

Beautiful™

Kitchenware



6qt Digital Air Fryer with Touch-Activated Display
Instruction Manual
Freidora de aire digital de 6qt 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.....	3-6
Additional Important Safeguards.....	6-8
Notes on the Plug.....	8
Notes on the Cord.....	9
Plasticizer Warning.....	10
Electric Power.....	10

Section 2: Instructions

Getting to Know Your Digital Air Fryer.....	12
Touch-Activated Display Control Panel.....	13-15
Before Using for the First Time.....	16
Operation.....	17-18
Air Fry, Roast, Reheat, Dehydrate.....	19
Manual Operation.....	19-20
Air Fry Technique.....	20-21
A Beautiful Way to Air Fry Pre-packaged Frozen Foods.....	21
Beautiful Hints for Roast.....	22
Air Fry / Roast Cooking Chart.....	22-25
User Maintenance Instructions.....	26
Care & Cleaning Instructions.....	26
Storing Instructions.....	26
Warranty.....	27-28

Índice

Sección 1: Seguridad

Medidas de seguridad importantes	30-32
Otras medidas de seguridad importantes	33-35
Notas sobre el enchufe	35
Notas sobre el cable	35-36
Advertencia sobre plastificados.....	36
Potencia eléctrica	36

Sección 2: Instrucciones

Descripción de la freidora de aire digital.....	38
Panel de control de pantalla activado por toque	39-42
Antes de usar por primera vez	43
Funcionamiento.....	44-45
Cocción con aire, Asar, Recalentar, Deshidratar	46
Operación manual	47
Técnica de cocción con aire	48-49
LA manera beautiful de cocinar con aire alimentos congelados preempaquetados	49
Consejos beautiful para asar.....	50
Tabla de cocción con aire/asar.....	50-53
Instrucciones de mantenimiento para el usuario.....	54
Instrucciones de cuidado y limpieza.....	54
Instrucciones de almacenamiento.....	55
Garantía.....	56-57



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. Use oven mitts or potholders.
3. To protect against electric 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 to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
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 hot liquids.
13. To disconnect, pull the fryer basket out of the body. Then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Make sure the fryer basket is placed into the drawer before cooking.
16. Always make sure fryer basket drawer is fully closed into the front of the Air Fryer before operation.

WARNING: Air Fryer will not operate unless fryer basket drawer is fully closed.

CAUTION: After hot air frying, the fryer basket and fryer basket drawer and the cooked foods are hot.

Extreme caution must be used when handling the hot Air Fryer basket/drawer.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

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.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.

3. If this appliance begins to malfunction during use, pull the fryer basket out of the body. Then remove plug from wall outlet.
4. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance. Contact Consumer Service.
5. Do not leave this appliance unattended during use.
6. Do not immerse power cord in any liquid. If the power cord to this appliance is damaged, it must be replaced. Contact Consumer Service.
7. Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking.
8. Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area.
9. Do not obstruct the air outlet or air inlets on the back and sides of the Air Fryer, with any objects. Avoid escaping steam from the air outlet during air frying.
10. Keep appliance at least 4 inches away from walls or other objects during operation.
11. Always use the fryer basket handle to open fryer basket drawer.
12. Do not replace the empty fryer basket drawer (without the fryer basket) into the Air Fryer body. Check to make sure the fryer basket is locked in position in the drawer.

WARNING: Under- or over-filling the fryer basket may damage the Air Fryer and could result in serious personal injury.

13. Never move a hot Air Fryer or an Air Fryer containing hot food. Allow to cool before moving.

WARNING! This Air Fryer should not be used to boil water.

WARNING! This Air Fryer should never be used to deep fry foods.

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


Product may vary slightly from illustrations.

1. Touch-Activated Display Control Panel
2. Digital TIME/TEMP Display
3. Air Fryer Drawer Handle
4. Removable Air Fryer Basket
5. Power Cord with Polarized Plug (not shown)
6. Non-Skid Feet
7. Cord Storage (not shown)
8. Crisping Tray



Touch-Activated Display Control Panel

A screen that only shows up when you need it.

The  button and any FUNCTION button will illuminate when active and vanish when not in use. Steady high heat combined with convection air, ensures crispy results with a minimum or no oil. This Beautiful Air Fryer can be programmed for precision TIME and TEMPs. No need to hover in the kitchen. When TIME expires, the Air Fryer turns OFF automatically.



1. 
2. Digital time/temp display
3. Time  and  button
4. Temp  and  button
5. Air Fry
6. Roast
7. Reheat
8. Dehydrate
9. Start/Pause



- When the Air Fryer 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.
- When is pressed, a tone will sound, and the "Air Fryer", "Roast", "Reheat" and "Dehydrate" will illuminate, except for the START/PAUSE button, and remain active for 20 seconds.
- Press to STOP any operation.



- When any FUNCTION button (AIR FRY, ROAST, REHEAT, DEHYDRATE) has been pressed, a tone will sound and default TIME and TEMP will alternate every 5 seconds on the display. .
- Press TIME or to increase or decrease cook TIME.
- Press TEMP or to increase or reduce TEMP in 5 degree increments.
- Press and hold or can quickly adjust the TIME and TEMP.

Air Fry

- When AIR FRY is pressed, a tone will sound. 400 °F TEMP and 20 minutes TIME will alternate every 5 seconds on the display.
- Press TIME or to increase or decrease AIR FRY TIME in 1 minute increments.
- Press TEMP or to increase or reduce AIR FRY TEMP in 5 degree increments.
- Press and hold or can quickly adjust the TIME and TEMP.
- Press START/PAUSE to turn food or add seasonings. Press to turn OFF the Air Fryer. Press again to shut the unit OFF.

Roast

- When ROAST is pressed, a tone will sound. 400°F TEMP and 35 minutes TIME will alternate every 5 seconds on the display.
- Press TIME ⊕ or ⊖ to increase or decrease ROAST TIME in 1 minute increments.
- Press TEMP ⊕ or ⊖ to increase or reduce ROAST TEMP in 5 degree increments.
- Press and hold ⊕ or ⊖ can quickly adjust the TIME and TEMP.
- Press START/PAUSE to turn food or add seasonings. Press ⏻ to turn OFF the Air Fryer. Press ⏻ again to shut the unit OFF.

Reheat

- When REHEAT is pressed, a tone will sound. 250°F TEMP and 6 minutes TIME will alternate every 5 seconds on the display.
- Press TIME ⊕ or ⊖ to increase or decrease REHEAT TIME in 1 minute increments.
- Press TEMP ⊕ or ⊖ to increase or reduce REHEAT TEMP in 5 degree increments.
- Press and hold ⊕ or ⊖ can quickly adjust the TIME and TEMP.
- Press START/PAUSE to turn food or add seasonings. Press ⏻ to turn OFF the Air Fryer. Press ⏻ again to shut the unit OFF.

Dehydrate

- When DEHYDRATE is pressed, a tone will sound. 130°F TEMP and 8 hours TIME will alternate every 5 seconds on the display.
- Press TIME ⊕ or ⊖ to increase or decrease DEHYDRATE TIME in 30 minute increments.
- Press TEMP ⊕ or ⊖ to increase or reduce DEHYDRATE TEMP in 10 degree increments.
- Press and hold ⊕ or ⊖ can quickly adjust the TIME and TEMP.
- Press START/PAUSE to turn food or add seasonings. Press ⏻ to turn OFF the Air Fryer. Press ⏻ again to shut the unit OFF.

Before Using for the First Time

Remove all packing material and labels from the inside and outside of the Air Fryer. Check that there is no packaging underneath and around the fryer basket and drawer.

1. Your Air Fryer is shipped with the fryer basket locked into the drawer, inside the Air Fryer body. Firmly grasp the fryer basket handle, and pull the fryer basket drawer out; place on a flat, clean work area.
2. Use the Air Fryer drawer handle to pull the drawer and air fryer basket out of the unit. (Figure 1)
3. Wash fryer basket and crisping tray in hot, soapy water.
4. DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER. Wipe Air Fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.
5. Add the crisping tray to the bottom of the air fryer basket. (Figure 2)
6. Replace the assembled fryer basket into the Air Fryer body.

NOTE: During first use, the Air Fryer may emit a slight odor. This is normal and will not affect flavor.



Operation

IMPORTANT! The maximum food capacity recommended for this air fryer basket is 6 quarts or 5 lbs.

WARNING! This Air Fryer should not be used to boil water.

WARNING! This Air Fryer should never be used to deep fry foods.


1. Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
2. Firmly grasp the fryer basket handle to open fryer basket; then use the handle to pull the basket out from the body and place on a flat, clean surface. (Figure 1)
3. Place food into the fryer basket. Do not overfill. To ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill the fryer basket more than 2/3 full. When air frying fresh vegetables, we do not recommend adding more than 4 to 6 cups of food to the fryer basket. (Figure 3)
4. Insert the assembled fryer basket into the front of the Air Fryer. Always make sure fryer basket is fully closed.
5. Plug cord in the wall outlet. An audible tone will sound and the  button will pulse slowly on and off.

Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



Air Fry, Roast, Reheat, Dehydrate

1. Press the pulsing \cup . A tone will sound as the control panel illuminates and remains active for 20 seconds.
2. Press the desired FUNCTION button. A tone will sound. The \cup button and any FUNCTION button will illuminate and the START/PAUSE will flash, START/PAUSE will illuminate when active. All other buttons vanish when not in use.
3. The default TIME and TEMP will alternate on the digital display. Press the START/PAUSE button to begin operation.(Figure 4) The FUNCTION button, START/PAUSE, and \cup will illuminate.
4. When the remaining TIME reaches 0:00, 2 tones will sound and the Digital Air Fryer will automatically turn OFF.

PRESET TIMES & TEMPS

PROBLEM	TIME			TEMP		
	Default	Min	Max	Default/°F	Min/°F	Max/°F
AIR FRY	20 mins	1min	1hour	400	170	400
ROAST	35 mins	1min	1hour	400	350	400
REHEAT	6 mins	1min	1hour	250	170	400
DEHYDRATE	8hrs	1hour	24hrs	130	90	170

MANUAL OPERATION

Consult the PRESET TIMES & TEMPS chart for minimum and maximum programming options.

5. To change default TIME before or during cooking, simply press the TIME \oplus or \ominus on the left side of the control panel. Press the TEMP \oplus or \ominus on the right side of the control panel to adjust the default TEMP.
6. When the desired TIME and TEMP appear on the digital display, press START/PAUSE to turn the Air Fryer ON. The target TIME will begin to count down. TEMP and remaining TIME will alternate on the digital

display.

NOTE: To halt air frying immediately, pull the fryer basket out of the body at any time. When the basket is replaced, air frying will resume.

7. When the remaining TIME reaches 00:00, ⏸ will appear and 2 tones will sound as the Air Fryer automatically turns OFF.

NOTE: The quantity, density, weight of food will alter the total cooking time necessary. Remember, frying smaller batches will result in shorter cooking times and higher food quality.

IMPORTANT: Always check food halfway through cooking time to determine final cook TIME and TEMP.

8. To adjust the air frying TIME or TEMP during operation use TIME or TEMP ⏩ or ⏪ to advance or decrease TIME or TEMP as you cook.

Air Fry Technique

Please consult the AIR FRY COOKING CHART and/or follow package directions for suggested TIME and TEMP.

1. Always pat food dry before cooking to encourage browning and avoid excess smoke.
2. To assure even cooking/browning, ALWAYS open the basket drawer halfway through the cook time and check, turn or shake foods in the fryer basket. Some recipes may call for brush or spray oil halfway through cooking. Adjust TIME or TEMP if needed.
3. **WARNING:** Extreme caution must be used when handling the hot fryer basket and crisping tray. Avoid escaping steam from the fryer basket and the food.

CAUTION: Always use oven mitts when handling the hot air fryer basket.

CAUTION: Hot oil can collect at the base of the basket. To avoid risk of burns or personal injury, or to avoid oil from contaminating air fried foods, always remove the crisping tray from the basket before emptying. NEVER turn the basket upside down with the crisping tray attached.

4. Shake air fried foods out onto serving area. Promptly return the fryer basket and lock into place. Continue air frying subsequent batches, if any.

5. To avoid excess smoke, when cooking naturally high fat foods, such as bacon, chicken wings or sausages, it may be necessary to empty fat from the fryer basket between batches.
6. 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 before frying.
7. Arrange breaded food in fryer basket so that food is not touching to allow air flow on all surfaces.
8. Spray oils work best. Oil is distributed evenly and less oil is needed. Canola, olive, avocado, coconut, grapeseed, peanut, or vegetable oil work well.
9. Press REHEAT to air fry food for 6 minutes at 250°F. Simply pull out the drawer to interrupt air frying at any time to check on food serving temperature. Repeat to extend air fry time until food is heated to your liking.
10. Unplug the Air Fryer when not in use.

A Beautiful Way to Air Fry Pre-packaged Frozen Foods

Let's face it. Frozen entrees, sides, veggies, desserts, even quick snacks...can be a lifesaver!

1. While microwave ovens often produce hot, mushy results and toaster ovens take forever, your Air Fryer assures reasonably fast, crispy, delicious results!
2. As a rule, depending on the food and amount to be cooked, suggested cook TIMES may have to be reduced slightly. Always check food halfway through cooking time to determine final cook TIME and TEMP.
3. Always check cooking progress after TIME has expired.

Beautiful Hints for Roast

IMPORTANT! Consult the USDA Cooking Guidelines section of this instruction manual before cooking begins. Always test meat using an accurate cooking thermometer.

- A meat thermometer inserted into the center of the meat should always be used to ensure desired doneness.
- Cook meats to 5 to 10 degrees below desired doneness (internal temperature). Allow meat to stand 15 to 20 minutes before serving. The temperature will continue to rise while standing.
- ROAST large, tender cuts of meat and poultry. Seasoning prior to cooking adds to the flavor and the aroma during cooking.
- A layer of fat on the top of the roast promotes better browning and provides natural basting.
- To speed up browning, brush lean cuts of meat, chicken and fish with oil, margarine or melted butter.
- Place meat (fat side up) and turn over half-way through ROAST time

Air Fry / Roast 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.

Air Fry / Roast Cooking Chart

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

Air Fry / Roast Cooking Chart

FOOD	TEMP	AIR FRY	ROAST	AIR FRY/ROAST TIME
BEEF				
Hamburgers, 1/4 lb. (up to 4)	360 °F		X	12 - 16 minutes
Hot Dogs /Sausages	360 °F		X	10 - 15 minutes
Meatloaf, 1 lb.	360 °F		X	35 - 40 minutes
Steak	360 °F		X	8 - 12 minutes
Beef Tenderloin, 1 lb., rare	360 °F		X	16 minutes
Beef Tenderloin, 1 lb., medium	360 °F		X	18 minutes
CHICKEN				
Chicken Breast, boneless, skinless	360 °F	X	X	10 - 15 minutes
Chicken Pieces	360 °F	X	X	20 - 30 minutes
Chicken Tenders/Fingers, battered	360 °F	X	X	13 - 15 minutes
Chicken Wings	360 °F	X	X	20 minutes
PORK AND LAMB				
Bacon, thick cut	400 °F		X	8 - 10 minutes
Ham, precooked, boneless, 3 lb.	300 °F		X	1 hour
Lamb Loin Chops, 1-inch thick	400 °F		X	8 - 12 minutes
Pork Chops, 1-inch thick	380 °F		X	10 - 14 minutes

Air Fry / Roast Cooking Chart

FOOD	TEMP	AIR FRY	ROAST	AIR FRY/ROAST TIME
FISH AND SEAFOOD				
Catfish Fingers (thawed, battered)	400 °F	X		10 - 15 minutes
Shrimp (thawed, battered)	320 °F	X		12 minutes
Shrimp (thawed, sauced)	320 °F	X		5 - 8 minutes
Frozen Foods				
Cheese Sticks (frozen)	350 °F	X		6 - 9 minutes
Chicken Nuggets (frozen)	360 °F	X		10 - 15 minutes
Fish Sticks (frozen)	400 °F	X		12 - 18 minutes
French Fries, thick (frozen) 4 cups	400 °F	X		17 - 21 minutes
French Fries, thin (frozen) 4 cups	400 °F	X		15 - 17 minutes
Meatballs, 1-inch	380 °F	X		7 - 9 minutes
Onion Rings (frozen)	360 °F	X		12 - 16 minutes
Pizza, frozen, 7-in. x 8-in.	360 °F	X		12 - 15 minutes
DESSERTS				
Apple Turnovers	400 °F	X		10 minutes
Cake	350 °F	X		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.

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

Care & Cleaning Instructions

WARNING! Allow the Air Fryer to cool fully before cleaning.

1. Unplug the Air Fryer. Remove fryer basket and crisping tray. Make sure the fryer basket and crisping tray have cooled completely before cleaning.
2. Wash the basket drawer and crisping tray in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the non-stick coating.
3. The fryer basket and crisping tray are dishwasher-safe. For best results, place in the top rack of your dishwasher to clean.
4. Wipe the Air Fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth to clean.

Storing Instructions

1. Make sure the Air Fryer is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
2. Never store the Air Fryer while it is hot or wet.
3. Add the crisping tray to the bottom the frying basket. Using the air fryer handle, properly secure the air fryer basket into the body of the air fryer to lock in place.
4. Use the cord storage area on the bottom of the unit.
5. Store Air Fryer in its box or in a clean, dry place.

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



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, siempre deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

- 1. LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No tocar las superficies calientes. Utilizar las asas o las perillas. Usar guantes de cocina o agarraderas.
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 electrodoméstico se enfríe antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo.
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. Contactar servicio 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 calientes.
13. Para desconectarlo, tirar de la canasta freidora hacia afuera del cuerpo. Luego, retirar el enchufe del tomacorriente de pared.
14. No utilizar el electrodoméstico para otros fines que no sean para los que fue diseñado.
15. Asegurarse de que la canasta freidora esté colocada dentro del cajón antes de cocinar.
16. Siempre asegurarse de que el cajón de la canasta freidora esté bien cerrado en el frente de la freidora de aire antes de ponerla en funcionamiento.

ADVERTENCIA: La freidora de aire no funcionará a menos que el cajón de la canasta freidora esté completamente cerrado.

ATENCIÓN: Luego de la cocción con aire caliente, la canasta freidora, el cajón de la canasta y los alimentos cocidos estarán calientes.

Se debe tener extrema precaución al manipular la canasta/cajón de la freidora de aire cuando está caliente.

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.

ATENCIÓN: Este electrodoméstico se calienta durante su funcionamiento y retiene calor durante un tiempo luego de ser apagado. Siempre se deben usar manoplas al manipular materiales calientes y dejar enfriar las piezas de metal antes de lavarlas. No colocar ningún elemento sobre el electrodoméstico mientras está en funcionamiento o caliente.

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este Manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento o limpiar la unidad.
2. El cable de este electrodoméstico debe enchufarse únicamente en un tomacorriente eléctrico de 120 V CA.
3. Si este electrodoméstico comienza a exhibir un funcionamiento defectuoso durante el uso, tirar de la canasta freidora hacia afuera del cuerpo. Luego, retirar el enchufe del tomacorriente de pared.
4. Si comienza a mostrar un funcionamiento defectuoso durante el uso, desenchufar el cable de inmediato. No utilizar el electrodoméstico
5. ni intentar repararlo si funciona mal. Contactar servicio al cliente.
6. No dejar el electrodoméstico sin supervisión durante su uso.
7. No sumergir el cable de alimentación en ningún líquido.

Si el cable de alimentación o este electrodoméstico se dañan, se los deberá reemplazar. Contactar servicio al cliente.

8. Mantener el cable fuera del alcance de los bebés y niños para evitar riesgos de descarga eléctrica o asfixia.
9. Colocar la freidora de aire en un área de trabajo plana y resistente al calor.
10. No obstruir con ningún objeto las entradas ni las salidas de aire de la parte posterior y de los costados de la freidora de aire. Alejarse del vapor liberado por la salida de aire durante la cocción.
11. Mantener el electrodoméstico por lo menos a 4 pulgadas (10 centímetros) de distancia de paredes u otros objetos mientras está en funcionamiento.
12. Siempre usar el asa de la canasta freidora para abrir el cajón de la canasta.
13. No colocar el cajón de la canasta vacío (sin la canasta freidora) dentro del cuerpo de la freidora de aire. Revisar que la canasta freidora esté bien asegurada en su lugar dentro del cajón.

ADVERTENCIA: Un llenado deficiente o excesivo de la canasta freidora puede dañar la freidora de aire y podría provocar lesiones físicas graves.

14. Nunca mover una freidora de aire caliente o una freidora de aire con alimentos calientes dentro. Dejar que se enfríe por completo antes de moverla.

ADVERTENCIA: Esta freidora de aire no debe utilizarse para hervir agua.

ADVERTENCIA: Esta freidora de aire nunca debe utilizarse para freír alimentos en abundante aceite.

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

2

Descripción de la freidora de aire digital


El producto puede variar ligeramente con respecto a la ilustración.

1. Panel de control de pantalla activado por toque
2. Pantalla digital que muestra TIME/TEMP (Hora/temperatura)
3. Asa del cajón de la freidora de aire
4. Canasta freidora desmontable
5. Cable de alimentación con enchufe polarizado (no se muestra)
6. Base antideslizante (no se muestra)
7. Área de almacenamiento para el cable (no se muestra)
8. Bandeja para dorar








Panel de control de pantalla activado por toque

Una pantalla que solo aparece cuando la necesita.

El botón  y cualquier botón de FUNCIÓN se iluminará cuando esté activa la función y desaparecerá cuando no se utilice. El calor uniforme combinado con el aire por convección garantiza resultados crujientes prácticamente sin aceite. La freidora de aire Beautiful se puede programar para funcionar en horas y a temperaturas precisas. No necesita esperar en la cocina. Cuando se cumple el TIEMPO, la freidora de aire se apaga automáticamente.



1. 
2. Pantalla digital que muestra TIME/TEMP (Hora/temperatura)
3. Botón TIME  y  (Tiempo)
4. Botón TEMP  y  (Temperatura)
5. Función AIR FRY (Cocción con aire)
6. Función ROAST (Asar)
7. Función REHEAT (Recalentar)
8. Función DEHYDRATE (Deshidrar)
9. START/PAUSE (Comenzar/pausar)



- Cuando se enchufe la freidora de aire, 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.
- Si se presiona , sonará un tono, y AIR FRY, ROAST, REHEAT, DEHYDRATE se iluminará, salvo por el botón START/PAUSE (Comenzar/pausar), y permanecerá activo por 20 segundos.
- Presionar para DETENER cualquier operación.



- Cuando se haya presionado cualquier botón de función (AIR FRY, ROAST, REHEAT, DEHYDRATE), sonará un tono y la HORA y la TEMPERATURA predeterminadas se alternarán en la pantalla cada 5 segundos.
- Presionar TIME o para aumentar o disminuir el tiempo.
- Presionar TEMP o para aumentar o disminuir la temperatura de cocción en intervalos de 5 grados.
- Presione y mantenga or puede ajustar rápidamente el TIME y TEMP.

Air Fry

- Si se presiona AIR FRY (Cocción con aire), sonará un tono. La temperatura de 400°F (204°C) y el tiempo de 20 minutos se alternarán en la pantalla cada 5 segundos.
- Presionar TIME o para aumentar o disminuir el AIR FRY TIME (Tempo de cocción con aire) en intervalos de 1 minuto.
- Presionar TEMP o para aumentar o disminuir la AIR FRY TEMP (Temperatura de cocción con aire) en intervalos de 5 grados.
- Presione y mantenga or puede ajustar rápidamente el TIME y TEMP.
- Presionar START/PAUSE (Comenzar/pausar) para dar vuelta los alimentos o agregar condimentos. Presionar para apagar la freidora de aire.
-Presionar nuevamente para apagar la unidad.

Roast

- Si se presiona ROAST (Asar), sonará un tono. La temperatura de 400°F (193°C) y el tiempo de 35 minutos se alternarán en la pantalla cada 5 segundos.
- Presionar TIME ⊕ o ⊖ para aumentar o disminuir el ROAST TIME (Tiempo de asado) en intervalos de 1 minuto.
- Presionar TEMP ⊕ o ⊖ para aumentar o disminuir la ROAST TEMP (Temperatura de asar) en intervalos de 5 grados.
- Presione y mantenga ⊕ or ⊖ puede ajustar rápidamente el TIME y TEMP.
- Presionar START/PAUSE (Comenzar/pausar) para dar vuelta los alimentos o agregar condimentos. Presionar ⏻ para apagar la freidora de aire. Presionar ⏻ nuevamente para apagar la unidad.

Reheat

- Si se presiona REHEAT (recalentar), sonará un tono. La temperatura de 250°F (193°C) y el tiempo de 6 minutos se alternarán en la pantalla cada 5 segundos.
- Presionar TIME ⊕ o ⊖ para aumentar o disminuir el REHEAT TIME (tiempo de asar) en intervalos de 1 minuto.
- Presionar TEMP ⊕ o ⊖ para aumentar o disminuir la REHEAT TEMP (Temperatura de asar) en intervalos de 5 grados.
- Presione y mantenga ⊕ or ⊖ puede ajustar rápidamente el TIME y TEMP.
- Presionar START/PAUSE (Comenzar/pausar) para dar vuelta los alimentos o agregar condimentos. Presionar ⏻ para apagar la freidora de aire. Presionar ⏻ nuevamente para apagar la unidad.

Dehydrate

- Si se presiona DEHYDRATE (deshidratar), sonará un tono. La temperatura de 130°F (54°C) y el tiempo de 8 horas se alternarán en la pantalla cada 5 segundos.
- Presionar TIME ⊕ o ⊖ para aumentar o disminuir el DEHYDRATE TIME (Tiempo de deshidratación) en intervalos de 30 minutos.
- Presionar TEMP ⊕ o ⊖ para aumentar o disminuir la DEHYDRATE TEMP (Temperatura de deshidratación) en intervalos de 10 grados.
- Presione y mantenga ⊕ or ⊖ puede ajustar rápidamente el TIME y TEMP.
- Presionar START/PAUSE (Comenzar/pausar) para dar vuelta los alimentos o agregar condimentos. Presionar DEHYDRATE u ⏻ para apagar la freidora de aire. Presionar ⏻ para detener la función deshidratar (DEHYDRATE). Presionar ⏻ nuevamente para apagar la unidad.

Antes de usar por primera vez

Quitar todo el material de embalaje y las etiquetas del interior y exterior de la freidora de aire. Comprobar que no haya material de empaque debajo o alrededor de la canasta de la freidora ni de su cajón.

1. La freidora de aire se envía con la canasta para freír bloqueada en su cajón, dentro del cuerpo de la freidora de aire. Sostener firmemente el asa de la canasta freidora y tirar del cajón de la canasta hacia afuera; colocarlos sobre una superficie de trabajo plana y limpia.
2. Usar el asa del cajón de la freidora de aire para retirar el cajón y la canasta freidora de la unidad. (Figura 1)
3. Lavar la canasta freidora y bandeja para dorar con agua caliente jabonosa.
4. NO SUMERGIR EL CUERPO DE LA FREIDORA DE AIRE EN EL AGUA. Limpiar el cuerpo de la freidora de aire con un trapo húmedo. Secar bien todas las piezas.
5. Coloque la bandeja en el fondo de la cesta de la freidora de aire (Figura 2)
6. Volver a colocar el conjunto del cajón dentro del cuerpo de la freidora de aire.

NOTA: Durante el primer uso, la freidora de aire puede emitir un ligero olor. Esto es normal y no afectará los sabores.



Funcionamiento

IMPORTANTE La capacidad máxima de alimentos recomendada para la canasta de esta freidora de aire es de 6 qt (5.6 litros) o 5 lb (2.25 kg).

ADVERTENCIA: Esta freidora de aire no debe utilizarse para hervir agua.

ADVERTENCIA: Esta freidora de aire nunca debe utilizarse para freír alimentos en abundante aceite.


1. Colocar la freidora de aire en un área de trabajo plana y resistente al calor, cerca de un tomacorriente.
2. Agarrar firmemente el asa de la canasta de la freidora a fin de abrir el cajón de la canasta; luego usar el asa para sacar el cajón del cuerpo y colocarlo sobre una superficie plana y limpia. (Figura 1)
3. Colocar los alimentos dentro de la canasta de la freidora. No llenarla en exceso. Para asegurar la correcta cocción y la circulación de aire, **NUNCA** se debe llenar la canasta de la freidora más de 2/3 de su capacidad. Al cocer verduras frescas con aire, recomendamos no añadir más de 4 a 6 tazas de alimento a la bandeja para dorar. (Figura 3)
4. Insertar el conjunto de cajón y canasta de la freidora ensamblado en la parte delantera de la freidora de aire. Asegurarse siempre de que el cajón de la canasta de la freidora esté completamente cerrado.
5. Enchufar el cable en el tomacorriente de la pared. Se oirá un tono y el botón  se encenderá y se apagará a ritmo lento.

Fig. 1



Fig. 2






Fig. 3



Fig. 4



Cocción con Aire, Asar, Recalentar, Deshidratar

1. Presionar el botón  pulsante. Sonará un tono, el panel de control se iluminará y permanecerá activo por 20 segundos.
2. Presionar el botón de la función deseada. Sonará un tono. El botón , el de y cualquier otro botón de función se iluminará y el botón START/PAUSE parpadeará y START/PAUSE se iluminará cuando esté activo. Todos los demás botones desaparecen cuando no están en uso.
3. La HORA y la TEMPERATURA predeterminadas se alternarán en la pantalla digital. Presionar el botón START/PAUSE para comenzar con el funcionamiento. (Figura 4) El botón de función, START/PAUSE, y el botón  se iluminarán.
4. Cuando el tiempo (TIME) restante alcance 0:00, sonarán 2 tonos y la freidora de aire digital se apagará automáticamente.

TIEMPOS Y TEMPERATURAS preestablecido

FUNCIÓN	TIEMPO			TEMPERATURA		
	Predeter- minado	Mín.	Máx.	Predeter- minada/ °F (°C)	Mín./ °F (°C)	Máx./ °F (°C)
AIR FRY (Cocción con aire)	20 mins	1 min	1 hora	400 (204)	170 (77)	400 (204)
ROAST	35 mins	1 min	1 hora	400 (204)	350 (177)	400 (204)
REHEAT	6 mins	1 min	1 hora	250 (121)	170 (77)	400 (204)
DEHYDRATE	8 horas	1 hora	24 horas	130 (54)	90 (177)	170 (77)

OPERACIÓN MANUAL

Consultar la tabla de TIEMPOS Y TEMPERATURAS PREESTABLECIDO para obtener las opciones de programación mínimas y máximas.

5. Para cambiar el TIEMPO predeterminado antes o durante la cocción, simplemente presionar TIME ⊕ o ⊖ en el lado izquierdo del panel de control. Presionar TEMP ⊕ o ⊖ en el lado derecho del panel de control para ajustar la TEMPERATURA predeterminada.
6. Cuando el TIEMPO y la TEMPERATURA deseados aparezcan en la pantalla, presionar el botón START/PAUSE (Comenzar/pausar) para encender la freidora de aire. El TIEMPO programado iniciará la cuenta regresiva. La TEMPERATURA y el TIEMPO restantes se alternarán en la pantalla digital.

NOTA: Para detener la cocción con aire inmediatamente, sacar el cajón de la canasta de la freidora del cuerpo en cualquier momento. La cocción con aire se reanuda cuando se vuelve a colocar el cajón.

7. Cuando el TIEMPO restante alcance 00:00, el botón ⏻ aparecerá, sonarán 2 tonos y la freidora de aire se apagará automáticamente.

NOTA: La cantidad, la densidad y el peso de los alimentos alterarán el tiempo total de cocción necesario. Recordar que la cocción de alimentos en tandas más pequeñas resultará en tiempos de cocción más breves y una mayor calidad.

IMPORTANTE: Siempre revisar los alimentos en la mitad del tiempo de cocción para determinar el TIEMPO de cocción final y la TEMPERATURA.

8. Para ajustar el tiempo o la temperatura de la cocción con aire mientras está en funcionamiento usar TIME o TEMP ⊕ o ⊖ para aumentar o disminuir el tiempo o la temperatura mientras cocina.

Técnica de cocción con aire

Consultar la Tabla de cocción con aire o seguir las instrucciones del paquete para el TIEMPO y la TEMPERATURA sugeridos.

1. Siempre secar los alimentos antes de cocinarlos para lograr que se doren y evitar el exceso de humo.
2. Para asegurar una cocción o dorado uniformes, SIEMPRE abrir el cajón de la canasta a la mitad del tiempo de cocción y revisar, dar vuelta o agitar los alimentos en la canasta de la freidora. Algunas recetas pueden requerir pincelar o rociar con aceite a mitad de la cocción. Si es necesario, ajustar el TIEMPO o la TEMPERATURA.
3. **ADVERTENCIA:** Se debe tener extrema precaución al manipular la canasta de la freidora y bandeja para dorar. Evitar el vapor que escapa de la canasta de la freidora y de la comida.

ATENCIÓN: Siempre usar guantes de cocina al manipular la canasta de la freidora de aire cuando está caliente.

ATENCIÓN: Puede acumularse aceite caliente en la base del cajón. Para evitar el riesgo de quemaduras o lesiones físicas, o para evitar que el aceite contamine los alimentos cocidos con aire, siempre retirar la bandeja para dorar antes de vaciarla. NUNCA voltear el cajón con la canasta para freír puesta.

4. Agitar los alimentos cocidos con aire en el área de servir. Colocar inmediatamente y trabarla en su lugar. Continuar cocinando con aire las tandas subsiguientes, si quedan más.
5. Para evitar el exceso de humo, al cocinar alimentos que tengan naturalmente mucha grasa, como tocino, alas de pollo o salchichas, es posible que sea necesario vaciar la grasa del cajón de la canasta de la freidora entre tandas.
6. 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 antes de freírlos.
7. Colocar los alimentos empanados en la canasta de la freidora de manera que no se toquen y el aire fluya por todas las superficies.

8. Los aceites en aerosol funcionan mejor. El aceite se distribuye uniformemente y se necesita menos. El aceite de canola, oliva, aguacate, coco, semilla de uva, maní o vegetal funcionan sin problemas.
9. Presionar REHEAT (Recalentar) para cocinar con aire los alimentos durante 6 minutos a 250 °F (121°C). Simplemente tirar del cajón hacia afuera para interrumpir la cocción con aire en cualquier momento a fin de revisar la temperatura de la porción de comida. Repetir para extender el tiempo de cocción con aire hasta que la comida se caliente a su gusto.
10. Desenchufar la freidora de aire cuando no esté en uso.

La manera beautiful de cocinar con aire alimentos congelados preempaquetados

Hay que reconocerlo. Las entradas, las guarniciones, las verduras, los postres, incluso los bocadillos rápidos congelados... ¡son una salvación!

1. Mientras los hornos microondas a menudo producen resultados calientes y blandos y los hornos tostadores tardan una eternidad, la freidora de aire garantiza resultados razonablemente rápidos, crujientes y ¡deliciosos!
2. Como regla, 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.
3. Siempre revisar el progreso de la cocción después de que el TIEMPO haya terminado.

Consejos beautiful para asar

IMPORTANTE Consultar la sección "Pautas de cocción del USDA" de este Manual de instrucciones antes de comenzar a cocinar. Siempre probar la carne usando un termómetro de cocina de precisión.

- Siempre debe insertarse un termómetro en el centro de la carne para asegurarse de que la cocción esté en el punto deseado.
- Cocinar las carnes de 5 a 10 grados menos que el punto de cocción deseado (temperatura interna). Dejar reposar la carne entre 15 y 20 minutos antes de servir. Mientras reposa, la temperatura seguirá aumentando.
- La función ROAST (Asar) se usa para cortes de carne y aves tiernos y grandes. Agregar condimentos antes de la cocción aporta sabor y aroma.
- Una capa de grasa ayuda a dorar los alimentos asados y les proporciona una humectación natural.
- Para que los alimentos se doren más rápido, pincelar los cortes de carne roja magra, pollo y pescado con aceite, margarina o manteca derretida.
- Colocar la carne (con el lado de la grasa hacia arriba) y darla vuelta a mitad de cocción del tiempo de ROAST.

Tabla de cocción Con Aire/Asar

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.

Tabla de cocción Con Aire/Asar

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

Tabla de cocción Con Aire/Asar

ALIMENTO	TEMPERATURA	AIR FRY (COCCIÓN CON AIRE)	ROAST (ASAR)	AIR FRY/ROAST (COCCIÓN CON AIRE/ ASAR) TIEMPO
CARNE				
Hamburguesas, 1/4 lb (113 g) (hasta 4)	360 °F (182 °C)		X	12 a 16 minutos
Perros calientes/salchichas	360 °F (182 °C)		X	10 a 15 minutos
Pastel de carne, 1 lb (454 g)	360 °F (182 °C)		X	35 a 40 minutos
Filetes	360 °F (182 °C)		X	8 a 12 minutos
Solomillo de ternera, 1 lb (454 g), poco cocido	360 °F (182 °C)		X	16 minutos
Solomillo de ternera, 1 lb (454 g), cocción media	360 °F (182 °C)		X	18 minutos
POLLO				
Pechuga de pollo, deshuesada, sin piel	360 °F (182 °C)	X	X	10 a 15 minutos
Trozos de pollo	360 °F (182 °C)	X	X	20 a 30 minutos
Tiras/bastoncitos de pollo, rebozados	360 °F (182 °C)	X	X	13 a 15 minutos
Alitas de pollo	360 °F (182 °C)	X	X	20 minutos
CERDO Y CORDERO				
Tocino, corte grueso	400 °F (204 °C)		X	8 a 10 minutos
Jamón, precocido, deshuesado, 3 lb (1.4 kg)	300 °F (149 °C)		X	1 hora
Chuletas de lomo de cordero, 1 in (2.5 cm) de espesor	400 °F (204 °C)		X	8 a 12 minutos
Chuletas de cerdo, 1 in (2.5 cm) de espesor	380 °F (193 °C)		X	10 a 14 minutos

Tabla de cocción Con Aire/Asar

ALIMENTO	TEMPERATURA	AIR FRY (COCCIÓN CON AIRE)	ROAST (ASAR)	AIR FRY/ROAST (COCCIÓN CON AIRE/ ASAR) TIEMPO
PESCADOS Y MARISCOS				
Palitos de bagre (descongelados, rebozados)	400 °F (204 °C)	X		10 a 15 minutos
Camarones (descongelados, rebozados)	320 °F (160 °C)	X		12 minutos
Camarones (descongelados, en salsa)	320 °F (160 °C)	X		5 a 8 minutos
Alimentos congelados				
Bastones de queso (congelados)	350 °F (177 °C)	X		6 a 9 minutos
Bocaditos de pollo (congelados)	360 °F (182 °C)	X		10 a 15 minutos
Bastones de pescado (congelados)	400 °F (204 °C)	X		12 a 18 minutos
Papas fritas, gruesas (congeladas), 4 tazas	400 °F (204 °C)	X		17 a 21 minutos
Papas fritas, delgadas (congeladas), 4 tazas	400 °F (204 °C)	X		15 a 17 minutos
Albóndigas, 1 in (2.5 cm)	380 °F (193 °C)	X		7 a 9 minutos
Aros de cebolla (congelados)	360 °F (182 °C)	X		12 a 16 minutos
Pizza, congelada, 7 in x 8 in (18 cm x 20 cm)	360 °F (182 °C)	X		12 a 15 minutos
ALIMENTOS CONGELADOS				
Hojaldre relleno de manzana	400 °F (204 °C)	X		10 minutos
Pastel	350 °F (177 °C)	X		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).

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este electrodoméstico necesita poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier tipo de mantenimiento, aparte de la limpieza, que requiera desarmar el aparato, debe ser realizado por un técnico calificado que repare electrodomésticos.

Instrucciones de cuidado y limpieza

ADVERTENCIA: Dejar que la freidora de aire se enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Desconectar la freidora de aire. Retirar la canasta de la freidora del cajón y bandeja para dorar. Asegurarse de que el cajón de la canasta y bandeja para dorar se hayan enfriado completamente antes de limpiarlos.
2. Lavar el cajón de la canasta y bandeja para dorar con agua caliente y jabón. No usar utensilios de cocina de metal ni limpiadores o productos de limpieza abrasivos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.
3. La canasta de la freidora y bandeja para dorar son aptos para el lavavajillas. Para obtener mejores resultados, colocarlos en el estante superior del lavavajillas para limpiarlos.
4. Limpiar el cuerpo de la freidora de aire con un paño húmedo suave y no abrasivo.

Instrucciones de almacenamiento

1. Verificar que la freidora de aire esté desenchufada y que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.
2. Esperar a que la freidora de aire se enfríe o se seque antes de guardarla.
3. Coloque la bandeja en el fondo de la cesta de la freidora de aire. Utilizando el mango, asegure bien la cesta freidora al cuerpo de la freidora de aire para bloquear en su lugar.
4. Utilizar el área de almacenamiento para el cable en la parte inferior de la unidad.
5. Guardar la freidora de aire en la caja o en un lugar limpio y seco.

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.

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.

Exclusiones:

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