

PowerXL™



AIR FRY OVEN

HORNO CON FREIDORA DE AIRE

Manual de uso y cuidado
Use & Care Manual

MODELS: TO6030-1SP

PowerXL™ Air Fry Oven

BEFORE YOU BEGIN

The **PowerXL™ Air Fry Oven** will provide you many years of delicious family meals and memories around the dinner table. But before you begin, it's very important that you read this entire manual, making certain that you are completely familiar with this appliance's operation and precautions.

Appliance Specifications

Model Number	Supply Power	Rated Power	Unit Capacity	Temperature	External Dimensions
TO6030-1SP	120V	1500W	24 Qt	250-450°F	11.6" H x 18.6"W x 13.9" D

Table of contents

<i>Important Safeguards</i>	4
<i>Getting To Know Your Air Fry Toaster Oven</i>	6
<i>Getting Started</i>	7
<i>Cooking Function Information</i>	8
<i>Care And Cleaning</i>	10
<i>Air Fry Cooking Chart</i>	12
<i>Recipes</i>	13

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow time to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or if the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact consumer support at the toll-free number listed in the warranty section.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, turn the Timer and Toast shade knobs to the O position (OFF). Then unplug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Do not clean oven with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, causing risk of electric shock.
- Do not attempt to clean the heating elements.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, as they may create fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable materials including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the unit while in operation.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and other items not constructed of oven safe metal and glass pans.
- Do not cover crumb tray or any part of this oven with metal foil. This will cause overheating in the oven.
- 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 instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not leave unattended while in operation. Food ignition may occur. If this happens, unplug the unit, but DO NOT open door. To reduce the risk of fire, keep oven interior completely clean and free of food residues, oil, grease and other combustible materials.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDING PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.


TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If an extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the 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; and
 - 3) The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

 <small>SLBCL.COM 800.226.0642 PA. 800SH-190</small>	<h1>CAUTION</h1>
	<p>THIS OVEN GETS HOT. WHEN IN USE, ALWAYS USE OVEN MITTS OR POT HOLDERS WHEN TOUCHING ANY OUTER OR INNER SURFACE OF THE OVEN.</p>

Getting To Know Your Air Fry Oven



1. Air Fry mesh cooking basket
2. Rack
3. Bake pan/drip tray
4. Easy-view glass door
5. Power indicator light
6. Temperature knob
7. Function knob
8. Timer with toast shades
9. Crumb tray*

See Getting Started section for correct position.



There are two ways to turn the toaster oven ON:

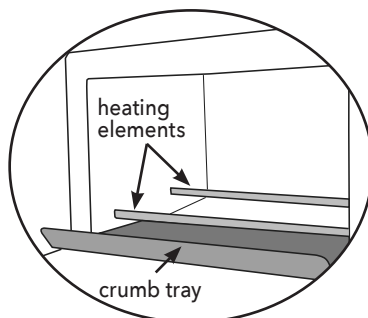
- Turn Timer knob past 20 and then to desired time.
- Turn Timer knob to "Stay On". To turn OFF turn the Timer knob to the **O** position.

Product may vary slightly from what is illustrated.

Getting Started

This appliance is intended for household use only.

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/powerxl to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in Care and Cleaning Section.
- Select a location where this unit is to be used, allowing enough space from the back of the unit and wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls. During operation, the unit should have 6 inches or more of clearance around sides, back, and top.
- Before use, make sure that the crumb tray is inserted below the heating elements.



Important information about using your oven

- This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.
- When using the oven for the first time, you may notice smoke or a slight odor during the first few minutes. This is normal.
- Be sure food or baking pan does not come within 1 1/2 inches (3.8 cm) of the top heating elements.
- Food should not extend beyond the edges of the baking pan to avoid drippings from falling onto the heating elements.
- Many factors influence cook times such as altitude, humidity and variations in electrical grids. For best results, monitor the end of the cook cycle.
- **Cooking Containers:** Metal, ovenproof glass or ceramic bakeware can be used in your oven. Follow the manufacturer's instructions. Be sure the top edge of the container is at least 1 1/2 inches (3.81 cm) away from the upper heating elements.
- Temperatures in the oven will be lower than your set point. This is due to advanced heating elements used in this oven. Temperature dial settings have been calibrated to provide expected results for most recipes taking into account the advanced heating elements.
- You must set the timer or select Stay On for the oven to function.
- You can cook your food 3 ways:
 - Use the bake pan/drip tray placed on the slide rack.
 - Place the bake pan/drip tray under the slide rack / broil rack.
 - Place food on Air Fry mesh rack

Note: For best results, when baking or cooking, preheat the oven for at least 5 minutes at the desired temperature setting.

BAKE



Note: This oven has been designed to cook rapidly. Please inspect your items earlier than the prescribed cook time for a conventional oven to ensure that they do not get overcooked.

Open oven door and insert rack to the middle rack position.

1. Place items to be baked directly on wire rack or place pan on wire rack.
2. If the items are going to be placed directly on the wire rack, slide the baking pan into the guide under the wire rack to catch drippings during baking.
3. Set temperature selector knob to the desired temperature.
4. Turn Function knob to select Bake
5. Turn TIMER selector knob to 20 and then turn to desired baking time. Select Stay On to bake longer than 60 minutes or to control cooking time yourself. The power indicator light comes on and remains on during the entire baking time.

Note: You must set the timer for the oven to function.

6. Once oven has preheated, open oven door and insert food. Close oven door.
7. If using the oven timer, there will be an audible signal once the baking cycle is complete. The oven turns off and the power indicator light goes out. If not using the oven timer, turn the oven off once the cooking cycle is complete.
8. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the cooked food.
9. Unplug appliance when not in use.

AIR FRY



Air Fry technology uses high intensity hot air to bake, brown, and crisp your favorite fried foods with little to no oil.

Note: It is not necessary to preheat the oven for air frying.

Note: Arrange your food in a single layer on the mesh rack for optimal air frying results. Stacking food in multiple layers may result in improperly cooked food and slower cook times.

Note: When cooking greasy food, insert the baking drip tray under the wire rack as shown. (A) This will prevent smoking that is caused by grease landing on the heating element.

1. Place food on Air Fry mesh rack. No other racks, pans, or trays are needed. Make sure that the crumb tray is inserted below the heating elements.
2. Open door and slide Air Fry mesh rack with food into the middle or lower rack position.
3. Set temperature knob to your desired temperature. Start with 450F if you don't have a recipe you are following.



4. Turn Function knob to select Air Fry mode.
5. Turn TIMER selector knob to 20 and then turn to desired Air Frying time. Select Stay On to air fry longer than 60 minutes or to control cooking time yourself. The power indicator light comes on and remains on during the entire Air Frying time.

Note: You must choose Stay On or set the timer for the oven to start.

6. If using the oven timer, there will be an audible signal once the Air Fry cycle is complete. The oven turns off and the power indicator light goes out. If not using the oven timer, turn the oven off once the cooking cycle is complete.
7. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the cooked food.

Note: Clean out the crumb tray frequently when using the air fry setting.

8. Unplug the appliance when not in use.

BROIL



OR



For optimal results use upper rack position. Be sure food or baking dish does not come within 1 1/2 inches of the top heating element.

Note: It is not necessary to preheat the oven for broiling

1. Set temperature selector knob to BROIL.
2. Set Function knob to select Broil
3. Set the timer selector knob to 20 then turn back or forward to desired broiling time. Select Stay On to bake longer than 60 minutes or to control cooking time yourself. The power indicator light comes on and remains on during the entire broiling time.

Note: You must set the timer for the oven to function.

4. Open oven door and insert food. Close oven door.
5. If using the oven timer, there will be an audible signal once the broiling cycle is complete. The oven turns off and the power indicator light goes out. If not using the oven timer, turn the oven off once the cooking cycle is complete.
6. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the cooked food.
7. Unplug appliance when not in use.

Note: For best results when broiling meat, turn over the meat half-way through broiling.

TOAST



It is not necessary to preheat the oven for toasting.

1. Open oven door and insert rack in the lower rack position. The toaster will hold a maximum of 6 slices of bread, placed in a single layer.
2. Set function knob to TOAST position.
3. Place items to be toasted directly on slide rack in the lower rack position and close the door.

4. Turn Timer knob to past 20 and then turn to desired toast shade.
5. The power indicator light comes on and remains on until toasting cycle is complete.
6. When toast cycle is complete, there will be an audible signal. The oven and the power indicator light will turn off.
7. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the toast.
8. Unplug appliance when not in use.

Note: You must set the timer knob as desired for the oven to begin toasting.

KEEP WARM

1. Place rack in the middle rack position.
2. Set temperature knob to MIN
3. Set function knob to WARM.
4. Turn Timer knob to "Stay On" or turn Timer knob past 20 and then to desired time.
5. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the food.
6. Unplug appliance when not in use.

CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

Important: Before cleaning any part, be sure the oven is off, unplugged, and cool.

Note: Do not allow food debris to accumulate in oven cavity. Do not use aerosol or spray oven cleaners.

1. Clean the glass door with a sponge, soft cloth, or nylon pad and dish soap and warm water. Do not use a spray cleaner.
2. Remove crumb tray, wire rack, air fry mesh cooking rack, and bake pan and wash them in hot water with dish soap. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad.

Note: The rack and air fry mesh cooking rack, are dishwasher safe. We recommend washing the bake pan and crumb tray by hand in hot water with dish soap.

3. Wipe the outside of the oven with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.
4. Do not attempt to clean the heating elements. Any food that comes into contact with the elements will burn off on its own.

CARE AND CLEANING

After using your oven for an extended period of time, it may be necessary to deep clean your oven to remove baked-on stains, or grease.

1. Ensure the crumb tray is in place but other accessories are removed.
2. Create a mixture of 3 parts baking soda and 1 part water. This will create a baking soda cleaning paste, but it should not be too thick.
3. Apply some of the paste to a paper towel, sponge or nylon pad.
4. Scrub the stained areas with the baking soda paste with medium pressure. Continue scrubbing until the surfaces are clean.
5. Using a moist sponge, wipe away the remaining soda paste. Clean up any baking soda paste that may have fallen onto the crumb tray during the cleaning process.

If additional assistance is needed, please contact our consumer service team at
1-800-465-6070.

Air Fry Cooking Chart

FOOD	COOK TEMP	COOK TIME*
Frozen Food		
Chicken Nuggets	425°F / 215°C	13-16 min. or until crisp and golden brown.
Chicken Strips	425°F / 215°C	25-28 min. or until crisp and golden brown.
Fish Sticks	425°F / 215°C	10-12 min. or until crisp and golden brown.
Breaded Onion Rings	450°F / 230°C	10-12 min. or until breading is crisp.
Breaded Mushrooms	425°F / 215°C	16-20 min. or until breading is crisp.
Mozzarella Sticks	425°F / 215°C	10-12 min. or until breading is crisp.
Jalapeño Poppers	425°F / 215°C	14-16 min. or until breading is crisp.
Corn Dogs	425°F / 215°C	23-25 min. if frozen. Rotate front to back halfway through cooking.
Potato Skins	450°F / 230°C	13-15 min. or until hot and cheese is melted.
Straight or Crinkle Cut Fries	450°F / 230°C	18-24 min. or until golden brown.
Thick Steak Fries	425°F / 230°C	20-25 min. or until golden brown.
Thin Shoestring Fries	425°F / 215°C	14-18 min. or until golden brown.
Seasoned Potato Nuggets	450°F / 230°C	20-25 min. or until golden brown.
Broccoli (Frozen)	425°F / 215°C	18-20 min. Spray florets with a little pan spray. Season with salt and pepper.
Cauliflower (Frozen)	425°F / 215°C	18-20min Spray florets with a little pan spray. Season with salt and pepper.
Fresh Vegetables		
Potato Wedge/Fries	425°F / 215°C	20-25 min. or until golden brown.
Broccoli	400°F / 200°C	12-14 min. Toss florets in 1-2 Tbsp. of oil. Season with salt and pepper.
Cauliflower	400°F / 200°C	15-17 min. Toss florets in 1-2 Tbsp. of oil. Season with salt and pepper.
Poultry *Cook with drip tray underneath wire rack		
Chicken Wings (Thawed/Fresh)	400°F / 200°C	25-35 min. or until internal temp is 165°F / 75°C.
Chicken Drumsticks (Thawed/Fresh)	425°F / 215°C	25-35 min. or until internal temp is 165°F / 75°C.

*For these and other foods, please review manufacturer suggested cook times for baking or air frying.

Note: Do not air fry frozen raw meats (i.e. burgers, steaks).

Breakfast Egg Rolls

Prep Time: 10 minutes

Cook Time: 10 minutes

Total Time: 20 minutes

Servings: 5 egg rolls

Serving Size: 1 egg roll



Ingredients:

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1 tsp. unsalted butter | ½ cup cheddar cheese, shredded |
| 4 eggs | 5 egg roll wrappers |
| 1 tsp. minced garlic | Small bowl of water |
| Salt and pepper to taste | Pan spray |
| 4 slices of bacon (or meat of your choice)
cooked, and crumbled | |
-

Directions:

1. Add the butter to a medium frying pan, over medium heat. Crack the eggs into a small bowl and scramble. Stir in garlic, salt and pepper. Pour into the frying pan.
2. Sprinkle the bacon and cheese on top of the eggs and stir to incorporate until the eggs are cooked through.
3. Lay an egg roll wrapper on a flat surface so that one point is facing you (think diamond). Brush the edges with water. Place 3 tablespoons of the egg mixture onto the center of the wrapper. Fold the sides in to the center and then fold the point closest to you over the egg mixture. Roll tightly away from you and seal the top point with more water to help seal the egg roll.
4. Over a sink spray the air fry basket with pan spray and then place the egg rolls on the basket. Insert basket into oven.
5. Set the temperature to 425 °F, turn the function knob to Air Fry, and set the timer to 10 minutes
6. Serve warm.

Black Bean & Sweet Potato Burritos

Prep Time: 25 minutes **Cook Time:** 10-20 minutes **Total Time:** 45 minutes

Servings: 8 servings **Serving Size:** 1 flautas



Ingredients:

8 fajita sized flour tortillas	¼ tsp. cayenne pepper
1 cup black beans (drained and rinsed)	4-6 oz. shredded cheese
1 cup canned chipotle corn	1-2 Tbsp. enchilada sauce
1 medium sweet potato, cooked and diced	Salt and pepper to taste
¼ cup diced onion	Olive oil spray
1 tsp. minced garlic	Optional Toppings:
½ tsp. chili powder	Cilantro, chopped
½ tsp. garlic powder	Salsa or Pico de Gallo
1 Tbsp. minced fresh cilantro	Sour cream
½ tsp. cumin	Lime, sliced
	Guacamole

Directions:

1. In a sauté pan over medium heat add a tsp. or two of oil or butter and add onion, corn, black beans, sweet potato, and garlic. Sauté until vegetables are heated through and slightly softened. Add spices and sauté for a minute or two then add enchilada sauce. Adjust any seasonings to taste.
2. Next, working in small batches of maybe 3-4 tortillas, place tortillas on a plate and microwave on high for 30 seconds. Tortillas should be warmed through to make them more pliable.
3. Add a line of veggie filling to the center of the bottom half of each tortilla about 1 inch thick.
4. Top it off with a layer of cheese and fold in the sides. Roll up to form a burrito. Repeat from Step 2 until all the ingredients are used up.
5. Over a sink spray the air fry basket with pan spray, then lay 4 of the finished burritos on the basket and insert into the oven.
6. Set the temperature to 425 °F, turn the function knob to Air Fry and set the timer to 7 minutes. Cook until burritos are warmed through and starting to brown.
7. Serve warm with additional toppings. Enjoy!

Mini Cuban Naan Pizzas

Prep Time: 10 minutes

Cook Time: 5 minutes

Total Time: 15 minutes

Servings: 1 serving

Serving Size: 1 mini pizza



Ingredients:

- | | |
|--|---|
| 2 oz. cooked pulled pork | 1-2 slices ultra-thin ham |
| 1 mini naan bread
(approx 6-in. diameter) | Salt to taste |
| 1 Tbsp. Dijon mustard | 1-2 sliced hamburger pickles |
| 3 heaping Tbsp. Swiss cheese | Hot sauce (optional for topping) |
| | Cilantro, chopped
(optional for topping) |
-

Directions:

1. Place naan bread on air fry basket, spread evenly with Dijon mustard, ham, pork, pickles, and Swiss cheese. Insert basket into oven.
2. Set the temperature to 425 °F, turn the function knob to Air Fry, and set timer to 5 minutes.
3. Air fry until cheese is melted then pull from oven and top with hot sauce and cilantro if desired.

NOTE: If your naan is larger than 6-in. in diameter, adjust the amounts of other ingredients to accommodate.

NOTE: This recipe is easy to double, triple, etc.

Simple Roasted Broccoli

Prep Time: 5 minutes

Cook Time: 20 minutes

Total Time: 25 minutes

Servings: 4 servings

Serving Size: 1/3 cup



Ingredients:

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 (10 oz.) bag broccoli florets (frozen); cut larger pieces so florets are as uniform as possible | 1/2 tsp. pepper |
| 4 Tbsp. olive oil | 1/2 large fresh lemon, juiced |
| 1 tsp. salt | 2 Tbsp. shredded parmesan cheese |
-

Directions:

1. In a large bowl, add broccoli, oil, salt and pepper. Toss to coat.
2. Place broccoli in the air fry basket. Insert into the oven.
3. Set temperature to 400 °F, turn the function knob to Air Fry, and set the timer to 18-20 minutes. Air fry until florets are crispy.
4. Carefully remove the air fry basket and return the broccoli to the large bowl. Toss with lemon juice and parmesan cheese. Serve immediately.

Air Fried Potato Wedges

with Fry Sauce

Prep Time: 10 minutes **Cook Time:** 25 minutes **Total Time:** 35 minutes

Servings: 4 servings **Serving Size:** 3-4 wedges



Ingredients:

- 1 lb. russet potatoes cut into wedges
- 2 Tbsp. olive oil
- 2 tsp. salt
- 1 tsp ground pepper

Fry Sauce:

- ½ cup mayonnaise
 - ¼ cup ketchup
 - ½ tsp. garlic powder
 - ½ tsp. smoked paprika
 - ¼ tsp. salt
 - ½ tsp. ground yellow mustard
 - ½ tsp. dill pickle juice
 - ¼ tsp. ground black pepper
-

Directions:

1. Whisk together oil, salt and pepper in a large bowl. Add the potatoes wedges and stir to coat. Transfer the potatoes to the air fry basket and spread around so the wedges are not touching.
2. Slide the air fry basket into the oven. Set the temperature to 425 °F, turn the function knob to Air Fry, and set the timer to 25 minutes.
3. Potato wedges are done when they start to brown. If the wedges are thicker it may take them a little longer than 25 minutes to air fry.
4. While the potatoes are cooking make the fry sauce.
5. In a medium bowl combine all the ingredients and whisk together. Cover and refrigerate until ready to serve.

PowerXL™ Horno y Freidora de aire

ANTES DE COMENZAR

La freidora de aire **PowerXL™ Horno y Freidora de aire** le brindará muchos años de deliciosas comidas familiares y grandes recuerdos alrededor de la mesa. Pero antes de comenzar, es muy importante leer el manual completo, asegurándose de estar completamente familiarizado con el funcionamiento y las precauciones de este aparato.

Especificaciones técnicas

Número de modelo	Alimentación eléctrica	Potencia nominal	Capacidad de la cesta	Temperatura	Dimensiones externas
TO6135-0SP	120V	1500W	24 Qt	250-450°F	11.6" H x 18.6" W x 13.9" D

Table de contenidos

Medidas de seguridad importantes **20**

Conozca su horno tostador con freidora de aire **22**

Antes del Primer Uso **23**

Información de las funciones de cocción **24**

Cuidado y limpieza **27**

Freír con aire Tabla de cocción **28**

Recettes **29**

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalare o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, que haya fallado, o haya sido dañado de cualquier otra manera. Llame al número de servicio para el consumidor que aparece en este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- Para desconectar, gire la perilla Timer/Toast (reloj automático/tostar) a la posición O (OFF) (apagado). Luego desenchufe del tomacorriente.
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- Utilice extrema precaución cuando extraiga la bandeja o deseche grasa caliente.
- No use almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato. Las fibras metálicas podrían entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en el riesgo de un choque eléctrico.
- No intente limpiar los elementos de calor.
- A fin de evitar el riesgo de incendio o choque eléctrico, jamás introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal adentro del aparato.
- Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras se encuentra en funcionamiento o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes. Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras se encuentre en uso.
- Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras se encuentre en uso.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y ningún otro artículo que no esté construido de metal y bandejas de vidrio aptos para horno.
- A fin de evitar que el aparato se sobre caliente, no cubra la bandeja para los residuos como ninguna otra superficie del aparato con papel de aluminio.
- Si no está cocinando, simplemente desenchufe el cable del tomacorriente. Para apagar el horno mientras cocina, presione la perilla TIME (tiempo de cocción). Las palabras NOW COOKING (ahora cocinando) mostradas en la pantalla se apagarán y el horno emitirá un bip por tres veces.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.

- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.
- Este aparato no está diseñado para operar por medio de un temporizador externo o control remoto.
- No deje el horno desatendido mientras esté funcionando. En caso de que ocurriera un incendio mientras se cocinan los alimentos, desenchufe el horno pero NO abra la puerta. Para reducir el riesgo de incendio, mantenga el interior del

- horno completamente limpio y libre de residuos de alimentos, aceite, grasa, o de cualquier otro material combustible.
- Se debe ejercer extrema precaución cuando se utilizan recipientes de metal o vidrio.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES. Este aparato eléctrico es para uso domestico unicamente.

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en le tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.


TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado

CABLE ELÉCTRICO

- Un cable de alimentación corto es provisto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Existen cables de extensión disponibles y estos pueden ser utilizados si se toma el cuidado debido en su uso.
- Si se utiliza un cable de extensión:
 - La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del aparato;
 - Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra; y
 - El cable debe ser acomodado de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece sin darse cuenta.

Nota: Si el cable de alimentación está dañado, por favor llame al número del departamento de garantía que aparece en estas instrucciones.

	<h1>PRECAUCIÓN</h1>
	<p>ESTE HORNO SE CALIENTA CUANDO ESTÁ EN USO. SIEMPRE USE AGARRADERAS O GUANTES DE COCINA CUANDO TOQUE TODA SUPERFICIE INTERNA O EXTERNA DEL HORNO.</p>

Conozca su Horno freidora de aire



1. Cesta de cocción de malla para freír con aire
2. Parrilla
3. Bandeja para hornear /bandeja de goteo
4. Puerta de vidrio transparente
5. Luz indicadora de funcionamiento
6. Perilla de temperatura
7. Perilla de función
8. Reloj automático con niveles de tostado
9. Bandeja de residuos*

Ver la sección de Preparación para la posición correcta.*



Hay dos maneras de encender el horno tostador:

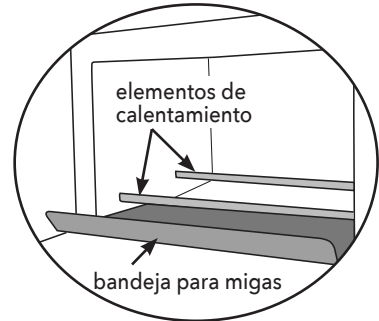
- Gire la perilla del reloj automático pasado de la posición 20 y luego hasta el tiempo deseado
- Gire la perilla del reloj automático hasta la función de encendido continuo ("stay on") Para apagar, gire la perilla hasta la posición "O"

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

Antes del Primer Uso

Este producto es solo para uso doméstico.

- Retire todo material de empaque, todas las etiquetas y la tira plástica alrededor del enchufe.
- Retire y conserve la literatura.
- Por favor visite www.prodprotect.com/powerxl para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles según es indicado en la sección de Cuidado y Limpieza.
- Escoja un lugar donde utilizar esta unidad, dejando suficiente espacio entre la parte posterior y la pared para permitir que el calor fluya sin dañar los gabinetes y las paredes. Durante el uso, la unidad debe tener 6 pulgadas o más de espacio alrededor de los lados, la parte posterior y parte superior.
- Antes de usar, verifique que la bandeja para migas esté insertada debajo de los elementos de calentamiento.

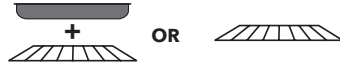


Información importante acerca del uso de su horno

- Este horno se calienta. Cuando esté en uso, siempre use guantes de cocina o agarraderas de olla al tocar toda superficie externa o interna del horno.
- Cuando utilice el horno por primera vez, podría notar humo o un ligero olor durante los primeros minutos. Esto es normal.
- Asegúrese de que los alimentos o que la bandeja de hornear se encuentre a una distancia no menos de 1 1/2 pulgadas (3.8 cm) de los elementos de calor superiores.
- Los alimentos no deben extenderse de los bordes de la bandeja para hornear a fin de evitar que el exceso de goteo caiga sobre los elementos de calor.
- Muchos factores influyen los tiempos de cocción como la altitud, humedad y variaciones en las redes eléctricas. Para los mejores resultados, supervise el final del ciclo de cocción.
- Recipientes de Cocción: Su horno le permite utilizar recipientes de metal, de vidrio resistente al calor o de cerámica. Siga las indicaciones del fabricante. Asegúrese de que haya un espacio mínimo de 1 1/2" (3.8 cm) entre el borde superior del recipiente y los elementos de calor superiores.
- Las temperaturas en el horno estarán más bajas que el punto de ajuste de temperatura que usted seleccionó. Esto es debido a los elementos de calor avanzados utilizados en este horno. El control de los ajustes de temperatura han sido calibrado para proporcionar resultados esperados para la mayoría de las recetas, tomando en consideración lo elementos de calor avanzados.
- Para activar el horno, se requiere ajustar el reloj automático a un tiempo de cocción determinado o seleccionar la posición de encendido continuo. (Stay On)

- Usted puede cocinar los alimentos de 3 maneras:
 - Use la bandeja de hornear/goteo colocada sobre la parrilla corrediza.
 - Coloque la bandeja de hornear como bandeja de goteo, insertada debajo de la parrilla corrediza/parrilla de asar.
 - Coloque los alimentos en la parrilla de malla para freír con aire.

HORNEAR (BAKE)



Nota: Para los mejores resultados, al hornear o cocinar, precaliente el horno como mínimo 10 minutos a la temperatura deseada.

Nota: Este horno está diseñado para cocinar rápidamente. Por favor, revise sus alimentos antes del tiempo de cocción recomendado para un horno convencional y así asegurar que estos no se cocinen en exceso.

1. Abra la puerta e inserte la parrilla en la posición del centro.
2. Coloque directamente los alimentos a cocinar sobre la parrilla o coloque la bandeja para hornear sobre la parrilla.
3. Si los alimentos van a ser colocados directamente sobre la parrilla, deslice la bandeja para hornear dentro de la guía debajo de la parrilla para recoger los jugos que caigan durante el ciclo de cocción.
4. Gire la perilla de funciones (Function) para seleccionar la función de hornear (Bake).
5. Gire el control selector de temperatura a la temperatura deseada.
6. Gire el control selector de tostado/reloj automático a 20 minutos y luego gírelo hacia la izquierda o hacia la derecha hasta alcanzar al tiempo de cocción deseado, incluyendo el tiempo de precalentamiento. (Seleccione la opción de encendido continuo (Stay On) para cocinar los alimentos por más de 60 minutos o si desea controlar el tiempo de cocción.)

Nota: Es necesario ajustar el reloj automático para que el horno funcione.

7. Una vez que el horno se haya precalentado, abra la puerta y coloque los alimentos dentro del horno. Cierre la puerta.
8. Los elementos de calor se encenderán y apagarán para mantener uniforme la distribución de calor. El horno se apaga y la luz indicadora de encendido se apaga. Si no está utilizando el reloj automático, apague el horno una vez que ciclo de cocción haya terminado.
9. Abra la puerta del horno y usando guantes de cocina o agarradores de ollas, deslice la parrilla corrediza junto con la bandeja de hornear hacia afuera para retirar los alimentos.
10. Desenchufe el horno cuando no esté en uso.

FREÍR CON AIRE (AIR FRY)



La tecnología para freír con aire utiliza aire caliente de alta intensidad para hornear, dorar, y crujir sus alimentos fritos favoritos con poco o ningún aceite.

Nota: No es necesario precalentar el horno para freír con aire.

Nota: Acomode sus alimentos en una sola capa en la parrilla de malla para freír con aire y obtener resultados óptimos. Apilar los alimentos en capas múltiples podría resultar en alimentos cocinados inadecuadamente y tiempos de cocción más lentos.

Nota: Cuando cocine alimentos grasosos, inserte la bandeja de goteo para hornear debajo de la parrilla como se muestra. (A) Esto evitará el humo causado por la grasa que cae sobre el elemento de calentamiento.



1. Coloque los alimentos en la parrilla de malla para freír con aire. No se necesitan otras parrillas ni bandejas. Verifique que la bandeja para migas esté insertada debajo de los elementos de calentamiento.
2. Abra la puerta del horno y deslice la parrilla con los alimentos en la posición del medio o más baja.
3. Ajuste la perilla de temperatura a la temperatura deseada. Comience con 450F si no tiene una receta a seguir.
4. Gire la perilla de funciones (Function) para seleccionar el modo de freír con aire caliente (Air Fry).
5. Gire la perilla selectora del reloj automático hasta la posición 20 y luego gírela al tiempo deseado para freír con aire. Seleccione la función Stay On (funcionamiento continuo) para freír con aire por más de 60 minutos o para controlar el tiempo de cocción manualmente. La luz indicadora de funcionamiento se ilumina y se mantiene iluminada durante el tiempo total del ciclo de freír con aire.

Nota: Debe escoger la función Stay On (funcionamiento continuo) o fijar el reloj automático para que el horno se active.

6. Si utiliza el reloj automático del horno, se emitirá una señal audible una vez que termine el ciclo de freír con aire. El horno se apaga y la luz indicadora de funcionamiento también se apaga. Si no utiliza el reloj automático, apague el horno cuando termine el ciclo de cocción.
7. Abra la puerta del horno. Utilizando guantes de horno o agarraderas de olla, deslice la parrilla hacia fuera para retirar los alimentos cocinados.

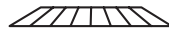
Nota: Limpie la bandeja para migas frecuentemente cuando use la función de freír con aire.

8. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

DE ASAR (BROIL)



OR



Para resultados óptimos, use la posición de parrilla superior. Asegúrese de que la comida o la fuente para hornear no queden a menos de 1 1/2 pulgadas del elemento calefactor superior.

Nota: No es necesario precalentar el horno para utilizar la función de asar.

1. Gire el control selector de temperatura a la posición de asar.
2. Ajuste la perilla de funciones (Function) para seleccionar la función de asar (Broil).
3. Ajuste la perilla del reloj automático a la posición 20 luego gírela hacia la izquierda y hacia derecha hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado. Seleccione la posición de funcionamiento continuo (Stay On) para cocinar por más de 60 minutos o si usted desea controlar el tiempo de cocción. La luz indicadora de funcionamiento se ilumina y se mantiene iluminada durante el tiempo de cocción.

Nota: Usted debe ajustar el tiempo de cocción para que el horno FUNCIONE.

4. Abra la puerta y coloque los alimentos dentro del horno. Cierre la puerta.
5. El horno emite una señal de aviso cuando finaliza el ciclo de asado. El horno se apaga y la luz indicadora de funcionamiento también se apaga. Si no está utilizando el reloj automático, apague el horno una vez que el ciclo de cocción haya terminado.
6. Abra la puerta del horno y usando guantes de cocina o agarradores de ollas, deslice la parrilla corrediza junto con la bandeja de hornear hacia afuera para retirar los alimentos.
7. Desenchufe el horno cuando no esté en uso.

Nota: Para los mejores resultados cuando ase carne, voltee la carne a mitad del ciclo de cocción.

TOSTAR (TOAST)



No es necesario precalentar el horno para tostar.

1. Abra la puerta del horno e inserte la parrilla en la posición de parrilla inferior. El horno acomodará un máximo de 6 rebanadas de pan, colocadas en una sola capa.
2. Ajuste la perilla de funciones (Function) hasta la función de tostar (Toast).
3. Coloque los alimentos a tostar directo sobre la parrilla deslizante en la posición inferior y cierre la puerta.
4. Gire la perilla del reloj automático pasado de la posición 20 y luego hasta el nivel de tostado deseado.
5. La luz indicadora de funcionamiento se ilumina y permanece encendida hasta finalizar el ciclo de tostado.
6. Al finalizar el ciclo de tostado, el horno emite una señal de aviso. El horno y la luz indicadora de encendido se apagan.
7. Abra la puerta del horno. Use guantes o agarradores de olla para deslizar la parrilla y retirar los alimentos.
8. Desenchufe el horno cuando no esté en uso.

Nota: Debe ajustar las perilla del reloj automático según lo desee para que el horno inicie el ciclo de tostado.

MANTENER CALIENTE (WARM)

1. Coloque la parrilla en la posición del centro.
2. Ajuste la perilla de temperatura para seleccionar la función de minutos (MIN).
3. Ajuste la perilla de funciones para seleccionar la función de calentar (WARM).
4. Gire la perilla del reloj automático (Timer) hasta la posición "Stay On" (funcionamiento continuo) o gire la perilla del reloj automático (Timer) pasada de la posición 20 y después hasta el tiempo de cocción deseado.
5. Abra la puerta del horno. Utilizando guantes de cocina y agarraderas de olla, deslice la parrilla hacia afuera para retirar los alimentos.
6. Desenchufe el horno cuando no esté en uso.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Si necesita servicio, consulte a personal de servicio calificado.

Importante: Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegúrese de que esté apagado, desenchufado y frío.

Nota: No permita que se acumule residuos de alimentos en la cavidad del horno. No utilice productos de limpieza para horno en aerosol.

1. Limpie la puerta de vidrio con una esponja, un paño suave o un estropajo de nylon con líquido de fregar y agua caliente. No utilice un producto de limpieza en aerosol
2. Retire la bandeja para migas, la parrilla, la parrilla de malla para freír con aire y la bandeja para hornear, y lávelas con agua caliente y líquido de fregar. Para eliminar las manchas persistentes, utilice un estropajo de poliéster o nylon.

Nota: *La parrilla y la parrilla de malla para freír con aire son aptas para la máquina lavaplatos. Recomendamos lavar la bandeja para hornear y la bandeja para migas a mano con agua caliente y líquido de fregar.*

3. Limpie el exterior del horno con un paño húmedo o una esponja. Seque bien.
4. No intente limpiar los elementos de calor. Cualquier alimento que entre en contacto con los elementos de calor se quemará por sí solo.

Si necesita ayuda adicional, por favor comuníquese con nuestro equipo de servicio para el consumidor, llamando al número
1-800-465-6070.

Freír Con Aire Tabla de cocción

ALIMENTO	TEMP. DE COCCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN*
Alimentos congelados		
Nuggets de pollo	425°F / 215°C	13-16 min. o hasta que esté crujiente y dorado.
Tiras de pollo	425°F / 215°C	25-28 min. o hasta que esté crujiente y dorado.
Palitos de pescado	425°F / 215°C	10-12 min. o hasta que esté crujiente y dorado.
Aros de cebolla empanizados	450°F / 230°C	10-12 min. o hasta que el empanizado esté crujiente.
Champiñones empanizados	425°F / 215°C	16-20 min. o hasta que el empanizado esté crujiente.
Palitos de queso mozzarella	425°F / 215°C	10-12 min. o hasta que el empanizado esté crujiente.
Jalapeños rellenos	425°F / 215°C	14-16 min. o hasta que el empanizado esté crujiente.
Perros calientes de maíz	425°F / 215°C	23-25 min. si está congelado. Rote del frente a la parte posterior a mitad del ciclo de cocción.
Papas rellenas con cascara	450°F / 230°C	13-15 min. o hasta que esté caliente y el queso esté derretido.
Papas fritas congeladas cortadas en tiras o con corte ondulado	450°F / 230°C	18-24 min. o hasta que esté dorado.
Papas fritas congeladas gruesas	425°F / 230°C	20-25 min. o hasta que esté dorado.
Papas fritas congeladas bien finitas	425°F / 215°C	14-18 min. o hasta que esté dorado.
Papa sazonadas en trozos	450°F / 230°C	20-25 min. o hasta que esté dorado.
Brócoli (congelado)	425°F / 215°C	18-20 min. Rocíe los ramilletes con un poco de aceite en aerosol. Sazone con sal y pimienta.
Coliflor (congelada)	425°F / 215°C	18-20 min. Rocíe los ramilletes con un poco de aceite en aerosol. Sazone con sal y pimienta.
Vegetales frescos		
Papas fritas crudas	425°F / 215°C	20-25 min. o hasta que esté dorado.
Brócoli	400°F / 200°C	12-14 min. Revuelva los ramilletes en 1-2 cucharadas de aceite. Sazone con sal y pimienta.
Coliflor	400°F / 200°C	15-17 min. Revuelva los ramilletes en 1-2 cucharadas de aceite. Sazone con sal y pimienta.
Aves *Cocine con la bandeja de goteo colocada debajo de la parrilla.		
Alas de pollo (Descongelado/fresco)	400°F / 200°C	25-35 min. o hasta que la temperatura interna alcance 75°C.
Muslos de pollo (Descongelado/fresco)	425°F / 215°C	25-35 min. o hasta que la temperatura interna alcance 75°C.

*Para estos y otros alimentos, consulte los tiempos de cocción sugeridos por el fabricante para hornear o freír con aire.

Nota: No se debe freír con aire las carnes crudas congeladas (por ejemplo, hamburguesas, bistecs).

Rollitos de Primavera para el Desayuno

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Tiempo total: 20 minutos

Porciones: 5

Tamaño de porción: 1 rollito



Ingredientes:

- 1 cucharadita de mantequilla sin sal
- 4 huevos
- 1 cucharadita de ajo picado
- Sal y pimienta al gusto
- 4 tiras de tocino (o carne preferida) cocinado y desmenuzado

- ½ taza de queso cheddar, rallado
- 5 envolturas para rollitos de primavera
- Recipiente pequeño de agua
- Aceite de cocinar en aerosol

Preparación:

1. Añada la mantequilla a una sartén mediana, a temperatura media. Rompa los huevos en un recipiente pequeño y revuélvalos. Incorpore el ajo, la sal y la pimienta. Vierta dentro de la sartén.
2. Espolvoree el tocino y el queso por encima de los huevos y revuelva para incorporar hasta que los huevos estén cocinados.
3. Coloque una envoltura para rollitos de primavera sobre una superficie plana de manera que una punta esté mirando hacia usted (piense en un diamante). Con un cepillo, unte agua a los bordes. Coloque 3 cucharadas de la mezcla de huevo en el centro de la envoltura. Doble los lados hacia el centro y luego doble la punta más cercana a usted sobre la mezcla de huevo. Enrolle firmemente en dirección contraria a usted y selle el punto superior con más agua para ayudar a sellar el rollito de primavera.
4. En un fregador, rocíe la cesta para freír con aire con aceite para cocinar en aerosol y luego coloque los rollitos de primavera en la cesta. Coloque la cesta en el horno.
5. Fije la temperatura a 425 °F, gire la perilla de función a la posición de Air Fry (freír con aire) y fije el reloj automático a 10 minutos.
6. Sirva caliente.

Burritos de Frijoles Negros y Batatas

Tiempo de preparación: 25 minutos

Tiempo de cocción: 10-20 minutos

Tiempo total: 45 minutos

Porciones: 8

Tamaño de porción: 1 burrito



Ingredientes:

- 8 tortillas de harina del tamaño de fajitas
- 1 taza de frijoles negros (escurridos y enjuagados)
- 1 taza de maíz de chipotle, enlatado
- 1 batata o boniato mediano, cocinado y cortado en cubitos
- ¼ taza de cebolla cortada cubitos
- 1 cucharadita de ajo picado
- ½ cucharadita de chile en polvo
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharada de cilantro fresco picado

- ½ cucharadita de comino
- ¼ cucharadita de pimienta cayena
- 4-6 onzas de queso rallado
- 1-2 cucharadas de salsa para enchiladas
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite oliva en aerosol

Coberturas Opcionales:

- Cilantro, picado
- Salsa o pico de gallo
- Crema agria
- Lima, rebanada
- Guacamole

Preparación:

1. En una sartén, a temperatura media, añada una cucharadita o dos de aceite oliva o mantequilla y añada la cebolla, el maíz, los frijoles negros, la batata y el ajo. Sofreír hasta que los vegetales estén caliente y ablandados ligeramente. Añada las especias y sofría por un minuto o dos, luego añada la salsa para enchiladas. Ajuste cualquier sazón a su gusto.
2. A continuación, trabajando en tandas pequeñas de unas 3 a 4 tortillas, coloque las tortillas en un plato y cocine en el horno microondas a temperatura alta por 30 segundos. Las tortillas deben estar calentadas para hacerlas más flexibles.
3. Añada una línea de relleno de vegetales al centro de la mitad más baja de cada tortilla, aproximadamente 1 pulgada de grosor.
4. Cubra con una capa de queso y doble en los lados. Enrolle para formar un burrito. Repita desde el paso 2 hasta que todos los ingredientes se hayan utilizado.
5. En un fregadero, rocíe la cesta para freír con aire con el aceite en aerosol, luego coloque 4 de los burritos preparados en la cesta y coloque la cesta en el horno.
6. Fije la temperatura a 425 °F, gire la perilla de función a la posición de Air Fry (freír con aire) y fije el reloj automático a 7 minutos. Cocine hasta que los burritos están calientes y comenzando a dorarse.
7. Sirva caliente con coberturas adicionales. ¡Disfrute!

Mini Pizzas Cubanas de Pan Naan

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 5 minutos

Tiempo total: 15 minutos

Porciones: 1

Tamaño de porción: 1 mini pizza



Ingredientes:

- | | |
|---|--|
| 2 onzas de caritas de cerdo | Sal al gusto |
| 1 pan de naan mini | 1-2 pepinos para hamburguesa, rebanados |
| 1 cucharada de mostaza Dijon | Salsa picante (opcional para cobertura) |
| 3 cucharadas llenas de queso suizo | Cilantro, picado (opcional para cobertura) |
| 1 a 2 rebanadas de jamón, cortado bien fino | |

Preparación:

1. Coloque el pan naan en la cesta para freír con aire, unte de manera uniforme con mostaza Dijon, jamón, cerdo, pepinos y queso suizo. Coloque la cesta en el horno.
2. Fije la temperatura a 425 °F, gire la perilla de función a la posición de Air Fry (freír con aire) y fije el reloj automático a 5 minutos.
3. Freír con aire hasta que el queso esté derretido, luego saque del horno y cubra con salsa picante y cilantro, si lo desea.

Nota: Si su pan naan es más grande de 6 pulgadas en diámetro, ajuste las cantidades de los otros ingredientes para compensar.

Nota: Esta receta es fácil de doblar, triplicar, etc.

Brocoli Asado Simple

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Tiempo total: 25 minutos

Porciones: 4

Tamaño de porción: 1/3 taza



Ingredientes:

1 bolsa (10 onzas) de ramilletes de brócoli; cortar en piezas más grandes para que los ramilletes sean tan uniformes como sea posible

4 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta
1/2 limón grande fresco, exprimido
2 cucharadas de queso parmesano, rallado

Preparación:

1. En un recipiente grande, añada el brócoli, el aceite, la sal y la pimienta. Revuelva para cubrir el brócoli.
2. Coloque el brócoli en la cesta de freír con aire. Coloque la cesta en el horno.
3. Fije la temperatura a 400 °F, gire la perilla de función a la posición de Air Fry (freír con aire) y fije el reloj automático de 18 a 20 minutos. Fría con aire hasta que los ramilletes estén crujientes.
4. Retire cuidadosamente la cesta para freír con aire y regrese el brócoli al recipiente grande. Revuelva con el jugo de limón y el queso parmesano. Sirva inmediatamente.

Cunas de Papas Fritas con Aire con Salsa para Fritos

Tiempo de preparación: 10 minutos

total: 35 minutos

Porciones: 4

Tiempo de cocción: 25 minutos **Tiempo**

Tamaño de porción: 3-4 papas fritas



Ingredientes:

- 1 libra de papas tipo russet cortadas en cuñas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de pimienta molida

Fry Sauce:

- ½ taza mayonesa
- ¼ taza cátsup
- ½ cucharadita ajo en polvo
- ½ cucharadita pimentón
- ¼ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de mostaza amarilla molida
- ½ cucharadita de jugo de pepinillos curtidos
- ¼ cucharadita de pimienta negra molida

Preparación:

1. Mezcle en un recipiente grande el aceite, la sal y pimienta. Añada las cuñas de papas y revuelva hasta cubrir las. Transfiera las papas a la cesta de freír con aire y esparza para que las cuñas no se toquen.
2. Deslice la cesta para freír con aire dentro del horno. Fije la temperatura a 425 °F, gire la perilla de función a la posición de Air Fry (freír con aire) y fije el reloj automático a 25 minutos.
3. Las cuñas de papas están cocinadas cuando comienzan a dorarse. Si las cuñas son más gruesas, pueden tomar más de 25 minutos en cocinarse con aire.
4. Mientras las papas se cocinan, prepare la salsa para fritos.
5. En un recipiente mediano, combine todos los ingredientes y mézclelos juntos. Cubra y refrigere hasta que esté listo para servir.

Notes / Notas

Notes / Notas



AIR FRY TOASTER OVEN

HORNO CON FREIDORA DE AIRE

Dist. by: Empower Brands, LLC. Middleton, WI 53562

® Registered Trademark and ™ Trademark of Empower Brands, LLC

© 2023 Empower Brands, LLC. All rights reserved / Todos los derechos reservados.
10/2023

Made in China.
Fabricado en China.

T22-9003400-A
29709 E/S