

Beautiful[®] Kitchenware

Instruction Manual
Manual de instrucciones

*Make
Something
Beautiful™
♡ Drew*



Digital Air Fry Toaster Oven
with Infrared Technology

Horno tostador con freidor
con tecnología infrarroja



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
Infrared Heating	13
Touch-Activated Display Control Panel	13-17
Shelf Positions	17
Weight/Size Restrictions	18
Cooking Containers	18
Before Using for the First Time	19
Operation	20-21
Preset Times & Temps	22
Convection Fan Control	23
Pizza, Toast/Bagel, Air Fry	23
Convection Broil / Broil	24
Air Fry / Convection Broil Cooking Chart	24-27
USDA Cooking Guidelines:	
Pizza, Toast/Bagel	28-29
Bake, Broil, Cookies, Slow Cook, Reheat, Dehydrate	29-30
Figures	31
Beautiful Function Hints	31-33
User Maintenance Instructions	33
Care & Cleaning Instructions	33-34
Storing Instructions	34
Warranty	35-36

Índice

Sección 1: Seguridad

Precauciones importantes.....	38-40
Precauciones adicionales importantes.....	41-43
Notas sobre el enchufe	43
Notas sobre el cable	43-44
Advertencia sobre plastificantes	44
Energía eléctrica.....	44

Sección 2: Instructions

Conozca su horno tostador con freidora de aire digital	46
Calentamiento infrarrojo	47
Panel de control de pantalla táctil	47-52
Posiciones de estante.....	52
Restricciones de peso/tamaño.....	52
Recipientes de cocción.....	52-53
Antes de usar por primera vez	53-54
Funcionamiento.....	54-55
Tiempos y temperaturas preestablecidos.....	56
Control del ventilador de convección	57
Pizza, tostado/panecillo, freír	57-58
Asar por convección/Asar.....	58
Tabla de cocción para Freír/Asar por convección.....	58-62
Pautas de cocción del USDA:	
Pizzas, tostado/panecillos	63-64
Hornear, asar, galletas, cocción lenta, recalentar, deshidratar ..	64-66
Sugerencias sobre las funciones de Beautiful.....	66-69
Figuras.....	67
Instrucciones de mantenimiento para el usuario.....	69
Instrucciones de cuidado y limpieza.....	69-70
Instrucciones de almacenamiento.....	70
Garantía.....	71-72



Section 1


Safety


1

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

2

Getting To Know Your Digital Air Fryer Toaster Oven

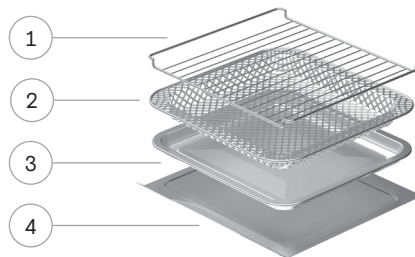
Product may vary slightly from illustration

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
2. Air Fryer/Dehydrator Basket
3. Bake/Broil Pan
4. Crumb Tray




Infrared Heating

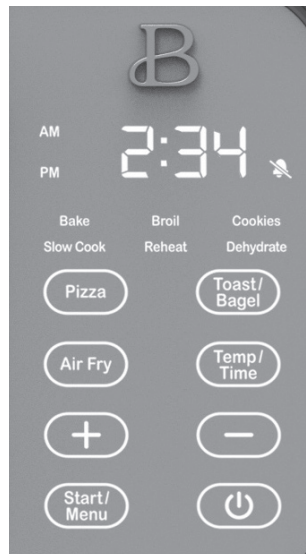
6 heating elements with Infrared Quartz technology resulting in a 80% faster preheat time compared to a traditional convectional oven

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 10 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. Power Icon
2. Digital TIME/TEMP Display
3. PIZZA Button
4. TOAST/BAGEL Button
5. AIR FRY Button
6. TIME/TEMP Button
7. +/- Selector Buttons
8. START/MENU Button
9. BAKE
10. BROIL
11. COOKIES
12. SLOW COOK
13. REHEAT
14. DEHYDRATE






- 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. Press TEMP/TIME button and “12” will begin to flash. Use the +, - to adjust hours. Press TEMP/TIME button, “00” minutes will flash. Use the +, - to adjust minutes.
- When  is pressed, a tone will sound, and the control panel will illuminate and remain active for 3 minutes.
- Press the  to STOP any operation.


Pizza

- When PIZZA is pressed, a tone will sound. 350 °F and 20 minutes will alternate every 5 seconds on display.
- Press TEMP/TIME, then press (+) to increase or (-) to decrease PIZZA TIME in 1 minute increments.
- Press TEMP/TIME, then press (+) to increase or (-) to reduce PIZZA TEMP in 5 degree increments.
- Press START/MENU to begin operation.
- Press  to stop PIZZA 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, press (+) to increase or (-) 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.


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 TEMP/TIME, then press (+) to increase or (-) to decrease AIR FRY TIME in 1 minute increments.
- Press TEMP/TIME, then press (+) to increase or (-) to reduce AIR FRY TEMP in 5 degree increments.
- Press and hold Temp/Time to adjust fan speed.
- Press START/MENU to begin operation.
- Press  to stop AIR FRY and return to standby mode.


Bake

- Press START/MENU button
- When BAKE is selected, 350 °F TEMP and 30 minutes TIME will alternate every 5 seconds on the display.
- Press TEMP/TIME, then press (+) to increase or (-) to decrease BAKE TIME in 1 minute increments.
- Press TEMP/TIME, then press (+) to increase or (-) to reduce BAKE TEMP in 5 degree increments.
- Press and hold TEMP/TIME to adjust fan speed.
- Press START/MENU to begin operation.
- Press  to stop BAKE and return to standby mode.


Broil

- Press START/MENU button, use +/- to select BROIL setting.
- When BROIL is pressed, a tone will sound. 450 °F and 30 minutes will alternate every 5 seconds on display.
- Press TEMP/TIME, then press (+) to increase or (-) to decrease BROIL TIME in 1 minute increments.
- Press and hold TEMP/TIME to adjust fan speed.
- Press START/MENU to begin operation.
- Press  to stop BROIL and return to standby mode.


Cookies

- Press the START/MENU button a tone will sound. Press +, - until COOKIES is illuminated. 350 °F and 11 minutes will alternate every 5 seconds on display.
- Press TEMP/TIME, then press (+) to increase or (-) to decrease COOKIES TIME in 1 minute increments.
- Press TEMP/TIME, then press (+) to increase or (-) 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. Press +, - until SLOW COOK is illuminated. HI and 4 hours will alternate every 5 seconds on display.
- Press TEMP/TIME, then press (+) to increase or (-) to decrease SLOW COOK TIME in 30 minute increments.
- Press TEMP/TIME, then press (-) to reduce to low setting.
- Press and hold TEMP/TIME buttons to adjust fan speed.
- 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. Press +, - until REHEAT is illuminated. 350 °F and 15 minutes will alternate every 5 seconds on display.
- Press TEMP/TIME, then press (+) to increase or (-) to decrease REHEAT TIME in 1 minute increments.
- Press TEMP/TIME, then press (+) to increase or (-) 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. Press +, - until DEHYDRATE is illuminated. 120 °F and 8 hours will alternate every 5 seconds on display.
- Press TEMP/TIME, then press (+) to increase or (-) to decrease DEHYDRATE TIME in 30 minute increments.
- Press TEMP/TIME, then press (+) to increase or (-) 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 2 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, AIR FRY, TOAST, BAGEL, COOKIES, DEHYDRATE.
3. Use the lower shelf position for BAKE, ROAST, REHEAT and PIZZA.

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.

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 + & -. 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 to 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 3 minutes.
6. Press any FUNCTION button: AIR FRY, PIZZA, or TOAST/BAGEL to activate .
7. To access COOKIES, SLOW COOK, REHEAT, DEHYDRATE, BAKE and BROIL FUNCTIONS, Press the START/MENU button a tone will sound. Press +, - until the desired FUNCTION is illuminated.
8. To change any default FUNCTION settings, press TEMP/TIME button; then press +, - 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, 2 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	20 mins	1 min	1 hr			
Dehydrate	120 °F	80 °F	180 °F	8 hrs	1 min	72 hrs	3 High		

Convection Fan Control

1. AIR FRY, BROIL, SLOW COOK and BAKE FUNCTIONS feature a variable 3-speed convection fan.
2. To select or change the convection fan speed, press and hold TEMP/TIME for 3 seconds. A tone will sound and FAN SPEED 1, 2, or 3 will appear in the display.
3. Press (+) to increase or (-) to decrease SPEED as needed. See Preset TIMES & TEMPS for 3-fan speeds.

Pizza, Toast/Bagel, Air Fry

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 pan 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.

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.
4. 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.

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.



Bake, Broil, Cookies, Slow Cook, Reheat & Dehydrate

1. Press the START/MENU button, a tone will sound.
2. Press +, - until the desired FUNCTION is illuminated on the display.

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 pan. Place meats or fish onto the bake pan. 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.

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 Fry 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.

Beautiful Function Hints

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.

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.

Figure 1

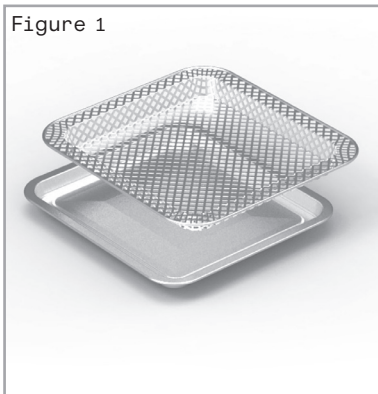


Figure 2



- 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.

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.

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.

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.

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.
- 

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.

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.

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

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

1


PRECAUCIONES IMPORTANTES



Al utilizar electrodomésticos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. No tocar las superficies calientes. Utilizar asas o pomos.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumergir el cable, los enchufes ni el electrodoméstico en agua u otros líquidos.
4. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas acerca del uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad.
5. Se debe supervisar a los niños para procurar que no jueguen con el electrodoméstico.
6. Desenchufarlo del tomacorriente cuando no se utilice y antes de limpiarlo. Dejar enfriar el horno tostador antes de colocar o quitar piezas.

- 
7. No hacer funcionar ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, o después de que el electrodoméstico funcione mal o haya sido dañado de alguna manera. Ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.

NOTA: NO INTENTAR REPARAR LA UNIDAD USTED MISMO. ESTO ANULARÁ LA GARANTÍA.

8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
 9. No utilizar al aire libre.
 10. No dejar que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
 11. No colocar sobre un quemador de gas o eléctrico caliente ni cerca de este, ni en un horno caliente.
 12. Extremar las precauciones al mover un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos.
 13. Para desconectar, presionar cualquier botón de FUNCIÓN iluminado para apagar el horno tostador.
 14. Desconectar el enchufe del tomacorriente.
 15. No utilizar el electrodoméstico para un uso distinto al previsto.
 16. No introducir alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en el horno tostador, ya que podrían provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
- 

- 
- 
17. Puede producirse un incendio si el horno tostador está cubierto o toca material inflamable, como cortinas, cortinajes, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No colocar ningún objeto encima del electrodoméstico cuando esté en funcionamiento.
 18. No limpiar con estropajos metálicos. Pueden desprenderse piezas del estropajo que pueden entrar en contacto con piezas eléctricas, con el consiguiente riesgo de descarga eléctrica.
 19. Extremar las precauciones cuando se utilicen recipientes que no sean de metal o vidrio.
 20. No guardar ningún material, que no sean los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno tostador cuando no esté en uso.
 21. No introducir en el horno tostador ninguno de los siguientes materiales: papel, cartón, plástico ni similares.
 22. No cubrir la bandeja para migas ni ninguna parte del horno tostador con papel metálico. Esto provocará un sobrecalentamiento del horno tostador.
 23. Extremar las precauciones al retirar la bandeja para migas o eliminar la grasa caliente.
 24. No cubrir el horno tostador con ningún objeto que impida la salida del vapor. Esto puede causar deformación, decoloración, mal funcionamiento o incluso un incendio.



**SOLO PARA USO
DOMÉSTICO**

**GUARDAR ESTAS
INSTRUCCIONES**



**ADICIONALES
IMPORTANTES
PRECAUCIONES**



PRECAUCIÓN - SUPERFICIES CALIENTES: Este electrodoméstico genera calor y vapor durante su uso. Deben tomarse las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otras lesiones a las personas o daños materiales.

1. Una persona que no haya leído ni comprendido todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad no está calificada para utilizar este electrodoméstico. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de utilizar o limpiar este electrodoméstico.
2. Si este electrodoméstico se cae o se sumerge

accidentalmente en el agua, desenchufarlo inmediatamente del tomacorriente. No meter la mano en el agua.

3. Cuando se utilice este electrodoméstico, dejar un espacio de aire adecuado por encima y por todos los lados para que circule el aire. No utilizar este electrodoméstico mientras esté en contacto o cerca de cortinas, revestimientos murales, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables.
4. Para reducir el riesgo de incendio, no dejar este electrodoméstico sin supervisión durante su uso.
5. Si este electrodoméstico empieza a funcionar mal durante su uso, presione cualquier botón de FUNCIÓN iluminado. Desconectar el enchufe del tomacorriente. No utilizar ni intentar reparar un electrodoméstico averiado. Ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente
6. El cable de este electrodoméstico solo debe enchufarse a un tomacorriente eléctrico 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 utilizar manoplas o guantes protectores para el horno, así como utensilios de mango largo.
9. Para reducir el riesgo de lesiones a personas o materiales, desenchufar este electrodoméstico antes de introducir alimentos. Mantener siempre el

electrodoméstico desenchufado del tomacorriente cuando no está en uso.


PRECAUCIÓN: Nunca dejar el horno tostador desatendido mientras esté en uso.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe solo encaja en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invertir el enchufe. Si sigue sin encajar, ponerse en contacto con un electricista calificado. No modificar el enchufe de ninguna manera.

NOTAS SOBRE EL CABLE

- a) Debe suministrarse un cable de alimentación corto (o desconectable) para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- b) Existen cables de alimentación desconectables más largos o alargadores que pueden utilizarse si se usan con cuidado.
- c) Si se utiliza un cable de alimentación desconectable largo o un alargador:
 - 1) La capacidad eléctrica marcada del cable de alimentación desconectable o del alargador debe ser como mínimo igual a la capacidad eléctrica del electrodoméstico.

- 
- 2) Si el electrodoméstico es del tipo con toma de tierra, el alargador debe ser de 3 cables con toma de tierra.
 - 3) El cable más largo debe colocarse de modo que no caiga sobre la encimera ni la mesa, donde los niños podrían tirar o tropezar con este.


ADVERTENCIA SOBRE PLASTIFICANTES

PRECAUCIÓN: Para evitar que los plastificantes pasen al acabado de la encimera, la mesa u otros muebles, colocar posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la mesa. Caso contrario, el acabado puede oscurecerse, pueden producirse imperfecciones permanentes o pueden aparecer manchas.



ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodoméstico, es posible que su electrodoméstico no funcione correctamente. Debe funcionar en un circuito eléctrico separado del resto de electrodoméstico.



Sección 2

Instrucciones



2

Conozca su horno tostador con freidora de aire digital

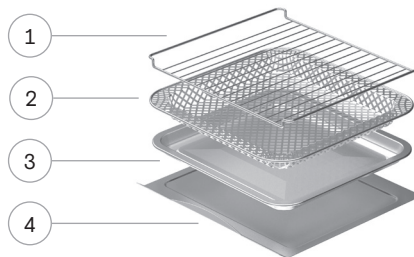
El producto puede ser ligeramente diferente al ilustrado.

1. Asa de puerta
2. Puerta de vidrio
3. Elementos de calentamiento inferiores
4. Elementos de calentamiento superiores
5. Panel de control de pantalla táctil
6. Pantalla digital de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura)
7. Bandeja para migas (no se muestra)
8. Ventilador de convección (no se muestra)
9. Enchufe polarizado (no se muestra)



Accesorios


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




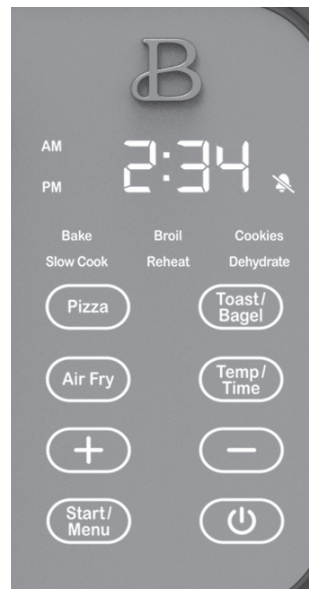
Calentamiento infrarrojo

Seis elementos de calentamiento con tecnología de cuarzo infrarroja que permiten precalentar un 80 % más rápido que un horno de convección tradicional




Panel de control de pantalla táctil

Una pantalla que solo aparece cuando la necesita. El botón  y cualquier FUNCIÓN se iluminarán cuando estén activos y desaparecerán cuando no se utilicen. Además de 10 funciones preestablecidas con control preciso de TIEMPO/TEMPERATURA, este horno tostador con freidora de aire digital Beautiful ofrece un ventilador de convección de velocidad ajustable. No hay necesidad de quedarse en la cocina. Cuando el TIEMPO expira, el horno tostador se APAGA automáticamente.


1. 
2. Pantalla digital de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura)
3. Botón PIZZA
4. Botón TOAST/BAGEL (Tostado/Panecillo)
5. Botón AIR FRY (Freír)
6. Botón TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura)
7. Botones selectores +/-
8. Botón START/MENU (Iniciar/Menú)
9. BAKE (Hornear)
10. BROIL (Asar)
11. COOKIES (Galletas)
12. SLOW COOK (Cocción lenta)
13. REHEAT (Recalentar)
14. DEHYDRATE (Deshidratar)






- Cuando el horno tostador esté enchufado, sonará un tono y el panel de control se iluminará durante 1 segundo. El botón  se iluminará y se encenderá y apagará lentamente. Se mostrará 12:00. Presionar el botón TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) y “12” comenzará a parpadear. Utilizar +, - para ajustar la hora. Presionar el botón TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo), y los minutos “00” parpadearán. Utilizar +, - para ajustar los minutos.
- Cuando  se presiona, suena un tono, y el panel de control se iluminará y permanecerá activo durante 3 minutos.
- Presionar  para DETENER cualquier operación.

Pizza


- Cuando se presiona PIZZA, suena un tono. 177 °C (350 °F) y 20 minutos se alternarán cada 5 segundos en la pantalla.
- Presionar TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo), después presionar (+) para aumentar o (-) para disminuir el TIEMPO DE PIZZA en incrementos de 1 minuto.
- Presionar TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo), después presionar (+) para aumentar o (-) para disminuir el TEMPERATURA DE PIZZA en incrementos de 5 grados.
- Presionar el botón START/MENU (Iniciar/Menú) para comenzar la operación.
- Presionar  para detener la función PIZZA y volver al modo de espera.

Toast/ Bagel

- Cuando se presiona TOAST/BAGEL (Tostado/Panecillo), suena un tono y se muestra el tono de tostado TOAST L4 (MEDIUM) (Tostado L4 [Medio]).
- Mantener presionado el botón TOAST/BAGEL (Tostado/Panecillo) para cambiar al tono de tostado BAGEL L4 (MEDIUM) (Panecillo L4 [Medio]).


- En el modo TOAST (Tostado) o BAGEL (Panecillo), presionar (+) para aumentar el tono de tostado o (-) para disminuirlo de L1 LIGHT (L1 Claro) a L7 DARK (L7 Oscuro).
- Presionar el botón START/MENU (Iniciar/Menú) para comenzar la operación.
- Presionar  para detener la función TOAST/BAGEL (Tostado/Panecillo) y volver al modo de espera.

Air Fry


- Cuando se presiona AIR FRY (Freír), suena un tono. TEMP (Temperatura) 204 °C (400 °F) y TIME (Tiempo) 25 minutos se alternarán cada 5 segundos en la pantalla.
- Presionar TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo), después presionar (+) para aumentar o (-) para disminuir el TIEMPO PARA FREÍR en incrementos de 1 minuto.
- Presionar TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo), luego presionar (+) para aumentar o (-) para disminuir la TEMPERATURA PARA FREÍR en incrementos de 5 grados.
- Mantener presionado Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ajustar la velocidad del ventilador.
- Presionar el botón START/MENU (Iniciar/Menú) para comenzar la operación.
- Presionar  para detener AIR FRY (Freír) y volver al modo de espera.

Bake


- Presionar el botón START/MENU (Iniciar/Menú).
- Cuando se selecciona BAKE (Hornear), TEMP (Temperatura) 177 °C (350 °F) y TIME (Tiempo) 30 minutos se alternarán cada 5 segundos en la pantalla.
- Presionar TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo), después presionar (+) para aumentar o (-) para disminuir el TIEMPO DE HORNEADO en incrementos de 1 minuto.
- Presionar TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo), después presionar (+) para aumentar o (-) para disminuir la TEMPERATURA DE BAKE en incrementos de 5 grados.
- Mantener presionado TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) para ajustar la velocidad del ventilador.

- Presionar el botón START/MENU (Iniciar/Menú) para comenzar la operación.
- Presionar  para detener la función BAKE (Hornear) y volver al modo de espera.

Broil


- Presionar el botón START/MENU (Iniciar/Menú), utilizar +/- para seleccionar el ajuste BROIL (Asar).
- Cuando se presiona BROIL (Asar), suena un tono. 232 °C (450 °F) y 30 minutos se alternarán cada 5 segundos en la pantalla.
- Presionar TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo), después presionar (+) para aumentar o (-) para disminuir el TIEMPO DE ASADO en incrementos de 1 minuto.
- Mantener presionado TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) para ajustar la velocidad del ventilador.
- Presionar el botón START/MENU (Iniciar/Menú) para comenzar la operación.
- Presionar  para detener la función BROIL (Asar) y volver al modo de espera.

Cookies


- Presionar el botón START/MENU (Iniciar/Menú); sonará un tono. Presionar +, - hasta que se ilumine COOKIES (Galletas). 177 °C (350 °F) y 11 minutos se alternarán cada 5 segundos en la pantalla.
- Presionar TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo), luego presionar (+) para aumentar o (-) para disminuir el TIEMPO PARA GALLETAS en incrementos de 1 minuto.
- Presionar TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo), luego presionar (+) para aumentar o (-) para disminuir la TEMPERATURA PARA GALLETAS en incrementos de 5 grados.
- Presionar el botón START/MENU (Iniciar/Menú) para comenzar la operación.
- Presionar  para detener la función COOKIES (Galletas) y volver al modo de espera.

Slow Cook

- Presionar el botón START/MENU (Iniciar/Menú); sonará un tono. Presionar +, - hasta que se ilumine SLOW COOK (Cocción lenta). HI y 4 horas se alternarán cada 5 segundos en la pantalla.


- Presionar TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo), luego presionar (+) para aumentar o (-) para disminuir el TIEMPO DE COCCIÓN LENTA en incrementos de 30 minutos.
- Presionar TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo), luego presionar (-) para disminuir a ajuste bajo.
- Mantener presionado los botones TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) para ajustar la velocidad del ventilador.
- Presionar el botón START/MENU (Iniciar/Menú) para comenzar la operación.
- Presionar  para detener SLOW COOK (Cocción lenta) y volver al modo de espera.

Reheat

- Presionar el botón START/MENU (Iniciar/Menú); sonará un tono. Presionar +, - hasta que se ilumine REHEAT (Recalentar). 177 °C (350 °F) y 15 minutos se alternarán cada 5 segundos en la pantalla.
- Presionar TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo), después presionar (+) para aumentar o (-) para disminuir el TIEMPO DE RECALENTAMIENTO en incrementos de 1 minuto.
- Presionar TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo), después presionar (+) para aumentar o (-) para disminuir el TEMPERATURA DE RECALENTAMIENTO en incrementos de 5 grados.
- Presionar el botón START/MENU (Iniciar/Menú) para comenzar la operación.
- Presionar  para detener la función REHEAT (Recalentar) y volver al modo de espera.

Dehydrate

- Presionar START/MENU (Iniciar/Menú); sonará un tono. Presionar +, - hasta que se ilumine DEHYDRATE (Deshidratar). 49 °C (120 °F) y 8 horas se alternarán cada 5 segundos en la pantalla.
- Presionar TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo), luego presionar (+) para aumentar o (-) para disminuir el TIEMPO DE DESHIDRATACIÓN en incrementos de 30 minutos.
- Presionar TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo), luego presionar (+) para aumentar o (-) para disminuir la TEMPERATURA DE DESHIDRATACIÓN en incrementos de 5 grados.

- Presionar el botón START/MENU (Iniciar/Menú) para comenzar la operación.
- Presionar  para detener DEHYDRATE (Deshidratar) y volver al modo de espera.

Posiciones de estante

NOTA: Ciertos alimentos pueden requerir diferentes posiciones de estante dependiendo de la receta, del tamaño, la cantidad de alimentos que se cocinarán y del gusto personal. Utilizar la siguiente información solo como guía.

1. Hay 2 posiciones de altura para insertar la canasta para freidora de aire/deshidratador, la rejilla de alambre o la bandeja para hornear/asar.
2. Utilizar la posición de estante superior para ASAR, FREÍR, TOSTADO, PANECILLO, GALLETAS y DESHIDRATAR.
3. Utilizar la posición de estante inferior para HORNEAR, TOSTAR, RECALENTAR y PIZZA.

ADVERTENCIA: No colocar nunca la bandeja para hornear/asar directamente sobre los elementos de calentamiento inferiores.

Restricciones de peso/tamaño

1. Este horno tostador puede cocinar hasta 1,8 kg (4 lb) de pollo o pavo, y hasta 2,3 kg (5 lb) de asado.
2. Le sugerimos que compruebe periódicamente el progreso de la cocción con un termómetro para carne.

Recipientes de cocción

- Tanto la canasta para freidora de aire/deshidratador como la bandeja para hornear/asar incluidas con el horno tostador son adecuadas para cocinar alimentos como galletas, panecillos, bizcochos, nachos y aperitivos calientes.
- Se puede utilizar una gran variedad de fuentes de horno estándar, como una cazuela de 20,3 cm × 30,5 cm (8 in × 12 in), cualquier molde redondo o cuadrado de 20,3 cm o 22,9 cm (8 in o 9 in), un molde para magdalenas de 12 tazas, cazuelas redondas, cuadradas o rectangulares de 0,9 L y 1,9 L (1 y 2 cuartos) para cocinar muchos alimentos diferentes.

- Elegir recipientes para hornear de metal o de vidrio/cerámica sin tapa.
- Los moldes oscuros u opacos absorben el calor con mayor rapidez; los alimentos se hornearán más rápido y la corteza se dorará más fácilmente que en moldes brillantes.
- Revisar las instrucciones del paquete o ponerse en contacto con el fabricante para determinar si el recipiente es adecuado para su uso en un horno tostador.
- No utilizar bolsas para asar en este horno tostador, ya que pueden entrar en contacto con los elementos de calentamiento.

PRECAUCIÓN: No utilizar tapas de vidrio en los moldes. Si se utiliza un recipiente de vidrio o vitrocerámica para hornear, asegurarse de que esté al menos a 2,5 cm (1 in) del elemento de calentamiento superior.

Antes de usar por primera vez

PRECAUCIÓN: Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumergir el horno tostador ni permitir que el cable entre en contacto con agua u otros líquidos.

1. Desembalar cuidadosamente el horno tostador y los accesorios. Retirar todos los materiales de embalaje del interior del horno tostador. Retirar las etiquetas de las superficies exteriores.
2. Colocar el horno tostador sobre una superficie plana, como una encimera o una mesa. Asegurarse de que los lados, la parte posterior y la parte superior del horno tostador estén al menos a 10,2 cm (4 in) de distancia de cualquier pared, armario u objeto sobre la encimera o mesa.
3. Para evitar arañazos, marcas o decoloración, no guardar nada encima del horno tostador durante su funcionamiento.
4. Lavar la canasta para freidora de aire/deshidratador, la bandeja para hornear/asar, la rejilla de alambre y la bandeja para migas con agua tibia jabonosa. Enjuagar y secar bien antes de colocarlas en el horno tostador.
5. No utilizar limpiadores abrasivos.
6. Para asegurarse de que el horno tostador esté libre de aceites utilizados en la fabricación, es necesario poner en funcionamiento la unidad una vez vacía.

7. Asegurarse de que la bandeja para migas esté colocada en la parte inferior del horno tostador.
8. Siguiendo las instrucciones de FUNCIONAMIENTO detalladas, vaciar el horno tostador y HORNEAR durante 30 minutos para preparar el horno tostador para su uso.

Funcionamiento

NOTA: Para desactivar los tonos audibles, mantener presionados + y -. El icono de SONIDO APAGADO aparece junto a TIEMPO en el panel de control. Volver a presionar ambos botones para encender el sonido.

PRECAUCIÓN: NUNCA utilizar recipientes de plástico en el horno tostador.

PRECAUCIÓN: No colocar nada encima del horno tostador.

1. Cuando el horno tostador esté enchufado, sonará un tono, el botón se iluminará y se encenderá y apagará lentamente.
2. Abrir la puerta de vidrio.
3. Antes de utilizarlo, asegurarse siempre de que la bandeja para migas esté colocada en la parte inferior del horno tostador. Utilizar siempre la bandeja para hornear/asar con el fin de reducir las salpicaduras. (Figura 1).
4. Deslizar la rejilla de alambre en la posición de estante deseada. Agregar comida. Cerrar la puerta de vidrio.
5. Presionar el botón. Sonará un tono mientras el panel de control se ilumina y permanece activo durante 3 minutos.
6. Presionar cualquier botón de FUNCIÓN: FREÍR, PIZZA o TOSTADO/PANECILLO para activar.
7. Para acceder a las FUNCIONES COOKIES (Galletas), SLOW COOK (Cocción lenta), REHEAT (Recalentar), DEHYDRATE (Deshidratar), BAKE (Hornear) y BROIL (ASAR), presionar el botón START/MENU (Iniciar/Menú); sonará un tono. Presionar +, - hasta que se ilumine la FUNCIÓN deseada.
8. Para cambiar cualquier ajuste de FUNCIÓN predeterminado, presionar el botón TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo); luego presionar +, - hasta que aparezcan el TIEMPO y la TEMPERATURA deseados.
9. Presionar START/MENU (Iniciar/Menú) para comenzar la operación. El TIEMPO y la TEMPERATURA predeterminados se alternarán en la pantalla digital. La función de TIEMPO comenzará la cuenta regresiva.

10. Cuando el TIEMPO restante llegue a 0:00, sonarán 2 tonos y el horno tostador con freidora de aire digital se APAGARÁ automáticamente.

PRECAUCIÓN: No tocar el horno tostador caliente ni ninguna parte del horno tostador caliente sin usar guantes de cocina.

11. Abrir la puerta de vidrio. Utilizar un termómetro para carne, si es necesario, para comprobar el punto de cocción. Prolongar el TIEMPO de cocción si es necesario.

ADVERTENCIA: NO DEJAR EL HORNO TOSTADOR DESATENDIDO MIENTRAS USA LAS FUNCIONES FREÍR, ASAR o TOSTADO.

12. Desenchufar cuando no se utilice y dejar que el horno tostador se enfríe por completo antes de limpiarlo.



Tiempos y temperaturas preestablecidos

VENTILADOR FUNCIÓN	TEMPERATURA			TIEMPO			VENTILADOR DE CONVECCIÓN VELOCIDAD		
	Predet.	Min.	Máx.	Predet.	Min.	Máx.	Predet.	Min.	Máx.
Freír	204 °C (400 °F)	204 °C (400 °F)	232 °C (450 °F)	25 min	1 min	1 hora	3 Alto	1 Bajo	3 Alto
Asar	232 °C (450 °F)			30 min	1 min	1 hora	3 Alto	APA- GADO	3 Alto
Hornear	177 °C (350 °F)	77 °C (170 °F)	232 °C (450 °F)	30 min	1 min	2 horas	OFF	APA- GADO	3 Alto
Recalentar	177 °C (350 °F)	77 °C (170 °F)	232 °C (450 °F)	15 min	1 min	1 hora			
Cocción lenta	ALTA	Baja	ALTA	4 horas	2 horas	12 horas	3 Alto	APA- GADO	3 Alto
Cocción lenta	Baja			6 horas	4 horas	72 horas	3 Alto	APA- GADO	3 Alto
Tostado	L4			L4 Medio	L1 Claro	L7 Oscuro			
Panecillo	L4			L4 Medio	L1 Claro	L7 Oscuro			
Galletas	177 °C (350 °F)	77 °C (170 °F)	232 °C (450 °F)	11 min	1 min	1 hora			
Pizza	177 °C (350 °F)	177 °C (350 °F)	232 °C (450 °F)	20 min	1 min	1 hora			
Deshidratar	49 °C (120 °F)	27 °C (80 °F)	82 °C (180 °F)	8 horas	1 min	72 horas	3 Alto		

Control del ventilador de convección

1. Las FUNCIONES AIR FRY (Freír), BROIL (Asar), SLOW COOK (Cocción lenta) y BAKE (Hornear) disponen de un ventilador de convección de 3 velocidades.
2. Para seleccionar o cambiar la velocidad del ventilador de convección, mantener presionado TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) durante 3 segundos. Sonará un tono y aparecerá la VELOCIDAD DE VENTILADOR 1, 2 o 3 en la pantalla.
3. Presionar (+) para aumentar o (-) para disminuir la VELOCIDAD según sea necesario. Ver TIEMPOS Y TEMPERATURAS predeterminados para 3 velocidades de ventilador.

Pizza, tostado/panecillo, freír

FREÍR

NOTA: La velocidad del ventilador de convección predeterminada para FREÍR es 3 ALTA, que puede reducirse al freír con aire alimentos delicados como pescado o algunas frutas o verduras.

NOTA: El ventilador de convección no se puede apagar durante la función FREÍR.

1. SIEMPRE utilizar la canasta de malla para freidora de aire/deshidratador cuando se fría al aire.
2. El calor intenso y la máxima potencia del ventilador garantizan alimentos dorados y crujientes con un mínimo de aceite o sin este.

¡**IMPORTANTE!** Cuando fría al aire alimentos grasos (como alitas de pollo o costillas de cerdo), utilizar la bandeja para asar en lugar de la canasta para freidora de aire/deshidratador con el fin de evitar que el aceite gotee sobre los elementos de calentamiento. Desechar el exceso de aceite si es necesario.

NOTA: Dar siempre vuelta los alimentos a mitad del tiempo para FREÍR. Para acelerar el dorado, untar los cortes magros de carne, pollo y pescado con aceite o mantequilla derretida.

3. Cuando termina de cocinar, usar siempre guantes protectores para horno al momento de sacar 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 norma general, dependiendo del alimento y de la cantidad a cocinar, los alimentos de receta o envasados, es posible que los TIEMPOS de cocción sugeridos deban reducirse ligeramente.
Comprobar siempre los alimentos a mitad del tiempo de cocción para determinar el TIEMPO y la TEMPERATURA de cocción finales.
5. Comprobar siempre el progreso de la cocción una vez transcurrido el TIEMPO.

Asar por convección/Asar

NOTA: La velocidad del ventilador de convección predeterminada para ASAR es 3 ALTA. Al dorar quesos, pan rallado o malvaviscos azucarados, utilizar el control del ventilador de convección para APAGAR el ventilador si no se necesita el ASADO por convección.

1. ASAR cortes tiernos de carne o carnes marinadas, chuletas, aves o pescado, frutas y verduras. Utilizar la bandeja para hornear de modo que los jugos o la grasa goteen en la bandeja y se reduzcan las salpicaduras durante el asado.

ADVERTENCIA: NUNCA colocar papel de aluminio encima de la bandeja para hornear/asar. Esto atrapa la grasa y puede provocar un incendio.

2. El TIEMPO PARA ASAR se determina en función del punto de cocción deseado y la distancia entre el alimento y el elemento.

IMPORTANTE: Voltear y comprobar los alimentos a mitad del tiempo de ASADO.

Tabla de cocción para Freír/Asar por convección

Los tiempos son estimados y se basan en porciones y pesos promedio.

UTILIZAR SIEMPRE UN TERMÓMETRO PARA CARNE PARA ASEGURARSE DE QUE LA CARNE, LAS AVES Y EL PESCADO ESTÁN BIEN COCINADOS ANTES DE SERVIRLOS.

NOTA: Si se fríen porciones más pequeñas, los tiempos de cocción serán más cortos y la calidad de los alimentos será mayor. Ajustar la TEMPERATURA y el TIEMPO de fritura con aire según su gusto.

NOTA: A menos que los alimentos estén preenvasados y previamente aceitados, para obtener resultados dorados y crujientes, todos los alimentos deben aceitarse ligeramente antes de freírlos al aire.

Verduras

Alimento	Temperatura	TIEMPO PARA FREÍR/ASAR
Espárragos	204 °C (400 °F)	5 - 7 minutos
Flores de brócoli (asadas)	204 °C (400 °F)	6 - 10 minutos
Coles de Bruselas	193 °C (380 °F)	12 - 15 minutos
Flores de coliflor (asadas)	204 °C (400 °F)	6 - 10 minutos
Mazorcas de maíz	199 °C (390 °F)	6 - 8 minutos
Berenjenas, cubos de 1 1/2 in (4 cm) (asadas)	204 °C (400 °F)	15 minutos
Hinojos, frescos, cortados	193 °C (380 °F)	10 - 13 minutos
Papas fritas (frescas, en agua, de 1/4 a 1/3 in [6 a 8 mm] de espesor)	204 °C (400 °F)	16 - 20 minutos
Hongos, en rebanadas	204 °C (400 °F)	5 minutos
Pimientos, morrones, trozos de 1 in (2.5 cm)	193 °C (380 °F)	10 minutos
Pimientos, jalapeños, poblanos (asados)	193 °C (380 °F)	10 minutos
Papas, cubos de 1 in (2.5 cm)	204 °C (400 °F)	12 - 14 minutos
Papas, enteras	204 °C (400 °F)	40 minutos
Tubérculos, 1/2 in (1.3 cm), trozos (asados)	204 °C (400 °F)	15 - 20 minutos
Batatas, enteras	193 °C (380 °F)	30 - 35 minutos
Calabacín, rodajas de 1/4 in (6 mm)	204 °C (400 °F)	12 - 17 minutos

Carne

Alimento	Temperatura	TIEMPO PARA FREÍR/ASAR
Hamburguesas, 1/4 lb (113 g) (hasta 4)	182 °C (360 °F)	12 – 16 minutos
Perros calientes/salchichas	182 °C (360 °F)	10 – 15 minutos
Pastel de carne, 1 lb (454 g)	182 °C (360 °F)	35 – 40 minutos
Filetes	182 °C (360 °F)	8 – 12 minutos
Solomillo de ternera, 1 lb (454 g), poco cocido	182 °C (360 °F)	16 minutos
Solomillo de ternera, 1 lb (454 g), cocción media	182 °C (360 °F)	18 minutos

Pollo

Alimento	Temperatura	TIEMPO PARA FREÍR/ASAR
Pechuga de pollo deshuesada y sin piel	182 °C (360 °F)	10 – 15 minutos
Trozos de pollo	182 °C (360 °F)	20 – 30 minutos
Palitos/deditos de pollo, rebozados	182 °C (360 °F)	13 – 15 minutos
Alitas de pollo	182 °C (360 °F)	20 minutos

Cerdo y cordero

Alimento	Temperatura	TIEMPO PARA FREÍR/ASAR
Tocino, cortado grueso	204 °C (400 °F)	8 - 10 minutos
Jamón, precocido, deshuesado, 1,4 kg (3 lbs)	149 °C (300 °F)	1 hora
Chuletas de lomo de cordero, 2,5 cm (1 in) de espesor	204 °C (400 °F)	8 - 12 minutos
Chuletas de cerdo, 2,5 cm (1 in) de espesor	193 °C (380 °F)	10 - 14 minutos

Pescados y mariscos

Alimento	Temperatura	TIEMPO PARA FREÍR/ASAR
Dedos de bagre (descongelados, rebozados)	204 °C (400 °F)	10 - 15 minutos
Camarones (descongelados, rebozados)	160 °C (320 °F)	12 minutos
Camarones (descongelados, con salsa)	160 °C (320 °F)	5 - 8 minutos

Alimentos congelados

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

Postres

Alimento	Temperatura	TIEMPO PARA FREÍR/ASAR
Hojaldre relleno de manzana	204 °C (400 °F)	10 minutos
Pastel	177 °C (350 °F)	25 minutos

Pautas de cocción del USDA

El USDA recomienda que las carnes como la ternera, el cordero, etc. se cocinen a una temperatura interna de 63 °C/145 °F. La carne de cerdo debe cocinarse a una temperatura interna de 71 °C/160 °F y los productos de ave deben cocinarse a una temperatura interna de 77 °C/170 °F - 82 °C/180 °F para asegurarse de eliminar cualquier bacteria dañina. Al recalentar productos cárnicos o de aves de corral, también deben cocinarse a una temperatura interna de 74 °C/165 °F.

Pizza

1. Este horno tostador admite cualquier pizza fresca o congelada de 30,5 cm (12 in) (o más pequeña).
2. Cuando cocine pizza preparada, fresca o congelada, retirar todo el envoltorio, incluido el cartón, el plástico, el papel u otros materiales inflamables antes de colocar la pizza en el horno tostador. Al hornear pizza fresca, aceitar ligeramente la bandeja para hornear/asar y espolvorear con harina de maíz para poder retirar la pizza al horno con mayor facilidad.
3. **ADVERTENCIA:** No cocinar nunca las pizzas directamente sobre la rejilla de alambre, ya que el queso fundido y otros ingredientes pueden caer sobre los elementos de calentamiento y crear un riesgo potencial de incendio.
4. Dependiendo de la profundidad de la pizza, deslizar la rejilla de alambre y la bandeja para hornear/asar en la posición de estante central o inferior. Centrar con cuidado la bandeja para pizza directamente sobre la rejilla de alambre.

PRECAUCIÓN: Asegurarse de que la pizza esté al menos a 2,5 cm (1 in) del elemento de calentamiento superior.

ADVERTENCIA: NUNCA colocar papel de aluminio encima de la bandeja para hornear/asar. Esto atrapa la grasa y puede provocar un incendio.

Tostado/Panecillo

1. Mantener presionado el botón TOAST/BAGEL (Tostado/Panecillo) para cambiar de TOAST (Tostado) a BAGEL (Panecillo) y de nuevo a TOAST (Tostado).
2. Deslizar la rejilla de alambre hasta la posición de estante central y colocar el pan, las rosquillas, los wafles congelados, las masas congeladas para tostador, los alimentos preparados para tostador, etc.
3. Cuando tueste panecillos, rosquillas inglesas o alimentos para tostador, colocarlos con el lado cortado hacia arriba en la rejilla de alambre. (Figura 2).
4. El calor hornea la parte superior de los panecillos y calienta su interior. Utilizar BAGEL (Panecillo) para tostar rosquillas inglesas o panes especiales de rebanada gruesa que solo requieren que se tueste la parte superior.

NOTA: Cuando tueste panes congelados, panecillos o alimentos para tostador, aumente el ajuste de tono al Nivel 1.

Hornear, asar, galletas, cocción lenta, recalentar y deshidratar

1. Presionar el botón START/MENU (Iniciar/Menú); sonará un tono.
2. Presionar +, - hasta que la FUNCIÓN deseada se ilumine en la pantalla.

Hornear

NOTA: La velocidad del ventilador de convección predeterminada para HORNEAR está DESACTIVADA. Si se necesita HORNEAR POR CONVECCIÓN, utilizar el control del ventilador de convección para girar el ventilador a la velocidad 3 ALTA, 2 MEDIA o 1 BAJA.

NOTA: TOSTAR es un término que se aplica a menudo cuando se utilizan los botones BAKE (Hornear) o CONVECTION BAKE (Hornear por convección) para cocinar carnes.

1. Utilizar el control del ventilador de convección para encender el ventilador. Utilizar BAKE (Hornear) o CONVECTION BAKE (Hornear por convección) para hornear guisos, pasteles, galletas, tartas, bizcochos, aves, ternera, cerdo, etc.

2. La función CONVECTION BAKE/ROAST (HORNEAR/TOSTAR POR CONVECCIÓN) retiene los jugos, favorece el dorado y puede acortar el tiempo de cocción sin necesidad de dar la vuelta ni untar.
3. Para ASAR carnes o pescados, utilizar la bandeja para hornear. Colocar la carne o el pescado en la bandeja para hornear. Los jugos o la grasa gotearán en la bandeja, y reducirán las salpicaduras durante el asado. (Figura 1).
4. Utilizar solo la bandeja para hornear/asar al momento de hornear alimentos como bizcochos, galletas o aperitivos calientes. Si utiliza su propia fuente de horno, deslizar la rejilla de alambre hasta la posición de estante central o inferior. Colocar con cuidado la fuente de horno directamente sobre la rejilla de alambre y cerrar la puerta de vidrio.

PRECAUCIÓN: Asegurarse de que la fuente de horno esté al menos a 2,5 cm (1 in) del elemento de calentamiento superior.

Galletas

1. La flexibilidad y precisión milimétrica del horno tostador lo hacen perfecto para hornear una amplia variedad de tipos de galletas: masas de galletas caseras, frescas, refrigeradas o congeladas, galletas, rollos de canela o de media luna; todos pueden utilizarse para obtener resultados fabulosos.

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

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

ADVERTENCIA: NUNCA colocar papel de aluminio encima de la bandeja para hornear/asar. Esto atrapa la grasa y puede provocar un incendio.

Cocción lenta

El horno tostador con freidora de aire digital tiene capacidad para una cazuela de 20,3 cm × 30,5 cm (8 in × 12 in).

Recalentar

El horno tostador con freidora de aire digital es ideal para recalentar sus platos favoritos y las sobras de comida.

Deshidratar

1. Utilizar SIEMPRE la canasta de malla para freidora de aire/deshidratador al DESHIDRATAR. Las bajas temperaturas precisas secan los alimentos uniformemente sin cocinarlos ni sobrecalentarlos.
2. DESHIDRATAR combina el calor bajo y constante con la potencia estable del ventilador de convección.
3. El secado automático de su horno tostador hace que la deshidratación casera sea tan sencilla como gratificante y garantiza unos resultados saludables, seguros y sin conservantes.

NOTA: Dar vuelta los alimentos a la mitad, o varias veces, durante el tiempo de DESHIDRATACIÓN.

Sugerencias sobre las funciones de Beautiful

PIZZA

NOTA: Si las instrucciones del paquete no indican los tiempos de cocción por convección, bajar la TEMPERATURA 10 °C (50 °F) y vigilar cuidadosamente el progreso de la cocción.

- La versatilidad de este horno tostador digital le permite cocinar una gran variedad de pizzas, como pizza fresca o congelada, de masa fina, rellena o de plato hondo, a la perfección en todo momento.
- Utilizar los controles de TIEMPO y TEMPERATURA para obtener resultados de horneado uniformes y precisos.

TOSTADO/PANECILLO

- **ADVERTENCIA:** Tener mucho cuidado al tostar productos de pastelería con glaseado líquido o rellenos abiertos.
- Cuando tueste más de un panecillo, utilizar mitades de tamaño, grosor y frescura similares.
- Los panecillos rancios, los panecillos finos o los productos de pan dulce, como las pastas de té y el pan de frutas, se doran mucho más rápido que el pan normal, por lo que hay que reducir el tiempo de tostado.

Figura 1

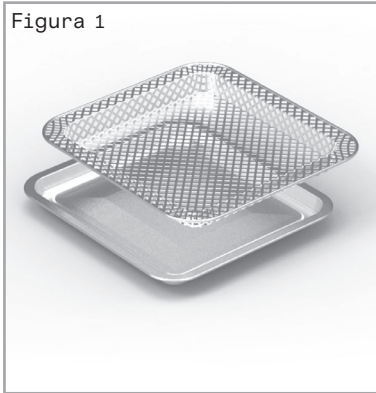
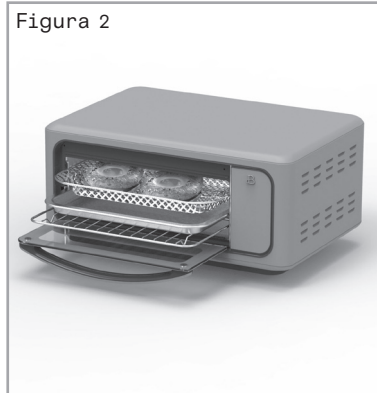


Figura 2



FREÍR

- Comprobar siempre los alimentos a mitad del tiempo de cocción para determinar el tiempo de cocción y la temperatura finales.
- Secar siempre los alimentos antes de cocinarlos para favorecer el dorado y evitar el exceso de humo.
- Para obtener resultados más crujientes, freír al aire pequeñas cantidades de alimentos recién rebozados. Crear más superficie cortando los alimentos en trozos más pequeños. Presionar el rebozado sobre los alimentos para ayudar a que se adhiera. Refrigerar los alimentos rebozados durante al menos 30 minutos. Rociar con aceite antes de freír al aire.
- El aceite vegetal o el aceite de oliva en aerosol son más efectivos, ya que se distribuye de manera uniforme y se necesita menos cantidad.
- Colocar los alimentos rebozados en la canasta para freidora de aire/deshidratador de forma que no se toquen para permitir el flujo de aire en todas las superficies.

- No llenar demasiado la canasta para freidora de aire/deshidratador con alimentos. NUNCA llenar la canasta para freidora de aire/deshidratador a más de 2/3 de su capacidad. Al freír verduras frescas, no recomendamos agregar más de 3 tazas de alimentos a la canasta para freidora de aire/deshidratador.

HORNEAR

- Cuando use HORNEAR POR CONVECCIÓN, bajar la temperatura de la receta de horneado en 10 °C (50 °F) a un mínimo de 149 °C (300 °F) al momento de hornear pasteles, tartas, galletas y pan.
- La posición de estante dependerá del tamaño de los alimentos que se preparen. Es importante colocar los alimentos lo más cerca posible del centro del horno tostador para garantizar una cocción uniforme.
- Los moldes oscuros u opacos absorben el calor con mayor rapidez; los alimentos se hornearán más rápido y la corteza se dorará más fácilmente que en moldes brillantes.
- Elegir recipientes para hornear de metal, vidrio resistente al horno y cerámica.
- Revisar las instrucciones del paquete para determinar si el recipiente es adecuado para su uso en un horno convencional o tostador.

ASAR/ASAR POR CONVECCIÓN

- ASAR POR CONVECCIÓN se utiliza para cortes de carne más finos y tiernos.
- Secar carnes y pescados marinados antes de asarlos. Secar SIEMPRE la carne con palmaditas para reducir el humo y favorecer el dorado durante el asado.
- Para acelerar el dorado y agregar sabor, untar los cortes magros de carne, pollo y pescado con aceite o mantequilla derretida.
- Quitar el exceso de grasa de la carne y marcar los bordes para evitar que se onduelen.
- Descongelar las carnes y los pescados antes de asarlos.
- El TIEMPO DE ASADO se determina en función del punto de cocción deseado y la distancia entre el alimento y los elementos de calentamiento superiores. Utilizar siempre un termómetro para carne.

DESHIDRATAR

- Deshidratar alimentos frescos y maduros para conservar los nutrientes y potenciar el sabor.


Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que pueda reparar el usuario. No tratar de repararlo. Toda reparación que requiera desarmado y que no sea una operación de limpieza debe ser realizada por un técnico calificado en reparación de electrodomésticos.

Instrucciones de cuidado y limpieza


1. Desenchufar el horno tostador y dejar que este y todos los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos.
2. Limpiar el exterior del horno tostador con un paño húmedo y secarlo bien. Puede utilizarse un limpiador líquido no abrasivo para las manchas difíciles. Enjuagar y secar bien. No utilizar estropajos metálicos ni limpiadores abrasivos que rayen la superficie.
3. Limpiar el interior con un limpiador suave o no abrasivo, y un estropajo de plástico después de cada uso para evitar acumulaciones. No frotar demasiado fuerte, ya que la superficie puede rayarse.
4. Para eliminar los alimentos horneados, verter una pequeña cantidad de aceite de cocina sobre los alimentos y dejar reposar de 5 a 10 minutos. Retirar la comida reblandecida con un paño suave.

No utilizar lana de acero, estropajos 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 jabonosa. Secar bien.
6. Lavar la canasta para freidora de aire/deshidratador, la bandeja para hornear/asar, la rejilla de alambre y la bandeja para migas con agua jabonosa, y secarlas bien. Los accesorios del horno tostador pueden lavarse en el lavavajillas.

- 
7. Si se acumularon migas y derrames en la bandeja para migas, limpiarla con un paño húmedo. Secar siempre bien la bandeja para migas antes de volver a colocarla.
 8. NO utilizar limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos para limpiar la bandeja para hornear/asar, la rejilla de alambre o la bandeja para migas. Para las manchas difíciles, limpiar con un estropajo de malla de nailon o poliéster, y un limpiador suave no abrasivo. Enjuagar y secar bien.

PRECAUCIÓN: NO utilizar limpiadores de horno en aerosol ni de otro tipo. El uso de este tipo de limpiadores puede causar daños estéticos o eléctricos al horno tostador.

Instrucciones de almacenamiento

1. Desenchufar la unidad, dejarla enfriar y limpiarla antes de guardar.
 2. Deslizar el conjunto de horneado/asar (rejilla de alambre y bandeja para hornear/asar) en la posición de estante inferior.
 3. Guardar el horno tostador en su caja en un lugar limpio y seco.
 4. No guardar nunca el electrodoméstico cuando esté caliente o enchufado.
 5. No enrollar nunca el cable alrededor del electrodoméstico.
- 

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.

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.

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

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



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

19328_19329_19330_19331 R5