



8qt Air Fryer

Instruction Manual

Freidora de aire de 8 cuartos de galón

Manual de instrucciones

WWW.BELLAHOUSEWARES.COM

Register your product and get support • Registrar y obtener asistencia de su producto

BELLA



THANK YOU

for your purchase

**REGISTER
AND SIGN UP**



for special announcements and trendy recipes!

**TELL US WHAT
YOU THINK!**



Rate, review or ask us a question.

GO TO: bellahousewares.com

#myBELLAlife



BellaLifestyle



BellaLife



Table of Contents

Important Safeguards.....	2-3
Notes on the Plug	3
Notes on the Cord.....	3
Additional Important Safeguards.....	3-4
Plasticizer Warning	4
Electric Power.....	4
Getting to Know Your 8 QT Air fryer.....	5
Touchscreen Control	5-6
Before Using for the First Time	6
Operating Instructions	6
Chart Manual Operation	7
Manual Operation.....	7
Air Frying Technique	8
Air Frying Pre-Packaged Frozen Foods	8
USDA Cooking Guidelines.....	8
User Maintenance Instructions.....	8
Care & Cleaning Instructions	8
Storing Instructions.....	8
Warranty	9

Índice

Medidas importantes de seguridad.....	14
Notas sobre el enchufe.....	15
Notas sobre el cable.....	15
Medidas de seguridad importantes adicionales	15
Advertencia sobre el acabado	16
Energía eléctrica	16
Conozca su freidora de aire de 8 cuartos de galón	17
Pantalla táctil de control.....	17
Antes del primer uso.....	18
Instrucciones de funcionamiento.....	19
Tabla de funcionamiento manual	20
Funcionamiento manual	21
Técnica de freído al aire.....	21
Freír al aire alimentos congelados preenvasados	21
Pautas de cocina del USDA	21
Instrucciones de mantenimiento para el usuario	21
Instrucciones de limpieza y cuidado.....	21
Instrucciones de almacenamiento	21
Garantía.....	26

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. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
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 the nearest authorized service facility or 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 the 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, 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 any active fryer basket is fully inserted and locked into the front of the Air Fryer before operation.

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

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

18. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster-oven as they may create a fire or risk of electric shock.
19. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.

20. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
21. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
22. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this appliance when not in use.
23. Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic, and the like.
24. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
25. To turn off the appliance, press .

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. 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

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 the active fryer basket out of the body. Remove plug from wall outlet. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance. Contact Consumer 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 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 each fryer basket handle to remove each 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.

Plasticizer Warning

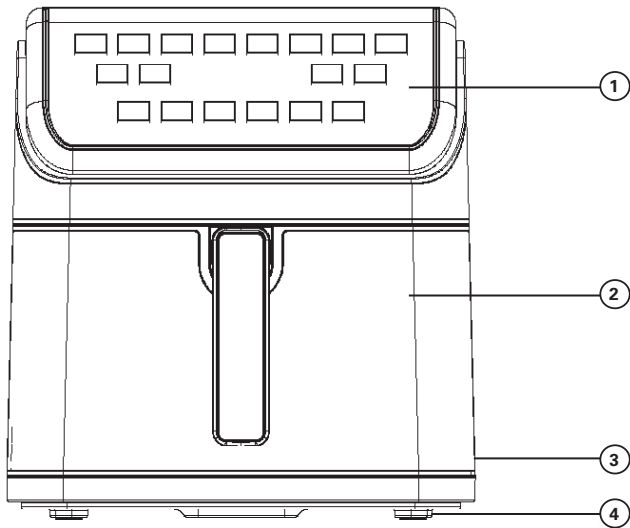
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur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

Electric Power

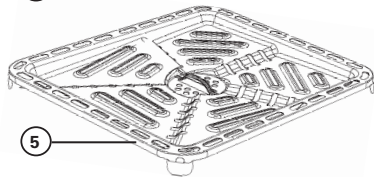
If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Getting To Know Your 8.0 Qt. Air Fryer

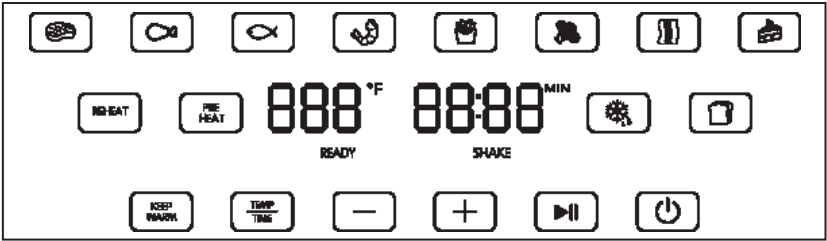
Product may vary slightly from illustrations



- 1. Touchscreen Control
- 2. Removable Air Fryer Basket
- 3. Power Cord with Polarized Plug (not shown)
- 4. Non-Skid Feet
- 5. Crisping Tray



Touchscreen Control



- | | | |
|-----------------------------------|---------------|-------------------|
| 1. ON/OFF | 6. Keep Warm | 13. Fish |
| 2. Digital Temp/
Time Display | 7. Pre Heat | 14. Shrimp |
| 3. Start/Pause | 8. Reheat | 15. French Fries |
| 4. TEMP/TIME
Selector | 9. Defrost | 16. Vegetables |
| 5. TEMP/
TIME Adjustment | 10. Toast | 17. Bacon |
| | 11. Steak | 18. Bake |
| | 12. Chicken | |

ON/OFF

- When the Air Fryer is plugged in, a tone will sound, the control panel will illuminate then disappear. The  button will light pulse, indication that the unit is powered on.
- When the  button is pressed, a tone will sound and the 13 menu functions will illuminate.
- When in operation press  to turn the Air Fryer OFF.

TEMP/TIME

- Press the  button to alternate between the TEMP displayed on the digital control and the TIME displayed.

+/-

- Press the  button to increase the TEMP or TIME displayed and the  to reduce the TEMP or decrease the TIME displayed.

START/PAUSE

- Once programming is selected, 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 tray.

1. Your Air Fryer is shipped with the crisping tray locked into the fryer basket inside the Air Fryer body.
2. Firmly grasp the fryer basket handle, to pull fryer basket out of the main body.
3. Grasp the crisping tray handle and lift to remove from each basket. (Figure 1)
4. Wash the fryer basket and crisping tray 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 tray into the fryer basket. With the handle facing up, insert the tray so that the rubber corners fit and lock comfortably into the basket.
7. Before use, make sure the basket is fully inserted and locked into place.

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

Operating Instructions

IMPORTANT! The maximum food capacity recommended for the Air Fryer basket is 8.0 quarts or 6.6lbs. of food.

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, stable, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
2. If needed, add crisping tray. See "Before Using for the First Time" for a detailed description.
3. Place food into either or both fryer baskets. Do not overfill. To ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill any fryer basket more than 2/3 full.
4. Insert the assembled fryer basket into the front of the Air Fryer. Always make sure the fryer basket is fully closed.

13 Menu Selections: KEEP WARM, PREHEAT, REHEAT, DEFROST, TOAST, STEAK, CHICKEN, FISH, SHRIMP, FRENCH FRIES, VEGETABLES, BACON, BAKE Pre-Programmed TEMPS & TIMES

Chart Manual Operation

Menu	Default TEMP	Default TIME	TEMP Range	TIME Range	Ready function
Keep Warm	170 °F	60 mins	150-200 °F	1 min-60 mins	
Pre Heat	400 °F	5 mins	170-400 °F	1 min-30 mins	
Reheat	250 °F	6 mins	170-400 °F	1 min-60 mins	
Defrost	200 °F	15 mins	170-400 °F	1 min-60 mins	
Toast	400 °F	8 mins	/	1 min-30 mins	
Steak	400 °F	15 mins	170-400 °F	1 min-30 mins	✓
Chicken	360 °F	25 mins	170-400 °F	1 min-60 mins	
Fish	330 °F	20 mins	170-400 °F	1 min-60 mins	
Shrimp	330 °F	15 mins	170-400 °F	1 min-60 mins	
French Fries	400 °F	25 mins	170-400 °F	1 min-60 mins	✓
Vegetables	360 °F	15 mins	170-400 °F	1 min-60 mins	
Bacon	360 °F	10 mins	170-400 °F	1 min-30 mins	
Bake	350 °F	25 mins	170-400 °F	1 min-60 mins	

Manual Operation

1. Plug cord in the wall outlet. An audible tone will sound, the control panel will illuminate. The  button will pulse.
2. When the  button is pressed, a tone will sound and the control panel will illuminate
3. Press the desired MENU button. A tone will sound and the default TEMP and default TIME will appear on the display. The desired MENU button will flash.
4. To adjust the TIME press the  button once. Once pressed the   button will illuminate. Press  to decrease the TIME and  to increase the TIME.
NOTE: Press and hold the  or  keys to fast advance.
5. To adjust the TEMP press the  button a second time. Once pressed the   button will illuminate. Press  to reduce the TEMP and  to increase the TEMP.
NOTE: Press and hold the  or  keys to fast advance.
6. When the desired TIME and TEMP appear on the digital display, press the  button to turn the Air Fryer ON. The target TIME will begin to count down. The TEMP and remaining TIME will appear on the digital display.
NOTE: When the desired TEMP is reached "READY" will flash and a tone will sound.
NOTE: Half way through the cooking time displayed, "SHAKE" will flash and a tone will sound reminding you that it is time to shake the contents of the basket.
NOTE: To pause air fryer immediately, pull the basket out of the air fryer body at any time. When the basket is replaced, cooking will resume.
NOTE: Press the  button to pause the cooking process at any time. When the  button is pressed again, cooking will resume.
7. When the remaining TIME reached 00:00, the display will show END and a tone will sound.
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 TEMP or TIME during operation, use the  button and the  buttons to adjust the TEMP or TIME as you cook.

Air Fry Technique

1. Always pat food dry before cooking to encourage browning and avoid excess smoke.
2. To assure even cooking/browning, ALWAYS open the active basket halfway through the cook 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 active 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 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.

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 the fryer basket from the Air Fryer body. Make sure the fryer basket and crisping tray have cooled completely before cleaning.
2. Wash the fryer basket 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. Insert the clean crisping tray into the fryer basket and store inside the Air Fryer body.
4. Store Air Fryer in its box or in a clean, dry place.

For Household Use Only

The product, including the color, shown on this box may differ slightly from the actual product.



Limited TWO-YEAR Warranty

SENSIO Inc. 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. 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. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. 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: 1-866-832-4843. 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. 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. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

2. No toque superficies calientes. Use las asas o las perillas. Use guantes de cocina o agarraderas.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u 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. Es necesaria una estrecha supervisión cuando los niños utilizan un aparato o si este se utiliza cerca de ellos.
6. Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
7. No utilice un aparato con un cable o enchufe dañados, después de una avería, de una caída o si se dañó de cualquier manera. Llévelo al centro de servicio autorizado más cercano o a un técnico calificado para que lo examine, repare o ajuste, tanto eléctrica como mecánicamente.

NOTA: NO INTENTE REPARAR EL APARATO POR SU CUENTA.

ESTO ANULARÁ LA GARANTÍA.

8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
9. No lo utilice al aire libre.
10. No deje que el cable eléctrico cuelgue del borde de una mesa o mostrador, o que toque las superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, o en un horno caliente.
12. Debe tener mucho cuidado al mover cualquier aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar, presione y retire la cesta freidora activa para quitarla del cuerpo de la freidora de aire. A continuación, desenchufe el aparato del tomacorriente.
14. No utilice el aparato para un uso que no sea el previsto.
15. Cuando utilice la bandeja para textura crujiente, asegúrese de que estén correctamente insertadas en la cesta de la freidora de aire antes de cocinar.
16. Asegúrese de que la bandeja para textura crujiente esté en su lugar antes de agregar alimentos para freír en aire.
17. Siempre asegúrese de que las cestas activas estén completamente insertadas y bloqueadas 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 cesta freidora activa esté bien cerrada.

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

18. No se deben insertar alimentos de gran tamaño o utensilios de metal en el horno tostador, ya que pueden presentar un riesgo de incendio o de descarga eléctrica.
19. Puede provocar un incendio si se cubre el aparato o si toca algún material inflamable como cortinas, paredes, y similares, mientras está funcionando. No coloque ningún artículo en la parte superior del aparato cuando esté en funcionamiento.
20. No limpiar con estropajos de metal. Pueden caer fragmentos del estropajo de metal y tocar las piezas eléctricas, lo que genera un peligro de descarga eléctrica.
21. Tenga mucho cuidado cuando use contenedores que no sean de metal o vidrio.
22. No guarde ningún material que no sean los accesorios recomendados por el fabricante en este aparato cuando no esté en uso.
23. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, plástico y similares.
24. No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto hará que el horno se sobrecaliente.
25. Para apagar el aparato, presione .

Notas sobre el enchufe

Este aparato posee un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no encaja, contacte a un técnico electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

Notas sobre el cable

- A. Se proporciona un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- B. Hay disponibles cables eléctricos desconectables más largos o cables de extensión, y estos se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso.
- C. Si se utiliza un cable eléctrico desconectable largo o un cable de extensión:
 1. La clasificación eléctrica marcada en el cable o extensión debe ser al menos igual a la clasificación eléctrica del aparato;
 2. El cable más largo debe colocarse de manera que no cuelgue de una encimera o mesa de donde los niños pudieran jalarlo o tropezar con él por accidente.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES ADICIONALES

PRECAUCIÓN. SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y puede liberar vapor durante el uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para prevenir el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños personales o materiales.

PRECAUCIÓN: Este aparato se calienta durante el funcionamiento y retiene calor por un tiempo después de apagarlo. Use siempre guantes de horno cuando manipule materiales calientes y deje que las piezas de metal se enfrien antes de limpiarlas. No coloque objetos encima del aparato mientras esté funcionando o se encuentre caliente.

1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender el manual de instrucciones antes de utilizar o limpiar el aparato.
2. El cable de este aparato se debe conectar solamente a un tomacorriente de 120 voltios de CA.
3. Si este aparato comienza a funcionar mal durante el uso, presione y retire cualquier cesta freidora activa para quitarla del cuerpo. A continuación, desenchufe el aparato del tomacorriente. No use ni intente reparar el aparato si no funciona correctamente. Póngase en contacto con Servicio de Atención al Cliente.
4. No sumerja el cable de alimentación en líquidos. Si el cable de alimentación de este aparato está dañado, debe reemplazarlo.
5. Mantenga el cable fuera del alcance de los niños e infantes para evitar riesgo de descarga eléctrica y asfixia.
6. Coloque la freidora de aire en una superficie nivelada, estable y resistente al calor.
7. No obstruya con ningún objeto la salida de aire o las entradas de aire en la parte posterior y en los lados de la freidora de aire. Evite el vapor que sale de la salida de aire mientras se fríe al aire.
8. Mantenga el aparato a al menos 4 pulgadas de las paredes u otros objetos cuando está en funcionamiento.
9. Use siempre el asa de la cesta freidora para quitar cada una de las cestas freidoras.

ADVERTENCIA: Llenar por encima del nivel máximo o por debajo del nivel mínimo puede dañar la freidora de aire y podría provocar lesiones personales graves.

10. Nunca mueva una freidora de aire caliente o que contenga alimentos calientes. Deje que se enfríe antes de moverla.

¡ADVERTENCIA! No debe usarse esta freidora de aire para hervir agua.

¡ADVERTENCIA! No debe usarse esta freidora de aire con alimentos para freír en abundante aceite.

Advertencia sobre el acabado

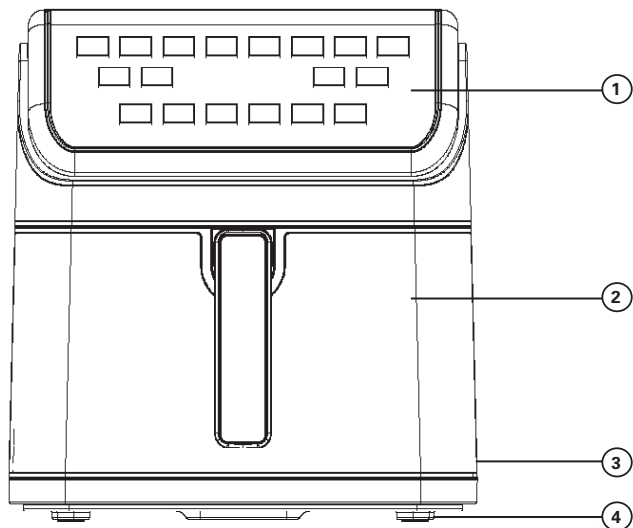
PRECAUCIÓN: Para evitar que el acabado de las encimeras, mesas u otros muebles se dañe, ponga posavasos NO PLÁSTICOS o tapetes entre estos y el aparato. No hacerlo puede provocar que el acabado se oscurezca; provocar imperfecciones permanentes o pueden aparecer manchas.

Corriente eléctrica

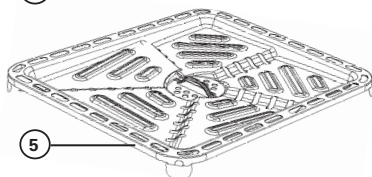
Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros electrodomésticos, es posible que el aparato no funcione correctamente. Debe utilizarse en un circuito eléctrico diferente al de otros electrodomésticos.

Conozca mejor su freidora de aire de 8 cuartos de galón

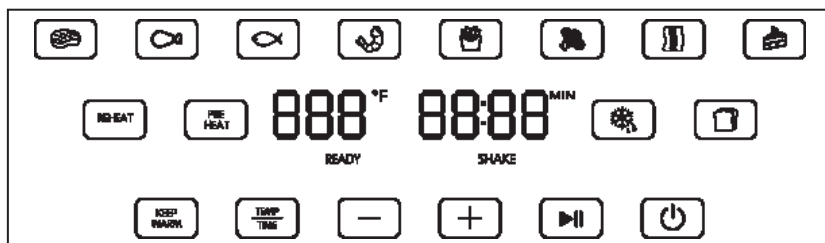
El producto puede diferir ligeramente del que aparece en las ilustraciones



1. Control de la pantalla táctil
2. Cesta extraíble de la freidora de aire
3. Cable de alimentación con enchufe polarizado (no se muestra)
4. Patas antideslizantes
5. Bandeja para textura crujiente



Control de la pantalla táctil



- | | | |
|--|--------------------------------------|---------------------|
| 1. ON/OFF
(Encendido/Apagado) | 6. Keep Warm
(Mantener caliente) | 12. Pollo |
| 2. Pantalla Digital Temp/Time
(Tiempo/Temperatura) | 7. Pre Heat
(Precalentar) | 13. Pescado |
| 3. Start/Pause
(Inicio/Pausa) | 8. Reheat
(Recalentar) | 14. Camarón |
| 4. Selector TEMP TIME
(temperatura/Tiempo) | 9. Defrost
(Descongelar) | 15. Pappas fritas |
| 5. Ajuste TEMP/TIME
(Temperature/Tiempo) | 10. Toast
(Tostar) | 16. Verduras |
| | 11. Bistec | 17. Tocino |
| | | 18. Bake (Hornear) |

ON/OFF (Encendido/Apagado)

- Cuando la freidora de aire está enchufada, sonará un tono, y el panel de control se iluminará y luego desaparecerá. El botón , parpadeará, lo que indica que la unidad está encendida.
- Al presionar el botón , sonará un tono y se iluminarán las 13 funciones del menú.
- Al estar en funcionamiento, presione para apagar (OFF) la freidora de aire.

TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo)

- Presione el botón para alternar entre TEMP (Temperatura) y TIME (Tiempo) en el control de la pantalla digital

+/-

- Presione el botón para aumentar o reducir TEMP (Temperatura) o TIME (Tiempo) que se muestra en la pantalla.

START/PAUSE (Inicio/Pausa)

- Una vez que seleccione el programa, presione para INICIAR el proceso de cocción o para PAUSAR cualquier función.

Anste del primer uso

Retire todo el material de embalaje y las etiquetas del interior y el exterior de la freidora de aire. Verifique que no haya embalaje debajo y alrededor de la cesta freidora y la bandeja para textura crujiente.

1. Su freidora de aire se envía con la bandeja para textura crujiente bloqueada en el interior de cada cesta freidora, dentro del cuerpo de la freidora de aire.
2. Sujete con firmeza el asa de la cesta freidora para retirar la cesta de la freidora del interior del cuerpo principal.
3. Sujete la bandeja para textura crujiente y levántela para quitar cada cesta. (Figura 1)
4. Lave tanto la cesta de la freidora como la bandeja para textura crujiente en agua caliente enjabonada.
5. NO SUMERJA EL CUERPO DE LA FREIDORA DE AIRE EN AGUA. Limpie el cuerpo de la freidora de aire con un paño húmedo. Seque bien todas las piezas.
6. Vuelva a colocar la bandeja para textura crujiente en la cesta de la freidora. Con el asa orientada hacia arriba, inserte la bandeja de modo que las esquinas de goma encajen y de bloqueen en la cesta.
7. Antes de usar, asegúrese de que la cesta esté completamente insertada y bloqueada en su lugar.

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

Instrucciones de funcionamiento

IMPORTANTE! La capacidad máxima de alimentos recomendada para la cesta de la freidora de aire es de 8.0 cuartos de galón o 6.6 libras de alimentos.

¡ADVERTENCIA! No debe usarse esta freidora de aire para hervir agua.

¡ADVERTENCIA! No debe usarse esta freidora de aire con alimentos para freír en abundante aceite.

1. Coloque la freidora de aire sobre un área de trabajo plana, estable y resistente al calor, cerca de un tomacorriente.
2. Si es necesario, agregue la bandeja para textura crujiente. Consulte "Antes del primer uso" para obtener una descripción detallada.
3. Coloque los alimentos en una o ambas cestas freidoras. 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.
4. Inserte la cesta de la freidora ensamblada en la parte delantera de la freidora de aire. Siempre asegúrese de que la cesta de la freidora esté completamente cerrada.

13 Selecciones del menú: KEEP WARM (MANTENER CALIENTE), PREHEAT (PRECALENTAR), REHEAT (RECALENTAR), DEFROST (DESCONGELAR), TOAST (TOSTAR), BISTEC, POLLO, PESCADO, CAMARÓN, PAPAS FRITAS, VERDURAS, TOCINO, BAKE (HORNEAR) TEMPERATURAS Y TIEMPOS preprogramados

Tabla de funcionamiento manual

Menú	Predeterminado	TIEMPO	Rango de TEMP	Rango de tiempo	Función lista
Mantener caliente	170 °F	60 mins	150-200 °F	1 min-60 mins	
Precalentar	400 °F	5 mins	170-400 °F	1 min-30 mins	
Recalentar	250 °F	6 mins	170-400 °F	1 min-60 mins	
Descongelar	200 °F	15 mins	170-400 °F	1 min-60 mins	
Tostar	400 °F	8 mins	/	1 min-30 mins	
Bistec	400 °F	15 mins	170-400 °F	1 min-30 mins	✓
Pollo	360 °F	25 mins	170-400 °F	1 min-60 mins	
Pescado	330 °F	20 mins	170-400 °F	1 min-60 mins	
Camarón	330 °F	15 mins	170-400 °F	1 min-60 mins	
Papas fritas	400 °F	25 mins	170-400 °F	1 min-60 mins	✓
Verduras	360 °F	15 mins	170-400 °F	1 min-60 mins	
Tocino	360 °F	10 mins	170-400 °F	1 min-30 mins	
Hornear	350 °F	25 mins	170-400 °F	1 min-60 mins	

Funcionamiento Manual

1. Enchufe el cable en un tomacorriente. Sonará un tono audible y se iluminará el panel de control. El botón  parpadeará
2. Cuando presione el botón  sonará un tono y se iluminará el panel de control.
3. Presione el botón de MENÚ deseado. Sonará un tono y aparecerá la TEMPERATURA predeterminada y el TIEMPO predeterminado en la pantalla. El botón de MENÚ deseado parpadeará
4. Para ajustar el TIEMPO, presione el botón  una vez. Una vez que lo presione, el botón se iluminará. Presione  para disminuir el TIEMPO y  para aumentar el TIEMPO.
NOTA: Mantenga presionada la tecla  o  más rápido.
5. Presione nuevamente el botón  para ajustar la TEMPERATURA. Una vez que lo presione, el botón   se iluminará. Presione  para disminuir la temperatura y  para aumentar la TEMPERATURA.
NOTA: Mantenga presionada la tecla  o  más rápido.
6. Cuando el TIEMPO y la TEMPERATURA deseados aparezcan en la pantalla digital, presione el botón  para encender (ON) la freidora de aire. El tiempo preestablecido en TIME (Tiempo) comenzará la cuenta regresiva. La TEMPERATURA y el TIEMPO restante aparecerán en la pantalla digital.
NOTA: Cuando la TEMPERATURA deseada llegue a "READY" (Listo), sonará un tono con una luz parpadeando.
NOTA: Cuando llegue a la mitad del tiempo indicado, parpadeará la palabra "SHAKE" (Sacudir) y sonará un tono para recordarle que es momento de sacudir el contenido de la cesta.
NOTA: Para pausar inmediatamente la freidora de aire, retire la cesta del cuerpo de la freidora de aire en cualquier momento. La cocción se reanudará una vez que vuelva a colocar la cesta.
NOTA: Presione el botón  para pausar el proceso de cocción en cualquier momento. La cocción se reanudará una vez que presione nuevamente el botón.
7. Cuando el TIEMPO restante llegue a 00:00, la pantalla mostrará la palabra END (Fin) y sonará un tono.
NOTA: La cantidad, densidad, peso del alimento alterarán el tiempo total de cocción necesario. Recuerde, freír lotes más pequeños reducirá los tiempos de cocción y mejorará la calidad de los alimentos.
IMPORTANTE: Siempre verifique los alimentos a mitad del tiempo de cocción para determinar el TIEMPO y la TEMPERATURA finales de cocción.
8. Para ajustar la TEMPERATURA y el TIEMPO de la freidora de aire durante el funcionamiento, use el botón y los botones para ajustar la TEMPERATURA y el TIEMPO durante la cocción.

Técnica de freído al aire

1. Siempre intente secar los alimentos antes de cocinarlos para facilitar el dorado y evitar exceso de humo.
2. Para garantizar una cocción/dorado uniforme, SIEMPRE abra la cesta a la mitad del tiempo de cocción y verifique, gire o sacuda los alimentos en la cesta freidora. Algunas recetas pueden requerir que se cepille o rocíe aceite a mitad de la cocción. Ajuste el tiempo y la temperatura 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: Siempre use guantes de cocina para manipular la cesta caliente de la freidora de aire.

PRECAUCIÓN: El aceite caliente puede juntarse en la base de la cesta. Tenga cuidado al retirar los alimentos en proceso de cocción.

3. Para evitar el exceso de humo, al cocinar alimentos con mucha grasa, como tocino, alas de pollo o salchichas, puede que sea necesario vaciar la grasa del contenedor de la cesta 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 lotes pequeños 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. Disponga los alimentos empanados en la cesta freidora de modo que los alimentos no se toquen y permitan el flujo de aire en todas las superficies.
7. Los aceites rociados 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 freídos al aire hacia el área de servir. 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 (Recalentar) para freír al aire los alimentos durante 6 minutos a 250 °F. Simplemente extraiga la cesta activa para interrumpir el freído al aire en cualquier momento para comprobar la temperatura a la cual se van a servir los alimentos. Repita para extender el tiempo de cocción hasta que la comida esté caliente a su gusto.
10. Desenchufe la freidora de aire cuando no la use.

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 transcurrido el tiempo.

Pautas de cocina del USDA

El USDA recomienda que las carnes como res y 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 avícolas deben cocinarse a una temperatura interna de 170 °F/77 °C - 180 °F/82 °C para asegurarse de haber eliminado cualquier bacteria nociva. Cuando recaliente productos de carne/ave, también se deben cocinar a temperaturas internas de 165 °F/74 °C.

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! Espere a que la freidora de aire se enfríe por completo antes de limpiarla.

1. Desenchufe la freidora de aire. Retire la cesta del cuerpo de la freidora de aire. Asegúrese de que tanto la cesta de la freidora como las bandejas para textura crujiente se hayan enfriado completamente antes de limpiarlas.
2. Lave tanto la cesta de la freidora como la bandeja para textura crujiente en agua caliente enjabonada. No utilice utensilios de cocina metálicos ni limpiadores o productos de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.
3. Tanto las cestas de la freidora como las bandejas para textura crujiente son aptas para el lavavajillas. Para obtener mejores resultados, coloque en la parte superior del lavavajillas.
4. Limpie el cuerpo de la freidora de aire con un paño húmedo suave y no abrasivo.

Instrucciones de almacenamiento

1. Asegúrese de que la freidora de aire esté desenchufada y de que todas las piezas estén limpias antes de guardarla.
2. Nunca guarde la freidora de aire si está caliente o húmeda.
3. Inserte la bandeja para textura crujiente en la cesta de la freidora y guárdelas dentro del cuerpo de la freidora.
4. Guarde la freidora de aire en su caja o en un lugar limpio y seco.

Garantía limitada de DOS AÑOS

Mediante la presente, SENSIO Inc. 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. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

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

EXCLUSIONES:

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

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

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:

Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. 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. 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. SENSIO Inc. 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.



GRACIAS

por su compra

REGISTRARSE



para recibir anuncios especiales y recetas de moda!

¡CUÉNTENOS LO QUE PIENSA!



Reseñas, comentarios o hacernos alguna pregunta

VISITE: bellahousewares.com

#myBELLAlife



BellaLifestyle



BellaLife





BellaLife



BellaLifestyle



bellahousewares.com

For customer service questions or comments

Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente

1-866-832-4843 / help@bellahousewares.com