



8 QT DUAL BASKET AIR FRYER

Instruction Manual and Recipe Guide

FREIDORA DE AIRE CON CANASTA DOBLE DE 8 CUARTOS (7,6 L)

Manual de instrucciones y guía de recetas

www.bellahousewares.com

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



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

Contents

Important safeguards	3
For household use only	3
Save these instructions	3
Additional important safeguards	4
Notes on the Plug	5
Notes on the Cord.....	5
Plasticizer Warning.....	5
Electric Power.....	5
Getting To Know Your 8.0qt dual basket air fryer.....	6
Dual Touchscreen Control.....	7-8
Operating Instructions	8
8 Menu selections: AIR FRY, ROAST, BROIL, BAKE, REHEAT, KEEP WARM, FRENCH FRIES, DEHYDRATE Pre-Programmed TEMPS & TIMES Chart Manual Operation	8-9
Sync Finish	9
Dual Cook.....	9
Air Fry Technique.....	9-10
Air Frying Pre-Packaged Frozen Foods	10
Hints For Roast.....	10
Hints For Broil	10
Hints For Bake	10
Hints For Dehydrate	11-14
User Maintenance Instructions.....	14
Care & cleaning instructions.....	14
Storing instructions.....	14
Recipes.....	15-17
Warranty	18

Índice

Medidas de seguridad importantes.....	19-20
Medidas de seguridad importantes adicionales	20-21
Notas sobre el enchufe.....	21
Notas sobre el cable.....	21
Advertencia sobre acabados	21
Alimentación eléctrica	21
La vida es vertiginosa.....	22
Conozca mejor su esta freidora de aire de doble cesta de 8 cuartos de galón creada	23
Control de doble pantalla táctil	24-25
Antes del primer uso.....	25
Instrucciones de funcionamiento.....	26
6 Selecciones del menú: AIR FRY (FREÍR AL AIRE), ROAST (ROSTIZAR), BROIL (ASAR), BAKE (HORNEAR), REHEAT (RECALENTAR), MANTENTE CALIENTE (KEEP WARM), FRENCH FRY (PAPAS FRITAS), DEHYDRATE (DESHIDRATAR)	
cuadro de valores preprogramados de TEMP Y TIME - funcionamiento manual	26-28
Sync finish (Finalización sincronizada).....	28-29
Dual cook (Cocción doble)	
Freído al aire de alimentos congelados preenvasados.....	29
Consejos para rostizar	29
Consejos para asar	29-30
Consejos para hornear.....	30
Consejos para deshidratar	30
Tabla de freído al aire / cocción de rostizado	30-33
Instrucciones de mantenimiento para el usuario	23
Instrucciones de cuidado y limpieza.....	33
Instrucciones de almacenamiento	33
Recetas.....	35-7
Garantía.....	38


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 any active fryer basket(s) 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 each air fryer basket before cooking.
15. Make sure the crisping tray is in place before adding food to be air fried.
16. 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 baskets are fully closed.


CAUTION: After hot air frying, roasting, broiling, baking, or reheating, the fryer baskets, crisping trays (if used) and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot Air Fryer baskets 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 any active fryer basket(s) 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 Dual Basket 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.
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-type3-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

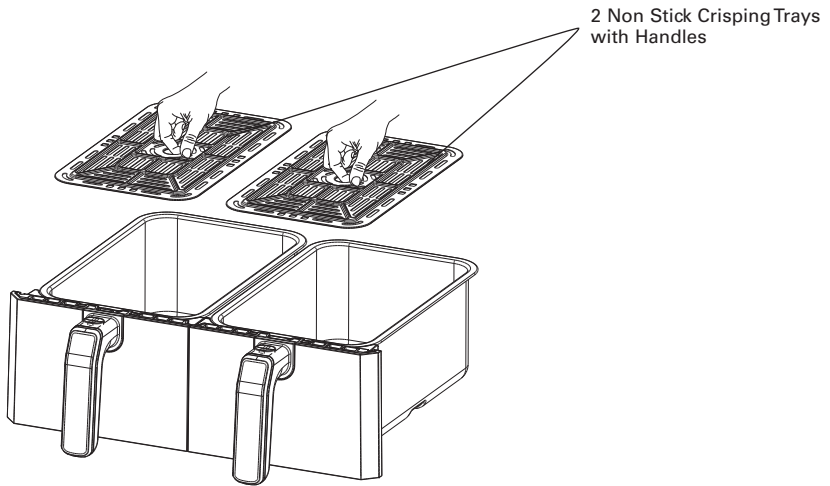
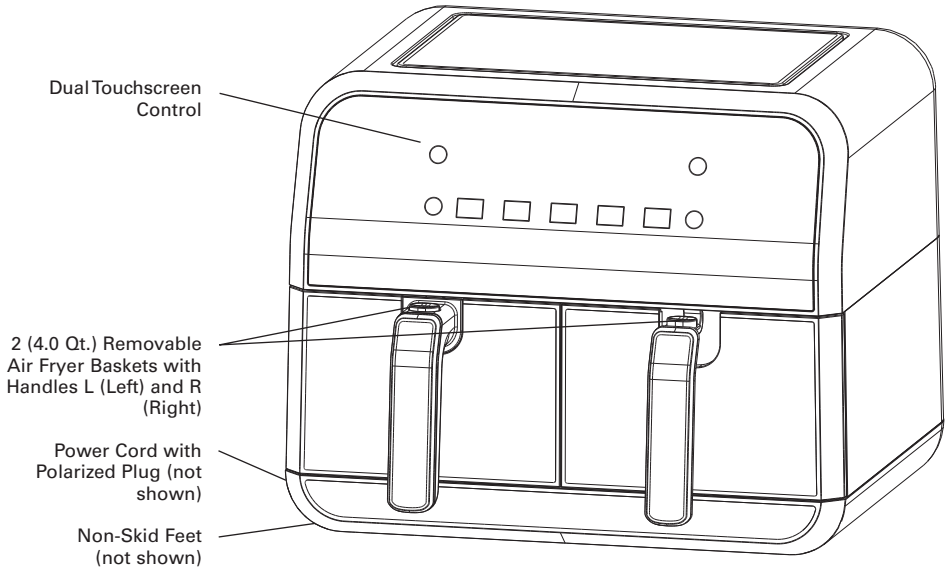
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur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

Getting To Know Your 8.0 Qt. Dual Basket Air Fryer

Product may vary slightly from illustration



Dual Touchscreen Control

1. ON/OFF
2. Dual Digital TIME/TEMP Display
3. LEFT / RIGHT Basket Control
4. AIR FRY
5. ROAST
6. BROIL
7. BAKE
8. REHEAT
9. KEEP WARM
10. FRENCH FRIES
9. DEHYDRATE
10. TEMP and
11. TIME and
12. SHAKE FOOD
13. SYNC FINISH
14. DUAL COOK
15. START/PAUSE



ON/OFF

- When the Air Fryer is plugged in, a tone will sound, the control panel will illuminate, then disappear. The button will light up red, indicating that the unit is powered on.
- When is pressed, a tone will sound, the will turn green, and the , , and buttons will light up.
- When in operation, press to turn both LEFT and RIGHT basket controls OFF.

LEFT/RIGHT Basket Control

- When the pulsing is pressed, a tone will sound, you can select to use the left or right basket independently, or dual cook to use both at the same time.
- Press the or button to program the Left or Right basket. While Left or Right flashes, press any MENU button to continue.

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

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

TEMP (or) / TIME (or)

- Press or on the left side of the control panel to increase or reduce TEMP in 5 degree increments.
- Press or on the right side of the control panel to increase or decrease TIME in 1 minute increments.

NOTE: When using DEHYDRATE, TIME will increase or decrease in 1 hour increments.

NOTE: LEFT or RIGHT basket TIME and/or TEMP may be programmed independently, at any time before or during operation. Press the LEFT or RIGHT button. When LEFT or RIGHT begins to flash, programming can be adjusted.

SHAKE

- For all menu selections except BROIL, REHEAT AND DEHYDRATE, 5 tones will sound at 2/3 of the cook time, to remind you to shake the basket.
- Press to turn this feature OFF. SHAKE will disappear from the screen.

NOTE: shake will not work if cooking time is below 3 minutes

DUAL COOK

- Press to effortlessly duplicate settings for both LEFT and RIGHT Air Fryer baskets or select Dual cook to program Left and Right basket at the same time. After pressing , you can simply adjust the temperature and time for both baskets at the same time

SYNC FINISH

- Both LEFT and RIGHT baskets must first be programmed.
- Press to ensure both baskets will complete cooking together.
- HOLD will appear on the display as the Dual Air Fryer synchronizes the final cook times.
- **NOTE:** Once cooking has started SYNC function will not be operable.

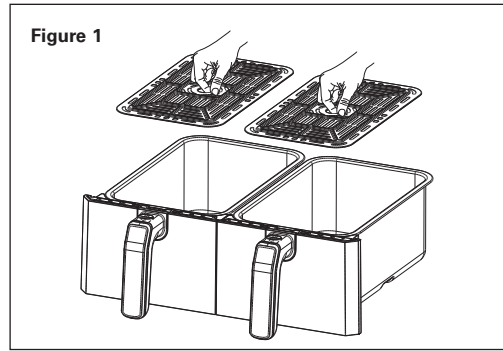
START/PAUSE

- Once programming is complete, 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 each of the fryer baskets and crisping trays.

1. Your Dual Basket Air Fryer is shipped with the 2 crisping trays locked into each fryer basket inside the Air Fryer body.
2. Firmly grasp each fryer basket handle, to pull fryer baskets out of the main body.
3. Grasp each crisping tray handle and lift to remove from each basket. (Figure 1)
4. Wash both fryer baskets and crisping trays 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 each fryer basket. With the handle facing up, insert each tray so that the rubber corners fit and lock comfortably into each basket.
7. Due to base unit's gracious front curve, the air fryer baskets must be inserted into the proper sides. The tops of the drawers are labeled L (LEFT) and R (RIGHT). Slide the LEFT air fryer basket/crisping tray into the left side of the Air Fryer body. Slide the RIGHT air fryer basket/crisping tray into the right side of the body. Before use, make sure each basket is fully inserted and locked into place. (Figure 1)



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

Operating Instructions

IMPORTANT! The maximum food capacity recommended for each Air Fryer basket is 4.0 quarts or 3.75 lbs. of food per basket. Using both baskets will enable you to feed up to 9 people.

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

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

1. Place the Dual Basket Air Fryer on a flat, stable, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
2. If needed, add crisping tray(s). 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. When air frying fresh vegetables, we do not recommend adding more than 2 to 3 cups of food to the fryer basket.

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(s) into the front of the Dual Basket Air Fryer. Always make sure fryer basket(s) are in their proper LEFT/RIGHT position and they are fully closed.

8 Menu Selections: AIR FRY, ROAST, BROIL, BAKE, REHEAT, KEEP WARM, FRENCH FRIES, DEHYDRATE Pre-Programmed TEMPS & TIMES Chart Manual Operation

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	16 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
KEEP WARM	170 °F	60 mins	150 °F - 200 °F	1 - 60 mins	not recommended
FRENCH FRIES	360 °F	18 mins	170 °F - 400 °F	1 - 60 mins	2/3 time/ 1x
DEHYDRATE	130 °F	8 hours	90 °F - 170 °F	1 hr- 24 hrs	not recommended







1. Plug cord in the wall outlet. An audible tone will sound, the control panel will illuminate. The  button will light up red.
2. When the  is pressed, a tone will sound and the power button will turn green, the control panel will illuminate LEFT, RIGHT and  (Figure 2)
3. Select , , or . Press the desired MENU button. A tone will sound. The LEFT or RIGHT basket control and both the default TEMP (in large numerals) and default TIME (smaller numerals) will flash on the display and alternate between time and temperature. (Figure 3)

Figure 2



Figure 3



Single Basket: Manual Operation





1. For single basket cooking, press  to START the cooking process. (Figure 4)
2. For dual basket cooking, press the other basket control. (Figure 5) MENU selections will appear.



Figure 4




Figure 5





3. Press the desired MENU button for RIGHT basket cooking.
4. Press  to START the cooking process.
5. When the selected LEFT basket control begins to flash, press any MENU button to continue. (Figure 3)
6. When both the TEMP and TIME light up, press TEMP  or  to increase or reduce TEMP in 5 degree increments.

NOTE: Press and hold the TEMP button to fast advance.
7. Press TIME  or  to increase or decrease TIME in 1 minute increments.



NOTE: Press and hold the TIME button to fast advance.

NOTE: In the dehydrate setting, time is adjusted in 1 hour increments
8. When the desired TIME and TEMP appear on the digital display, press  to turn the Dual Basket Air Fryer ON. The target TIME will begin to count down. TEMP and remaining TIME will appear on the digital display. (Figure 4)

NOTE: To pause air frying immediately, push the basket release button and pull the active fryer basket out of the body at any time. When the basket is replaced, cooking will resume.

NOTE: Press  to PAUSE the cooking process. at any time. When  is pressed again, cooking will resume.
9. When the remaining TIME reaches 00:00, the display will show "Cool Cool" and change to "End End" and beep 5 times when it is safe to remove food.

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.
10. To adjust the air frying TEMP or TIME during operation, use the TEMP or TIME  or  to increase or decrease TEMP or TIME as you cook.

Dual Basket: Manual Operation

1. Program the Air Fryer LEFT basket following Single Basket: Manual Operation Steps 5 through 10.
2. Press the RIGHT basket control. (Figure 6). The menu will appear.
3. Press the desired MENU button for RIGHT basket cooking. Adjust TEMP or TIME as needed. A tone will sound to confirm your selection.
4. Press **START/PAUSE** to begin operation. (Figure 7)

SYNC FINISH

1. Program the Dual Air Fryer LEFT and RIGHT baskets following Dual Basket: Manual Operation Steps 1 through 3.
IMPORTANT: Both LEFT and RIGHT baskets must first be programmed.
2. Press **SYNC FINISH** to ensure both baskets will complete cooking together. Press **START/PAUSE** to begin operation.
3. HOLD will appear on the display on the basket side that is being held as the Dual Air Fryer synchronizes the final cook times. (Figure 8)

NOTE: Once cooking has started SYNC function will not be operable.

DUAL COOK

1. Press **DUAL COOK**. Settings for the both Air Fryer basket will be automatically duplicated. (Figure 9)
2. Press **START/PAUSE** to begin operation.

Figure 6



Figure 7

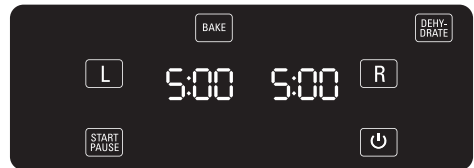


Figure 8

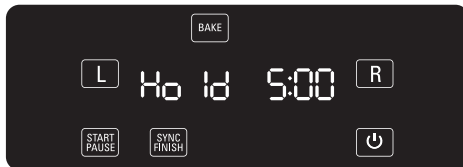


Figure 9



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 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 Dual Basket 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  to turn this feature OFF. SHAKE will disappear from the screen.

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 browning 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.
- Press  to turn this feature OFF. SHAKE will disappear from the screen.

Hints For Dehydrate

NOTE: When manually programming DEHYDRATE menu selection, TIME will increase or decrease in 1 hour increments.

- Dehydrate fresh, ripe foods to preserve nutrients and enhance flavor.
- Your Dual Basket 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 Basket	Dual Basket
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 Basket	Dual Basket
Beef	Temp	Time	Time
Hamburger, 1/4lb (up to 4)	360 °F	12-16 min	16-18 min
Hot Dogs / Sauages	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 Basket	Dual Basket
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, 2lbs	400 °F	22-27 min	40-45 min

		Single Basket	Dual Basket
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 Basket	Dual Basket
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 Basket	Dual Basket
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 Basket	Dual Basket
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	Tomatos 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 Dual Basket Air Fryer to cool fully before cleaning.

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

Storing Instructions

1. Make sure the Dual Basket Air Fryer is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
2. Never store the Dual Basket Air Fryer while it is hot or wet.
3. Insert each clean crisping tray into each fryer basket and store inside the Dual Basket Air Fryer body.
4. Store Dual Basket Air Fryer in its box or in a clean, dry place.

Recipes

SYNC FINISH DINNER

Honey Ginger Chicken Wings & Air Fried Asian Rutabaga Fries

Serves: 2 or 3

Honey Ginger Chicken Wings

These delicious chicken wings are bathed in a rich, thick simple caramel sauce of made of honey, tamari and freshly grated ginger. A perfect balance of sweet salty ginger spiciness, these wings can be dangerously addictive.


- 1 lb. (6 large) whole chicken wings, split into flats, drums, and tips
- 1/2 cup tamari
- 1/4 cup rice vinegar
- 1/2 cup toasted sesame seeds
- 4 green onions, chopped
- 1 tablespoon toasted sesame oil
- 1 (4-inch) piece of fresh ginger, peeled and minced
- 1/4 cup honey

1. In a large bowl, prepare sauce. Combine all ingredients except chicken wings. Mix well. Add chicken wings and stir until chicken is thoroughly immersed.
2. Cover and chill for 1 hour. Remove chicken. Reserve sauce.
3. Add sauce to a medium saucepan, and bring to a boil. Reduce heat to simmer and cook until reduced by half. Set honey ginger sauce aside and keep warm.
4. Add 6 split wings to the LEFT Air Fryer basket.
5. Program the LEFT Dual Air Fryer basket to AIR FRY at 370°F for 20 minutes.

Air Fried Asian Rutabaga Fries

Rutabaga is a little known root vegetable -- a cross between a cabbage and a turnip. The rutabaga has grown in popularity as a low-carb option that rivals the potato when it comes to snacking and overall deliciousness.

- 1 small rutabaga
- 1 tablespoon olive oil
- 1 tablespoon toasted sesame oil
- 1 tablespoon tamari
- 1/2 teaspoon Chinese five-spice powder

1. Use a potato peeler or a paring knife to peel the rutabaga. Then slice the rutabaga into 1/4-inch discs. Slice each disk into sticks.
2. Toss the rutabaga fries and Asian sauce into a large zippered bag and shake until all raw rutabaga fries are coated.
3. Place 2 to 3 cups of raw rutabaga sticks into the RIGHT Dual Air Fryer basket.
4. Program the RIGHT Dual Air Fryer basket to AIR FRY at 430°F for 15 minutes.
5. Press SYNC FINISH to ensure both baskets will complete cooking together. Press  to begin operation. HOLD will appear on the display as the Dual Air Fryer HOLDS the Rutabaga Fries to synchronize the final cook times.
NOTE: Shake the rutabaga basket every 5 minutes.
6. Before serving, test chicken for doneness. Increase cook time if necessary.
7. In a large bowl, add the reserved honey ginger sauce and the wings; toss to coat.
8. Transfer to a platter and sprinkle Honey Ginger Chicken Wings with toasted sesame seeds and green onions. Serve with Asian Rutabaga Fries.

Recipes

Drizzled Fried Eggplant Stax

Serves: 2 or 3

We've simplified this recipe for easy weeknight or party preparation. Serve Eggplant Stax as a luscious appetizer. Basil pesto is slathered over air fried eggplant discs topped with shredded mozz and a freshly roasted tomato slice. Finish the presentation with a drizzle of aged balsamic vinegar.

- olive oil cooking spray
- 1 medium eggplant
- 1 cup Italian seasoned Panko breadcrumbs
- 2 tablespoons mayonnaise
- 2 tablespoons plus 1/2 cup Italian basil pesto, separated
- 1 cup freshly shredded mozzarella
- 2 to 3 plum tomatoes
- Balsamic vinegar, for drizzling

1. Slice eggplant into 1/4-inch rounds.
2. In a small bowl, combine mayonnaise and pesto. Brush onto each disc.
3. Firmly press breadcrumbs into each eggplant disc. Place coated eggplant on a plate and allow rest for 5 minutes.
4. Program the Dual Air Fryer to AIR FRY at 370°F for 8 minutes.
5. Place 6 breaded eggplant rounds into the air fryer basket. Spray tops with olive oil.
6. At the SHAKE alarm, turn each disc over, spray with olive oil, and continue air frying. If discs are not tender, extend cook time 2 minutes or until done to your liking.
7. Roast tomatoes. Cut tomatoes into 1/4-inch slices. Add to the RIGHT air fryer basket. Program the Dual Air Fryer to ROAST at 400°F for 8 minutes.
8. Top each eggplant round with pesto, then cheese and 1 slice roasted tomato. If desired, stack another round, add pesto and cheese. Top with tomato and more cheese.
9. Return basket back into the Dual Air Fryer and BROIL for 2 minutes, or until cheese melts to your liking.
10. Drizzle Eggplant Stax with balsamic vinegar before serving.

Boneless Breaded Roasted Pork Chops & Honey Baked Apples

Serves: 8

Down Home Delicious! Pork chops paired with hot and steamy Honey Baked Apples. A hearty, simple, satisfying meal as delicious as it is easy to make. We prepared the pork in 2 batches while the apples were baking.

- olive oil cooking spray
- 2 lb. boneless center cut pork chops, cut into 8 (4 oz.) chops
- 8 teaspoons Dijon mustard
- 8 teaspoons mayonnaise
- 1 cup Italian seasoned breadcrumbs

Marinade:

- 1 cup apple cider or juice
- 4 teaspoons brown sugar
- 4 teaspoons Worcestershire sauce

1. Whisk marinade ingredients together in a large covered container or zipper bag. Marinate pork for up to 4 hours.
2. Remove chops from marinade.
3. In a small bowl, combine mayonnaise and mustard.
4. Smear 2 teaspoons mustard mayo all over each pork chop. Roll chops into the breadcrumbs and press into place. Repeat with the remaining chops.
5. Add 4 breaded pork chops to either basket. Program the Dual Air Fryer to ROAST at 375°F for 10-14 minutes.
6. At the SHAKE alarm, turn chops over.
7. Remove first batch of pork chops and add repeat procedures for the second batch.

Recipes

Honey Baked Apples

- 4 golden delicious apples, cored (may substitute any apple of your choice)
 - 2 tablespoons butter, divided
 - 4 tablespoons honey
 - Cinnamon to taste
1. Wash and core apples.
 2. Fill each with 1 tablespoon butter and 1 tablespoon honey.
 3. Add prepared apples to the empty basket. Program the Dual Air Fryer to BAKE at 350°F for 30 minutes.
 4. Press SHAKE FOOD to turn this feature OFF.
 5. Check Honey Baked Apples for softness. Increase cook time if necessary.
 6. Cut each apple in half. Sprinkle with cinnamon before serving.



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, se deben tomar siempre precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. No toque las 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 aparato puede ser utilizado y limpiado por niños de 8 años o más o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, SOLO SI han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
5. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
7. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañados, después de una avería o si se ha dañado de cualquier manera. Lleve este aparato a un técnico calificado para que lo examine, repare o ajuste, tanto eléctrica como mecánicamente.

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

8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
9. No utilizar en exteriores.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o una encimera, o toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de un hornillo eléctrico o a gas, o en un horno caliente.
12. Tenga mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar, presione  y retire cualquier 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. Al usar las bandejas para textura crujiente, asegúrese de que se hayan insertado correctamente en cada cesta de la freidora de aire antes de cocinar.
15. Asegúrese de que la bandeja para textura crujiente esté en su lugar antes de agregar alimentos para freír en aire.

16. Asegúrese siempre de que cualquier cesta freidora activa esté completamente insertada y bloqueada en el frente de la freidora de aire antes de ponerla en funcionamiento.

ADVERTENCIA: La freidora de aire no funcionará a menos que las cestas freidoras estén bien cerradas.

PRECAUCIÓN: Después de freír al aire, rostizar, asar, hornear o recalentar, las cestas freidoras, las bandejas para textura crujiente (si se usan) y las comidas cocinadas están calientes. Se debe tener mucho cuidado al manipular las cestas freidoras y las bandejas para textura crujiente calientes.


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 enfríen antes de limpiarlas. No coloque objetos encima del aparato mientras está funcionando o esté 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 enchufar 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. Comuníquese con el centro de servicio para consumidores.
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 de doble cesta sobre un área de trabajo plana, estable y resistente al calor.
7. No obstruya la salida de aire o las entradas de aire en la parte posterior y los lados de la freidora de aire con objetos. 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 paredes u otros objetos cuando está en funcionamiento.

9. Use siempre el asa de la cesta freidora para quitar la cesta correspondiente.
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.

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, el enchufe solo entrará en un tomacorriente polarizado en un sentido. 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 desconectable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable 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. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra;
 3. 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

Advertencia sobre acabados

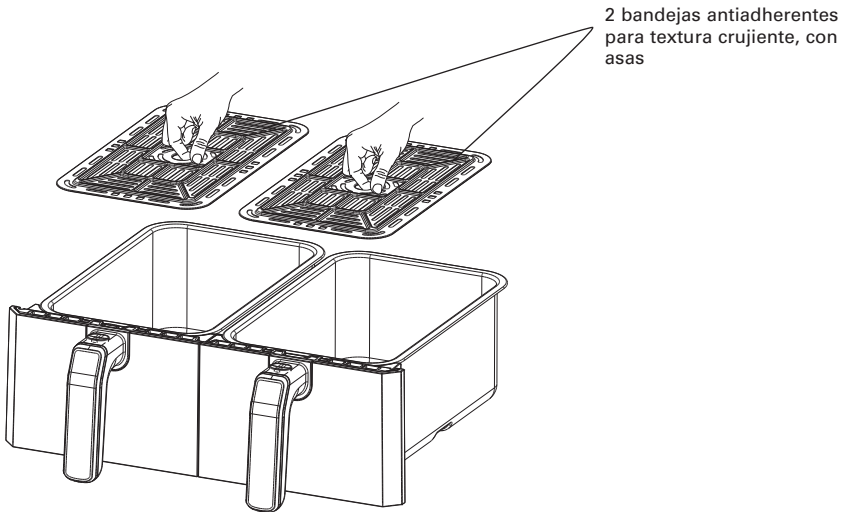
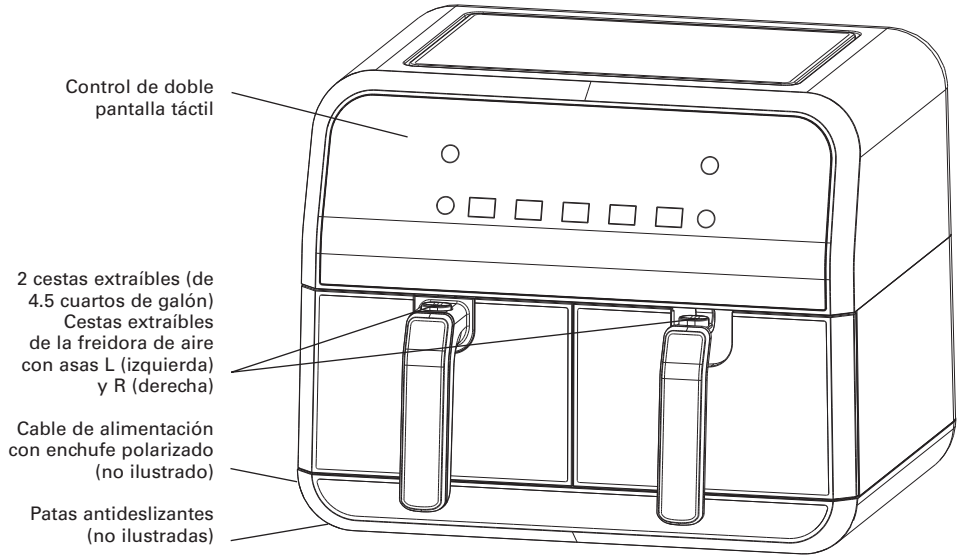
PRECAUCIÓN: Para evitar que el acabado de las encimeras, mesas u otros muebles se dañe, ponga posavasos o tapetes **NO PLÁSTICOS** entre estos y el aparato. No hacerlo puede provocar el oscurecimiento del acabado, provocar desperfectos permanentes o causar la aparición de manchas.

Alimentación 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 al de otros electrodomésticos.

CONOZCA MEJOR SU ESTA FREIDORA DE AIRE DE DOBLE CESTA DE 8 CUARTOS DE GALÓN CREADA

El producto puede diferir ligeramente del que aparece en las ilustraciones






CONTROL DE DOBLE PANTALLA TÁCTIL


1. ON/OFF (encendido/apagado)
2. Pantalla digital doble TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura)
3. Control de la cesta 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. TEMP (Temperatura) + y -
11. TIME (Tiempo) + y -
12. SHAKE FOOD (Sacudir comida)
13. SYNC FINISH (Finalización sincronizada)
14. DUAL COOK (Cocción doble)
15.  START/PAUSE (Inicio/Pausa)



ON/OFF (Encendido/Apagado)

- 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 se encenderá y apagará lentamente de manera pulsante.
- Cuando se presiona , sonará un tono, el panel de control se iluminará y permanecerá activo durante 5 minutos.
- Al estar en funcionamiento, presione  para apagar los controles de la cesta LEFT y RIGHT.

Control de la cesta LEFT / RIGHT

- Cuando se presiona , sonará un tono, los controles de la pantalla táctil doble iluminarán los botones de cocción Left, Right y Dual. Presione cualquier botón MENÚ para continuar.
- Presione el botón Left o Right para programar la cesta izquierda o derecha. Cuando parpadea Left o Right, presione cualquier botón MENÚ para continuar. NOTA: Las cestas LEFT o RIGHT pueden programarse de manera independiente, en cualquier momento antes o durante el funcionamiento.
- El botón LEFT o RIGHT se iluminará de manera permanente en la pantalla cuando estén activos. Para ajustar o agregar programación en cualquier momento, presione el botón de control correspondiente de la cesta LEFT o RIGHT.

Cuando el botón comienza a parpadear, se puede ajustar TEMP/TIME.

TEMP (+ o -) / TIME (+ o -)

- Presione TEMP (+ o -) para aumentar o disminuir la temperatura, en incrementos de 5 grados.
- Presione TIME (+ o -) para aumentar o disminuir el tiempo en incrementos de 1 minuto.

NOTA: Al usar la opción DEHYDRATE, TIME aumentará o disminuirá en incrementos de 30 minutos.

NOTA: Los valores de TIME y/o TEMP de la cesta LEFT o RIGHT puede programarse de manera independiente, en cualquier momento antes y durante el funcionamiento.

Presione el botón LEFT o RIGHT. Cuando comienza a parpadear LEFT o RIGHT, es posible ajustar la programación.

SHAKE (Sacudir)

- Para todas las selecciones de menú excepto BROIL, REHEAT AND DEHYDRATE, sonarán 5 tonos a 2/3 del tiempo de cocción, para recordarle que debe sacudir la cesta.
- Presione SHAKE FOOD para apagar esta función. SHAKE desaparecerá de la pantalla.

DUAL COOK (Cocción doble)

- Programe la cesta LEFT.
- Presione DUAL COOK para duplicar sin esfuerzo los ajustes para las cestas LEFT y RIGHT de la freidora de aire o seleccione Dual Cook para programa la cesta Left y Right al mismo tiempo.

SYNC FINISH (Finalización sincronizada)

- Deben programarse primero ambas cestas, tanto LEFT como RIGHT.
- Presione SYNC FINISH 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 iniciada la cocción, la función SYNC no podrá operarse.



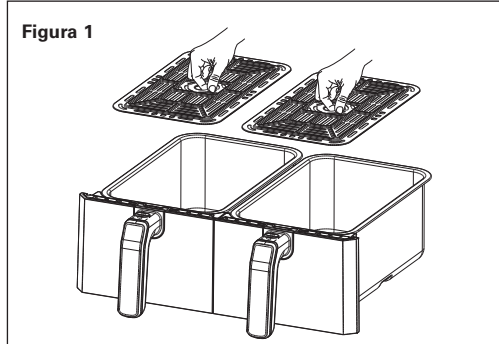
START/PAUSE (Inicio/Pausa)

- Presione < > para iniciar el proceso de cocción o para poner cualquier operación en pausa.

ANTES 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 cada una de las cestas freidoras y bandejas para textura crujiente.

1. Su freidora de aire de doble cesta se envía con las 2 bandejas para textura crujiente bloqueadas en el interior de cada cesta freidora, dentro del cuerpo de la freidora de aire.
2. Sujete con firmeza cada asa de la cesta freidora para retirar las cestas del interior del cuerpo principal.
3. Sujete cada asa de las bandejas para textura crujiente y levántelas para quitar cada una de ellas de la cesta correspondiente. (Figura 1)
4. Lave tanto las cestas de la freidora como las bandejas 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 las bandejas para textura crujiente en cada cesta freidora. Con el asa orientada hacia arriba, inserte cada bandeja de modo que las esquinas de goma encajen y de bloqueen cómodamente en el interior de cada cesta.
7. Debido a la amplia curva frontal de la unidad base, las cestas de la freidora de aire deben insertarse en los lados correctos. Las partes superiores de los compartimentos se rotulan con L (LEFT o izquierda) y R (RIGHT o derecha). Deslice la cesta de la freidora de aire/bandeja para textura crujiente indicada como LEFT dentro del lado izquierdo del cuerpo de la freidora de aire. Deslice la cesta de la freidora de aire/bandeja para textura crujiente indicada como RIGHT dentro del lado derecho del cuerpo. Antes del uso, asegúrese de que cada cesta quede completamente insertada y bloqueada en posición. (Figura 1)

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

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

¡**IMPORTANTE!** La máxima capacidad recomendada para cada cesta de la freidora de aire es de 4.0 cuartos de galón o 3.75 lbs. de comida por cesta. El uso de ambas cestas le permitirá alimentar hasta 9 personas.

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

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

1. Coloque la freidora de aire de doble cesta sobre un área de trabajo plana, estable y resistente al calor, cerca de un tomacorriente.
2. Si es necesario, agregue las bandejas para textura crujiente. Consulte “Antes del primer uso” para obtener una descripción detallada.
3. Coloque los alimentos en una o ambas cestas freidoras. No las 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. Cuando fría al aire verduras frescas, no recomendamos agregar más de 2 a 3 tazas de alimentos a la cesta freidora.

NOTA: Pueden deshidratarse hasta 6 tazas de ingredientes, dado que los alimentos se encogerán 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 los alimentos arriba de la bandeja para textura crujiente.


4. Inserte las cestas de la freidora ensambladas en la parte frontal de la freidora de aire de doble cesta. Asegúrese siempre de que las cestas freidoras estén en su posición correcta LEFT/RIGHT y que estén completamente cerradas.

8 SELECCIONES DEL MENÚ: AIR FRY (FREÍR AL AIRE), ROAST (ROSTIZAR), BROIL (ASAR), BAKE (HORNEAR), REHEAT (RECALENTAR), MANTENTE CALIENTE (KEEP WARM), FRENCH FRY (PAPAS FRITAS), DEHYDRATE (DESHIDRATAR) CUADRO DE VALORES PREPROGRAMADOS DE TEMPY TIME - FUNCIONAMIENTO MANUAL

Menú	TEMP (Temperatura) por defecto	TIME (Tiempo) por defecto	Rango de temperaturas	Rango de tiempo	SHAKE (Sacudir) alimentos
AIR FRY (Freír con aire)	400 °F	20 mins	170 °F - 450 °F	1 - 60 mins	2/3 veces/ 1 vez
ROAST (Rostizar)	400 °F	35 mins	350 °F - 450 °F	1 - 60 mins	2/3 veces/ 1 vez
BROIL (Asar)	450 °F	10 mins	450 °F	1 - 30 mins	no recomendado
BAKE (Hornear)	350 °F	16 mins	170 °F - 400 °F	1 - 60 mins	2/3 veces/ 1 vez
REHEAT (Recalentar)	250 °F	6 mins	170 °F - 400 °F	1 - 60 mins	no recomendado
KEEP WARM (Mantente Caliente)	170 °F	60 mins	150 °F - 200 °F	1 - 60 mins	no recomendado
FRENCH FRIES (Papas Fritas)	360 °F	18 mins	170 °F - 400 °F	1 - 60 mins	2/3 veces/ 1 vez
DEHYDRATE (Deshidratar)	130 °F	8 hours	90 °F - 170 °F	1 hr- 24 hrs	no recomendado

1. Enchufe el cable en un tomacorriente. Sonará un tono audible y se iluminará el panel de control.

El botón  se iluminará y luego se encenderá y apagará lentamente de manera pulsante.

2. Al presionar , sonará un tono, el panel de control se iluminará con las indicaciones LEFT (Izquierda), RIGHT (Derecha) y DUAL COOK (Cocción doble) (Figura 2)

3. Seleccione la opción Left o Right o Dual Cook. Presione el botón MENÚ deseado. Sonará un tono. El control activo del cesto LEFT o RIGHT y el valor TEMP por defecto (en números grandes) así como el valor TIME por defecto (en números más pequeños) parpadearán en la pantalla. (Figura 3)

Figura 2



Figura 3



1. Para la cocción con una sola cesta, presione < > para iniciar el proceso de cocción. (Figura 4)
2. Para la cocción con doble cesta, presione el control de cesta RIGHT. (Figura 5) Aparecerán las selecciones del MENÚ.

Figura 4



Figura 5




3. Presione el botón MENÚ deseado para la cocción con la cesta RIGHT (Derecha).
4. Presione < > para iniciar el proceso de cocción.


Una sola cesta: Funcionamiento manual

5. Cuando comienza a parpadear el control seleccionado de la cesta LEFT (Izquierda), presione cualquier botón MENÚ para continuar. (Figura 3)
6. Cuando se enciendan TEMP y TIME, presione TEMP + o - para aumentar o reducir la temperatura en incrementos de 5 grados. **NOTA:** Presione y mantenga presionado el botón TEMP para avanzar rápidamente.
7. Presione TIME (+) o (-) para aumentar o disminuir el tiempo en incrementos de 1 minuto. **NOTA:** Presione y mantenga presionado el botón TIME para avanzar rápidamente.
8. Cuando el tiempo y la temperatura deseados aparecen en la pantalla digital, presione ^{START PAUSE} para encender la freidora de aire de doble cesta. El tiempo preestablecido en TIME comenzará la cuenta regresiva. La temperatura y el tiempo restante aparecerán en la pantalla digital. (Figura 4) **NOTA:** Para detener el freído al aire de inmediato, extraiga la cesta freidora activa del cuerpo en cualquier momento. Al volver a colocar la cesta, se reanudará la cocción. **NOTA:** Presione ^{START PAUSE} para poner en pausa el proceso de cocción en cualquier momento. Cuando se vuelve a presionar ^{START PAUSE}, se reanudará la cocción.
9. Cuando el tiempo restante llega al valor 00:00, aparecerá ^{START PAUSE} y sonarán 5 tonos mientras se apaga automáticamente la freidora de aire de doble cesta. **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.
10. Para ajustar la temperatura o el tiempo de freído al aire durante el funcionamiento. Cuando parpadean tanto TEMP como TIME, use las opciones TEMP o TIME (+) o (-) para avanzar o disminuir la temperatura o el tiempo a medida que cocina.

Doble cesta: Funcionamiento manual

1. Programe la cesta LEFT de la freidora de aire siguiendo los pasos 4 a 6 de Una sola cesta: Funcionamiento manual.
2. Presione el control RIGHT de la cesta. (Figura 6) Aparecerá el menú.
3. Presione el botón MENÚ deseado para la cocción con la cesta RIGHT. Ajuste los valores de TEMP o TIME según sea necesario. Después de 3 segundos de inactividad, sonará un tono para confirmar su selección.
4. Presione  para comenzar la operación. (Figura 7)

SYNC FINISH (Finalización sincronizada)

1. Programe las cestas LEFT y RIGHT de la freidora de aire de doble cesta siguiendo los pasos 1 a 3 de Doble cesta: Funcionamiento manual.
IMPORTANTE: Deben programarse primero ambas cestas, tanto LEFT como RIGHT.
2. Presione SYNC FINISH para asegurar que ambas cestas terminarán de cocinar juntas. Presione  para comenzar la operación.
3. En la pantalla aparecerá HOLD (Retener) cuando la freidora de aire de doble cesta sincroniza los tiempos finales de cocción. (Figura 8)
NOTA: Una vez iniciada la cocción, la función SYNC no podrá operarse.

DUAL COOK (Cocción doble)


1. Programe la cesta LEFT de la freidora de aire de doble cesta siguiendo los pasos 4 a 6 de Una sola cesta: Funcionamiento manual.
2. Presione DUAL COOK. Los ajustes para la cesta RIGHT de la freidora de aire se duplicarán automáticamente. (Figura 9)
3. Presione  para comenzar la operación.

Figure 6



Figure 7

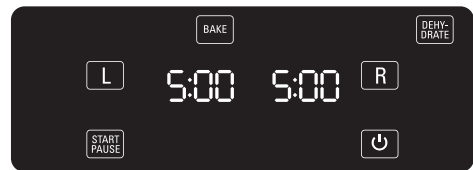


Figure 8

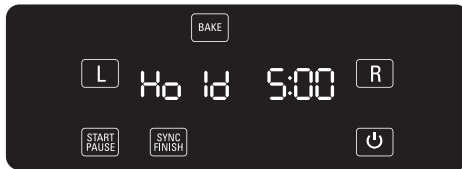


Figure 9



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 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 el contenedor de 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 de la cesta freidora entre lotes.
4. Para asegurar que quede crujiente, asegúrese de que la piel o la superficie exterior de los alimentos estén secos. 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 que quede más crujiente, espolvoree la piel de las aves o la superficie exterior ligeramente 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 quede calentada de acuerdo con sus preferencias.
10. Desenchufe la freidora de aire de doble cesta cuando no la esté usando.

FREÍDO AL AIRE DE 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 de Pautas de cocina del USDA de este manual de instrucciones antes de comenzar a cocinar. Siempre pruebe la carne usando un termómetro exacto de cocción.

- 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 que la carne repose entre 15 y 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 voltee a la mitad del tiempo de rostizado.

¡IMPORTANTE: Gire y revise los alimentos a la mitad del tiempo de rostizado.

- Presione SHAKE FOOD para apagar esta función. SHAKE desaparecerá de la pantalla.

CONSEJOS PARA ASAR

- Use BROIL para derretir queso o dorar cubiertas de migas de pan.
- Típicamente, se usa BROIL para cortes más delgados y tiernos de carnes, o para carnes marinadas, chuletas, aves o pescados, 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 carna y recorte de manera irregular los bordes para evitar el rizado.
- Descongele las carnes y el pescado antes de asar.

CONSEJOS PARA HORNEAR

- Al usar BAKE, tal vez tenga que disminuir la temperatura de horneado indicada en la receta en 50 °F hasta un mínimo de 300 °F.
- Verifique las instrucciones del paquete para determinar si el envase puede usarse en una freidora de aire.
- Presione SHAKE FOOD para apagar esta función. SHAKE desaparecerá de la pantalla.

CONSEJOS PARA DESHIDRATAR

NOTA: Al programar manualmente la selección del menú DEHYDRATE, TIME aumentará o disminuirá en incrementos de 1 hora.

- Deshidrate alimentos frescos y maduros para conservar los nutrientes y realzar el sabor.
- El secado automático de la freidora de aire de doble cesta simplifica la deshidratación en el hogar, permitiendo que además sea gratificante, y asegura resultados saludables, seguros y sin conservantes.
- 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: Gire los alimentos varias veces durante el proceso de deshidratación.

TABLA DE FREÍDO AL AIRE / COCCIÓN DE ROSTIZADO

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

SIEMPRE USE UN TERMÓMETRO DE CARNE PARA GARANTIZAR QUE LA CARNE, LAS AVES Y LOS PESCADOS SE COCINEN BIEN ANTES DE SERVIRLOS.

NOTA: Freír lotes más pequeños reducirá los tiempos de cocción y mejorará la calidad de los alimentos. Ajuste la temperatura y el tiempo de freído al aire según sea necesario, de acuerdo con sus preferencias.

NOTA: A menos que los alimentos estén preenvasados y preaceitados, para obtener resultados dorados y crujientes, debe aceitar ligeramente todos los alimentos antes de freírlos al aire.

		Cesta individual	Cesta doble
Verduras	Temperatura	Tiempo	Tiempo
Espárragos, 1 ramillete de tallos delgados	400 °F	5-7 min	10-14 min
Espárragos, 1 ramillete de tallos 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 pulgadas (rostizados)	400 °F	15 min	24 min
Berza 3 tazas, sin los tallos	375 °F	9 min	15-18 min
Pimientos, morrones Trozos de 1 pulgadas	375 °F	10 min	15-20 min
Pepinillos, empanados	400 °F	5-7 min	9-13 min
Patatas, blancas Papas fritas, (recién empapadas, 1/4 a 1/3 de pulgada de grosor)	400 °F	16-20 min	30-40 min
Patatas, blancas cubos de 1 pulgada	400 °F	12-14 min	24-35 min
Patatas, blancas cuñas	390 °F	20-25 min	35-40 min

Floretes de broccoli 3-4 tazas	400 °F	15-20 min	22-28 min
Coles de Bruselas 1 lb	375 °F	12-15 min	20-25 min
Maíz en mazorca 4 mazorcas	390 °F	12-15 min	18-20 min
Zanahorias 2 1/2 tazas, trozos de 1/2 pulgadas	400 °F	10-12 min	20-24 min
Hongos 3 tazas, en rebanadas	400 °F	10-12 min	18-22 min
Pimientos, jalapeños poblano (asado)	375 °F	10 min	12-15 min
Calabacín discos de 1/4 de pulgada	400 °F	14-17 min	22-24 min
Hortalizas de raíz trozos de 1/2 pulgada (asados)	400 °F	15-20 min	25-40 min

		Cesta individual	Cesta doble
Carne de vaca	Temperatura	Tiempo	Tiempo
Hamburguesa 1/4 lb (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
Bistec 2 filetes (8 oz)	360 °F	8-21 min	10-24 min
Solomillo de ternera 1 libra, rojo	360 °F	16 min	18-20 min
Solomillo de ternera 1 libra, término medio	360 °F	18 min	20-24 min

		Single Basket	Dual Basket
Pollo	Temperatura	Tiempo	Tiempo
Pechuga de pollo deshuesada, sin pellejo	360°F	18-20 min	22-25 min
Muslos de pollo 6 - 8 onzas cada uno, deshuesados	360 °F	20-25 min	28-30 min
Filetes/tiras de pollo: rebozados	360 °F	13-15 min	16-19 min
Alas de pollo 2 libras	400°F	22-27 min	40-45 min

		Cesta individual	Cesta doble
Cerdo y cordero	Temperatura	Tiempo	Tiempo
Chuletas de lomo de cordero 1 pulgada de grosor	400 °F	8-12 min	14-18 min
Chuletas de cerdo 1 pulgada de grosor	375 °F	10 -14 min	20-25 min
Chuletas de cerdo 2 pulgadas de espesor	375 °F	15-19 min	22-28 min

		Cesta individual	Cesta doble
Pescados y mariscos	Temperatura	Tiempo	Tiempo
Camarón descongelado y rebozado	325°F	12 min	14-15 min
Tiras de bagre descongelado y rebozado	400 °F	10-15 min	18-25 min
Camarón descongelado y salteado	325°F	5-8min	10-12 min
Filetes de salmon descongelado	400°F	9-12 min	17-24 min

		Cesta individual	Cesta doble
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 Finas, 2 tazas	400 °F	15-17 min	20-24 min
Aros de cebolla	360 °F	12-16 min	18-22 min
Trozos de pollo empanados 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	7-9min	11-14 min
Pizza de 7 x 8 pulgadas	360 °F	12-15 min	15-17 min

- Todos los alimentos deben ponerse en el equipo congelados (no descongelar).

		Cesta individual	Cesta doble
Postres	Temperatura	Tiempo	Tiempo
Empanadas de manzanas	400 °F	10 min	14 min
Torta	350 °F	8 min	9-11 min

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 se debe cocinar a una temperatura interna de 160 °F/71 °C y las aves se deben cocinar a una temperatura interna de 170 °F/77 °C - 180 °F/82 °C para garantizar que se mueran las bacterias perjudiciales. Cuando recaliente productos de carne/ave, también se deben cocinar a temperaturas internas 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
Tyme	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 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
Rodajas de manzana Corazón Cortar en rodajas de 1/4 de pulgada	135 °F	8 - 9 horas	Rodajas de naranja Completamente secas Los cítricos están crujientes cuando están completamente secos	135 °F	10 horas
Trozos de mango/ papaya pelar la rodaja en 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 apenas necesita mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier servicio en el que la unidad deba desarmarse, con la excepción de la limpieza, debe realizarlo un técnico de reparación de aparatos eléctricos calificado.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

¡ADVERTENCIA! Deje que la freidora de aire de doble cesta se enfríe totalmente antes de la limpieza.

1. Desenchufe la freidora de aire de doble cesta. Saque las cestas de unidad de la freidora de aire. Asegúrese de que tanto las cestas de la freidora como las bandejas para tostar se hayan enfriado completamente antes de limpiarlas.
2. Lave tanto las cestas de la freidora como las bandejas para tostar en agua caliente enjabonada. No use utensilios de cocina metálicos, limpiadores abrasivos o productos de limpieza ya que estos pueden dañar el recubrimiento antiadherente.
3. Tanto las cestas de la freidora como las bandejas para tostar 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 de doble cesta con un paño húmedo suave y no abrasivo.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Asegúrese de que la freidora de aire de doble cesta esté desenchufada y que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarla.
2. Nunca almacene la freidora de aire de doble cesta mientras aún esté caliente o mojada.
3. Inserte cada bandeja limpia para tostar en cada cesta de la freidora y guárdela dentro de la doble cesta del cuerpo de la freidora de aire.
4. Guarde la freidora de aire de doble cesta en su caja o en un lugar limpio y seco.

Recetas

CENA CON FINALIZACIÓN SINCRONIZADA

Alas de pollo con miel de jengibre y colinabos de Asia fritos en la freidora de aire

Porciones: 2 o 3 Alas de pollo con miel de jengibre Estas deliciosas alitas de pollo están bañadas en una rica y espesa salsa de caramelo simple hecha de miel, soya tamari y jengibre recién rallado. Con un equilibrio perfecto de picante dulce y salado de jengibre, estas alas pueden ser peligrosamente adictivas.

- 1 libra de alitas (6 grandes) de pollo enteras, divididas en las patas, muslos y puntas
- 1/2 taza de soya tamari
- 1/4 taza de vinagre de arroz
- 1 cucharada de aceite de sésamo tostado
- 1 trozo (4 pulgadas) de jengibre fresco, pelado y picado
- 1/4 taza de miel
- 1/2 taza de semillas de sésamo tostadas
- 4 cebollas verdes, picadas

1. En un tazón grande, prepare la salsa. Combine todos los ingredientes excepto las alitas de pollo. Mezclar bien. Agregue las alitas de pollo y revuelva hasta que el pollo esté completamente sumergido.
2. Cubra y enfríe durante 1 hora. Saque el pollo. Guarde la salsa.
3. Añada la salsa a una cacerola mediana y déjela hervir. Baje la temperatura a fuego lento y cocine hasta que se reduzca a la mitad. Ponga la salsa de miel y jengibre a un lado y manténgala caliente.
4. Añada 6 alitas divididas en la cesta IZQUIERDA de la freidora de aire.
5. Programar la doble cesta del AIR FRY de la IZQUIERDA a 370 °F durante 20 minutos.


Recetas

Colinabos de Asia fritos en la freidora de aire

El colinabo es un vegetal de raíz poco conocido, un cruce entre un repollo y un nabo.

El colinabo ha crecido en popularidad como una opción baja en carbohidratos que rivaliza con las papas cuando se trata de bocadillos y por su exquisito sabor en general.

- 1 colinabo pequeño
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de aceite de sésamo tostado
- 1 cucharada de soya tamari
- cucharadita de polvo de cinco especias chinas

1. Use un pelador de papas o un cuchillo de cocina para pelar el colinabo. Luego corte el colinabo en discos de 1/4 de pulgada. Corte cada disco en palitos.
2. Mezcle los palitos fritos de colinabo y la salsa asiática en una bolsa grande con cremallera y agite hasta que todos los palitos fritos de colinabo crudos estén cubiertos.
3. Coloque de 2 a 3 tazas de palitos de colinabo crudos en la cesta DERECHA de la freidora de aire de doble cesta.
4. Programar la cesta de la DERECHA de la AIR FRY a 430 °F durante 15 minutos.
5. Presione SYNC FINISH para asegurar que ambas cestas terminarán de cocinar juntas. Presione  para comenzar la operación. En la pantalla aparecerá HOLD cuando la freidora de aire de doble cesta pone en ESPERA a los colinabos fritos para sincronizar los tiempos finales de cocción.

NOTA: Agite la cesta de colinabo cada 5 minutos.

6. Antes de servir, pruebe que el pollo esté cocinado. Aumente el tiempo de cocción si es necesario.
7. En un tazón grande, agregue la salsa de miel y jengibre que puso aparte y las alas; revuelva para cubrir las.
8. Transfíralas a un plato y espolvorear con la salsa de miel y jengibre del pollo con semillas de sésamo tostadas y cebollas verdes. Sirva con papas fritas asiáticas de colinabo.

Recetas

Berenjena Stax frita con aderezo

Porciones: 2 o 3

Hemos simplificado esta receta para una fácil preparación para las noches entre semana por o para fiestas. Sirva Berenjena Stax como un delicioso aperitivo. Se unta pesto de albahaca encima de los discos de berenjena hechos en la freidora de aire y se le pone mozzarella rallada y una rebanada de tomate recién asada. Terminar la presentación con un chorrito de vinagre balsámico añejo.

- spray de aceite de oliva para cocinar
- 1 berenjena mediana
- 1 taza de pan rallado sazonado italiano Panko
- 2 cucharadas de mayonesa
- 2 cucharadas más 1/2 taza de pesto de albahaca italiana, separados
- 1 taza de queso mozzarella recién rallado
- 2 a 3 tomates ciruela
- vinagre balsámico, para rociar

1. Cortar la berenjena en rodajas de 1/4 de pulgada.
2. En un tazón pequeño, combine la mayonesa y el pesto. Aplique con la brochita en cada disco.
3. Presione bien el pan rallado en cada disco de berenjena. Coloque la berenjena rebozada en un plato y déjela reposar durante 5 minutos.
4. Programe la freidora de doble cesta para AIR FRY (Freír con aire) a 370 °F durante 8 minutos.
5. Coloque 6 empanadas de berenjena en la cesta de la freidora de aire. Rocíe encima con aceite de oliva.
6. Cuando suene la alarma SHAKE, voltee cada disco, rocíe con aceite de oliva, y continúe el proceso. Si los discos no están tiernos, extienda el tiempo de cocción 2 minutos o hasta que estén cocidos a su gusto.
7. Tomates asados. Corte los tomates en rodajas de 1/4 de pulgada. Coloque en la cesta de la DERECHA de la freidora de aire. Programar la freidora de doble cesta para ROAST a 400 °F durante 8 minutos.
8. Cubra cada ronda de berenjena con pesto, luego queso y 1 rodaja de tomate asado. Si lo desea, coloque otra ronda, agregue pesto y queso. Cubra con tomate y más queso.
9. Ponga la cesta de vuelta en la freidora de aire de doble cesta y BROIL (asar) por 2 minutos, o hasta que el queso se derrita a su gusto.
10. Rocíe la Berenjena Stax con vinagre balsámico antes de servir.

Recetas

Chuletas de cerdo deshuesadas asadas y empanizadas y manzanas al horno con miel

Porciones: 8

¡Manjares deliciosos en casa! Chuletas de cerdo acompañadas con manzanas al horno con miel humeante y cremosa. Una abundante, simple, satisfactoria comida tan deliciosa como fácil de hacer. Preparamos la carne de cerdo en 2 tandas, mientras que las manzanas se hornean.

- aceite de oliva en aerosol para cocinar
- 2 libras de chuletas de cerdo deshuesadas de corte central, cortadas en 8 (4 oz) partes
- 8 cucharaditas de mostaza de Dijon
- 8 cucharaditas de mayonesa
- 1 taza de pan rallado sazonado italiano

Adobo :

- 1 taza de sidra o jugo de manzana
- 4 cucharaditas de azúcar morena
- 4 cucharaditas de salsa Worcestershire

1. Batir los ingredientes del adobo juntos en un recipiente grande con tapa o bolsa de plástico con cremallera. Deje marinar la carne de cerdo por 4 horas.
2. Saque las chuletas de la marinada.
3. En un tazón pequeño, combine la mayonesa y la mostaza.
4. Untar 2 cucharaditas de mostaza mayo sobre cada chuleta de cerdo. Pase las chuletas por el pan rallado y presione en su lugar. Repita con las chuletas restantes.
5. Ponga 4 chuletas de cerdo empanizadas en cualquiera de las cestas. Programe la freidora de doble cesta para ROAST (Asar) a 375 °F durante 10 - 14 minutos.
6. Cuando suene la alarma SHAKE, dele vuelta a las chuletas.
7. Saque la primera tanda de chuletas de cerdo y repita los mismos procedimientos para la segunda tanda.

Manzanas al horno con miel

- 4 manzanas golden delicious, sin corazón (puede sustituirlas con cualquier manzana de su elección)
- 2 cucharadas de mantequilla, separadas
- 4 cucharadas de miel
- Canela al gusto

1. Lave y descorazone las manzanas.
2. Rellene cada una con 1/2 cucharada de mantequilla y 1 cucharada de miel.
3. Ponga las manzanas preparadas en la cesta vacía. Programe la freidora de doble cesta para BAKE (Hornear) a 350 °F durante 30 minutos.
4. Presione SHAKE FOOD para apagar esta función.
5. Compruebe la suavidad de las manzanas al horno con miel. Aumente el tiempo de cocción si es necesario.
6. Corte cada manzana por la mitad. Espolvorear con canela antes de servir.



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

Sensio Inc.
New York, NY 10016/USA

17312 Rev. 5