasted.

NOTE: When toasting frozen breads, bagels, or toaster foods, increase shade setting by 1 Level.

Warm, Pizza, Cookies, Slow Cook, Reheat, Dehydrate

1. Press and hold the START/MENU button, a tone will sound, both TIME and TEMP buttons will illuminate.
2. Turn the control dial until the desired FUNCTION is illuminated on the display.

Warm

Maintains hot foods for up to 2 hours at 170°F, the recommended temperature to prevent bacterial growth. TEMP can be programmed from 150 °F to 200 °F.

Pizza

1. This Toaster Oven accommodates any 12-inch (or smaller) fresh or frozen pizza.
2. When cooking prepared pizza, fresh or frozen, remove all packaging, including cardboard, plastic, paper, or other flammable materials before placing the pizza in the Toaster Oven. When baking fresh pizza, lightly oil bake/broil pan and sprinkle lightly with cornmeal to make removing the baked pizza easier.
3. **WARNING:** Never cook pizzas directly on the wire rack as melted cheese and other ingredients may fall onto the heating elements and create a potential fire risk.
3. Depending on the depth of the pizza, slide the wire rack and bake/broil pan onto the center or lower shelf position. Carefully center pizza pan directly on the wire rack.

CAUTION: Make sure the pizza is at least 1 inch away from the upper heating element.

WARNING: NEVER place aluminum foil on top of the bake/broil pan. This traps grease and can cause a fire.

Cookies

1. The Toaster Oven's flexibility and pinpoint accuracy makes it perfect for baking a wide variety of cookie types - scratch-made, fresh, refrigerated or frozen cookie doughs, biscuits, cinnamon or crescent rolls can all be used to produce fabulous results.

NOTE: The amount of dough per cookie or the thickness of the cookie may also vary the cook time.

2. Place the bake/broil rack into the center shelf position.

WARNING: NEVER place aluminum foil on top of the bake/broil pan. This traps grease and can cause a fire.

Slow Cook

The Digital Air Fryer Toaster Oven can accommodate up to an 8 x 12-inch casserole dish.

Reheat

The Digital Air Fry Toaster Oven is great for reheating your favorite dishes and leftover meals.

Dehydrate

1. ALWAYS use the mesh Air Fryer/Dehydrator Basket when DEHYDRATING. Precise low temperatures dry out foods evenly without cooking or overheating
2. DEHYDRATE combines low, steady heat with steady convection fan power.
3. Your Toaster Oven's automated drying makes home dehydration both simple and rewarding and ensures healthy, safe, preservative-free results.

NOTE: Turn food halfway or several times during DEHYDRATE time.

Figure 1

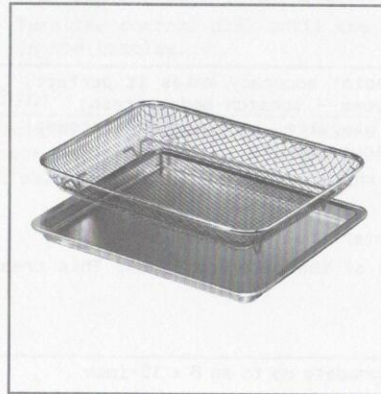
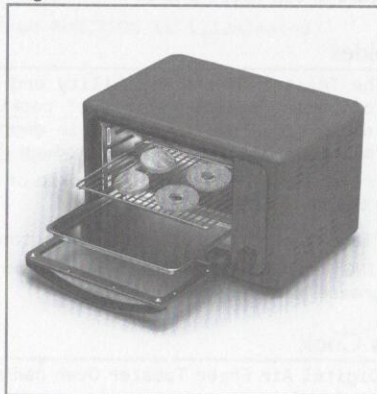


Figure 2



Beautiful Function Hints

AIR FRY

- Always check food halfway through cooking time to determine final cook time and temperature.
- Always pat food dry before cooking to encourage browning and avoid excess smoke.
- For crispier results, air fry small batches of freshly breaded foods. Create more surface area by cutting food into smaller pieces. Press breading onto food to help it adhere. Refrigerate breaded foods for at least 30 minutes. Spray with oil before air frying.
- Spray olive oil or vegetable oil works best as oil is distributed evenly and less oil is needed.
- Arrange breaded food in the air fryer/dehydrator basket so that food is not touching to allow air flow on all surfaces.
- Do not overfill air fryer/dehydrator basket with food. NEVER fill air fryer/dehydrator basket more than 2/3 full. When air frying fresh vegetables, we do not recommend adding more than 3 cups of food to the air fryer/dehydrator basket.

BROIL/CONVECTION BROIL

- CONVECTION BROIL is used for thinner, tender cuts of meats.
- Dry marinated meats and fish before broiling. ALWAYS pat meat dry to reduce smoke and promote brownness during broiling.
- To speed up browning and add lusciousness, brush lean cuts of meat, chicken and fish with oil or melted butter.
- Trim excess fat from meat and score edges to prevent curling.
- Thaw frozen meats and fish before broiling.
- BROIL TIME is determined by the desired doneness and the distance between the food and the upper heating elements. Always use a meat thermometer.

BAKE

- When using CONVECTION BAKE, lower the bake recipe temperature by 50°F to a minimum of 300°F when baking cakes, pies, cookies, and bread.
- Shelf position will depend on the size of the food being prepared. It is important to place your food as close to the center of the Toaster Oven as possible to ensure even cooking.
- Dark or dull pans absorb heat faster; foods will bake more rapidly, and crust will brown more easily than in shiny bake pans.
- Choose bakeware made of metal, ovenproof glass, and ceramic.
- Check package directions to determine if the container is suitable for use in a conventional or toaster oven.

TOAST/BAGEL

- **WARNING:** Use extra caution when toasting pastry items with runny-type frosting or open fillings.
- When toasting more than one bagel, use halves of similar size, thickness and freshness.
- Stale bagels, thin bagels or sweet bread products, such as tea cakes and fruit loaf, brown much more quickly than ordinary bread, so reduce toasting time.

PIZZA

NOTE: If package directions do not list convection cooking times, lower the TEMP 50°F and monitor cooking progress carefully.

- The versatility of this digital Toaster Oven allows you to cook a wide variety of pizzas: fresh or frozen pizza; thin crust, stuffed or deep dish perfectly every time.
- Use the TIME and TEMP controls for consistent and precision baking results.

DEHYDRATE

- Dehydrate fresh, ripe foods to preserve nutrients and enhance flavor.

User maintenance instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing that requires disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

Care & Cleaning Instructions

1. Unplug the Toaster Oven and allow the Toaster Oven and all accessories to cool completely before cleaning.
2. Clean the outside of the Toaster Oven with a damp cloth and dry thoroughly. A non-abrasive liquid cleaner may be used for stubborn stains. Rinse and dry thoroughly. Do not use metal scouring pads or abrasive cleaners that will scratch the surface.
3. Clean the interior with a mild or non-abrasive cleaner and plastic scouring pad after each use to avoid build-up. Do not rub too hard as surface can be scratched.
4. To remove baked-on food, pour a small amount of cooking oil onto the food and allow to stand for 5 to 10 minutes. Remove the softened food with a soft cloth. Do not use steel wool, scouring pads or abrasive cleaners.
5. Rinse and dry thoroughly before closing the glass door. Clean the glass door with a cloth or sponge dampened with warm, sudsy water. Dry thoroughly.
6. Wash the air fryer/dehydrator basket, bake/broil pan, wire rack, and crumb tray in soapy water and dry thoroughly. Toaster Oven accessories may be washed in the dishwasher.
7. If crumbs and spills have accumulated on the crumb tray, wipe with a damp cloth. Always dry the crumb tray thoroughly before replacing.
8. **DO NOT** use abrasive cleaners or metal scouring pads to clean bake/broil pan, wire rack, wire rack, or crumb tray. For stubborn stains, clean with a nylon or polyester mesh pad and a mild, non-abrasive cleaner. Rinse and dry thoroughly.

CAUTION: DO NOT use spray-on or other oven cleaners. Using these types of cleaners may cause cosmetic and/or electrical damage to the Toaster Oven.

Storing Instructions

1. Unplug unit, allow to cool, and clean before storing.
2. Slide the bake/broil assembly (wire rack and bake/broil pan) into the lower shelf position.
3. Store Toaster Oven in its box in a clean, dry place.
4. Never store appliance while it is hot or still plugged in.
5. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not

Limited Two-Year Warranty

Sensio Inc. dba Made by Gather™ hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, Sensio Inc. dba Made by Gather™ will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

Exclusions:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified Sensio Inc. dba Made by Gather™ personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

Sensio Inc. dba Made by Gather™ shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable.

Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

How To Obtain Warranty Service:

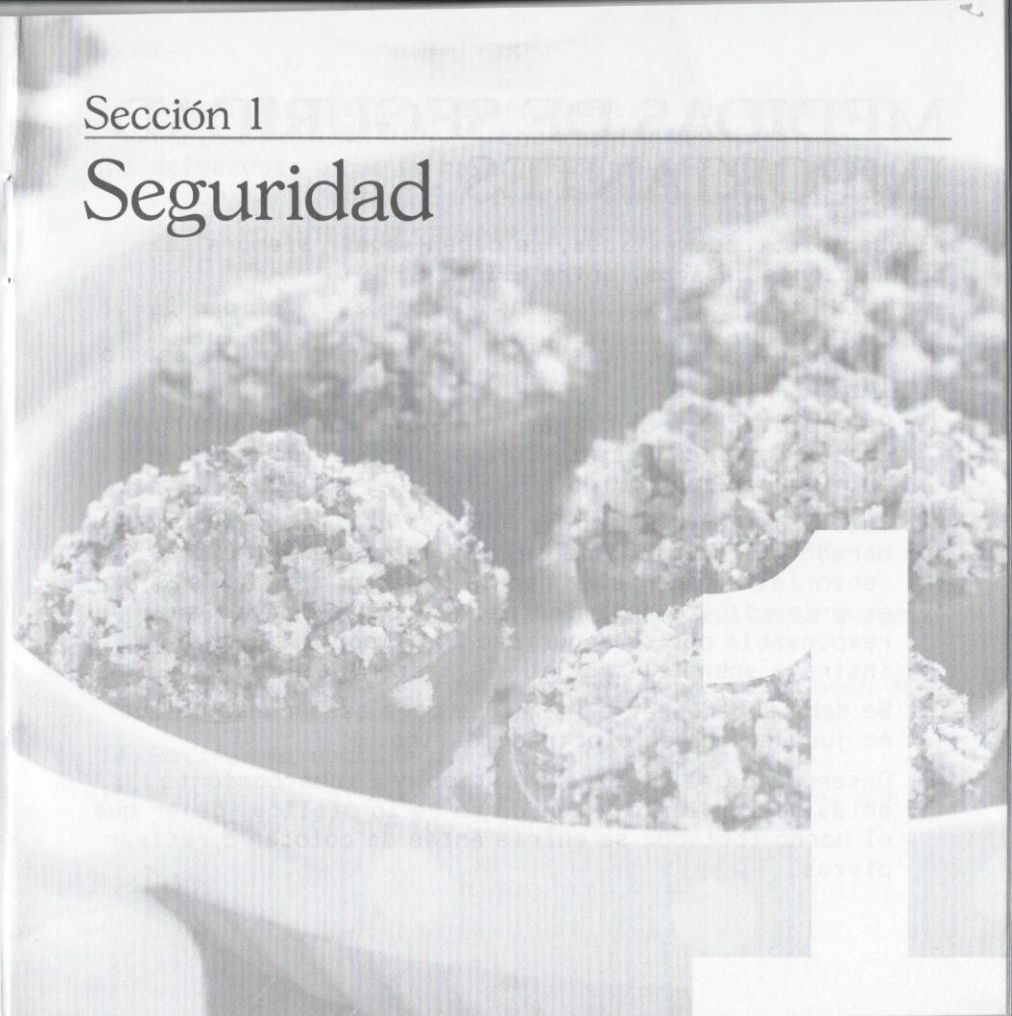
You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-877-775-3564. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to Sensio Inc. dba Made by Gather™ Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem.

Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. Sensio Inc. dba Made by Gather™ shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to Sensio Inc. DBA Made by Gather™ Customer Service Center.

Beautiful™ Kitchenware

Sección 1

Seguridad



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar electrodomésticos, se deben seguir siempre las precauciones básicas, entre ellas:

1. Leer todas las instrucciones.
2. No tocar las superficies calientes. Utilizar las asas o las perillas.
3. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumergir el cable, los enchufes ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, salvo que una persona responsable por su seguridad los supervise o los instruya sobre el uso del electrodoméstico.
5. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
6. Desenchufar el electrodoméstico del tomacorriente antes de limpiarlo y cuando no se lo utilice. Dejar que el horno tostador se enfríe antes de colocar o retirar piezas.

7. No utilizar ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que muestre un funcionamiento defectuoso o que se haya dañado de cualquier manera. Comunicarse con el Servicio de atención al cliente.

NOTA: NO INTENTAR REPARAR LA UNIDAD POR CUENTA PROPIA. ESTO ANULARÁ LA GARANTÍA.

8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede provocar lesiones.
9. No utilizar el electrodoméstico en exteriores.
10. No permitir que el cable cuelgue del borde de una mesa o de una encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. No colocarlo sobre un quemador a gas o eléctrico, o cerca de este, ni dentro de un horno caliente.
12. Se debe ser sumamente cuidadoso al mover un electrodoméstico que contiene aceite caliente u otros líquidos.
13. Para desconectar, presionar  o cualquier botón de función iluminado para apagar el horno tostador.
14. Retirar el enchufe del tomacorriente de pared.
15. No utilizar el electrodoméstico para otros fines que no sean para los que fue diseñado.

16. No se deben colocar alimentos demasiado grandes o utensilios de metal en el horno tostador, dado que estos pueden ocasionar riesgo de incendio o descarga eléctrica.
17. Puede iniciarse un incendio si el horno tostador se cubre o toca materiales inflamables, incluidas cortinas, pañería, paredes y elementos similares durante su funcionamiento. No colocar ningún elemento sobre el electrodoméstico durante su funcionamiento.
18. No limpiar con esponjas metálicas abrasivas. Pueden desprenderse fragmentos de la esponja y entrar en contacto con piezas eléctricas, lo que implica un riesgo de descarga eléctrica.
19. Ser extremadamente precavido al utilizar recipientes de cualquier material que no sea metal o vidrio.
20. No guardar ningún material distinto de los accesorios recomendados por el fabricante dentro de este horno tostador mientras no está en uso.
21. No colocar ninguno de los siguientes materiales en el horno tostador: papel, carbón, plástico y elementos similares.
22. No cubrir la bandeja para migas ni ninguna otra parte del horno tostador con papel de metal. Esto podría causar un recalentamiento del horno tostador.
23. Tener extrema precaución al retirar la bandeja para migas o al desechar la grasa caliente.

24. No cubrir el horno tostador con nada que pueda impedir la salida del vapor. Esto podría causar que se deforme, se decolore, funcione mal o incluso que se incendie.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN. SUPERFICIES CALIENTES: Este electrodoméstico genera calor y libera vapor mientras está en funcionamiento. Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daños materiales.

1. Las personas que no hayan leído y comprendido todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad no deben utilizar este electrodoméstico. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este Manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento o limpiar la unidad.
2. Si este electrodoméstico se cae o accidentalmente se sumerge en agua, desenchufarlo del tomacorriente de pared de inmediato. ¡No introducir la mano en el agua!
3. Cuando utilice este electrodoméstico, proporcionar una buena ventilación por encima y a los lados de la unidad para que circule el aire. No utilizar este electrodoméstico mientras esté en contacto con cortinas o cerca de estas, recubrimientos de pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables.
4. Para reducir el riesgo de incendio, no descuidar este

electrodoméstico mientras está en funcionamiento.

5. Si el electrodoméstico comienza a funcionar mal mientras está en uso, presionar el botón (⏻) o cualquier botón de función iluminado. Retirar el enchufe del tomacorriente de pared. ¡No utilizar ni intentar reparar el electrodoméstico si funciona mal! Comunicarse con el Servicio de atención al cliente.
6. El cable de este electrodoméstico solo debe enchufarse en un tomacorriente eléctrico de pared de 120 V CA.
7. No utilizar este electrodoméstico en una posición inestable.
8. Para reducir el riesgo de quemaduras u otras lesiones, no tocar las superficies calientes. Se recomienda el uso de manoplas o guantes para horno protectores, así como de utensilios de mango largo.
9. Para reducir el riesgo de lesiones a personas o daños materiales, desenchufar este electrodoméstico antes de introducir alimentos. Desenchufar siempre el electrodoméstico del tomacorriente de pared cuando no esté en uso.

ATENCIÓN: Nunca descuidar el horno tostador mientras está en uso.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe encaja de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja bien en el tomacorriente, darlo vuelta. Si aun así no encaja, comunicarse con un electricista calificado. No realizar ningún tipo de modificación al enchufe.

NOTAS SOBRE EL CABLE

- A) Se debe utilizar un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desconectable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con uno más largo.
- B) Existen cables de alimentación desconectables más largos o prolongadores y pueden usarse si se hace con precaución.
- C) Si se utiliza un cable de alimentación desconectable más largo o un prolongador, tenga en cuenta lo siguiente:
 - 1) La capacidad eléctrica nominal del cable de alimentación desconectable o prolongador debe ser al menos igual a la capacidad eléctrica del electrodoméstico.
 - 2) Si el electrodoméstico cuenta con conexión a tierra, el prolongador debe ser del tipo con conexión a tierra de 3 alambres.

- 3) El cable más largo debe estar dispuesto de manera que no cuelgue de la encimera o de la mesa, ya que puede ser jalado por niños, o cualquier persona podría tropezarse.

ADVERTENCIA SOBRE PLASTIFICADOS

ATENCIÓN: A fin de evitar que los plastificados se adhieran al acabado de la encimera, la mesa u otro mueble, colocar un posafuentes o salvamanteles que NO SEAN DE PLÁSTICO entre el electrodoméstico y el acabado de la superficie de la encimera o mesa. Si no se hace esto, es posible que el acabado se oscurezca, se formen marcas permanentes o aparezcan manchas.

POTENCIA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado por el uso de otros electrodomésticos, es posible que no funcione correctamente. Esta unidad debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros electrodomésticos.

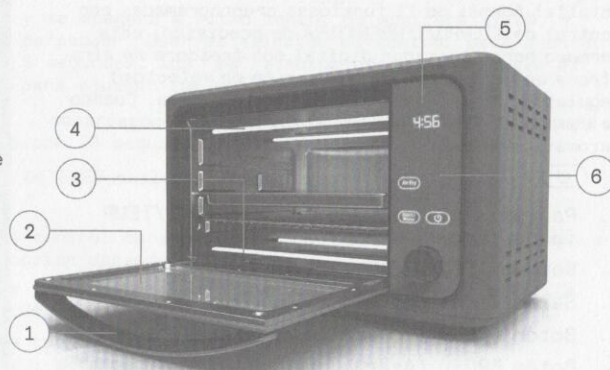
Sección 2

Instrucciones

Descripción del horno tostador con freidor de aire digital

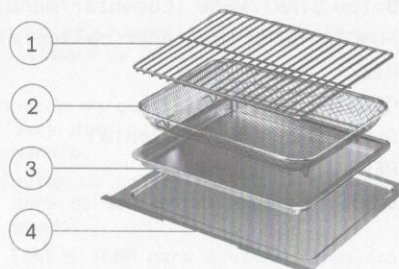
Product may vary slightly from illustration

1. Asa de la puerta
2. Puerta de vidrio
3. Elementos de calentamiento superior
4. Elementos de calentamiento inferior
5. Panel de control de pantalla activado por toque
6. Pantalla digital que muestra TIME/TEMP (Hora/temperatura)
7. Bandeja para migas (no se muestra)
8. Ventilador de convección (no se muestra)
9. Enchufe polarizado (no se muestra)



Accessories

1. Canasta freidora/deshidratadora
2. Bandeja para hornear/asar
3. Rejilla de alambre
4. Bandeja para migas



Panel de control de pantalla activado por toque

Una pantalla que solo aparece cuando la necesita. El botón  y cualquier FUNCIÓN se iluminarán cuando estén activos y desaparecerán cuando no estén en uso. ¡Este hermoso horno tostador es un caballo de batalla! Además de 11 funciones preprogramadas con control de TIEMPO/TEMPERATURA de precisión, este hermoso horno tostador digital con freidora de aire ofrece un ventilador de convección de velocidad regulable. No necesita esperar en la cocina. Cuando se cumple el TIEMPO, el horno tostador se apaga automáticamente.

1. 
2. Pantalla digital que muestra TIME/TEMP (Hora/temperatura)
3. Botones TIME/TEMP (Tiempo/temperatura)
4. Selector de control TIME/TEMP
5. Botón AIR FRY (Cocción con aire)
6. Botón BROIL (Asar)
7. Botón BAKE (Hornear)
8. Botón TOAST/BAGEL (Tostar/panecillo)
9. Botón START/MENU (Comenzar/menú)
10. FUNCIÓN WARM (Mantener caliente)
11. PIZZA
12. COOKIES (Galletas)
13. SLOW COOK (Cocción lenta)
14. REHEAT (Recalentar)
15. DEHYDRATE (Deshidratar)



- Cuando se enchufe el horno tostador, sonará un tono y el panel de control se iluminará por 1 segundo. El botón  se iluminará y luego la luz se encenderá y se apagará a ritmo lento. Se mostrará 12:00, y el "12" comenzará a parpadear. Usar el selector de control para ajustar las horas. Luego de 5 segundos, los "00" minutos parpadearán. Usar el selector de control para ajustar los minutos.
- Si se presiona , sonará un tono, el panel de control se iluminará, y permanecerá activo por 20 segundos.
- Presionar  para DETENER cualquier operación.

SELECTOR DE CONTROL

- Girar el selector de control para programar de forma manual el tiempo o la temperatura de cocción deseados.
- Girar el selector de control para programar de forma manual SLOW COOK (cocción lenta) de LOW (Baja) a HIGH (alta).
- Girar el selector de control hacia la derecha para aumentar la configuración de tiempo o temperatura
- Girar el selector de control hacia la izquierda para disminuir el ajuste de tiempo o temperatura.



- Si se presiona AIR FRY (Cocción con aire), sonará un tono. La temperatura de 400 °F (204 °C) y el tiempo de 25 minutos se alternarán en la pantalla cada 5 segundos.
- Presionar TIME y luego girar el selector de control hacia la derecha para aumentar o hacia la izquierda para disminuir el tiempo de la función AIR FRY en intervalos de 1 minuto.
- Presionar TEMP y luego girar el selector de control hacia la derecha para aumentar o hacia la izquierda para disminuir la temperatura de la función AIR FRY en intervalos de 5 grados.
- Mantener presionados ambos botones TIME y TEMP para ajustar la velocidad del ventilador.

- Presionar START/MENU (Comenzar/menú) para comenzar con el funcionamiento.
- Presionar  para detener la cocción con aire y regresar al modo de espera.

Broil

- Si se presiona BROIL (asar), sonará un tono. 30 minutos se mostrarán en la pantalla.
- Presionar TIME y luego girar el selector de control hacia la derecha para aumentar o hacia la izquierda para disminuir el tiempo de la función BROIL en intervalos de 1 minuto.
- Presionar TEMP y luego girar el selector de control hacia la derecha para aumentar o hacia la izquierda para disminuir la temperatura de la función BROIL en intervalos de 5 grados.
- Mantener presionados ambos botones TIME y TEMP para ajustar la velocidad del ventilador.
- Presionar START/MENU (Comenzar/menú) para comenzar con el funcionamiento.
- Presionar  para detener la función BROIL y regresar al modo de espera.

Bake

- Si se presiona BAKE (Asar), sonará un tono. La temperatura de 350°F (162 °C) y el tiempo de 30 minutos se alternarán en la pantalla cada 5 segundos.
- Presionar TIME y luego girar el selector de control hacia la derecha para aumentar o hacia la izquierda para disminuir el tiempo de la función BAKE en intervalos de 1 minuto.
- Presionar TEMP y luego girar el selector de control hacia la derecha para aumentar o hacia la izquierda para disminuir la temperatura de la función BAKE en intervalos de 5 grados.
- Mantener presionados ambos botones TIME y TEMP para ajustar la velocidad del ventilador.
- Presionar START/MENU (Comenzar/menú) para comenzar con el funcionamiento.
- Presionar  para detener la función BAKE y regresar al modo de espera.

Toast / Bagel

- Si se presiona TOAST/BAGEL (tostar/panecillo), sonará un tono y se mostrará en pantalla el nivel de tostado medio TOAST L4 (MEDIUM).
- Mantener presionado el botón TOAST/BAGEL para cambiar el nivel de tostado medio BAGEL L4 (MEDIUM).
- Tanto en el modo TOAST como BAGEL, y luego girar el selector de control hacia la derecha para aumentar o hacia la izquierda para disminuir el nivel de tostado desde el claro (L1 LIGHT) al oscuro (L7 DARK).
- Presionar START/MENU (Comenzar/menú) para comenzar con el funcionamiento.
- Presionar  para detener la función TOAST/BAGEL y regresar al modo de espera.

Warm

- Mantener presionado el botón START/MENU (Comenzar/menú), TIME y TEMP se iluminarán. Girar el selector de control hasta que WARM se ilumine. Sonará un tono. La temperatura de 170 °F (77 °C) se mostrarán en la pantalla.
- Presionar TIME y luego girar el selector de control hacia la derecha para aumentar o hacia la izquierda para disminuir el tiempo de la función BAKE en intervalos de 1 minuto.
- Presionar TEMP y luego girar el selector de control hacia la derecha para aumentar o hacia la izquierda para disminuir la temperatura de la función BAKE en intervalos de 5 grados.
- Presionar START/MENU (Comenzar/menú) para comenzar con el funcionamiento.
- Presionar  para detener la función WARM y regresar al modo de espera.

Pizza

- Mantener presionado el botón START/MENU (Comenzar/menú). Se oirán tonos y ambos botones, TIME y TEMP se iluminarán. Girar el selector de control hasta que PIZZA se ilumine. Sonará un tono. La temperatura de 350°F (176 °C) se mostrarán en la pantalla.
- Presionar TIME y luego girar el selector de control hacia la derecha para aumentar o hacia la izquierda para disminuir el tiempo de la función PIZZA en intervalos de 1 minuto.
- Presionar TEMP y luego girar el selector de control hacia la derecha para aumentar o hacia la izquierda para disminuir la temperatura de la función PIZZA en intervalos de 5 grados.
- Presionar START/MENU (Comenzar/menú) para comenzar con el funcionamiento.
- Presionar  para detener la función PIZZA y regresar al modo de espera.

Cookies

- Mantener presionado el botón START/MENU (Comenzar/menú). Se oirán tonos y ambos botones, TIME y TEMP se iluminarán. Girar el selector de control hasta que COOKIES se ilumine. Sonará un tono. La temperatura de 350 °F (176 °C) se mostrarán en la pantalla.
- Presionar TIME y luego girar el selector de control hacia la derecha para aumentar o hacia la izquierda para disminuir el tiempo de la función COOKIES en intervalos de 1 minuto.
- Presionar TEMP y luego girar el selector de control hacia la derecha para aumentar o hacia la izquierda para disminuir la temperatura de la función COOKIES en intervalos de 5 grados.
- Presionar START/MENU (Comenzar/menú) para comenzar con el funcionamiento.
- Presionar  para detener la función COOKIES y regresar al modo de espera.

Slow Cook

- Mantener presionado el botón START/MENU (Comenzar/menú). Se oirán tonos y ambos botones, TIME y TEMP se iluminarán. Girar el selector de control hasta que SLOW COOK (Cocción lenta) se ilumine. Sonará un tono. La temperatura HI (Hola) se mostrarán en la pantalla.
- Presionar TIME y luego girar el selector de control hacia la derecha para aumentar o hacia la izquierda para disminuir el tiempo de la función SLOW COOK en intervalos de 30 minutos.
- Presione TEMP y luego girar el selector de control hacia la derecha hasta el ajuste alto.
- Presionar START/MENU (Comenzar/menú) para comenzar con el funcionamiento.
- Presionar  para detener la función SLOW COOK y regresar al modo de espera.

Reheat

- Mantener presionado el botón START/MENU (Comenzar/menú). Se oirán tonos y ambos botones, TIME y TEMP se iluminarán. Girar el selector de control hasta que REHEAT (Recalentar) se ilumine. Sonará un tono. La temperatura de 350 °F (176 °C) se mostrarán en la pantalla.
- Presionar TIME y luego girar el selector de control hacia la derecha para aumentar o hacia la izquierda para disminuir el tiempo de la función REHEAT en intervalos de 1 minuto.
- Presionar TEMP y luego girar el selector de control hacia la derecha para aumentar o hacia la izquierda para disminuir la temperatura de la función REHEAT en intervalos de 5 grados.
- Presionar START/MENU (Comenzar/menú) para comenzar con el funcionamiento.
- Presionar  para detener la función REHEAT y regresar al modo de espera.

Dehydrate

- Mantener presionado el botón START/MENU (Comenzar/menú). Se oirán tonos y ambos botones, TIME y TEMP se iluminarán. Girar el selector de control hasta que DEHYDRATE (Deshidratar) se ilumine. Sonará un tono. La temperatura de 120°F (48 °C) will appear on the display.
- Presionar TIME y luego girar el selector de control hacia la derecha para aumentar o hacia la izquierda para disminuir el tiempo de la función DEHYDRATE en intervalos de 30 minutos.
- Presionar TEMP y luego girar el selector de control hacia la derecha para aumentar o hacia la izquierda para disminuir la temperatura de la función DEHYDRATE en intervalos de 5 grados.
- Presionar START/MENU (Comenzar/menú) para comenzar con el funcionamiento.
- Presionar  para detener la función DEHYDRATE y regresar al modo de espera.

Posiciones de la rejilla

NOTA: Ciertos alimentos requieren diferentes posiciones de la rejilla según la receta, el tamaño, la cantidad de comida que se cocinará y el gusto personal. Usar la siguiente información como guía únicamente.

1. Hay 3 alturas para insertar la canasta freidora/deshidratadora, la rejilla de alambre o la bandeja para hornear/asar.
2. Usar la posición superior para BROIL (Asar).
3. La posición central generalmente se usa para AIR FRY (Cocción con aire), para TOAST (Tostar), para BAGEL (Panecillo), PIZZA, COOKIES (Galletas) y para DEHYDRATE (Deshidratar).
4. Usar la posición inferior para BAKE (Hornear), ROAST (Asar), REHEAT (Recalentar) y WARM (Mantener caliente).

ADVERTENCIA: Nunca colocar la bandeja para hornear/asar directamente sobre los elementos de calentamiento inferiores.

Restricciones de peso o tamaño

1. Este horno tostador puede cocinar hasta 4 lb (1.8 kg) de pollo o pavo y hasta 5 lb (2.3 kg) de carne vacuna.
2. Sugerimos verificar periódicamente el avance de la cocción con un termómetro para carnes.

Conjunto para hornear/asar

1. Colocar la rejilla de alambre con las patas hacia abajo dentro de la bandeja para hornear/asar para formar el CONJUNTO PARA HORNEAR/ASAR. (Figure 1)

ADVERTENCIA: NUNCA colocar papel de aluminio sobre la bandeja para hornear/asar. Este papel retiene la grasa y puede causar un incendio.

Recipientes de cocción

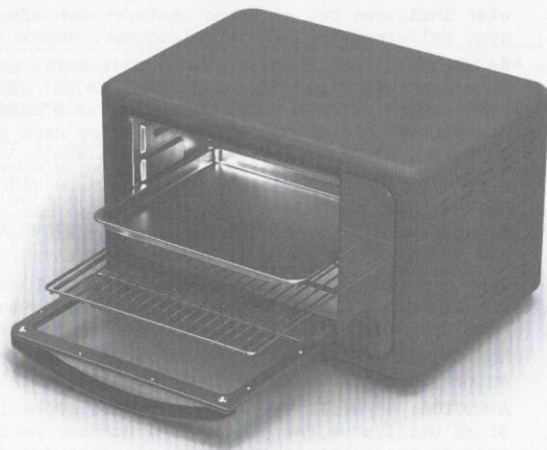
- Tanto la canasta freidora/deshidratadora como la bandeja para hornear/asar incluidas con el horno tostador son adecuadas para cocinar alimentos como galletas, arrollados, bizcochos, nachos y aperitivos calientes.
- Se pueden utilizar una variedad de fuentes para hornear estándares; como una fuente para guisados de 8" x 12" (20 x 30 cm); cualquier molde para pastel redondo o cuadrado de 8" o 9" (20 o 23 cm); un molde de panecillos para 12 unidades; o fuentes para guisados redondas, cuadradas o rectangulares de 1 y 2 qt (0.9 y 1.9 l).
- Elegir recipientes para horno de metal o vidrio/cerámica sin tapas.
- Las bandejas oscuras u opacas calientan más rápidamente, los alimentos se hornean con mayor rapidez y la corteza se tuesta con mayor facilidad que en las bandejas para hornear brillantes.
- Verificar las instrucciones del empaque del recipiente o comunicarse con el fabricante de los utensilios para horno con el fin de determinar si el recipiente es apto para su uso en el horno tostador.
- No utilizar bolsas para asar en este horno tostador, ya que podrían entrar en contacto con los elementos de calentamiento.

ATENCIÓN: No utilizar tapas de vidrio sobre las fuentes para hornear. Si se utiliza un recipiente para hornear de vidrio o de vitrocerámica, asegurarse de que se encuentre al menos a 1 in (2.5 cm) de distancia del elemento de calentamiento superior.

Antes de usar por primera vez

ATENCIÓN: Para evitar descargas eléctricas, no sumergir el horno tostador ni permitir que el cable eléctrico entre en contacto con agua u otros líquidos.

1. Desempacar cuidadosamente el horno tostador y sus accesorios. Quitar todo el material de empaque del interior del horno tostador. Quitar las etiquetas de las superficies externas.
2. Colocar el horno tostador sobre una superficie nivelada como una encimera o una mesa. Asegurarse de que los lados, la parte trasera y la parte superior del horno tostador se encuentren a 4 in (10 cm) de distancia como mínimo de paredes, armarios y objetos que se encuentran sobre la mesa o la encimera.
3. Para evitar rayones, daños o decoloración, no colocar ningún objeto sobre el horno tostador mientras se encuentra en funcionamiento.
4. Lavar la canasta freidora/deshidratadora, la bandeja para hornear/asar, la rejilla de alambre, y la bandeja para migas con agua tibia jabonosa. Enjuagar y secar bien antes de colocar en el horno tostador.
5. No utilizar limpiadores abrasivos.
6. Para asegurarse de que el horno tostador no contenga aceites utilizados en la fabricación, es necesario hacer funcionar la unidad una vez, pero vacía.



7. Asegurarse de que la bandeja para migas esté colocada en la base del horno tostador.
8. Seguir las instrucciones de funcionamiento detalladas, vaciar el horno tostador y hornear por 30 minutos para preparar la unidad para el uso.

Funcionamiento

NOTA: Para APAGAR las señales sonoras (tonos), mantener presionados ambos botones AIR FRY y BROIL por 3 segundos. Aparecerá el ícono SOUND OFF (Sin sonido) junto a la hora en el panel de control. Presione ambos botones nuevamente para encender el sonido.

ATENCIÓN: NUNCA colocar recipientes plásticos en el horno tostador.

ATENCIÓN: No colocar ningún objeto sobre el horno tostador.

1. Al enchufar el horno tostador, sonará un tono, el botón  se iluminará y luego la luz se encenderá y se apagará a ritmo lento.
2. Abrir la puerta de vidrio.
3. Antes de usar el horno tostador, siempre asegurarse de que la bandeja para migas esté colocada en la base de este. Siempre usar la bandeja para hornear/asar para reducir las salpicaduras. Figure 1.
4. Deslizar la rejilla de alambre en la posición deseada. Agregar los alimentos. Cerrar la puerta de vidrio.
5. Presionar el botón  pulsante. Sonará un tono, el panel de control se iluminará y permanecerá activo por 20 segundos.
6. Presionar el botón de cualquiera de las funciones: AIR FRY, BROIL, BAKE o TOAST/BAGEL para activar.
7. Para acceder a las funciones WARM, PIZZA, COOKIES, SLOW COOK, REHEAT o DEHYDRATE, Mantener presionado el botón START/MENU (Comenzar/menú). Se oirán tonos y ambos botones, TIME y TEMP se iluminarán. Girar el selector de control hasta que la función deseada se ilumine.
8. Para cambiar la configuración de cualquiera de las funciones predeterminadas, presionar el botón TIME o el botón TEMP; luego girar el selector de control TIME/TEMP hasta que se muestren el tiempo y la temperatura deseados.

9. Presionar START/MENU (COMENZAR/MENÚ) para comenzar con el funcionamiento. La HORA y la TEMPERATURA predeterminadas se alternarán en la pantalla digital. El tiempo configurado iniciará la cuenta regresiva.
10. Cuando el tiempo restante alcance 0:00, sonarán 3 tonos y el horno tostador con freidor de aire digital se apagará automáticamente.
ATENCIÓN: No tocar el horno tostador caliente ni ninguna de sus partes sin antes colocarse manoplas para horno.
11. Abrir la puerta de vidrio. Usar un termómetro para carnes, si fuera necesario, para controlar el punto de cocción. Extender el tiempo de cocción si fuera necesario.
ADVERTENCIA: NO DESCUIDAR EL HORNO TOSTADOR DURANTE EL CICLO DE COCCIÓN CON AIRE, EL DE ASAR NI EL DE TOSTAR.
12. Desenchufar el horno tostador cuando no esté funcionando y dejar que se enfríe por completo antes de limpiarlo.

Tiempos y temperaturas preprogramadas

FUNCIÓN DEL VENTILADOR	TEMPERATURA			TIEMPO		
	Predeterminada	Min	Max	Tiempo predeterminado	Tiempo mín.	Tiempo máx.
* Air fry (Cocción con aire)	400 °F	200 °F	450 °F	25 mins	1 min	1 hora
* Broil (Asar)	450 °F			30 mins	1 min	1 hora
* Bake (Hornear)	350 °F	170 °F	450 °F	30 mins	1 min	2 hrs
Reheat (Recalentar)	350 °F	170 °F	450 °F	15 mins	1 min	1 hora

Slow Cook (Cocción lenta)	HIGH (Alta)	LOW (Baja)	HIGH (Alta)	4 hrs	2 hrs	12 hrs
Slow Cook (Cocción lenta)	LOW (Baja)			6 hrs	4 hrs	72 hrs
Toast	L4			L4 Medio	L1 Claro	L7 Oscuro
Bagel (Panecillo)	L4			L4 Medio	L1 Claro	L7 Oscuro
Cookies (Galletas)	350 °F	170 °F	450 °F	11 mins	1 min	1 hr
Pizza	350 °F	350 °F	450 °F	16 mins	1 min	1 hr
Warm (Mantener caliente)	170 °F	150 °F	200 °F	1.5 hrs	1 min	2 hrs
Dehydrate (Deshidratar)	120 °F	80 °F	180 °F	8 hrs	1 min	72 hrs

FUNCIÓN DEL VENTILADOR	VELOCIDAD DEL VENTILADOR DE CONVECCIÓN		
	Predeterminad	Min	Máx
* Air fry (Cocción con aire)	3 HIGH (Alta)	1 LOW (Baja)	3 HIGH (Alta)
* Broil (Asar)	3 HIGH (Alta)	OFF (Apagado)	3 HIGH (Alta)
* Bake (Hornear)	OFF (Apagado)	OFF (Apagado)	3 HIGH (Alta)
Slow Cook (Cocción lenta)	3 HIGH (Alta)	OFF (Apagado)	3 HIGH (Alta)
Slow Cook (Cocción lenta)	3 HIGH (Alta)	OFF (Apagado)	3 HIGH (Alta)
Dehydrate (Deshidratar)	3 HIGH (Alta)		

Control del ventilador de convección

1. Las funciones AIR FRY, BROIL, y BAKE cuentan con un ventilador variable de convección de 3 velocidades.
2. Para seleccionar o cambiar la velocidad del ventilador de convección, mantener presionados ambos botones TIME y TEMP por 3 segundos. Se oirán 2 tonos y FAN SPEED (Velocidad del ventilador) 1, 2, o 3 aparecerá en pantalla.
3. Girar el selector de control hacia la derecha para aumentar o hacia la izquierda para disminuir la velocidad según sea necesario. Ver los TIEMPOS Y TEMPERATURAS PREPROGRAMADOS para las 3 velocidades del ventilador.

Air fry (cocción con aire)

NOTA: La función AIR FRY tiene predeterminada la velocidad del ventilador de convección en 3 HIGH (Alta) y se puede disminuir al cocinar con aire alimentos delicados como los pescados o algunas frutas/verduras.

NOTA: No se puede apagar el ventilador de convección al usar la función AIR FRY.

1. Usar SIEMPRE la canasta freidora/deshidratadora de malla para cocinar los

alimentos en este modo.

2. El calor intenso y la máxima potencia del ventilador aseguran resultados dorados y crujientes casi sin aceite.

IMPORTANTE Al cocinar alimentos grasosos mediante cocción con aire (como alas de pollo o costillas de cerdo), usar la fuente para horno en lugar de la canasta freidora/deshidratadora, a fin de evitar que el aceite gotee sobre los elementos de calentamiento. Desechar el exceso de aceite si es necesario.

NOTA: Siempre dar vuelta los alimentos en la mitad del ciclo de cocción con aire. Para que los alimentos se doren más rápido, pincelar los cortes de carne roja magra, pollo y pescado con aceite o manteca derretida.

3. Al terminar la cocción, siempre utilizar manoplas protectoras para retirar la rejilla de alambre del horno tostador. Tener cuidado al retirar los alimentos de la parte posterior de la rejilla de alambre. El interior del horno tostador está muy caliente. Cerrar la puerta de vidrio.
4. Como regla general, según el tipo y la cantidad de alimentos que se vayan a cocinar, los TIEMPOS de cocción sugeridos pueden tener que reducirse ligeramente. Siempre revisar los alimentos en la mitad del tiempo de cocción para determinar el TIEMPO de cocción final y la TEMPERATURA.
5. Siempre revisar el progreso de la cocción después de que el TIEMPO haya terminado.

Convection broil/broil (asar/asar por convección)

NOTA: La función BROIL tiene predeterminada la velocidad del ventilador de convección en 3 HIGH (Alta). Al dorar quesos, empanados o malvaviscos azucarados, usar el control del ventilador de convección para apagar el ventilador, si no se necesita asar por convección.

1. Usar la función BROIL para cortes tiernos de carne o carnes marinadas, chuletas, aves o pescados, frutas y verduras. Usar el conjunto para hornear/asar así los jugos o la grasa caerán en la bandeja y se disminuirán las salpicaduras al asar.

ADVERTENCIA: NUNCA colocar papel de aluminio sobre la bandeja para hornear/asar. Este papel retiene la grasa y puede causar un incendio.

2. El tiempo de la función BROIL se determina según el punto deseado, y la distancia entre los alimentos y el elemento de calentamiento.

IMPORTANTE: Dar vuelta y controlar los alimentos a la mitad del tiempo de la función BROIL.

Tabla de cocción con aire/asar por convección

Los tiempos son estimados y en función de los tamaños y pesos promedio de los alimentos.

UTILIZAR SIEMPRE UN TERMÓMETRO DE CARNE PARA ASEGURARSE DE QUE LA CARNE, LAS AVES Y EL PESCADO ESTÉN BIEN COCIDOS ANTES DE SERVIR.

NOTA: La cocción de alimentos en tandas más pequeñas resultará en tiempos de cocción más breves y una mayor calidad. Ajustar las temperaturas y los tiempos de cocción con aire de los alimentos según sea necesario para adaptarlos a su gusto.

NOTA: A menos que los alimentos sean preenvasados y ya estén aceitados previamente, para obtener resultados dorados y crujientes, a todos los alimentos se les debe colocar un poco de aceite antes de la cocción con aire.

Verduras

Alimento	Temperatura	Air fry/broil (cocción con aire/ asar) tiempo
Espárragos	400 °F (204 °C)	5 - 7 minutos
Flores de brócoli (asadas)	400 °F (204 °C)	6 - 10 minutos
Coles de Bruselas	380 °F (193 °C)	12 - 15 minutos
Flores de coliflor (asadas)	400 °F (204 °C)	6 - 10 minutos
Mazorcas de maíz	390 °F (199 °C)	6 - 8 minutos
Berenjenas, cubos de 1 1/2 in (4 cm) (asadas)	400 °F (204 °C)	15 minutos
Hinojos, frescos, cortados	380 °F (193 °C)	10 - 13 minutos
Papas fritas (frescas, en agua, de 1/4 a 1/3 in [6 a 8 mm] de espesor)	400 °F (204 °C)	16 - 20 minutos
Hongos, en rebanadas	400 °F (204 °C)	5 minutos

Pimientos, morrones, trozos de 1 in (2.5 cm)	380 °F (193 °C)	10 minutos
Pimientos, jalapeños, poblanos (asados)	380 °F (193 °C)	10 minutos
Papas, cubos de 1 in (2.5 cm)	400 °F (204 °C)	12 - 14 minutos
Papas, enteras	400 °F (204 °C)	40 minutos
Tubérculos, 1/2 in (1.3 cm), trozos (asados)	400 °F (204 °C)	15 - 20 minutos
Batatas, enteras	380 °F (193 °C)	30 - 35 minutos
Calabacín, rodajas de 1/4 in (6 mm)	400 °F (204 °C)	12 - 17 minutos
Carne		
Hamburguesas, 1/4 lb (113 g) (hasta 4)		
Perros calientes/salchichas		
Pastel de carne, 1 lb (454 g)		
Filetes		
Solomillo de ternera, 1 lb (454 g), poco cocido		
Solomillo de ternera, 1 lb (454 g), cocción media		

Carne

Alimento	Temperatura	Air fry/broil (cocción con aire/asar) tiempo
Hamburguesas, 1/4 lb (113 g) (hasta 4)	360 °F (182 °C)	12 - 16 minutos
Perros calientes/salchichas	360 °F (182 °C)	10 - 15 minutos
Pastel de carne, 1 lb (454 g)	360 °F (182 °C)	35 - 40 minutos
Filetes	360 °F (182 °C)	8 - 12 minutos
Solomillo de ternera, 1 lb (454 g), poco cocido	360 °F (182 °C)	16 minutos
Solomillo de ternera, 1 lb (454 g), cocción media	360 °F (182 °C)	18 minutos

Pollo

Alimento	Temperatura	Air fry/broil (cocción con aire/asar) tiempo
Tocino, corte grueso	400 °F (204 °C)	10 - 15 minutos
Jamón, precocido, deshuesado, 3 lb (1.4 kg)	300 °F (149 °C)	20 - 30 minutos
Chuletas de lomo de cordero, 1 in (2.5 cm) de espesor	400 °F (204 °C)	13 - 15 minutos
Chuletas de cerdo, 1 in (2.5 cm) de espesor	380 °F (193 °C)	20 minutos

Cerdo y cordero

Alimento	Temperatura	Air fry/broil (cocción con aire/ asar) tiempo
Bacon, thick cut	400 °F	8 - 10 minutos
Ham, precooked, boneless, 3 lb.	300 °F	1 hora
Lamb Loin Chops, 1-inch thick	400 °F	8 - 12 minutos
Pork Chops, 1-inch thick	380 °F	10 - 14 minutos

Pescados y mariscos

Alimento	Temperatura	Air fry/broil (cocción con aire/ asar) tiempo
Catfish Fingers (thawed, battered)	400 °F	10 - 15 minutos
Shrimp (thawed, battered)	320 °F	12 minutos
Shrimp (thawed, sauced)	320 °F	5 - 8 minutos

Alimentos congelados

Alimento	Temperatura	Air fry/broil (cocción con aire/ asar) tiempo
Bastones de queso (congelados)	350 °F (177 °C)	6 - 9 minutos
Bocaditos de pollo (congelados)	360 °F (182 °C)	10 - 15 minutos
Bastones de pescado (congelados)	400 °F (204 °C)	12 - 18 minutos
Papas fritas, gruesas (congeladas), 4 tazas	400 °F (204 °C)	17 - 21 minutos
Papas fritas, delgadas (congeladas), 4 tazas	400 °F (204 °C)	15 - 17 minutos
Albóndigas, 1 in (2.5 cm)	380 °F (193 °C)	7 - 9 minutos
Aros de cebolla (congelados)	360 °F (182 °C)	12 - 16 minutos
Pizza, congelada, 7 in x 8 in (18 cm x 20 cm)	360 °F (182 °C)	12 - 15 minutos

Postres

Alimento	Temperatura	Air fry/broil (cocción con aire/ asar) tiempo
Hojaldre relleno de manzana	400 °F (204 °C)	10 minutos
Pastel	350 °F (177 °C)	25 minutos

Pautas de cocción del USDA

La USDA recomienda que las carnes como la de res y cordero, y otras, se cocinen a una temperatura interna de 145 °F (63 °C). La carne de cerdo debe cocinarse a una temperatura interna de 160 °F (71 °C) y los productos de ave deben cocinarse a una temperatura interna de 170 °F a 180 °F (77 °C a 82 °C) para asegurar la eliminación de cualquier bacteria dañina. Cuando se recalienten los productos de carne y ave, también deben cocinarse a una temperatura interna de 165 °F (74 °C).

BAKE (HORNEAR)

NOTA: La función BAKE tiene predeterminado tener apagado el ventilador. Si se necesita la función CONVECTION BAKE (Hornear por convección), usar el control del ventilador de convección para encender el ventilador y ponerlo en velocidad 3 HIGH (Alta), 2 MEDIUM (Media), o 1 LOW (Baja).

NOTA: El término ASAR suele aplicarse cuando se usa la función BAKE (Hornear) o CONVECTION BAKE (Hornear por convección) para cocinar carnes.

1. Usar el control del ventilador de convección para encender el ventilador. Usar BAKE o CONVECTION BAKE para hornear guisados, pasteles, galletas, tartas, bizcochos, aves, carne vacuna, cerdo, etc.
2. La función CONVECTION BAKE/ROAST sella los jugos, ayuda a dorar los alimentos y puede acortar el tiempo de cocción sin necesidad de darlos vuelta ni rociarlos con líquido.
3. Para asar carnes rojas o pescado, usar el conjunto de bandeja y parrilla. Colocar las carnes rojas o el pescado en el conjunto de bandeja y parrilla. Los jugos o la grasa caerán sobre la fuente, lo que reducirá las salpicaduras durante la cocción. Figure 1.
4. Usar la bandeja para hornear/asar sola para hornear alimentos como bizcochos, galletas o aperitivos calientes. En caso de usar una fuente para horno propia, deslizar la rejilla de alambre hasta la posición central o inferior. Centrar cuidadosamente la fuente para horno directamente sobre la rejilla de alambre y cerrar la puerta de vidrio.

ATENCIÓN: Asegurarse de que las fuentes para horno estén al menos a 1 in (2.5 cm) de distancia del elemento de calentamiento superior.

TOAST/BAGEL (Tostar/panecillo)

1. Mantener presionado el botón TOAST/BAGEL para cambiar de la función TOAST (Tostar) a BAGEL (Panecillo) y viceversa.
2. Deslizar la rejilla de alambre a la posición central y colocar el pan, los panecillos ingleses, waffles congelados, pasteles congelados para tostar, alimentos preparados para tostar, etc.
3. Al tostar panecillos, bollos ingleses o alimentos para tostar, colocar la parte del corte hacia arriba sobre la rejilla de alambre. Figure 2.
4. El calor alto dora la parte superior de los panecillos y mantiene caliente el interior. Usar la función BAGEL para tostar panecillos ingleses o panes especiales en rodajas gruesas, que solo requieren tostar la cara superior.

NOTA: Al tostar panes, panecillos o alimentos para tostador congelados, aumentar el nivel de tostado en 1 nivel.

WARM (Mantener caliente), PIZZA, COOKIES (Galletas), SLOW COOK (Cocción lenta), REHEAT (Recalentar), DEHYDRATE (Deshidratar)

1. Mantener presionado el botón START/MENU (Comenzar/menú). Se oirán tonos y ambos botones, TIME y TEMP se iluminarán.
2. Girar el selector de control hasta que la función deseada se ilumine en la pantalla.

FUNCIÓN WARM (Mantener caliente)

Mantiene los alimentos calientes por hasta 2 horas a 170 °F (76 °C), la temperatura recomendada para evitar el crecimiento de bacterias. La temperatura se puede programar de 150 °F (65 °C) a 200 °F (93 °C).

PIZZA

1. Este horno tostador tiene espacio para una pizza congelada o recién hecha de 12 in (30.5 cm).
2. Al cocinar una pizza precocida, recién hecha o congelada, retirar el empaque, que puede ser de cartón, plástico, papel y otro material inflamable, antes de colocarla en el horno tostador. Al cocinar una pizza recién hecha, usar una placa para hornear/asar ligeramente aceitada y rociada con harina de maíz para facilitar el desmolde.

ADVERTENCIA: Nunca cocinar las pizzas directamente sobre la rejilla de alambre, ya que el queso derretido y otros ingredientes pueden caer sobre los elementos de calentamiento y generar un posible riesgo de incendio.

3. Según el espesor de la pizza, deslizar el conjunto de fuente y rejilla de alambre hasta la posición central o inferior. Centrar la bandeja para pizza con cuidado directamente sobre la rejilla de alambre.

ATENCIÓN: Asegurarse de que la pizza esté al menos a 1 in (2.5 cm) de distancia del elemento de calentamiento superior.

ADVERTENCIA: NUNCA colocar papel de aluminio sobre la bandeja para hornear/asar. Este papel retiene la grasa y puede causar un incendio.

COOKIES (Galletas)

1. La flexibilidad y la precisión milimétrica del horno tostador lo hace perfecto para hornear una amplia variedad de tipos de galletas: con masas recién hechas, refrigeradas o congeladas, bizcochos, rollos de canela o croissants pueden obtenerse resultados fabulosos.

NOTA: La cantidad de masa por galleta o el espesor también pueden modificar el tiempo de cocción.

2. Colocar la rejilla para hornear/asar en la posición central.

ADVERTENCIA: NUNCA colocar papel de aluminio sobre la bandeja para hornear/asar. Este papel retiene la grasa y puede causar un incendio.

SLOW COOK (Cocción lenta)

El horno tostador con freidor de aire digital puede albergar una fuente para guisado de hasta 8 x 12 in (20 x 30 cm).

REHEAT (Recalentar)

El horno tostador con freidor de aire digital es ideal para recalentar sus platos favoritos y comidas sobrantes.

DEHYDRATE (Deshidratar)

1. Usar SIEMPRE la canasta freidora/deshidratadora de malla para DESHIDRATAR los alimentos. Las temperaturas bajas y precisas secan los alimentos de manera uniforme sin cocinarlos ni sobrecalentarlos.
2. La función DEHYDRATE combina una temperatura baja y constante con la potencia constante del ventilador de convección.
3. El secado automático de su horno tostador hace que deshidratar los alimentos en casa sea una tarea simple y gratificante, y asegura resultados saludables, seguros y sin conservantes.

Figura 1

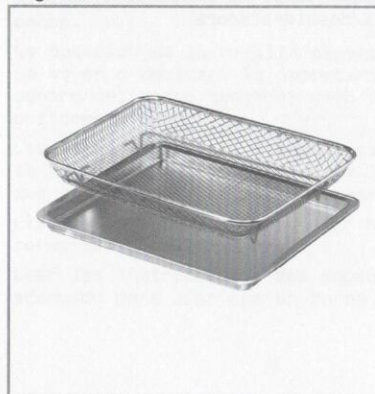
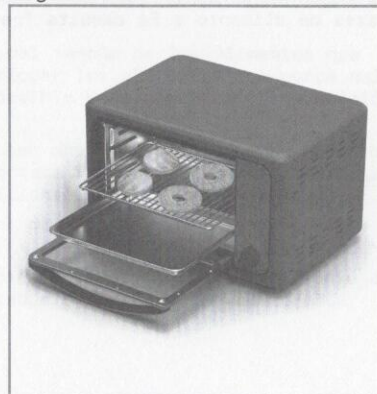


Figura 2



CONSEJOS SOBRE FUNCIONES DE BEAUTIFUL

AIR FRY (Cocción con aire)

- Siempre revisar los alimentos en la mitad del ciclo de cocción para determinar el tiempo de cocción final y la temperatura.
- Siempre secar los alimentos antes de cocinarlos para lograr que se doren y evitar el exceso de humo.
- Para obtener resultados más crocantes, cocinar pequeñas tandas de alimentos recién empanados. Crear más superficies donde actúe el calor cortando los alimentos en trozos más pequeños. Presionar el empanado sobre los alimentos para que se adhiera. Refrigerar los alimentos empanados durante al menos 30 minutos. Rociar con aceite antes de cocinar con aire.
- El aceite de oliva o el aceite vegetal en rociador funcionan mejor, ya que el aceite se distribuye uniformemente y se necesita menos cantidad.
- Colocar los alimentos empanados en la canasta freidora/deshidratadora de manera que no se toquen y el aire fluya por todas las superficies.
- No sobrecargar la canasta freidora/deshidratadora con alimentos. NUNCA llenar más de 2/3 de la capacidad de la canasta freidora/deshidratadora. Al cocer verduras frescas con aire, recomendamos no añadir más de 3 tazas de alimento a la canasta freidora/deshidratadora.

BROIL/CONVECTION BROIL (ASAR/ASAR POR CONVECCIÓN)

- La función CONVECTION BROIL (Asar por convección) se usa para cortes de carne más delgados y tiernos.
- Las carnes y los pescados marinados deben secarse antes de cocinarlos. SIEMPRE seque la carne dando golpecitos para reducir el humo y permitir que los alimentos se doren.
- Para dorar los alimentos más rápidamente e insuflarles succulencia, pincelar los cortes de carne roja magra, pollo y pescado con aceite o manteca derretida.
- Recortar el exceso de grasa de la carne y hacer incisiones en los bordes para evitar que se curven.
- Descongelar las carnes rojas y los pescados antes de cocinarlos.
- El tiempo de la función BROIL se determina según el punto deseado, y la distancia entre los alimentos y los elementos de calentamiento superiores. Siempre usar un termómetro para carnes.

BAKE (Hornear)

- Al usar la función CONVECTION BAKE (Hornear por convección), bajar la temperatura de cocción que indica la receta en 50 °F (10 °C) hasta un mínimo de 300 °F (149 °C) para hornear pasteles, tartas, galletas y panes.
- La posición de la rejilla dependerá del tamaño de los alimentos que se vayan a cocinar. Es importante colocar los alimentos tan cerca del centro del horno tostador como sea posible para garantizar una cocción uniforme.
- Las bandejas oscuras u opacas calientan más rápidamente, los alimentos se hornean con mayor rapidez y la corteza se tuesta con mayor facilidad que en las bandejas para hornear brillantes.
- Elegir utensilios para hornear hechos de metal, vidrio refractario y cerámica.
- Leer las instrucciones del empaque para determinar si el recipiente es adecuado para usar con un horno tostador o un horno convencional.

TOAST/BAGEL (Tostar/panecillo)

- **ADVERTENCIA:** Tener sumo cuidado al tostar pasteles con glaseado líquido o rellenos abiertos.
- Al tostar más de un panecillo, colocar rebanadas de tamaño, grosor y frescura similares.
- Los panecillos endurecidos o de poco espesor, o los productos panificados dulces, tales como los pasteles para la hora del té y los panes de fruta, se doran mucho más rápido que el pan común, de modo que deben tostarse durante menos tiempo.

PIZZA

NOTA: Si las instrucciones del empaque no incluyen los tiempos de cocción por convección, bajar la temperatura en 50 °F (10 °C) y controlar atentamente el avance de la cocción.

- La versatilidad de este horno tostador permite cocinar una amplia variedad de pizzas: recién hecha o congelada, de corteza fina, rellena o de molde, a la perfección y en todo momento.
- Usar los controles de TIME (Tiempo) y TEMP (Temperatura) para lograr un horneado uniforme y preciso.

DEHYDRATE (Deshidratar)

- Al deshidratar alimentos frescos y maduros, se preservan los nutrientes y se realza el sabor.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este electrodoméstico necesita poco mantenimiento. No contiene piezas que se puedan reparar. El usuario no debe intentar repararlo por sí mismo. Cualquier mantenimiento, aparte de la limpieza, para el que sea necesario desarmar el electrodoméstico, debe estar a cargo de un técnico autorizado.

Instrucciones de cuidado y limpieza

1. Desenchufar el horno tostador y dejar que se enfrien por completo el horno tostador y todos los accesorios antes de limpiar.
2. Limpiar la parte externa del horno tostador con un paño húmedo, y luego secar bien. Para manchas difíciles, puede usarse un limpiador líquido no abrasivo. Enjuagar y secar bien. No utilizar esponjillas metálicas ni limpiadores abrasivos que pueden rayar la superficie.
3. Después de cada uso, limpiar el interior con un producto suave no abrasivo y una esponjilla plástica para evitar la acumulación de suciedad. No frotar muy fuerte, ya que se podría rayar la superficie.
4. Para remover restos de comida pegados, verter una pequeña cantidad de aceite de cocina sobre los restos y dejar actuar durante 5 a 10 minutos. Retirar los restos ablandados con un paño suave. No usar lana de acero, esponjillas metálicas ni limpiadores abrasivos.
5. Enjuagar y secar bien antes de cerrar la puerta de vidrio. Limpiar la puerta de vidrio con un paño o una esponja humedecidos con agua tibia y jabón. Secar bien.
6. Lavar bien la canasta freidora/deshidratadora, la bandeja para hornear/asar, la rejilla de alambre y la bandeja para migas con agua jabonosa y secar bien. Los accesorios del horno tostador pueden lavarse en el lavavajillas.
7. Si se acumulan migas y sustancias derramadas en la bandeja para migas, limpiar con un paño húmedo. Siempre limpiar bien la bandeja para migas antes de volver a colocarla.
8. NO usar productos abrasivos ni esponjillas de metal para limpiar la bandeja para hornear/asar, la rejilla de alambre o la bandeja para migas. Para manchas difíciles, usar una esponjilla de malla de nailon o poliéster y un limpiador suave no abrasivo. Enjuagar y secar bien.

ATENCIÓN: NO USAR rociadores ni otros limpiadores para horno. El uso de este tipo de limpiadores puede ocasionar daños estéticos o eléctricos en el horno tostador.

Instrucciones de almacenamiento

1. Desenchufar la unidad, dejar enfriar y limpiar antes de guardarla.
2. Deslizar el conjunto para hornear/asar (rejilla de alambre y bandeja) hasta la posición inferior.
3. Guardar el horno tostador en su caja, en un lugar limpio y seco.
4. Nunca guardar el electrodoméstico enchufado ni mientras esté caliente.
5. Nunca enrollar el cable con firmeza alrededor del electrodoméstico. No aplicar tensión en el cable en la parte que ingresa en la unidad, ya que podría pelarse y romperse.

Garantía limitada de dos años

Mediante la presente, Sensio Inc. dba Made by Gather™. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, Sensio Inc. dba Made by Gather™ que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Exclusiones:

La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de Sensio Inc. dba Made by Gather™ Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

Sensio Inc. dba Made by Gather™ no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

Cómo obtener el servicio de garantía

Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-877-775-3564. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a Sensio Inc. dba Made by Gather™ Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el

día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de Sensio Inc. dba Made by Gather™. Sensio Inc. dba Made by Gather™ no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de Sensio Inc. dba Made by Gather™

Beautiful™

Kitchenware

*Make
Something
Beautiful!
♥ Drew*