

Beautiful™

Kitchenware



9qt TriZone™ Air Fryer with Touch-Activated Display
Instruction Manual

Freidora de aire TriZone™ de 9 cuartos de galón con
pantalla táctil

Manual de instrucciones





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

— Drew ♥

www.cookwithbeautiful.com

Table of Contents

Section 1: Safety

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

Section 2: Instructions

Getting to know your 9qt TriZone™ Air Fryer	12-13
Touch-Activated Display Control Panel	14-16
Before using for the first time	17
Operating instructions	18
6 Preset FUNCTIONS: AIR FRY, ROAST, BROIL, BAKE, REHEAT and DEHYDRATE	
Preset TEMPS & TIMES Chart	20
Manual operation	21
TriZone™ Mode: Using the Full Basket without Basket Divider (Using both zones without basket divider)	22
Dual Cook: Using both Zones (LEFT and RIGHT side) with Basket Divider	23-24
Single Zone Mode: Using One Zone (either LEFT or RIGHT side) with Basket Divider	24-25
Air fry technique	25-26
Air frying pre-packaged frozen foods	26
Hints for roast	26-27
Hints for broil	27
Hints for bake	27
Hints for dehydrate	27-28
Air Fry / Roast cooking chart	28-31
USDA Cooking Guidelines	31
Dehydrate chart	32
User maintenance instructions	33
Care & cleaning instructions	33
Storing instructions	33
Warranty	34-35

Índice

Sección 1: Seguridad

Medidas de seguridad importantes	37-39
Otras medidas de seguridad importantes	40-42
Notas sobre el enchufe	42
Notas sobre el cable	43
Advertencia sobre plastificados.....	44
Potencia eléctrica.....	44

Sección 2: Instrucciones

Conozca su freidora de aire TriZone™ de 9 cuartos de galón	46-47
Panel de control de pantalla activado por toque	48-51
Antes del primer uso	52
Instrucciones de funcionamiento.....	53-54
Seis configuraciones preestablecidas: AIR FRY (FREÍR AL AIRE), ROAST (ROSTIZAR), BROIL (ASAR), BAKE (HORNEAR), REHEAT (RECALENTAR), DEHYDRATE (DESHIDRATAR)	
Tabla de TEMPERATURAS y TIEMPOS preestablecidos.....	55
Operación manual	56
Modo TriZone™: Cómo utilizar la canasta completa sin el divisor de canasta (ambas zonas sin el divisor de canasta)	57
Cocción doble: Cómo utilizar ambas zonas (lado IZQUIERDO y DERECHO) con el divisor de canasta.....	58-59
Modo de una sola zona: Cómo utilizar una zona (ya sea del lado IZQUIERDO o DERECHO) con divisor de canasta	59-60
Técnica de freído al aire.....	61-62
Freír al aire alimentos congelados preenvasados	62
Consejos para rostizar	63
Consejos para asar.....	64
Consejos para hornear.....	64
Consejos para deshidratar.....	65
Tabla de freído al aire / cocción de rostizado	66-69
Pautas de cocina del USDA	70
Tabla de deshidratación.....	70-71
Instrucciones de mantenimiento para el usuario.....	72
Instrucciones de limpieza y cuidado	72
Instrucciones de almacenamiento.....	72
Garantía	73-74

A grayscale photograph of a wooden platter filled with chicken nuggets. In the top left corner, there are several sticks of celery and a small bowl containing a dipping sauce. The platter is set on a light-colored, textured surface.

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 may be used and cleaned by children age 8 and older or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, ONLY IF 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. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

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, press  and pull active fryer basket out of the air fryer body. Remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. When using the crisping tray(s), make sure they are properly inserted into the air fryer basket before cooking.
16. Make sure the crisping tray is in place before adding food to be air fried.
17. Always make sure air fryer basket is fully inserted and locked into the front of the Air Fryer before operation.

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

CAUTION: After hot air frying, roasting, broiling, baking, or reheating, the fryer basket, crisping trays (if used) and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot Air Fryer basket and crisping trays.

**FOR HOUSEHOLD USE
ONLY**

**SAVE THESE
INSTRUCTIONS**

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and may release 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, press  and pull air fryer basket out of the body. Remove plug from wall outlet. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance. Contact Customer Service.
4. Do not immerse power cord in any liquid. If the power cord to this appliance is damaged, it must be replaced.

5. Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking.
6. Place the TriZone™ Air Fryer on a flat, stable, heat-resistant work area.
7. 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.
8. Keep appliance at least 4 inches away from walls or other objects during operation.
9. Always use the fryer basket handle to remove the fryer basket.

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

10. 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

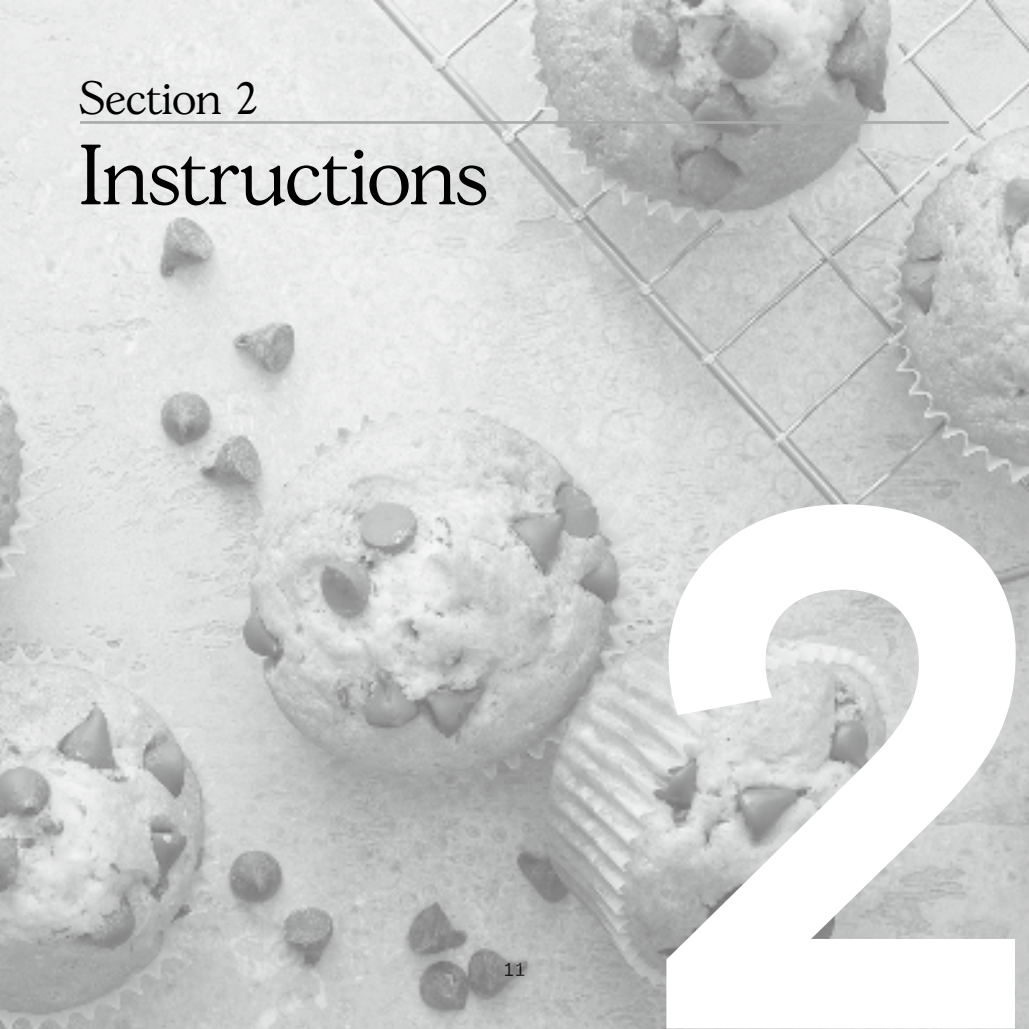
- A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1. The marked electrical rating of the 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.
 - 3. The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

PLASTICIZER WARNING

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

ELECTRIC POWER

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



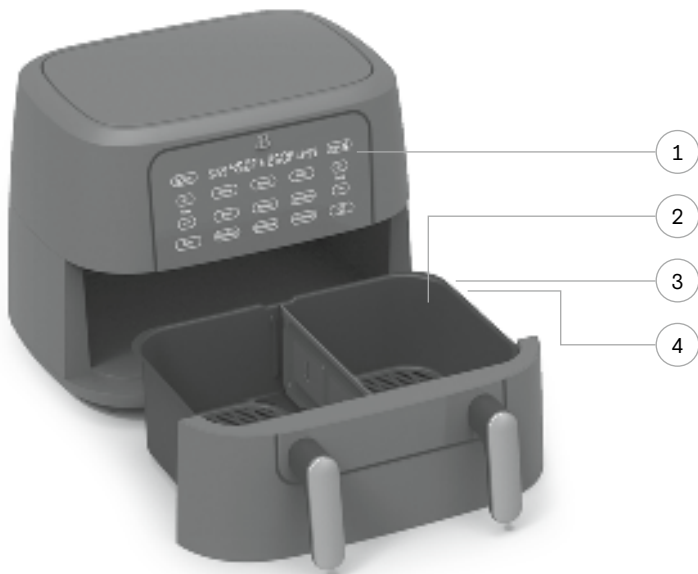
Section 2

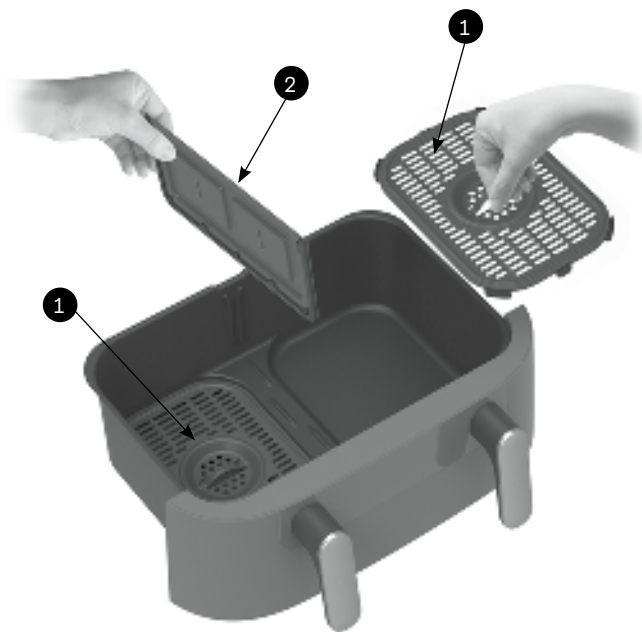
Instructions

Getting To Know Your 9qt TriZone™ Air Fryer

Product may vary slightly from illustration

1. Touch-Activated Display Control Panel
2. 9QT Removable TriZone™ AirFryer Basket
3. Power Cord with Polarized Plug (not shown)
4. Non-Skid Feet (not shown)





- 1. 2 Non Stick Crisping Trays
- 2. Basket Divider

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™ TriZone™ 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.  ON/OFF
2. Dual Digital TIME/TEMP Display
3. LEFT / RIGHT Zone Control
4. AIR FRY
5. ROAST
6. BROIL
7. BAKE
8. REHEAT
9. DEHYDRATE
10. TEMPERATURE
 and 
11. TIME  and 
12. REMINDER
13. SYNC
14. DUAL COOK
15. 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, the 6 preset functions: AIR FRY, ROAST, BAKE, BROIL, REHEAT, DEHYDRATE and the DUAL COOK icons will illuminate and remain active for 5 minutes.
- When in operation, press  to turn the whole unit off.
- The function sound can be muted / unmuted by pressing the  button for 3 seconds.



- When the pulsing  is pressed, a tone will sound, and the 6 preset functions: AIR FRY, ROAST, BAKE, BROIL, REHEAT, DEHYDRATE and the DUAL COOK button will illuminate. Press any preset FUNCTION button to continue.
- When any of the 6 preset FUNCTION buttons (AIR FRY, ROAST, BAKE, BROIL, REHEAT, DEHYDRATE) has been pressed, a tone will sound and the default TIME and TEMP will illuminate and continue to flash on your screen.
- 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.

NOTE: By DEFAULT, the 9Qt TriZone™ Air Fryer is set up to use the whole 9Qt basket (with divider removed).

- When the DUAL COOK button has been pressed, a tone will sound and the LEFT and RIGHT buttons will illuminate and the DEFAULT LEFT button will continue to flash on your screen notifying you to program the LEFT Zone (left side) first, followed by the RIGHT zone in order to cook 2 different foods at once.
- Press the LEFT or RIGHT button to program the Left or Right zone. While LEFT or RIGHT flashes, press any preset FUNCTION button to continue.

NOTE: LEFT or RIGHT zones may be programmed independently, at any time before or during operation.

NOTE: Be sure to add the basket divider if you are going to use DUAL COOK (Left and Right zones) of the TriZone™ air fryer basket.

See instructions to add the basket divider. (Figure 1)

- The LEFT or RIGHT button will illuminate steadily on the screen when active. To adjust or add programming at any time, press the appropriate LEFT or RIGHT zone control button. When the button begins to flash, TEMP/TIME can be adjusted.
- 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.

Reminder

- Press REMINDER to turn this feature ON. The Reminder button will flash when selected.
- For all preset FUNCTION selections except BROIL, REHEAT and DEHYDRATE, 5 tones will sound at 2/3 of the cook time, to remind you to shake the basket.

Dual Cook

- With the basket divider in place, program each zone independently with its own cook times and temperatures.
- The default for DUAL COOK is to program the LEFT zone first, then RIGHT
TIP: Do not set two extreme opposing temperatures in each zone. Even with the basket divider in place, the temperature from the hotter zone can affect the cooking temperature in the other zone.

Sync

- Both LEFT and RIGHT zones must be programmed first.
- Press SYNC to ensure both zones will complete cooking together.
- HOLD will appear on the display as the TriZone™ Air Fryer synchronizes the final cook times.
NOTE: Once cooking has started SYNC function will not be operable.
- DEHYDRATE is not an option when you select SYNC.

Start/Pause

- Press  to START the cooking process or to PAUSE any operation.

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 crisping trays.

1. Your 9qt TriZone™ Air Fryer is shipped with 2 crisping trays and the basket divider packaged inside the TriZone™ air fryer basket.
2. Firmly grasp the fryer basket handles, to pull fryer basket out of the main body.
3. Grasp the basket divider and crisping tray handle and lift to remove from the basket. (Figure 1)
4. Wash the fryer basket, crisping trays and basket divider in hot, soapy water.
5. DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER. Wipe Air Fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.
6. Replace crisping trays into the fryer basket. With the handle facing up, insert each tray so that the rubber corners fit and lock securely into each basket.

NOTE: If you plan on using only ONE zone (one side) when using DUAL COOK, be sure to place divider firmly in the middle of the air fryer basket.

NOTE: Refer to Figure 1 for directions to insert the basket divider. Follow the arrow direction on the basket divider to ensure that you insert the basket divider the correct way.

7. Due to base unit's gracious front curve, the air fryer basket must be properly inserted.

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

Figure 1



Operating Instructions

IMPORTANT! The maximum food capacity recommended for the Air Fryer basket is 9 quarts or 7.5 lbs. of food. Using the full basket will enable you to feed up to 9 people.

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

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

1. Place the TriZone™ Air Fryer on a flat, stable, heat-resistant work area, close to an electrical outlet. (Figure 2)
2. If needed, add crisping tray(s) and insert basket divider (add basket divider only if you are planning to use ONE zone or using DUAL COOK (both LEFT and RIGHT zones).

See “Before Using for the First Time” for a detailed description. (Figure 1)

3. Place food into the fryer basket. Do not overfill. To ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill any 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 4)

NOTE: Up to 6 cups of ingredients may be dehydrated as food will shrink to a fraction of its original volume. Place a single layer of ingredients into the empty air fryer basket. Create a second layer by placing the crisping tray into the basket over the ingredients. Add food on top of the crisping tray.

4. Insert the assembled fryer basket into the front of the TriZone™ Air Fryer. Always make sure the fryer basket is fully inserted and fully closed before operating.

NOTE: By default, the air fryer uses its full capacity. Please remove the basket divider. If you plan on using Dual Cook or only a Single Zone, please insert the basket divider to control the temperature in the left or right zone.

Figure 2



Figure 3



Figure 4



Figure 5



6 Preset FUNCTIONS: AIR FRY, ROAST, BROIL, BAKE, REHEAT and DEHYDRATE

Preset TEMPS & TIMES Chart

Menu	Default TEMP	Default TIME	TEMP Range	TIME Range	SHAKE Food
AIR FRY	400 °F	20 mins	170 °F - 450 °F	1 - 60 mins	2/3 time/ 1x
ROAST	400 °F	35 mins	350 °F - 450 °F	1 - 60 mins	2/3 time/ 1x
BROIL	450 °F	10 mins	450 °F	1 - 30 mins	not recommended
BAKE	350 °F	25 mins	170 °F - 400 °F	1 - 60 mins	2/3 time/ 1x
REHEAT	250 °F	6 mins	170 °F - 400 °F	1 - 60 mins	not recommended
DEHYDRATE	130 °F	8 hours	90 °F - 170 °F	1 hour - 24 hours	not recommended

MANUAL OPERATION

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

1. To change default TIME before or during cooking, simply press the **⊕** and **⊖** buttons to adjust the TIME or press the **⊕** and **⊖** buttons to adjust the TEMP.
2. 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.

3. 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.

4. 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.

TriZone™ Mode: Using the Full Basket without Basket Divider (Using both zones without basket divider)

1. Plug cord in the wall outlet. An audible tone will sound and the control panel will illuminate. The  button will illuminate and slowly pulse.
2. Press  again. The 6 presets AIR FRY, ROAST, BROIL, BAKE, REHEAT, DEHYDRATE and DUAL COOK will light up as default for TriZone™ Mode (using both zones and entire basket simultaneously).
3. Select one of the 6 presets FUNCTIONS. A tone will sound. All other function buttons and DUAL COOK will vanish when not in use. The default TEMP and TIME, and START/ PAUSE will illuminate and begin to flash. The  and  buttons for TEMP and TIME adjustments will also illuminate. If you wish to select another preset, you can go back by pressing .
NOTE: REMINDER will ONLY illuminate when you select AIR FRY, ROAST, and BAKE function. REMINDER is not an option when you select BROIL, REHEAT or DEHYDRATE.
4. You can now adjust the temperature by pressing the  or  on the right side of the screen and adjust the time by pressing the  or  on the left side of the screen.
TIP: You have the option of using the Reminder feature if you select AIR FRY, ROAST or BAKE. Press REMINDER to set a reminder to shake or flip your food at 2/3 the cooking time for an even air frying on the surface of the food.
5. Press START/PAUSE, the unit will begin working. The timer will begin to count down. The right side of the display will indicate the temperature and the left side will display the remaining time.
NOTE: At any time during operation, you can adjust the time or temperature by pressing their respective  or  buttons.
6. Pressing START/PAUSE will pause the cooking. Pressing it again will restart the cooking.
7. Press  button, the unit will stop and return to standby mode.

Dual Cook: Using both Zones (LEFT and RIGHT side) with Basket Divider

1. Plug cord in the wall outlet. An audible tone will sound and the control panel will illuminate. The  button will illuminate and slowly pulse.
NOTE: Insert the basket divider into the middle of the air fryer basket as well as adding both crisping trays (crisping trays optional).
NOTE: Refer to Figure 1 for directions to insert the basket divider. Follow the arrow direction on the basket divider to ensure that you insert the basket divider the correct way.
2. Press  again. The 6 presets FUNCTIONS, AIR FRY, ROAST, BROIL, BAKE, REHEAT, DEHYDRATE and DUAL COOK button will illuminate.
3. Select DUAL COOK (Figure 5). A tone will sound. Both the LEFT and RIGHT buttons will illuminate on your screen and the default LEFT button will begin to flash.
4. You are now ready to program the LEFT zone. Select one of the 6 presets FUNCTIONS. A tone will sound. All other function buttons will vanish when not in use. The default TEMP and TIME, START/PAUSE and LEFT button will illuminate and begin to flash. The  and  buttons for TEMP and TIME adjustments and SYNC will also illuminate on your screen. If you wish to select another preset, you can go back by pressing .
NOTE: REMINDER will ONLY illuminate when you select AIR FRY, ROAST, and BAKE function. REMINDER is not an option when you select BROIL, REHEAT or DEHYDRATE.
5. To adjust the temperature of the LEFT zone, press the  or  on the right side of the screen. To adjust the TIME, press the  and  on the left side of the screen.
TIP: You have the option of using the REMINDER feature if you select AIR FRY, ROAST or BAKE functions. Press REMINDER to set a reminder to shake or flip your food at 2/3 the cooking time for an even air frying on the surface of the food.
TIP: You also have the option of pressing SYNC to sync the finish cooking time of other basket if both your foods follow different recipes & different cooking times.
6. Press the RIGHT button on the screen to program the RIGHT zone and follow the same steps as points 4 through 5: i.e Select a preset and adjust the time and temperature for the RIGHT zone.

7. Press START/PAUSE button to begin operation. Pressing it again will pause the cooking cycle for both LEFT and RIGHT zones.
NOTE: At any time during operation, you can adjust the time or temperature by pressing their respective (+) or (-). You will need to select the LEFT or RIGHT zone first.

Single Zone Mode: Using One Zone (either LEFT or RIGHT side) with Basket Divider

1. Plug cord in the wall outlet. An audible tone will sound and the control panel will illuminate. The (⏻) button will illuminate and slowly pulse.
NOTE: Insert the basket divider into the middle of the air fryer basket as well as adding both crisping trays (crisping trays optional).
NOTE: Refer to Figure 1 for directions to insert the basket divider. Follow the arrow direction on the basket divider to ensure that you insert the basket divider the correct way.
2. Press (⏻) again. The 6 presets FUNCTIONS, AIR FRY, ROAST, BROIL, BAKE, REHEAT, DEHYDRATE and DUAL COOK button will illuminate.
3. Select DUAL COOK (Figure 5). A tone will sound. Both the LEFT and RIGHT buttons will illuminate on your screen and the default LEFT button will begin to flash.
4. Select between LEFT or RIGHT zone to program.
5. Select one of the 6 presets FUNCTIONS. A tone will sound. All other function buttons will vanish when not in use. The default TEMP and TIME, START/ PAUSE and LEFT or RIGHT button (depending which zone you selected to program) will illuminate and begin to flash. The (+) and (-) buttons for TEMP and TIME adjustments and SYNC will also illuminate on your screen. If you wish to select another preset, you can go back by pressing (⏻).
NOTE: REMINDER will ONLY illuminate when you select AIR FRY, ROAST, and BAKE function. REMINDER is not an option when you select BROIL, REHEAT or DEHYDRATE.
6. To adjust the temperature, press the (+) or (-) on the right side of the screen. To adjust the TIME, press the (+) or (-) on the left side of the screen.
TIP: You have the option of using the REMINDER feature if you select

AIR FRY, ROAST or BAKE functions. Press REMINDER to set a reminder to shake or flip your food at 2/3 the cooking time for an even air frying on the surface of the food.

7. Press START/PAUSE to begin the cooking. Pressing it again will pause the cooking cycle.

NOTE: At any time during operation, you can adjust the time or temperature by pressing their respective $\oplus$ or $\ominus$ buttons.

8. Press $\odot$ button, the unit will stop and return to standby mode.

Air Fry Technique

Please consult the Air Fry / Roast 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 air fry basket halfway to 2/3 through the cooking time and check, turn or shake foods in the fryer basket. Some recipes may call to brush or spray oil halfway through cooking. Adjust TEMP or TIME if needed.

WARNING: Extreme caution must be used when handling any hot fryer basket or 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. Use caution when removing cooking foods.

3. 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.
4. To ensure crispiness, make sure the skin or exterior surface of your food is dry! 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.
5. To improve crispiness, dust poultry skin or exterior surface lightly with corn starch. Spray with oil.

6. Arrange breaded food in fryer basket so that food is not touching to allow air flow on all surfaces.
7. Spray oils work best. Oil is distributed evenly and less oil is needed. Canola, olive, avocado, coconut, grapeseed, peanut, or vegetable oil work well.
8. Shake air fried foods out onto serving area. Promptly insert any fryer basket into Air Fryer body and lock into place. Continue air frying subsequent batches, if any.
9. Press REHEAT to air fry food for 6 minutes at 250 °F. Simply pull out the air fry basket to interrupt air frying at any time to check on food serving temperature. Repeat to extend cook time until food is heated to your liking.
10. Unplug the TriZone™ Air Fryer when not in use.

Air Frying Pre-Packaged Frozen Foods

- As a rule, depending on the food and amount to be cooked, suggested cook posted cook TIMES may have to be reduced slightly. Always check food halfway through cooking time to determine final cook TIME and TEMP.
- Always check cooking progress after TIME has expired.

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.
IMPORTANT: Turn and check food halfway through ROAST time.
- Press REMINDER to turn this feature ON.

Hints For Broil

- Use BROIL to melt cheese or to brown crumb toppings.
- Typically, BROIL is used for thinner, tender cuts of meats, or marinated meats, chops, poultry or fish, fruits and vegetables
- 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 Always use a meat thermometer.

Hints For Bake

- When using BAKE, you may need to lower the bake recipe temperature by 50 °F to a minimum of 300 °F.
- Check package directions to determine if the container is suitable for use in an Air Fryer.
- Reminder is off by default.

Hints For Dehydrate

NOTE: When manually programming DEHYDRATE menu selection, TIME will increase or decrease in 30 minute increments.

- Dehydrate fresh, ripe foods to preserve nutrients and enhance flavor.
- Your TriZone™ Air Fryer's automated drying makes home dehydration both simple and rewarding and ensures healthy, safe, preservative-free results.
- DEHYDRATE combines low, steady heat with steady convection fan power.

- Precise low temperatures dry out foods evenly without cooking or overheating.

NOTE: Turn food several times during DEHYDRATE .

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.

		Single zone	TriZone™
Vegetables	Temp	Time	Time
Asparagus, 1 bunch thin spears	400 °F	5-7 min	10-14 min
Asparagus, 1 bunch thick spears	400 °F	7-9 min	12-15 min
Cauliflower Florets, 3-4 cups	400 °F	13-18 min	18-25 min
Egg Plant, 1 1/2 inch cubes (roasted)	400 °F	15 min	24 min
Kale, 3 cups, stems removed	375 °F	9 min	15-18 min
Peppers, Bell, 1 inch chunks	375 °F	10 min	15-20 min
Pickles, breaded	400 °F	5-7 min	9-13 min
Potatoes, white, French Fries, (fresh soaked, 1/4 to 1/3 inch thick)	400 °F	16-20 min	30-40 min
Potatoes, white, 1 inch cubed	400 °F	12-14 min	24-35 min
Potatoes, white, wedges	390 °F	20-25 min	35-40 min
Broccoli Florets, 3-4 cups	400 °F	15-20 min	22-28 min
Brussels Sprouts, 1lb	375 °F	12-15 min	20-25 min

Corn on the Cob, 4 ears	390 °F	12-15 min	18-20 min
Carrots, 2 1/2 cups, 1/2 inch pieces	400 °F	10-12 min	20-24 min
Mushrooms, 3 cups sliced	400 °F	10-12 min	18-22 min
Peppers, Jalapeno, poblano (roasted)	375 °F	10 min	12-15 min
Zucchini, 1/4 inch discs	400 °F	14-17 min	22-24 min
Root Vegetables, 1/2 inch chunks (roasted)	400 °F	15-20 min	25-40 min

		Single zone	TriZone™
Beef	Temp	Time	Time
Hamburger, 1/4lb (up to 4)	360 °F	12-16 min	16-18 min
Hot Dogs/Sausages	360 °F	10-15 min	20-25 min
Meat Loaf, 1lb	360 °F	33-40 min	45-50 min
Steak, 2 (8 oz) Steaks	360 °F	8-21 min	10-24 min
Beef Tenderloin, 1lb, rare	360 °F	16 min	18-20 min
Beef Tenderloin, 1lb, medium	360 °F	18 min	20-24 min

		Single zone	TriZone™
Chicken	Temp	Time	Time
Chicken Breast, boneless, skinless	360 °F	18-20 min	22-25 min
Chicken Thighs, 6 - 8oz ea, boneless	360 °F	20-25 min	28-30 min
Chicken Tenders/Fingers: battered	360 °F	13-15 min	16-19 min
Chicken Wings, 2Ibs	400 °F	22-27 min	40-45 min

		Single zone	TriZone™
Pork	Temp	Time	Time
Lamb Loin Chops, 1 inch thick	400 °F	8-12 min	14-18 min
Pork Chops, 1 inch thick	375 °F	10 -14 min	20-25 min
Pork Chops, 2 inch thick	375 °F	15-19 min	22-28 min

		Single zone	TriZone™
Fish and Sea Food	Temp	Time	Time
Shrimp, thawed and battered	325 °F	12 min	14-15 min
Catfish Fingers, thawed and battered	400 °F	10-15 min	18-25 min
Shrimp, thawed and sauced	325 °F	5-8min	10-12 min
Salmon Filets, thawed	400 °F	9-12 min	17-24 min

		Single zone	TriZone™
Frozen Foods*	Temp	Time	Time
Cheese Sticks	350 °F	6-9 min	10-12 min
French Fries, Thick, 2 cups	400 °F	17-21 min	24-30 min
French Fries	400 °F	15-17 min	20-24 min
Onion Rings	360 °F	12-16 min	18-22 min
Chicken nuggets, 12 oz box	360 °F	10-15 min	17-22 min
Fish Sticks	400 °F	12-18 min	18-22 min
Meatballs, 1 inch, pre-cooked	390 °F	7-9min	11-14 min
Pizza 7 inch x 8 inch	360 °F	12-15 min	15-17 min

• All items are to be air fried from frozen (do not thaw).

		Single zone	TriZone™
Deserts	Temp	Time	Time
Apple Turnovers	400 °F	10 min	14 min
Donuts	350 °F	8 min	9-11 min

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.

Dehydrate Chart

- Turn food several times during DEHYDRATE for even drying.

Herb	Temp	Time	Herb	Temp	Time
Oregano	135 °F	2-3 hrs	Parsley	135 °F	2-3 hrs
Thyme	135 °F	3-4 hrs	Rosemary	135 °F	2-3 hrs
Tarragon	135 °F	3-4 hrs	Sage	135 °F	3-4 hrs
Kale Chips Stems Removed	135 °F	2-3 hrs			

Fruit / Vegetables

Wash all fruit skins well.

Slice fruit into 1/4 inch thick slices and arrange with space between each slice to ensure even drying.

Rotate foods halfway through DEHYDRATE time for even drying.

Dehydrate	Temp	Time	Dehydrate	Temp	Time
Apple Rounds Core Slice into 1/4 inch slices	135 °F	8-9 hrs	Orange Slices Fully dried Citrus is crisp when fully dried	135 °F	10 hrs
Mango/Papaya Pieces peel slice into 1/4 inch slices	135 °F	8-10 hrs	Tomatoes Roma skin side down	150 °F	8-9 hrs
Kiwi 14 inch rounds	135 °F	6 hrs	Tomatoes, Cherry/ Grape Skin side down	150 °F	5-9 hrs

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 TriZone™ Air Fryer to cool fully before cleaning.

1. Unplug the air fryer. Remove the fryer basket from the Air Fryer body. Make sure the air fry basket, crisping trays and basket divider have cooled completely before cleaning.
2. Wash air fryer basket, basket divider and crisping trays 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. Air fryer basket, basket divider and crisping trays are dishwasher-safe. For best results, place in the top rack of your dishwasher to clean.
4. Wipe the TriZone™ Air Fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth to clean.

Storing Instructions

1. Make sure the TriZone™ Air Fryer is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
2. Never store the TriZone™ Air Fryer while it is hot or wet.
3. Insert each clean crisping tray and basket divider into the fryer basket and store inside the air fryer body.
4. Store TriZone™ 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.

Exclusions:

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

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

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

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

How To Obtain Warranty Service:

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

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

Beautiful[™] Kitchenware



Sección 1

Seguridad

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al 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 se puede usar y limpiar por niños de 8 años de edad en adelante o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, SOLAMENTE SI son supervisados o reciben instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable por su seguridad.
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. Lleve este aparato a un técnico calificado para que lo examine, repare o ajuste.

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 desconectar, presione  y saque la cesta activa del cuerpo de la freidora. A continuación, desenchufe el aparato del tomacorriente.
14. No utilizar el electrodoméstico para otros fines que no sean para los que fue diseñado.
15. Cuando utilice la(s) bandeja(s) para textura crujiente, asegúrese de que estén correctamente insertadas en la cesta de la freidora antes de cocinar.

16. Asegúrese de que la bandeja para el modo crujiente esté en su lugar antes de agregar los alimentos que se van a freír con aire.
17. Asegurarse siempre de que la canasta freidora esté completamente insertada y trabada en la parte delantera de la freidora de aire antes de ponerla en funcionamiento.

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

PRECAUCIÓN: Después de freír, asar, hornear o recalentar con aire caliente, las cestas de la freidora, la bandeja para textura crujiente (si se usan) y los alimentos cocidos estarán calientes. Se debe tener mucho cuidado al manipular las cestas de la freidora de aire caliente y la bandeja para textura crujiente.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES: ESTE APARATO GENERA CALOR Y PUEDE LIBERAR VAPOR DURANTE SU USO. SE DEBEN TOMAR LAS PRECAUCIONES ADECUADAS PARA PREVENIR EL RIESGO DE QUEMADURAS, INCENDIOS U OTROS DAÑOS PERSONALES O 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 aparato comienza a tener fallos durante el uso, presione  y extraiga la cesta del cuerpo de la freidora. A continuación, desenchufe el aparato del tomacorriente. No use ni intente reparar el aparato

si no funciona correctamente. Póngase en contacto con Servicio al Cliente.

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. Coloque la freidora de aire TriZone™ en una superficie nivelada, estable y resistente al calor.
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. Nunca mueva una freidora de aire caliente o una freidora de aire que contenga alimentos calientes. Deje que se enfríe antes de moverla.
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

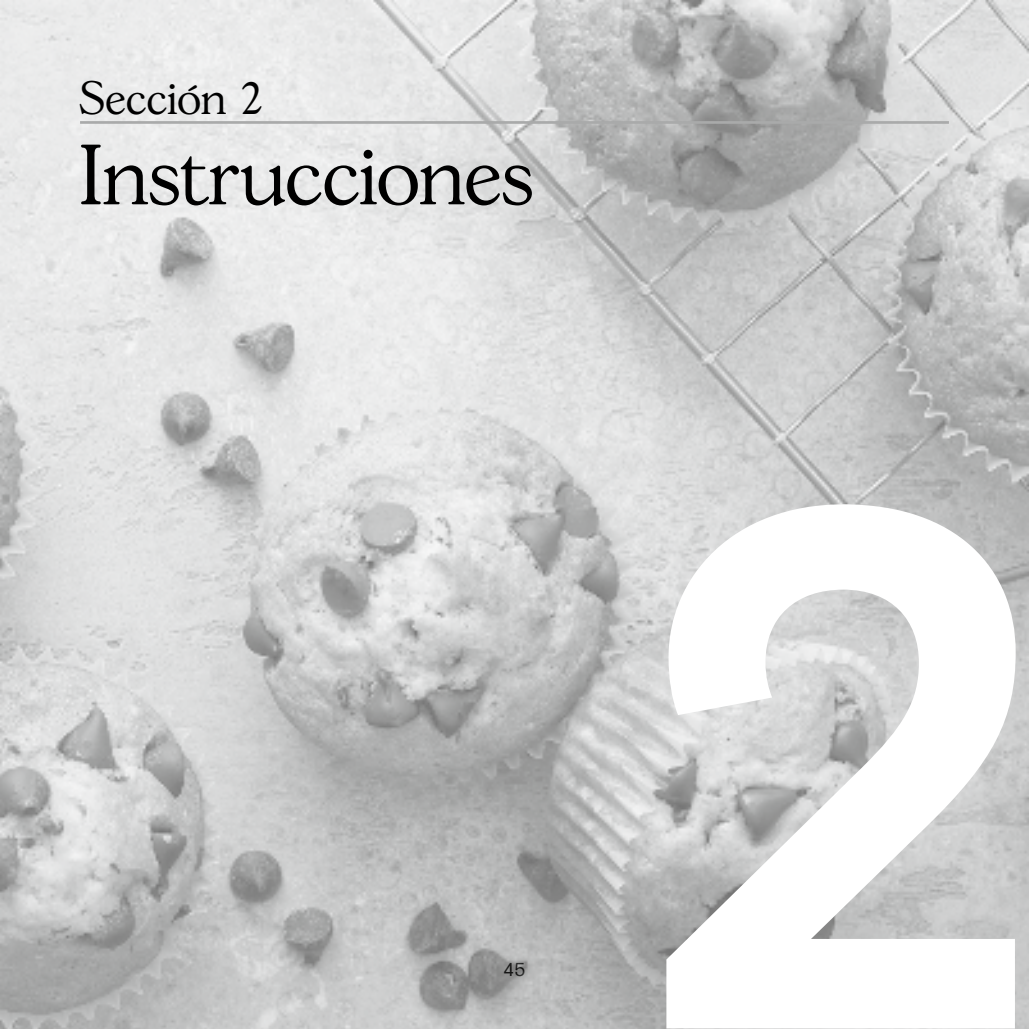
- a) Se debe utilizar un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desconectable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con uno más largo.
- b) Existen cables de alimentación desconectables más largos o prolongadores y pueden usarse si se hace con precaución.
- c) Si se utiliza 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

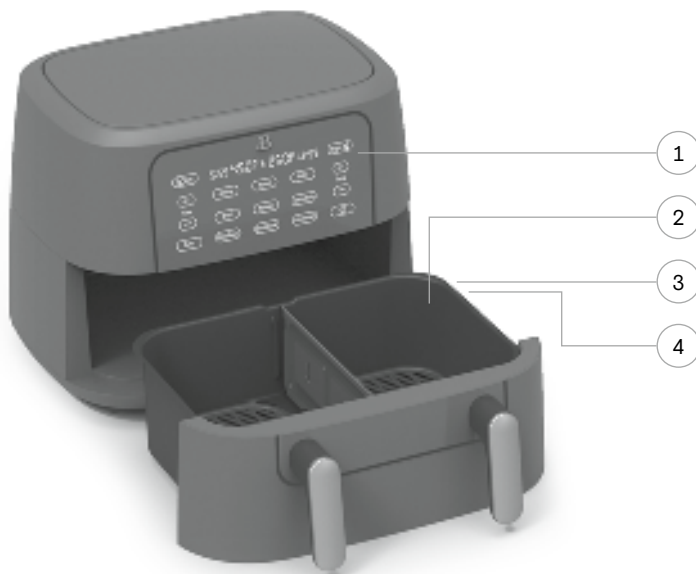
Instrucciones

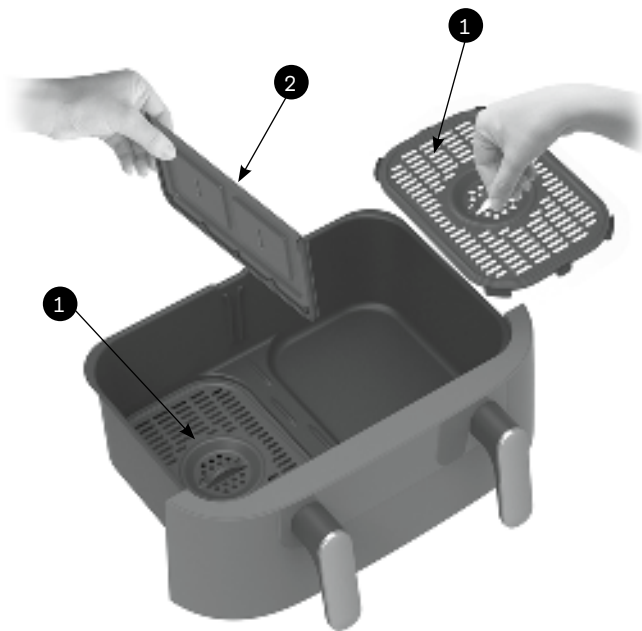
2

Conozca su freidora de aire TriZone™ de 9 cuartos de galón

El producto puede diferir ligeramente del que aparece en las ilustraciones

1. Panel de control de pantalla activado por toque
2. Cesta de la freidora de aire TriZone™ extraíble de 9 cuartos de galón
3. Cable de alimentación con enchufe polarizado (no se muestra)
4. Patas antideslizantes (no se muestran)





- 1. 2 bandejas antiadherentes para textura crujiente
- 2. Divisor de cesta

Panel de control de pantalla activado por toque

Una pantalla que solo aparece cuando la necesitas.

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.  ENCENDIDO APAGADO
2. Pantalla digital doble TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura)
3. Control de zona LEFT/RIGHT (Izquierda/Derecha)
4. AIR FRY (Freír con aire)
5. ROAST (Rostizar)
6. BROIL (Asar)
7. BAKE (Hornear)
8. REHEAT (Recalentar)
9. DEHYDRATE (Deshidratar)
10. TEMPERATURA  y 
11. TIME (Tiempo)  y 
12. REMINDER(Recordatorio)
13. SYNC (Sincronizar)
14. DUAL COOK (Cocción Dual)
15. START/PAUSE (Inicio/Pausa)





- Cuando la freidora de aire está enchufada, sonará un tono, y el panel de control se iluminará y luego se oscurecerá. El botón  se iluminará y luego pulse lentamente encender y apagar.
- Al presionar , sonará un tono, las 6 funciones preestablecidas, AIR FRY (Freír), ROAST (Tostar), BAKE (Hornear), BROIL (Asar), REHEAT (Recalentar), DEHYDRATE (Deshidratar) y los iconos DUAL COOK (Cocción doble) se iluminarán y permanecerán activos durante 5 minutos.
- Cuando esté en funcionamiento, presione  para apagar la unidad por completo.
- El sonido HECHO POR la función se puede silenciar o reactivar presionando el botón  durante 3 segundos.



- Al pulsar , sonará un tono y las 6 funciones preestablecidas, AIR FRY (Freír), ROAST (Tostar), BAKE (Hornear), BROIL (Asar), REHEAT (Recalentar), DEHYDRATE (Deshidratar) y el botón DUAL COOK (Cocción doble) se iluminarán. Presionar cualquier botón de FUNCIÓN preestablecida para continuar.
- Cuando se haya pulsado cualquiera de los 6 botones de FUNCIÓN preestablecida (AIR FRY [Freír], ROAST [Tostar], BAKE [Hornear], BROIL [Asar], REHEAT [Recalentar], DEHYDRATE [Deshidratar]), sonará un tono y el TIEMPO y la TEMPERATURA predeterminados se iluminarán y seguirán parpadeando en la pantalla
- Presionar TIME (Tiempo)  o  para aumentar o disminuir el TIEMPO de cocción.
- Presionar TEMP (Temperatura)  o  para aumentar o reducir la TEMPERATURA en incrementos de 5°.
- Mantener presionado  o  para ajustar rápidamente el TIEMPO y la TEMPERATURA.

NOTA: Por DEFECTO, la freidora de aire TriZone™ de 9 cuartos (8.5 L) está configurada para utilizar toda la canasta de 9 cuartos (8.5 L) (sin el divisor).

- Al presionar el botón DUAL COOK (Cocción doble), un tono sonará y los

botones LEFT (Izquierda) y RIGHT (Derecha) se iluminarán, y el botón LEFT (Izquierda) predeterminado seguirá parpadeando en la pantalla, esto indica que primero se debe programar la Zona IZQUIERDA (lado izquierdo) y luego la zona DERECHA para cocinar 2 alimentos diferentes a la vez.

- Presionar el botón LEFT (Izquierda) o RIGHT (Derecha) para programar la zona izquierda o derecha.

Mientras parpadea IZQUIERDA o DERECHA, presionar cualquier botón de FUNCIÓN preestablecida para continuar.

NOTA: Las zonas IZQUIERDA o DERECHA se pueden programar de manera independiente, en cualquier momento antes o durante el funcionamiento.

NOTA: Asegurarse de añadir el divisor de canasta si se utiliza la función DUAL COOK (Cocción doble) (zona izquierda y derecha) de la canasta de la freidora de aire TriZone™.

Consultar las instrucciones para añadir el divisor de canasta (Figura 1).

- El botón LEFT (Izquierda) o RIGHT (Derecha) se iluminará de forma fija en la pantalla cuando esté activo. Para ajustar o añadir la programación en cualquier momento, presionar el botón de control de zona LEFT (Izquierda) o RIGHT (Derecha) correspondiente. Cuando el botón comience a parpadear, se podrá ajustar la TEMPERATURA y el TIEMPO.
- Presionar TIME (Tiempo) ⊕ o ⊖ para aumentar o disminuir el TIEMPO de cocción.
- Presionar TEMP (Temperatura) ⊕ o ⊖ para aumentar o reducir la TEMPERATURA en incrementos de 5°.
- Mantener presionado ⊕ o ⊖ para ajustar rápidamente el TIEMPO y la TEMPERATURA.

Reminder

- Presionar REMINDER (Recordatorio) para activar esta función. El botón de recordatorio parpadeará cuando esté seleccionado.
- Para todas las selecciones de FUNCIÓN preestablecida, excepto BROIL (Asar), REHEAT (Recalentar) y DEHYDRATE (Deshidratar), sonarán 5 tonos a los 2/3 del tiempo de cocción, para recordar que se debe agitar la canasta.

Dual Cook

- Con el divisor de canasta en su lugar, programar cada zona de forma independiente con sus propios tiempos y temperaturas de cocción.
- El valor predeterminado para el cocción dual DUAL COOK es programar primero la zona LEFT Izquierda y luego RIGHT la Derecha.

SUGERENCIA: No establezca dos temperaturas extremas opuestas en cada zona. Incluso con el divisor de la cesta en su lugar, la temperatura de la zona más caliente puede afectar la temperatura de cocción en la otra zona.

Sync

- Las zonas IZQUIERDA y DERECHA se deben programar primero.
- Presione SYNC FINISH (Sincronizar fin) para asegurar que ambas cestas terminarán de cocinar juntas.
- En la pantalla aparecerá HOLD cuando la freidora de aire de doble cesta sincroniza los tiempos finales de cocción.

NOTA: Una vez que la cocción ha comenzado, la función SYNC no estará disponible.

- DEHYDRATE (Deshidratar) no es una opción cuando selecciona SYNC (Sincronizar).

Start/Pause

- Presione  START para iniciar el proceso de cocción o para poner en  PAUSA cualquier operación.

Antes del primer uso

Retire todo el material de embalaje y las etiquetas del interior y el exterior de la freidora de aire. Comprobar que no haya embalaje debajo y alrededor de la canasta freidora y de las bandejas de fritura.

1. La freidora de aire TriZone™ de 9 cuartos (8.5 L) se envía con 2 bandejas de fritura y el divisor de canasta empaquetados dentro de la canasta de la freidora de aire TriZone™.
2. Sujete con firmeza las asas de la cesta freidora para retirar el cesta del interior del cuerpo principal.
3. Agarre el divisor de la cesta y el asa de la bandeja para textura crujiente y levántelos para sacarlos de la cesta. (Figura 1)
4. Limpie la cesta de la freidora, las bandejas para textura crujiente y el divisor de la cesta en agua caliente con jabón.
5. NO SUMERJA EL CUERPO DE LA FREIDORA EN AGUA. Limpie el cuerpo de la freidora de aire con un paño húmedo. Seque bien todas las piezas.
6. Vuelva a colocar las bandejas textura crujiente en la cesta de la freidora. Con el asa hacia arriba, insertar cada bandeja de forma que las esquinas de goma encajen y se ajusten de forma segura en cada canasta.

NOTA: Si tiene previsto utilizar solo UNA zona (un lado) cuando utilice la función DUAL COOK (Cocción doble), asegúrese de colocar el divisor firmemente en el centro de la canasta freidora.

NOTA: Consultar la Figura 1 para ver las instrucciones para insertar el divisor de canasta. Seguir la dirección de la flecha en el divisor de canasta para asegurarse de insertarlo correctamente.

7. Debido a la elegante curva en el frente de la unidad base, la cesta de la freidora se debe insertar correctamente.

NOTA: Durante el primer uso, la freidora TriZone™ Freidora de aire puede emitir un ligero olor. Esto es normal y no afectará el sabor.

Figure 1



Instrucciones de funcionamiento

¡IMPORTANTE! La capacidad máxima de alimentos recomendada para la cesta de la freidora de aire es de 9 cuartos de galón o 7.5 libras de alimentos. El uso de la cesta completa le permitirá cocinar porciones hasta para 9 personas.

¡ADVERTENCIA! ESTA FREIDORA DE AIRE TRIZONE™ NO DEBE USARSE PARA HERVIR AGUA.

¡ADVERTENCIA! ESTA FREIDORA DE AIRE TRIZONE™ NUNCA DEBE USARSE PARA FREÍR ALIMENTOS SUMERGIDOS EN ACEITE.

1. Coloque la freidora de aire TriZone™ en una superficie nivelada, estable y resistente al calor, cerca de un tomacorriente. (Figura 2)
2. Si es necesario, añadir la bandeja de fritura e insertar el divisor de canasta (añadir el divisor de canasta solo si piensa utilizar UNA zona o si utiliza la función DUAL COOK (Cocción doble) (ambas zonas, la IZQUIERDA y la DERECHA]). Consultar "Antes de usar por primera vez" para obtener una descripción detallada (Figura 1).
3. Coloque los alimentos en la cesta de la freidora. No lo llene en exceso. Para garantizar una cocción adecuada y buena circulación de aire, NUNCA llene una cesta freidora a más de 2/3 de la capacidad máxima. Al freír verduras frescas, no recomendamos agregar más de 4 a 6 tazas de vegetales a la cesta de la freidora. (Figura 4)
NOTA: Se pueden deshidratar hasta 6 tazas de ingredientes, ya que los alimentos se reducirán a una fracción de su volumen original. Coloque una sola capa de ingredientes en una cesta vacía de la freidora de aire. Cree una segunda capa colocando la bandeja para textura crujiente en la cesta sobre los ingredientes. Agregue el alimento en la parte de arriba de la bandeja para textura crujiente.
4. Inserte la cesta de la freidora ensamblada en la parte delantera de la freidora de aire TriZone™. Siempre asegúrese de que la cesta de la freidora esté completamente insertada y completamente bloqueada antes de funcionar. (Figura 5)
NOTA: De forma predeterminada, la freidora utiliza toda su capacidad. Quite el divisor de la cesta. Si tiene previsto usar el cocción dual o solo una zona únicamente, inserte el divisor de la cesta para controlar la temperatura en la zona LEFT izquierda o RIGHT derecha.

Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5



Seis configuraciones preestablecidas: AIR FRY (FREÍR AL AIRE), ROAST (ROSTIZAR), BROIL (ASAR), BAKE (HORNEAR), REHEAT (RECALENTAR), DEHYDRATE (DESHIDRATAR)

Tabla de TEMPERATURAS y TIEMPOS preestablecidos

MENÚ	TEMP (TEMPERATURA) POR DEFECTO	TIME (TIEMPO) POR DEFECTO	RANGO DE TEMPE- RATURAS	RANGO DE TIEMPO	SHAKE (SACUDIR) ALIMENTOS
AIR FRY (Freír al aire)	400 °F	20 min	170 °F - 450 °F	1 - 60 min	2/3 veces/ 1 vez
ASAR	400 °F	35 min	350 °F - 450 °F	1 - 60 mins	2/3 veces/ 1 vez
BROIL (Asar)	450 °F	10 min	450 °F	1 - 30 min	no recomendado
BAKE (Hornear)	350 °F	25 min	170 °F - 400 °F	1 - 60 min	2/3 veces/ 1 vez
REHEAT (Recalentar)	250 °F	6 min	170 °F - 400 °F	1 - 60 min	no recomendado
DEHYDRATE (Deshidratar)	130 °F	8 horas	90 °F - 170 °F	1 hora - 24 horas	no recomendado

OPERACIÓN MANUAL

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

1. Para cambiar el TIEMPO predeterminado antes o durante la cocción, presionar simplemente los botones **+** y **-** para ajustar el TIEMPO, o presionar los botones **+** y **-** para ajustar la TEMPERATURA.
2. Cuando aparece el TIEMPO y la TEMPERATURA deseados en la pantalla digital, presionar START/PAUSE (Iniciar/Pausar) para encender la freidora. El TIEMPO objetivo comenzará la cuenta regresiva.
3. Cuando el TIEMPO restante llegue a 00:00, aparecerá y sonarán 2 tonos mientras la freidora se apaga 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.

4. Para ajustar el TIEMPO o la TEMPERATURA de la freidora de aire durante el funcionamiento, utilizar TIEMPO o TEMPERATURA, o para avanzar o disminuir el TIEMPO o la TEMPERATURA mientras cocina.

Modo TriZone™: Cómo utilizar la canasta completa sin el divisor de canasta (ambas zonas sin el divisor de canasta)

1. Enchufe el cable en el tomacorriente de pared. Se emitirá un sonido y el panel de control se iluminará. El botón  se iluminará y parpadeará lentamente.
2. Presione  de nuevo. Los 6 ajustes preestablecidos AIR FRY, ROAST, BROIL, BAKE, REHEAT, DEHYDRATE (DESHYDRATE) y DUAL COOK se iluminarán de forma predeterminada para el modo TriZone™ (usando ambas zonas y toda la cesta simultáneamente).
3. Seleccionar una de las 6 FUNCIONES preestablecidas. Sonará un tono. Todos los demás botones de función y DUAL COOK (Cocción doble) se apagarán cuando no estén en uso. Los botones predeterminados TEMP (Temperatura) y TIME (Tiempo), y START/PAUSE (Iniciar/Pausar) se iluminarán y comenzarán a parpadear. Los botones  y  para los ajustes de TEMPERATURA y TIEMPO también se iluminarán. Si desea seleccionar otro ajuste preestablecido, puede volver atrás pulsando .

NOTA: REMINDER (Recordatorio) solo se iluminará cuando seleccione las funciones AIR FRY (Freír), ROAST (Tostar) y BAKE (Hornear). El RECORDATORIO no es una opción cuando selecciona BROIL (Asar), REHEAT (Recalentar) o DEHYDRATE (Deshidratar).

4. Ahora puede ajustar la temperatura presionando  y  en el lado derecho de la pantalla y ajustar el tiempo presionando  y  en el lado izquierdo de la pantalla.

CONSEJO: Tiene la opción de usar la función de recordatorio REMINDER si selecciona AIR FRY, ROAST o BAKE. Presione REMINDER para configurar un recordatorio para agitar o voltear su comida a los 2/3 del tiempo para una cocción uniforme de la superficie del alimento.

5. Presione START/PAUSE, la unidad comienza a funcionar. El temporizador comenzará a contar hacia atrás. El lado derecho de la pantalla indicará la temperatura y el lado izquierdo mostrará el tiempo restante.

NOTA: En cualquier momento durante la operación, puede ajustar la hora o la temperatura presionando sus respectivos botones  y .

6. Al presionar START/PAUSE se pausará la cocción. Al presionarlo nuevamente, se reiniciará la cocción.
7. Presione el botón , la unidad se detendrá y volverá al modo de espera.

Cocción doble: Cómo utilizar ambas zonas (lado IZQUIERDO y DERECHO) con el divisor de canasta

1. Enchufar el cable en el tomacorriente. Un tono audible sonará y el panel de control se iluminará. El botón  se iluminará y pulsará lentamente.

NOTA: Insertar el divisor de canasta en el centro de la canasta freidora y añadir las dos bandejas de fritura (las bandejas de fritura son opcionales).

NOTA: Consultar la Figura 1 para ver las instrucciones para insertar el divisor de canasta. Seguir la dirección de la flecha en el divisor de canasta para asegurarse de insertarlo correctamente.

2. Presionar nuevamente . Se iluminarán las 6 FUNCIONES preestablecidas, AIR FRY (Freír), ROAST (Tostar), BROIL (Asar), BAKE (Hornear), REHEAT (Recalentar), DEHYDRATE (Deshidratar) y el botón DUAL COOK (Cocción doble).
3. Seleccionar DUAL COOK (Cocción doble) (Figura 5). Sonará un tono. Los botones LEFT (Izquierda) y RIGHT (Derecha) se iluminarán en la pantalla, y el botón LEFT (Izquierda) predeterminado comenzará a parpadear.
4. Ahora está listo para programar la zona IZQUIERDA. Seleccionar una de las 6 FUNCIONES preestablecidas. Sonará un tono. Todos los demás botones de función se apagaran cuando no se utilicen. Los botones predeterminados TEMP (Temperatura) y TIME (Tiempo), START/PAUSE (Iniciar/Pausar) y LEFT (Izquierda) se iluminarán y comenzarán a parpadear. Los botones  y  para los ajustes de TEMPERATURA y TIEMPO, y SYNC (Sincronizar) también se iluminarán en la pantalla. Si desea seleccionar otro ajuste preestablecido, puede volver atrás pulsando .

NOTA: REMINDER (Recordatorio) solo se iluminará cuando seleccione las funciones AIR FRY (Freír), ROAST (Tostar) y BAKE (Hornear). El RECORDATORIO no es una opción cuando seleccione BROIL (Asar), REHEAT (Recalentar) o DEHYDRATE (Deshidratar).

5. Para ajustar la temperatura de la zona IZQUIERDA, presionar los botones  o  en la parte derecha de la pantalla. Para ajustar el TIEMPO, presionar los botones  o  en la parte izquierda de la pantalla.

SUGERENCIA: Tiene la opción de utilizar la función REMINDER (Recordatorio) si selecciona las funciones AIR FRY (Freír), ROAST

(Tostar) o BAKE (Hornear). Presionar REMINDER (Recordatorio) para establecer un recordatorio para agitar o voltear sus alimentos a los 2/3 del tiempo de cocción para que la superficie de los alimentos se cocine de manera uniforme.

SUGERENCIA: Tiene la opción de utilizar la función REMINDER (Recordatorio) si selecciona las funciones AIR FRY (Freír), ROAST (Tostar) o BAKE (Hornear). Presionar REMINDER (Recordatorio) para establecer un recordatorio para agitar o voltear sus alimentos a los 2/3 del tiempo de cocción para que la superficie de los alimentos se cocine de manera uniforme.

SUGERENCIA: También tiene la opción de presionar SYNC (Sincronizar) para sincronizar el tiempo de finalización de la cocción de otra canasta si ambos alimentos siguen recetas y tiempos de cocción diferentes.

6. Presionar el botón RIGHT (Derecha) en la pantalla para programar la zona DERECHA y seguir los mismos pasos que se indican en los puntos 4 a 5: seleccionar una función predeterminada y ajustar el tiempo y la temperatura para la zona DERECHA.
7. Presionar el botón START/PAUSE (Iniciar/Pausar) para iniciar el funcionamiento. Al presionarlo de nuevo, el ciclo de cocción se detendrá para las zonas IZQUIERDA y DERECHA.

NOTA: En cualquier momento durante el funcionamiento, puede ajustar el tiempo o la temperatura presionando los botones  o  correspondientes. Deberá seleccionar primero la zona IZQUIERDA o DERECHA.

Modo de una sola zona: Cómo utilizar una zona (ya sea del lado IZQUIERDO o DERECHO) con divisor de canasta

1. Enchufar el cable en el tomacorriente. Un tono audible sonará y el panel de control se iluminará. El botón  se iluminará y pulsará lentamente.

NOTA: Insertar el divisor de canasta en el centro de la canasta freidora y añadir las dos bandejas de fritura (las bandejas de fritura son opcionales).

2. Presionar nuevamente . Se iluminarán las 6 FUNCIONES preestablecidas, AIR FRY (Freír), ROAST (Tostar), BROIL (Asar), BAKE (Hornear), REHEAT (Recalentar), DEHYDRATE (Deshidratar) y el botón DUAL COOK (Cocción doble).

3. Seleccionar DUAL COOK (Cocción doble) (Figura 5). Sonará un tono. Los botones LEFT (Izquierda) y RIGHT (Derecha) se iluminarán en la pantalla, y el botón LEFT (Izquierda) predeterminado comenzará a parpadear.
4. Seleccionar entre la zona IZQUIERDA o DERECHA para programar.
5. Seleccionar una de las 6 FUNCIONES preestablecidas. Sonará un tono. Todos los demás botones de función se apagaran cuando no se utilicen. Los botones predeterminados TEMP (Temperatura) y TIME (Tiempo), START/PAUSE (Iniciar/Pausar) y LEFT (Izquierda) o RIGHT (Derecha) (dependiendo de la zona que haya seleccionado para programar) se iluminarán y comenzarán a parpadear. Los botones $\oplus$ y $\ominus$ para los ajustes de TEMPERATURA y TIEMPO, y SYNC (Sincronizar) también se iluminarán en la pantalla. Si desea seleccionar otro ajuste preestablecido, puede volver atrás pulsando $\odot$.

NOTA: REMINDER (Recordatorio) solo se iluminará cuando seleccione las funciones AIR FRY (Freír), ROAST (Tostar) y BAKE (Hornear). El RECORDATORIO no es una opción cuando selecciona BROIL (Asar), REHEAT (Recalentar) o DEHYDRATE (Deshidratar).

6. Para ajustar la temperatura, presionar los botones $\oplus$ o $\ominus$ en la parte derecha de la pantalla. Para ajustar el TIEMPO, presionar los botones $\oplus$ and $\ominus$ en la parte izquierda de la pantalla.

SUGERENCIA: Tiene la opción de utilizar la función REMINDER (Recordatorio) si selecciona las funciones AIR FRY (Freír), ROAST (Tostar) o BAKE (Hornear). Presionar REMINDER (Recordatorio) para establecer un recordatorio para agitar o voltear sus alimentos a los 2/3 del tiempo de cocción para que la superficie de los alimentos se cocine de manera uniforme.

7. Presionar START/PAUSE (Iniciar/Pausar) para iniciar la cocción. Si se presiona de nuevo, el ciclo de cocción se detendrá.

NOTA: En cualquier momento durante el funcionamiento, puede ajustar el tiempo o la temperatura presionando los botones $\oplus$ o $\ominus$ correspondientes.

8. Presionar el botón $\odot$; el aparato se detendrá y volverá al modo de espera.

Técnica de freído al aire

Consulte la tabla de freído al aire / cocción de rostizado y/o siga las instrucciones del paquete para ver el tiempo y la temperatura sugeridos.

1. Siempre seque los alimentos con palmaditas antes de cocinarlos para que se doren bien y evitar el exceso de humo.
2. Para asegurar una cocción y un dorado uniformes, abrir SIEMPRE la canasta freidora a mitad o a 2/3 del tiempo de cocción, y controlar, girar o agitar los alimentos en la canasta freidora. Algunas recetas pueden requerir rociar aceite a mitad de la cocción. Ajustar la TEMPERATURA o el TIEMPO de ser necesario.

ADVERTENCIA: Se debe tener mucho cuidado al manipular cestas freidoras o bandejas para textura crujiente calientes. Evite el vapor que sale de la cesta freidora y los alimentos.

PRECAUCIÓN: Utilice siempre guantes para horno cuando manipule la cesta de la freidora de aire caliente.

PRECAUCIÓN: El aceite caliente puede acumularse en la base de la cesta. Tenga cuidado al retirar los alimentos que se cocinan.

3. Para evitar el exceso de humo, cuando cocine alimentos naturalmente ricos en grasas, como tocino, alitas de pollo o salchichas, puede ser necesario vaciar la grasa de la cesta de la freidora entre lotes.
4. Para asegurar una textura crujiente, asegúrese de que el pellejo o la superficie exterior de su comida esté seca. Fría al aire pequeños lotes de alimentos recién empanados. Cree más área de superficie al cortar los alimentos en piezas más pequeñas. Presione el empanado contra los alimentos para ayudar a que se adhiera. Refrigere los alimentos empanados por al menos 30 minutos antes de freírlos.
5. Para mejorar la textura crujiente, espolvoree ligeramente el pellejo de las aves de corral o la superficie exterior con almidón de maíz. Rocíe con aceite.
6. Coloque los alimentos empanizados en la cesta de la freidora de manera que los alimentos no se toquen para permitir el flujo de aire en todas las superficies.
7. Los aceites en aerosol funcionan mejor. El aceite se distribuye de manera uniforme y se necesita menos aceite. Los aceites de canola, oliva, palta, coco, semilla de uva, maní o vegetal funcionan bien.

8. Sacuda los alimentos fritos al aire en el área de servicio. Inserte rápidamente cualquier cesta freidora en el cuerpo de la freidora de aire y bloquéela en posición. Siga friendo al aire los lotes siguientes, si los hay.
9. Presione REHEAT para freír los alimentos al aire durante 6 minutos a 250 °F. Sacar simplemente la canasta freidora para interrumpir el freído en cualquier momento y controlar la temperatura de servicio de los alimentos. Repetir la operación para prolongar el tiempo de cocción hasta que los alimentos se calienten a su gusto.
10. Desenchufe la freidora de aire TriZone™ cuando no esté en uso.

Freír al aire alimentos congelados preenvasados

- Como regla general, en función de los alimentos y la cantidad a cocinar, los tiempos sugeridos de cocción pueden tener que reducirse ligeramente. Siempre verifique los alimentos a mitad del tiempo de cocción para determinar el tiempo y la temperatura finales de cocción.
- Siempre verifique el progreso de la cocción una vez expirado el tiempo.

Consejos para rostizar

¡IMPORTANTE! Consulte la sección Pautas de cocción del USDA de este manual de instrucciones antes de comenzar la cocción. Siempre pruebe la carne con un termómetro de cocción preciso.

- Siempre debe usarse un termómetro para carne insertado en el centro de la carne para asegurar la cocción deseada.
- Cocine las carnes a temperaturas de 5 a 10 grados por debajo de la cocción deseada (temperatura interna). Deje reposar la carne de 15 a 20 minutos antes de servir. La temperatura continuará aumentando mientras reposa.
- Rostice cortes grandes y tiernos de carne y ave. Al sazonar antes de cocinar se añade sabor y aroma durante la cocción.
- Una capa de grasa en la parte superior de la carne rostizada promueve un mejor dorado y proporciona un untado natural.
- Para acelerar el dorado, cepille los cortes magros de carne, pollo y pescado con aceite, margarina o mantequilla derretida.
- Coloque la carne (con el lado con la grasa hacia arriba) y volteé a la mitad del tiempo de rostizado.

IMPORTANTE: Dé la vuelta y revise los alimentos a la mitad del tiempo de ASADO.

- Presione REMINDER para activar esta función.

Consejos para asar

- Use BROIL para derretir queso o dorar cubiertas de migas de pan.
- Por lo general, BROIL se usa para cortes tiernos y delgados de carnes o chuletas, aves o pescado marinados, frutas y verduras.
- Seque las carnes y pescados marinados antes de asarlos. SIEMPRE seque la carne para reducir el humo y promover el dorado al asar.
- Para acelerar el dorado y agregar jugosidad, cepille los cortes magros de carne, pollo y pescado con aceite o mantequilla derretida.
- Corte el exceso de grasa de la carne y recorte de manera irregular los bordes para evitar el rizado.
- Descongele las carnes y el pescado antes de asar.
- El tiempo de asado se determina según el punto de cocción deseado. Siempre use un termómetro de carne.

Consejos para hornear

- Al usar BAKE, es posible que deba bajar la temperatura de la receta de horneado en 50 °F hasta un mínimo de 300 °F.
- Verifique las instrucciones del paquete para determinar si el contenido es adecuado para su uso en una freidora de aire.
- El recordatorio REMINDER está desactivado de forma predeterminada.

Consejos para deshidratar

NOTA: Al programar manualmente la selección del menú DEHYDRATE (DESHIDRATAR), TIME (TIEMPO) aumentará o disminuirá en incrementos de 30 minutos.

- Deshidrate alimentos frescos y maduros para conservar los nutrientes y realzar el sabor.
- El deshidratado automático de su Freidora de aire TriZone™ hace que la deshidratación en el hogar sea simple y gratificante y garantiza resultados saludables, seguros y sin preservantes.
- DEHYDRATE combina un calor bajo y uniforme, con la potencia constante del ventilador de convección.
- Las bajas temperaturas precisas secan los alimentos de manera uniforme sin cocinar ni sobrecalentar.

NOTA: Dé la vuelta a los alimentos varias veces durante el modo DESHIDRATAR.

Tabla de freído al aire / cocción de rostizado

Los tiempos son estimativos y se basan en tamaños y pesos promedio.

UTILICE SIEMPRE UN TERMÓMETRO DE CARNE PARA ASEGURARSE DE QUE LA CARNE, LAS AVES DE CORRAL Y EL PESCADO SE COCINAN COMPLETAMENTE ANTES DE SERVIR.

NOTA: Freír lotes más pequeños dará como resultado tiempos de cocción más cortos y una mejor calidad de los alimentos. Ajuste la TEMPERATURA y el TIEMPO de freír según sea necesario para su gusto. **NOTA:** A menos que los alimentos estén empaquetados y engrasados previamente, para obtener resultados dorados y crujientes, todos los alimentos deben engrasarse ligeramente antes de freírlos al aire.

VERDURAS	TEMPE- RATURA	ZONA ÚNICA	TRIZONE™
		TIEMPO	TIEMPO
Espárragos, 1 manojo de espárragos finos	400 °F	5 - 7 min	10 - 14 min
Espárragos, 1 manojo de espárragos gruesos	400 °F	7 - 9 min	12 - 15 min
Floretes de coliflor, 3-4 tazas	400 °F	13 - 18 min	18 - 25 min
Berenjena, cubos de 1 1/2 pulgada (asados)	400 °F	15 min	24 min
Kale, 3 tazas, sin tallos	375 °F	9 min	15 - 18 min
Pimientos morrones, trozos de 1 pulgada	375 °F	10 min	15 - 20 min
Pepinillos, empanados	400 °F	5 - 7 min	9 - 13 min
Patatas blancas, patatas fritas,	400 °F	16-20 min	30 - 40 min
(recién rebosadas de 1/4 a 1/3 de pulgada de espesor)	400 °F	16 - 20 min	30 - 40 min
Papas blancas, en cubos de 1 pulgada	400 °F	12 - 14 min	24 - 35 min

Patatas blancas, en cuñas	390 °F	20 - 25 min	35 - 40 min
Floretes de brócoli, 3-4 tazas	400 °F	15 - 20 min	22 - 28 min
Coles de Bruselas, 1 libra	375 °F	12 - 15 min	20 - 25 min
Maíz en la mazorca, 4 mazorcas	390 °F	12 - 15 min	18 - 20 min
Zanahorias, 2 1/2 tazas, trozos de 1/2 pulgada	400 °F	10 - 12 min	20 - 24 min
Champiñones, 3 tazas en rodajas	400 °F	10 - 12 min	18 - 22 min
Pimientos, jalapeños, poblano (asados)	375 °F	10 min	12 - 15 min
Calabacín, cubitos de 1/4 de pulgada	400 °F	14 - 17 min	22 - 24 min
Tubérculos, trozos de 1/2 pulgada (asados)	400 °F	15 - 20 min	25 - 40 min

		ZONA ÚNICA	TRIZONE™
CARNE DE RES	TEMPE- RATURA	TIEMPO	TIEMPO
Hamburguesa, 1/4lb (hasta 4)	360 °F	12 - 16 min	16 - 18 min
Perritos calientes/salchichas	360 °F	10 - 15 min	20 - 25 min
Pastel de carne, 1 libra	360 °F	33 - 40 min	45 - 50 min
Filete, 2 filetes (8 oz)	360 °F	8 - 21 min	10 - 24 min
Solomillo de ternera, 1 libra, a medio cocer (rojo)	360 °F	16 min	18 - 20 min
Solomillo de ternera, 1 libra, término medio	360 °F	18 min	20 - 24 min

		ZONA ÚNICA	TRIZONE™
POLLO	TEMPE- RATURA	TIEMPO	TIEMPO
Pechuga de pollo, deshuesada, sin pellejo	360 °F	18 - 20 min	22 - 25 min
Muslos de pollo, 6-8 oz cada uno, deshuesados	360 °F	20 - 25 min	28 - 30 min
Filetes/ Tiras de pollo: rebozados	360 °F	13 - 15 min	16 - 19 min
Alitas de pollo, 2 libras	400 °F	22 - 27 min	40 - 45 min

		ZONA ÚNICA	TRIZONE™
PESCADOS Y MARISCOS	TEMPE- RATURA	TIEMPO	TIEMPO
Camarones, descongelados y rebozados	325 °F	12 min	14 - 15 min
Tiras de bagre, descongeladas y rebozadas	400 °F	10 - 15 min	18 - 25 min
Camarones, descongelados y salteados	325 °F	5 - 8min	10 - 12 min
Filetes de salmón, descongelados	400 °F	9 - 12 min	17 - 24 min

		ZONA ÚNICA	TRIZONE™
ALIMENTOS CONGELADOS*	TEMPERATURA	TIEMPO	TIEMPO
Palitos de queso	350 °F	6 - 9 min	10 - 12 min
Papas fritas, gruesas, 2 tazas	400 °F	17 - 21 min	24 - 30 min
Papas fritas	400 °F	15 - 17 min	20 - 24 min
Aros de cebolla	360 °F	12 - 16 min	18 - 22 min
Nuggets de pollo, caja de 12 oz	360 °F	10 - 15 min	17 - 22 min
Palitos de pescado	400 °F	12 - 18 min	18 - 22 min
Albóndigas, 1 pulgada, precocidas	390 °F	7 - 9 min	11 - 14 min
Pizza de 7 x 8 pulgadas	360 °F	12 - 15 min	15 - 17 min

• Todos los artículos se deben cocinar en la freidora congelados (no descongelar).

		ZONA ÚNICA	TRIZONE™
POSTRES	TEMPERATURA	TIEMPO	TIEMPO
Empanadas de manzanas	400 °F	10 min	14 min
Rosquillas	350 °F	8 min	9 - 11 min

Pautas de cocina del USDA

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

Tabla de deshidratación

- Dé la vuelta a los alimentos varias veces durante la DESHIDRATACIÓN para que queden uniforme.

HIERBAS	TEMPERATURA	TIEMPO	HIERBAS	TEMPERATURA	TIEMPO
Orégano	135 °F	2 - 3 horas	Perejil	135 °F	2 - 3 horas
Tomillo	135 °F	3 - 4 horas	Romero	135 °F	2 - 3 horas
Estragón	135 °F	3 - 4 horas	Salvia	135 °F	3 - 4 horas
Chips de col rizada	135 °F	2-3 hrs			
con los tallos eliminados	135 °F	2 - 3 horas			

Frutas/verduras

Lavar todas las cáscaras de las frutas bien.

Cortar la fruta en rebanadas de 1/4 de pulgada de grosor y organizar dejando un espacio entre cada rebanada para asegurar la deshidratación uniforme.

Rote los alimentos a la mitad del tiempo de DESHIDRATACIÓN para que queden uniformes.

DESHIDRATAR	TEMPERATURA	TIEMPO	DESHIDRATAR	TEMPERATURA	TIEMPO
Corazón de manzana Cortar en rodajas de 1/4 de pulgada	135 °F	8 - 9 horas	Rodajas de naranja ompletamente secos Los cítricos están crujientes cuando están ompletamente secos	135 °F	10 horas
Trozos de mango/ papaya pelar en rodajas de 1/4 de pulgada	135 °F	8 - 10 horas	Tomates Roma con la cáscara hacia abajo	150 °F	8 - 9 horas
Kiwi Rodajas de 14 pulgadas	135 °F	6 horas	Tomates, tipo cereza/uva con la cáscara hacia abajo	150 °F	5 - 9 horas

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier mantenimiento que requiera desarmarlo, aparte de la limpieza, debe ser realizado por un técnico calificado en reparación de electrodomésticos.

Instrucciones de limpieza y cuidado

¡ADVERTENCIA! Deje que la freidora de aire trizone™ se enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Desenchufar la freidora de aire. Retirar la canasta freidora de la freidora de aire. Asegurarse de que la canasta freidora, las bandejas de fritura y el divisor de canasta se hayan enfriado completamente antes de limpiarlos.
 2. Lave la cesta de la freidora, el divisor de la cesta y las bandejas para textura crujiente en agua caliente con jabón.
- No use utensilios de cocina metálicos, limpiadores abrasivos o productos de limpieza ya que estos pueden dañar el recubrimiento antiadherente.
3. La cesta de la freidora de aire, el divisor de la cesta y las bandejas para verduras se pueden lavar en el lavavajillas. Para obtener mejores resultados, coloque en la parte superior del lavavajillas.
 4. Limpie el cuerpo de la freidora de aire TriZone™ con un paño húmedo suave y no abrasivo.

Instrucciones de almacenamiento

1. Asegúrese de que la freidora de aire TriZone™ esté desenchufada y que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarla.
2. Nunca guarde la freidora de aire TriZone™ mientras esté caliente o húmeda.
3. Inserte cada bandeja para textura crujiente y el divisor de cesta limpios en la cesta de la freidora y guárdelos dentro del cuerpo de la freidora.
4. Guarde TriZone™ Freidora de aire en su 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.

Exclusiones:

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

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

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

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

Cómo obtener el servicio de garantía

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

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

Beautiful[™] Kitchenware

Make
Something
Beautiful™
♥ Drew



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