

Mini 2QT Air Fryer

Let's make something yummy



So Yummy!
LOVED BY OVER
60 MILLION FANS

Facebook Instagram TikTok YouTube Pinterest

WWW.BELLAHOUSEWARES.COM

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



TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Additional Important Safeguards	3
Notes on the Plug	3
Notes on the Cord	3
Plasticizer Warning	3
Electric Power	3
Getting to Know Your 2 QT Air fryer	4
Control Dials	4
Operating Instructions.....	5
Air Frying Technique.....	6
A Note on Air Frying Pre-Packaged Frozen Foods	6
Air Frying Chart.....	7
User Maintenance Instructions.....	8
Care & Cleaning Instructions.....	8
Storing Instructions.....	8
Warranty	9

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes.....	10
Otras medidas de seguridad importantes.....	11
Notas sobre el enchufe	11
Notas sobre el cable.....	11
Advertencia sobre los plastificantes	12
Corriente eléctrica.....	12
Descripción de la freidora de aire, 2 QT (1.9 L)	13
Selector de control	13
Instrucciones de funcionamiento	14
Técnica de cocción con aire.....	15
Tabla de cocción general	16
Instrucciones de mantenimiento para el usuario	17
Instrucciones de cuidado y limpieza	17
Instrucciones de almacenamiento.....	17
Garantía.....	18

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS**

2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking body in water or any other liquid.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles.
5. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
6. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
8. Never yank the cord to disconnect the cooking unit from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
9. Do not operate any appliance if the cord is damaged. Do not use this appliance if the unit malfunctions, if it is dropped or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Air Fryer yourself. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
10. The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
11. Do not use outdoors or for commercial purposes.
12. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or counter top, or touch hot surfaces.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
14. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
15. Use extreme caution when moving any appliance containing hot food, water, oil or other liquids.
16. To disconnect, remove plug from outlet.
17. **WARNING! ALWAYS UNPLUG UNIT WHEN COOKING IS FINISHED. Otherwise, the Air Fryer will continue to heat until unit is unplugged.**
18. **CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
19. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
21. Do not use for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other damage to persons or property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after unplugging. 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. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
3. Do not leave this appliance unattended during use.
4. The appliance is only to be operated in the closed position

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

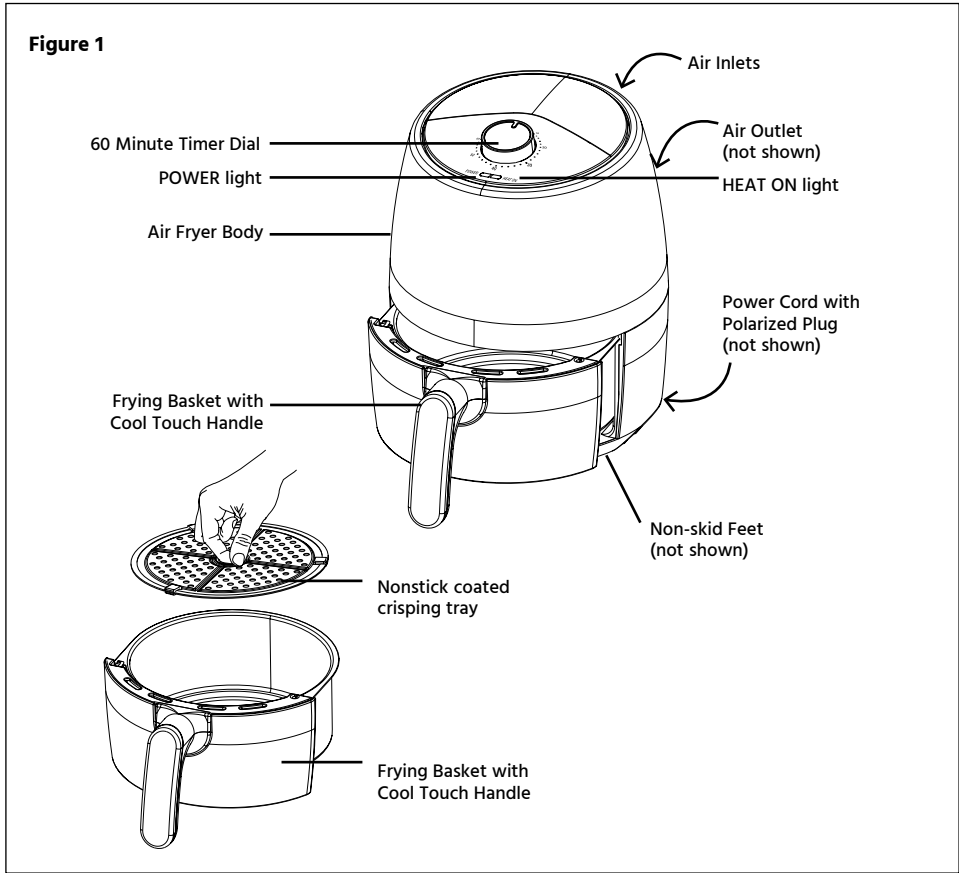
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur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

ELECTRIC POWER

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

GETTING TO KNOW YOUR 2 QT AIR FRYER

Product may vary slightly from illustrations



CONTROL DIAL

60 MINUTE COUNTDOWN TIMER DIAL

- Turn the timer dial to the desired cook time to turn the Air Fryer ON and OFF.
- Once the timer dial is set, the POWER light will illuminate to show the Air Fryer is powered on.
- To assure even cooking/browning, open the frying basket halfway through the cooking time. Check, turn or vigorously shake foods in the frying basket.

IMPORTANT: When you pull the basket out from the Air Fryer body, the POWER light and the Air Fryer will turn off. The timer will continue to count down when the basket is opened.

- Heating will resume when the basket is replaced.
- One ding will sound when the set air frying time has reached 0. The Air Fryer will turn off automatically. Both the POWER light and the HEAT ON light will turn off.

IMPORTANT: When all air frying is finished turn the timer dial to 0 (OFF). Unplug the Air Fryer when not in use.

OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING! This unit should not be used to boil water.

NOTE: During first use, the Air Fryer may emit a slight odor. This is normal.

1. Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
2. Firmly grasp the frying basket handle to open frying basket; then remove the basket from the machine and place on a flat, clean surface.
3. Place the crisping tray into the base of the frying basket. (See Figure 2.)
4. Arrange food on top of the crisping tray. Do not overfill frying basket with food. To ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill any frying basket more than 2/3 full. When air frying fresh vegetables, we do not recommend adding more than 2 cups of food to the frying basket.
5. Fully insert the frying basket into the front of the Air Fryer.
6. Plug cord into a 120V electrical outlet.
7. Turn timer dial to the desired air frying time plus 3 minutes for preheat if the Air Fryer is cold. The POWER light will illuminate; the Air Fryer will begin heating.

IMPORTANT: The Air Fryer will not heat if the timer dial has not been set.

WARNING: Air Fryer will not heat and the POWER light will remain off, until frying basket drawer is fully closed.

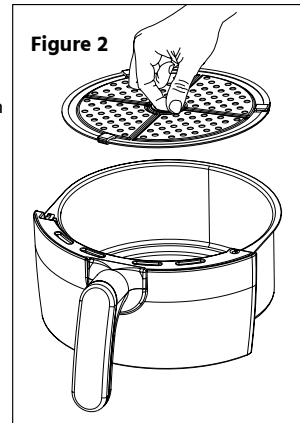
8. When the unit is heating up the HEAT ON light is on
NOTE: When it reaches temperature the heat on light is off
9. To assure even cooking/browning, open the basket halfway through the cooking time and check, turn or shake foods in the frying basket. The timer will continue to count down when the basket is opened, but the Air Fryer will stop heating until the basket is replaced.

WARNING: Extreme caution must be used when handling the hot frying basket. Avoid escaping steam from the frying basket and the food.

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

NOTE: The Air Fryer can be turned OFF at any time by turning the timer dial to 0.

10. One ding will sound when the set air frying time has expired. The Air Fryer will turn off automatically. Both the POWER light and the HEAT ON light will turn off.
11. Shake the frying basket vigorously and check food for browning and doneness. If additional air frying is needed, adjust temperature if desired, and set timer for 2 minute increments until fully cooked.
12. Allow cooked food to rest for 5 to 10 seconds before removing basket from Air Fryer or food from frying basket.
13. When air frying is finished, remove the basket from the machine and place on a flat, heat resistant surface.
14. Shake air fried foods out onto serving area. Promptly return the frying basket to the Air Fryer. Continue with subsequent batches, if any.
15. When all air frying is completed, turn the timer dial to 0 (OFF). Both the POWER light and the HEAT ON light will turn off.
16. Unplug the Air Fryer when not in use.



AIR FRYING TECHNIQUE

1. Please consult the Air Frying Chart and/or follow package directions for suggested time and temperature.
2. Always pat food dry before cooking to encourage browning and avoid excess smoke.
3. To assure even cooking/browning, ALWAYS open the basket halfway through the cook time and check, turn or shake foods in the frying basket. Some recipes may call for brush or spray oil halfway through cooking. Adjust TIME if needed.
WARNING: Extreme caution must be used when handling the hot frying basket. Avoid escaping steam from the frying basket and the food.
CAUTION: Always use oven mitts when handling the hot air fryer basket.
4. If additional air frying is needed, timer dial to extend cook time for 2 minutes or until food tests done.
5. Allow cooked foods to rest for 5 to 10 minutes. Remove the basket from the machine and place on a flat, heat resistant surface.
6. Shake air fried foods out onto serving area. Promptly return the frying basket to the Air Fryer. Continue air frying subsequent batches, if any.
7. 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 frying basket between batches.
8. For crispier results, air fry small batches of freshly breaded foods. Create more surface area by cutting food into smaller pieces. Press breading onto food to help it adhere. Refrigerate breaded foods for at least 30 minutes before frying.
9. Arrange breaded food in frying basket so that food is not touching to allow air flow on all surfaces.
10. Spray oils work best. Oil is distributed evenly and less oil is needed. Canola, olive, avocado, coconut, grapeseed, peanut, or vegetable oil work well.
11. TO REHEAT FOOD, air fry food for 5 minutes. Remove the basket to interrupt air frying at any time to check on food serving temperature. Repeat to extend air fry time until food is heated to your liking.
12. Unplug the Air Fryer when not in use.

A NOTE ON AIR FRYING PRE-PACKAGED FROZEN FOODS

1. Where microwave ovens often produce hot, mushy results and toaster ovens take forever, air frying assures reasonably fast, crispy, delicious results!
2. As a rule, depending on the food and amount to be cooked, suggested cook times may have to be reduced slightly. Always check food halfway through cooking time to determine final cook time.
3. Always check cooking progress after time has expired. If additional air frying is needed, air fry food for 2 minutes at 400°F.
4. Check at 1 minute intervals until food tests done.

AIR FRYING CHART

WARNING! ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT, POULTRY AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE EATING. The following chart is intended as a guide only. The quantity of food air fried at one time, the thickness or density of the food, and whether the food is fresh, thawed, or frozen may alter the total cooking time necessary.

FOOD	TEMP	AIR FRY TIME*	TIME	ACTION
Mixed Vegetables (roasted)	400°F	15 - 20 minutes	8 minutes	shake
Broccoli (roasted)	400°F	15 - 20 minutes	8 minutes	shake
Onion Rings (frozen)	400°F	12 - 18 minutes	8 minutes	shake
Cheese Sticks (frozen)	400°F	8 - 12 minutes	—	—
Fried Sweet Potato Chips (fresh, hand cut, 1/8 to 1/16-in. thick)				
Blanch (Step 1)	400°F	15 minutes	8 minutes	shake
Air Fry (Step 2)	400°F	10 - 15 minutes	5 minutes	shake
French Fries, (fresh, hand cut, 1/4 to 1/3-in. thick)				
Blanch (Step 1)	400°F	15 minutes	8 minutes	shake
Air Fry (Step 2)	400°F	10 - 15 minutes	5 minutes	shake
French Fries, thin (frozen) 3 cups	400°F	12 - 16 minutes	8 minutes	shake
French Fries, thick (frozen) 3 cups	400°F	17 - 21 minutes	10 minutes	shake
Meatloaf, 1 lb.	400°F	35 - 40 minutes	—	—
Hamburgers, 1/4 lb. (up to 4)	400°F	10 - 14 minutes	(rare to well done)	—
Hot Dogs /Sausages	400°F	10 - 15 minutes	6 minutes	turn over
Chicken Wings (fresh/thawed), Blanch (Step 1)	400°F	15 minutes	8 minutes	shake
Air Fry (Step 2)	400°F	10 minutes	5 minutes	shake
Chicken Tenders/Fingers, Blanch (Step 1)	400°F	13 minutes	13 minutes	turn over
Air Fry (Step 2)	400°F	5 minutes	3 minutes	shake
FOOD	TEMP	AIR FRY TIME*	TIME	ACTION
Chicken Pieces	400°F	20 - 30 minutes	10 minutes	turn over
Chicken Nuggets (frozen)	400°F	10 - 15 minutes	5 minutes	shake
Catfish Fingers (thawed, battered)	400°F	10 - 15 minutes	5 minutes	turn over
Fish Sticks (frozen)	400°F	10 - 15 minutes	5 minutes	turn over
Apple Turnovers	400°F	10 minutes	—	—
Donuts	400°F	8 minutes	4 minutes	turn over
Fried Cookies	400°F	8 minutes	4 minutes	turn over

*Add 3 minutes to the AIR FRY TIME to allow the Air Fryer to preheat.

PLEASE NOTE: 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.

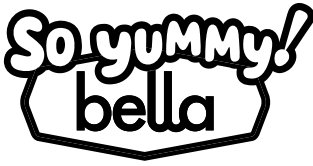
1. Unplug the Air Fryer. Remove frying basket. Make sure the frying basket and crisping tray have cooled completely before cleaning.
2. Wash the basket and crisping tray in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the non-stick coating.

IMPORTANT: After cleaning, always make sure that the 3 rubber bumpers are securely fastened to the 3 slots in the crisping tray.

3. The frying 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 after every use.

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. Store Air Fryer in its box or in a clean, dry place.



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. El cable de este electrodoméstico debe enchufarse únicamente en un tomacorriente eléctrico de 120 V CA.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no se debe sumergir el cable, el enchufe ni la unidad de cocción en agua ni otros líquidos.
4. No tocar las superficies calientes. Usar las manijas.
5. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, salvo que una persona responsable por su seguridad los supervise o los instruya sobre el uso del electrodoméstico.
6. Se requiere supervisión estricta si un niño va a utilizar el electrodoméstico, o si habrá niños cerca durante su uso.
7. Desenchufar el electrodoméstico del tomacorriente cuando no se utilice y antes de limpiarlo. Dejar enfriar el electrodoméstico antes de limpiarlo o guardarlo.
8. Nunca tirar del cable para desconectar la unidad de cocción del tomacorriente. En cambio, tomar el enchufe y jalar para desconectarlo.
9. No poner en funcionamiento ningún electrodoméstico si el cable se encuentra dañado. No usar este electrodoméstico si no funciona bien, si se cayó o si se ha dañado de algún modo. A fin de evitar el riesgo de descarga eléctrica, nunca debe intentar reparar la freidora usted mismo. Llevar el electrodoméstico a un técnico calificado para que lo examine, lo repare o le haga ajustes eléctricos o mecánicos.
10. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante podría provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones físicas.
11. No utilizar el electrodoméstico al aire libre o con fines comerciales.
12. No permitir que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
13. No colocarlo sobre un quemador a gas o eléctrico, o cerca de este, ni dentro de un horno caliente.
14. Utilizar solamente sobre una superficie plana resistente al calor.
15. Tener extrema precaución al mover electrodomésticos que contengan alimentos, agua, aceite u otros líquidos calientes.
16. Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente de pared de inmediato.
17. **ADVERTENCIA: SIEMPRE DESENCHUFE LA UNIDAD CUANDO TERMINE DE COCINAR. De lo contrario, la freidora continuará calentándose hasta que la unidad se desenchufe.**
18. **PRECAUCIÓN. SUPERFICIES CALIENTES:** Este electrodoméstico genera calor mientras está en funcionamiento. Se deben tomar las medidas de precaución adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros tipos de lesiones físicas y daños materiales.
19. Al utilizar este electrodoméstico, se debe permitir que haya una buena ventilación por encima y a los lados de la unidad para que circule el aire. No se debe permitir que el electrodoméstico entre en contacto con cortinas, recubrimientos de pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables mientras está en funcionamiento.
20. No utilizar el electrodoméstico con fines que no sean para los que fue diseñado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN. SUPERFICIES CALIENTES: Este electrodoméstico genera calor y libera vapor mientras está en funcionamiento. Se deben tomar las medidas de precaución adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros tipos de lesiones físicas o daños materiales.

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

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento o limpiar la unidad.
2. Si comienza a mostrar un funcionamiento defectuoso durante el uso, desenchufar el cable de inmediato. No utilizar ni intentar reparar el electrodoméstico si funciona mal.
3. No dejar el electrodoméstico sin supervisión durante su uso.
4. El electrodoméstico sólo debe ser operado en la posición cerrada.

Notas sobre el enchufe

Este producto cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe entra en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. Nunca use un cordón de extensión a menos que el enchufe pueda insertarse en su totalidad. No altere el enchufe.

Notas sobre el cable

- A. Se debe usar el cable de alimentación corto provisto (o un cable eléctrico desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- B. Existen cables de alimentación desmontables más largos o prolongadores y pueden usarse si se hace con precaución.
- C. Si se utiliza un cable de alimentación desmontable más largo o un prolongador:
 1. La clasificación eléctrica indicada en el cable o en el prolongador deberá ser al menos tan alta como la clasificación eléctrica del electrodoméstico.
 2. Si el electrodoméstico cuenta con conexión a tierra, el prolongador deberá tener un enchufe de 3 patas con conexión a tierra.
 3. El cable más largo deberá estar dispuesto de manera que no cuelgue de la encimera o de la mesa, ya que puede ser jalado por niños o cualquier persona puede tropezarse de forma accidental.



Advertencia sobre los plastificantes

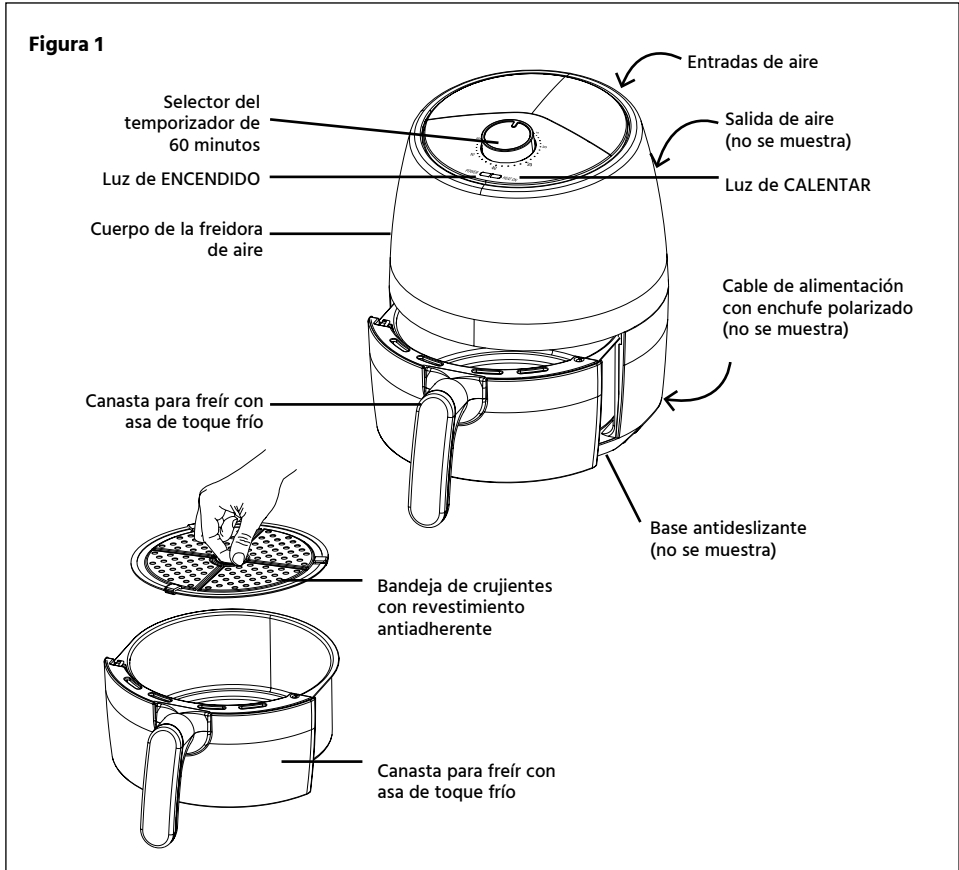
PRECAUCIÓN: A fin de evitar que los plastificantes se adhieran al acabado de la encimera, la mesa u otro mueble, coloque un posafuentes o salvamanteles que **NO SEA DE PLÁSTICO** entre el electrodoméstico y el acabado de la superficie de la encimera o mesa. Si no se hace esto, es posible que el acabado se oscurezca, se formen marcas permanentes o aparezcan manchas.

Corriente eléctrica

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, es posible que el electrodoméstico no funcione correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.



DESCRIPCIÓN DE LA FREIDORA DE AIRE, 2 QT (1.9 L)



El product puede variar ligeramente con respecto a la ilustración.

SELECTOR DE CONTROL

SELECTOR DEL TEMPORIZADOR DE CUENTA HACIA ATRÁS DE 60 MINUTOS

- Girar el selector del temporizador al tiempo de cocción deseado para ENCENDER y APAGAR la freidora de aire.
- Una vez que el selector del temporizador esté ajustado, la luz de ENCENDIDO se iluminará para mostrar que la freidora de aire está encendida.
- Para asegurar una cocción uniforme, abrir la canasta para freír a la mitad del tiempo de cocción. Revisar, girar o agitar vigorosamente los alimentos en la canasta para freír.
- **IMPORTANTE:** Al sacar la canasta del cuerpo de la freidora de aire, la luz de ENCENDIDO y la freidora de aire se apagarán. El temporizador continuará la cuenta atrás cuando se abra la canasta.
- El calentamiento volverá a comenzar cuando se reemplace la canasta.
- Se escuchará un sonido cuando el tiempo de cocción con aire establecido haya llegado a 0. La freidora de aire se apagará automáticamente. Tanto la luz de ENCENDIDO como la de CALENTAR se apagarán.

IMPORTANTE: Cuando la cocción con aire termine, girar el selector del temporizador a 0 (APAGADO).
Desenchufar la freidora de aire cuando no esté en uso.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

NOTA: Durante el primer uso, la freidora de aire puede emitir un ligero olor. Esto es normal.

1. Colocar la freidora de aire en un área de trabajo plana y resistente al calor, cerca de una toma de corriente.
2. Agarrar firmemente el asa de la canasta de fritura para abrirla; luego sacar la canasta de la máquina y colocarla sobre una superficie plana y limpia.
3. Colocar la bandeja de crujientes en la base de la canasta para freír. (Ver la Figura 2)
4. Colocar la comida encima de la bandeja de crujientes. No sobrecargar la canasta para freír con alimentos. Para asegurar la correcta cocción y la circulación de aire, NUNCA se debe llenar una canasta para freír más de 2/3 de su capacidad. Al cocer verduras frescas con aire, recomendamos no añadir más de 2 tazas de alimento a la canasta para freír.
5. Insertar completamente la canasta para freír en la parte delantera de la freidora de aire.
6. Enchufar el cable a un tomacorriente eléctrico de 120 V.
7. Girar el selector del temporizador hasta el tiempo de freír el aire deseado más 3 minutos para precalentarlo si la freidora de aire está fría. La luz de ENCENDIDO se iluminará; la freidora de aire comenzará a calentarse.

IMPORTANTE: La freidora no se calentará si el selector del temporizador no está ajustado.

ADVERTENCIA: La freidora de aire no se calentará y la luz de encendido permanecerá apagada, hasta que el cajón de la canasta para freír esté completamente cerrado.

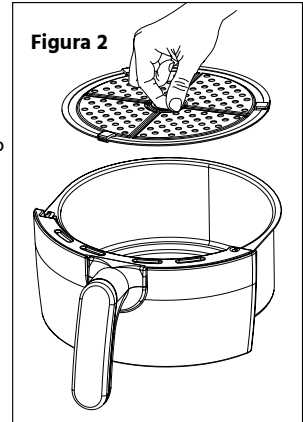
8. Cuando la unidad se está calentando, la luz de CALENTAR está encendida: Cuando alcanza la temperatura, la luz de calentar se apaga
9. Para asegurar una cocción uniforme, abrir la canasta a la mitad del tiempo de cocción y revisar, girar o agitar los alimentos en la canasta para freír. El temporizador continuará la cuenta atrás cuando se abra la canasta, pero la freidora de aire dejará de calentar hasta que se vuelva a colocar la canasta.

ADVERTENCIA: Se debe tener extrema precaución al manipular la canasta para freír cuando está caliente. Evitar que el vapor se escape de la canasta para freír y de la comida.

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

NOTA: La freidora de aire puede apagarse en cualquier momento girando el selector del temporizador a 0.

10. Se escuchará una campanada cuando el tiempo de cocción con aire haya expirado. La freidora de aire se apagará automáticamente. Tanto la luz de ENCENDIDO como la de CALENTAR se apagarán.
11. Agitar la canasta para freír vigorosamente y revisar que la comida esté dorada y lista. Si se necesita más aire para freír, ajustar la temperatura si se lo desea, y poner el temporizador en incrementos de 2 minutos hasta que el alimento esté completamente cocido.
12. Dejar descansar la comida cocinada de 5 a 10 segundos antes de retirar la canasta para freír o la comida de dicha canasta.
13. Luego de la cocción con aire, retirar la canasta de la máquina y colocarla sobre una superficie plana y resistente al calor.
14. Agitar los alimentos fritos con aire en el área de servicio. Devolver inmediatamente la canasta para freír a la freidora de aire. Continuar con las tandas subsiguientes, si los hay.
15. Cuando se haya completado la cocción con aire, girar el selector del temporizador a 0 (APAGADO). Tanto la luz de ENCENDIDO como la de CALENTAR se apagarán.
16. Desenchufar la freidora de aire cuando no esté en uso.



TÉCNICA DE COCCIÓN CON AIRE

1. Consulte la Tabla de cocción con aire o siga las instrucciones del paquete para el tiempo y la temperatura sugeridos.
2. Siempre secar los alimentos antes de cocinarlos para lograr que se doren y evitar el exceso de humo.
3. Para asegurar una cocción uniforme, SIEMPRE abrir la canasta a la mitad del tiempo de cocción y revisar, girar o agitar los alimentos en la canasta para freír. Algunas recetas pueden requerir el uso de un pincel o de aceite en spray a mitad de la cocción. Ajustar el tiempo si es necesario.

ADVERTENCIA: Se debe tener extrema precaución al manipular la canasta para freír cuando está caliente. Evitar que el vapor se escape de la canasta para freír y de la comida.

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

4. Si se necesita freír con más aire, marcar el temporizador para extender el tiempo de cocción por 2 minutos o hasta que se prueben los alimentos.
5. Dejar reposar el batido entre 5 y 10 minutos. Retirar la canasta de la máquina y colocarla sobre una superficie plana y resistente al calor.
6. Agitar los alimentos fritos con aire en el área de servicio. Devolver inmediatamente la canasta para freír a la freidora de aire. Continúe friendo al aire las tandas subsiguientes, si los hay.
7. Para evitar el exceso de humo, al cocinar alimentos que sean naturalmente ricos en grasa, como alas de pollo o salchichas, es posible que sea necesario vaciar la grasa de la bandeja para freír entre tanda y tanda.
8. Para obtener resultados más crocantes, cocinar pequeñas tandas de alimentos recién empanados. Formar más superficie cortando los alimentos en trozos más pequeños. Presionar el empanado sobre los alimentos para que se adhiera. Refrigerar los alimentos empanados durante al menos 30 minutos.
9. Colocar los alimentos empanados en la canasta para freír de manera que no se toquen y el aire fluya por todas las superficies.
10. Los aceites en aerosol funcionan mejor. El aceite se distribuye uniformemente y se necesita menos. El aceite de canola, oliva, aguacate, coco, semilla de uva, maní o vegetal funcionan bien.
11. Para RECALENTAR LA COMIDA, se fríe la comida al aire libre durante 5 minutos. Retirar la canasta para interrumpir la fritura al aire en cualquier momento a fin de revisar la temperatura de la porción de comida. Repetir para extender el tiempo de cocción con aire hasta que la comida se caliente a su gusto.
12. Desenchufar la freidora de aire cuando no esté en uso.

TABLA DE COCCIÓN CON AIRE

ADVERTENCIA: SIEMPRE UTILICE UN TERMÓMETRO DE CARNE PARA ASEGURARSE DE QUE LA CARNE, LAS AVES Y EL PESCADO SE COCINEN BIEN ANTES DE COMER. El siguiente cuadro es sólo una guía. La cantidad de alimentos que se frien al aire de una sola vez, el grosor o la densidad de los alimentos, y si los alimentos son frescos, descongelados o congelados pueden alterar el tiempo total de cocción necesario.

ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN CON AIRE*	TIEMPO	ACCIÓN
Verduras mixtas (asadas)	400 °F (204 °C)	15 a 20 minutos	8 minutos	agitar
Flores de brócoli (asadas)	400 °F (204 °C)	15 - 20 minutos	8 minutos	agitar
Anillos de cebolla (congelados)	400 °F (204 °C)	12 a 18 minutos	8 minutos	agitar
Bastones de queso (congelados)	400 °F (204 °C)	8 a 12 minutos	—	—
Papas fritas de camote (frescas, cortadas a mano, de 1/8 a 1/16 de pulgada [3.17 a 1.5 mm] de espesor)				
Blanquear (Paso 1)	400 °F (204 °C)	15 minutos	8 minutos	agitar
Cocción con aire (Paso 2)	400°F	10 – 15 minutos	5 minutos	agitar
Papas fritas (frescas, cortadas a mano, de 1/4 a 1/3 pulgadas [6 a 8 mm] de espesor)				
Blanquear (Paso 1)	400°F	15 minutos	8 minutos	agitar
Cocción con aire (Paso 2)	400°F	10 – 15 minutos	5 minutos	agitar
Papas fritas, finas (congeladas), 3 tazas	400°F	12 – 16 minutos	8 minutos	agitar
Papas fritas, gruesas (congeladas), 3 tazas	400°F	17 – 21 minutos	10 minutos	agitar
Pastel de carne, 1 lb (454 g)	400°F	35 – 40 minutos	—	—
Hamburguesas, 1/4 lb (113 g) (hasta 4)	400°F	10 – 14 minutos	(poco cocido a bien hecho)	—
Perros calientes/salchichas	400°F	10 – 15 minutos	6 minutos	dar vuelta
Alas de pollo (frescas/descongeladas), Blanquear (Paso 1)	400°F	15 minutos	8 minutos	agitar
Cocción con aire (Paso 2)	400°F	10 minutos	5 minutos	agitar
Bastoncillos/tiras de pollo, Blanquear (Paso 1)	400°F	13 minutos	13 minutos	dar vuelta
Cocción con aire (Paso 2)	400°F	5 minutos	3 minutos	agitar
ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN CON AIRE*	TIEMPO	ACCIÓN
Trozos de pollo	400°F	20 - 30 minutos	10 minutos	dar vuelta
Bocaditos de pollo (congelados)	400°F	10 - 15 minutos	5 minutos	shake
Palitos de bagre (descongelados, rebozados)	400°F	10 - 15 minutos	5 minutos	dar vuelta
Bastones de pescado (congelados)	400°F	10 - 15 minutos	5 minutos	dar vuelta
Hojaldre relleno de manzana	400°F	10 minutos	—	—
Donas	400°F	8 minutos	4 minutos	dar vuelta
Galletas fritas	400°F	8 minutos	4 minutos	dar vuelta



* Añadir 3 minutos al TIEMPO DE COCCIÓN CON AIRE para permitir que la freidora se precaliente.

TOME NOTA: La USDA recomienda que las carnes como la carne de vaca y cordero, y otras, se cocinen a una temperatura interna de 145 °F (63 °C). La carne de cerdo debe ser cocinada a una temperatura interna de 160 °F (71 °C) y los productos de ave deben ser cocinados a una temperatura interna de 170 °F a 180 °F (77 °C a 82 °C) para asegurar la eliminación que cualquier bacteria dañina. Cuando se recalienten los productos de carne y aves, también deben cocinarse a una temperatura interna de 165 °F (74 °C).

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

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

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

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

1. Desconectar la freidora de aire. Retirar la canasta para freír. Asegurar que la canasta para freír y la bandeja de crujientes se hayan enfriado completamente antes de limpiarlas.
2. Lavar la canasta y la bandeja de crujientes en agua caliente y jabón. No utilizar utensilios de cocina de metal o limpiadores abrasivos o productos de limpieza, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

IMPORTANTE: Después de la limpieza, siempre asegurar que los 3 topes de goma estén bien sujetos a las 3 ranuras de la bandeja de crujientes.

3. La canasta para freír y la bandeja de crujientes son aptas para el lavavajillas. Para obtener mejores resultados, colocarlas en el estante superior del lavavajillas para limpiarlo.
4. Limpiar el cuerpo de la freidora de aire con un paño húmedo suave y no abrasivo después de cada uso.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Asegurar que la freidora esté desenchufada y todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarla.
2. Nunca guardar la freidora de aire mientras está caliente o mojada.
3. Guardar la unidad 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.

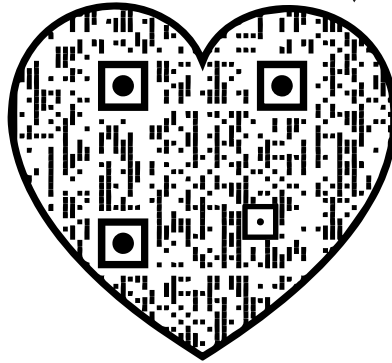
CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:

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.



**So many
So Yummy recipes**

Seriously. Hundreds of them,
created by the chefs at So Yummy.



SCAN NOW

**Craveable recipes
that are share-worthy!
(SAY "CHEESE!")**

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.
dba Made by Gather™
New York, NY 10016/USA

17821, 17833, 17834 RO