



5.3QT TOUCHSCREEN AIR CONVECTION FRYER FREIDORA DE CONVECCIÓN POR AIRE 5.3QT CON PANTALLA TÁCTIL

Instruction Manual (Recipe Guide)

Manual de instrucciones (Guía de recetas)

Register your product and get support at:

Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:

www.bellahousewares.com



THANK YOU 
For Your Purchase



Register & sign up for special
announcements and trendy
recipes!



Tell us what you think!
Rate, review or ask us a question.



bellahousewares.com

#get inspired



BellaLifestyle



BellaLife



Table of Contents

Important Safeguards.....	2
Additional Important Safeguards.....	3
Notes on the Plug.....	4
Notes on the Cord.....	4
Plasticizer Warning.....	4
Electric Power.....	4
Getting To Know Your Freidora de Convección por aire 5.3QT con pantalla táctil	5
Control Panel Details.....	6
Settings of Control Panel	7
Before Using for the First Time.....	8
Operating Instructions.....	8
Manual Operation.....	9
8 FOOD MENU (M) PRESETS (French Fries Roast Shrimp Chicken Fish Steak Cheese Melt Bacon)	9
2 Easy-assist Functions: PREHEAT (P) and QUICK 5 (5)	9
Air Frying Technique.....	10
A Note on Air Frying Pre-packaged Frozen Foods.....	10
Air Convection Frying Chart (Includes Preset Food Menu Items).....	11
User Maintenance Instruction	12
Care & Cleaning Instructions	12
Storing Instructions.....	12
Troubleshooting.....	13
Recipes.....	14-20
Warranty	21

Índice

Medidas de Seguridad Importantes	22
Otras Medidas de Seguridad Importantes.....	23
Notas Sobre el Enchufe	24
Notas Sobre el Cable	24
Advertencia Sobre los Plastificantes.....	24
Corriente Eléctrica	24
Conozca a su Freidora de Convección por aire 5.3QT con pantalla táctil	25
Detalles del panel de control	26
Ajustes del panel de control	27
Antes de utilizar por primera vez	28
Instrucciones de funcionamiento.....	28
Manual de funcionamiento	29
8 CARTA DE COMIDAS (M) PREAJUSTES (Papas fritas Asados Camarones Pollo Pescado Bistec Queso fundido Tocino).....	29
2 Funciones fáciles: PRECALENTAMIENTO (P) y 5 RÁPIDO (5)	29
Al freír por aire.....	30
Una nota sobre freír por aire alimentos preenvasados y congelados.....	30
Carta de freír de convección por aire	31
Instrucciones de mantenimiento.....	32
Instrucciones de cuidado y limpieza.....	32
Instrucciones de almacenamiento	32
Solución de problemas.....	33
Recetas.....	34-40
Garantía.....	41

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
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 the power button. Then remove plug from wall outlet.
14. DO NOT use appliance for other than intended use.
15. Make sure the frying basket is locked into the front of the drawer – both frying basket handle tabs must be fully inserted into the notches on the top of the basket drawer.
16. Always make sure frying basket drawer is fully closed, with frying basket handle locked securely in the drawer, while Air Fryer is in operation.
WARNING: Air Fryer will not operate unless frying basket drawer is fully closed.
CAUTION: After hot air frying, the frying basket and frying basket drawer and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot Air Fryer basket/drawer.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

1. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. DO NOT use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
4. DO NOT leave this appliance unattended during use.
5. DO NOT immerse power cord in any liquid. If the power cord to this appliance is damaged, it must be replaced by contacting Consumer Service.
6. Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking.
7. Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area.
8. 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.
9. Keep appliance at least 4 inches away from walls or other objects during operation.
10. Always use the frying basket handle to open frying basket drawer.
11. DO NOT replace the empty frying basket drawer (without the frying basket) into the Air Fryer body. Check to make sure the frying basket is locked in position in the drawer.
WARNING: After air frying, make sure to place the frying basket drawer on a flat, heat-resistant surface before pressing the basket release button.
WARNING: Under- or over-filling the frying basket may damage the Air Fryer and could result in serious personal injury.
12. Never move a hot Air Fryer or an Air Fryer containing hot food. Allow to cool before moving.

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

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product. Always plug directly into a wall outlet/receptacle.

PLASTICIZER WARNING

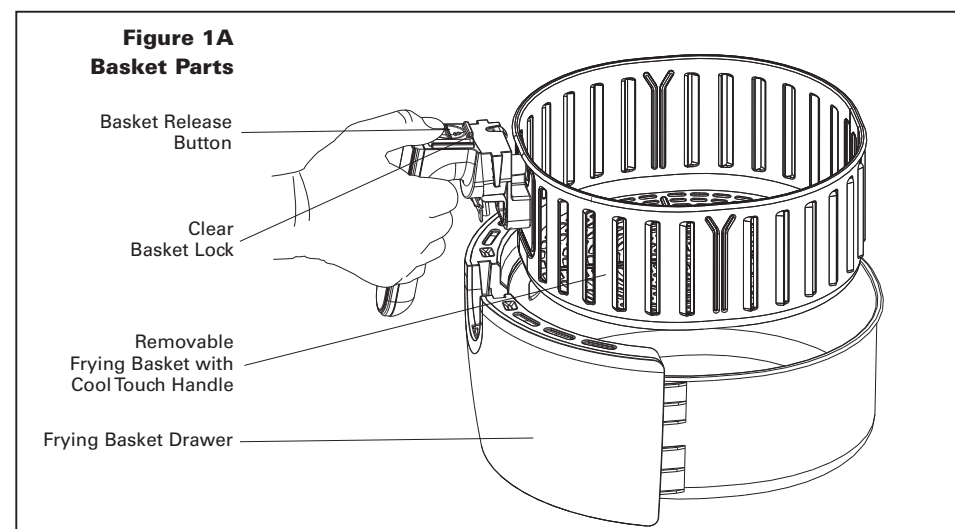
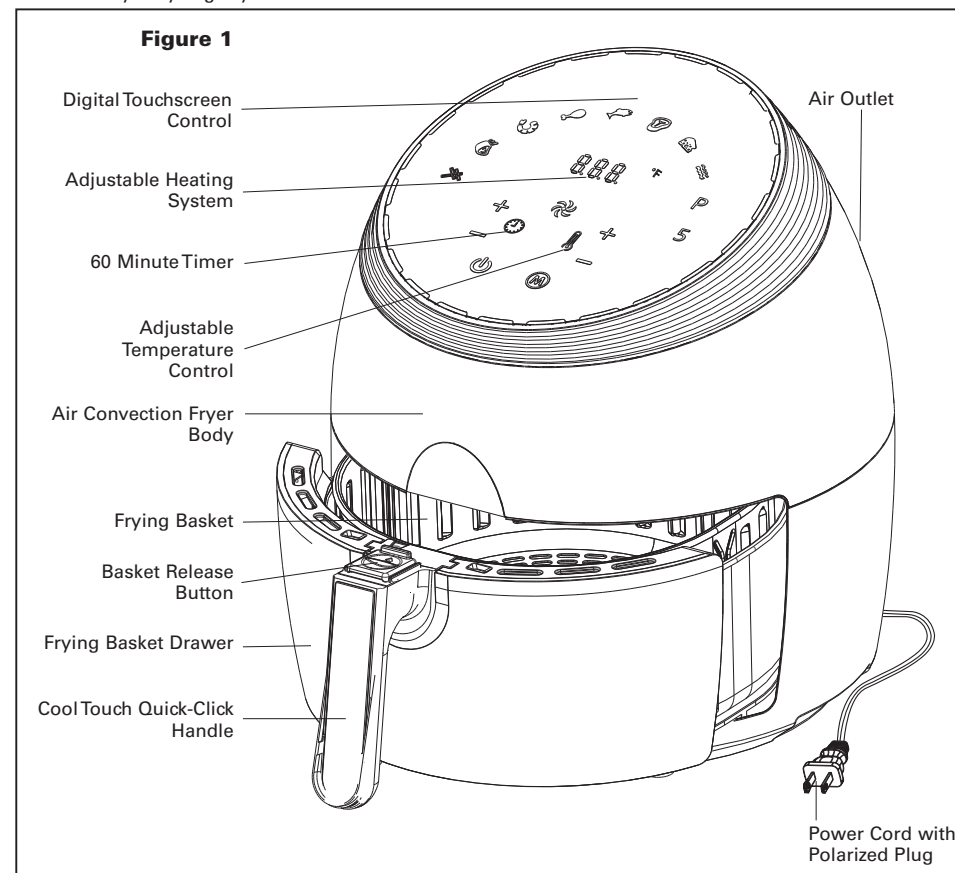
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur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

ELECTRIC POWER

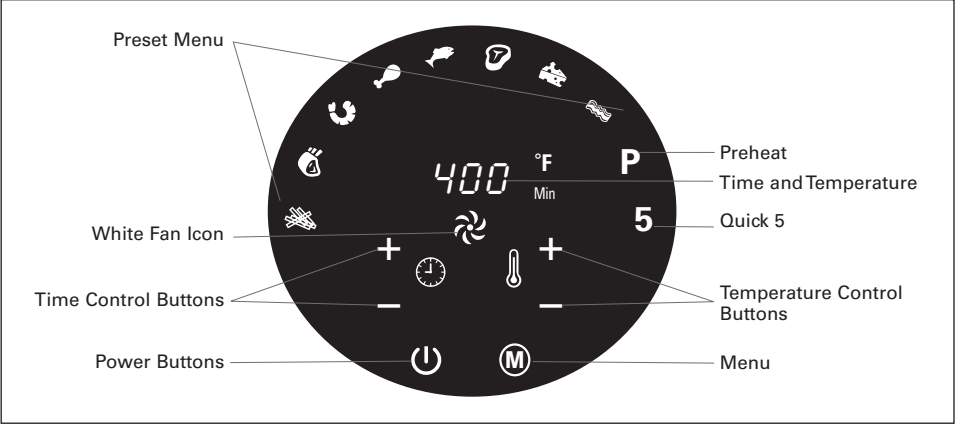
If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Getting To Know Your 5.3QT Touchscreen Air Convection Fryer

Product may vary slightly from illustration



Control Panel Details



Once the Outer Basket and Fry Basket are properly placed in the Main Unit Housing, the Power Button will be illuminated. Selecting the Power Button one time will set the Unit to a default temperature of 370°F, and the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power Button a second time will start the cooking process. Pressing the Power Button during the cooking cycle will turn the Unit off. The White Fan Icon (🌀) will continue to flash for 20 seconds.

Timer Control Buttons

The + and - symbols enable you to add or decrease cooking time, one minute at a time. Keeping the button held down will rapidly change the time.

Temperature Control Buttons

The + and - symbols enable you to add or decrease cooking temperature 5°F at a time. Keeping the button held down will rapidly change the temperature. Temperature control range: 180°F – 400°F.

Preset Button

Selecting the M Preset Button enables you to scroll through the eight Preset menu options. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begins.

NOTE: You can override the Preset function by increasing or decreasing Time and Temperature manually

Preset Choices

Eight Presets to choose from: French Fries, Roast, Shrimp,Chicken, Fish, Steak, Cheese melts and Bacon.

Time and Temperature

This display will keep track of the temperature and remaining cook time.

White Fan Icon

The flashing, White Fan Icon will appear when the Unit is turned on and for up to 20 seconds after it is turned off.

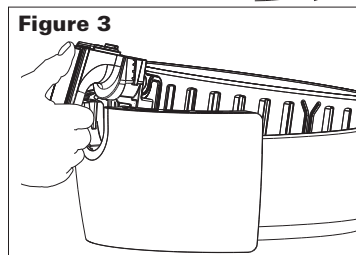
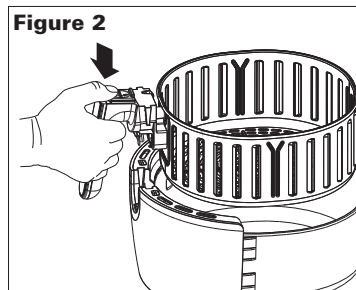
Settings of Control Panel

(M) MENU FOOD	TEMP	AIR FRY TIME	TIME	ACTION
French Fries , 4 – 6 cups (fresh, hand cut, or frozen) (1/4 - 1/3-in. thick)	400°F	22 min	6 min	shake & brush or spray oil if needed
Meat, Roast, Chops , 2 - 4 lbs.	400°F	25 min	12 min	turn over test for doneness
Shrimp (thawed, battered), 2 lb.	320°F	8 min	4 min	turn over, shake
Chicken 2 lb. (fresh/thawed)	360°F	20 min	10 min	turn over test for doneness
Fish , 2 lb.	400°F	10 min	5 min	turn over test for doneness
Steak , 2 – 4 lbs., well done	400°F	12 min	6 min	turn over test for doneness
Cheese Melt	340°F	3 min	8 min	turn over sandwich stir 4x, check for doneness
Bacon , thin cut, 1 lb thick cut	400°F	8 min 10 min	4 min 5 min	turn over test for doneness
P PREHEAT	400°F	3 min	—	program Air Fryer for recipe
5 QUICK 5	370°F	5 min	3 min	test for doneness

***Notice: IMPORTANT!** When using the **PREHEAT (P)** function, reduce final cooking **TIME** by 3 minutes. **IMPORTANT!** Depending on the thickness and/or density of foods, it may be necessary to use a meat thermometer to check cooking progress after preset **TIME** has expired. If additional air frying is needed, press **QUICK 5 (5)** to extend cook **TIME** for 5 minutes at 370°F. Check at 1 minute intervals until food tests done.

Before Using for the First Time

1. Remove all packing material and labels from the inside and outside of the Air Convection Fryer. Check that there is no packaging underneath and around the frying basket and drawer.
2. Your Air Convection Fryer is shipped with the frying basket locked into the drawer, inside the Air Convection Fryer body. Firmly grasp the frying basket handle, slide the clear basket lock on top of the handle forward and pull the frying basket drawer out; place on a flat, clean work area.
3. **To unlock and remove the frying basket from the drawer:** slide the clear basket lock on top of the handle forward to expose the basket release button. Press the basket release button with your thumb and lift the frying basket up and out of the drawer. (See Figure 2.)
4. Wash frying basket and drawer in hot, soapy water.
5. **DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER.** Wipe Air Convection Fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.
6. **Lock the clean frying basket into the drawer.** There are 2 tabs on each side of the handle. Slide the 2 handle tabs into the notches on the top of the basket drawer. With the basket lock forward, place and the button depressed, an audible click can be heard as the frying basket handle locks securely into place. (See Figure 3.)
IMPORTANT: Slide the clear basket lock back over the basket release button to prevent accidental frying basket release.
7. Replace the assembled frying basket/drawer into the Air Convection Fryer body.
NOTE: During first use, the Air Convection Fryer may emit a slight odor. This is normal and will not affect the flavor or air convection frying.



Operating Instructions

IMPORTANT! The maximum food capacity recommended for this air frying basket is 5.3 quarts, 5 liters, 4.4 lbs., 4 to 6 cups, depending. The air frying basket will accommodate up to a 9-inch round x 3-inch deep bake or pie pan.

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

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

1. Place the Air Convection Fryer on a flat, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
2. Firmly grasp the frying basket handle to open frying basket drawer; then remove the drawer from the body and place on a flat, clean surface.
3. Place food into the frying basket. Do not overfill. To ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill the frying basket more than 2/3 full. When air frying fresh vegetables, we do not recommend adding more than 4 to 6 cups of food to the frying basket.
4. Insert the assembled frying basket drawer into the front of the Air Convection Fryer. Always make sure frying basket drawer is fully closed.
5. Plug cord in the wall outlet. An audible beep will sound and a red **POWER** (⏻) will appear on a black background.
6. To begin, press the red **POWER** (⏻).
7. The touchscreen control panel will appear. **POWER** (⏻) will turn green.
8. The default **TIME** and **TEMP**: **15:00** minutes and **370°F** will alternate on the digital display.
IMPORTANT: If no buttons are pressed, in 4 seconds, the Air Convection Fryer will begin operation at the default setting. **TIME (15:00)** will begin to count down. When the remaining **TIME** reaches 00:00, the white convection fan (🌀) will continue to twirl for 15 seconds, until the red **POWER** (⏻) appears. 5 beeps will sound as the Air Convection Fryer automatically turns OFF.

Manual Operation

1. To adjust the default air frying **TIME**, press the (+) or (−) on the left side of the control panel to advance or decrease **TIME** in 1 minute increments, from 1 to 60 minutes.
2. Press the (+) or (−) on the right side of the control panel to adjust the default (370°F) **TEMP** from 180°F to 400°F in 10-degree increments.
3. When the desired **TIME** and **TEMP** appear on the digital display, press the green **POWER** (⏻) to turn the Air Convection Fryer ON. The white convection fan (🌀) will twirl when the Air Convection Fryer is in operation. The preset **TIME** will begin to count down. **TEMP** and remaining **TIME** will alternate on the digital display.
IMPORTANT: If no buttons are pressed, the Air Convection Fryer will begin operation in 4 seconds. **TIME** will begin to count down.
4. To turn the Air Convection Fryer OFF at any time, or to reset the **TIME**, simply press the green **POWER** (⏻).
NOTE: To halt air frying immediately, pull the frying basket drawer out of the body at any time. When the drawer is replaced, air frying will resume.
5. When the remaining **TIME** reaches 00:00, the white convection fan (🌀) will continue to twirl for 15 seconds, until the red **POWER** (⏻) appears. 5 beeps will sound as the Air Convection Fryer automatically turns OFF.

8 FOOD MENU (M) PRESETS (French Fries | Roast | Shrimp | Chicken | Fish | Steak | Cheese Melt | Bacon)

1. To use food **MENU** options, simply press (M). Each time **MENU** (M) is pressed, the next food option will illuminate.
2. When the desired food menu option icon is illuminated, press the green **POWER** (⏻) to turn the Air Convection Fryer ON.
IMPORTANT: If (M) is not pressed again, the Air Convection Fryer will begin operation in 4 seconds. **TIME** will begin to count down. When the remaining **TIME** reaches 00:00, the white convection fan (🌀) will continue to twirl for 15 seconds, until the red **POWER** (⏻) appears. 5 beeps will sound as the Air Convection Fryer automatically turns OFF.
NOTE: The quantity, density, weight of food will alter the total cooking time necessary. Remember, frying smaller batches will result in shorter cooking times and higher food quality.
IMPORTANT: Always check food halfway through cooking time to determine final cook **TIME** and **TEMP**.
3. To adjust the air frying **TIME** during operation, press (+) or (−) on the left side of the control panel to advance or decrease time in 1 minute increments to 60 minutes. Press the (+) or (−) on the right side of the control panel to adjust **TEMP** in 10-degree increments.

2 Easy-assist Functions: PREHEAT (P) and QUICK 5 (5)

Save time and make perfect air frying effortless.

1. **PREHEAT:** If a recipe calls for a preheated oven, or, when cooking meats or proteins that benefit from a hot initial sear, use **PREHEAT** (P) function. Insert the empty air frying basket/drawer into the body of the Air Convection Fryer. Press **MENU** (M) until (P) illuminates.
 - Press the green **POWER** (⏻) to begin.
 - The default **TIME** and **TEMP**: **3:00** minutes and **400°F** will alternate on the digital display.
 - When 5 beeps sound, place food into frying basket, program the Air Convection Fryer, and air fry to perfection.
IMPORTANT! When using the **PREHEAT** (P) function, reduce final cooking recipe or preset **TIME** by 3 minutes.
2. **QUICK 5:** If additional air frying is needed after **TIME** expires, select **QUICK 5** (5) to extend cook **TIME** for 5 minutes at 370°F. Check at 1 minute intervals until food tests done.

Air Frying Technique

1. Please consult the Air Frying Chart and/or follow package directions for suggested **TIME** and **TEMP**.
2. Always pat food dry before cooking to encourage browning and avoid excess smoke.
3. To assure even cooking/browning, ALWAYS open the basket drawer 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** or **TEMP** if needed.
4. **WARNING: Extreme caution must be used when handling the hot frying basket and drawer.** Avoid escaping steam from the frying basket and the food.
5. **CAUTION:** Always use oven mitts when handling the hot air fryer basket.
6. **CAUTION:** Make sure the clear basket lock is in the locked position when shaking foods for the Air Convection Fryer. To avoid damage to persons or personal property, do not press the basket release button while shaking the frying basket.
7. **CAUTION:** Hot oil can collect at the base of the drawer. To avoid risk of burns or personal injury, or to avoid oil from contaminating air fried foods, always unlock and remove the frying basket from the drawer before emptying. NEVER turn the drawer upside down with the frying basket attached.
8. If additional air frying is needed, press **QUICK 5 (5)** to extend cook **TIME** for 5 minutes at 370°F or until food tests done.
9. If recipe instructions instruct, allow cooked foods to rest for 5 to 10 minutes. Remove the drawer from the machine and place on a flat, heat resistant surface. Then remove frying basket from the drawer.
10. Shake air fried foods out onto serving area. Promptly return the frying basket to the drawer and lock into place. Continue air frying subsequent batches, if any.
11. 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 drawer between batches.
12. 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.
13. Arrange breaded food in frying basket so that food is not touching to allow air flow on all surfaces.
14. Spray oils work best. Oil is distributed evenly and less oil is needed. Canola, olive, avocado, coconut, grapeseed, peanut, or vegetable oil work well.
15. **TO REHEAT FOOD**, select **QUICK 5 (5)** to air fry food for 5 minutes **TIME** at 370°F. Remove the drawer to interrupt air frying at any time to check on food serving temperature. Repeat to extend air fry time until food is heated to your liking.
16. Unplug the Air Convection 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 convection frying assures reasonably fast, crispy, delicious results!
2. As a rule, depending on the food and amount to be cooked, suggested cookTIMES may have to be reduced slightly. Always check food halfway through cooking time to determine final cook **TIME** and **TEMP**.
3. Always check cooking progress after **TIME** has expired.
4. If additional air frying is needed, press **QUICK 5 (5)** to extend cook **TIME** for 5 minutes at 370°F. Check at 1 minute intervals until food tests done.

Air Convection Frying Chart (Includes Preset Food Menu Items)

WARNING! 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 temperatures and times 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.

FOOD	TEMP	AIR FRY TIME	ACTION
Root Vegetables, 3 - 4 cups fresh (roasted)	370°F	15 - 20 min	toss with oil, shake 3x
Asparagus, 3 - 4 cups, fresh thin stems	370°F	7 - 9 min	spray with oil, shake 2x
Green Beans, Sugar Snap Peas, 3 - 4 cups fresh	370°F	7 - 9 min	spray with oil, shake 1x
Broccoli, 3 - 4 cups fresh (roasted)	370°F	5 - 7 min	spray with oil, shake 3x
Brussels Sprouts, halved, 3 - 4 cups fresh	370°F	8 - 10 min	spray with oil, shake 2x
Butternut Squash, seeded, 1/2-in. chunks, 3 - 4 cups fresh	370°F	15 min	spray with oil, shake 3x
Fennel, fresh, chopped, 3 - 4 cups fresh	370°F	7 - 9 min	spray with oil, shake 2x
Fried Sweet Potato Fries (fresh, hand cut, 1/8 to 1/4-in. thick)	400°F	13 - 15 min	spray with oil, shake 3x
French Fries, Idaho Potatoes, 2 - 3 (fresh, hand cut, 1/4 to 1/3-in. thick) (frozen, 1/4 to 1/3-in. thick)	400°F 400°F	12 min 12 min	spray with oil, shake 3x spray with oil, shake 3x
Meat, Roast, Chops	360°F	25 min	rub or spray with oil, add seasoning, turn over test for doneness
Ribeye Steaks, (2) 1.25 lb., 1-1/2-in. thick, room temp. medium rare medium well done	400°F 400°F 400°F	Preheat + 6 min Preheat + 10 min Preheat + 14 min	rub or spray with oil, add seasoning, turn over test for doneness, rest 15 minutes - check at 12 minutes, rest 15 minutes
Hamburgers, 1/3 lb. (up to 4), rare - well	350°F	Preheat + 3 - 6 min	spray with oil, add seasoning, turn over test for doneness
Chicken Wings, 2-3 lb. (fresh/thawed)	360°F	20 min	spray with oil, shake 2x test for doneness
Chicken Tenders/Fingers, boneless	360°F	18 - 20 min	spray with oil, shake 1x
Chicken Pieces, bone in	360°F	20 - 30 min	spray with oil, turn over test for doneness
Fish Filet (fresh, thawed, battered)	400°F	10 min	spray with oil, turn over test for doneness
Shrimp (thawed, battered), 1- 2 lb.	320°F	8 min	spray with oil, turn over, shake

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 Convection Fryer to cool fully before cleaning.

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

Storing Instructions

1. Make sure the Air Convection Fryer is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
2. Never store the Air Convection Fryer while it is hot or wet.
3. Lock the frying basket into the drawer, and store inside the Air Convection Fryer body.
4. Store Air Convection Fryer in its box or in a clean, dry place.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The AIR FRYER does not work	• The Air Convection Fryer is not plugged in. • The Air Convection Fryer has turned itself OFF	• Plug cord into the wall outlet. • To begin, press the red POWER (⏻). • Make sure the frying basket/drawer is assembled correctly and fully inserted into the Air Convection Fryer body. • Press MENU (M) until the desired food option illuminates. Press the green POWER (⏻) to begin operation
Food not cooked	• The Frying Basket is overloaded.	• Fry smaller batches of food. • Shake foods 2x or 3x during the cooking process. • Increase TEMP. • Increase air fry TIME.
Food is not fried evenly	• The Frying Basket is overloaded.	• Fry smaller batches of food. • Apply a light, even coat of spray oil to food before frying • Shake foods 2x or 3x during the cooking process. • Fry smaller batches of food.
Frying basket/drawer won't slide into the Air Convection Fryer body properly	• The Frying Basket is overloaded.	• Fry smaller batches of food. • Air Convection Fryer will not turn ON until the frying basket/drawer is assembled correctly and fully inserted into the Air Convection Fryer body
White smoke coming from the Air Convection Fryer	• The Air Convection Fryer is overloaded with oil. • The frying basket and drawer have not been cleaned.	• When frying heavily oily foods, such as bacon, it may be necessary to clean the frying basket drawer more frequently. • Clean frying basket and drawer after each use.
Fresh fries are not fried evenly	• The Frying Basket is overloaded.	• Soak, rinse and fully dry potatoes before frying. • Use fresh, firm potatoes.
Fries are not crispy	• Raw fries have too much water.	• Use a clean kitchen towel to wrap and dry potato sticks thoroughly before adding oil. • Cut potato sticks smaller. • Shake and spray potatoes frequently.

Recipes

Fresh Hand Cut French Fries White or Sweet

What is more comforting than a hand-cut French fried potato? Use the preset FRIED POTATO option for perfectly cooked, delicious white and sweet potato fries in less time and more delicious than any greasy fast food take out. Experiment with your own rubs, toppings and dips. We tossed our fried sweets in warm molasses, cinnamon and brown sugar.

Serves 3 to 4

- 2 to 3-1/2 cups fresh cut russet potatoes or sweet potatoes
 - 8 teaspoons vegetable oil or olive oil spray
 - Kosher salt, to taste, optional
1. Use a mandolin or hand cut potatoes into 1/4" x 1/4" French fries. Generally, 2 medium potatoes will yield 4 cups raw cut potatoes.
 2. Use the vegetable oil or the olive oil spray, mixing frequently to make sure every potato is oiled on all sides.
 3. Transfer oiled potatoes to the frying basket.
 4. Use food **MENU** preset for FRENCH FRIES. When the French fries icon (🍟) illuminates, press the green **POWER BUTTON** to begin air frying at 400°F for 12 minutes. Shake and spray at 6 minutes.
 5. Remove from Air Fryer and add Kosher salt, or your choice of seasonings, to taste.
 6. Repeat with remaining potatoes.

Recipes

Air Fried Chicken Wings 2 Ways

Game Day? Family Day? Holi Day? Party Day? Enjoy this simple, fool-proof party favorite hot out of the Fryer! Haul out your favorite blue cheese dips, extra sweet and super hot sauces. Gather the crowd and dress these wings YOUR way!

Serves 3 to 4

- 8 - 10 fresh or frozen (thawed) chicken wings
- canola or olive oil spray

Brine

- 4 cups water
- 1/2 cup Ponzu
- 2 oranges (may substitute lemons or limes)

1. Trim chicken wings into drumettes, flats, tips.
HINT: Save and freeze wing tips for soups or stocks for later use.
2. Add chicken and brine to a bowl or resealable container. Refrigerate for 1 hour to overnight.
3. Drain chicken wings and discard brine.
4. Place wings on a clean kitchen towel and wrap to dry.

Naked Air Fried Chicken Wings

5. Use food **MENU** preset for CHICKEN. When the CHICKEN icon (🍗) illuminates, press the green **POWER BUTTON** to begin air frying at 360°F for 20 minutes.
6. Turn wings at 10 minutes.

Breaded Air Fried Chicken Wings

7. Set up a 3-bowl breading station:
 - To the 1st plate, add 1 teaspoon Old Bay® seasoning to 1/2 cup all purpose flour.
 - Whisk 2 eggs + 1 egg white in a small bowl, until frothy.
 - To the 3rd plate, add 3/4 cup panko breadcrumbs.
8. Place each wing piece into the flour. Pat gently with your hands to remove any excess.
9. Dip both sides into egg.
10. Dip and use a fork to press and coat both sides with panko breadcrumbs.
11. Add breaded wings to air frying basket.
12. Spray with olive oil.
13. Use food **MENU** preset for CHICKEN. When the CHICKEN icon (🍗) illuminates, press the green **POWER BUTTON** to begin air frying at 360°F for 20 minutes.
14. Turn and spray wings at 10 minutes.

Recipes

Green Pepper Homestyle Pork Chops

Serves 3

- 3 pork chops, 1/2-in., thin cut, bone-in
- 2 - 3 eggs
- 3 green onions
- 1/2 cup seasoned breadcrumbs
- 2 teaspoons cornstarch
- olive oil spray

Pepper Topping

- 1/2- 1 jalapeño pepper, seeds, stem removed, minced
- 1 poblano pepper, seeds, stem removed, julienned
- 1 Cubanelle pepper, seeds, stem removed, julienned
- 1 teaspoon seasoned salt

1. Whisk eggs in a flat bowl.
2. Chop green onions and mix well into a plate with breadcrumbs and cornstarch.
3. Using tongs or a fork, swirl pork chops, top and bottom, in the eggs.
4. Add each pork chop to the breadcrumbs, pushing the chop down into the breadcrumb mixture to coat well. Place breaded pork chops into the refrigerator to set, while preparing pepper topping.
5. Clean peppers, julienne (cut into very thin strips). Add all peppers to a small bowl and mix well.
6. Place all pork chops into the basket. Add peppers to the center and lightly scatter the remainder over the chops. Spray lightly with oil.
7. Set Air Convection Fryer to 360°F and air fry for 6 minutes. Turn chops over and stir peppers halfway through air fry time.
8. Increase heat to 400°F and air fry for 3 minutes.
9. Allow food to rest for 10 minutes before serving.

Recipes

EZ Leftover Quesadillas

OMG. These cheesy, crunchy tortillas handily transform any leftovers into scrumptious, quick, and healthy snacks or meals that everyone will love! Grab and go, enjoy on the road or at your desk.

Serves 1 to 2

- 2 (4-in.) or 1 (8-in.) flour, corn, or your favorite tortillas
- 3 - 6 tablespoons shredded cheddar/jack cheese, or any cheese of your choice
- 2 - 4 tablespoons leftover meat
- 2 - 3 tablespoons salsa or picante sauce, red or green, your favorite
- olive oil spray

1. Place 2 (4-in.) or 1 (8-in.) flour, corn, or your favorite tortillas onto a clean working surface. Top tortillas with cheese. Add salsa, meat of choice, veggies of choice, and then a generous handful of grated cheese.
IMPORTANT! To avoid cheesy messes and difficult cleanup, keep cheese in the center. Do not add cheese to the edge of the tortilla.
2. Add the second tortilla to the top. Use your palm to press the quesadilla firmly together before adding it to the frying basket. Spray the outside with olive oil spray.
3. Set Air Convection Fryer to 400°F for 6 minutes. Flip quesadilla(s) at half time.
4. Remove quesadilla(s) to a plate. Serve with rice and refried beans.

Recipes

Mahi Mahi Fish Tostadas

Tired of the same bland, tasteless battered frozen fish? Here is a simple recipe that your kids, young and old, will love to help prepare and eat! Place your family's favorite snack chips in a large zippered bag...give your kiddies a saucepan or a rolling pin... and whack those chips into tasty crumbs! Use any frozen, (thawed) firm white, skinless fish filet. Although we've taken our fish south of the border, these fried nuggets are perfect in warm sandwiches, added to an Italian chopped salad or as a star ingredient in a healthy Asian wrap.

Serves 6

- 1 lb. fresh Mahi Mahi filet, skinless
- 6 corn tortillas
- 2 eggs
- 1/2 teaspoon cumin
- 1-1/2 cups Dorito's (or any corn or potato or vegetable chips of your choice)
- olive oil spray

Toppings

- refried beans
- shredded lettuce
- chopped tomatoes
- guacamole
- chopped leftover vegetables
- pickled jalapeno peppers
- sliced, pitted black olives
- grated Mexican cheese

1. Whisk eggs and cumin in a flat bowl.
2. Use a rolling pin on a flat plate to smash chips into a coarse, crumb texture.
NOTE: This is a good place to have the kiddies help!
3. Cut fish into 1-inch pieces. Dip the fish pieces into eggs to coat, then dip all sides of the fish into the crumbs. Place prepared fish fillets into the frying basket. Spray with oil.
4. Use food **MENU** preset for FISH. When the FISH icon (🐟) illuminates, press the green **POWER BUTTON** to begin air frying at 400°F. Change **TIME** to 3 minutes.
5. Check to make sure fish is flakey and cooked through. If more fry **TIME** is needed, set Air Convection Fryer to 370°F for 2 minutes. Check at 1 minute intervals until fish is done.
6. Remove air fried fish to a plate and allow to cool slightly.
7. Place 3 corn tortillas into the frying basket. Spray with oil.
8. Set Air Convection Fryer to 370°F for 4 minutes. Flip tortillas at half time. After 4 minutes, the tortillas will be pliable enough to flatten; repeat to make 6 toasted tortillas.
9. Set toppings out for serving. Place each toasted tortilla onto a plate. Begin with beans or salsa as a base. Add toppings of choice and then a generous handful of grated cheese.
10. Place back into the into the frying basket. Set Air Convection Fryer to **CHEESE MELT** (🧀) 400°F. Change **TIME** to 3 minutes.
11. Remove tostadas to a plate, add more toppings if desired. Serve with rice and refried beans.

Recipes

Pistachio Stuffed Bacon-Wrapped Figs

Makes 28 to 32 appetizers

- 1/2 cup water
- 1 orange, zested and juiced
- 1/2 teaspoon ground cinnamon
- 1 tablespoon brown sugar
- 1 teaspoon natural vanilla extract
- 1 cup (7 to 8) large, dried whole figs
- 4 oz. shelled pistachio nuts
- 5 – 6 slices lean, high-quality bacon

1. Place bacon in the freezer for 20 minutes before cutting to make handling easier.
2. Combine water, orange juice, orange zest, cinnamon, brown sugar, and vanilla in a small saucepan. Bring to boil, add the figs, lower the heat to and cook until soft, about 10 minutes.
3. Cut each slice of bacon lengthwise down the center, then 3 times across to make 6 bacon ties.
4. Quarter each fig. Stuff 2 to 3 pistachios into each fig center.
5. Wrap stuffed figs with bacon.
6. Set Air Convection Fryer to 400°F and check bacon for doneness at 3 minutes. If needed, cook for 1 additional minute at a time until bacon is golden brown to your liking. Transfer wrapped figs to a paper towel to drain. Serve with toothpicks.

Recipes

Air Fryer Cherry Cheesecake

Perfect on any dessert table. This favorite is best enjoyed with a smooth brewed coffee or tea and fresh fruit. Hint: To prepare cheesecake at the last moment, you can place cream cheese in the microwave for 10 or 15 seconds to soften.

Serves 8

- 2 eggs
 - 2 tablespoons strawberry jam (may substitute any flavor)
 - 1 teaspoon vanilla extract
 - 1 teaspoon ground cardamom
 - 2 tablespoons vanilla Greek yogurt
 - 12 oz. cream cheese, room temperature
 - 1 (21 oz.) can cherry pie filling
 - 1 (9-in. pre-made) graham cracker crust
1. **Add 2 tablespoons of pie filling, eggs, jam, vanilla, cardamom, yogurt and cream cheese to the bowl of a food processor. Process on HIGH speed until creamy.**
 2. **PREHEAT the Air Convection Fryer. Insert the empty air frying basket/drawer into the body of the Air Convection Fryer. Press MENU (M) until (P) PREHEAT illuminates.**
IMPORTANT: Do not place foods into a preheating frying basket.
 3. **Pour cream cheese filling into the crust. Save 3 tablespoons for the top swirl, if desired. Loosely tent so that the pie does not come in contact with the foil.**
 4. **Add filled crust to the preheated frying basket. Lower TEMP to 350°F and convection air fry for 10 minutes.**
 5. **Allow pie to cool completely. Pour the remainder of the cherry pie filling onto the top of the baked pie. Use the leftover cream cheese to swirl fun designs on the top.**



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

Cuando se usan artefactos eléctricos, se deben siempre seguir las precauciones básicas de seguridad, incluso lo siguiente:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los mangos. Utilice guantes de cocina.
3. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya brindado supervisión o instrucciones sobre el uso de los electrodomésticos.
5. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
6. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de colocar o retirar piezas.
7. No utilice ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado que muestre un funcionamiento defectuoso o que se haya dañado de cualquier manera. Lleve el electrodoméstico a un técnico calificado para que lo examine, lo repare o le haga ajustes eléctricos o mecánicos.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar fuego, descarga eléctrica o lesiones.
9. No lo utilice en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera o toque superficies calientes.
11. NO coloque el aparato encima de, cerca de o en un quemador eléctrico o de gases calientes, ni dentro una estufa encendida.
12. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar, gire el dial del temporizador y el dial de temperatura a OFF (Apagado). Retire el enchufe de la toma de corriente.
14. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
15. Asegúrese de que la cesta de frituras está bloqueada en la parte delantera del cajón - ambas lengüetas del mango de la cesta de frituras deben insertarse completamente en las muescas en la parte superior del cajón de la cesta.
16. Asegúrese siempre de que el cajón de la cesta de frituras este completamente cerrado, con el mango de la cesta de frituras bloqueado firmemente en el cajón, mientras que la freidora está en funcionamiento.

ADVERTENCIA: La freidora de aire no funcionara a menos que el cajón de la cesta de frituras este completamente cerrado.

PRECAUCIÓN: Después de freír el aire caliente, la cesta de frituras y el cajón de la cesta de frituras y los alimentos cocidos están calientes. Se debe tener extrema precaución al manejar la cesta / cajón de la cesta de fritura caliente.

SOLO PARA EL USO DOMESTICO

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato emite calor y se escape el vapor durante el uso. Se deben tomar las medidas necesarias para evitar riesgos de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daños a la propiedad.

PRECAUCIÓN: Este aparato está caliente durante el funcionamiento y retiene el calor durante algún tiempo después de apagarlo. Siempre use guantes de horno cuando maneje materiales calientes y permita que las partes metálicas se enfríen antes de limpiar. No coloque nada encima del aparato mientras este en funcionamiento o mientras este caliente.

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento o limpiar el aparato.
2. Enchufe la unidad solamente en un tomacorriente de 120V de CA.
3. Si el aparato comienza a funcionar mal durante el uso, desenchúfelo inmediatamente. No utilice ni intente reparar el aparato que funciona mal.
4. No deje este aparato desatendido durante el uso.
5. No sumerja el cable de alimentación en ningún líquido. Si el cable de alimentación de este aparato esta dañado, debe ser reemplazado por el servicio de atención al consumidor.
6. Mantenga el cable fuera del alcance de los niños y bebés para evitar el riesgo de descarga eléctrica y asfixias.
7. Coloque la freidora de aire sobre una superficie plana, resistente al calor.
8. No obstruya la salida de aire o las entradas de aire en la parte posterior y en los laterales de la freidora con cualquier objeto. Evite el escape de vapor de la salida de aire cuando freía con aire.
9. Mantenga el electrodoméstico por lo menos a 4 pulgadas de distancia de paredes u otros objetos mientras está en funcionamiento.
10. Mantenga el aparato alejado al menos 4 pulgadas de las paredes u otros objetos durante su funcionamiento.
11. No reemplace el cajón de la cesta de fritura vacía (sin la cesta de fritura) en el cuerpo de la freidora de Aire. Compruebe que la cesta de frituras este bloqueada en su posición en el cajón.
ADVERTENCIA: Después de freír el aire, asegúrese de colocar el cajón de la cesta de frituras sobre una superficie plana y resistente al calor antes de presionar el botón de apertura de la cesta.
ADVERTENCIA: El llenado o el llenado excesivo de la cesta de frituras puede dañar la freidora y causar lesiones graves.
12. Nunca mueva una freidora de aire caliente o una freidora de aire que contenga alimentos calientes. Deje enfriar antes de mover.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajara en una toma de corriente polarizada solo de una manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si el enchufe no puede encajar en la toma eléctrica, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

NOTAS SOBRE EL CABLE

El corto cable suministrado debe ser utilizado para reducir el riesgo de que se enreden o se tropiecen con un cable más largo. No se puede utilizar los cables de extensión o alargadoras con este producto. Siempre enchúfelo directamente en un tomacorriente de pared.

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 PLASTICO entre el electrodoméstico y 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 aparatos.

Conozca a su Freidora de Convección por aire 5.3QT con pantalla táctil

El producto puede variar con respecto a la ilustración.

Figura 1

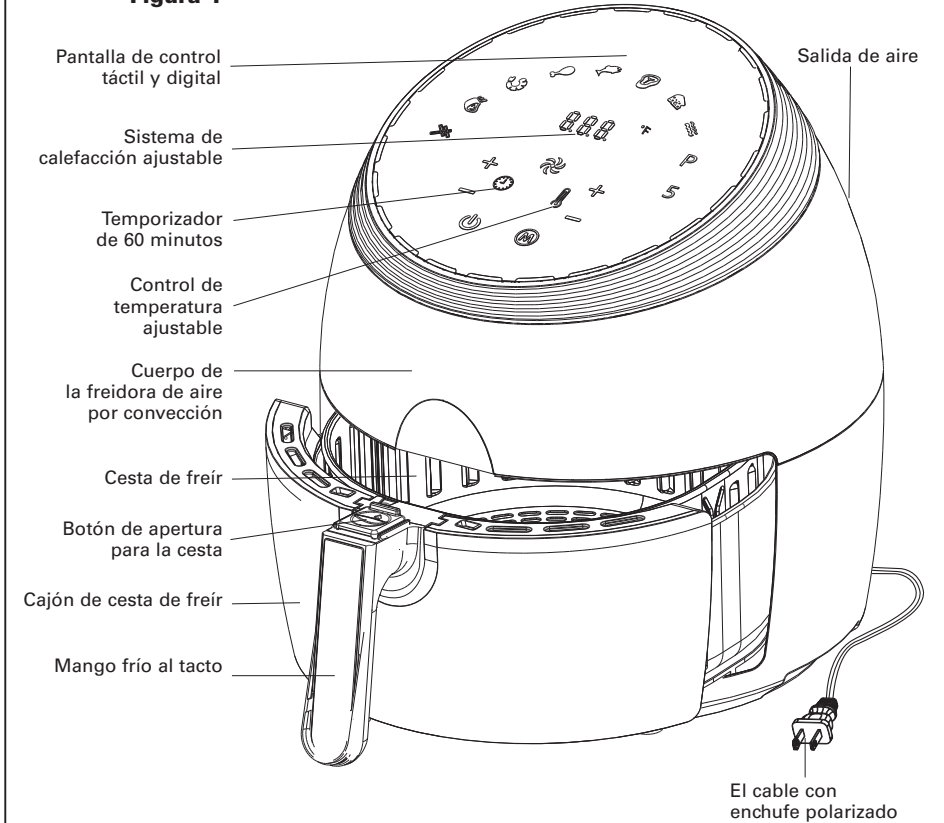
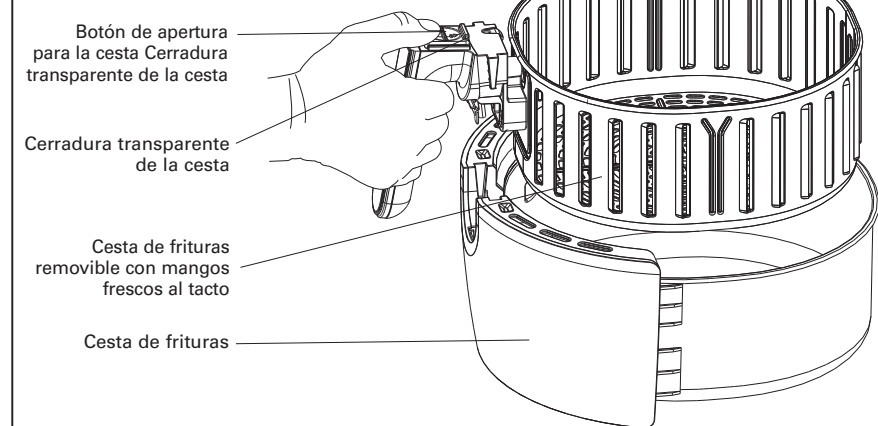
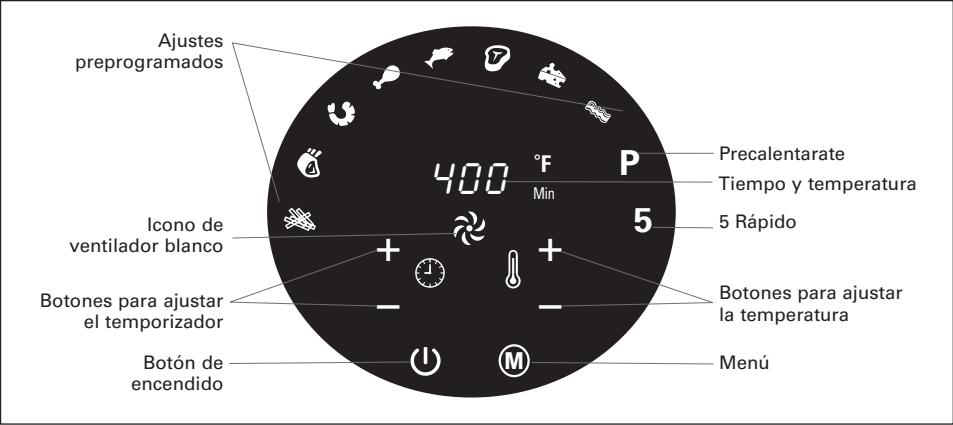


Figura 1A
Partes de la cesta de freír



Detalles del panel de control



Botón de encendido

Una vez que la cesta exterior y la cesta de fritura estén bien colocadas en la caja de la unidad principal, el botón de encendido se iluminará. Si selecciona el botón de encendido una vez, la unidad se ajustará a una temperatura preajustada de 370°F y el tiempo de cocción se ajustará a 15 minutos. Seleccionando el botón de encendido una segunda vez se iniciará el proceso de cocción. Al presionar el botón de encendido durante el ciclo de cocción, la unidad se apagará. El icono del ventilador blanco (🌀) seguirá parpadeando durante 20 segundos.

Botones para ajustar el temporizador

Los símbolos + y - le permiten añadir o disminuir el tiempo de cocción, un minuto a la vez. Mantener pulsado el botón ajustará rápidamente el tiempo.

Botones para ajustar la temperatura

Los símbolos (+) y (-) le permiten añadir o disminuir la temperatura de cocción de 5°F a la vez. Mantener pulsado el botón cambiará rápidamente la temperatura. Rango de control de temperatura: 180°F - 400°F.

Botón de preajustes

Al seleccionar el botón M preajustado, le permitirá desplazarse por los siete botones de preajustes. Una vez seleccionado, el tiempo preajustado y la función de temperatura de cocción comienzan.

NOTA: Puede anular la función preajustado aumentando o disminuyendo el TIEMPO y TEMPERATURA manualmente.

Ajustes preprogramados

Siete preajustes que se puede elegir: Papas fritas | Asados | Camarones | Pollo | Pescado | Bistec | Queso fundido |Tocino

Tiempo y temperatura

Esta pantalla mantendrá un registro de la temperatura y el tiempo de cocción que queda.

Icono del ventilador blanco

El icono parpadeante del ventilador blanco aparecerá cuando la unidad este encendida y hasta 20 segundos después de que se apaga.

Ajustes del panel de control

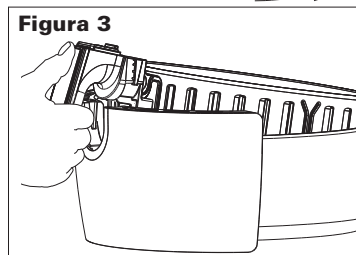
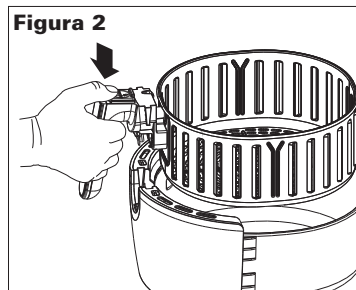
(M) Carta de comidas	TEMP	TIEMPO PARA FREIR	TIEMPO	OPERACIÓN
Papas fritas , 4 - 6 tazas (frescas, cortadas a mano, 1/4 a 1/3-pulg. de espesor)	400°F	22 mins	6 mins	Agite, frote o rocíe con aceite si sea necesario
Carne, asado, chuleta , 2 - 4 lbs.	400°F	25 mins	12 mins	voltee y compruebe que esté cocido
Camarones , (descongelados, rebozado), 2 lb.	320°F	8 mins	4 mins	Voltee, agite
Pollo , 2 lb., (frescos/rebozados)	360°F	20 mins	10 mins	voltee y compruebe que esté cocido
Pescado , 2 lb.	400°F	10 mins	5 mins	voltee y compruebe que esté cocido
Bistec , 2 - 4 lbs., bien hecho	400°F	12 mins	6 mins	voltee y compruebe que esté cocido
Queso fundido	340°F	3 mins	8 mins	Voltee el sándwich 4x, compruebe que esté cocido
Tocino , finos, 1 lb. gruesos	400°F	8 mins 10 mins	4 mins 5 mins	voltee y compruebe que esté cocido
P PRECALENTAMIENTO	400°F	3 mins	—	Ajuste la freidora para la receta deseada
5 5 RÁPIDO	370°F	5 mins	3 mins	compruebe que esté cocido

***Aviso:** ¡IMPORTANTE! Cuando la función de **PRECALENTAMIENTO (P)** está en funcionamiento, reduzca el último **TIEMPO (TIME)** de cocción en 3 minutos.

¡IMPORTANTE! Dependiendo del grosor y/o la densidad de los alimentos, podría ser necesario usar un termómetro de carne para verificar el progreso de cocción después de que el **TIEMPO (TIME)** preestablecido haya expirado Si necesita freír más, presione **5 RÁPIDO (5)** para extender el **TIEMPO (TIME)** de cocción durante 5 minutos a 370°F. Verifique en intervalos de 1 minuto hasta que los alimentos están bien cocinados.

Antes de utilizar por primera vez

1. Retire todo el material de embalaje y las etiquetas desde el interior y fuera de la freidora de convección por aire. Compruebe que no hay embalaje debajo o alrededor de la cesta de freír y cajón.
2. Su freidora de convección por aire viene con la cesta de freír bloqueada en el cajón, dentro del cuerpo de la freidora. Agarre fuerte el mango de la cesta de freír, deslice la cerradura transparente en la parte superior del mango hacia adelante y tire el cajón de la cesta de freír; coloque en un área trabajo plana y limpia.
3. **Para desbloquear y quitar la cesta de freír del cajón:** Deslice la cerradura transparente de la cesta en la parte superior del mango hacia adelante para exponer el disparador de la cesta. Presione el disparador de la cesta con el pulgar y levante la cesta de freír hacia arriba y hacia afuera del cajón. (Véase figura 2)
4. Lave la cesta de freír y el cajón en el agua caliente y jabonosa.
5. **NO SUMERJA EL CUERPO DE LA FREIDORA EN AGUA.** Limpie el cuerpo de la freidora con un paño húmedo. Seca bien todas las partes.
6. **Bloquee la cesta de freír limpiada en el cajón.** Hay 2 etiquetas en cada lado del mango. Deslice las 2 etiquetas del mango en las muescas en la parte superior del cajón de la cesta. Con la cesta cerrada delante y el botón presionado, se puede escuchar un clic audible cuando el mango de la cesta de freír se traba de forma segura en su lugar. (Véase figura 3)
IMPORTANTE: Deslice la cerradura de la cesta hacia atrás sobre el disparador de la cesta para evitar la liberación accidental de la cesta de freír.
7. Vuelva a colocar la cesta/cajón de freír ensamblada en el cuerpo de la freidora de convección por aire.
NOTA: Durante el primer uso, la freidora puede emitir un olor ligero. Esto es normal y no afectará el sabor o las frituras.



Instrucciones de funcionamiento

¡IMPORTANTE! La capacidad máxima de alimentos recomendada para esta cesta de freír es de 5.3 cuartos, 5 litros, 4.4 libras y de 4 a 6 tazas. La cesta acomoda moldes de hornear hasta 9 pulgadas de ancho x 3 pulgadas de profundidad.

¡ADVERTENCIA! Esta unidad no debe utilizarse para hervir agua.

¡ADVERTENCIA! Esta freidora de convección por aire nunca debe ser usada para freír alimentos en aceite abundante.

1. Coloque la freidora de aire por convección en un área de trabajo plana y resistente al calor, cerca de un tomacorriente.
2. Agarre firmemente el mango de la cesta de frituras para abrir el cajón de la cesta de fritura; Luego retire el cajón de la caja principal y colóquelo en una superficie plana y limpia.
3. Coloque los alimentos en la cesta de fritura. No llene demasiado. Para asegurar una cocción y circulación de aire adecuadas, **NUNCA** llene la cesta de fritura más de 2/3. Al freír las verduras frescas con aire, no recomendamos agregar más de 3 tazas de comida a la cesta de frituras.
4. Inserte el cajón ensamblado de la cesta de frituras en la parte frontal de la freidora por convección. Asegúrese siempre de que el cajón de la cesta de fritura este completamente cerrado.
5. Enchufe el cable en la toma de corriente. La palabra **"POWER"** (⏻) aparecerá en rojo en un fondo negro.
6. Para empezar, presione el botón **POWER** (⏻) en rojo.
7. Aparecerá el panel de control, **POWER** (⏻) se volverá verde.
8. El **TIEMPO** y **TEMPERATURA** por defecto: 15 minutos y 370°F alternarán en la pantalla.
IMPORTANTE: Si no se presiona ningún botón, en 4 segundos, la freidora comenzará a funcionar con la configuración predeterminada. **TIEMPO (TIME)** (15:00) comenzará a contar hacia atrás. Cuando el **TIEMPO (TIME)** restante llegue a 00:00, el ventilador de convección blanco (🌀) seguirá girando durante 15 segundos, hasta que aparezca la luz **ENCENDIDO (POWER)** rojo (⏻). Se escuchará 5 pitidos cuando la freidora de convección se apague automáticamente.

Manual de funcionamiento

1. Para ajustar el tiempo de freír con aire, presione el botón (+) o (-) en el lado izquierdo del panel de control para avanzar o disminuir el tiempo en incrementos de 1 minuto, de 1 a 60 minutos.
2. Presione (+) o (-) en el lado derecho del panel de control para ajustar la **TEMPERATURA** de 180°F a 400°F en incrementos de 5 grados.
3. Cuando aparezca la **HORA** y la **TEMPERATURA** deseadas en la pantalla, presione el botón **ENCENDIDO (POWER)** en verde (⏻) para encender la freidora por convección. El ventilador de convección blanco (🌀) girará cuando la freidora de convección esté en funcionamiento. La temperatura y la hora preajustadas alternarán en la pantalla hasta que el tiempo haya expirado.
IMPORTANTE: Si no se presiona ningún botón, en 4 segundos, la freidora comenzará a funcionar. **TIEMPO (TIME)** comenzará a contar hacia atrás.
4. Para apagar la freidora por convección en cualquier momento, basta con presionar la tecla verde **ENCENDIDO (⏻)** (NOTA: Para detener la freidora inmediatamente, saque el cajón del cuerpo en cualquier momento. Cuando se reemplaza el cajón, el freír se reanudará).
5. Cuando el **TIEMPO** restante llegue a 00:00, el ventilador de convección blanco (🌀) seguirá girando durante 15 segundos, hasta que aparezca el **ENCENDIDO (POWER)** rojo (⏻). Sonarán 5 pitidos cuando la freidora de convección por aire se apague automáticamente.

8 CARTA DE COMIDAS (M) PREAJUSTES (Papas fritas | Asados | Camarones | Pollo | Pescado | Bistec | Queso fundido | Tocino)

1. Para usar las opciones de la **CARTA** de comida, simplemente presione (M). Cada vez que se presiona **CARTA (MENU)** (M), la siguiente opción de comida se iluminará.
2. Cuando el icono de la opción de la carta de comida deseado esté iluminado, presione el botón verde **ENCENDIDO (POWER)** (⏻) para encender la freidora de convección por aire.
IMPORTANTE: Si (M) no se vuelve a presionar, la freidora comenzará a funcionar en 4 segundos. **TIEMPO (TIME)** comenzará a contar hacia atrás. Cuando el **TIEMPO (TIME)** restante llegue a 00:00, el ventilador de convección blanco (🌀) seguirá girando durante 15 segundos, hasta que aparezca el **ENCENDIDO (POWER)** rojo (⏻). Sonarán 5 pitidos cuando la freidora de convección por aire se apague automáticamente.
NOTA: La cantidad, densidad, el peso de los alimentos van a cambiar el tiempo de cocción necesario. Recuerde, freír en lotes más pequeños dará como resultado tiempos de cocción más cortos y una mayor calidad de las comidas.
IMPORTANTE: Siempre revise los alimentos a la mitad del tiempo de cocción para determinar el **TIEMPO (TIME)** y **TEMP** de cocción.
3. Para ajustar el **TIEMPO (TIME)** de fritura durante la operación, presione (+) o (-) en el lado izquierdo del panel de control para avanzar o reducir el tiempo en incrementos de 1 minuto a 60 minutos. Presione el (+) o (-) en el lado derecho del panel de control para ajustar **TEMP** en incrementos de 10 grados.

2 Funciones fáciles: PRECALENTAMIENTO (P) and 5 RÁPIDO (5)

Ahorre tiempo y haga las frituras perfectas sin esfuerzo.

1. **PRECALENTAMIENTO:** Si una receta requiere un horno precalentado o, al cocinar carnes o proteínas que se benefician de un precalentamiento inicial, use la función **PRECALENTAMIENTO (P)**. Coloque la cesta / cajón de freír vacío en el cuerpo de la freidora de convección por aire. Presione **CARTA (MENU) (M)** hasta que (P) se ilumine.
 - Presione el botón **ENCENDIDO** verde (⏻) para comenzar.
 - La hora y la temperatura predeterminadas: 3:00 minutos y 400°F alternarán en la pantalla digital.
 - Cuando suenen 5 pitidos, coloque los alimentos en la cesta de freír, programe la freidora de convección por aire y fría a la perfección.**¡IMPORTANTE!** Cuando use el ajuste **PRECALENTAMIENTO (P)**, reduzca el tiempo final de la receta o el tiempo predeterminado en 3 minutos.
2. **5 RÁPIDO:** Si necesita una fritura adicional después de que **TIEMPO (TIME)** expire, seleccione **5 RÁPIDO (QUICK 5)** (5) para extender el tiempo de cocción durante 5 minutos a 370°F. Verifique en intervalos de 1 minuto hasta que las comidas sean cocinadas.

Al freír por aire

1. Por favor, consulte la Carta de freír por aire y/o siga las instrucciones del paquete para **TIEMPO (TIME)** y **TEMP** sugeridos.
2. Siempre seque la comida antes de cocinar para estimular el dorado y evitar el exceso de humo.
3. Para garantizar una cocción/tostado uniforme, **SIEMPRE** abra el cajón de la cesta a la mitad del tiempo de cocción y verifique, **voltee o agite los alimentos** en la cesta de freír. Algunas recetas requieren que rocíe con aceite en aerosol hasta la mitad de la cocción. Ajuste **TIEMPO (TIME)** o **TEMP** si es necesario.
4. **ADVERTENCIA: se debe tener precaución al manipular la cesta y el cajón de freír calientes.** Evite el vapor que escape de la cesta de freír y la comida.
5. **PRECAUCIÓN:** Siempre use guantes para horno cuando maneje la cesta caliente de la freidora.
6. **PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que la cerradura transparente de la cesta esté en la posición bloqueada al agitar los alimentos de la freidora. Para evitar lesiones o daños a bienes personales, no presione el disparador de la cesta mientras agita la cesta de freír.
7. **PRECAUCIÓN:** El aceite caliente puede acumularse en la base del cajón. Para evitar el riesgo de quemaduras o lesiones personales, o para evitar que el aceite contamine los alimentos fritos con aire, siempre desbloquee y retire la cesta de freír del cajón antes de vaciarlo. **NUNCA** voltee el cajón boca abajo con la cesta para freír.
8. Si necesita freír más, presione **5 RÁPIDO (QUICK 5) (5)** para extender el **tiempo** de cocción durante 5 minutos a 370°F o hasta que las comidas sean cocidas.
9. Si las instrucciones de la receta indican, permita que los alimentos cocinados descansen de 5 a 10 minutos. Retire el cajón de la máquina y colóquelo sobre una superficie plana y resistente al calor. Luego, retire la cesta de freír del cajón.
10. Agite las comidas fritas al aire en un área de trabajo. Regrese rápidamente la cesta de freír al cajón y asegúrela en su lugar. Siga freír los lotes siguientes si tiene.
11. Para evitar el exceso de humo, cuando cocine alimentos grasos, como tocino, alitas de pollo o salchichas, sería necesario vaciar la grasa del cajón de la cesta de freír entre lotes.
12. Para obtener resultados más crujientes, fría pequeños lotes de alimentos recién empanados. Haga más espacio cortando los alimentos en pedazos más pequeños. Presione los empanados en la comida para ayudarlo a adherirse. Refrigere los alimentos empanados durante al menos 30 minutos antes de freírlos.
13. Arregle los alimentos empanados en la cesta de freír para que los alimentos no se toquen para permitir el flujo de aire en todas las superficies.
14. Los aerosoles de aceite son mejor. El aceite se distribuye de manera uniforme y va a utilizar menos aceite. El aceite de canola, de oliva, de aguacate, de coco, de semillas de uva, de maní o el aceite vegetal funcionan bien.
15. **PARA RECALENTAR ALIMENTOS**, seleccione **5 RÁPIDO (QUICK 5) (5)** para freír los alimentos durante 5 minutos a 370°F. Retire el cajón para interrumpir la freidora en cualquier momento para verificar la temperatura de los alimentos. Repita para extender el tiempo de freír hasta que los alimentos se calienten a su gusto.
16. Desenchufe la freidora de convección por aire cuando no esté en uso.

Una nota sobre freír por aire alimentos preenvasados y congelados

1. ¡Donde los hornos de microondas producen resultados calientes y pesados y los hornos tostadores toman tiempo, las frituras de convección por aire aseguran resultados rápidos, crujientes y deliciosos!
2. Como regla general, dependiendo de la comida y la cantidad a cocinar, los **TIEMPOS** sugeridos de cocción deben ser reducido un poco. Siempre compruebe los alimentos a la mitad del tiempo de cocción para determinar el **TIEMPO (TIME)** y **TEMP** de cocción final.
3. Verifique siempre el progreso de cocción después de que el **TIEMPO (TIME)** haya expirado.
4. Si necesita freír más, presione **5 RÁPIDO (QUICK 5) (5)** para extender el **TIEMPO (TIME)** de cocción durante 5 minutos a 370°F. Verifique en intervalos de 1 minuto hasta que los alimentos sean cocinados.

(Carta de freír de convección por aire (Incluye preajustes de la carta de alimentos))

¡ADVERTENCIA! Los tiempos son estimados y se basan en tamaños y pesos promedio.

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

NOTA: Freír lotes más pequeños resultarán en tiempos de cocción más cortos y una mayor calidad de los alimentos. Ajuste las temperaturas y los tiempos de freír según sea necesario para parecer a su gusto.

NOTA: A menos que los alimentos estén preenvasados y preengrasados, para obtener resultados dorados y crujientes, todos los alimentos deben estar engrasados un poco antes de freír por aire.

ALIMENTOS	TEMP	TIEMPO PARA FREÍR	ACTION
Tubérculos comestibles, 3-4 tazas frescas (tostadas)	370°F	15 - 20 minss	voltee con aceite, agítelo 3x
Espárragos, 3 - 4 tazas, tallos delgados	370°F	7 - 9 mins	rocíe con aceite, agítelo 2x
Judías verdes, guisantes dulces, 3 - 4 tazas frescas	370°F	7 - 9 mins	rocíe con aceite, agítelo 1x
Brócoli, 3 - 4 tazas frescas (tostadas)	370°F	5 - 7 mins	rocíe con aceite, agítelo 3x
Coles de Bruselas, cortad a la mitad, 3 - 4 tazas frescas	370°F	8 - 10 mins	rocíe con aceite, agítelo 2x
Calabazas, sin semillas, Piezas de 1/2 pulgada, 3 -4 tazas frescas	370°F	15 mins	spray with oil, shake 3x
Hojas de hinojo, frescas, cortadas, 3 - 4 tazas frescas	370°F	7 - 9 mins	rocíe con aceite, agítelo 2x
Batatas fritas, (Frescas, cortado a mano, de 1/8 a 1/4 de pulgada de grosor)	400°F	13 - 15 mins	rocíe con aceite, agítelo 3x
Papas fritas, Papas de Idaho, 2 - 3 (Fresco, cortado a mano, de 1/4 a 1/3 de pulgada de grosor) (congelado, 1/4 a 1/3 de pulgada de grosor)	400°F 400°F 400°F	12 mins 12 mins	rocíe con aceite, agítelo 3x rocíe con aceite, agítelo 3x
Carne, Asado, Chuleta	360°F	25 mins	Frote o rocíe con aceite, agregue aderezos, voltee y compruebe que esté cocido
Bistec/Entrecot, (2) 1.25 lb., 1 - 1/2 pulgada de espesor, temperatura ambiente, medio raro, mediano, bien hecho	400°F 400°F 400°F	Precaliente + 6 mins Precaliente + 10 mins Precaliente + 14 mins	Frote o rocíe con aceite, agregue aderezos, voltee y compruebe que esté cocido, deje a un lado ara 15 minutos - compruébelo a 12 minutos, deje a un lado para 15 minutos
Hamburguesas, 1/3 lbs (hasta 4), raras - bien hecho	350°F	Precaliente + 3 - 6 mins	Frote o rocíe con aceite, agregue aderezos, voltee y compruebe que esté cocido
Alitas de pollo, 2-3 lbs. (fresca / descongelada)	360°F	20 mins	rocíe con aceite, agítelo 2x, compruebe que esté cocido
Palitos de pollo, sin hueso	360°F	18 - 20 mins	rocíe con aceite, agítelo 1x
Piezas de pollo, con hueso	360°F	20 - 30 mins	Rocíe con aceite, voltee y compruebe que esté cocido
Filete de pescado (fresco, descongelado, empanado)	400°F	10 mins	Rocíe con aceite, voltee y compruebe que esté cocido
Camarones (descongelados, empanados), 1 -2 lbs.	320°F	8 mins	Rocíe con aceite, voltee y agite

TENGA EN CUENTA:

El USDA recomienda que las carnes como la carne de res y el cordero, etc., se cocinen a una temperatura interna de 145°F / 63°C. El cerdo debe cocinarse a una temperatura interna de 160°F / 71°C y las carnes de ave deben ser cocinados a una temperatura interna de 170°F/77°C - 180°F/82°C para asegurarse de que cualquier bacteria dañina ha sido matada. En el recalentamiento de carnes/carnes de ave, también deben cocinarse a una temperatura interna de 165°F/74°C.

Instrucciones de mantenimiento

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier servicio que requiera el desmontaje que no sea la limpieza debe ser realizada por un técnico calificado.

Instrucciones de cuidado y limpieza

¡ADVERTENCIA! Deje que la freidora se enfríe completamente antes de limpiar.

1. Desenchufe la freidora de aire. Retire la cesta de frituras del cajón. Asegúrese de que el cajón de la cesta de frituras y la cesta de fritura se hayan enfriado completamente antes de limpiar.
2. Lave el cajón de la cesta y la cesta de frituras en agua jabonosa y caliente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni limpiadores o productos de limpieza abrasivos, ya que esto podría dañar la capa antiadherente.
3. La cesta de freír y el cajón de la cesta de freír son aptos para lavaplatos.
Para obtener los mejores resultados, colóquelo en el estante superior de su lavaplatos para limpiar.
4. Limpie el cuerpo de la freidora de aire con un trapo húmedo, suave y no abrasivo para limpiar.

Instrucciones de almacenamiento

1. Asegúrese de que la freidora este desenchufada y todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.
2. Nunca almacene la freidora de aire mientras este caliente o húmeda.
3. Bloquee la cesta de freír en el cajón y guárdela dentro del cuerpo de la freidora de convección de aire.
4. Almacene la freidora de aire en su caja o en un lugar limpio y seco.

Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La freidora no funciona	• La freidora no está enchufada • La freidora se ha apagado	• Enchufe el cable en el tomacorriente de pared. • Para empezar, presione el ENCENDIDO (POWER (U)) rojo. • Asegúrese de que la cesta / cajón de freír esté ensamblado bien y bien colocado en el cuerpo de la freidora. • Presione CARTA (M) hasta que se ilumine la opción de comida deseada. Presione el botón de ENCENDIDO verde (POWER (U)) para comenzar la operación.
Comidas no están cocinadas	• La cesta de freír está sobrecargada	• Fría pequeños lotes de comidas. • Agite los alimentos 2 veces o 3 veces durante la cocción • Aumente TEMP • Aumente el TIEMPO de fritura
Comidas no están cocinadas La comida no se fríe uniformemente	• La cesta de freír está sobrecargada	• Fría lotes pequeños de comida. • Aplique una capa ligera y uniforme de aceite en aerosol a los alimentos antes de freír. • Agite los alimentos 2 veces o 3 veces durante el proceso de cocción. • Fría lotes pequeños de comida.
La cesta de freír/el cajón no se desliza en el cuerpo bien	• La cesta de freír está sobrecargada	• Fría lotes pequeños de comida. • La freidora no se enciende hasta que la cesta/cajón de freír esté ensamblada bien y bien colocado en el cuerpo de la freidora.
Humo blanco se escapa de la freidora	• La freidora está sobrecargada con aceite • La cesta y el cajón de freír no se han limpiado	• Al freír alimentos con mucha grasa, como el tocino, sería necesario limpiar el cajón de la cesta de freír con más frecuencia. • Limpie la cesta de freír y el cajón después de cada uso.
Las papas fritas no se frien uniformemente	• La cesta de freír está sobrecargada	• Remoje, enjuague y seque bien las papas antes de freírlas. • Use papas crudas y firmes.
Las papas fritas no son crujientes	• Las papas fritas crudas tienen demasiada agua	• Use una toalla de cocina limpia para envolver y secar bien las papas antes de agregar aceite. • Corte las papas en pedazos más pequeñas. • Agite y rocíe las papas con frecuencia.

Recetas

Papas fritas cortadas a mano Blanco o dulce

¿Qué es más reconfortante que las papas fritas cortada a mano? Utilice la opción preestablecida de PATATA FRITADA (FRIED POTATOE) para obtener papas fritas sabrosas, blancas y dulces bien cocidas, en menos tiempo y más deliciosas que cualquier comida rápida. Experimente con sus propios roces, aderezos y salsas. Cocinamos nuestras batatas en miel caliente, canela y azúcar negra.

Sirve de 3 a 4

- 2 a 3-1 / 2 tazas de patatas o batatas recién cortadas
- 8 cucharaditas de aceite vegetal o aceite de oliva en aerosol
- Sal kosher, al gusto, opcional

1. Use una mandolina o patatas cortadas a mano en papas fritas de 1/4 "x 1/4". Generalmente, 2 papas medianas producirán 4 tazas de papas cortadas crudas.
2. Use aceite vegetal o aceite de oliva en aerosol, mezclándolo con frecuencia para asegurarse de que cada patata esté aceitada por todos lados.
3. Traslade las papas engrasadas a la cesta de freír.
4. Use la **CARTA (MENU)** de alimentos preajustados para **PAPAS FRITAS (FRENCH FRIES)**. Cuando se ilumina el icono de papas fritas (🍟), presione el botón de **ENCENDIDO** verde para comenzar a freír a 400°F durante 12 minutos. Agite y rocíe a los 6 minutos.
5. Retire de la freidora de aire y agregue sal kosher, o su elección de condimentos, al gusto.
6. Repita con las papas restantes.

Recetas

Alitas de pollo fritas con aire a dos maneras

¿Día de juegos? ¿Día con la familia? ¿Fiestas? ¡Disfruta de esta freidora favorita, sencilla y fácil de manejar! Tráigale sus salsas favoritas de queso azul, salsas muy dulces y súper caliente. ¡Reúne a la multitud y sazón estas alas a su gusto!

Sirve de 3 a 4

- 8 - 10 alitas de pollo frescas o congeladas (descongeladas)
- Aerosol de aceite de oliva

Poner en salmuera

- 2 tazas de agua
- 1/4 taza de Ponzú
- 1 mandarina (puede sustituir con naranja o cualquier fruta cítrica)

1. Corte las alas de pollo en pisos.
Consejo: Guarde/congele las puntas de alas para sopas o para el uso posterior.
2. Agregue el pollo y la salmuera a un tazón o recipiente salado. Enfríe por 1 hora a la noche.
3. Cole las alas de pollo y eche la salmuera.
4. Coloque las alas en una encimera de cocina limpia y envuelva para secar.

Alitas de pollo desnudas y fritas con aire

5. Use la carta de alimentos preajustados para **POLLO (CHICKEN)**. Cuando el ícono **POLLO (CHICKEN)** (🍗) se ilumina, presione el botón de **ENCENDIDO** verde para comenzar a freír a 360°F por 20 minutos.
6. Gire las alas a 10 minutos.

Alitas de pollo empanadas y fritas con aire

7. Prepare su estación de empanado de 3 tazones:
 - Harina
 - Bata el huevo y la clara de huevo hasta que estén bien mezclados
 - Migas de pan Panko
8. Coloque cada pieza de bagre en la harina. Aplane suavemente con las manos para eliminar cualquier harina exceso.
9. Coloque ambos lados en el huevo.
10. Aplane y use un tenedor para prensar y cubrir ambos lados con migas de pan Panko.
11. Añada a la cesta de frituras de aire.
12. Rocíe con aceite de oliva.
13. Use la **CARTA** de alimentos preajustados para **POLLO (CHICKEN)**. Cuando el ícono **POLLO (CHICKEN)** (🍗) se ilumina, presione el botón de **ENCENDIDO** verde para comenzar a freír a 360°F por 20 minutos.
14. Voltee y rocíe las alas a 10 minutos.

Recetas

Chuletas caseras con pimiento verde

Sirve de 3

- 3 chuletas de cerdo, 1/2-in., Corte fino, con hueso
- 2 - 3 huevos
- 3 cebollas verdes
- 1/2 taza de migas de pan sazonado
- 2 cucharaditas de harina de maíz
- Aceite de oliva en aerosol

Aderezo de pimiento verde

- 1 / 2- 1 chile jalapeño, con semillas, tallo sacado, picado
- 1 chile poblano, con semillas, tallo sacado, en juliana
- 1 chile de Cubanelle, con semillas, tallo sacado, en juliana
- 1 cucharadita de sal sazonada

1. Bata los huevos en un recipiente plano.
2. Pique cebollas verdes y mezcle bien en un plato con migas de pan y harina de maíz.
3. Con pinzas o un tenedor, agite las chuletas de cerdo, la parte superior e inferior, en los huevos.
4. Agregue cada chuleta de cerdo a las migas de pan, empujando la chuleta en la mezcla de migas de pan para cubrir bien. Coloque las chuletas de cerdo empanadas en el refrigerador para preparar, mientras prepare el aderezo de pimiento.
5. Limpie los pimientos, juliana (cortar en tiras muy finas). Agregue todos los pimientos a un tazón pequeño y mezcle bien.
6. Coloque todas las chuletas de cerdo en la cesta. Agregue los pimientos al centro y esparza el resto sobre las chuletas. Rocíe ligeramente con aceite.
7. Ponga la freidora de convección a 360°F y fría por 6 minutos. Voltee las chuletas y mezcle los pimientos a mitad del tiempo de freír.
8. Aumente el calor a 400°F y fría durante 3 minutos.
9. Permita que los alimentos se enfrien por 10 minutos antes de servirlos.

Recetas

Quesadillas sobrantes y simples

¡Ay, Dios mío! ¡Estas tortillas crujientes transforman las sobras en bocadillos deliciosos, rápidos y saludables o en comidas que todos adorarán! Fácil y práctico, disfruta en el camino o en tu escritorio.

Sirve de 1 a 2

- 2 (4 pulgadas) o 1 (8 pulgadas) tortilla (s) de harina, maíz o sus tortillas favoritas
- 3 - 6 cucharadas de queso cheddar/jack rallado, o cualquier queso de su elección
- 2 - 4 cucharadas de carne sobrante
- 2 - 3 cucharadas de salsa o salsa picante, roja o verde, su favorita
- Aceite de oliva en aerosol

1. Coloque 2 (4 pulgadas) o 1 (8 pulgadas) tortilla (s) de harina, maíz o sus tortillas favoritas en una superficie de trabajo limpia. Agregue el queso en las tortillas. Agregue salsa, carne, verduras de su elección, y luego un puñado generoso de queso rallado. **¡IMPORTANTE!** Para evitar líos y una limpieza difícil, mantenga el queso en el centro. No agregue queso al borde de la tortilla.
2. Agregue la segunda tortilla encima la otra. Usa su palma para presionar firmemente la quesadilla antes de agregarla a la cesta de freír. Rocíe el exterior con aceite de oliva en aerosol.
3. Ajuste la freidora a 400°F por 6 minutos. Voltee quesadilla (s) al medio tiempo.
4. Retire quesadilla (s) a un plato. Sirva con arroz y frijoles.

Recetas

Tostadas de Mahi Mahi

¿Está harto de los mismos pescados sin sabor? ¡Aquí hay una receta simple que les encantará a sus hijos, jóvenes y mayores, para ayudarlos a preparar y comer! Coloque las papas fritas favoritas de su familia en una bolsa grande... déle a sus niños una cacerola o un rodillo de amasar ... ¡y coloque esas papas fritas en migas sabrosas! Use cualquier filete de pescado congelado, sin piel, congelado, descongelado. Aunque hemos tomado nuestro pescado al sur de la frontera, estas pepitas fritas son perfectos en sándwiches calientes, añadidos a una ensalada picada italiana o como ingrediente principal en un sándwich asiático saludable.

Sirve de 6

- 1 libra de filete de Mahi Mahi, sin piel
- 6 tortillas de maíz
- 2 huevos
- 1/2 cucharadita de comino
- 1-1/2 tazas de Dorito's (o cualquier papita de maíz o papa o vegetales de su elección)
- aceite de oliva en aerosol

Condimentos

- frijoles refritos
- lechuga picada
- tomates picados
- guacamole
- vegetales sobrantes picados
- pimientos jalapeños encurtidos
- olivas negras cortadas
- queso mexicano rallado

1. Bata los huevos y el comino en un recipiente plano.
2. Use un rodillo de amasar en una placa plana para romper las papitas en una textura gruesa y miga.
NOTA: ¡Este es un buen tiempo para trabajar con los niños!
3. Corte el pescado en pedazos de 1 pulgada. Ponga las piezas de pescado en los huevos para cubrirlos, luego ponga todos los lados del pescado en las migas. Coloque los filetes de pescado preparados en la cesta de freír. Rocíe con aceite.
4. Use la CARTA de alimentos preajustados para **PESCADO (FISH)**. Cuando el ícono de **PESCADO (FISH)** (🐟) se ilumina, presione el botón de **ENCENDIDO (POWER)** verde para comenzar a freír a 400°F. Cambie el **TIEMPO (TIME)** a 3 minutos
5. Verifique que el pescado esté seco y cocido. Si necesita más tiempo de freír, configure la freidora a 37°C durante 2 minutos. Verifique en intervalos de 1 minuto hasta que el pescado esté listo.
6. Retire el pescado frito con aire a un plato y deje que se enfríe un poco.
7. Coloque 3 tortillas de maíz en la cesta de freír. Rocíe con aceite.
8. Ponga la freidora a 370°F por 4 minutos. Voltee tortillas a la mitad del tiempo. Después de 4 minutos, las tortillas serán lo suficientemente flexibles para aplanarse; repita para hacer 6 tortillas tostadas.
9. Prepare los ingredientes para servir. Coloque cada tortilla tostada en un plato. Comience con frijoles o salsa como base. Agregue los ingredientes de su elección y luego un generoso puñado de queso rallado.
10. Colóquelo de nuevo dentro de la cesta de freír. Ajuste la freidora a **QUESO FUNDIDO (CHEESE MELT)** (🧀) 400°F. Cambie el **TIEMPO** a 3 minutos.
11. Retire tostadas a un plato, agregue más ingredientes si lo desea. Sirva con arroz y frijoles.

Recetas

Higos envueltos en tocino con pistacho

Sirva de 28 a 32 aperitivos

- 1/2 taza de agua
- 1 naranja, exprimido
- 1/2 cucharadita de canela molida
- 1 cucharada de azúcar negra
- 1 cucharadita de extracto de vainilla natural
- 1 taza (7 a 8) de higos enteros grandes y secos
- 4 onzas. sin cáscara de pistachos
- 5 - 6 rebanadas de tocino magra y de alta calidad

1. Coloque el tocino en el congelador durante 20 minutos antes de cortar para facilitar el manejo.
2. Combine agua, jugo de naranja, cáscara de naranja, canela, azúcar negra y vainilla en una olla pequeña. Lleve a ebullición, agregue los higos, baje el fuego y cocine hasta que estén blandos, aproximadamente 10 minutos.
3. Corta cada tira de tocino a lo largo del centro, luego 3 veces para hacer 6 tiras de tocino.
4. Trimestre cada higo. Rellene de 2 a 3 pistachos en cada centro de higos.
5. Envuelva los higos rellenos con tocino.
6. Ajuste la freidora a 400°F y revise que el tocino esté cocido a los 3 minutos. Si es necesario, cocine por 1 otro minuto a la vez hasta que el tocino esté dorado a su gusto. Traslade higos envueltos a una toalla de papel para secar. Sirve con mondadientes.

Recetas

Torta de queso y cerezas

Perfecto en cualquier mesa de postres. Este favorito se disfruta mejor con un café o té suave y frutas maduras. Pista: Para preparar el pastel de queso en el último momento, puede colocar queso crema en el microondas durante 10 o 15 segundos para ablandarlo.

Sirva 8

- 2 huevos
 - 2 cucharadas de mermelada de fresa (puede usar cualquier sabor)
 - 1 cucharadita de extracto de vainilla
 - 1 cucharadita de cardamomo molido
 - 2 cucharadas de yogurt griego de vainilla
 - 12 onzas. queso crema, temperatura ambiente
 - 1 (21 onzas) de relleno de cerezas
 - 1 (9 pulgadas pre-hecho) corteza de galleta Graham
1. Agregue 2 cucharadas de relleno de pastel, huevos, mermelada, vainilla, cardamomo, yogur y queso crema al bol de un mezclador de alimentos. Mezcle a **ALTA** velocidad hasta que quede cremoso.
 2. **PRECALIENTA** la freidora de convección por aire. Coloque la cesta / cajón de freír vacío en el cuerpo de la freidora. Presione **CARTA (MENU) (M)** hasta que **(P) PRECALIENTE** se ilumine. **IMPORTANTE:** No coloque alimentos en la cesta de freír cuando se precaliente.
 3. Vierta el relleno de queso crema en la corteza. Guarde 3 cucharadas para la cubierta superior, si lo desea. Ponga la corteza en la parte superior para que el pastel no entre en contacto con el papel de aluminio.
 4. Agregue la corteza rellena a la cesta de freír precalentada. Reduzca **TEMP** a 350°F y fría durante 10 minutos.
 5. Permita que el pastel se enfríe por completo. Vierta el resto del relleno de la tarta de cereza en la parte superior de la tarta horneada. Usa el queso crema sobrante para crear diseños en la parte superior.



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 
Para su compra

 *Registrarse* y firmar para arriba para
anuncios especiales y los ingresos
de la moda!

 *¡Cuéntanos lo que piensas!*
Evaluar, revisar o hacernos una
pregunta.

@
bellahousewares.com
inspire



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

BELLA is a registered trademark of Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9.
All rights reserved.

BELLA es una marca registrada de Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9.
Todos los derechos reservados.

SO_314867 Rev. 7