



3QT AIR FRYER

Instruction Manual and Recipe Guide

FREIDORA DE AIRE DE 3QT

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 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.....	3
Additional Important Safeguards.....	4
Notes on the Plug	5
Notes on the Cord	5
Plasticizer Warning.....	5
Electric Power.....	5
Getting to Know Your 3QT Air Fryer.....	6
Control Dials.....	7
Before Using for the First Time	7
Operating Instructions.....	9
Air Frying Technique.....	9
A Note on Air Frying Pre-Packaged Frozen Foods.....	10
Air Frying Chart	10
User Maintenance Instructions.....	11
Care & Cleaning Instructions	11
Storing Instructions.....	11
Recipe Guide	12-15
Warranty	16

Índice

Medidas de seguridad importantes.....	17
Otras medidas de seguridad importantes	18
Notas sobre el enchufe.....	19
Notas sobre el cable.....	19
Advertencia sobre los plastificantes.....	19
Corriente eléctrica	19
Conozca a su freidora de aire de 3QT.....	20
Diales de control.....	21
Antes de utilizar por primera vez	21
Instrucciones de funcionamiento.....	22
Consejos útiles.....	23
Notas sobre freír con aire alimentos congelados preenvasados	23
Tabla para freír con aire.....	23-24
Instrucciones de mantenimiento.....	25
Instrucciones de cuidado y limpieza.....	25
Instrucciones de almacenamiento	25
Recetas.....	26-29
Garantía.....	30

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Make sure the crisping tray is in place before adding food to be air fried.
16. Make sure the frying basket is locked securely into the front of the Air Fryer, while the Air Fryer is in operation.

WARNING: The Air Fryer will not operate unless frying basket is fully closed.

CAUTION: After hot air frying, extreme caution must be used when handling the hot frying basket, crisping tray, and cooked foods.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

1. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately pull the frying basket 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 remove the frying basket.
11. **WARNING: After air frying, make sure to place the frying basket on a flat, heat-resistant surface.**
WARNING: Under or over-filling the frying basket may damage the Air Fryer and could result in serious personal injury.
12. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.

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.

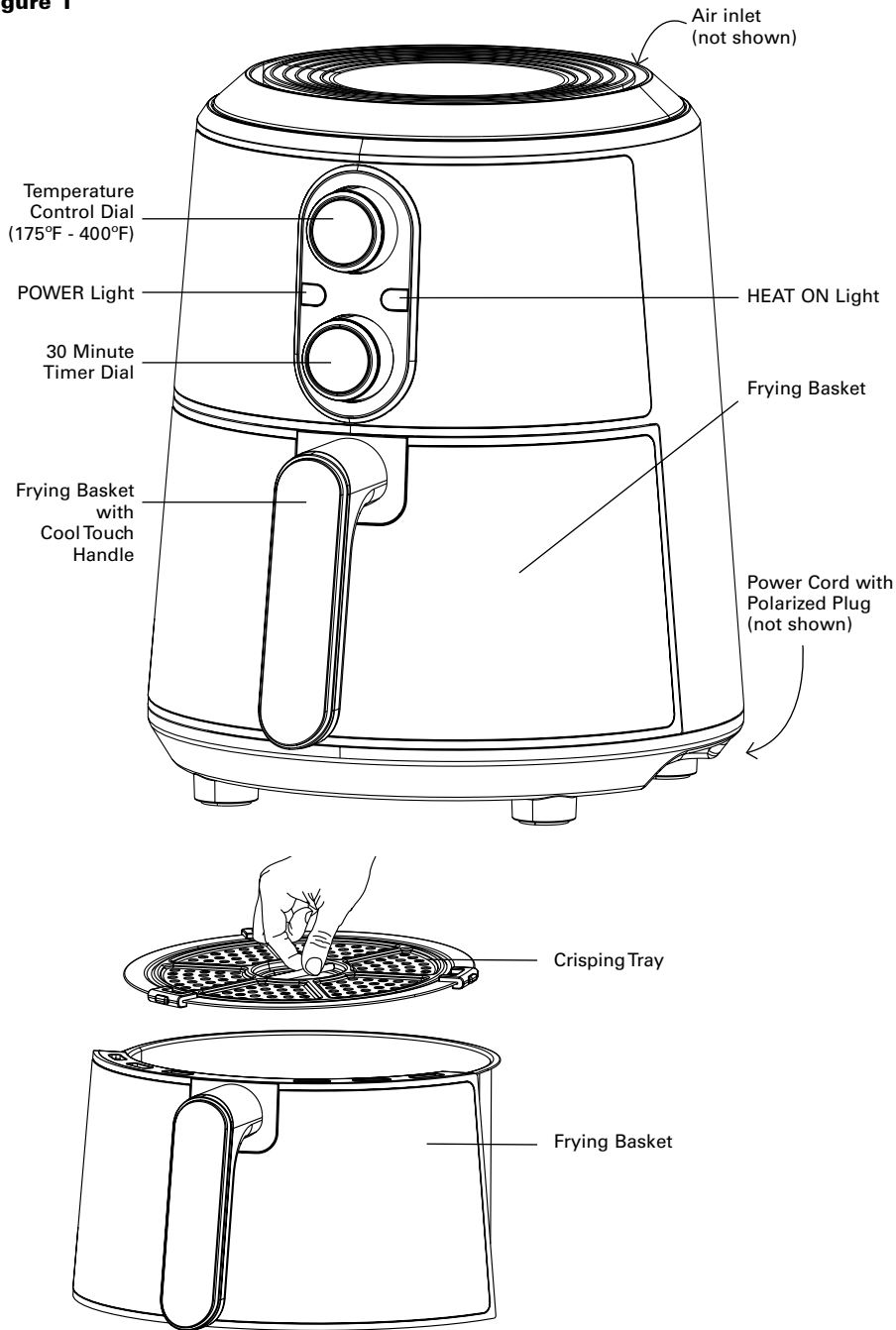
ELECTRIC POWER

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 3QT Air Fryer

Product may vary slightly from illustration

Figure 1



Control Dials

Temperature Control Dial

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

30 Minute Countdown Timer Dial

- Once the timer & temperature dials are set, the HEAT ON light will illuminate to show the Air Fryer is heating.
- To assure even cooking/browning, open the frying basket halfway through the cooking time. Check, turn or vigorously shake foods in the frying basket.

IMPORTANT: When you pull the basket out from the Air Fryer body, the HEAT ON light and the Air Fryer will turn OFF. The timer will continue to count down when the basket is opened. Allow for additional cook time as necessary.

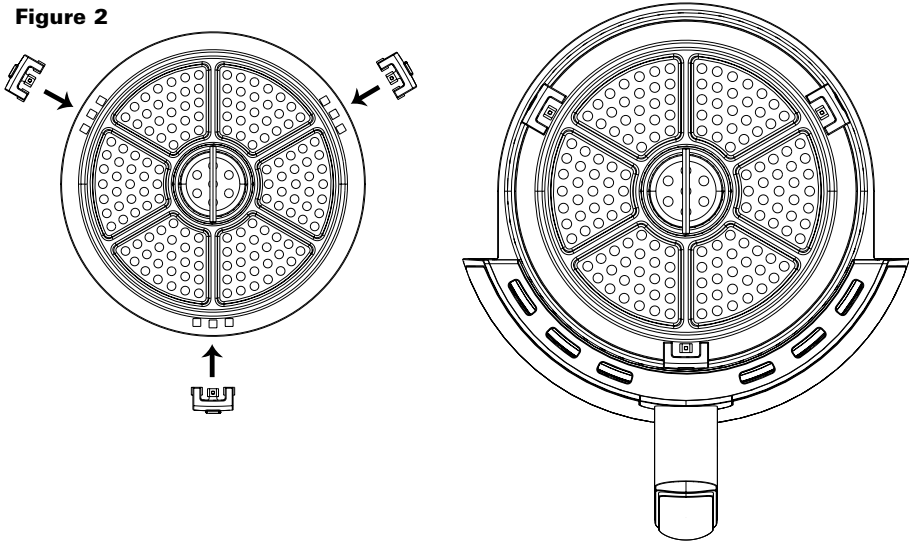
- Heating will resume when the basket is replaced.
- One beep will sound when the set air frying time has reached 0. The Air Fryer will turn OFF automatically. The HEAT ON light will turn off.

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

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 3 rubber tips attached to the sides of the tray. Before using, check to make sure all 3 rubber tips are in place. If they become separated from the tray, simply slide onto the tabs as shown.

Figure 2



Operating Instructions

WARNING! This unit should never be used to boil water or heat oil.

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

1. Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
2. Firmly grasp the frying basket handle to open frying basket; then remove from the machine and place on a flat, clean surface.
3. Place the crisping tray into the base of the frying basket.
4. Arrange food on top of the crisping tray. Do not overfill frying basket with food. To ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill any frying basket more than 2/3 full. When air frying fresh vegetables, we do not recommend adding more than 3 cups of food to the frying basket.
5. Fully insert the frying basket into the front of the Air Fryer.
6. Plug cord in the wall outlet.
7. Select air frying temperature from 175°F to 400°F.
8. Turn timer dial to the desired air frying time plus 3 minutes for preheat if the Air Fryer is cold. Set the temperature dial, The HEAT ON light will illuminate; the Air Fryer will begin heating.

IMPORTANT: The Air Fryer will not heat if the timer & temperature have not been set or if the frying basket is not fully closed.

9. 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.

10. To assure even cooking/browning, open the basket halfway through the frying time and check, turn or shake foods in the frying basket. Adjust temperature if needed. The timer will continue to count down when the basket is opened, but the Air Fryer will stop heating until the basket is replaced.

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

CAUTION: Always use oven mitts when handling the hot air frying 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 use a pair of tongs or a long wooden spoon to remove the foods from the frying basket. NEVER turn the basket upside down containing air fried foods.

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

11. One beep will sound when the set air frying time has expired. The HEAT ON light will turn off automatically. POWER light will stay on for as long as unit is plugged in.
12. Shake the frying basket vigorously and check food for browning and doneness. If additional air frying is needed, adjust temperature if desired, and set timer for 3-minute intervals until fully cooked.
13. Allow cooked food to rest for 5 to 10 seconds before removing basket from Air Fryer or food from frying basket.
14. When air frying is finished, remove the basket from the machine and place on a flat, heat resistant surface.
15. Use tongs or a long fork to remove air fried foods onto a serving plate. Promptly replace the frying basket into the front of the Air Fryer. Continue with subsequent batches, if any.
16. When all air frying is completed, turn the timer dial to OFF. The HEAT ON light will turn off.
17. Unplug the Air Fryer when not in use.

A Note on Air Frying Pre-Packaged Frozen Foods

1. Where microwave ovens often produce hot, mushy results and toaster ovens take forever, air frying assures reasonably fast, crispy, delicious results!
2. As a rule, depending on the food and amount to be cooked, suggested cook times may have to be reduced slightly. Always check food halfway through cooking time to determine final cook time and temperature.
3. Always check cooking progress after time has expired. If additional air frying is needed, air fry food for 5 minutes at 370°F.
4. Check at 1 minute intervals until food tests done.

Air Frying Chart

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

FOOD	TEMP	AIR FRY TIME*	TIME	ACTION
Mixed Vegetables (roasted)	400°F	15 - 20 minutes	8 minutes	shake
Broccoli (roasted)	400°F	15 - 20 minutes	8 minutes	shake
Onion Rings (frozen)	400°F	12 - 18 minutes	8 minutes	shake
Cheese Sticks (frozen)	350°F	8 - 12 minutes	—	—
Fried Sweet Potato Chips (fresh, hand cut, 1/8 to 1/16-in. thick)				
Blanch (Step 1)	325°F	15 minutes	8 minutes	shake
Air Fry (Step 2)	350°F	10 - 15 minutes	5 minutes	shake
French Fries, (fresh, hand cut, 1/4 to 1/3-in. thick)				
Blanch (Step 1)	325°F	15 minutes	8 minutes	shake
Air Fry (Step 2)	350°F	10 - 15 minutes	5 minutes	shake
French Fries, thin (frozen) 3 cups	400°F	12 - 16 minutes	8 minutes	shake
French Fries, thick (frozen) 3 cups	400°F	17 - 21 minutes	10 minutes	shake
Meatloaf, 1 lb.	350°F	35 - 40 minutes	—	—
Hamburgers, 1/4 lb. (up to 4)	350°F	10 - 14 minutes	(rare to well done)	—
Hot Dogs /Sausages	350°F	10 - 15 minutes	6 minutes	turn over
Chicken Wings (fresh/thawed)				
Blanch (Step 1)	325°F	15 minutes	8 minutes	shake
Air Fry (Step 2)	350°F	10 minutes	5 minutes	shake
Chicken Tenders/Fingers,				
Blanch (Step 1)	350°F	13 minutes	13 minutes	turn over
Air Fry (Step 2)	400°F	5 minutes	3 minutes	shake
Chicken Pieces	350°F	20 - 30 minutes	10 minutes	turn over
Chicken Nuggets (frozen)	350°F	10 - 15 minutes	5 minutes	shake
Catfish Fingers (thawed, battered)	400°F	10 - 15 minutes	5 minutes	turn over
Fish Sticks (frozen)	400°F	10 - 15 minutes	5 minutes	turn over
Apple Turnovers	400°F	10 minutes	—	—
Donuts	350°F	8 minutes	4 minutes	turn over
Fried Cookies	350°F	8 minutes	4 minutes	turn over

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

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

User Maintenance Instructions

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

Care & Cleaning Instructions

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

1. Unplug the Air Fryer. Remove frying basket. Make sure the frying basket and crisping tray have cooled completely before cleaning.
2. Wash the basket and crisping tray in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the non-stick coating.
IMPORTANT: After cleaning, always make sure that the 3 rubber bumpers are securely fastened to the 3 slots in the crisping tray.
3. The frying basket and crisping tray are dishwasher-safe. For best results, place in the top rack of your dishwasher to clean.
4. Wipe the Air Fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth after every use.

Storing Instructions

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

Recipes

Lemon Za'atar Chicken with Eggplant & Zucchini

Za'atar is popular Middle Eastern spice mixture dating back to ancient times. We have enveloped the chicken with this aromatic blend of thyme, sumac, wild oregano and toasted sesame seeds. Fresh lemon adds moist citrus notes.

The Air Fryer is the perfect tool for preparing moist and luscious, roasted chicken, the crisping tray allows drippings (liquid flavor) to permeate the vegetables and stream down into the easy-to-clean frying basket.

Serves 4

- 1 (3-1/2 - 4 -1/2 lb.) whole chicken
- 1 lemon, zested and halved
- 1 teaspoon salt, divided
- 1 Chinese eggplant
- 1 zucchini
- 1 cup zaatar seasoning

1. Remove the chicken giblets.
2. Rinse the chicken inside and out. Trim all excess fat and use paper towels to pat dry. Work your hands inside the chicken skin to loosen from the meat. Use a sharp paring knife to puncture all fat pockets. Make 3 to 4 slits along the chicken's backbone to relieve extra fat.
3. Liberally coat the chicken inside and out with zaatar. Generously rub zaatar under the chicken skin. Squeeze each lemon half over the chicken; squeeze again and place inside the chicken cavity.
4. Tuck the wing tips under the body of the chicken. To ensure crispy skin, refrigerate the chicken uncovered for 30 minutes before air frying.
5. Trim the eggplant and zucchini, cut into discs, then use to cover the bottom of the Air Fryer basket. Lay the chicken, breast side down, onto the bed of vegetables.
6. Air fry chicken at 365°F for 25 minutes.
7. Turn the chicken over, breast-side-up. Sprinkle lemon zest over the breast of the chicken.
8. Continue air frying at 365°F for 20 minutes, or until the juices run clear when you cut between a leg and thigh or when a meat thermometer inserted into the thickest part of the thigh reads 170°F/77°C - 180°F/82°C.
9. Remove the chicken and vegetables to a platter and tent with aluminum foil for about 20 minutes. Slice the chicken onto a platter and serve it with the vegetables.

Recipes

Air Fried Onion Blossom

- Aluminum foil to cover onion
 - 3/4 cup rice flour
 - 1 large sweet Vidalia onion
 - 3/4 cup Italian seasoned breadcrumbs
 - 3 teaspoons olive oil
 - 4 tablespoon Cajun seasoning mix, divided
 - 2 tablespoons yogurt
 - 1 tablespoon water
 - 2 large eggs
1. **3-bowl breading station: Mix breadcrumbs with olive oil, 2 tablespoons Cajun seasoning.**
 2. **In a small bowl, mix 2 tablespoons Cajun seasoning into the flour.**
 3. **In another bowl, beat yogurt, water and eggs.**
 4. **Create the Blossom. Peel onion, cut off top. Place cut side down onto a cutting board.**
 5. **Starting 1/2 inch from the root, cut downward, all the way to the cutting board. Repeat to make 4 evenly spaced cuts around the onion.**
 6. **Continue slicing between each section until there are 8 cuts in total.**
 7. **Place sliced onion in an ice water bath for at least 2 hours to overnight. Remove from water, pat dry. Open onion so petals are exposed.**
 8. **Place onion in a large bowl. Sprinkle onion generously with flour mixture. Make sure to get in between all petals. Turn onion upside down to remove excess flour.**
 9. **Using a ladle, ladle the egg mixture into every crevice. Lift up onion and turn to make sure excess egg drips away.**
 10. **Sprinkle onion very generously with bread crumb mixture. Press bread crumbs between all petals.**
 11. **Place the breaded onion blossom into the frying basket.**
 12. **Cover and tent the top of the onion with aluminum foil.**
 13. **Air fry at 365°F for 20 minutes.**
 14. **Check doneness of the onion.**
 15. **Remove foil. Continue air frying for an additional 5 minutes until browned and crisp.**

General's Tso's Wife's Air Fried Cauliflower

If General's Tso had a wife, and she had an Air Fryer, she would surely air fry this scrumptious dish

- 1 head (4 cups) cauliflower
- 2 tablespoons canola oil
- 4 to 6 seeded and stemmed dried red chilies
- 1/4 cup oyster sauce
- 2 tablespoons water, or more as needed
- 2 tablespoon grated ginger
- 4 cloves garlic, grated

Sauce

- 2 tablespoons unseasoned rice vinegar
- 2 teaspoons sesame oil

Garnish

- brown rice
- toasted sesame seeds

1. **Combine all sauce ingredients in a large bowl. Trim cauliflower into flowerets and toss into the bowl. Add chilies. Coat the flowerets well and add to the Air Fryer basket.**
2. **Air fry at 365°F for 12 to 14 minutes, shake at 6 minutes.**

Recipes

Spicy Air Fried Pizza Rolls

Crispy, spicy bites of goodness, dipped in a flavorful tomato sauce, these Pizza Rolls will be the hit of any party or gathering. A great way to use leftovers, the possibilities are endless.

- olive oil spray
 - 2 spicy hot Italian sausages, casings removed
 - 2 cups shredded Mozzarella cheese, or any cheese of your choice
 - 4 jalapeno peppers, seeds, stems removed, chopped
 - 1/2 lb. mushrooms, sliced
 - won ton wrappers
 - Creamy Tomato Spaghetti Sauce, for dipping
 - 1 egg, whisked, to seal the rolls
1. Cook the Italian sausage, mushrooms and peppers in the frying basket
 2. Air fry at 400°F, stirring every 5 minutes, for 10 to 15 minutes, or until browned.
 3. Drain sausage and veggies onto a plate of paper towels. When cool enough to handle, crumble cooked sausage into small pieces. Combine sausage, mushrooms, peppers in a small bowl.
 4. Place a won ton wrapper flat onto the working surface. In the lower portion of the wrapper, form a line of ingredients: sausage mixture topped with a handful of cheese.
 5. Roll once around, then fold in the sides. Continue rolling until the Pizza Roll is formed. Brush a small amount of egg wash onto the end of the wrapper to seal. Repeat until the frying basket is filled.
 6. Place assembled Pizza Rolls seam-side-down into the Air Fryer basket. Spray with olive oil.
 7. Air fry at 375°F for 8 to 10 minutes. Turn Pizza Rolls over halfway through air frying.
 8. Serve with your favorite tomato sauce for dipping.

Air Fried Zucchini Fries

- Serves: 4
- 2 zucchini squash, trimmed into spears
- salt
- Kosher salt, to taste
- 2 tablespoons olive oil
- 1/2 cup panko bread crumbs
- 2 tablespoons parmesan herb seasoning

Yogurt Pesto Dip

- 3 tablespoons plain yogurt
- 1 tablespoon basil pesto

1. Cut zucchini in half lengthwise. Cut each half into 3 long spears. Cut the spears in half to form zucchini fries.
2. Sprinkle the zucchini fries with salt and place in a colander for at least 10 minutes to 2 hours, to draw out excess moisture.
3. Blot zucchini dry with paper towels; then add to a large mixing bowl.
4. Drizzle olive oil over the zucchini fries and stir until they are all well coated.
5. Add Panko breadcrumbs, oil and seasoning to a plate, mix well.
6. Roll the oiled zucchini into the panko, coating all sides and pressing firmly so the crumbs adhere.
IMPORTANT: Work in batches, do not overcrowd the Air Fryer basket.
7. Air fry at 365°F, until slightly crisp and golden brown, about 10 minutes, turning the spears over halfway through air frying.
8. Transfer Zucchini Fries to a platter, sprinkle with salt. Combine yogurt and pesto in a small dish. Serve immediately.

Recipes

8 Minute Banana Chocolate Chip Cupcakes

Fresh, moist banana goodness in every bite. Light and sweet, these cup cakes are so easy to make and they bake in 8 just minutes! These sweet bites go anywhere. Grab one with a cup of coffee, kids with a glass of milk. Air fry as many little cakes as you need, then store the remaining batter and air fry fresh cupcakes tomorrow!

- foil cupcake liners
 - coconut oil baking spray
 - 1 (16 oz.) box white cake mix, your favorite brand
 - 1 egg white
 - 1 egg
 - 3 tablespoons vegetable oil
 - 1 ripe banana, mashed
 - 1-1/4 cup unsweetened vanilla or plain almond milk
 - 1 cup crushed chocolate chip or chocolate sandwich cookies
 - 1/4 cup chocolate chips
 - 1/4 cup butterscotch chips
1. **Mash the banana in a large bowl. Add the remainder of the ingredients and mix until well blended.**
 2. **Place foil cupcake liners into the frying basket. Generously spray foil cupcake liners with coconut oil. Fill cupcake liners equally, no more than 2/3 full with batter.**
 3. **Air fry at 365°F, until golden brown, about 8 minutes**
 4. **Check for doneness. Stick a toothpick in the center of the cupcake; if it comes out clean cupcakes are fully baked. If not, continue to air fry for 1 additional minute if needed.**



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 o agarraderas.
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 sacar 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. Conecte siempre el enchufe al aparato primero y luego conecte el cable al tomacorriente en la pared.
13. Para desconectar, apague el electrodoméstico y coloque cualquier control en "off" y, a continuación, retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
14. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
15. Asegúrese de que la bandeja para dorar esté en su lugar antes de agregar alimentos para freír con aire.
16. Asegúrese de que la cesta de freír esté bloqueada firmemente en la parte delantera de la freidora de aire, mientras la freidora de aire está en funcionamiento.

ADVERTENCIA: La freidora de aire no funcionará a menos que cesta de freír esté bien cerrado.

PRECAUCIÓN: Después de freír, se debe tener extrema precaución al manejar la cesta de freír caliente, la bandeja para dorar y los alimentos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA EL USO DOMESTICO

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento o limpiar el aparato.
2. Enchufe la unidad solamente en un tomacorriente de 120V de CA.
3. Si el aparato comienza a funcionar mal durante el uso, desenchúfelo inmediatamente. No utilice ni intente reparar el aparato que funciona mal.
4. No deje este aparato desatendido durante el uso.
5. No sumerja el cable de alimentación en ningún líquido. Si el cable de alimentación de este aparato está dañado, debe ser reemplazado por el servicio de atención al consumidor.
6. Mantenga el cable fuera del alcance de los niños y bebés para evitar el riesgo de descarga eléctrica y asfixias.
7. Coloque la freidora de aire sobre una superficie plana, resistente al calor.
8. No obstruya la salida de aire o las entradas de aire en la parte posterior y en los laterales de la freidora con cualquier objeto. Evite el escape de vapor de la salida de aire cuando freía con aire.
9. Mantenga el aparato alejado al menos 4 pulgadas de las paredes u otros objetos durante su funcionamiento.
10. Utilice siempre la manija de la cesta de freír para abrir la cesta de freír.
11. **ADVERTENCIA:** Después de freír el aire, asegúrese de colocar la cesta de freír sobre una superficie plana y resistente al calor.
ADVERTENCIA: El llenado o el llenado excesivo de la cesta de freír puede dañar la freidora y causar lesiones graves.
12. Conecte siempre el enchufe al aparato primero y luego conecte el cable al tomacorriente en la pared. Para desconectar, apague el electrodoméstico y coloque cualquier control en "off" y, a continuación, retire el enchufe del tomacorriente de la pared.

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.

NOTES SOBRE EL CABLE

- A. Un cable corto de alimentación (o cable de alimentación desmontable) es suministrado para reducir el riesgo de que se enreden o se tropiecen con un cable más largo.
- B. Cables de alimentación más largos y removibles o las alargadoras son disponibles y se pueden utilizarlos si se ejerce cuidado
- C. Si un cable largo y removible o una alargadora sea usado:
 - 1. La potencia eléctrica marcada del cordón o de la alargadora debe ser, por lo menos, tan fuerte como la potencia eléctrica del aparato;
 - 2. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable o la alargadora debe ser un enchufe de 3 hojas con conexión a tierra;
 - 3. El cordón debe estar dispuesto de manera que no cuelga del borde de la encimera o la mesa donde pueda ser tirado por niños o donde alguien se tropiece involuntariamente con el cable.

ADVERTENCIA SOBRE LOS PLASTIFICANTES

PRECAUCIÓN: A fin de evitar que los plastificantes se adhieran al acabado de la encimera, la mesa u otro mueble, coloque un posafuentes o salvamanteles que NO SEA DE PLÁSTICO entre el electrodoméstico y 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.

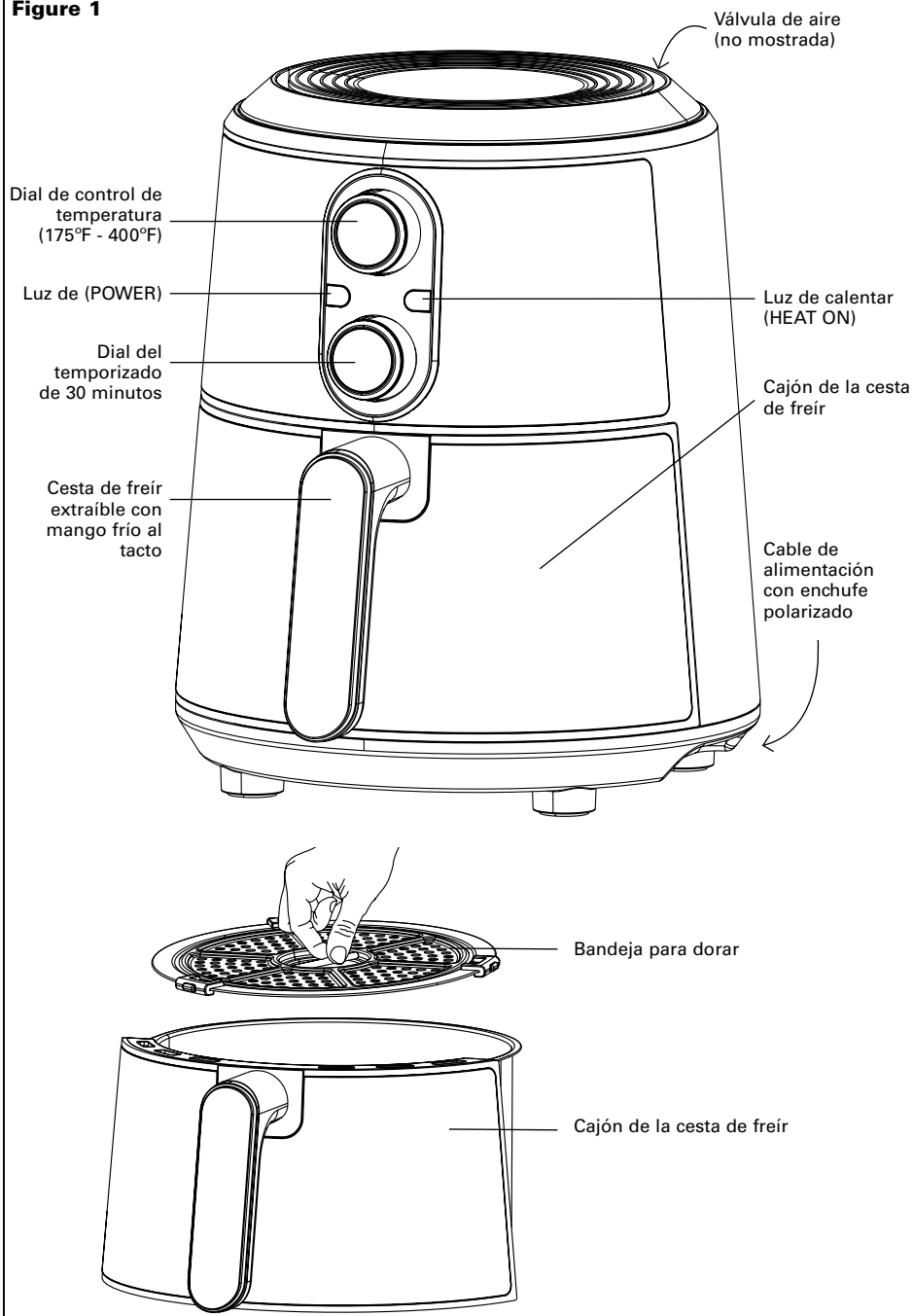
CORRIENTE ELÉCTRICA

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 su 3 QT Freidora de aire de convección

El producto puede diferir levemente de las ilustraciones

Figure 1



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 30 minutos

- Cuando se establecen el temporizador y el dial de temperatura, la luz de CALENTAR (HEAT ON) 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 CALENTAR (HEAT ON) y la freidora de aire se APAGARÁN. El temporizador seguirá la cuenta regresiva cuando se abra la cesta. Deje que los alimentos frien por más tiempo si es necesario.

- 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. La luz de CALENTAR (HEAT ON) se apagará.

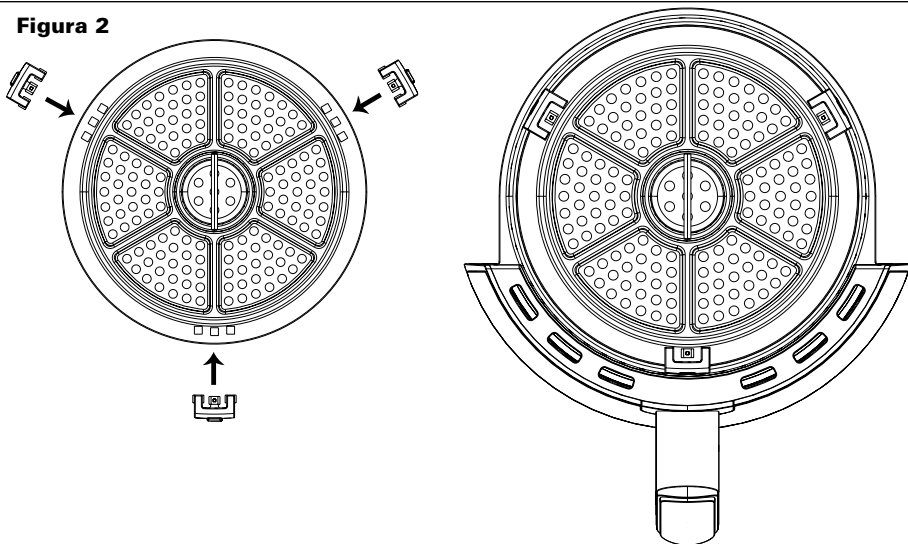
IMPORTANTE: Cuando termine de freír, gire el dial del temporizador a 0 (APAGADO).

Desenchufe la freidora de aire cuando no esté en uso.

Antes de utilizar por primera vez

1. Su freidora de aire viene con la cesta de freír bloqueada en la parte delantera del cuerpo de la freidora. Agarre fuerte el mango de la cesta de freír para abrirla; quite la cesta de freír de la máquina y coloque en un área de trabajo plana y limpia.
2. Retire todo el material de embalaje y las etiquetas desde el interior y fuera de la freidora de aire. Compruebe que no hay embalaje debajo o alrededor de la cesta de freír.
3. Lave la cesta de freír y bandeja para dorar en el agua caliente y jabonosa.
4. **NO SUMERJA EL CUERPO DE LA FREIDORA EN AGUA.** Limpie el cuerpo de la freidora con un trapo húmedo. Seque bien todas las partes.
5. Para asegurarse de que la bandeja para alimentos crujientes se ajusta perfectamente al cajón de la cesta de freír, hay 3 puntas de goma a los lados de la bandeja. Antes de usar, compruebe que las 3 puntas de goma estén en su lugar. Si se separan de la bandeja, simplemente deslice en las muescas como se muestra.

Figura 2





Instrucciones de funcionamiento

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

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

1. Coloque la freidora de aire en un área de trabajo plana y resistente al calor, cerca de un tomacorriente.
2. Agarre firmemente el mango de la cesta de freír para abrir la cesta; Luego quítela de la máquina y colóquela en una superficie plana y limpia.
3. Coloque la bandeja para dorar en la base de la cesta de freír.
4. Coloque los alimentos en la bandeja para dorar. No llene demasiado la cesta de freír con alimentos. Para asegurar una cocción y circulación de aire adecuadas, NUNCA llene la cesta de freír más de 2/3. Al freír las verduras frescas con aire, no recomendamos agregar más de 1-1/2 tazas de comida a la cesta de freír.
5. Coloque bien la cesta de freír en la parte delantera de la freidora de aire.
6. Enchufe el cable en la toma de corriente.
7. Seleccione la temperatura de freír de 175°F a 400°F.
8. Gire el dial del temporizador al tiempo de freír deseado y 3 minutos más para precalentar si la freidora de aire está fría. Establezca el dial de temperatura, la luz de CALENTAR (HEAT ON) se iluminará; la freidora comenzará a calentar.

IMPORTANTE: La freidora de aire no calentará si no se han ajustado el temporizador y el dial de temperatura o si la cesta de freír no está bien cerrada.

9. La luz de CALENTAR (HEAT ON) se apagará cuando se alcance la temperatura establecida.

NOTA: Durante el freír con aire, la luz de CALENTAR (HEAT ON) azul se encenderá y apagará una vez que se mantenga la temperatura adecuada de freír.

10. Para asegurar una cocción/dorado uniforme, abra la cesta a la mitad del tiempo de freír y chequee, gire o agite los alimentos en la cesta de 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 caliente y la bandeja para dorar. 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.

CAUTION: 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, use siempre una pinza o una cuchara de madera larga para quitar los alimentos de la cesta de freír. NUNCA voltee la cesta boca abajo que contenga los alimentos fritos con aire.

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

11. Se escuchará un pitido cuando el tiempo de freír establecido haya concluido. La luz de CALENTAR (HEAT ON) se apagará automáticamente. La luz de encendido (POWER) permanecerá encendida siempre que la unidad se encuentre enchufada al tomacorrientes.
12. Agite fuerte la cesta de freír y compruebe que los alimentos no estén dorados y estén cocidos. Si es necesario de freír más con el aire, ajuste la temperatura, si lo desea, y configure el temporizador durante intervalos de 3 minutos hasta que esté completamente cocido.
13. Permita que los alimentos cocinados descansen de 5 a 10 segundos antes de sacar la cesta de freír o la comida de la cesta de freír.
14. Cuando termine de freír, quite la cesta de la máquina y colóquela en una superficie plana y resistente al calor.
15. Use pinzas o un tenedor largo para sacar los alimentos fritos con aire en un plato de servir. Sustituya rápidamente la cesta de freír en la parte delantera de la freidora de aire. Siga freír las tandas siguientes, si tiene.
16. Cuando se complete toda la fritura con aire, gire tanto el dial de control de temperatura a OFF (APAGADO). La luz de CALENTAR (HEAT ON) se apagará.
17. 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 con aire.
2. ¡Utilice su freidora de aire para cocinar alimentos preenvasados con una fracción del aceite, en una fracción del tiempo! Como regla general, baje la temperatura de cocción de la receta en 20°F, hasta que 50°F y reduzca el tiempo de cocción entre 30% a 50% dependiendo del alimento y la cantidad.
3. No llene demasiado la cesta de freír con los alimentos. NUNCA llene ninguna cesta de fritura más de 2/3. ¡Freír las verduras frescas, no recomendamos agregar más de 1-1/2 tazas de comida a la cesta de freír.
4. **Para obtener mejores resultados**, algunos alimentos deben ser agitados vigorosamente o devueltos durante el tiempo de freír. Consulte la tabla de freír de aire como un guía general.
5. Para evitar el exceso de humo, al cocinar alimentos naturalmente ricos en grasa, como alas de pollo o salchichas, puede ser necesario vaciar la grasa de la cesta de freír entre las tandas.
6. Siempre seque la comida antes de cocinar para estimular el dorado y evitar el exceso de humo.
7. Fríe con aire tandas pequeñas de alimentos recién empanados. Presione el pan sobre los alimentos para ayudarlo a adherirse. Coloque en la cesta de freír para que los alimentos no se toquen para permitir el flujo de aire en todas las superficies
8. **La freidora de aire es perfecta para recalentar los alimentos. Ajuste la temperatura a 300°F por 10 minutos.**

Notas sobre freír con aire alimentos congelados preenvasados

1. Los hornos de microondas a menudo producen resultados calientes y pesados y los hornos tostadores tardan una eternidad, la fritura de aire asegura resultados rápidos, crujientes y deliciosos.
2. Por regla general, dependiendo de la comida y la cantidad que se cocinará, los tiempos de cocción sugeridos pueden reducirse ligeramente. Siempre revise los alimentos a la mitad del tiempo de cocción para determinar el tiempo y la temperatura de cocción final.
3. Siempre verifique el progreso de cocción después de que haya expirado el tiempo. Si necesita freír más, fría los alimentos durante 5 minutos a 370°F.
4. Verifique las comidas en intervalos de 1 minuto hasta que estén bien cocidas.

Tabla para freír con aire

¡ADVERTENCIA! UTILICE SIEMPRE UN TERMÓMETRO DE CARNE PARA ASEGURAR QUE LAS CARNES Y LOS PESCADOS SON BIEN COCIDOS ANTES DE COMER. La tabla siguiente tiene el propósito de ser utilizado solamente como una guía. 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. La cantidad de alimento que **está** freída con 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 la cesta de freír hasta la mitad del tiempo de cocción. Compruebe, dé vuelta o agite fuerte los alimentos en la cesta de freír. 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 tandas más pequeñas 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: 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 rociar o aplicar sobre los alimentos.
- Los aceites aerosoles funcionan bien, ya que el aceite es distribuido uniformemente y se necesita cantidades menores de aceite.
- Para asegurar resultados crujientes, asegúrese de que los alimentos estén secados antes de agregar aceite.
- Corte piezas más pequeñas para permitir más superficie para obtener resultados más crujientes.
- Blanquear es un término que 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	TIEMPOS DE FREIR CON AIRE *	TIEMPO	TAREA
Verduras mezcladas (asadas)	400°F	15 - 20 minutos	8 minutos	agitar
Brócoli (asado)	400°F	15 - 20 minutos	8 minutos	agitar
Aros de cebolla fritos (congelados)	400°F	12 - 18 minutos	8 minutos	agitar
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	agitar
Freir con aire (Etapa 2)	350°F	10 - 15 minutos	5 minutos	agitar
Papas fritas, (frescas, cortadas a mano, 1/4 a 1/3-pulg. de espesor)				
Blanquear (Etapa 1)	325°F	15 minutos	8 minutos	agitar
Freir con aire (Etapa 2)	350°F	10 - 15 minutos	5 minutos	agitar
Papas fritas, finas (congeladas, 3 tazas)	400°F	12 - 16 minutos	8 minutos	—
Papas fritas, gruesas (congeladas, 3 tazas)	400°F	17 - 21 minutos	10 minutos	agitar
Rollo de carne, 1 lb.	350°F	35 - 40 minutos	—	—
Hamburguesas, 1/4 lb. (hasta 2 a la vez)	350°F	10 - 14 minutos	(poco a bien hecho)	
Hot Dogs /Salchichas	350°F	10 - 15 minutos	6 minutos	dar la vuelta
Alitas de pollo (frescas/descongeladas)				
Blanquear (Etapa 1)	325°F	15 minutos	8 minutos	agitar
Freir con aire (Etapa 2)	350°F	10 minutos	5 minutos	agitar
Palitos de pollo				
Blanquear (Etapa 1)	350°F	13 minutos	13 minutos	dar la vuelta
Freir con aire (Etapa 2)	400°F	5 minutos	3 minutos	agitar
Pollo	350°F	20-30 minutos	10 minutos	agitar
Nuggets de pollo (congelados)	350°F	10 - 15 minutos	5 minutos	agitar
Palitos de bagre (descongelados, rebozados)	400°F	10-15 minutos	5 minutos	dar la vuelta
Palitos de pescado (congelados)	400°F	10 - 15 minutos	5 minutos	dar la vuelta
Tartas de manzana	400°F	10 minutos	—	—
Donuts	350°F	8 minutos	4 minutos	dar la vuelta
Galletas fritas	350°F	8 minutos	4 minutos	dar la vuelta

* Agregue 3 minutos más al TIEMPO DE FREIR CON AIRE para permitir que la freidora de aire se precaliente.

TENGA EN CUENTA:

El USDA recomienda que las carnes como la carne de res y el cordero, etc., se cocinen a una temperatura interna de 145°F / 63°C. El cerdo debe cocinarse a una temperatura interna de 160°F / 71°C y las carnes de ave deben ser cocinados a una temperatura interna de 170°F/77°C - 175°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. Quite la cesta de freír. Asegúrese de que la cesta de freír y la bandeja para dorar se hayan enfriado completamente antes de limpiar.
2. Lave la cesta de freír y la bandeja para dorar en agua jabonosa y caliente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni limpiadores o productos de limpieza abrasivos, ya que esto podría dañar la capa

IMPORTANTE: Después de limpiar, se asegure siempre de que las 3 puntas de goma estén bien sujetas a las 3 ranuras en la bandeja para dorar. antiadherente

3. La cesta de freír y la bandeja para dorar son aptas con lavaplatos. Para obtener los mejores resultados, colóquelas en el estante superior de su lavaplatos para limpiar.

Instrucciones de almacenamiento

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



Recetas

Pollo de limón con Za'atar y berenjena

Za'atar es una especia popular de Oriente Medio que se remonta a la antigüedad.

Hemos envuelto al pollo con esta mezcla aromática de tomillo, zumaque, orégano y semillas de sésamo tostado. El limón fresco da sabores cítricos y húmedos.

La freidora de aire es la herramienta perfecta para preparar pollo asado jugoso y delicioso, la bandeja para dorar permite que los goteos (sabor líquido) marinen las verduras y se viertan en la cesta fácil de limpiar.

Para servir 4 personas

- 1 (3-1/2 - 4-1/2 lb.) pollo entero
- 1 limón, pelado y cortado a la mitad
- 1 cucharadita de sal, dividida
- 1 berenjena china
- 1 calabacín
- 1 taza de condimento zaatar

1. Retire los menudos de pollo.
2. Enjuague el pollo por dentro y por fuera. Recorte todo el exceso de grasa y use toallas de papel para secar. Pon tus manos dentro de la piel del pollo para soltar la carne. Use un cuchillo afilado para perforar todos los trozos de grasa. Corte de 3 a 4 ranuras a lo largo de la columna vertebral del pollo para quitar la grasa extra.
3. Cubra generosamente el pollo por dentro y por fuera con zaatar. Frota generosamente zaatar debajo de la piel de pollo. Exprime cada mitad de limón sobre el pollo; exprime de nuevo y coloque dentro la cavidad del pollo.
4. Meta las puntas de las alas debajo del cuerpo del pollo. Para garantizar una piel crujiente, refrigere el pollo sin cubrir durante 30 minutos antes de freírlo al aire.
5. Recorte la berenjena y el calabacín, córtelos en discos y luego cubra la parte inferior de la cesta de la freidora de aire. Coloque el pollo, con la pechuga hacia abajo, sobre la cama de verduras.
6. Fría el pollo a 365°F durante 25 minutos.
7. Dé la vuelta al pollo, con la pechuga hacia arriba. Espolvoree la ralladura de limón sobre la pechuga del pollo.
8. Siga friendo al aire a 365°F durante 20 minutos, o hasta que los jugos salgan limpios cuando corta entre una pata y el muslo o cuando un termómetro indique 170°F/77°C - 180°F / 82°C.
9. Retire el pollo y las verduras en un plato y tienda con papel de aluminio por aproximadamente 20 minutos. Corta el pollo en un plato y sírvelo con las verduras.

Recetas

Flor de cebolla frita con aire

Se 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). ¡Sirve con repollo fresco y la comida está completa!

- Papel de aluminio para cubrir la cebolla
 - 3/4 taza de harina de arroz
 - 1 cebolla grande
1. Estación de empanado de 3 boles: mezcle las migas de pan con aceite de oliva, 2 cucharadas de sazón cajún.
 2. En un bol pequeño, mezcle 2 cucharadas de condimento cajun en la harina.
 3. En otro bol, bata el yogur, el agua y los huevos.
 4. Hacer la flor: Pele la cebolla, corte la parte superior. Coloque el lado cortado hacia abajo en una tabla para cortar.
 5. Comenzando 1/2 pulgada desde la raíz, corte hacia abajo hasta la tabla de cortar. Repita para hacer 4 cortes espaciados uniformemente alrededor de la cebolla.
 6. Siga cortando entre cada sección hasta que haya 8 cortes en total.
 7. Coloque la cebolla en rodajas en un baño de agua con hielo durante al menos 2 horas durante la noche. Retire del agua, seque con palmaditas. Abra la cebolla para que los pétalos estén abiertos.
 8. Coloque la cebolla en un bol grande. Rocíe la cebolla generosamente con la mezcla de harina. Asegúrese de meterse entre todos los pétalos. Voltee la cebolla boca abajo para eliminar el exceso de harina.
 9. Con un cucharón, vierta la mezcla de huevo en cada grieta. Levante la cebolla y gírela para asegurarse de que el exceso de huevo gotee.
 10. Espolvoree la cebolla muy generosamente con la mezcla de migas de pan. Presione las migas de pan entre todos los pétalos.
 11. Coloque la flor de cebolla empanizada en la cesta de freír.
 12. Cubra la parte superior de la cebolla con papel de aluminio.
 13. Fría con aire a 365°F durante 20 minutos.
 14. Verifique el cocimiento de la cebolla.
 15. Retire el papel de aluminio. Siga friendo con aire durante 5 minutos adicionales hasta que se dore y se ponga crujiente.

Coliflor frita según la esposa de General Tso

Si el General Tso tuviese esposa y ella tuviera una freidora, seguramente cocinaría este riquísimo plato.

- 1 cogollo (4 tazas) de coliflor
 - 2 cucharadas de aceite de canola
 - 4 a 6 chiles rojos secos y con semillas
 - 2 cucharadas de agua o más según sea necesario
 - 2 cucharadas de jengibre rallado
 - 4 dientes de ajo rallados
- Salsa**
- 2 cucharadas de vinagre de arroz sin sazonar
 - 2 cucharaditas de aceite de sésamo
 - 1/4 taza de salsa de ostras
- Aderezar:**
- Arroz integral
 - semillas de sésamo tostadas

1. Combine todos los ingredientes de la salsa en un tazón grande. Corte la coliflor en floreros y mezcle en el tazón. Agregue chiles. Cubra bien las flores y agregue a la cesta de la freidora de aire.
2. Fría con aire a 365°F durante 12 a 14 minutos, agite a los 6 minutos.

Recetas

Bollos picantes de pizza fritos con aire

Crujientes y picantes bocadillos de bondad, bañados en una sabrosa salsa de tomate, estos rollos de pizza serán el éxito de cualquier fiesta o reunión. Una excelente manera de usar sobras, las posibilidades son infinitas

aceite de oliva en aerosol

- 2 salchichas italianas picantes, peladas
- 2 tazas de queso mozzarella rallado, o cualquier queso de su elección
- 4 chiles jalapeños, semillas, tallos eliminados, picados
- 1/2 lb. de setas, en rodajas

Masas de wonton

- Salsa cremosa de espagueti de tomate, para sumergir
- 1 huevo, batido, para sellar los rollos

1. Cocine la salchicha italiana, las setas y los pimientos en la cesta de freír
2. Fria con aire a 400°F, revolviendo cada 5 minutos, durante 10 a 15 minutos o hasta que se dore.
3. Escurra la salchicha y las verduras en un plato de toallas de papel. Cuando esté lo suficientemente frío para manipular, desmenuce la salchicha cocida en pedazos pequeños. Combine salchichas, setas y pimientos en un bol pequeño.
4. Coloque una masa de wonton en la superficie de trabajo. En la parte inferior de la masa forma una línea de ingredientes: mezcla de salchicha cubierta con un puñado de queso.
5. Enrolle una vez y luego doble los lados. Siga enrollando hasta que se forme el rollo de pizza. Cepille una pequeña cantidad de huevos en el extremo del bollo para sellar. Repita hasta que la cesta de freír esté llena.
6. Coloque los bollos de pizza hacia abajo en la cesta de la freidora de aire. Rocíe con aceite de oliva.
7. Fria con aire a 375°F durante 8 a 10 minutos. De la vuelta a los bollos de pizza hasta la mitad de la freidora.
8. Sirva con su salsa de tomate favorita para mojar.

Papas de calabacín fritas con aire

Para servir 4 personas

- 2 calabaza calabacín, recortada en rodajas
- Sal
- Sal kosher, a gusto
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 taza de migas de pan panko
- 2 cucharadas de condimento de hierba de parmesano

Salsa de yogur y pesto

- 3 cucharadas de yogurt natural
- 1 cucharada de pesto de albahaca

1. Corte los calabacines por la mitad a lo largo. Corta cada mitad en 3 rodajas largas. Corta las rodajas por la mitad para formar papas con calabacín.
2. Espolvoree las papas de calabacín con sal y colóquelas en un colador durante al menos 10 minutos a 2 horas, para extraer el exceso de humedad.
3. Seque el calabacín con toallas de papel; luego agrega a un bol grande.
4. Rocíe aceite de oliva sobre las papas fritas de calabacín y mezcle hasta que estén bien cubiertas.
5. Agregue pan rallado Panko, aceite y condimento a un plato, mezcle bien.
6. Enrolle el calabacín engrasado en el panko, cubriendo todos los lados y presionando firmemente para que las migas se peguen.
IMPORTANTE: trabaje en lotes, no sobrecargue la cesta de la freidora de aire.
7. Fria con aire a 365°F, hasta que esté ligeramente crujiente y dorado, unos 10 minutos, girando las rodajas hasta la mitad de freirlas.
8. Traslade las papas fritas de calabacín a un plato, espolvoree con sal. Combina el yogur y el pesto en un plato pequeño. Sirva inmediatamente.

Recetas

Cupcakes de bananas y pepitas de chocolate

(preparados en 8 minutos)

Bananas frescas y jugosas en cada bocado. Ligero y dulce, estos cupcakes son muy fáciles de hacer y se hornean en 8 minutos. Estos postres dulces van a cualquier parte.

Tome uno con una taza de café, y los niños pueden tomar un vaso de leche. Fría todos los pequeños pasteles que necesite, ¡guarde la masa restante y los cupcakes frescos al día siguiente!

- Moldes de papel de aluminio para cupcakes
- Aceite de coco en aerosol
- 1 (16 oz.) paquete de preparados para pasteles blancos, de su marca favorita
- 1 clara de huevo
- 1 huevo
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 1 banana madura, aplastada
- 1-1/4 taza de leche de almendras, de vainilla o natural, sin azúcar
- 1 taza de galletas con pepitas de chocolate molidas
- 1/4 taza de pepitas de chocolate
- 1/4 taza pepitas de butterscotch

1. **Haga puré la banana en un bol grande. Agregue el resto de los ingredientes y mezcle hasta que estén bien mezclados.**
2. **Coloque papel de aluminio en la cesta de freír. Rocié bien los moldes de cupcake de aluminio con aceite de coco. Llene los moldes de los cupcakes por igual, no más de 2/3 con la mezcla.**
3. **Fría con aire a 365°F, hasta que esté dorado, aproximadamente 8 minutos.**
4. **Verifique que esté cocido. Pon un palillo en el centro del cupcake; si sale limpio, los cupcakes están completamente horneados. De lo contrario, continúe freír al aire por 1 minuto adicional si es necesario..**



Garantía limitada de DOS AÑOS

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

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

EXCLUSIONES:

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

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

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:

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



GRACIAS

para su compra

**REGISTRARSE
Y FIRMAR**



para arriba para anuncios especiales y los
ingresos de la moda!

**¡CUÉNTANOS LO
QUE PIENSAS!**



Evaluar, revisar o hacernos una pregunta.

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

BELLA is a registered trademark of Sensio Inc., Montréal, Canada H3C 4S9.
All rights reserved.

BELLA es una marca registrada de Sensio Inc., Montréal, Canada H3C 4S9.
Todos los derechos reservados.

000068 Rev. 0