



2.9QT AIR FRYER

Instruction Manual and Recipe Guide

2.9QT FREIDORA DE AIRE

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.....	4
Notes on the Cord.....	4
Plasticizer Warning.....	4
Electric Power.....	4
Getting to Know Your 2.9QT Air Convection Fryer.....	5
Control Dials.....	6
Temperature Control Dial.....	6
60 Minute Countdown Timer Dial.....	6
Before Using for the First Time.....	6
Operating Instructions.....	7
Helpful Hints.....	8
Air Frying Chart.....	8-9
User Maintenance Instructions.....	10
Care & Cleaning Instructions.....	10
Storing Instructions.....	10
Recipe Guide.....	11-20
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 de aire de 2.9QT.....	25
Diales de control.....	26
Dial de control de temperatura.....	26
Dial del temporizador regresivo de 60 minutos.....	26
Antes de utilizar por primera vez.....	26
Instrucciones de funcionamiento.....	27
Consejos útiles.....	28
Tabla para freír con aire.....	28-29
Instrucciones de mantenimiento.....	30
Instrucciones de cuidado y limpieza.....	30
Instrucciones de almacenamiento.....	30
Recetas.....	31-39
Garantía.....	40

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. To disconnect, turn both the timer dial and temperature dial to OFF. 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

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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-type 3-wire cord.
 - 3. The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

PLASTICIZER WARNING

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

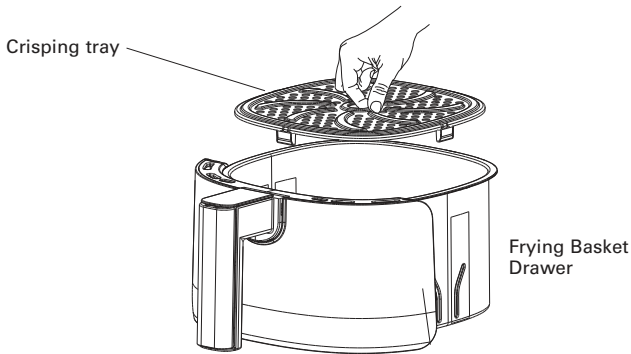
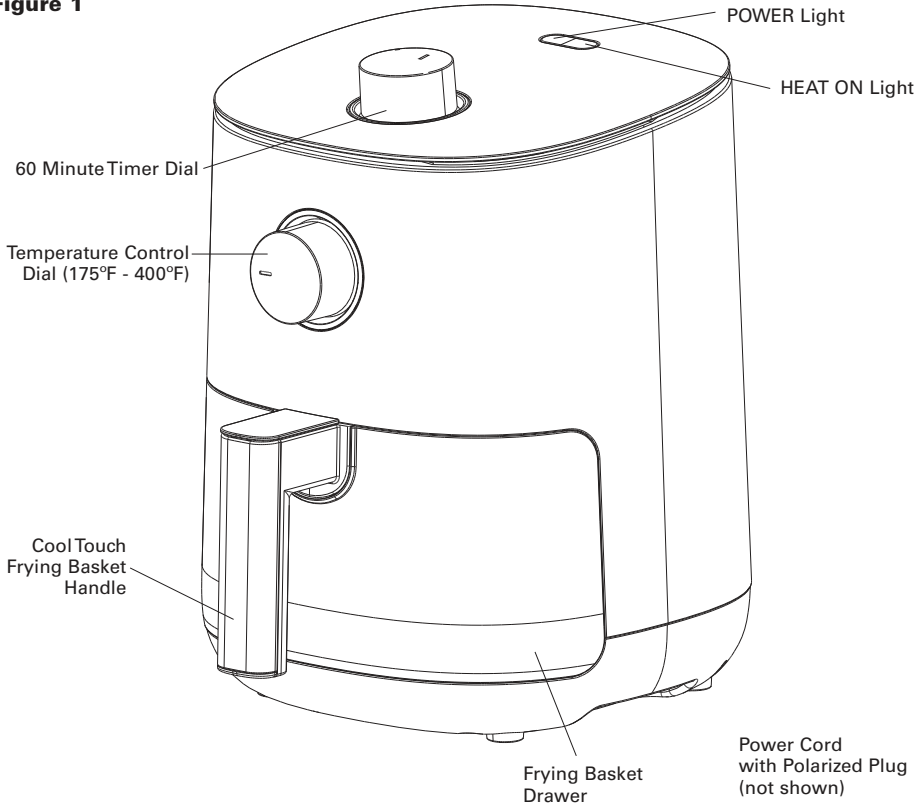
ELECTRIC POWER

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

Getting to Know Your 2.9QT Air Convection Fryer

Product may vary slightly from illustration

Figure 1



Control Dials

Temperature Control Dial

- Select air frying temperatures from 175°F to 400°F. Temperatures can be adjusted at any time.
- The HEAT ON light will turn off once the set temperature is reached.
- The HEAT ON light and heating element cycle on and off to maintain the selected temperature.

60 Minute Countdown Timer Dial

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

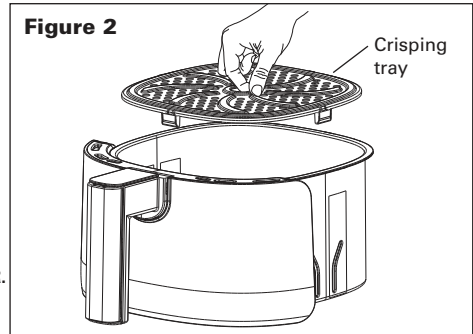
IMPORTANT: When you pull the drawer out from the Air Fryer body, the POWER light and the Air Fryer will turn OFF. The timer will continue to count down when the drawer is opened.

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

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

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 machine and place on a flat, clean surface.
3. Place food into the frying basket. Do not overfill frying basket with food. To ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill any frying basket more than 2/3 full. When air frying fresh vegetables, we do not recommend adding more than 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.
6. Select air frying temperature from 175°F to 400°F.
7. Turn timer dial to the desired air frying time plus 3 minutes for preheat if the Air Fryer is cold. The HEAT ON light and the POWER light will illuminate; the Air Fryer will begin heating.

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

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

8. The HEAT ON light will turn off when set temperature is reached.
NOTE: During air frying, the HEAT ON light will cycle on and off as proper air frying temperature is maintained.
9. To assure even cooking/browning, open the basket drawer halfway through the cooking time and check. Remove frying basket from air fryer in order to turn or shake foods. Once complete, return the frying basket drawer. Adjust temperature if needed. The timer will continue to count down when the drawer is opened, but the Air Fryer will stop heating until the drawer is replaced.

WARNING: Extreme caution must be used when handling the hot frying basket and drawer.

Avoid escaping steam from the frying basket and the food.

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

CAUTION: Hot oil can collect at the base of the 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.

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

10. One beep will sound when the set air frying time has expired. The Air Fryer will turn OFF automatically. Both the POWER light and the HEAT ON light will turn off.
11. Shake the frying basket/drawer vigorously and check food for browning and doneness. If additional air frying is needed, adjust temperature if desired, and set timer for 5 minute increments until fully cooked.
12. Allow cooked food to rest for 5 to 10 seconds before removing basket drawer from Air Fryer or food from frying basket.
13. When air frying is finished, remove the air fryer basket from the machine and place on a flat, heat resistant surface. Then remove frying basket from the drawer.
14. Shake air fried foods out onto serving area. Promptly return the frying basket to the drawer and lock into place. Continue with subsequent batches, if any.
NOTE: When the next batch is ready, the Air Fryer's 1400 watt heating system will quickly heat and recover.
15. When all air frying is completed, turn both the temperature control dial and the timer dial to 0 (OFF). Both the POWER light and the HEAT ON light will turn off.
16. Unplug the Air Fryer when not in use.

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 air frying basket from the air fryer. Make sure the frying basket drawer and crisping tray have cooled completely before cleaning.
2. Wash the basket drawer and crisping tray in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the non-stick coating.
3. The crisping tray 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 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.**

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

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.**
9. **Set Air Fryer to 350° and air fry for 20 minutes.**
4. **An audible beep can be heard when the air frying time has expired.**
5. **Cut bacon strips in half and add to top of meatloaf. Brush with your favorite barbeque sauce. Replace frying basket.**
6. **Set timer to air fry for 15 minutes.**
7. **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.**

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.**

Recipes

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.**

Recipes

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

Fried Catfish Nuggets

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.**

Recipes

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

Brine

- 2 cups water
- 1/4 cup Ponzu
- 1 tangerine (may substitute orange or any citrus)

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.

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.

Recipes

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.

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 vanillia and/or chocolate drizzle and add to warm, freshly air fried donuts.



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 esté 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 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. Keep appliance at least 4 inches away from walls or other objects during operation.
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 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.

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 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

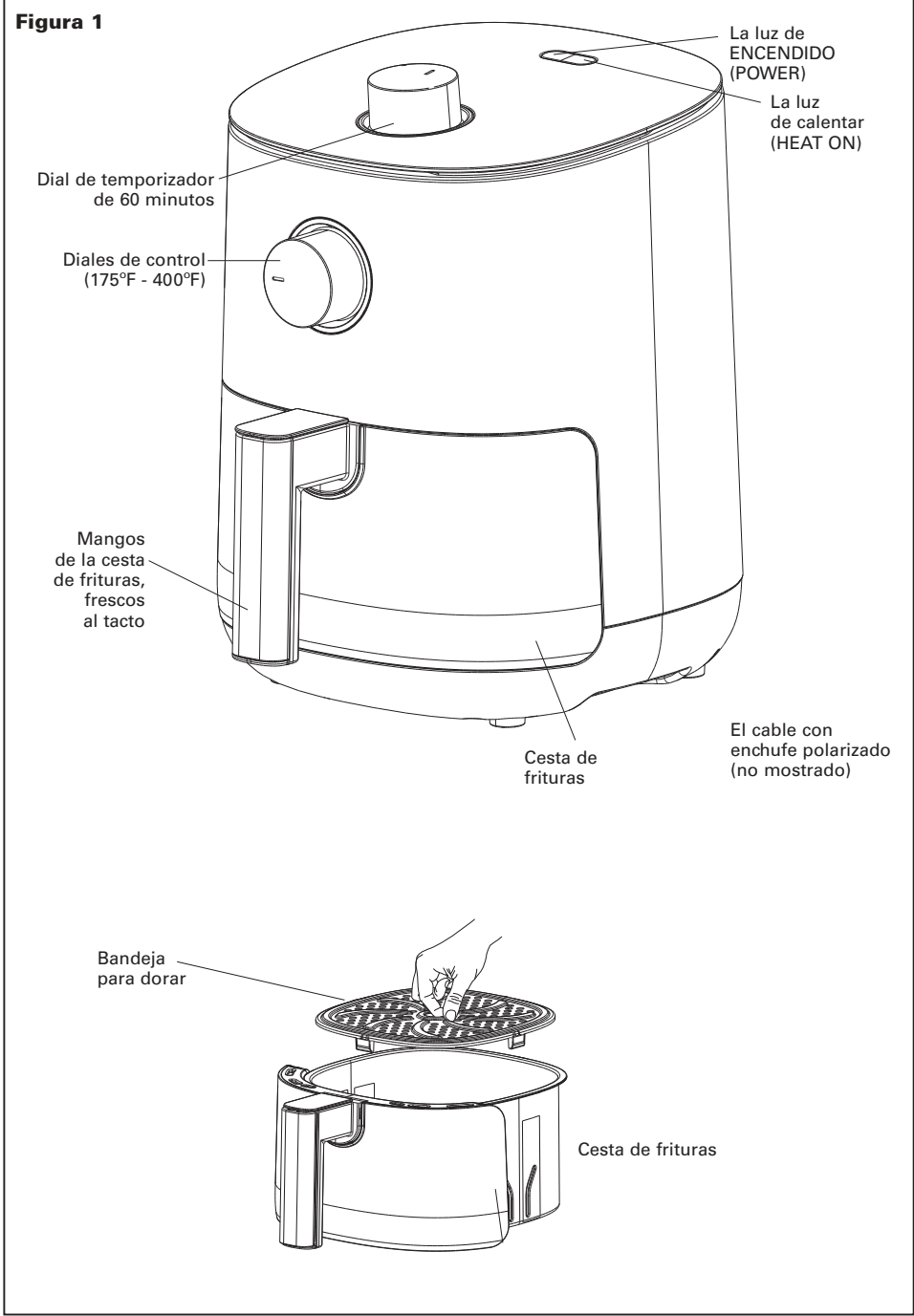
PRECAUCION: A fin de evitar que los plastificantes se adhieran al acabado de la encimera, la mesa u otro mueble, coloque un posafuentes o salvamanteles que **NO SEA DE PLÁSTICO** entre el electrodoméstico y la superficie de la encimera o mesa. Si no se hace esto, es posible que el acabado se oscurezca,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

Conozca a su freidora de convección de aire de 2.9QT

El producto puede diferir levemente de las ilustraciones



Diales de control

Dial de control de temperatura

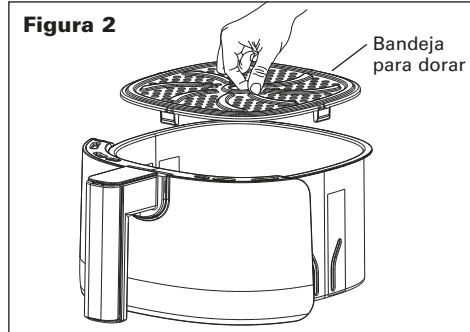
- Seleccione la temperatura de freír de 175°F a 400°F. Se puede ajustar las temperaturas en cualquier momento.
- La luz de calentar (HEAT ON) se apagará cuando se alcance la temperatura seleccionada.
- La luz de calentar (HEAT ON) y el elemento de calentamiento se encienden y se apagan para mantener la temperatura seleccionada.

Dial del temporizador regresivo de 60 minutos

- Cuando se establece el dial del temporizador, la luz de ENCENDIDO (POWER) se iluminará para indicar que la freidora de aire se está calentando.
- Para asegurar una cocción/tostado uniforme, abra la cesta de freír a la mitad del tiempo de cocción. Chequee, dé vuelta o agite fuerte los alimentos en la cesta de freír.
IMPORTANTE: Cuando saque el cajón de la freidora de aire, la luz de ENCENDIDO y la freidora de aire se APAGARÁN. El temporizador seguirá la cuenta regresiva cuando se abra la cesta.
- La freidora seguirá calentar cuando se cambie la cesta.
- Se escuchará un pitido cuando el tiempo de freír ajustado haya alcanzado 0. La freidora de aire se APAGARÁ automáticamente. Tanto la luz de ENCENDIDO como la luz de CALENTAR se apagarán.
IMPORTANTE: Cuando termine de freír, gire el dial de control de temperatura y el dial del temporizador a 0 (APAGADO). Desenchufe la freidora de aire cuando no esté en uso.

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. 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 esté completamente cerrado.
5. Enchufe el cable en la toma de corriente.
6. Seleccione la temperatura de freír de 175°F a 400°F.
7. Gire el dial del temporizador al tiempo de freír deseado y 3 más para precalentar si la freidora de aire está fría. La luz de CALENTAR (HEAT ON) y la luz de ENCENDIDO (POWER) se iluminarán; la freidora comenzará a calentar.

IMPORTANTE: La freidora de aire no calentará si no se ha ajustado el dial del temporizador.

ADVERTENCIA: La freidora de aire no se calienta: la luz de ENCENDIDO se queda apagada hasta que el cajón de la cesta de freír esté completamente cerrado.

8. La luz de CALENTAR (HEAT ON) iluminará cuando se alcance la temperatura establecida.
NOTA: Durante el freír con aire, la luz de CALENTAR (HEAT ON) se encenderá y apagará una vez que se mantenga la temperatura adecuada de freír
9. Para asegurar una cocción / dorado uniforme, abra el cajón de la canasta a la mitad del tiempo de cocción y verifique. Retire la canasta de freír de la freidora para dar vuelta o agitar los alimentos. Una vez completado, devuelva el cajón de la cesta para freír. Ajuste la temperatura si es necesario. El temporizador seguirá la cuenta regresiva cuando se abra la cesta, pero la freidora dejará de calentar hasta que la cesta sea reemplazada

ADVERTENCIA: Hay que tener la precaución extrema al manipular la cesta de freír y el cajón caliente. Evite escapar el vapor de la cesta de freír y la comida caliente.

PRECAUCIÓN: Siempre use guantes de horno cuando manipule la cesta de freír caliente.

PRECAUCIÓN: El aceite caliente puede acumularse en la base de la cesta. Para evitar riesgos de quemaduras o lesiones personales, o para evitar que el aceite contamine los alimentos fritos,, siempre desbloquee y retire la canasta de freír del cajón antes de vaciarla. NUNCA voltee el cajón boca abajo con la cesta para freír..

NOTA: La freidora de aire puede ser APAGADO en cualquier momento al girar el dial del temporizador a 0.

10. Se escuchará un pitido cuando el tiempo de freír establecido haya expirado. La freidora de aire se APAGARÁ automáticamente. Tanto la luz de ENCENDIDO (POWER) como la luz de CALENTAR (HEAT ON) se apagarán.
11. Agite fuerte la cesta/el cajón de freír y compruebe que los alimentos estén dorados y cocidos. Si es necesario de freír más con el aire, ajuste la temperatura, si lo desea, y configure el temporizador durante intervalos de 5 minutos hasta que esté completamente cocido
12. Permita que los alimentos cocidos descansan de 5 a 10 segundos antes de sacar la cesta de freír o la comida de la cesta de freír
13. Cuando termine de freír, retire la canasta de la freidora de la máquina y colóquela sobre una superficie plana resistente al calor. Luego retire la canasta de freír del cajón.
14. Agite las comidas fritas al aire en el área de servicio. Regrese rápidamente la cesta de freír al cajón y asegúrela en su lugar. Si tiene más comidas, siga con los lotes siguientes.
NOTA: Cuando el próximo lote esté listo, el sistema de calentamiento de 1400 vatios de la freidora se calentará y recuperará rápidamente.
15. Cuando se complete toda la fritura con aire, gire tanto el dial de control de temperatura como el dial del temporizador a 0 (APAGADO). Tanto la luz de ENCENDIDO (POWER) como la luz de CALENTAR (HEAT ON) se apagarán
16. Desenchufe la freidora de aire cuando no esté en uso.

Consejos útiles

1. Aceite de oliva en aerosol o aceite vegetal es bien para freír por aire.
2. ¡Utilice su freidora de aire para cocinar alimentos preempaquetados con una fracción del aceite, en una fracción del tiempo! Como regla general, baje la temperatura de cocción de la receta en 50°F y reduzca el tiempo de cocción en un 30% a 50% dependiendo del alimento y la cantidad.
3. No llene demasiado la cesta con los alimentos. NUNCA llene ninguna cesta de fritura más de 2/3. Al freír el aire las verduras frescas, no recomendamos agregar más de 3 tazas de comida a la cesta de frituras.
4. **Para obtener mejores resultados**, algunos alimentos deben ser agitados vigorosamente o devueltos durante el tiempo de fritada. Consulte la tabla de freiduras de aire como guía general.
5. Para evitar el exceso de humo, al cocinar alimentos naturalmente ricos en grasa, como alitas de pollo o salchichas, puede ser necesario vaciar la grasa del cajón de la cesta de frituras entre los lotes.
6. Siempre seque la comida antes de cocinar para estimular el dorado y evitar el exceso de humo.
7. Fríe por aire pequeños lotes de alimentos recién empanados. Presione el pan sobre los alimentos para ayudarlo a adherirse. Coloque en la cesta de frituras para que los alimentos no se toquen para permitir el flujo de aire en todas las superficies.
8. La freidora de aire se puede utilizar para recalentar los alimentos. Ajuste la temperatura a 300°F por hasta 10 minutos.

Tabla para freír con aire

¡ADVERTENCIA! UTILICE SIEMPRE UN TERMÓMETRO DE CARNE PARA ASEGURAR QUE LAS CARNES Y LOS PESCADOS SE COCINEN COMPLETAMENTE ANTES DE COMER. La tabla siguiente tiene el propósito de ser solamente una guía. La cantidad de alimento que se alimenta en el aire, el espesor o densidad del alimento y si el alimento es fresco, descongelado o congelado puede alterar el tiempo de cocción necesario.

1. Para asegurar la cocción / dorado uniforme, abra el cajón de la cesta de fritura hasta la mitad del tiempo de cocción. Compruebe, dé vuelta o agite vigorosamente los alimentos en la cesta de frituras. Esta tabla indica el promedio de tiempos para freír con aire, el momento en que se requiere alguna tarea y la tarea que se debe hacer para obtener los mejores resultados
 2. Recuerde que freír en lotes más pequeños resultará en tiempos de cocción más cortos y una mayor calidad de los alimentos. Ajuste las temperaturas y tiempos de freír como sea necesario para adaptarse a su gusto.
- NOTA IMPORTANTE:** A menos que los alimentos estén preenvasados y pre-engrasados, para obtener resultados dorados y crujientes, todos los alimentos deben ser ligeramente aceitados antes de freír con aire.
- El aceite puede rociarse o aplicarse sobre los alimentos.
 - Los aceites aerosoles funcionan bien, ya que el aceite se distribuye uniformemente y se necesitan cantidades menores de aceite.
 - Para asegurar resultados crujientes, asegúrese de que los alimentos se sequen antes de agregar aceite.
 - Corte piezas más pequeñas para permitir más superficie para obtener resultados más crujientes.
 - Blanquear es un término que se refiere a pre-cocinar los alimentos a una temperatura más baja antes de freírlos.
 - Añada 3 minutos al TIEMPO DE FREÍR CON AIRE para permitir que la freidora se precaliente.

Alimentos	TEMP	TIEMPO DE FREÍR CON AIRE*	TIEMPO	TAREA
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

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

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 cocinadas 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 canasta de freír por aire de la freidora. Asegúrese de que el cajón de la cesta para freír y la bandeja para verduras se hayan enfriado completamente antes de limpiar.
2. Lave el cajón de la cesta y la bandeja para verduras con agua caliente y jabón. No use utensilios de cocina de metal o limpiadores abrasivos o productos de limpieza, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.
3. La bandeja para verduras y el cajón de la cesta para freír se pueden lavar en el lavavajillas. Para obtener mejores resultados, colóquelo en la rejilla superior de su lavavajillas para limpiar.
4. Limpie el cuerpo de la Air Fryer con un paño húmedo suave y no abrasivo para limpiar.

Instrucciones de almacenamiento

1. Asegúrese de que la freidora esté desenchufada y todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.
2. Nunca almacene la freidora de aire mientras esté caliente o húmeda.
3. Almacene la freidora de aire en su caja o en un lugar limpio y seco.

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. **Prepares 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.**

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

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.

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.

Recetas

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 prensar 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.

Recetas

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

Poner en salmuera

- 2 tazas de agua
- 1/4 taza de Ponzu
- 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. 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 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. 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.

Recetas

Tartas de manzana con llovizna de chocolate

Hace 6 tartas grandes

- 1 hoja de 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 las 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.**

Recetas

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.**

Donuts y bolas de donuts fritos 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.**



Garantía limitada de DOS AÑOS

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

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

EXCLUSIONES:

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

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

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:

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



GRACIAS

por su compra

REGISTRARSE



para recibir anuncios especiales y recetas de moda!

¡CUÉNTENOS LO QUE PIENSA!



Reseñas, comentarios o hacernos alguna pregunta

VISITE: bellahousewares.com

#myBELLAlife



BellaLifestyle



BellaLife



BellaLife



BellaLifestyle



bellahousewares.com

For customer service questions or comments
Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente
1-866-832-4843 / help@bellahousewares.com

Sensio Inc.
New York, NY 10016/USA

17272, 17273, 17274, 17275 R2