bella™

4QT TriZone®
Air Fryer

Instruction Manual

Freidora de aire TriZone®
de 4 cuartos de galón

Manual de instrucciones



Scan to register
bellakitchenware.com

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 4 QT TRIZONE® AIR FRYER....5
TOUCHSCREEN CONTROL....6
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME....6
OPERATING INSTRUCTIONS....7
6 MENU SELECTIONS....7
DUAL MODE....8
SINGLE ZONE MODE....8
AIR FRY TECHNIQUE....9
AIR FRYING PRE-PACKAGED FROZEN FOODS....9
HINTS FOR ROAST....9
HINTS FOR BROIL....9
HINTS FOR BAKE....9
HINTS FOR DEHYDRATE....9
AIR FRY / ROAST COOKING CHART....10
USDA COOKING GUIDELINES....12
DEHYDRATE CHART....12
USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS....12
STORING INSTRUCTIONS....12
WARRRANTY....13

ÍNDICE

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD....14
MEDIDAS IMPORTANTES ADICIONALES DE SEGURIDAD....15
NOTAS SOBRE EL ENCHUFE....16
NOTAS SOBRE EL CABLE....16
ADVERTENCIA SOBRE EL ACABADO....16
CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE TRIZONE® AIR FRYER DE 4 CUARTOS DE GALÓN....18
PANTALLA TÁCTIL DE CONTROL....19
ANTES DEL PRIMER USO....19
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO....20
6 SELECCIONES DEL MENÚ....20
MODO DUAL....21
MODO DE ZONA ÚNICA....22
TÉCNICA DE FREÍDO AL AIRE....22
FREÍR AL AIRE ALIMENTOS CONGELADOS PREENVASADOS....22
CONSEJOS PARA ASAR....23
CONSEJOS PARA HORNEAR....23
CONSEJOS PARA DESHIDRATAR....23
TABLA DE FREÍDO AL AIRE / COCCIÓN POR ROSTIZADO....23
PAUTAS DE COCINA DEL USDA....25
TABLA DE DESHIDRATACIÓN....25
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO....26
INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO....26
GARANTÍA....27

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.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from 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.

17. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
18. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
19. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
20. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this appliance when not in use.
21. Do not place any of the following materials in the appliance: paper,

cardboard, plastic, and the like.

22. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
23. Preheating of the appliance is not necessary.
24. To turn off the appliance, press the POWER button.

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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, pull the frying basket drawer out of the body. Then remove plug from wall outlet. 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.

WARNING: After air frying, make sure to place the frying basket drawer on a flat, heat-resistant surface.

WARNING: Over-filling the frying basket may damage the Air Fryer and could result in serious personal injury.

11. Never move a hot Air Fryer or an Air Fryer containing hot food. Allow to cool before moving.

12. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.

WARNING! This air fryer should not be used to boil water.

WARNING! This air fryer should not be used to deep fry foods.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

A. A short power-supply cord (or detached power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long 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 set, 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 will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent plasticizers from migrating to the finish of the countertop or tabletop or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the countertop or tabletop.
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 4 QT TRIZONE® AIR FRYER

Product may vary slightly from illustration.

1. Touch Membrane Control Panel
2. 4 QT Removable Air Fryer Basket
3. Non-Skid Feet
4. Power Cord with Polarized Plug (not shown)



TOUCHSCREEN CONTROL



1. **ON/OFF**

- When the Air Fryer is plugged in, a tone will sound, the digital display will illuminate, then darken.
- When the POWER button is pressed, a tone will sound, the digital display will illuminate and remain active for 5 minutes.
- When in operation, press the POWER button to turn the whole unit off.

2. **LEFT/RIGHT zone Basket Control**

- When the POWER button is pressed, a tone will sound, the light above the 6 preset function and Dual Mode buttons will illuminate. Press any MENU button to continue.
- Press one of the 6 preset function buttons for flex mode cooking or press DUAL MODE to program Left and right zone.
- Press the LEFT or RIGHT button to program the Left or Right zone. When the light above LEFT or RIGHT is blinking, press any MENU button to continue.

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

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

3. **TEMP (+ or -) / TIME (+ or -)**

- Press TEMP + or - to increase or reduce TEMP in 5 degree increments.
- Press TIME + or - to increase or decrease TIME in 1 minute increments.

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

NOTE: LEFT or RIGHT zone TIME and/or TEMP may be programmed independently, at any time before or during operation. Press the LEFT or RIGHT button. When the light above LEFT or RIGHT is illuminated, programming can be adjusted.

4. **DUAL MODE**

- With the basket divider in place, program each zone independently with its own times and temperatures.

TIP: Do not set two extreme opposing temperatures in each zone. Even with the basket divider in place, the temperature from the hotter zone can affect the cooking temperature in the other zone.

5. **SYNC**

- Both LEFT and RIGHT zones must first be programmed.
- Press SYNC TIME to ensure both baskets will complete cooking together.
- HOLD will appear on the display as the Dual Air Fryer synchronizes the final cook times.

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

6. **START/STOP**

- Press the START/STOP button to START the cooking process or to STOP any operation.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Remove all packing material and labels from the inside and outside of the Air Fryer. Check that there is no packaging underneath and around each of the fryer baskets and crisping trays.

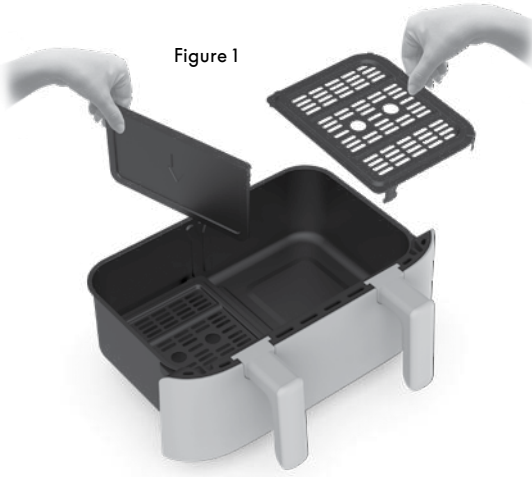
1. Your TriZone® Air Fryer is shipped with the 2 crisping trays and the basket divider into the fryer basket inside the Air Fryer body.
2. Firmly grasp the fryer basket handle, to pull fryer baskets out of the main body.
3. Grasp the basket divider and crisping tray handle and lift to remove from the basket. (Figure 1)
4. Wash the fryer basket, crisping trays and basket divider in hot, soapy water.
5. DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER. Wipe Air Fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.
6. Replace crisping trays into the fryer basket. With the handle facing up, insert each tray so that the rubber corners fit and lock comfortably into each basket.

NOTE: If you plan on using only one zone or dual mode, please also place divider firmly in the middle of the air fryer basket.

7. Due to base unit's gracious front curve, the air fryer basket must be properly inserted. (Figure 1)

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

Figure 1



OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT! The maximum food capacity recommended for the Air Fryer basket is 4 quarts or 3.3 lbs. of food. Using the full basket will enable you to feed up to 5 people.

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

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

1. Place the TriZone® Air Fryer on a flat, stable, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
2. If needed, add crisping tray(s). See "Before Using for the First Time" for a detailed description.
3. Place food into the fryer basket. Do not overfill. To ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill any fryer basket more than 2/3 full.

NOTE: Place a single layer of ingredients into the empty air fryer basket. Create a second layer by placing the crisping tray into the basket over the ingredients. Add food on top of the crisping tray.

4. Insert the assembled fryer basket into the front of the TriZone® Air Fryer. Always make sure the fryer basket is fully inserted and fully closed before operating.

NOTE: By default, the air fryer uses its full capacity. Please remove the basket divider. If you plan on using Dual Mode or only a Single Zone, please insert the basket divider to control the temperature in the left or right zone.

6 MENU SELECTIONS

AIR FRY, ROAST, BROIL, BAKE, REHEAT, DEHYDRATE Pre-Programmed TEMPS & TIMES Chart Manual Operation

Menu	Default TEMP	Default TIME	TEMP Range	TIME Range	SHAKE Food
AIR FRY	400°F	15 mins	170 °F – 450°F	1 – 60 mins	2/3 time / 1x
ROAST	400°F	20 mins	350 °F – 450°F	1 – 60 mins	2/3 time / 1x
BROIL	450°F	10 mins	450°F	1 – 30 mins	Not recommended
BAKE	350°F	16 mins	170 °F – 400°F	1 – 60 mins	2/3 time / 1x
REHEAT	250°F	6 mins	170 °F – 400°F	1 – 60 mins	Not recommended
DEHYDRATE	130°F	8 hours	90 °F – 170°F	1 hour – 24 hours	Not recommended

TRIZONE® MODE

Using both Zones and the Full Basket without Basket Divider

1. Plug cord in the wall outlet. An audible tone will sound and the digital display will light up.
2. Press the POWER button. The light above the 6 presets (AIR FRY), (ROAST), (BROIL), (BAKE), (REHEAT), (DEHYDRATE) and DUAL MODE will light up as default for TriZone® Mode (using both zones and entire basket simultaneously).
3. Select one of the 6 presets buttons on top - the light above the other function buttons and DUAL MODE will now turn off. If you wish to select another preset, you can go back by pressing POWER.
4. You can now adjust the temperature by pressing the (+) and (-) on the left side of the screen and adjust the time by pressing the (+) and (-) on the right side of the screen.
5. Place your food in the air fryer basket. Press START/STOP, the unit will begin working. The timer will begin to count down. The left side of the display will indicate the temperature and the right side will display the remaining time.

NOTE: At any time during operation, you can adjust the time or temperature by pressing their respective (+) and (-) buttons.

6. Pressing START/STOP will pause the cooking. Pressing it again will resume the cooking process.
7. Pressing the POWER button, will stop the unit and return to standby mode.

DUAL MODE

Using both Zones and the Full Basket with Basket Divider

1. Plug cord in the wall outlet. An audible tone will sound and the digital display will light up.

NOTE: Please insert the basket divider into the middle of the air fryer basket as well as the crisping trays (optional).

2. Press the POWER button. The light above the 6 presets (AIR FRY), (ROAST), (BROIL), (BAKE), (REHEAT), (DEHYDRATE) and DUAL MODE will light up as default for TriZone® Mode (using both zones and entire basket simultaneously).
3. Select DUAL MODE. The light above DUAL MODE will begin to blink, you can then press either LEFT or RIGHT to program the left or right side.
4. You are now ready to program the left zone. Select one of the 6 presets on top – the light above the other function buttons will turn off. The light above LEFT will flash for the left zone. SYNC TIME will also flash. Once cooking cycle is started, SYNC TIME will stop flashing. If you wish to select another preset, you can go back by pressing the POWER button.
5. You can now adjust the temperature of the left zone by pressing the (+) and (-) on the left side of the screen and adjust the time by pressing the (+) and (-) on the right side of the screen.

TIP: You have the option of pressing on SYNC TIME to sync the finish time of the other basket if both your foods follow different recipes.

6. Place your food in the left side of the air fryer basket. Press START/STOP.
7. Press RIGHT and follow the same steps as points 3 through 5: select a preset and adjust the time and temperature for the right zone.
8. Press START/STOP to begin the cooking. Pressing it again will pause the cooking. NOTE: At any time during operation, you can adjust the time or temperature by pressing their respective (+) and (-) buttons. You will need to select the LEFT or RIGHT zone first.
9. Pressing the POWER button, will stop the unit and return to standby mode.

SINGLE ZONE MODE

Using One Zone with Basket Divider

1. Plug cord in the wall outlet. An audible tone will sound and the digital display will light up.

NOTE: Please insert the basket divider into the middle of the air fryer basket as well as the crisping trays (optional).

2. Press the POWER button. The light above the 6 presets (AIR FRY), (ROAST), (BROIL), (BAKE), (REHEAT), (DEHYDRATE) and DUAL MODE will light up as default for TriZone® Mode (using both zones and entire basket simultaneously).
3. Select DUAL MODE. The light above LEFT will flash as part of the default during Dual Mode.
4. You are now ready to program the left zone. Select one of the 6 presets on top - the other function buttons will turn off. The light above LEFT will flash for the left zone. If you wish to select another preset, you can go back by pressing the POWER button.
5. You can now adjust the temperature of the left zone by pressing the (+) and (-) on the left side of the screen and adjust the time by pressing the (+) and (-) on the right side of the screen.
6. Press START/STOP to begin the cooking. Pressing it again will pause the cooking.

NOTE: At any time during operation, you can adjust the time or temperature by pressing their respective (+) and (-) buttons.

7. Pressing the POWER button, will stop the unit and return to standby mode.

AIR FRY TECHNIQUE

Please consult the Air Fry / Roast Cooking Chart and/or follow package directions for suggested TIME and TEMP.

1. Always pat food dry before cooking to encourage browning and avoid excess smoke.
2. To assure even cooking/browning, ALWAYS open the active basket halfway through the cook time and check, turn or shake foods in the fryer basket. Some recipes may call to brush or spray oil halfway through cooking. Adjust TEMP or TIME if needed.

WARNING: Extreme caution must be used when handling any hot fryer basket or crisping tray. Avoid escaping steam from the fryer basket and the food.

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

CAUTION: Hot oil can collect at the base of the basket. Use caution when removing cooking foods.

3. To avoid excess smoke, when cooking naturally high fat foods, such as bacon, chicken wings or sausages, it may be necessary to empty fat from the fryer basket between batches.
4. To ensure crispiness, make sure the skin or exterior surface of your food is dry! Air fry small batches of freshly breaded foods. Create more surface area by cutting food into smaller pieces. Press breading onto food to help it adhere. Refrigerate breaded foods for at least 30 minutes before frying.
5. To improve crispiness, dust poultry skin or exterior surface lightly with corn starch. Spray with oil.
6. Arrange breaded food in fryer basket so that food is not touching to allow air flow on all surfaces.
7. Spray oils work best. Oil is distributed evenly and less oil is needed. Canola, olive, avocado, coconut, grapeseed, peanut, or vegetable oil work well.
8. Shake air fried foods out onto serving area. Promptly insert any fryer basket into Air Fryer body and lock into place. Continue air frying subsequent batches, if any.
9. Press REHEAT to air fry food for 6 minutes at 250 °F. Simply pull out the active basket to interrupt air frying at any time to check on food serving temperature. Repeat to extend cook time until food is heated to your liking.
10. Unplug the TriZone® Air Fryer when not in use.

AIR FRYING PRE-PACKAGED FROZEN FOODS

- As a rule, depending on the food and amount to be cooked, suggested cook posted cook TIMES may have to be reduced slightly. Always check food halfway through cooking time to determine final cook TIME and TEMP.
- Always check cooking progress after TIME has expired.

HINTS FOR ROAST

IMPORTANT! Consult the USDA Cooking Guidelines section of this instruction manual before cooking begins. Always test meat using an accurate cooking thermometer.

- A meat thermometer inserted into the center of the meat should always be used to ensure desired doneness.
- Cook meats to 5 to 10 degrees below desired doneness (internal temperature). Allow meat to stand 15 to 20 minutes before serving. The temperature will continue to rise while standing.
- ROAST large, tender cuts of meat and poultry. Seasoning prior to cooking adds to the flavor and the aroma during cooking.
- A layer of fat on the top of the roast promotes better browning and provides natural basting.
- To speed up browning, brush lean cuts of meat, chicken and fish with oil, margarine or melted butter.
- Place meat (fat side up) and turn over half-way through ROAST time.

IMPORTANT: Turn and check food halfway through ROAST time.

HINTS FOR BROIL

- Use BROIL to melt cheese or to brown crumb toppings.
- Typically, BROIL is used for thinner, tender cuts of meats, or marinated meats, chops, poultry or fish, fruits and vegetables
- Dry marinated meats and fish before broiling. ALWAYS pat meat dry to reduce smoke and promote brownness during broiling.
- To speed up browning and add lusciousness, brush lean cuts of meat, chicken and fish with oil or melted butter.
- Trim excess fat from meat and score edges to prevent curling.
- Thaw frozen meats and fish before broiling.
- BROIL TIME is determined by the desired doneness Always use a meat thermometer.

HINTS FOR BAKE

- When using BAKE, you may need to lower the bake recipe temperature by 50 °F to a minimum of 300 °F.
- Check package directions to determine if the container is suitable for use in an Air Fryer.

HINTS FOR DEHYDRATE

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

- Dehydrate fresh, ripe foods to preserve nutrients and enhance flavor.

- Your TriZone® Air Fryer's automated drying makes home dehydration both simple and rewarding and ensures healthy, safe, preservative-free results.
- DEHYDRATE combines low, steady heat with steady convection fan power.
- Precise low temperatures dry out foods evenly without cooking or overheating.

NOTE: Turn food several times during DEHYDRATE .

AIR FRY / ROAST COOKING CHART

Times are estimated and based on average sizes and weights.

ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT, POULTRY AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE SERVING.

NOTE: Frying smaller batches will result in shorter cooking times and higher food quality. Adjust air frying TEMP and TIME as necessary to suit your taste.

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

		Single Zone	TriZone®
Vegetables	**Temp**	**Time**	**Time**
Asparagus, 1 bunch thin spears	400°F	5-7 min	10-14 min
Asparagus, 1 bunch thick spears	400°F	7-9 min	12-15 min
Cauliflower Florets, 3-4 cups	400°F	13-18 min	18-25 min
Egg Plant, 1 1/2 inch cubes (roasted)	400°F	15 min	24 min
Kale, 3 cups, stems removed	375°F	9 min	15-18 min
Peppers, Bell, 1 inch chunks	375°F	10 min	15-20 min
Pickles, breaded	400°F	5-7 min	9-13 min
Potatoes, white, French Fries, (fresh soaked, 1/4 to 1/3 inch thick)	400°F	16-20 min	30-40 min
Potatoes, white, 1 inch cubed	400°F	12-14 min	24-35 min
Potatoes, white, wedges	390°F	20-25 min	35-40 min
Broccoli Florets, 3-4 cups	400°F	15-20 min	22-28 min
Brussels Sprouts, 1lb	375°F	12-15 min	20-25 min
Corn on the Cob, 4 ears	390°F	12-15 min	18-20 min
Carrots, 2 1/2 cups, 1/2 inch pieces	400°F	10-12 min	20-24 min
Mushrooms, 3 cups sliced	400°F	10-12 min	18-22 min
Peppers, Jalapeno, poblano (roasted)	375°F	10 min	12-15 min
Zucchini, 1/4 inch discs	400°F	14-17 min	22-24 min
Root Vegetables, 1/2 inch chunks (roasted)	400°F	15-20 min	25-40 min

		Single Zone	TriZone®
Beef	**Temp**	**Time**	**Time**
Hamburger, 1/4lb (up to 4)	360 °F	12-16 min	16-18 min
Hot Dogs/Sausages	360 °F	10-15 min	20-25 min
Meat Loaf, 1lb	360 °F	33-40 min	45-50 min
Steak, 2 (8 oz) Steaks	360 °F	8-21 min	10-24 min
Beef Tenderloin, 1lb, rare	360 °F	16 min	18-20 min

Beef Tenderloin, 1lb, medium	360 °F	18 min	20-24 min

		Single Zone	TriZone®
Chicken	**Temp**	**Time**	**Time**
Chicken Breast, boneless, skinless	360 °F	18-20 min	22-25 min
Chicken Thighs, 6 - 8oz ea, boneless	360 °F	20-25 min	28-30 min
Chicken Tenders/Fingers: battered	360 °F	13-15 min	16-19 min
Chicken Wings, 2lbs	400 °F	22-27 min	40-45 min

		Single Zone	TriZone®
Pork	**Temp**	**Time**	**Time**
Lamb Loin Chops, 1 inch thick	400 °F	8-12 min	14-18 min
Pork Chops, 1 inch thick	375 °F	10 -14 min	20-25 min
Pork Chops, 2 inch thick	375 °F	15-19 min	22-28 min

		Single Zone	TriZone®
Fish and Sea Food	**Temp**	**Time**	**Time**
Shrimp, thawed and battered	325 °F	12 min	14-15 min
Catfish Fingers, thawed and battered	400 °F	10-15 min	18-25 min
Shrimp, thawed and sauced	325 °F	5-8min	10-12 min
Salmon Filets, thawed	400 °F	9-12 min	17-24 min

		Single Zone	TriZone®
Frozen Foods*	**Temp**	**Time**	**Time**
Cheese Sticks	350 °F	6-9 min	10-12 min
French Fries, Thick, 2 cups	400 °F	17-21 min	24-30 min
French Fries	400 °F	15-17 min	20-24 min
Onion Rings	360 °F	12-16 min	18-22 min
Chicken nuggets, 12 oz box	360 °F	10-15 min	17-22 min
Fish Sticks	400 °F	12-18 min	18-22 min
Meatballs, 1 inch, pre-cooked	390 °F	7-9 min	11-14 min
Pizza 7 inch x 8 inch	360 °F	12-15 min	15-17 min

* All items are to be air fried from frozen (do not thaw).

		Single Zone	TriZone®
Desserts	**Temp**	**Time**	**Time**
Apple Turnovers	400 °F	10 min	14 min
Donuts	350 °F	8 min	9-11 min

USDA COOKING GUIDELINES

The USDA recommends that meats such as beef and lamb, etc. should be cooked to an internal temperature of 145 °F/63 °C. Pork should be cooked to an internal temperature of 160 °F/71 °C and poultry products should be cooked to an internal temperature of 170 °F/77 °C - 180 °F/82 °C to be sure any harmful bacteria has been killed. When reheating meat/poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165 °F/74 °C.

DEHYDRATE CHART

- Turn food several times during DEHYDRATE for even drying.

Herb	Temp	Time	Herb	Temp	Time
Oregano	135°F	2-3 hrs	Parsley	135°F	2-3 hrs
Thyme	135°F	3-4 hrs	Rosemary	135°F	2-3 hrs
Tarragon	135°F	3-4 hrs	Sage	135°F	3-4 hrs
Kale Chips Stems Removed	135°F	2-3 hrs			

FRUIT / VEGETABLES

Wash all fruit skins well. Slice fruit into 1/4 inch thick slices and arrange with space between each slice to ensure even drying. Rotate foods halfway through DEHYDRATE time for even drying.

Dehydrate	Temp	Time	Dehydrate	Temp	Time
Apple Rounds Core Slice into 1/4 inch slices	135°F	8-9 hrs	Orange Slices Fully dried Citrus is crisp when fully dried	135°F	2-3 hrs
Mango/Papaya Pieces Peal slice into 1/4 inch slices	135°F	8-10 hrs	Tomatoes Roma skin side down	150°F	2-3 hrs
Kiwi 14 inch rounds	135°F	6 hrs	Tomatoes, Cherry/Grape Skin side down	150°F	3-4 hrs

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

WARNING! Allow the TriZone® Air Fryer to cool fully before cleaning.

1. Unplug the air fryer. Remove the fryer basket from the Air Fryer body. Make sure both fryer baskets and crisping trays have cooled completely before cleaning.
2. Wash air fryer basket, basket divider and crisping trays in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the ceramic coating.
3. Wipe the TriZone® Air Fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth to clean.

STORING INSTRUCTIONS

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

bella™

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 IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque superficies calientes. Use las asas o las perillas. Use guantes de cocina o agarraderas.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otro líquido.
4. Este aparato no está concebido para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas; o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o reciban instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
5. Es necesaria una estrecha supervisión cuando los niños utilizan un aparato o si este se utiliza cerca de ellos.
6. Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
7. No utilice un aparato con un cable o enchufe dañados, después de una avería o si se dañó de cualquier manera. Lleve este aparato a un técnico calificado para que lo examine, repare o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
9. No lo utilice al aire libre.
10. No deje que el cable eléctrico cuelgue del borde de una mesa o mostrador, o que toque las superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, o en un horno caliente.
12. Debe tener mucho cuidado al mover cualquier aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Siempre conecte el enchufe al electrodoméstico primero, luego enchufe el cable en el tomacorriente de pared. Para desconectar, apague cualquier control y luego retire el enchufe del tomacorriente.
14. No utilice el aparato para un uso que no sea el previsto.
15. Asegúrese de que la bandeja para textura crujiente esté en su sitio antes de agregar los ingredientes.
16. Asegúrese de que la cesta de freír esté correctamente insertada en la parte frontal de la freidora de aire durante el uso.

ADVERTENCIA: La freidora de aire no funcionará a menos que la cesta freidora esté bien cerrada.

PRECAUCIÓN: Después de freír al aire caliente, se debe tener mucho cuidado al manipular la cesta freidora caliente, la bandeja para textura crujiente y los alimentos cocidos.

17. No se deben insertar alimentos o utensilios metálicos de gran tamaño en el aparato ya que estos elementos pueden provocar un incendio o crear el riesgo de descargas eléctricas.
18. Puede provocar un incendio si se cubre el aparato o si toca algún material inflamable como cortinas, paredes, y similares, mientras está funcionando. No guarde ningún artículo en la parte superior del aparato cuando esté en funcionamiento.
19. Tenga mucho cuidado cuando use contenedores que no sean de metal o vidrio.
20. No guarde ningún material que no sean los accesorios recomendados por el fabricante en este aparato cuando no esté en uso.
21. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, plástico y similares.
22. No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto hará que el horno se sobrecaliente.
23. No es necesario precalentar el aparato.
24. Para apagar el aparato, presione el botón POWER.

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

PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y vapor durante el uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para prevenir el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños personales o materiales.

PRECAUCIÓN: Este aparato se calienta durante el funcionamiento y retiene calor por un tiempo después de apagarlo. Use siempre guantes de horno cuando manipule materiales calientes y deje que las piezas de metal se enfríen antes de limpiarlas. No coloque objetos encima del aparato mientras esté funcionando o se encuentre caliente.

1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender el manual de instrucciones antes de utilizar o limpiar el aparato.
2. El cable de este aparato se debe enchufar solamente a un tomacorriente de 120 voltios de CA.
3. Si este aparato comienza a funcionar mal durante el uso, saque el contenedor de la cesta freidora del cuerpo. Luego, quite el enchufe del tomacorriente. No utilice ni intente reparar al aparato averiado.
4. No deje este aparato sin supervisión mientras esté en uso.
5. No sumerja el cable de alimentación en líquidos. Si el cable de alimentación de este aparato está dañado, debe reemplazarlo comunicándose con Servicio al cliente.
6. Mantenga el cable fuera del alcance de los niños e infantes para evitar riesgo de descarga eléctrica y asfixia.

7. Coloque la freidora de aire sobre un área de trabajo plana y resistente al calor.
8. No obstruya la salida de aire o las entradas de aire en la parte posterior y los lados de la freidora de aire con objetos. Evite el vapor que sale de la salida de aire mientras se fríe al aire.
9. Mantenga el aparato a al menos 4 pulgadas de las paredes u otros objetos cuando está en funcionamiento.
10. Use siempre el asa de la cesta freidora para abrir el contenedor de la cesta freidora.

ADVERTENCIA: Después de freír al aire, asegúrese de colocar el contenedor de la cesta freidora sobre una superficie plana y resistente al calor.

ADVERTENCIA: Llenar en exceso la cesta freidora puede dañar la freidora de aire y podría provocar lesiones personales graves.

11. Nunca mueva una freidora de aire caliente o que contenga alimentos calientes. Deje que se enfríe antes de moverla.
12. No limpiar con estropajos de metal. Se pueden caer fragmentos del estropajo de metal y tocar las piezas eléctricas, generando un peligro de descarga eléctrica.

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

¡ADVERTENCIA! Esta freidora de aire no debe usarse con alimentos para freír en abundante aceite.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no encaja, contacte a un técnico electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

NOTAS SOBRE EL CABLE

A. Se proporciona un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
B. Hay disponibles cables de alimentación desconectables más largos o cables de extensión, y estos se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso.
C. Si se utiliza un cable de alimentación desconectable largo o un cable de extensión:
    1. La clasificación eléctrica marcada en el cable o extensión debe ser al menos igual a la clasificación eléctrica del aparato;
    2. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
    3. El cable más largo debe colocarse de manera que no cuelgue de una encimera o mesa de donde los niños pudieran jalarlo o tropezar con él por accidente.

ADVERTENCIA SOBRE EL ACABADO

PRECAUCIÓN: Para evitar que el acabado de la encimera o de la mesa u otros

muebles se dañe, coloque posavasos o manteles individuales que NO SEAN DE PLÁSTICO entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o de la mesa. No hacerlo puede provocar que el acabado se oscurezca; provocar imperfecciones permanentes o pueden aparecer manchas.

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, este aparato podría no funcionar correctamente. Debe utilizarse en un circuito eléctrico diferente al de otros electrodomésticos.

CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE TRIZONE® AIR FRYER DE 4 CUARTOS DE GALÓN

El producto puede diferir ligeramente del que aparece en las ilustraciones.

1. Panel de control de membrana táctil
2. Cesta de la freidora de aire extraíble de 4 cuartos de galón
3. Patas antideslizantes
4. Cable de alimentación con enchufe polarizado (no se muestra)



PANTALLA TÁCTIL DE CONTROL



1. **ON/OFF (Encendido/Apagado)**

- Cuando la freidora de aire está enchufada, sonará un tono, y el panel de control se iluminará y luego se oscurecerá.
- Cuando se presiona el botón POWER, sonará un tono, la pantalla digital se iluminará y permanecerá activo durante 5 minutos.
- Al estar en funcionamiento, presione el botón POWER para apagar la unidad.

2. **Control de la cesta de la zona IZQUIERDA/DERECHA**

- Cuando se presiona el botón POWER sonará un tono, se iluminará la luz encima de las 6 funciones preestablecidas y los botones de modo dual. Presione cualquier botón MENÚ para continuar.
- Presione el botón de 6 funciones preestablecidas para cocinar en modo flexible o presione DUAL MODE para programar la zona izquierda y derecha.
- Presione el botón LEFT o RIGHT para programar la zona izquierda o derecha. Mientras que se enciende la luz encima de LEFT o RIGHT, presione cualquier botón MENU para continuar.

NOTA: Las zonas LEFT o RIGHT se pueden programar de forma independiente, en cualquier momento antes o durante la operación.

- La luz encima del LEFT o RIGHT se iluminará de manera permanente en la pantalla cuando estén activos. Para ajustar o agregar programación en cualquier momento, presione el botón de control de zona correspondiente LEFT o RIGHT. Cuando el botón comienza a parpadear, se puede ajustar TEMP/TIME.

3. **TEMP (+ o -) / TIME (+ o -)**

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

NOTA: Al usar DEHYDRATE (Deshidratar), el TIEMPO aumentará o disminuirá en incrementos de 1 minutos.

NOTA: El TIEMPO y/o TEMPERATURA de las zonas IZQUIERDA o DERECHA se pueden programar de forma independiente, en cualquier momento antes o durante la operación. Presione el botón LEFT o RIGHT. Mientras que se enciende la luz encima de LEFT o RIGHT, se puede ajustar la programación.

4. **MODO DUAL**

- Con el divisor de la cesta en su lugar, programe cada zona de forma independiente con sus propios tiempos y temperaturas.

SUGERENCIA: No establezca dos temperaturas extremas opuestas en cada zona. Incluso con el divisor de la cesta en su lugar, la temperatura de la zona más caliente puede afectar la temperatura de cocción en la otra zona.

5. **SYNC (SINCRONIZAR)**

- Primero se deben programar las zonas IZQUIERDA y DERECHA.
- Presione SYNC TIME (Sincronizar tiempo) para asegurar que ambas cestas terminarán de cocinar juntas.
- En la pantalla aparecerá HOLD cuando la freidora de aire de doble cesta sincroniza los tiempos finales de cocción.

NOTA: Una vez que la cocción ha comenzado, la función SYNC no estará disponible.

6. **START/STOP (Iniciar/Detener)**

- Presione el botón START/STOP para INICIAR el proceso de cocción o para DETENER cualquier operación en pausa.

ANTES DEL PRIMER USO

Retire todo el material de embalaje y las etiquetas del interior y el exterior de la freidora de aire. Verifique que no haya embalaje debajo y alrededor de cada una de las cestas freidoras y bandejas para textura crujiente.

1. Su freidora de aire TriZone® se entrega con las 2 bandejas para textura crujiente y el divisor de cesta en la cesta de la freidora dentro del cuerpo de la freidora.
2. Sujete con firmeza el asa de la cesta freidora para retirar las cestas del interior del cuerpo principal.
3. Sujete el divisor de la cesta y el asa de la bandeja para textura crujiente y levántelos para sacarlos de la cesta. (Figura 1)

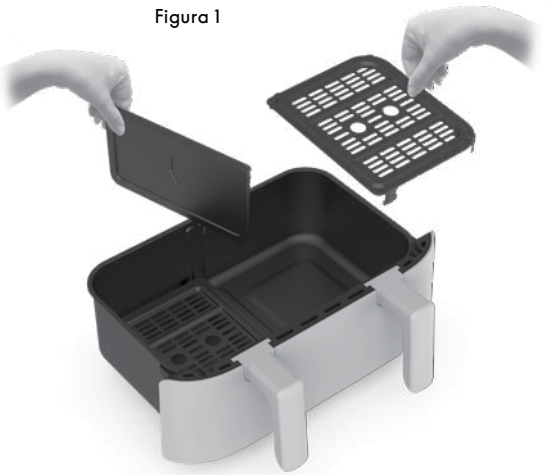
4. Limpie la cesta de la freidora, las bandejas para textura crujiente y el divisor de la cesta en agua caliente con jabón.
5. NO SUMERJA EL CUERPO DE LA FREIDORA DE AIRE EN AGUA. Limpie el cuerpo de la freidora de aire con un paño húmedo. Seque bien todas las piezas.
6. Vuelva a colocar las bandejas textura crujiente en la cesta de la freidora. Con el asa orientada hacia arriba, inserte cada bandeja de modo que las esquinas de goma encajen y de bloqueen cómodamente en el interior de cada cesta.

NOTA: Si tiene previsto usar solo una zona o modo dual, coloque también el divisor firmemente en el medio de la cesta de la freidora.

7. Debido a la elegante curva en el frente de la unidad base, la cesta de la freidora se debe insertar correctamente. (Figura 1)

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

Figura 1



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

¡IMPORTANTE! La capacidad máxima de alimentos recomendada para la cesta de la freidora de aire es de 4 cuartos de galón o 3.3 libras de alimentos. El uso de la cesta completa le permitirá alimentar hasta 5 personas.

¡ADVERTENCIA! Esta freidora de aire TriZone® no debe usarse para hervir agua.

¡ADVERTENCIA! Esta freidora de aire TriZone® nunca debe usarse para freír alimentos sumergidos en aceite.

1. Coloque la freidora de aire TriZone® en una superficie nivelada, estable y resistente al calor, cerca de un tomacorriente.
2. Si es necesario, agregue las bandejas para textura crujiente. Consulte "Antes del primer uso" para obtener una descripción detallada.
3. Coloque los alimentos en la cesta de la freidora. No la llene en exceso. Para garantizar una cocción adecuada y buena circulación de aire, NUNCA llene una cesta freidora a más de 2/3 de la capacidad máxima.

NOTA: Coloque una sola capa de ingredientes en una cesta vacía de la freidora de aire. Cree una segunda capa colocando la bandeja para textura crujiente en la cesta sobre los ingredientes. Agregue el alimento en la parte de arriba de la bandeja para textura crujiente.

4. Inserte la cesta de la freidora ensamblada en la parte delantera de la freidora de aire TriZone®. Siempre asegúrese de que la cesta de la freidora esté completamente insertada y completamente bloqueada.

NOTA: De forma predeterminada, la freidora utiliza toda su capacidad. Quite el divisor de la cesta. Si tiene previsto usar el modo dual o solo una zona únicamente, inserte el divisor de la cesta para controlar la temperatura en la zona izquierda o derecha.

6 SELECCIONES DEL MENÚ

AIR FRY (freír al aire), ROAST (rostizar), BROIL (asar), BAKE (hornear), REHEAT (recalentar), DEHYDRATE (deshidratar) Tabla de TEMPERATURAS Y TIEMPOS preprogramados en el funcionamiento manual

Menú	TEMP (Temperatura) por defecto	TIME (Tiempo) por defecto	Rango de temperaturas	Rango de tiempo	SHAKE (Sacudir) alimentos
AIR FRY (Freír con aire)	400°F	15 mins	170 °F – 450°F	1 – 60 min	2/3 veces / 1 vez
ROAST (Rostizar)	400°F	20 mins	350 °F – 450°F	1 – 60 min	2/3 veces / 1 vez
BROIL (Asar)	450°F	10 mins	450°F	1 – 30 min	No recomendado
BAKE (Hornear)	350°F	16 mins	170 °F – 400°F	1 – 60 min	2/3 veces / 1 vez
REHEAT (Recalentar)	250°F	6 mins	170 °F – 400°F	1 – 60 min	No recomendado
DEHYDRATE (Deshidratar)	130°F	8 hours	90 °F – 170°F	1 hora - 24 horas	No recomendado

MODO TRIZONE®

Uso de ambas zonas y la cesta completa sin divisor de cesta

1. Enchufe el cable en un tomacorriente. Se emitirá un sonido y la pantalla digital se iluminará.
2. Presione el botón POWER. La luz encima de los 6 ajustes preestablecidos (AIR FRY), (ROAST), (BROIL), (BAKE), (REHEAT), (DESHYDRATE) y DUAL MODE se iluminarán de forma predeterminada para el modo TriZone® (usando ambas zonas y toda la cesta simultáneamente).
3. Seleccione uno de los 6 botones de ajustes prestablecidos en la parte superior - la luz encima de los demás botones de función y DUAL MODE se apagarán. Si desea seleccionar otro ajuste prestablecido, puede regresar presionando POWER.
4. Ahora puede ajustar la temperatura presionando (+) y (-) en el lado izquierdo de la pantalla y ajustar el tiempo presionando (+) y (-) en el lado derecho de la pantalla.
5. Coloque los alimentos en la cesta de la freidora de aire. Presione START/STOP para que la unidad comience a funcionar. El temporizador comenzará a contar hacia atrás. El lado izquierdo de la pantalla indicará la temperatura y el lado derecho mostrará el tiempo restante.

NOTA: En cualquier momento durante la operación, puede ajustar el tiempo o la temperatura presionando sus respectivos botones (+) y (-).

6. Al presionar START/STOP se pausará la cocción. Al presionarlo nuevamente, se reiniciará la cocción.
7. Presione el botón POWER, la unidad se detendrá y volverá al modo de espera.

MODO DUAL

Uso de ambas zonas y la cesta completa con divisor de cesta

1. Enchufe el cable en un tomacorriente. Se emitirá un sonido y la pantalla digital se iluminará.

NOTA: Inserte el divisor de la cesta en el medio de la cesta freidora, así como las bandejas para textura crujiente (opcional).

2. Presione el botón POWER. La luz encima de los 6 ajustes preestablecidos (AIR FRY), (ROAST), (BROIL), (BAKE), (REHEAT), (DESHYDRATE) y DUAL MODE se iluminarán de forma predeterminada para el modo TriZone® (usando ambas zonas y toda la cesta simultáneamente).
3. Seleccione DUAL MODE. La luz encima de las zonas IZQUIERDA y DERECHA deben iluminarse y LEFT parpadeará como parte del valor predeterminado durante el Modo dual.
4. Ahora está listo para programar la zona izquierda. Seleccione uno de los 6 ajustes prestablecidos en la parte superior; la luz encima de los otros botones de función se apagarán. La luz encima de LEFT parpadeará por la zona izquierda. SYNC TIME también parpadeará. Una vez iniciado el ciclo de cocción, SYNC TIME dejará de parpadear. Si desea seleccionar otro ajuste prestablecido, puede retroceder presionando el botón POWER.
5. Ahora puede ajustar la temperatura de la zona izquierda presionando (+) y (-) en el lado izquierdo de la pantalla y ajustar el tiempo presionando (+) y (-) en el lado derecho de la pantalla.

CONSEJO: Tiene la opción de presionar SYNC TIME para sincronizar el tiempo de finalización de otra cesta si ambos alimentos siguen recetas diferentes.

6. Coloque su alimento en el lado izquierdo de la cesta de la freidora de aire. Presione START/STOP.
7. Presione RIGHT y siga los mismos pasos del 3 al 5: seleccione un ajuste prestablecido y ajuste el tiempo y la temperatura para la zona derecha.
8. Presione START/STOP para comenzar a cocinar. Si lo presiona de nuevo, se detendrá la cocción.

NOTA: En cualquier momento durante la operación, puede ajustar el tiempo o la temperatura presionando sus respectivos botones (+) y (-). Primero deberá seleccionar la zona IZQUIERDA o DERECHA.

9. Presione el botón POWER, la unidad se detendrá y volverá al modo de espera.

MODO DE ZONA ÚNICA

Uso de una zona con divisor de cesta

1. Enchufe el cable en un tomacorriente. Se emitirá un sonido y la pantalla digital se iluminará.

NOTA: Inserte el divisor de la cesta en el medio de la cesta freidora, así como las bandejas para textura crujiente (opcional).

2. Presione el botón POWER. La luz encima de los 6 ajustes preestablecidos (AIR FRY), (ROAST), (BROIL), (BAKE), (REHEAT), (DESHYDRATE) y DUAL MODE se iluminarán de forma predeterminada para el modo TriZone® (usando ambas zonas y toda la cesta simultáneamente).
3. Seleccione DUAL MODE. La luz encima de LEFT parpadeará como parte del valor predeterminado durante el Modo dual.
4. Ahora está listo para programar la zona izquierda. Seleccione uno de los 6 ajustes prestablecidos en la parte superior; la luz encima de los otros botones de función se apagarán. La luz encima de LEFT parpadeará por la zona izquierda. Si desea seleccionar otro ajuste prestablecido, puede retroceder presionando el botón POWER.
5. Ahora puede ajustar la temperatura de la zona izquierda presionando (+) y (-) en el lado izquierdo de la pantalla y ajustar el tiempo presionando (+) y (-) en el lado derecho de la pantalla.
6. Presione START/STOP para comenzar a cocinar. Si lo presiona de nuevo, se detendrá la cocción.

NOTA: En cualquier momento durante la operación, puede ajustar el tiempo o la temperatura presionando sus respectivos botones (+) y (-).

7. Presione el botón POWER, la unidad se detendrá y volverá al modo de espera.

TÉCNICA DE FREÍDO AL AIRE

Consulte la tabla de freído al aire/cocción de asado y/o siga las instrucciones del paquete para ver el tiempo y la temperatura sugeridos.

1. Siempre intente secar los alimentos antes de cocinarlos para facilitar el dorado y evitar exceso de humo.
2. Para garantizar una cocción/dorado uniforme, SIEMPRE abra la cesta a la mitad del tiempo de cocción y verifique, gire o sacuda los alimentos en la cesta freidora. Algunas recetas pueden requerir que se cepille o rocíe aceite a mitad de la cocción. Ajuste el tiempo y la temperatura de ser necesario.

ADVERTENCIA: Se debe tener mucho cuidado al manipular cestas freidoras o bandejas para textura crujiente calientes. Evite el vapor que sale de la cesta freidora y los alimentos.

PRECAUCIÓN: Utilice siempre guantes para horno cuando manipule la cesta de la freidora de aire caliente.

PRECAUCIÓN: El aceite caliente puede acumularse en la base de la cesta. Tenga cuidado al retirar los alimentos en proceso de cocción.

3. Para evitar el exceso de humo, al cocinar alimentos con mucha grasa, como tocino, alas de pollo o salchichas, puede que sea necesario vaciar la grasa del contenedor de la cesta freidora entre lotes.
4. Para asegurar una textura crujiente, asegúrese de que el pellejo o la superficie exterior de su comida esté seca. Fría al aire lotes pequeños de alimentos empanados frescos. Cree más área de superficie al cortar los alimentos en piezas más pequeñas. Presione el empanado contra los alimentos para ayudar a que se adhiera. Refrigere los alimentos empanados por al menos 30 minutos antes de freírlos.
5. Para mejorar la textura crujiente, espolvoree ligeramente el pellejo de las aves de corral o la superficie exterior con almidón de maíz. Rocíe con aceite.
6. Disponga los alimentos empanados en la cesta freidora de modo que los alimentos no se toquen y permitan el flujo de aire en todas las superficies.
7. Los aceites rociados funcionan mejor. El aceite se distribuye de manera uniforme y se necesita menos aceite. Los aceites de canola, oliva, palta, coco, semilla de uva, maní o vegetal funcionan bien.
8. Sacuda los alimentos freídos al aire hacia el área de servir. Inserte rápidamente cualquier cesta freidora en el cuerpo de la freidora de aire y bloquéela en posición. Siga friendo al aire los lotes siguientes, si los hay.
9. Presione RECALENTAR para freír al aire los alimentos durante 6 minutos a 250 °F. Simplemente extraiga la cesta activa para interrumpir el freído al aire en cualquier momento para comprobar la temperatura a la cual se van a servir los alimentos. Repita para extender el tiempo de cocción hasta que la comida esté caliente a su gusto.
10. Desenchufe la freidora de aire TriZone® cuando no esté en uso.

FREÍR AL AIRE ALIMENTOS CONGELADOS PREENVASADOS

- Como regla general, en función de los alimentos y la cantidad a cocinar, los tiempos sugeridos de cocción pueden tener que reducirse ligeramente. Siempre verifique los alimentos a mitad del tiempo de cocción para determinar el tiempo y la temperatura finales de cocción.
- Siempre verifique el progreso de la cocción una vez transcurrido el tiempo.

CONSEJOS PARA ROSTIZAR

¡IMPORTANTE! Consulte la sección Pautas de cocción del USDA de este manual de instrucciones antes de comenzar la cocción. Siempre pruebe la carne usando un termómetro exacto de cocción.

- Siempre debe usarse un termómetro para carne insertado en el centro de la carne para asegurar la cocción deseada.
- Cocine las carnes a temperaturas de 5 a 10 grados por debajo de la cocción deseada (temperatura interna). Deje reposar la carne de 15 a 20 minutos antes de servir. La temperatura continuará aumentando mientras reposa.
- Rostice cortes grandes y tiernos de carne y ave. Sazonar antes de cocinar añade sabor y aroma durante la cocción.
- Una capa de grasa en la parte superior de la carne rostizada promueve un mejor dorado y proporciona un untado natural.
- Para acelerar el dorado, cepille los cortes magros de carne, pollo y pescado con aceite, margarina o mantequilla derretida.
- Coloque la carne (con el lado con la grasa hacia arriba) y voltee a la mitad del tiempo de rostizado.

¡IMPORTANTE! Dé la vuelta y revise los alimentos a la mitad del tiempo de ASADO.

CONSEJOS PARA ASAR

- Use BROIL para derretir queso o dorar cubiertas de migas de pan.
- Por lo general, BROIL se usa para cortes tiernos y delgados de carnes o chuletas, aves o pescado marinados, frutas y verduras.
- Seque las carnes y pescados marinados antes de asarlos. SIEMPRE seque la carne para reducir el humo y promover el dorado al asar.
- Para acelerar el dorado y agregar jugosidad, cepille los cortes magros de carne, pollo y pescado con aceite o mantequilla derretida.
- Corte el exceso de grasa de la carne y recorte de manera irregular los bordes para evitar el rizado.
- Descongele las carnes y el pescado antes de asar.
- El tiempo de asado se determina según el punto de cocción deseado. Siempre use un termómetro de carne.

CONSEJOS PARA HORNEAR

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

CONSEJOS PARA DESHIDRATAR

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

- Deshidrate alimentos frescos y maduros para conservar los nutrientes y realzar el sabor.
- El secado automático de la freidora de aire TriZone® simplifica la deshidratación en el hogar, permitiendo que además sea gratificante, y asegura resultados saludables, seguros y sin conservantes.
- DEHYDRATE combina un calor bajo y uniforme, con la potencia constante del ventilador de convección.
- Las bajas temperaturas precisas secan los alimentos de manera uniforme sin cocinar ni sobrecalentar.

NOTA: Dé la vuelta a los alimentos varias veces durante el modo DESHIDRATAR.

TABLA DE FREÍDO AL AIRE / COCCIÓN POR ROSTIZADO

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

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

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

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

		Zona única	**TriZone®**
Verduras	**Temp**	**Tiempo**	**Tiempo**
Espárragos, 1 manojo de espárragos finos	400°F	5-7 min	10-14 min
Espárragos, 1 manojo de espárragos gruesos	400°F	7-9 min	12-15 min

Floretes de coliflor, 3-4 tazas	400°F	13-18 min	18-25 min
Berenjena, cubos de 1 1/2 pulgada (asados)	400°F	15 min	24 min
Kale, 3 tazas, sin tallos	375°F	9 min	15-18 min
Pimientos morrones, trozos de 1 pulgada	375°F	10 min	15-20 min
Pepinillos, empanados	400°F	5-7 min	9-13 min
Papas fritas blancas (frescas, remojadas, de 1/4 a 1/3 de pulgada de grosor)	400°F	16-20 min	30-40 min
Papas blancas, en cubos de 1 pulgada	400°F	12-14 min	24-35 min
Patatas blancas, en cuñas	390°F	20-25 min	35-40 min
Floretes de brócoli, 3-4 tazas	400°F	15-20 min	22-28 min
Coles de Bruselas, 1 libra	375°F	12-15 min	20-25 min
Maíz en mazorca, 4 mazorcas	390°F	12-15 min	18-20 min
Zanahorias, 2 1/2 tazas, trozos de 1/2 pulgada	400°F	10-12 min	20-24 min
Champiñones, 3 tazas en rodajas	400°F	10-12 min	18-22 min
Pimientos, jalapeños, poblano (asados)	375°F	10 min	12-15 min
Calabacín, cubitos de 1/4 de pulgada	400°F	14-17 min	22-24 min
Tubérculos, trozos de 1/2 pulgada (asados)	400°F	15-20 min	25-40 min

		Zona única	**TriZone®**
Carne de res	**Temp**	**Tiempo**	**Tiempo**
Hamburguesa, 1/4lb (hasta 4)	360 °F	12-16 min	16-18 min
Perritos calientes/salchichas	360 °F	10-15 min	20-25 min
Pastel de carne, 1 libra	360 °F	33-40 min	45-50 min
Filete, 2 filetes (8 onzas)	360 °F	8-21 min	10-24 min
Solomillo de ternera, 1 libra, a medio cocer (rojo)	360 °F	16 min	18-20 min
Solomillo de ternera, 1 libra, término medio	360 °F	18 min	20-24 min

		Zona única	**TriZone®**
Pollo	**Temp**	**Tiempo**	**Tiempo**
Pechuga de pollo, deshuesada, sin pellejo	360 °F	18-20 min	22-25 min
Muslos de pollo, 6-8 oz cada uno, deshuesados	360 °F	20-25 min	28-30 min
Filetes/Tiras de pollo: rebozados	360 °F	13-15 min	16-19 min
Alitas de pollo, 2 libras	400 °F	22-27 min	40-45 min

		Zona única	**TriZone®**
Cerdo	**Temp**	**Tiempo**	**Tiempo**
Chuletas de lomo de cordero, 1 pulgada de grosor	400 °F	8-12 min	14-18 min
Chuletas de cerdo, 1 pulgada de grosor	375 °F	10 -14 min	20-25 min
Chuletas de cerdo, 2 pulgadas de grosor	375 °F	15-19 min	22-28 min

		Zona única	TriZone®
Pescados y mariscos	**Temp**	**Tiempo**	**Tiempo**
Camarones, descongelados y rebozados	325 °F	12 min	14-15 min
Tiras de bagre, descongeladas y rebozadas	400 °F	10-15 min	18-25 min
Camarones, descongelados y salteados	325 °F	5-8min	10-12 min
Filetes de salmón, descongelados	400 °F	9-12 min	17-24 min

		Zona única	TriZone®
Alimentos congelados*	**Temp**	**Tiempo**	**Tiempo**
Palitos de queso	350 °F	6-9 min	10-12 min
Papas fritas, gruesas, 2 tazas	400 °F	17-21 min	24-30 min
Papas fritas	400 °F	15-17 min	20-24 min
Aros de cebolla	360 °F	12-16 min	18-22 min
Nuggets de pollo, caja de 12 oz	360 °F	10-15 min	17-22 min
Palitos de pescado	400 °F	12-18 min	18-22 min
Albóndigas, 1 pulgada, precocidas	390 °F	7-9 min	11-14 min
Pizza de 7 x 8 pulgadas	360 °F	12-15 min	15-17 min

* Todos los alimentos deben ponerse congelados en el aparato (no descongelar).

		Zona única	TriZone®
Postres	**Temp**	**Tiempo**	**Tiempo**
Empanadas de manzanas	400 °F	10 min	14 min
Rosquillas	350 °F	8 min	9-11 min

PAUTAS DE COCINA DEL USDA

El USDA recomienda que las carnes como la de res y cordero, etc., se cocinen a una temperatura interna de 145 °F/63 °C. La carne de cerdo debe cocinarse a una temperatura interna de 160 °F/71 °C y los productos de aves de corral deben cocinarse a una temperatura interna de 170 °F/77 °C - 180 °F/82 °C para asegurarse de que se eliminen las bacterias dañinas. Al recalentar productos cárnicos/avícolas, también deben cocinarse a una temperatura interna de 165 °F/74 °C.

TABLA DE DESHIDRATACIÓN

- Dé la vuelta a los alimentos varias veces durante la DESHIDRATACIÓN para que queden uniforme.

Hierbas	Temperatura	Tiempo	Hierbas	Temperatura	Tiempo
Orégano	135°F	2 - 3 horas	Perejil	135°F	2 - 3 horas
Tomillo	135°F	3 - 4 horas	Romero	135°F	2 - 3 horas
Estragón	135°F	3 - 4 horas	Salvia	135°F	3 - 4 horas
Chips de col rizada con los tallos eliminados	135°F	2 - 3 horas			

FRUTAS/VERDURAS

Lavar todas las cáscaras de las frutas bien.

Cortar la fruta en rebanadas de 1/4 de pulgada de grosor y organizar dejando un espacio entre cada rebanada para

asegurar la deshidratación uniforme.
Rote los alimentos a la mitad del tiempo de DESHIDRATACIÓN para que queden uniformes.

Deshidratar	Temperatura	Tiempo	Deshidratar	Temperatura	Tiempo
Corazón de manzana Cortar en rodajas de 1/4 de pulgada	135°F	8 - 9 horas	Rodajas de naranja completamente secos Los cítricos están crujientes cuando están completamente secos	135°F	10 horas
Trozos de mango/papaya Pelar la rodaja en 1/4 de pulgada	135°F	8 - 10 horas	Tomates Roma con la cáscara hacia abajo	150°F	8 - 9 horas
Kiwi Rodajas de 14 pulgadas	135°F	6 horas	Tomates, tipo cereza/uva	150°F	5 - 9 horas

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier mantenimiento que requiera desarmarlo, aparte de la limpieza, debe ser realizado por un técnico calificado en reparación de electrodomésticos.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y CUIDADO

¡ADVERTENCIA! Deje que la freidora de aire TriZone® Air Fryer se enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Desenchufe la freidora de aire. Retire la cesta del cuerpo de la freidora de aire. Asegúrese de que tanto las cestas de la freidora como las bandejas para tostar se hayan enfriado completamente antes de limpiarlas.
2. Lave la cesta de la freidora de aire, el divisor de la cesta y las bandejas para textura crujiente en agua caliente con jabón. No utilice utensilios de cocina metálicos ni limpiadores o productos de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar el revestimiento cerámica.
3. Limpie el cuerpo de la freidora de aire TriZone® con un paño húmedo suave y no abrasivo.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Asegúrese de que la freidora de aire TriZone® esté desenchufada y que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarla.
2. Nunca guarde la freidora de aire TriZone® mientras esté caliente o húmeda.
3. Inserte cada bandeja para textura crujiente y el divisor de cesta limpios en la cesta de la freidora y guárdelos dentro del cuerpo de la freidora.
4. Guarde TriZone® Freidora de aire en su caja o en un lugar limpio y seco.

bella™

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.



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

MADE BY GATHER

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

35106_35150_35151_35152 RO