

# ***PowerXL***<sup>™</sup>

## **CRISP 'N BAKE<sup>™</sup>**



### **AIR FRY 6-SLICE TOASTER OVEN**

**HORNO TOSTADOR AIR FRY DE 6 REBANADAS**

**TO6135-0SP**

**Use & Care Manual  
Manual de uso y cuidado**

# PowerXL™ CRISP 'N BAKE™

## Air Fry Toaster Oven

---

---

### BEFORE YOU BEGIN

The **PowerXL™ CRISP 'N BAKE™** 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 | Cord Length |
|--------------|--------------|-------------|---------------|-------------|---------------------|-------------|
| TO6135-0SP   | ??           | ??          | ??            | ???         | ??                  | ??          |

# Table of contents

---

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b><i>Important Safeguards</i></b>                      | <b>4</b>  |
| <b><i>Getting To Know Your Air Fry Toaster Oven</i></b> | <b>6</b>  |
| <b><i>Getting Started</i></b>                           | <b>7</b>  |
| <b><i>Cooking Function Information</i></b>              | <b>8</b>  |
| <b><i>Care And Cleaning</i></b>                         | <b>10</b> |
| <b><i>Air Fry Cooking Chart</i></b>                     | <b>11</b> |
| <b><i>Recipes</i></b>                                   | <b>12</b> |

---

# 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.

|  |   |
|--|---|
| <br><small>ELBOL.COM 800-226-0642 Pa. 800311-110</small> | <h1>CAUTION</h1>  |
|  | <p><b>THIS OVEN GETS HOT.<br/>WHEN IN USE, ALWAYS USE OVEN MITTS OR<br/>POT HOLDERS WHEN TOUCHING ANY OUTER<br/>OR INNER SURFACE OF THE OVEN.</b></p> |

# Getting To Know Your Air Fry Toaster Oven





1. Air Fry mesh cooking rack
2. Rack
3. Bake pan/drip tray
4. Easy-view glass door
5. Power indicator light
6. Temperature/cooking function knob
7. Timer knob

8. Toast shade knob
  9. Crumb tray\*
- \*See Getting Started section for correct position.



## There are three ways to turn the toaster oven ON:

- Turn Timer knob past 20 and then to desired time.
- Turn Timer knob to "Stay On".
- Turn the Toast shade knob past medium shade  and then to desired toast shade.
- To turn OFF turn the Timer and Toast shade knobs to the  position.

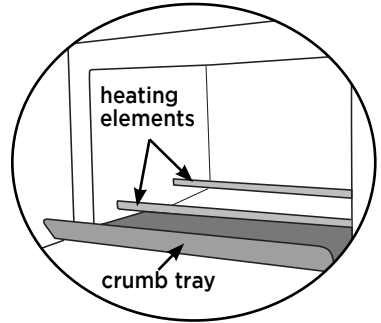
Product may vary slightly from what is illustrated.

# 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](http://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.

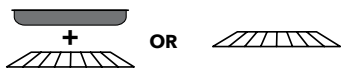


## Important information about using your oven

- 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 10 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 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.
5. Once oven has preheated, open oven door and insert food. Close oven door.
6. 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.
7. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the cooked food.
8. 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.

This mode operates the oven at 425°F. Use the cook times listed in the cooking chart on page 10 or follow the food package recommendations for baking. Adjust the cook time as needed to achieve your preferred crispiness.

**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 selector knob to AIR FRY position.





4. 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.

5. 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.
6. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the cooked food.

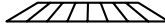
**Note:** Clean out the crumb tray frequently when using the air fry setting.

7. 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.

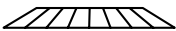
1. Set temperature selector knob to BROIL.
2. Set the timer selector knob to 20 then turn back or forward to desired broiling time. Select Stay On to bake longer than 60 minutes or to control cooking time yourself. The power indicator light comes on and remains on during the entire broiling time.

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

3. Once the oven is preheated, open oven door and insert food. Close oven door.
4. 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.
5. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the cooked food.
6. 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. Set temperature selector knob to TOAST position.
2. 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.
3. Place items to be toasted directly on slide rack in the lower rack position and close the door.
4. Turn toast shade selector knob to middle  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 toast shade selector knob as desired for the oven to begin toasting.

## KEEP WARM

---

1. Place rack in the middle rack position.
2. Set Temp selector knob to Warm position.
3. Turn Timer knob to "Stay On" or turn Timer knob past 20 and then to desired time.
4. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the food.
5. 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.

If additional assistance is needed, please contact our consumer service team at  
**1-800-577-1557.**

# Air Fry Cooking Chart

| FOOD   | COOK TEMP     | COOK TIME*   |
|--|---------------|--|
| <b>Frozen Food</b>                                       |               |  |
| <b>Chicken Nuggets</b>                                   | 425°F / 215°C | 13-16 min. or until crisp and golden brown.                                    |
| <b>Chicken Strips</b>                                    | 425°F / 215°C | 25-28 min. or until crisp and golden brown.                                    |
| <b>Fish Sticks</b>                                       | 425°F / 215°C | 10-12 min. or until crisp and golden brown.                                    |
| <b>Breaded Onion Rings</b>                               | 450°F / 230°C | 10-12 min. or until breading is crisp.   |
| <b>Breaded Mushrooms</b>                                 | 425°F / 215°C | 16-20 min. or until breading is crisp.   |
| <b>Mozzarella Sticks</b>                                 | 425°F / 215°C | 10-12 min. or until breading is crisp.   |
| <b>Jalapeño Poppers</b>                                  | 425°F / 215°C | 14-16 min. or until breading is crisp.   |
| <b>Corn Dogs</b>   | 425°F / 215°C | 23-25 min. if frozen. Rotate front to back halfway through cooking.            |
| <b>Potato Skins</b>                                      | 450°F / 230°C | 13-15 min. or until hot and cheese is melted.                                  |
| <b>Straight or Crinkle Cut Fries</b>                     | 450°F / 230°C | 18-24 min. or until golden brown.  |
| <b>Thick Steak Fries</b>                                 | 425°F / 230°C | 20-25 min. or until golden brown.  |
| <b>Thin Shoestring Fries</b>                             | 425°F / 215°C | 14-18 min. or until golden brown.  |
| <b>Seasoned Potato Nuggets</b>                           | 450°F / 230°C | 20-25 min. or until golden brown.  |
| <b>Broccoli (Frozen)</b>                                 | 425°F / 215°C | 18-20 min. Spray florets with a little pan spray. Season with salt and pepper. |
| <b>Cauliflower (Frozen)</b>                              | 425°F / 215°C | 18-20min Spray florets with a little pan spray. Season with salt and pepper.   |
| <b>Fresh Vegetables</b>                                  |               |  |
| <b>Potato Wedge/Fries</b>                                | 425°F / 215°C | 20-25 min. or until golden brown.  |
| <b>Broccoli</b>  | 400°F / 200°C | 12-14 min. Toss florets in 1-2 Tbsp. of oil. Season with salt and pepper.      |
| <b>Cauliflower</b>                                       | 400°F / 200°C | 15-17 min. Toss florets in 1-2 Tbsp. of oil. Season with salt and pepper.      |
| <b>Poultry</b> *Cook with drip tray underneath wire rack |               |  |
| <b>Chicken Wings (Thawed/Fresh)</b>                      | 400°F / 200°C | 25-35 min. or until internal temp is 165°F / 75°C.                             |
| <b>Chicken Drumsticks (Thawed/Fresh)</b>                 | 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. Turn oven to air fry, set the time to 10 minutes, and press start.
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<br>(drained and rinsed)  | 4-6 oz. shredded cheese   |
| 1 cup canned chipotle corn                 | 1-2 Tbsp. enchilada sauce |
| 1 medium sweet potato,<br>cooked and diced | Salt and pepper to taste  |
| ¼ cup diced onion                          | Olive oil spray           |
| 1 tsp. minced garlic                       | <b>Optional Toppings:</b> |
| 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. Turn the dial to the Air Fry function, set the time to 7 minutes and press start. 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<br>(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<br>(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. Turn to air fry function, set timer to 5 minutes and press start.
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. Turn to air fry function, set the time for 18-20 minutes, press the start button, and 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. Turn the function knob to air fry. Turn the time dial to 25 minutes and press start.
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.



# Taco Empanadas

---

**Prep Time:** 15 minutes

**Cook Time:** 20 minutes

**Total Time:** 35 minutes

**Servings:** 12 servings

**Serving Size:** 1 empanada

---

## Ingredients:

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| 1 package of pizza crust or empanada discs | 1 cup Monterrey Jack cheese, shredded |
| ½ pound ground beef                        | ½ can of Chipotle Corn                |
| ¼ onion, diced                             | Round circle cutter                   |
| ½ packet taco seasoning                    | Pan spray                             |
| ⅓ cup refried beans                        | Taco sauce for serving                |
- 

## Directions:

1. In saute pan, season the ground beef with the taco seasoning. Cook on medium-high heat until browned and cooked through. Add onions and cook until softened.
2. Add refried beans and corn to beef taco meat. Set aside.
3. Roll out pizza dough and cut out circles using a large circle cutter. Discard the scraps.
4. Lay out a circle and put two tablespoons of beef taco filling on the lower half of the circle then top with a tablespoon of cheese.
5. Fold the circle down over the filling so that it forms a half moon. Seal the edges with a fork. Repeat with rest of circles and filling.
6. Over a sink spray the air fry basket with pan spray. Place 4 empanadas on the basket and insert the basket into the oven.
7. Turn the dial to air fry, set the timer for 10 minutes and press start.
8. Air fry until empanadas are lightly browned. Repeat with rest of empanadas.
9. Serve warm with taco sauce

# PowerXL™ Horno y Freidora de aire CRISP 'N BAKE™

---

---

## ANTES DE COMENZAR

La freidora de aire **PowerXL™ CRISP 'N BAKE™** 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 | Longitud del cable |
|------------------|------------------------|------------------|-----------------------|-------------|----------------------|--------------------|
|------------------|------------------------|------------------|-----------------------|-------------|----------------------|--------------------|

|            |
|------------|
| TO6135-0SP |
|------------|

|      |
|------|
| ???? |
|------|

|     |
|-----|
| ??? |
|-----|

|     |
|-----|
| ??? |
|-----|

|     |
|-----|
| ??? |
|-----|

|     |
|-----|
| ??? |
|-----|

|     |
|-----|
| ??? |
|-----|

# Table de contenidos

---

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b><i>Medidas de seguridad importantes</i></b>               | <b>20</b> |
| <b><i>Conozca su horno tostador con freidora de aire</i></b> | <b>22</b> |
| <b><i>Antes del Primer Uso</i></b>                           | <b>23</b> |
| <b><i>Información de las funciones de cocción</i></b>        | <b>24</b> |
| <b><i>Cuidado y limpieza</i></b>                             | <b>27</b> |
| <b><i>Freír con aire Tabla de cocción</i></b>                | <b>28</b> |
| <b><i>Recettes</i></b>                                       | <b>29</b> |

---

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 las perillas "Timer" y "Toast" a la posición "0" (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, invértalo 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

- a) Un cable de alimentación corto es provisto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- b) Existen cables de extensión disponibles y estos pueden ser utilizados si se toma el cuidado debido en su uso.
- c) Si se utiliza un cable de extensión:
- 1) La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del aparato;
  - 2) 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
  - 3) 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><b>ESTE HORNO SE CALIENTA CUANDO ESTÁ EN USO. SIEMPRE USE AGARRADERAS O GANTES DE COCINA CUANDO TOQUE TODA SUPERFICIE INTERNA O EXTERNA DEL HORNO.</b></p> |

# Conozca su Horno Tostador freidora de aire




1. Parrilla de malla para freir con aire
2. Parrilla
3. Bandeja para hornear /bandeja de goteo
4. Puerta de vidrio transparente
5. Luz indicadora de funcionamiento
6. Perilla de función de temperatura/ cocción


7. Perilla del reloj automático (Timer)
8. Perilla de nivel de tostado (Toast)
9. Bandeja de residuos\*

\*Ver la sección de Preparación para la posición correcta.



## Hay tres maneras de encender el horno tostador:

- Gire la perilla del reloj automático (Timer) pasada de la posición 20 y después hasta el tiempo de cocción deseado.
- Gire la perilla del reloj automático (Timer) hasta la posición "Stay On" (funcionamiento continuo).
- Gire la perilla de nivel de tostado (Toast) pasado el nivel mediano  y después hasta el nivel de tostado deseado.

Para apagar el horno, gire las perillas del reloj automático y de nivel de tostado hasta la posición .

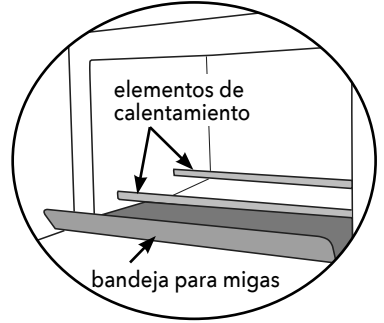
El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

# 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](http://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.

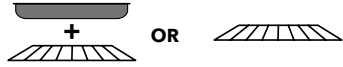


## Información importante acerca del uso de su horno

- 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 el control selector de temperatura a la temperatura deseada.
5. 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.

6. Una vez que el horno se haya precalentado, abra la puerta y coloque los alimentos dentro del horno. Cierre la puerta.
7. 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.
8. 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.
9. Desenchufe el horno cuando no esté en uso.



# FREÍR CON AIRE (AIR FRY)



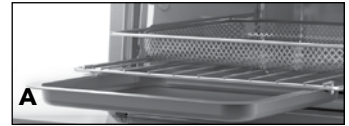
La tecnología para freír con aire utiliza aire caliente de alta intensidad para hornear, dorar, y crujir sus alimentos fritos favoritos con poco o ningún aceite.

El modo AIR FRY opera el horno a 425°F. 5. Use los tiempos de cocción que aparecen en la tabla de cocción en la página 20 o siga las recomendaciones para hornear del paquete del alimento. Ajuste el tiempo de cocción según sea necesario para lograr el crujiente preferido.

**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 selectora de temperatura a la posición AIR FRY (freír con aire).
4. 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.

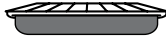
**Nota:** Debe escoger la función Stay On (funcionamiento continuo) o fijar el reloj automático para que el horno se active.

5. 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.
6. Abra la puerta del horno. Utilizando guantes de horno o agarraderas de olla, deslice la parrilla hacia fuera para retirar los alimentos cocinados.

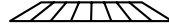
**Nota:** Limpie la bandeja para migas frecuentemente cuando use la función de freír con aire.

7. 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.

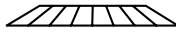
1. Gire el control selector de temperatura a la posición de asar.
2. Ajuste la perilla del reloj automático a la posición 20 luego gírela hacia la izquierda y hacia derecha hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado. Seleccione la posición de funcionamiento continuo (Stay On) para cocinar por más de 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.


3. Una vez que el horno se haya precalentado, abra la puerta y coloque los alimentos dentro del horno. Cierre la puerta.
4. 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.
5. 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.
6. 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. Fije la perilla selectora de temperatura a la posición "TOAST".
2. 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.
3. Coloque los alimentos a tostar directo sobre la parrilla deslizante en la posición inferior y cierre la puerta.
4. Gire la perilla selectora del nivel de tostado hasta la mitad  y luego gire 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:** Para activar la función de tostar, se requiere ajustar el control del grado de tostado al nivel deseado. Use la siguiente guía para seleccionar su nivel de tostado.

# MANTENER CALIENTE (WARM)

---

1. Coloque la parrilla en la posición del centro.
2. Fije la perilla selectora TEMP (temperatura) a la posición WARM (mantener caliente).
3. 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.
4. Abra la puerta del horno. Utilizando guantes de cocina y agarraderas de olla, deslice la parrilla hacia afuera para retirar los alimentos.
5. 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

1-800-577-1557.

# Freír Con Aire Tabla de cocción

| ALIMENTO  | TEMP. DE COCCIÓN | TIEMPO DE COCCIÓN*   |
|---|------------------|--|
| <b>Alimentos congelados</b>   |                  |  |
| <b>Nuggets de pollo</b>   | 425°F / 215°C    | 13-16 min. o hasta que esté crujiente y dorado.  |
| <b>Tiras de pollo</b>   | 425°F / 215°C    | 25-28 min. o hasta que esté crujiente y dorado.  |
| <b>Palitos de pescado</b>   | 425°F / 215°C    | 10-12 min. o hasta que esté crujiente y dorado.  |
| <b>Aros de cebolla empanizados</b>  | 450°F / 230°C    | 10-12 min. o hasta que el empanizado esté crujiente.   |
| <b>Champiñones empanizados</b>  | 425°F / 215°C    | 16-20 min. o hasta que el empanizado esté crujiente.   |
| <b>Palitos de queso mozzarella</b>  | 425°F / 215°C    | 10-12 min. o hasta que el empanizado esté crujiente.   |
| <b>Jalapeños rellenos</b>   | 425°F / 215°C    | 14-16 min. o hasta que el empanizado esté crujiente.   |
| <b>Perros calientes de maíz</b>   | 425°F / 215°C    | 23-25 min. si está congelado. Róte del frente a la parte posterior a mitad del ciclo de cocción. |
| <b>Papas rellenas con cascara</b>   | 450°F / 230°C    | 13-15 min. o hasta que esté caliente y el queso esté derretido.                                  |
| <b>Papas fritas congeladas cortadas en tiras o con corte ondulado</b>       | 450°F / 230°C    | 18-24 min. o hasta que esté dorado.  |
| <b>Papas fritas congeladas gruesas</b>                                      | 425°F / 230°C    | 20-25 min. o hasta que esté dorado.  |
| <b>Papas fritas congeladas bien finitas</b>                                 | 425°F / 215°C    | 14-18 min. o hasta que esté dorado.  |
| <b>Papa sazonadas en trozos</b>   | 450°F / 230°C    | 20-25 min. o hasta que esté dorado.  |
| <b>Brócoli (congelado)</b>  | 425°F / 215°C    | 18-20 min. Rocíe los ramilletes con un poco de aceite en aerosol. Sazone con sal y pimienta.     |
| <b>Coliflor (congelada)</b>   | 425°F / 215°C    | 18-20 min. Rocíe los ramilletes con un poco de aceite en aerosol. Sazone con sal y pimienta.     |
| <b>Vegetales frescos</b>  |                  |  |
| <b>Papas fritas crudas</b>  | 425°F / 215°C    | 20-25 min. o hasta que esté dorado.  |
| <b>Brócoli</b>  | 400°F / 200°C    | 12-14 min. Revuelva los ramilletes en 1-2 cucharadas de aceite. Sazone con sal y pimienta.       |
| <b>Coliflor</b>   | 400°F / 200°C    | 15-17 min. Revuelva los ramilletes en 1-2 cucharadas de aceite. Sazone con sal y pimienta.       |
| <b>Aves</b> *Cocine con la bandeja de goteo colocada debajo de la parrilla. |                  |  |
| <b>Alas de pollo (Descongelado/fresco)</b>                                  | 400°F / 200°C    | 25-35 min. o hasta que la temperatura interna alcance 75°C.                                      |
| <b>Muslos de pollo (Descongelado/fresco)</b>                                | 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                         | ½ taza de queso cheddar, rallado        |
| 4 huevos   | 5 envolturas para rollitos de primavera |
| 1 cucharadita de ajo picado                                  | Recipiente pequeño de agua              |
| Sal y pimienta al gusto                                      | Aceite de cocinar en aerosol            |
| 4 tiras de tocino (o carne preferida) cocinado y desmenuzado |   |
- 

## 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. Gire la perilla selectora a la función AIR FRY (freír con aire), fije el tiempo de cocción a 10 minutos y presione el botón Start (iniciar).
6. Sirva caliente.

# Burritos de Frijoles Negros y Batatas

---

**Tiempo de preparación:** 25 minutos

**Tiempo total:** 45 minutos

**Porciones:** 8

**Tiempo de cocción:** 10-20 minutos

**Tamaño de porción:** 1 burrito

---

## Ingredientes:

|   |   |     |                                     |
|---|---|-----|-------------------------------------|
| 8 | tortillas de harina del tamaño de fajitas               | ½   | cucharadita de comino               |
| 1 | taza de frijoles negros (escurridos y enjuagados)       | ¼   | cucharadita de pimienta cayena      |
| 1 | taza de maíz de chipotle, enlatado                      | 4-6 | onzas de queso rallado              |
| 1 | batata o boniato mediano, cocinado y cortado en cubitos | 1-2 | cucharadas de salsa para enchiladas |
| ¼ | taza de cebolla cortada cubitos                         |     | Sal y pimienta al gusto             |
| 1 | cucharadita de ajo picado                               |     | Aceite oliva en aerosol             |
| ½ | cucharadita de chile en polvo                           |     |                                     |
| ½ | cucharadita de ajo en polvo                             |     |                                     |
| 1 | cucharada de cilantro fresco picado                     |     |                                     |

## Coberturas Opcionales:

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

---

## Preparación:

1. En una sartén, a temperatura media, añade una cucharadita o dos de aceite oliva o mantequilla y añade 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 añade 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. Gire la perilla selectora hasta la función AIR FRY (freír con aire), fije el tiempo de cocción a 7 minutos y presione el botón Start (iniciar). Cocine hasta que los burritos estén calentados y comiencen 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 carnitas de cerdo
- 1 pan de naan mini
- 1 cucharada de mostaza Dijon
- 3 cucharadas llenas de queso suizo
- 1 a 2 rebanadas de jamón,  
cortado bien fino

- Sal al gusto
  - 1-2 pepinos para hamburguesa, rebanados
  - Salsa picante (opcional para cobertura)
  - Cilantro, picado (opcional para cobertura)
- 

## 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. Gire la perilla selectora a la función AIR FRY (freír con aire), fije el reloj automático a 5 minutos y presione el botón Start (iniciar).
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. Gire la perilla selectora a la función AIR FRY (freír con aire), fije el tiempo de cocción por 18 a 20 minutos, presione el botón Start (iniciar) y freír 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

**Tiempo total:** 35 minutos

**Porciones:** 4

**Tiempo de cocción:** 25 minutos

**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 en el horno. Gire la perilla de función de cocción a la posición Air Fry (freír con aire). Gire la perilla del tiempo de cocción hasta 25 minutos y presione el botón Start (iniciar).
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.

# Empanadas de Taco

---

**Tiempo de preparación:** 15 minutos

**Tiempo de cocción:** 20 minutos

**Tiempo total:** 35 minutos

**Porciones:** 12

**Tamaño de porción:** 1 empanada

---

## Ingredientes:

- |  |   |
|--|---|
| 1 paquete de masa de pizza o discos de empanadas | 1 taza de queso Monterrey Jack, rallado |
| ½ libra de carne de res molida                   | ½ lata de maíz de chipotle              |
| ¼ de cebolla, cortada en cubos                   | Cortador de círculo redondo             |
| ½ paquete de sazón para taco                     | Aceite de cocinar en aerosol            |
| ⅓ taza de frijoles refritos                      | Salsa de taco para servir               |
- 

## Preparación:

1. En una sartén, sazone la carne molida con sazón para tacos. Cocine a temperatura media-alta hasta se cocine. Añada las cebollas y cocínelas hasta que esté cocinada.
2. Añada frijoles refritos y maíz a la carne de res para tacos. Deje a un lado.
3. Estire con un rodillo la masa de pizza y corte círculos, usando un cortador grande para círculos. Deseche las sobras.
4. Acomode un círculo y ponga dos cucharadas de relleno de carne para taco en la mitad mas baja del círculo y cubra con una cucharada de queso.
5. Doble el círculo hacia abajo sobre el relleno de manera que forme una media luna. Selle los bordes con un tenedor. Repita el proceso con el resto de los círculos y el relleno.
6. En un fregadero, rocíe la cesta para freír con aire con aceite de cocina en aerosol. Coloque 4 empanadas en la cesta y coloque la cesta en el horno.
7. Gire la perilla selectora a la función AIR FRY (freír con aire), fije el reloj automático a 5 minutos y presione el botón Start (iniciar).
8. Freír con aire hasta que las empanadas estén ligeramente doradas. Repita el proceso con el resto de las empanadas.
9. Sirva caliente con salsa para tacos.



***PowerXL***

**CRISP 'N BAKE™**

**AIR FRY 6-SLICE  
TOASTER OVEN**

**HORNO TOSTADOR AIR FRY  
DE 6 REBANADAS**

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.  
02/22 29323 E/S

Made in China.  
Fabricado en China.

T22-xxxxxxx-A