



2.9QT TOUCHSCREEN AIR FRYER

Instruction Manual and Recipe Guide

2.9QT FREIDORA DE AIRE DE CON PANTALLA TÁCTIL

Manual de instrucciones y guía de recetas

WWW.BELLAHOUSEWARES.COM

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



THANK YOU

for your purchase

**REGISTER
AND SIGN UP**



for special announcements and trendy recipes!

**TELL US WHAT
YOU THINK!**



Rate, review or ask us a question.

GO TO: bellahousewares.com

#myBELLAlife



BellaLifestyle



BellaLife

Table of Contents

Important Safeguards.....	2
Additional Important Safeguards.....	3
Notes on the Plug	3
Notes on the Cord	4
Plasticizer Warning.....	4
Electric Power.....	4
A Versatile Appliance.....	4
Getting to Know Your Air Fryer.....	5
Touchscreen Control.....	6
Preset Button Cooking Chart.....	6
Preheating the BELLA Air Fryer.....	7
Before Using for the First Time	7
Operating Instructions.....	7-9
Air Frying Chart	9-10
User Maintenance Instructions.....	10
Care & Cleaning Instructions.....	10
Storing Instructions.....	10
Recipe Guide.....	11-16
Warranty.....	17

Índice

Medidas de seguridad importantes.....	18
Otras medidas de seguridad importantes	19
Notas sobre el enchufe.....	20
Notas sobre el cable.....	20
Advertencia sobre los plastificantes.....	20
Corriente eléctrica	20
Un aparato versátil.....	20
Conozca a su freidora de aire	21
Pantalla de control táctil.....	22
Tabla de cocina para los ajuste preprogramados.....	23
Pre calentamiento de la freidora de aire BELLA	23
Antes de utilizar por primera vez	23
Instrucciones de funcionamiento.....	23-25
Consejos útiles.....	25
Consejos	28-29
Tabla para freír con aire.....	26-27
Instrucciones de mantenimiento para el usuario	27
Instrucciones de cuidado y limpieza.....	27
Instrucciones de almacenamiento	28
Recetas.....	28-33
Garantía.....	34

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. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
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. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off" then remove plug from the wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Make sure the crisping tray is in place before adding food to be air fried.
16. Make sure the frying basket is locked securely into the front of the Air Fryer, while the Air Fryer is in operation. **WARNING:** The Air Fryer will not operate unless frying basket is fully closed.
CAUTION: After hot air frying, extreme caution must be used when handling the hot frying basket, crisping tray, and cooked foods.

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 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. 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

- 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

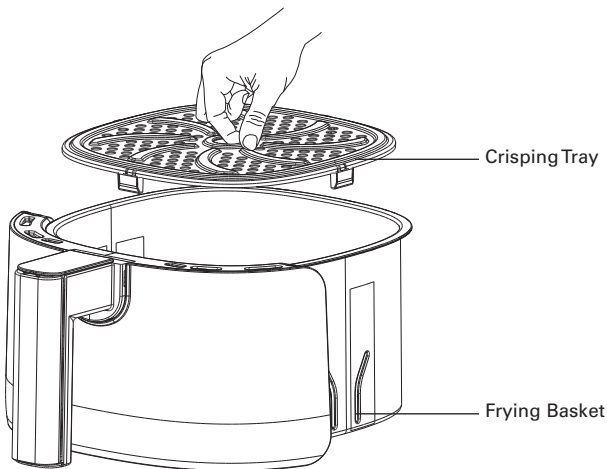
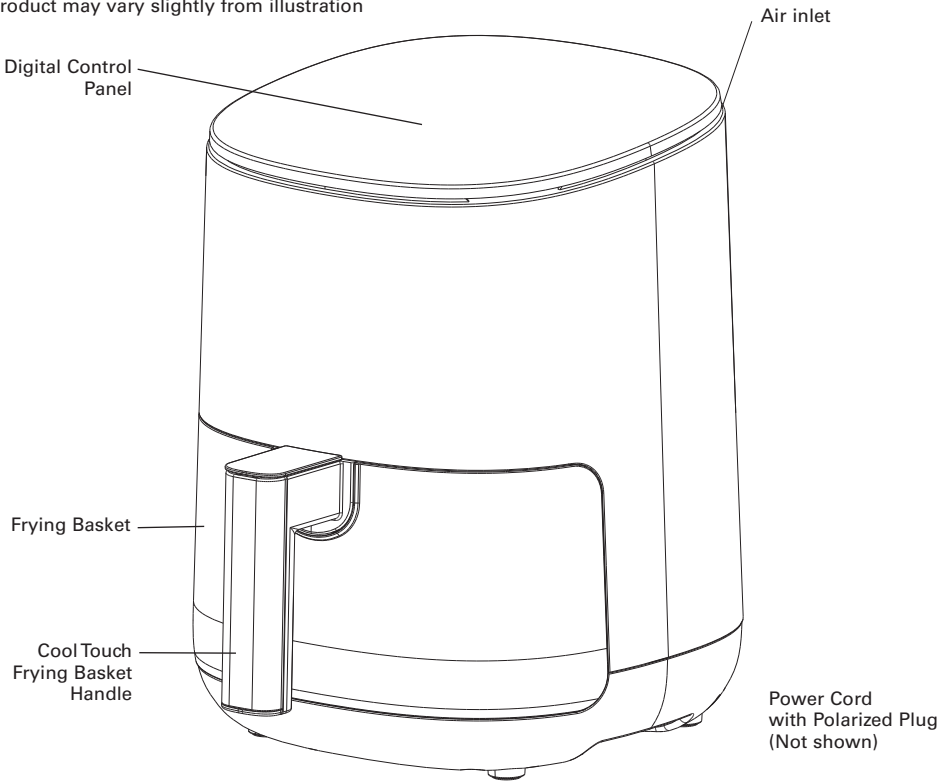
If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

A Versatile Appliance

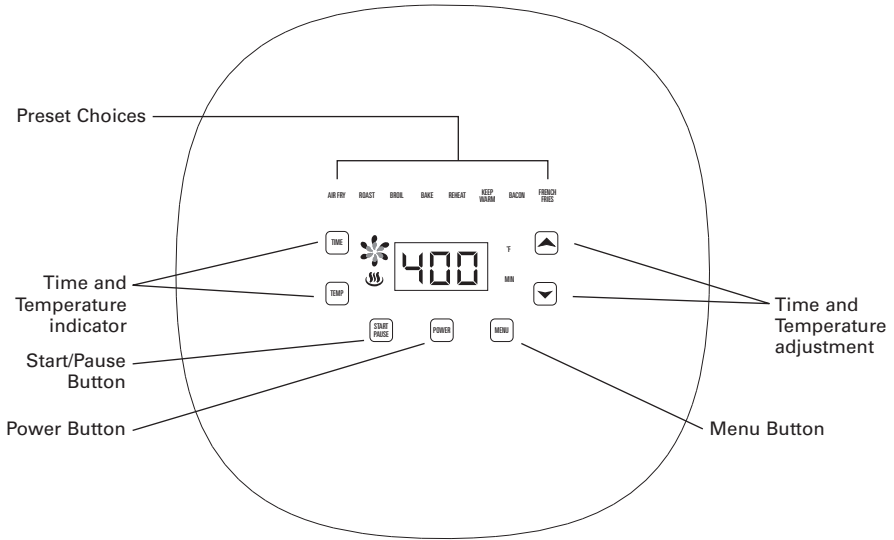
The Power BELLA Air Fryer is designed to cook a wide variety of your favorite foods. The charts and tables provided within this manual and the Recipe Guide will help you get great results. Please refer to this information for proper time/temperature settings and proper food quantities.

Getting to Know Your Air Fryer

Product may vary slightly from illustration



Touchscreen Control



Power Button

Once the basket is properly placed in the main unit housing, the digital display will be illuminated. Selecting the Power button one time will set the unit to Manual Function and the default temperature of 370°F and cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power Button a second time will turn the unit OFF.


Timer Control Buttons

Press the time button, then press the ▲ and ▼ symbols enable you to increase or decrease cooking time, one minute at a time. Keeping the button held down will rapidly change the time.

Temperature Control Buttons

Press the temperature button, then press the ▲ and ▼ symbols enable you to increase or decrease cooking temperature 10°F at a time. Keeping the button held down will rapidly change the temperature. Temperature control range: 170°F – 400°F.

Preset Button

Selecting the  Preset Button enables you to scroll through the 8 Preset Buttons. Once selected, press the START/PAUSE button.

Note: You can not override the time and temperature on the 8 preset choices.

Preset Choices

8 Presets to choose from: Air Fry, Roast, Bake, Reheat, Keep Warm, Bacon, French Fries.

Time and Temperature

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

Preset Button Cooking Chart

MENU	DEFAULT TEMP	DEFAULT TIME	TEMP RANGE	TIME RANGE	ACTION
AIR FRY	400 °F	18 mins	170-400 ° F	1-60 mins	Shake 1 time for each 9 mins
ROAST	400 °F	25 mins	350-400 °F	1-60 mins	Turn over 1 time for 15 mins
BROIL	400 °F	20 mins	400 °F	1-30 mins	Turn over 1 time for 10 mins
BAKE	350 °F	16 mins	170-400 °F	1-60 mins	Turn over 1 time for 8 mins
REHEAT	250 °F	6 mins	170-400 °F	1-60 mins	No turn over
KEEP WARM	170 °F	60 mins	150-200 °F	1-60 mins	No turn over
BACON	330 °F	4 mins	170-400 °F	1-30 mins	Turn over 1 time for 2 mins
FRENCH FRIES	360 °F	18 mins	170-400 °F	1-60 mins	Shake 1 time for 2 mins

Preheating the BELLA Air Fryer

You may preheat the unit for more efficient cooking simply by selecting a cook time of 2 or 3 minutes and cook at the default or higher temperature. For preheating, you will need to insert the empty Fry Basket into the Main Unit Housing.

WARNING: Never fill the Basket with cooking oil or any other liquid! Fire hazard or personal injury could result.


Before Using for the First Time

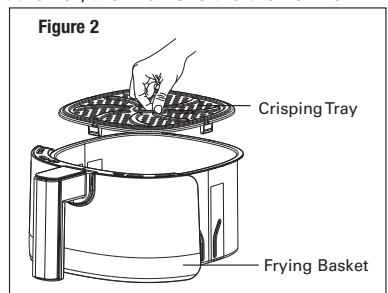
1. Your Air Fryer is shipped with the frying basket locked into the front of the Air Fryer body. Firmly grasp the handle to open frying basket; then remove the basket from the machine and place on a flat, clean work area.
2. Remove all packing material and labels from the inside and outside of the Air Fryer. Check that there is no packaging underneath and around the frying basket.
3. Wash the frying basket and crisping tray in hot, soapy water.
4. **DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER.** Wipe Air Fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.
5. To ensure the crisping tray fits snugly into the frying basket drawer, there are 4 rubber tips attached to the sides of the tray. Before using, check to make sure all 4 rubber tips are in place. If they become separated from the tray, simply slide onto the tabs as shown.







Operating Instructions

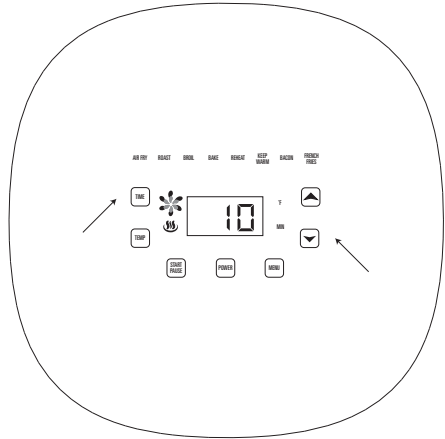
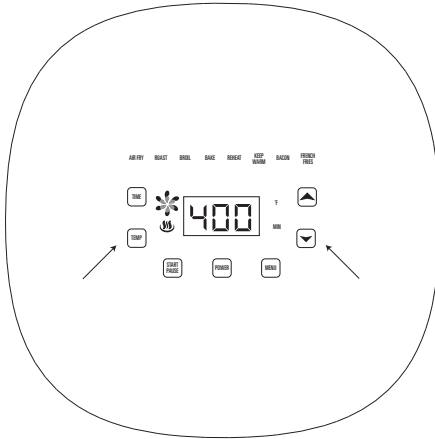
WARNING! This unit should not be used to boil water.






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

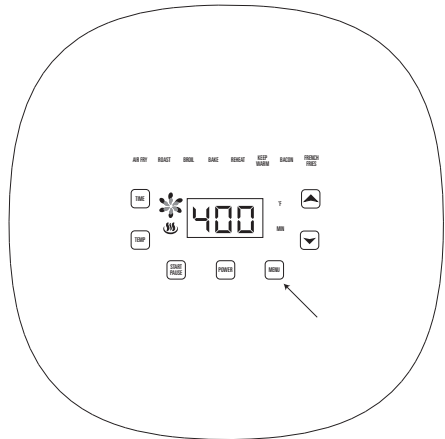
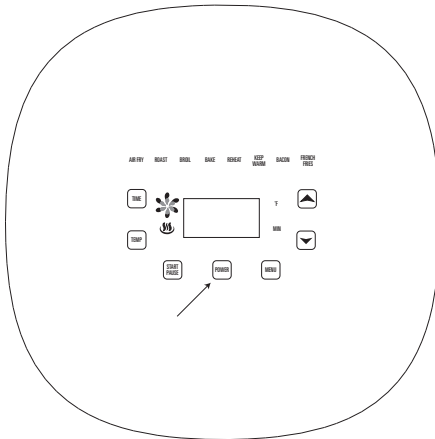
1. Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
2. Firmly grasp the frying basket handle to open frying basket drawer; then remove the drawer from the body and place on a flat, clean surface.
3. Place food into the frying basket. Do not overfill. To ensure proper 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 3 cups of food to the frying basket.
4. Insert the assembled frying basket drawer into the front of the Air Fryer. Always make sure frying basket drawer is fully closed.
5. Plug cord in the wall outlet. The Air Fryer will beep, the digital display will briefly illuminate. In the display “----” will appear.
6. To begin, press the POWER button  with a beep sound.
7. The Air Fry function will illuminate. The default temperature 370F will illuminate on the display.




8. To adjust the air frying TIME, press the TIME button  and then  or  to advance or decrease time in 1 minute increments, from 1 to 60 minutes.
9. To adjust the air frying TEMPERATURE, press the TEMP button  and then  or  to advance or decrease temperature in 10 degree increments, from 170F to 400F.



10. When the desired TIME and TEMPERATURE appear on the display, press the START/PAUSE button  to turn the Air Fryer ON. The preset temperature and time will alternate on the display until the time has expired.
11. To PAUSE the Air Fryer, press the START/PAUSE button  and the motor and heater will stop. The digital display will remain flashing.
12. To turn the Air Fryer OFF at any time, press the POWER button .
13. To use the preset menu options, simply press the Menu button . Each time the Menu button  is pressed, the next menu option will illuminate.



14. When the desired menu option is illuminated, press the START/STOP button  to turn the Air Fryer ON.
15. 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 temperature.

WARNING! ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE EATING.

Helpful Hints

1. Olive oil spray or vegetable oil works well for air frying.
2. Use your Air Fryer to cook pre-packaged foods with a fraction of the oil, in a fraction of the time! As a general rule, lower the recipe baking temperature by 50°F and reduce the cooking time by 30% to 50% depending on the food and amount.
3. Do not overfill frying basket with food. NEVER fill any frying basket more than 2/3 full. When air frying fresh vegetables, we do not recommend adding more than 3 cups of food to the frying basket.
4. **For best results**, some foods need to be shaken vigorously or turned over during the air fry time. Consult the Air Frying Chart following as a general guide.
5. To avoid excess smoke, when cooking naturally high fat foods, such as chicken wings or sausages, it may be necessary to empty fat from the frying basket drawer between batches.
6. Always pat food dry before cooking to encourage browning and avoid excess smoke.
7. Air fry small batches of freshly breaded foods. Press breading onto food to help it adhere. Arrange in frying basket so that food is not touching to allow air flow on all surfaces.
8. The Air Fryer can be used to reheat food. Set the temperature to 300°F for up to 10 minutes.

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.

1. To assure even cooking/browning, open the frying basket drawer halfway through the cooking time. Check, turn or vigorously shake foods in the frying basket. This chart lists average total air frying time, the time at which some action is required, and what action is to be taken for best results.
2. Remember, 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.

IMPORTANT NOTE: Unless food is pre-packaged and pre-oiled, for browned and crispy results, all foods should be lightly oiled before air frying.

- Oil may be sprayed or brushed onto foods.
- Spray oils work well as oil is evenly distributed and smaller quantities of oil are needed.
- To ensure crispy results, make sure foods are dried before adding oil.
- Cut pieces smaller to create more surface area for crispier results.
- Blanching is a term that refers to pre-cooking foods at a lower temperature before the final air fry.
- Add 3 minutes to the AIR FRY TIME to allow the Air Fryer to preheat.

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)	350°F	8 - 12 minutes	—	—
Fried Sweet Potato Chips (fresh, hand cut, 1/8 to 1/16-in. thick)				
Blanch (Step 1)	325°F	15 minutes	8 minutes	shake
Air Fry (Step 2)	350°F	10 - 15 minutes	5 minutes	shake
French Fries, (fresh, hand cut, 1/4 to 1/3-in. thick)				
Blanch (Step 1)	325°F	15 minutes	8 minutes	shake
Air Fry (Step 2)	350°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.	350°F	35 - 40 minutes	—	—
Hamburgers, 1/4 lb. (up to 4)	350°F	10 - 14 minutes	(rare to well done)	—
Hot Dogs /Sausages	350°F	10 - 15 minutes	6 minutes	turn over
Chicken Wings (fresh/thawed),				
Blanch (Step 1)	325°F	15 minutes	8 minutes	shake
Air Fry (Step 2)	350°F	10 minutes	5 minutes	shake

Chicken Tenders/Fingers,				
Blanch (Step 1)	350°F	13 minutes	13 minutes	turn over
Air Fry (Step 2)	400°F	5 minutes	3 minutes	shake
Chicken Pieces	350°F	20 - 30 minutes	10 minutes	turn over
Chicken Nuggets (frozen)	350°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	350°F	8 minutes	4 minutes	turn over
Fried Cookies	350°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 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 Fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth to clean.

Storing Instructions

1. Make sure the Air Fryer is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
2. Never store the Air Fryer while it is hot or wet.
3. Store Air Fryer in its box or in a clean, dry place.

Recipes

Stuffed Chicken Breasts

Serves 3

- 3 large skinless, boneless chicken breasts, pounded
 - 1/2 box (3 oz.) Stove Top® (or any boxed stuffing mix)
 - 1/2 cup water
 - 1 egg, beaten
 - seasoned salt, to taste
 - garlic salt, to taste
 - freshly ground black pepper, to taste
1. Place chicken breast between 2 pieces of plastic wrap. To prevent shredding, add a small splatter of water between the chicken and the wrap. Pound the thickest parts of the chicken breasts and flatten to a consistent 1/4- to 3/8-inch thickness.
 2. In a medium mixing bowl, add stuffing mix and water. Let stuffing stand for 5 minutes. Add beaten egg and mix well.
 3. Add 1/2 cup stuffing to the center of each chicken breast.
 4. Roll each breast and place seam side down into the frying basket.
 5. Sprinkle seasoned salt, garlic salt and black pepper over the tops of each rolled chicken breast.
 6. Set Air Fryer to 350° and air fry for 20 -25 minutes.
 7. An audible beep can be heard when the air frying time has expired. Cut a slit into the thickest piece of chicken to test doneness. When done, juices should run clear.
NOTE: Air frying times may vary based on size and thickness of chicken breast.
 8. Remove cooked chicken breasts from frying basket, or replace frying basket and set timer to air fry for 5 minute intervals until fully cooked.

Recipes

Stuffed Eggplant Boats

Serves 4

- 2 (6-inch) eggplants
 - 2 tablespoons salt
 - 1/3 cup chopped onions
 - 6 oz. Italian sausage, bulk or casing removed
 - 1/2 cup Italian tomato sauce
 - 2 cloves garlic, minced
 - 1 cup shredded mozzarella
 - 2 tablespoons Parmesan cheese
 - 2 tablespoons olive oil
 - Kosher salt
 - fresh ground black pepper to taste
1. **Cut tops off eggplants; then slice in half horizontally.**
 2. **Scoop flesh from eggplants halves to make boats. Chop insides into small 1/4" pieces and place in colander over a plate or in the sink.**
 3. **Salt eggplant pieces. Salt eggplant halves (boats) and place cut side down in colander. Allow eggplant to drain for 40 minutes to 2 hours.**
 4. **Rinse pieces and each eggplant boat under cold water.**
 5. **Prepare filling: Sauté onions and sausage until golden brown. Add tomato sauce, eggplant pieces and garlic. Simmer for 20 minutes.**
 6. **Allow stuffing to cool. Add mozzarella and mix well.**
 7. **Place 4 eggplant shells into the basket.**
 8. **Set Air Fryer to 350° and air fry for 15 minutes.**
 9. **Remove par-cooked eggplant boats. Brush insides with olive oil and sprinkle salt and pepper to taste.**
 10. **Stuff eggplant boats and top with Parmesan cheese.**
 11. **Add 2 stuffed eggplant boats to the frying basket.**
 12. **Set Air Fryer to 400° and air fry for 10 minutes.**
 13. **Check eggplant with a fork. Remove cooked eggplant boats from frying basket, or replace frying basket and set timer to air fry for 5 minute intervals until fully cooked.**
 14. **Repeat with 2 remaining stuffed boats.**

Air Fried Bacon Topped Meatloaf

- 1 lb. ground beef, 80/20
 - 2/3 cup Italian bread crumbs
 - 1/4 cup ketchup
 - 1 teaspoon salt
 - 1 teaspoon pepper
 - 1 tablespoon dried onion
 - 1 egg, beaten
 - 2 strips thin sliced bacon
 - barbeque sauce of your choice
1. **Combine meatloaf ingredients in a medium mixing bowl.**
 2. **Shape into a 6" loaf.**
 3. **Add to frying basket.**
 4. **Set Air Fryer to 350° and air fry for 20 minutes.**
 5. **An audible beep can be heard when the air frying time has expired.**
 6. **Cut bacon strips in half and add to top of meatloaf. Brush with your favorite barbeque sauce. Replace frying basket.**
 7. **Set timer to air fry for 15 minutes.**
 8. **Test meatloaf for doneness. Remove from frying basket, or replace frying basket and set timer to air fry for 5 minute intervals until fully cooked.**

Recipes

Francheezie Sliders

Makes: 12 Sliders

- 6 rashers bacon
 - 4 hot dogs
 - 1/4 cup shredded cheddar cheese
 - 12 Hawaiian dinner rolls
 - Cut each hot dog into 3 equal pieces. Cut each rasher of bacon in half.
1. Cut each hot dog into 3 equal pieces. Cut each rasher of bacon in half.
 2. Split tops of hot dogs and pull slightly to open.
 3. Add a pinch of shredded cheddar cheese. Wrap in 1/2 piece of bacon.
 4. Set Air Fryer to 350° and air fry for 15 minutes.

Air Fried Sweet Potato Chips

- 1 large sweet potato
 - 2 teaspoons vegetable oil
 - cinnamon sugar or brown sugar, optional
1. Wash the sweet potato and peel if desired.
 2. If available, use a mandolin to cut thin and even potato chips.
 3. To cut by hand, first cut potato in half, and with the flat side on the cutting board, hand cut into very thin chips.
 4. Place vegetable oil into a large bowl. Add raw potatoes and use your hands to mix well, making sure every chip is oiled on all sides.
 5. Transfer oiled chips to the frying basket.
 6. Set Air Fryer to 325°F and air fry for 15 minutes. Shake the frying basket/drawer vigorously halfway through air fry time.
 7. Increase heat to 350°F and air fry for 10 minutes. Shake the frying basket/drawer vigorously halfway through air fry time.
 8. Remove from Air Fryer. Sprinkle hot potatoes with cinnamon sugar or brown sugar for a special sweet treat.

Air Fried Chicken Tenders

- 1 -1-1/4 lb. chicken tenders (8 tenders per package)
 - 1 tablespoon mayonnaise
 - 1 tablespoon honey mustard
 - 1/2 – 3/4 cup panko bread crumbs, seasoned
 - Spray olive oil
1. Use chicken tenders whole or cut 8 chicken tenders into pieces.
 2. Set up 2-bowl breading station:
 - Add mayonnaise and honey mustard to a small bowl. Mix well.
 - Add bread crumbs to a plate; place it next to the mayonnaise bowl.
 3. Working one piece at a time, use a brush or knife to apply honey mustard on both sides of the chicken. Dip and use a fork to press and coat both sides with panko bread crumbs.
 4. Add 4 breaded chicken tenders (half the chicken) to the air frying basket. Allow air circulation on all sides of each chicken piece for best browning.
 5. Spray with olive oil. (optional)
 6. Set Air Fryer to 350°F and air fry for 12 minutes. Turn chicken at 6 minutes.
 7. Set Air Fryer to 400°F and continue to air fry for 6 minutes. Turn chicken at 3 minutes.
 8. Repeat with remaining chicken.

Recipes

Fish & Chips

Makes 12 nuggets

Serves 3 to 4

Treat your family to a delicious Fish & Chips dinner. These sweet and juicy catfish nuggets are crunchy good and pair fabulously with fresh hand cut French fries (recipe follows). Serve with fresh slaw and the meal is complete!

- 1 catfish filet
 - 1/2 cup flour
 - 1 tablespoon Old Bay® seasoning
 - 1 egg + 1 egg white
 - 1 cup seasoned panko bread crumbs
 - olive oil spray
1. Cut the catfish into strips approximately 1-inch by 2.5-inches in length.
 2. Season each piece of fish, top and bottom, with Old Bay® seasoning.
 3. Set up 3-bowl breading station:
 - Flour
 - Whisk egg and egg white until well blended
 - Panko bread crumbs
 4. Place each piece of catfish into the flour. Pat gently with your hands to remove any excess.
 5. Dip both sides into egg.
 6. Dip and use a fork to press and coat both sides with panko bread crumbs.
 7. Add 4 to 6 pieces to air frying basket. Allow air circulation on all sides of each fish piece for best browning.
 8. Spray with olive oil. (optional)
 9. Set Air Fryer to 400°F and air fry for 8 to 10 minutes. Turn fish at 5 minutes.
 10. Repeat with remaining fish

Chips (Fresh Hand Cut French Fries)

Serves 3 to 4

- 2 russet potatoes
- 4 teaspoons vegetable oil
- Kosher salt, to taste

Brine

- 6 to 8 cups water
- 4 tablespoons salt

1. Cut potatoes into 1/4" x 1/4" French fries. Two medium potatoes will yield 4 cups raw cut potatoes. It is best to fry in 2 batches.
2. Soak potatoes in brine for 1 hour to overnight.
3. Dry on clean kitchen towel.
4. Place 4 teaspoons of vegetable oil into a large bowl. Add raw potatoes and use your hands to mix well, making sure every potato is oiled on all sides.
5. Transfer oiled potatoes to the frying basket.
6. Set Air Fryer to 325°F and air fry for 15 minutes. Shake the frying basket/drawer vigorously halfway through air fry time.
7. Increase heat to 350°F and air fry for 10 minutes. Shake the frying basket/drawer vigorously halfway through air fry time.
8. Remove from Air Fryer and add Kosher salt, or your choice of seasonings, to taste.
9. Repeat with remaining potatoes.

Recipes

Air Fried Chicken Wings 2 Ways

- 6 fresh or frozen (thawed) chicken wings
- olive oil spray
- 2 cups water
- 1/4 cup Ponzu
- 1 tangerine (may substitute orange or any citrus)

Brine

1. Trim chicken wings into drumettes, flats, tips.
HINT: Save/Freeze wing tips for soups or stocks for later use.
2. Add chicken and brine to a bowl or resalable 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. Set Air Fryer to 325°F and air fry for 15 minutes. Turn wings over.
6. Increase temperature to 350°F for 10 minutes.

Breaded Air Fried Chicken Wings

7. Set up 3-bowl breading station:
 - Add Old Bay® seasoning to flour
 - Whisk egg and egg white until well blended
 - Add panko bread crumbs
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 bread crumbs.
11. Add to air frying basket.
12. Spray with olive oil.
13. Set Air Fryer to 325°F and air fry for 15 minutes. Turn wings over.
14. Increase temperature to 350°F for 10 minutes.

Air Fried Donuts and Donut Holes

- 1 can pre-made (refrigerated) buttermilk biscuits
- cinnamon sugar or powdered sugar
- jelly, jam, fruit preserves of your choice

Plain (unfilled) donuts:

1. Use an overturned glass or cookie cutter to make donuts out of biscuit dough. Use a small cap or hand cut the center hole.

Filled donuts:

2. On a clean working surface, stretch dough and add 1 teaspoon filling. Encase the filling and shape into a slightly flattened ball.
3. Set Air Fryer to 350°F and air fry for 8 minutes. Turn donuts over at 4 minutes.
4. Sprinkle warm donuts with sugar and serve fresh donuts warm out of the frying basket.
5. If desired, prepare vanilla and/or chocolate drizzle and add to warm, freshly air fried donuts.

Recipes

Apple Turnovers with Vanilla Drizzle

Makes 6 large turnovers

- 1 frozen, prepared puff pastry sheet, thawed
- 3/4 cups apple pie filling (or any prepared flavor of your choice)
- 1/2 teaspoon cinnamon
- 3 teaspoons golden raisins (optional)

Vanilla* Drizzle

- 1/2 cup confectioner's sugar
- 1 tablespoon milk
- 1/4 teaspoon vanilla* extract

Chocolate Drizzle

- 1/2 cup confectioner's sugar
- 2 tablespoons cocoa powder (unsweetened)
- 1 tablespoon milk
- 1/4 teaspoon vanilla* extract

1. Prepare icings to drizzle on turnovers. Combine ingredients in a small bowl and mix well.
*May substitute caramel, maple, almond, lemon, or orange extract.
1. Unfold thawed puff pastry sheet onto a lightly floured surface.
2. Using a sharp knife, cut puff pastry sheet down the middle, and then into thirds to make 6 (5-in. x 5-in.) squares.
3. Spoon 2 tablespoons filling into the center of each square.
4. Fold pastry over the filling to form a triangle. Crimp edges with a fork to seal. Add 2 large turnovers to the frying basket.
5. Set Air Fryer to 400° and air fry for 10 minutes.
6. Remove turnover from frying basket. Allow to cool.
7. Repeat with 4 remaining turnovers.
8. Use a small spoon to drizzle vanilla in a zig zag pattern over the top.
*May substitute any flavor prepared canned pie filling.

Variation: Cherry Turnovers with Chocolate Drizzle

1. Follow the turnover recipe above. Use cherry pie filling.
2. Drizzle with chocolate icing.
3. Serve warm turnovers topped with your favorite ice cream.

Air Fried Oreos

- 1 pack pre-made (refrigerated) buttermilk biscuits
 - 16 Oreo® cookies (or any other sandwich cookie of your choice)
 - cinnamon sugar
1. Flatten biscuit dough with your hands and stretch to fit around cookie.
NOTE: If you are using "Jumbo" or "Grand" sized dough, you may get 2 cookies per pre-cut biscuit.
 2. Sprinkle outstretched dough with cinnamon sugar.
 3. Add one cookie to the middle of the dough and wrap dough to encase.
 4. Set Air Fryer to 350°F and air fry for 8 minutes. Turn cookies over at 4 minutes.



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 bandeja para dorar esté en su lugar antes de agregar alimentos para freír con aire.
16. Asegúrese de que la cesta de freír esté bien bloqueada en la parte delantera de la freidora de aire, mientras la freidora de aire está en funcionamiento.

ADVERTENCIA: La freidora de aire no funcionará a menos que el cajón de la cesta de frituras esté 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 esté en funcionamiento o mientras esté 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 está 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 aparato alejado al menos 4 pulgadas de las paredes u otros objetos durante su funcionamiento.
10. 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 esté 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.

11. 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 encajará en una toma de corriente polarizada sólo 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

- A. El aparato cuenta con un cable de alimentación corto para evitar que se enrede o que sea un obstáculo.
- B. Es posible utilizar una extensión eléctrica con vigilancia.
- C. Si utiliza una extensión:
 1. Asegúrese de que el calibre indicado en el cordón sea como mínimo tan alto como las características eléctricas indicadas en el aparato;
 2. La extensión debe contar con un cordón de 3 conductores con puesta a tierra, si el aparato contara con el conductor de puesta a tierra.
 3. El cordón y la extensión se deben colocar de modo que no cuelguen de una superficie plana o una mesa para evitar que estén al alcance de los niños o que representen un obstáculo para ellos.

ADVERTENCIA SOBRE LOS PLASTIFICANTES

PRECAUCION: 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 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

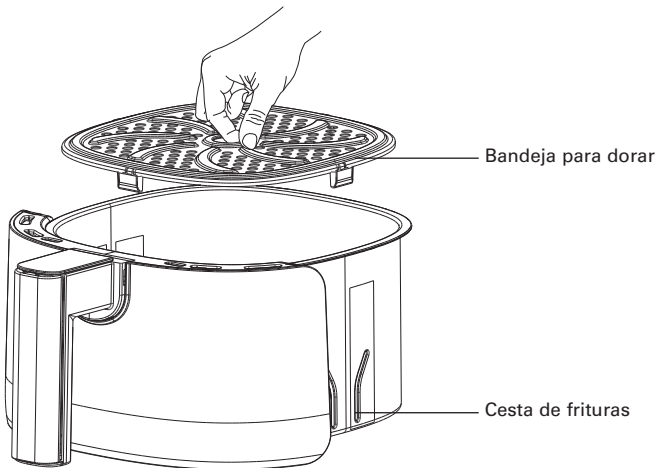
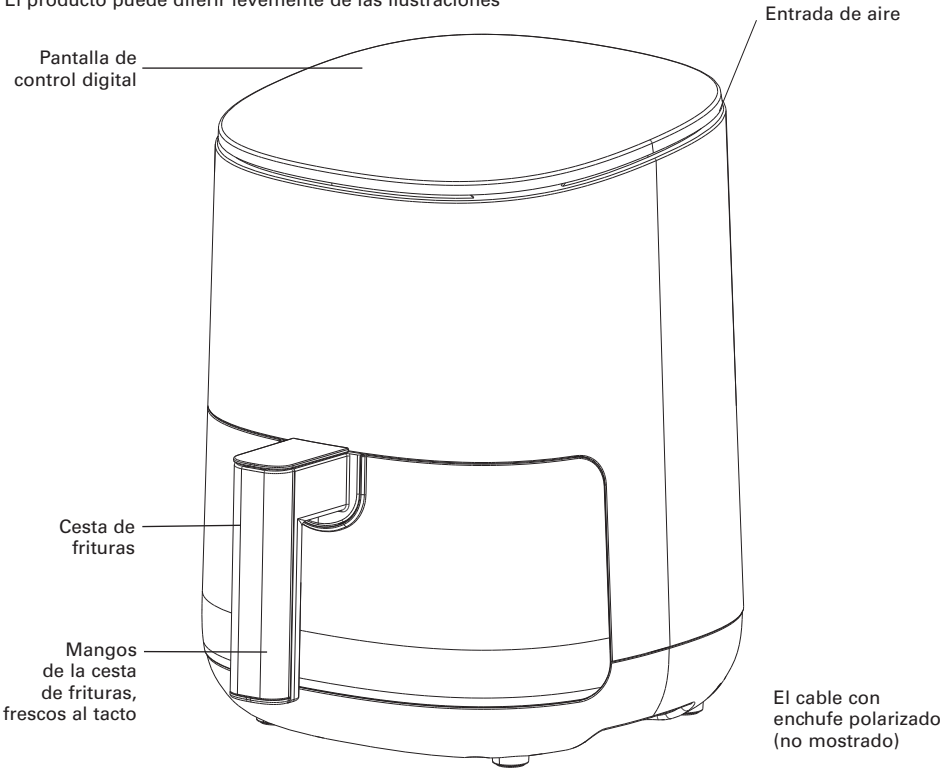
Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, es posible que el electrodoméstico no funcione correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.

Un aparato versátil

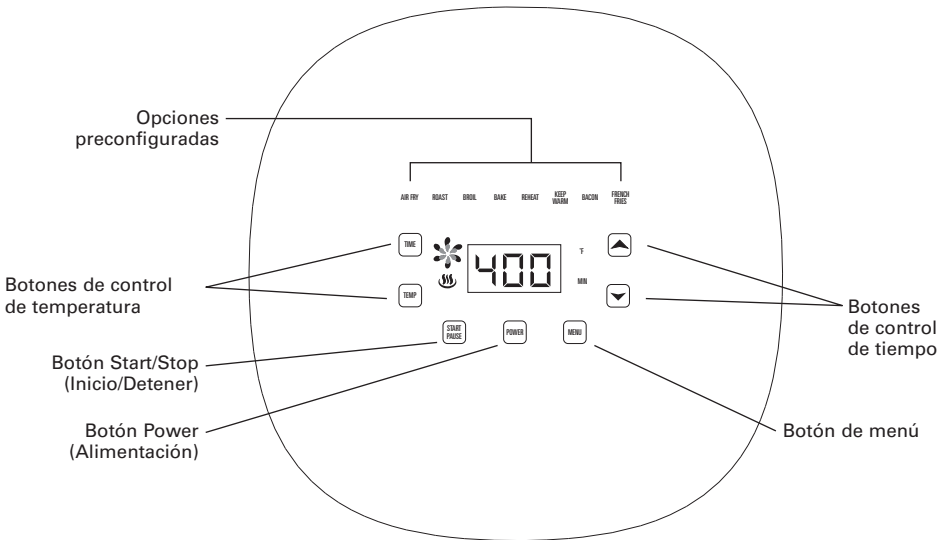
La BELLA freidora de aire de convección está diseñada para cocinar una variedad de sus comidas favoritas. Las cartas y tablas proporcionados en este manual y la guía de recetas le ayudarán a obtener los mejores resultados. Por favor refiérase a esta información para los ajustes apropiados de tiempo / temperatura y cantidades adecuadas de alimentos.

Conozca a su freidora de aire

El producto puede diferir levemente de las ilustraciones



Pantalla de control táctil



Botón Power (Alimentación)

Una vez que la canasta esté colocada correctamente en la carcasa de la unidad principal, la pantalla digital se iluminará. Al seleccionar el botón de alimentación una vez, la unidad pasará a la función manual y la temperatura predeterminada de 370 °F (188 °C) y el tiempo de cocción se fijará en 15 minutos.

Si selecciona el botón POWER (Alimentación) por segunda vez, la unidad se apagará.

Botones de control del temporizador

Presione el botón de temperatura, luego presione los símbolos y le permiten aumentar o disminuir el tiempo de cocción, un minuto cada vez.

Al mantener el botón presionado, cambiará rápidamente la hora.

Botones de control de temperatura

Presione el botón de tiempo, luego presione los símbolos y le permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción, 10 °F (-12 °C) a la vez.

Al mantener el botón presionado, cambiará rápidamente la temperatura. Rango de control de temperatura: 170 °F (77 °C) a 400 °F (204 °C)

Botón de preconfiguración

Al seleccionar el botón de preconfiguración , se puede desplazar a través de los 8 botones de preconfiguración. Una vez seleccionada, presione el botón POWER/START.

Nota: No se puede anular el tiempo y la temperatura en las 8 opciones preconfiguradas.

Opciones preconfiguradas

8 configuraciones para elegir: Freír al aire (Air Fry), Asar (Roast), Hornear (Bake), Recalentar (Reheat), Mantener Caliente (Keep Warm), Tocino (Bacon), Prapas fitas (French Fries).

Tiempo y temperatura

Esta pantalla llevará un registro de la temperatura y del tiempo de cocción restante.

Tabla de cocina para los ajuste preprogramados

MENÚ	TEMP. POR DEFECTO	DEFAULT TIME	TIEMPO POR DEFECTO	INTERVALO DE TIEMPO	ACCIÓN
AIR FRY	400 °F	18 mins	170-400 ° F	1-60 mins	Shake 1 time for each 9 mins
ROAST	400 °F	25 mins	350-400 °F	1-60 mins	Turn over 1 time for 15 mins
BROIL	400 °F	20 mins	400 °F	1-30 mins	Turn over 1 time for 10 mins
BAKE	350 °F	16 mins	170-400 °F	1-60 mins	Turn over 1 time for 8 mins
REHEAT	250 °F	6 mins	170-400 °F	1-60 mins	No turn over
KEEP WARM	170 °F	60 mins	150-200 °F	1-60 mins	No turn over
BACON	330 °F	4 mins	170-400 °F	1-30 mins	Turn over 1 time for 2 mins
FRENCH FRIES	360 °F	18 mins	170-400 °F	1-60 mins	Shake 1 time for 2 mins

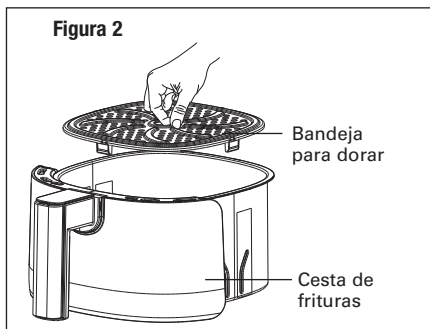
Pre calentamiento de la freidora de aire BELLA

Es posible precalentar la unidad para una cocción más eficiente simplemente al seleccionar un tiempo de cocción de 2 o 3 minutos y cocinar a la temperatura predeterminada o a una temperatura más alta. Para el precalentamiento, insertar la canasta para freír vacía en la carcasa de la unidad principal.

ADVERTENCIA: ¡No llenar la canasta con aceite de cocina o cualquier otro líquido! Podría haber peligro de incendio o daños físicos.

Antes de utilizar por primera vez

1. Su freidora de aire se envía con la canasta para freír bloqueada en la parte delantera del cuerpo de la freidora de aire. Agarrar firmemente el asa de la canasta para freír a fin de abrirla; luego sacar la canasta de la máquina y colocarla sobre una superficie de trabajo plana y limpia.
2. Quitar todo el material de embalaje y las etiquetas del interior y exterior de la freidora de aire. Comprobar que no haya material de empaque debajo y alrededor de la canasta para freír.
3. Lavar la canasta para freír y la bandeja de crujientes en agua caliente y jabón.
4. **NO SUMERGIR EL CUERPO DE LA FREIDORA DE AIRE EN AGUA.** Limpiar el cuerpo de la freidora de aire con un trapo húmedo. Secar bien todas las piezas.
5. Para asegurarse de que la bandeja de crujientes encaje bien en el cajón de la canasta para freír, fijar las 4 puntas de goma colocadas en los lados de la bandeja. Antes de usar, comprobar que las 4 puntas de goma estén en su lugar. Si se separan de la bandeja, simplemente deslizarlas sobre las lengüetas tal como se muestra.




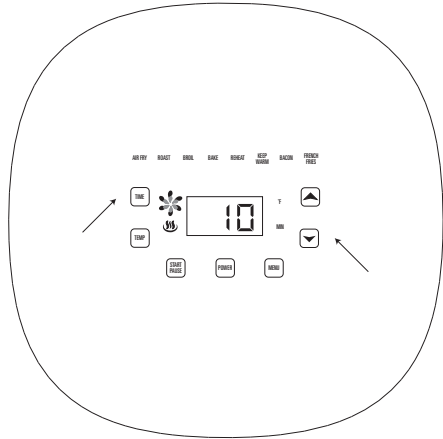
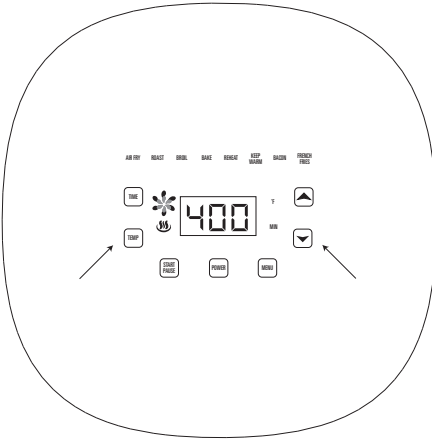
Instrucciones de funcionamiento












ADVERTENCIA: Esta unidad no debe utilizarse para hervir agua.

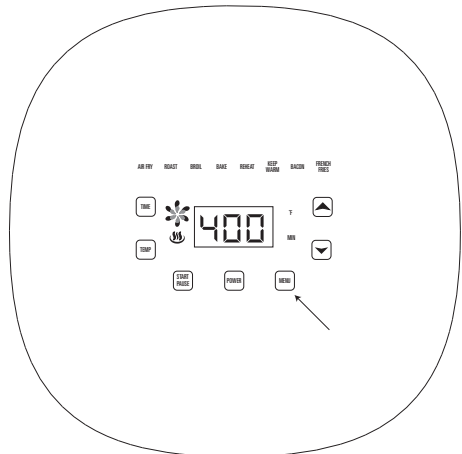
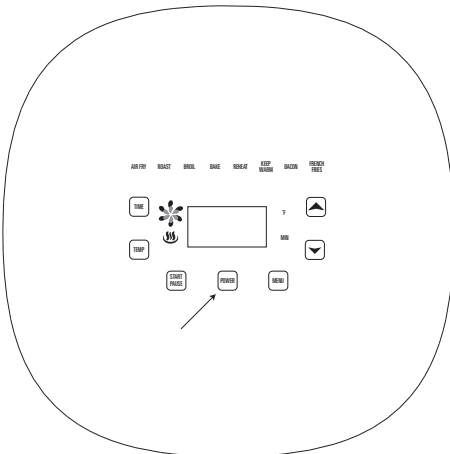
NOTA: Durante el primer uso, la freidora de aire puede emitir un ligero olor. Esto es normal.


1. Colocar la freidora de aire en un área de trabajo plana y resistente al calor, cerca de un tomacorriente.
2. Agarrar firmemente el asa de la canasta para freír a fin de abrir el cajón de la canasta; luego sacar el cajón del cuerpo y colocarlo sobre una superficie plana y limpia.
3. Colocar la comida en la canasta para freír. No llenar la jarra en exceso. Para asegurar la correcta cocción y la circulación de aire, NUNCA se debe llenar la canasta para freír más de 2/3 de su capacidad. Al cocer verduras frescas con aire, recomendamos no añadir más de 3 tazas de alimento a la canasta para freír.

4. Insertar el cajón de la canasta para freír ensamblado en la parte delantera de la freidora de aire. Asegurarse siempre de que el cajón de la canasta para freír esté completamente cerrado.
5. Enchufar el cable en el tomacorriente de la pared. La freidora de aire emitirá un sonido y la pantalla digital se iluminará brevemente. En la pantalla, aparecerá “---”.
6. Para empezar, pulsar el botón POWER  (Alimentación) con un sonido del indicador.



7. La función Manual (M) se iluminará. La temperatura predeterminada 370F se iluminará en la pantalla.
8. Para ajustar el TIEMPO de cocción con aire, pulsar el botón TIME  (Tiempo) y luego  o  para aumentar o disminuir el tiempo en incrementos de 1 minuto, de 1 a 60 minutos.
9. Para ajustar la TEMPERATURA de cocción con aire, presionar el botón TEMP  (Temperatura) y luego  o  para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 10 grados, de 170 °F (77 °C) a 400 °F (204 °C).
10. Cuando la HORA y la TEMPERATURA deseadas aparezcan en la pantalla, presionar el botón START/PAUSE  (Inicio/Pausa) para encender la freidora de aire. La temperatura y la hora preconfiguradas se alternarán en la pantalla hasta que el tiempo haya terminado.
11. Para poner en PAUSA la freidora de aire, presionar el botón START/PAUSE  (Inicio/Pausa) y el motor se detendrá. La pantalla digital seguirá parpadeando.
12. Para apagar la freidora de aire en cualquier momento, presionar el botón POWER  (Alimentación).
13. Para utilizar las opciones de menú preconfiguradas, simplemente presionar el botón de menú . Cada vez que se presiona el botón de menú , se iluminará la siguiente opción del menú.



14. Cuando se ilumina la opción de menú deseada, presionar el botón START/STOP  (Inicio/Detener) para encender la freidora de aire.
15. La cantidad, la densidad y el peso de la comida alterarán el tiempo total de cocción necesario. Recordamos que la cocción en tandas más pequeñas resultarán en tiempos de cocción más breves y una mayor calidad de los alimentos.

IMPORTANTE: Siempre revisar los alimentos en la mitad del ciclo de cocción para determinar el tiempo de cocción final y la temperatura.

ADVERTENCIA: UTILIZAR SIEMPRE UN TERMÓMETRO DE CARNE PARA ASEGURARSE DE QUE LA CARNE Y EL PESCADO ESTÉN BIEN COCIDOS ANTES DE COMER.

Consejos útiles

1. El aceite de oliva en aerosol o el aceite vegetal funcionan bien para la cocción.
2. Utilizar la freidora de aire para cocinar alimentos preenvasados con una fracción de aceite, ¡en una fracción de tiempo! Como regla general, bajar la temperatura de cocción de la receta en 50 °F (10 °C) y reducir el tiempo de cocción entre un 30 % y un 50 % dependiendo de la comida y la cantidad.
3. No sobrecargar la canasta para freír con alimentos. NUNCA llenar más de 2/3 de la capacidad de la canasta para freír. Al cocer verduras frescas con aire, recomendamos no añadir más de 3 tazas de alimento a la canasta para freír.
4. Para obtener los mejores resultados, se debe agitar vigorosamente o dar vuelta algunos alimentos durante el tiempo de cocción con aire. Consultar la tabla de cocción con aire que sigue como guía general.
5. 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 del cajón de la canasta para freír entre tanda y tanda.
6. Siempre secar los alimentos antes de cocinarlos para lograr que se doren y evitar el exceso de humo.
7. Cocinar pequeñas tandas de alimentos recién empanados. Presionar el empanado sobre los alimentos para que se adhiera. Colocar los alimentos en la canasta para freír de manera tal que no se toquen y el aire fluya por todas las superficies.
8. La freidora de aire se puede usar para recalentar la comida. Colocar la temperatura a 300 °F (149 °C) hasta 10 minutos.

Tabla para freír con aire

ADVERTENCIA: UTILIZAR SIEMPRE UN TERMÓMETRO DE CARNE PARA ASEGURARSE DE QUE LA CARNE, LAS AVES Y EL PESCADO ESTÉN BIEN COCIDOS ANTES DE COMER. La siguiente tabla es solo una guía. La cantidad de alimentos que se cocinan con 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.

1. Para asegurar una cocción/dorado uniforme, abrir el cajón de la canasta para freír a la mitad del tiempo de cocción. Revisar, girar o agitar vigorosamente los alimentos en la canasta para freír. En esta tabla, se indica el tiempo total promedio de cocción con aire, el momento en que se requiere alguna acción y qué medidas se deben tomar para obtener mejores resultados.
2. Recordamos que la cocción en tandas más pequeñas resultarán en tiempos de cocción más breves y una mayor calidad de los alimentos. Ajustar las temperaturas y tiempos de cocción con aire según sea necesario para adaptarse a su gusto.

NOTA IMPORTANTE: A menos que los alimentos estén preenvasados y preengrasados, para obtener resultados dorados y crujientes, se debe colocar un poco de aceite previamente a todos los alimentos antes de la cocción con aire.

- El aceite se puede rociar o pincelar sobre los alimentos.
- Los aceites en aerosol funcionan bien, ya que el aceite se distribuye uniformemente y se necesita menos cantidad de aceite.
- Para lograr resultados crujientes, asegurarse de que los alimentos estén secos antes de añadir el aceite.
- Cortar los trozos más pequeños para crear una mayor superficie y obtener resultados más crujientes.
- El blanqueado es un término que se refiere a la cocción previa de los alimentos a una temperatura más baja antes de la cocción con aire final.
- Añadir 3 minutos al TIEMPO DE COCCIÓN CON AIRE para permitir que la freidora se precaliente

ALIMENTO	TEMP.	TIEMPO DE COCCIÓN CON AIRE*	TIEMPO	ACCIÓN
Verduras (asadas)	400°F	15 - 20 minutos	8 minutos	agítelo
Brócoli (asado)	400°F	15 - 20 minutos	8 minutos	agítelo
Aros de cebolla fritos (congelados)	400°F	12 - 18 minutos	8 minutos	agítelo
Tequeños (congelados)	350°F	8 - 12 minutos	—	—
Batatas fritas (frescas, cortadas a mano, 1/8 a 1/16-pulg. de espesor)				
Blanquear (Etapa 1)	325°F	15 minutos	8 minutos	agítelo
Freír con aire (Etapa 2)	350°F	10 - 15 minutos	5 minutos	agítelo
Papas fritas, (frescas, cortadas a mano, 1/4 a 1/3-pulg. de espesor)				
Blanquear (Etapa 1)	325°F	15 minutos	8 minutos	agítelo
Freír con aire (Etapa 2)	350°F	10 - 15 minutos	5 minutos	agítelo
Papas fritas, finas (congeladas) 3 copas	400°F	12 - 16 minutos	8 minutos	agítelo
Papas fritas, gruesas (congeladas) 3 copas	400°F	17 - 21 minutos	10 minutos	agítelo
Rollo de carne, 1 lb.	350°F	35 - 40 minutos	—	—
Hamburguesas, 1/4 lb. (hasta 4)	350°F	10 - 14 minutos	(poco a bien hecho)	—
Hot Dogs /Salchichas	350°F	10 - 15 minutos	6 minutos	voltéalo
Alitas de pollo (frescas/descongeladas),				
Blanquear (Etapa 1)	325°F	15 minutos	8 minutos	agítelo
Freír con aire (Etapa 2)	350°F	10 minutos	5 minutos	agítelo
Palitos de pollo,				
Blanquear (Etapa 1)	350°F	13 minutos	13 minutos	voltéalo
Freír con aire (Etapa2)	400°F	5 minutos	3 minutos	agítelo
Pollo	350°F	20 - 30 minutos	10 minutos	voltéalo
Pollo empanado (congelado)	350°F	10 - 15 minutos	5 minutos	agítelo
Palitos de bagre (descongelados, rebozados)	400°F	10 - 15 minutos	5 minutos	voltéalo
Palitos de pescado (congelados)	400°F	10 - 15 minutos	5 minutos	voltéalo
Tartas de manzana	400°F	10 minutos	—	—
Donuts	350°F	8 minutos	4 minutos	voltéalo
Galletas fritas	350°F	8 minutos	4 minutos	voltéalo

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

RECORDAR:

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

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 del cajón. Asegurarse que el cajón de la canasta y la canasta para freír se hayan enfriado completamente antes de limpiarlas.
2. Lavar el cajón de la canasta y la canasta para freír 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.
3. La canasta para freír y el cajón de la canasta son aptos para el lavavajillas. Para obtener mejores resultados, colocarlos 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.

Instrucciones de almacenamiento

1. Verificar 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 freidora de aire en su caja o en un lugar limpio y seco.

Recetas

Pechugas de pollo rellenas

Sirve 3 comensales

- 3 grandes pechugas de pollo deshuesadas y sin piel, golpeados
 - 1/2 caja (3 onzas) de Stove Top® (o cualquier mezcla de relleno en caja)
 - 1/2 taza de agua
 - 1 huevo batido
 - Sal sabrosa, al gusto
 - Sal de ajo, al gusto
 - Pimienta negra recién molida, al gusto
1. **Coloque la pechuga de pollo entre 2 trozos de envoltura de plástico. Para evitar la trituración, Agregue una pequeña salpicadura de agua entre el pollo y el envoltorio. Golpee las partes más gruesas de las pechugas de pollo y aplane a un espesor consistente de 1 / 4- a 3/8-pulg.**
 2. **En un tazón de mezcla mediano, agregue la mezcla de relleno y agua. Deje reposar durante 5 minutos. Añada el huevo batido y mezcle bien.**
 3. **Agregue 1/2 taza de relleno al centro de cada pechuga de pollo.**
 4. **Enrolle cada pechuga y coloque el lado de la costura hacia abajo en la cesta de frituras.**
 5. **Espolvoree la sal, la sal de ajo y la pimienta negra sobre las tapas de cada pechuga de pollo enrollada.**
 6. **Ajuste la freidora de aire a 350° y fríe el aire durante 20-25 minutos.**
 7. **Se escuchará un pitido audible cuando haya transcurrido el tiempo de freír. Cortar una hendidura en el trozo de pollo más grueso para probar la cocción. Cuando se hace, los jugos deben correr claro.**
NOTA: Los tiempos de freír pueden variar en función del tamaño y espesor de la pechuga de pollo.
 8. **Retire las pechugas de pollo cocidas de la cesta de fritura, o reemplace la cesta de fritura y ajuste el temporizador para freír por 5 minutos hasta que esté completamente cocido.**

Recetas

Barcas de berenjenas rellenas

Sirve 4 comensales

- 2 berenjenas (6 pulgadas)
 - 2 cucharadas de sal
 - 1/3 taza de cebolla picada
 - 6 onzas. Salchicha italiana,
 - carcasa extraída
 - 1/2 taza de salsa de tomate italiana
 - 2 dientes de ajo picados
 - 1 taza de mozzarella rallada
 - 2 cucharadas de queso parmesano
 - 2 cucharadas de aceite de oliva
 - Sal kosher
 - Pimienta negra fresca al gusto
1. Corte las tapas de las berenjenas; Luego corte en la mitad horizontalmente.
 2. Recoja la carne de las mitades de berenjenas para hacer los barcos. Pique en pequeños trozos de 1/4 "y colocarlos en un colador sobre un plato o en el fregadero.
 3. Sale las piezas de berenjena. Sale las mitades de berenjena (barcos) y coloque el lado cortado hacia abajo en el colador. Deje que la berenjena se drene durante 40 minutos a 2 horas.
 4. Enjuague las piezas y cada barco de berenjena en agua fría.
 5. Prepare el relleno: Saltee las cebollas y las salchichas hasta que estén doradas. Añada salsa de tomate, piezas de berenjena y ajo. Cocine a fuego lento durante 20 minutos.
 6. Deje enfriar el relleno. Añade la mozzarella y mezcle bien.
 7. Coloque 4 cáscaras de berenjena en la cesta.
 8. Ajuste la freidora de aire a 350° y fría durante 15 minutos.
 9. Saque los botes de berenjena poco cocinados. Aplique los interiores con aceite de oliva y espolvoree sal y pimienta al gusto.
 10. Coloque las berenjenas y salpíquelas con queso parmesano.
 11. Agregue 2 botes rellenos de berenjena a la cesta de frituras.
 12. Ajuste la freidora de aire a 400° y fría durante 10 minutos.
 13. Compruebe la berenjena con un tenedor. Quite los barcos de berenjena cocinados de la canasta de frituras, o reemplace la cesta de frituras y ajuste el temporizador para freír por 5 minutos hasta que esté completamente cocido.
 14. Repita con 2 botes de peluche que quedan.

Rollo de carne con tocino

- 1 lb de carne picada, 80/20
 - 2/3 taza de migas de pan italiano
 - 1/4 taza de ketchup
 - 1 cucharadita de sal
 - 1 cucharadita de pimienta
 - 1 cucharada de cebolla seca
 - 1 huevo batido
 - 2 tiras de tocino en rodajas finas
 - Salsa de barbacoa de su elección
1. Combine los ingredientes de pan de carne en un tazón de mezclar.
 2. Forma en un pan de 6".
 3. Agregue a la cesta de fritura.
 9. Ajuste la freidora de aire a 350° y fría durante 20 minutos.
 4. Se escuchará un pitido audible cuando haya transcurrido el tiempo de freír.
 5. Corte las tiras de tocino por la mitad y agregue a la parte superior del pan de carne. Aplique con su salsa de barbacoa favorita. Vuelva a colocar la cesta de frituras.
 6. Ajuste el temporizador para freír aire durante 15 minutos.
 7. Compruebe el rollo de carne para la cocción. Retire de la cesta de frituras, o reemplace la cesta de frituras y ajuste el temporizador para freír aire durante 5 minutos hasta que esté completamente cocido.

Recetas

Hamburguesitas con tocino

Cocina 12 hamburguesitas

- 6 lonjas de tocino
 - 4 hot dogs
 - 1/4 taza de queso cheddar rallado
 - 12 rollos de cena hawaiana
1. Corte cada hot dog en 3 pedazos iguales. Corte cada lonja de tocino por la mitad.
 2. Divida las tapas de los hot dogs y tire ligeramente para abrirlos.
 3. Añada una pizca de queso cheddar rallado. Envuelva en 1/2 lonja de tocino.
 4. Coloque la freidora de aire a 350° y fría durante 15 minutos.

Batatas fritas de aire

- 1 gran batata
 - 2 cucharaditas de aceite vegetal
 - Azúcar de canela o azúcar negra, opcional
1. Lave la batata y la piel si se desea.
 2. Si está disponible, utilice un rebanador para cortar las papas fritas delgadas e en partes iguales.
 3. Para cortar a mano, corte la patata por la mitad por primero y con el lado plano en la tabla de cortar, corte a mano en pedazos muy finos.
 4. Coloque el aceite vegetal en un tazón grande. Agregue las patatas crudas y use sus manos para mezclar bien, asegurándose de que cada pedazo esté engrasado en todos los lados.
 5. Transfiera los chips engrasados a la cesta de frituras.
 6. Ajuste la freidora de aire a 325°F y fría durante 15 minutos. Agite vigorosamente la cesta / cajón de frituras a mitad de tiempo de freír.
 7. Aumente el calor a 350 °F y fría por 10 minutos. Agite vigorosamente la cesta / cajón de frituras a mitad de tiempo de freír.
 8. Saque todo de la freidora. Espolvoree las patatas calientes con azúcar de canela o azúcar negra para un dulce especial.

Palitos de pollo con aire

- 1 1/4 libras de palitos de pollo
 - (8 palitos por paquete)
 - 1 cucharada de mayonesa
 - 1 cucharada de mostaza de miel
 - 1/2 - 3/4 taza de panko
 - Migas de pan, sazonadas
 - Rocíe con aceite de olive
1. Utilice los palitos de pollo enteros o corte los 8 palitos en trozos.
 2. Prepare una estación de empanado de 2 tazones:
 - Agregue la mayonesa y la mostaza de miel a un tazón pequeño. Mezcle bien.
 - Agregue migas de pan a un plato; Colóquelo al lado del plato de mayonesa.
 3. Con una pieza a la vez, use un cepillo o un cuchillo para aplicar mostaza de miel en ambos lados del pollo. Utilice un tenedor para prensar y cubrir ambos lados con migas de pan panko.
 4. Agregue 4 palitos de pollo empanados (la mitad del pollo) a la cesta de frituras. Permita la circulación de aire en todos los lados de cada pieza de pollo para obtener lo mejor dorado.
 5. Rocíe con aceite de oliva. (Opcional)
 6. Ajuste la freidora de aire a 350 °F y fría durante 12 minutos. Dé vuelta al pollo después de 6 minutos.
 7. Ajuste la freidora de aire a 400 °F y siga enfriando por 6 minutos. Dé vuelta al pollo después de 3 minutos.
 8. Repita con el pollo que queda.

Recetas

Nuggets de bagre fritos

Cocina 12 nuggets

Sirve 3 a 4

Trate a su familia a una cena deliciosa de pescado y papas fritas. Estos nuggets dulces y jugosos de bagre son crujientes y el par fabulosamente con las patatas fritas cortadas a mano (la receta sigue). ¡Servir con repollo fresco y la comida está completa!

- 1 filete de bagre
 - 1/2 taza de harina
 - 1 cucharada de condimento Old Bay®
 - 1 huevo + 1 clara de huevo
 - 1 taza de migas de pan panko sazonadas
 - Aerosol de aceite de oliva
1. Corte el bagre en tiras de aproximadamente 1 pulgada por 2.5 pulgadas de largo.
 2. Sazone cada pieza de pescado, arriba y abajo, con el condimento de Old Bay®.
 3. 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
 4. Coloque cada pieza de bagre en la harina. Aplane suavemente con las manos para eliminar cualquier harina exceso.
 5. Coloque ambos lados en el huevo.
 6. Aplane y use un tenedor para presar y cubrir ambos lados con migas de pan panko.
 7. Añada 4 a 6 piezas a la cesta de frituras. Permita la circulación de aire en todos los lados de cada pedazo del pescado para el mejor bronceado.
 8. Rocíe con aceite de oliva. (Opcional)
 9. Ajuste la freidora de aire a 400 °F y fría durante 8 a 10 minutos. Gire el pescado a los 5 minutos.
 10. Repita con los otros pedazos de bagre.

Papas fritas (Papas fritas frescas cortado a mano)

Para 3 a 4 personas

- 2 papas rojizas
- 4 cucharaditas de aceite vegetal
- Sal kosher, al gusto

Poner al salmuera

- 6 a 8 tazas de agua
 - 4 cucharadas de sal
1. Corte las papas en pedazos de 1/4 x 1/4 pulgadas. Dos papas medianas producirán 4 tazas de papas cortadas. Lo mejor es freírlas en 2 tandas.
 2. Remoje las papas en salmuera durante 1 hora.
 3. Séquelas en un paño de cocina limpiado.
 4. Añada 4 cucharaditas de aceite vegetal en un bol grande. Añada las papas y con las manos, mezcle todo bien para asegurar que las papas son bien engrasadas.
 5. raslade las papas engrasadas en la cesta para freír.
 6. Ajuste la freidora a 325°F y fríaslas por 15 minutos. Agite fuerte la cesta/cajón para freír a la mitad del tiempo de fritura sugerido.
 7. Aumente la temperatura a 350 °F y fríaslas por 10 minutos. Agite fuerte la cesta/cajón para freír a la mitad del tiempo de fritura sugerido.
 8. Saque las papas de la freidora y añada sal kosher u el condimento de su preferencia, al gusto .
 9. Repita esta receta con las papas restantes.

Recetas

Alitas de pollo fritas con aire a dos maneras

- 6 alitas de pollo frescas o congeladas (descongeladas)
- Aerosol de aceite de oliva
- 2 tazas de agua
- 1/4 taza de Ponzu
- 1 mandarina (puede sustituir con naranja o cualquier fruta cítrica)

Poner en salmuera

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. Set Air Fryer to 325°F and air fry for 15 minutes. Turn wings over.
6. Increase temperature to 350°F for 10 minutes.

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 presionar 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. Ajuste la freidora de aire a 325 ° F y fría durante 15 minutos. Voltea las alas.
14. Aumente la temperatura a 350 ° F durante 10 minutos.

Donuts y bolas de donuts fritas con aire

- 1 lata de mantequilla pre-hecha (refrigerada) las galletas
- Azúcar de canela o azúcar en polvo
- Jalea, mermelada, conservas de frutas de su elección

Plain (unfilled) donuts:

1. Utilice una tasa o un cortador de galletas para hacer donuts de masa de galleta. Utilice una pequeña tapa o corte el agujero a mano.

Donuts con rellenos:

2. En una superficie de trabajo limpia, estire la masa y agregue 1 cucharadita de relleno. Ponga el relleno y forma la masa en una bola ligeramente aplanada.
3. Ajuste la freidora de aire a 350 ° F y fría durante 8 minutos. Voltea los donuts en 4 minutos.
4. Rocíe los donuts calientes con el azúcar y sirva los donuts frescos fuera de la cesta de frituras.
5. Si lo desea, prepare la vainilla y / o la llovizna de chocolate y agregue a los donuts recién hechos.

Recetas

Tartas de manzana con llovizna de chocolate

- Hace 6 tartas grandes
- 1 hoja de masa preparada, descongelada
- 3/4 taza de relleno de pastel de manzana (o cualquier sabor preparado de su elección)
- 1/2 cucharadita de canela
- 3 cucharaditas de pasas doradas (opcional)

Llovizna de vainilla

- 1/2 taza de azúcar de confitería
- 1 cucharada de leche
- 1/4 cucharadita de extracto de vainilla

Llovizna de chocolate

- 1/2 taza de azúcar de confitería
- 2 cucharadas de cacao en polvo (sin azúcar)
- 1 cucharada de leche
- 1/4 cucharadita de extracto de vainilla

1. Prepare los glaseados para salpicar las tartas. Combine los ingredientes en un tazón pequeño y mezcle bien.

* Puede sustituir el extracto de caramelo, arce, almendra, limón o naranja.

1. Despliegue la hoja de masa descongelada sobre una superficie ligeramente enharinada.
2. Con un cuchillo afilado, corte la hoja de masa en el centro y luego en los tercios para hacer 6 cuadrados (5-pulg. X 5-pulg.)
3. Cuchara 2 cucharadas de relleno en el centro de cada cuadrado.
4. Doble la masa sobre el relleno para formar un triángulo. Enrosque los bordes con un tenedor para sellar. Coloque 2 tartas grandes en la cesta de frituras.
5. Ajuste la freidora de aire a 400° y fría durante 10 minutos.
6. Saque la tarta de la cesta de frituras. Deje enfriarse.
7. Repita con las 4 tartas que quedan.
8. Utilice una cuchara pequeña para salpicar la vainilla en un patrón de zigzag sobre las tapas.
* Puede sustituir con cualquier sabor de relleno de pastel preparado.

Variación: Tartas de cereza con llovizna de chocolate

1. Siga la receta de tartas anterior. Utilice relleno de pastel de cereza.
2. Salpique con la llovizna de chocolate.
3. Sirve las tartas con su helado preferido.

Oreos fritos con aire

- 1 paquete de galletas de mantequilla preparadas (refrigeradas)
- 16 galletas Oreo® (o cualquier otra galleta de sándwich de su elección)
- Azúcar de canela

1. Aplane la masa de galletas con las manos y estire para caber alrededor la galleta.
NOTA: Si utilice una masa "Jumbo" o "Grande", puede obtener 2 galletas por galleta precortada.
2. Salpique la masa con azúcar de canela
3. Añada una galleta a la mitad de la masa y envolver la masa para cubrir la galleta.
4. Ajuste la freidora de aire a 350 °F y fríe por 8 minutos. Voltea las galletas en 4 minutos.



Garantía limitada de DOS AÑOS

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

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

EXCLUSIONES:

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

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

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:

Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.



GRACIAS

por su compra

REGISTRARSE



para recibir anuncios especiales y recetas de moda!

¡CUÉNTENOS LO QUE PIENSA!



Reseñas, comentarios o hacernos alguna pregunta

VISITE: bellahousewares.com

#myBELLAlife



BellaLifestyle



BellaLife



BellaLife



BellaLifestyle



bellahousewares.com

For customer service questions or comments

Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente

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