

PowerXL™

CRISP 'N BAKE™



HORNO Y FREIDORA DE AIRE **AIR FRY TOASTER OVEN**

TOD3415B-LA

Manual de uso y cuidado
Use & Care Manual

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
TOD3415B-LA	AC 120V ~60Hz	1500W	22 litros para ambas	70° C-260° C	45 x 27 x 36 cm	9.4 cm

Table de contenidos

<i>Medidas de seguridad importantes</i>	4
<i>Conozca su horno tostador con freidora de aire</i>	6
<i>Antes del Primer Uso</i>	7
<i>Información de las funciones de cocción</i>	8
<i>Cuidado y limpieza</i>	13
<i>Freír con aire Tabla de cocción</i>	14
<i>Recettes</i>	15
<i>Póliza de Garantía</i>	21

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. Utilice las asas, perillas y el panel de control.
- 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 enfrie 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, asegúrese de que el horno esté apagado y desenchufado 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

- 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.



PRECAUCIÓN

ESTE HORNO SE CALIENTA CUANDO ESTÁ EN USO. SIEMPRE USE AGARRADERAS O GANTES DE COCINA CUANDO TOQUE TODA SUPERFICIE INTERNA O EXTERNA DEL HORNO.

Conozca su Horno Tostador freidora de aire

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



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. Botones de las funciones
6. Elemento de calentamiento/icono de ventilador
7. Pantalla digital
8. Perilla Tiempo/Temperatura
 - Gire para cambiar
 - Presione para cambiar entre tiempo y temperatura
9. Botón de la función iniciar/detener (se enciende y apaga)
10. Bandeja de residuos

USO DE LA PANTALLA DIGITAL

Modo De Suspensión: Cuando el horno no está en uso, los botones de las funciones y la pantalla digital no se iluminan. Si el horno no está en uso y los controles no se tocan durante 5 minutos, éste pasará al modo de suspensión.

Modo De Espera: Cuando presiona cualquiera de los botones o gira cualquiera de los diales, los botones de las funciones se iluminarán. Si selecciona una función, ésta se ilumina más que las otras funciones y la pantalla digital parpadea. Esto indica que el horno está listo para activarse. Si el reloj automático se encuentra en 0:00, será necesario añadir el tiempo de cocción antes de activar el horno.

Modo De Encendido: Cuando haya seleccionado su función, temperatura y tiempo de cocción deseados, presione el botón Iniciar/Detener. El horno se encenderá y la pantalla digital dejará de parpadear e iniciará un conteo regresivo. Después de 30 segundos, los elementos de calentamiento brillarán. Durante el ciclo de cocción, los elementos de calentamiento se encenderán y apagarán para mantener la temperatura deseada.

Añadir Tiempo De Cocción: Para añadir tiempo de cocción mientras la unidad está funcionando, gire la perilla de Tiempo/Temperatura y añada el tiempo deseado.

Cambiar La Temperatura: Para cambiar la temperatura mientras la unidad está funcionando (en la mayoría de las funciones), presione la perilla de tiempo/temperatura hasta el ajuste "Temperatura", luego gire la perilla Tiempo/Temperatura para cambiar la temperatura.

Modo De Suspensión: Cuando se presiona el botón Iniciar/Detener antes de que el reloj automático alcance cero, los elementos de calentamiento se apagan. La pantalla digital parpadea. La pantalla muestra el tiempo restante en el ciclo de cocción. Para reiniciar el ciclo de cocción, presione el botón Iniciar/Detener y el reloj automático se activa de nuevo.

-Las líneas horizontales representan los elementos de calentamiento superior e inferior del horno. Cuando estos se iluminan, el horno los usa para cocinar.



-El icono de ventilador representa el ventilador de convección del horno, el cual circula aire caliente en el horno para una cocción rápida y uniforme en varias funciones. Cuando este se ilumina, el horno usa el ventilador de convección para cocinar. Cuando el icono parpadea, el horno enciende y apaga el ventilador para un rendimiento concentrado en ese modo de cocción.

Cambio de temperatura para alternar entre Celsius y Fahrenheit: El usuario puede cambiar la pantalla de temperatura de Celsius a Fahrenheit, presionando el dial a presión de temperatura/temporizador por más de 5 segundos y girando el dial hacia la izquierda o derecha. La pantalla debe mostrar "F" o "C" después del último dígito para mostrar el ajuste hasta que se vuelva a presionar cualquiera de los controles.

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 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 3.8 cm entre el borde superior del recipiente y los elementos de calor superiores.

- Ajuste máximo del reloj automático: El ajuste máximo del reloj automático es de 1 hr 30 minutos. También puede ajustar el horno al modo de "Encendido Continuo", girando el dial hacia la izquierda pasado del cero. La pantalla del reloj automático muestra "Encendido". Si la pantalla está "Encendida" y usted elige una función de cocción diferente, la pantalla cambiará al ajuste de tiempo programado para esa nueva función.

HORNEAR



Nota: Para los mejores resultados, al hornear o cocinar, precaliente el horno como mínimo 5 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. Presione la función Hornear una vez en la pantalla digital para usar el modo de hornear normal.
5. La temperatura preprogramada aparecerá en la pantalla. Seleccione su temperatura deseada, usando la perilla.
6. Presione la perilla para cambiar de  a . Gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción en la pantalla digital, si desea un tiempo de cocción diferente al preprogramado a 15 minutos.
7. Presione el botón Iniciar/Detener. La pantalla digital dejará de parpadear e iniciará un conteo regresivo, mostrando el tiempo restante.
8. Cuando termina el ciclo de cocción, la unidad emite dos bips. La pantalla digital muestra "0:00".
9. Abra la puerta del horno. Utilizando guantes de cocina o agarraderas de olla, deslice la parrilla hacia afuera para retirar los alimentos cocinados.
10. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

HORNEAR POR CONVECCIÓN

Nota: El modo de hornear por convección está diseñado para cocinar con más rapidez sus alimentos. Durante el modo de hornear por convección, los ventiladores se encienden y apagan para circular aire y crear una distribución de calor óptima. Cuando use el modo de hornear por convección, inspeccione sus alimentos más temprano del tiempo de cocción asignado para asegurar que 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. Presione la función Hornear una vez en la pantalla digital para usar el modo de hornear normal. Presione la función Bake dos veces para usar el modo de hornear por convección.
5. La temperatura preprogramada aparecerá en la pantalla. Seleccione su temperatura deseada, usando la perilla.
6. Presione la perilla para cambiar de  a . Gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción en la pantalla digital, si desea un tiempo de cocción diferente al preprogramado a 15 minutos.
7. Presione el botón Iniciar/Detener. La pantalla digital dejará de parpadear e iniciará un conteo regresivo, mostrando el tiempo restante.
8. Cuando termina el ciclo de cocción, la unidad emite dos bips. La pantalla digital muestra "0:00".
9. Abra la puerta del horno. Utilizando guantes de cocina o agarraderas de olla, deslice la parrilla hacia afuera para retirar los alimentos cocinados.
10. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

FREÍR CON AIRE

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.

Use los tiempos de cocción que aparecen en la tabla de cocción en la página 30 ó siga las recomendaciones del paquete de alimentos a hornear, si no se ha provisto el tiempo de cocción para freír con aire. Ajuste el tiempo de cocción según sea necesario para lograr su crujiente preferido.

Nota:

- No es necesario precalentar el horno para freír con aire.
- 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.
- 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. Presione la función Freír con aire en el panel de control.
4. La temperatura preprogramada aparecerá en la pantalla digital. Aumente o baje la temperatura, usando la perilla.
5. Presione la perilla para cambiar de  a . Gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción en la pantalla digital, si desea un tiempo de cocción diferente al preprogramado.

6. Cuando termine el ciclo de cocción, la unidad emite dos bips. La pantalla digital muestra "0:00".
7. Abra la puerta del horno. Utilizando guantes de horno o agarraderas de olla, deslice la parrilla hacia fuera para retirar los alimentos cocinados.

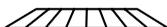
Nota: Limpie la bandeja para migas frecuentemente cuando use la función de freír con aire.

8. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

DE ASAR



ó



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. Presione la función Asar en la pantalla digital.
2. La temperatura preprogramada aparecerá en la pantalla digital. Aumente o baje la temperatura, usando la perilla.
3. Presione la perilla para cambiar de  a . Gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción en la pantalla digital, si desea un tiempo de cocción diferente al preprogramado.
4. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

Nota: Para los mejores resultados al asar carne, voltee la carne a mitad del ciclo de asar.

TOSTAR



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. Presione la función Tostar en la pantalla digital.
3. La pantalla mostrará el nivel de tostado. Esto fijará el horno al tiempo necesario para lograr ese nivel de tostado. Seleccione su nivel de tostado deseado.
4. Presione el botón Iniciar/Detener.
5. Cuando termine el ciclo de tostado, la unidad emite dos bips. La pantalla digital muestra "0:00".
6. Abra la puerta del horno. Use guantes o agarradores de olla para deslizar la parrilla y retirar los alimentos.
7. Desenchufe el horno cuando no esté en uso.

MANTENER CALIENTE

Nota: Esta función está diseñada solamente para mantener calientes los alimentos que ya están cocinados. No use esta función para cocinar. No mantenga los alimentos en la función de mantener caliente por más de 4 horas.

1. Coloque la parrilla en la posición del centro.
2. Presione la función Mantener Caliente en la pantalla digital.
3. Presione el botón Iniciar/Detener.
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.

PIZZA

La función Pizza está diseñada para producir el mejor borde de corteza y uniformidad en la cocción. Supervise la pizza cerca del final del ciclo de cocción para evitar que se cocine en exceso.

Nota: No es necesario precalentar el horno para usar la función de pizza.

1. Abra la puerta del horno e inserte la parrilla en la posición de parrilla inferior.
2. Coloque la pizza a cocinar directamente sobre la parrilla. Siga las instrucciones de la receta o el paquete para el tiempo de cocción.
3. Presione la función Pizza en la pantalla digital.
4. Use la perilla Iniciar/Detener para seleccionar la temperatura deseada.
5. Presione la perilla Tiempo/Temperatura para cambiar de  a . Gire la perilla Tiempo/Temperatura para ajustar el tiempo de cocción en la pantalla digital, si desea un tiempo de cocción diferente al preprogramado.
6. Presione el botón Iniciar/Detener. La pantalla digital dejará de parpadear e iniciará un conteo regresivo, mostrando el tiempo restante.
7. Cuando termine el ciclo de cocción, la unidad emite dos bips. La pantalla digital muestra "0:00".
8. Abra la puerta del horno. Utilizando guantes de cocina o agarraderas de olla, deslice la parrilla hacia afuera para retirar los alimentos.
9. Desenchufe el horno cuando no esté en uso.

BAGEL

No es necesario precalentar el horno para tostar bagels.

1. Abra la puerta del horno e inserte la parrilla en la posición de parrilla superior.
2. Coloque los bagels sobre la parrilla con el lado cortado hacia arriba.
3. Presione la función Bagel en la pantalla digital.
4. La pantalla mostrará el nivel de tostado. Esto fijará el horno al tiempo necesario para lograr ese nivel de tostado para bagels. Seleccione su nivel de tostado deseado.
5. Presione el botón Iniciar/Detener. La pantalla digital dejará de parpadear e iniciará un conteo regresivo, mostrando el tiempo restante.
6. Cuando termine el ciclo de cocción, la unidad emite dos bips. La pantalla digital muestra "0:00".
7. Abra la puerta del horno. Utilizando guantes de cocina o agarraderas de olla, deslice la parrilla hacia afuera para retirar los bagels.
8. Desenchufe el horno cuando no esté en uso.

RECALENTAR

Si desearia resultados crujientes cuando recaliente sus alimentos, no precaliente el horno cuando utilice la función de recalentar. Si desea calentar sus alimentos sin mantenerlos crujientes, precaliente el horno durante 5 minutos.

1. Abra la puerta del horno e inserte la parrilla en la posición de parrilla del centro.
2. Presione la función Recalentar en la pantalla digital.
3. Use la perilla para seleccionar la temperatura deseada.
4. Presione la perilla para cambiar de  a . Gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción en la pantalla digital, si desea un tiempo de cocción diferente al preprogramado.
5. Presione el botón Iniciar/Detener para comenzar a cocinar. La pantalla digital dejará de parpadear e iniciará un conteo regresivo, mostrando el tiempo restante.
6. Cuando termine el ciclo de cocción, la unidad emite dos bips. La pantalla digital muestra "0:00".
7. Abra la puerta del horno. Utilizando guantes de cocina o agarraderas de olla, deslice la parrilla hacia afuera para retirar los alimentos.
8. Desenchufe el aparato 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.

Limpieza profunda de su horno

Después de utilizar su horno por un período de tiempo largo, puede ser necesario limpiarlo a profundidad para eliminar las manchas difíciles o la grasa pegada.

1. Asegúrese de que la bandeja para migas esté en su lugar, pero que otros accesorios estén removidos.
2. Haga una mezcla de 3 partes bicarbonato de sodio y 1 parte de agua. Esto creará una pasta de limpieza de bicarbonato de sodio, la cual no debe ser demasiado espesa.
3. Aplique un poco de la pasta a una toalla de papel, esponja o estropajo de nylon.
4. Restriegue las áreas manchadas con la pasta de bicarbonato de sodio aplicando presión mediana. Continúe restregando hasta que las superficies estén limpias.
5. Utilizando una esponja húmeda, limpie el resto de la pasta de bicarbonato de soda. Limpie cualquier pasta de bicarbonato de sodio que pueda haber caído sobre la bandeja para migas durante el proceso de limpieza.

Si necesita ayuda adicional, por favor comuníquese con nuestro equipo de servicio para el consumidor, llamando al número

01 800 714 2503.

Freír Con Aire Tabla de cocción

ALIMENTO	TEMP. DE COCCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN*
Alimentos congelados		
Nuggets de pollo	215°C	13-16 min. o hasta que esté crujiente y dorado.
Tiras de pollo	215°C	25-28 min. o hasta que esté crujiente y dorado.
Palitos de pescado	215°C	10-12 min. o hasta que esté crujiente y dorado.
Aros de cebolla empanizados	230°C	10-12 min. o hasta que el empanizado esté crujiente.
Champiñones empanizados	215°C	16-20 min. o hasta que el empanizado esté crujiente.
Palitos de queso mozzarella	215°C	10-12 min. o hasta que el empanizado esté crujiente.
Jalapeños rellenos	215°C	14-16 min. o hasta que el empanizado esté crujiente.
Perros calientes de maíz	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	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	230°C	18-24 min. o hasta que esté dorado.
Papas fritas congeladas gruesas	230°C	20-25 min. o hasta que esté dorado.
Papas fritas congeladas bien finitas	215°C	14-18 min. o hasta que esté dorado.
Papa sazonadas en trozos	230°C	20-25 min. o hasta que esté dorado.
Brócoli (congelado)	215°C	18-20 min. Rocíe los ramilletes con un poco de aceite en aerosol. Sazone con sal y pimienta.
Coliflor (congelada)	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	215°C	20-25 min. o hasta que esté dorado.
Brócoli	200°C	12-14 min. Revuelva los ramilletes en 1-2 cucharadas de aceite. Sazone con sal y pimienta.
Coliflor	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)	200°C	25-35 min. o hasta que la temperatura interna alcance 75°C.
Muslos de pollo (Descongelado/fresco)	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.** Presione la función de cocción Freír con aire, fije la temperatura a 215°C y el tiempo de cocción a 10 minutos. Presione el botón Iniciar.
- 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.** Presione la función Freír con aire, fije la temperatura a 215°C y el tiempo de cocción a 7 minutos. Presione el botón 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 carnisas 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. Presione la función Freír con aire, fije la temperatura a 215°C y el tiempo de cocción a 5 minutos. Presione el botón 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. Presione la función Freír con aire, fije la temperatura a 200°C y el tiempo de cocción de 18 a 20 minutos.
5. Presione el botón Iniciar. Fría hasta que los ramitos estén crujientes.
4. Retire cuidadosamente la cesta para freír con aire y regrese el brócoli al recipiente grande.
6. 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 de cocción: 25 minutos

Tiempo total: 35 minutos

Porciones: 4

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 cubrirlas. 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. Presione la función Freír con aire, fije la temperatura a 215°C y el tiempo de cocción a 25 minutos. Presione el botón 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 |
| 1/3 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 Freír con aire, fije el reloj automático a 5 minutos y presione el botón 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™

¿Necesita Ayuda?

UNO AÑO DE GARANTÍA LIMITADA (No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. **NO** devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

¿Qué cubre la garantía?

La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

Conserve el recibo original de compra. Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.

Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.

Los productos que han sido alterados de alguna manera.

Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.

Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.

Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.

Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.

Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

Esta garantía no será válida donde exista oposición a EE.UU. y otras leyes aplicables, o donde la garantía sería prohibida bajo cualquier sanción económica, ley de control de exportación, embargo u otra medida comercial impuesta por los Estados Unidos u otras jurisdicciones aplicables. Esto incluye, sin limitación, cualquier reclamo de garantía que implique partes de, u de otro modo localizadas en, Cuba, Irán, Corea del Norte, Siria y la región disputada de Crimea.

PowerXL™

Póliza de Garantía

(Válida sólo para México)

Duración

Spectrum Brands de México, SA de CV garantiza este producto por 1 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto. Requisitos para hacer válida la garantía. Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Dónde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Spectrum Brands de México, SA de CV.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

Esta garantía no será válida donde exista oposición a EE.UU. y otras leyes aplicables, o donde la garantía sería prohibida bajo cualquier sanción económica, ley de control de exportación, embargo u otra medida comercial impuesta por los Estados Unidos u otras jurisdicciones aplicables. Esto incluye, sin limitación, cualquier reclamo de garantía que implique partes de, u de otro modo localizadas en, Cuba, Irán, Corea del Norte, Siria y la región disputada de Crimea.

PowerXL™

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina

Atención al consumidor
0800 444 7296
Horario de atención:
Lunes a viernes de 9 a 13 hs
y de 14.30 a 17 hs.
Mail:
postventa@spectrumbrands.com

Bolivia

Atención al consumidor
La Paz: c. Villalobos N°100 esq.
Busch. Miraflores.
Tel. (02) 2224924
Santa Cruz: Av. Paraguá C.
Socoris N°2415 (03) 3602002
Cochabamba: c.
Uruguay N°211 esq.
Nataníel Aguirre (04) 4501894

Chile

Atención al consumidor
Inversiones la Mundial Ltda.
Dirección: Libertad 790,
Santiago de Chile.
Teléfonos: +56 226820217 -
226810032

Colombia

Spectrum Brands Corp, S.A.S.
Transversal 23 #97-73
Oficinas 403-404-405,
Bogotá, Colombia
Línea Servicio al Cliente:
0180000510012
Tel. (506) 2233-1361
ryasasanjose1@gmail.com

Costa Rica

Clinica del Electrodomestico
El Cacique de Alajuela,
del restaurante
Rostipollos 500 metros
Oeste, Carretera
vieja a Alajuela
Tel. (506) 2441-0110 ext. 285

tallerrimag@gmail.com

Ecuador

Servicio Master
Dirección: Capitán
Rafael Ramos
OE 1-85 y Galo plaza lasso.
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador

Sedebblack
Calle San Antonio Abad,
Colonia Lisboa
No 2936 San Salvador,
Depto. de San Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

Kinal
17 avenida 26-75,
zona 11 Centro comercial
Novicentro, Local 37 -
Ciudad Guatemala
Tel. (502)-2476-7367

Honduras

C.ATEC Tegucigalpa
Tegucigalpa, Francisco Morazán,
Residencial las colinas, Blvd Republica
de francia, Honduras
Tel. 504 2235-8339 / 98563294
tallerc.atec@gmail.com

México

Articulo 123 # 95
Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

LRM ELECTRONICA
Managua - Sinsa
Altamira 1.5
kilómetros al norte
Nicaragua
Tel. (505) 2270-2684

Panamá

Supermarcas
Centro comercial
El dorado,
Plaza Dorado,
Local 2.
Panama
Tel. (507) 392-6231

Perú

Servicio Central
Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo,
SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Techcommwireless
Calle 7 No #9 Villa Aura, Manoguayabo,
Sto Dgo. Oeste
Tel.: (809) 379-0230/
(809) 379-2969
emsantana@techcommwireless.com

Venezuela

K-ROL 39 C,A
Av. Solano Edif. 16, Sotano 2, Caracas
1201, Distrito Capital, Venezuela.
Al lado del hotel
LINCOLN Y BANCO DEL ALBA
*+58 212-7613001/
+58 212-7619572
Whats App: +58 412-22277057/
+58 412-7333792
emelykrol39@gmail.com /
victoriaartigas20@hotmail.com

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
TOD3415B-LA	AC 120V ~60Hz	1500W	22 litros para ambas	70° C-260° C	45 x 27 x 36 cm	9.4 cm

Table of contents

<i>Important Safeguards</i>	27
<i>Getting To Know Your Air Fry Toaster Oven</i>	28
<i>Getting Started</i>	29
<i>Cooking Function Information</i>	30
<i>Care And Cleaning</i>	34
<i>Air Fry Cooking Chart</i>	35
<i>Recipes</i>	36
<i>Need Help?</i>	42

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, knobs and control panel.
- 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, ensure the oven is powered off and unplug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use extreme 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>RLSOL.COM 800-226-0642 No. 80059-130</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 Toaster Oven

Product may vary slightly from what is illustrated.



- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. Air Fry mesh basket | 7. Digital Display |
| 2. Rack | 8. Time/Temp Knob |
| 3. Bake pan/drip tray | • Rotate to change |
| 4. Easy-view glass door | • Press to toggle between time and temperature |
| 5. Function Buttons | 9. Start/Stop button (turns unit ON or OFF) |
| 6. Heating Element/Fan Icon | 10. Crumb Tray |

USING THE DIGITAL DISPLAY

Sleep Mode: When the oven is not in use, the function buttons and digital display are not illuminated. If the oven is not in use and the controls are not touched for 5 minutes, it will go to sleep.

Standby Mode: When you press any of the buttons or turn any of the dials, the function buttons will illuminate. If you select a function, it will illuminate more than the other functions and the digital display will flash. This indicates the oven is ready to be started. If the timer is at 0:00, you'll need to put time on the oven before starting the oven.

Power On: When you have selected your desired function, temperature, and cook time, press the start/stop button. The oven will power on and the digital display will stop flashing and start counting down. After 30 seconds, the heating elements will glow. During operation, the heating elements will cycle on and off to maintain the desired temperature.

Add Time: To add time while the unit is running, turn the Time/Temp knob to add more time.

Change Temperature: To change the temperature while the unit is running (in most functions), press the Time/Temp knob to toggle to the  setting then turn the time/temp knob to change the temperature.

Pause: When the Start/Stop button is pressed before the timer reaches zero, the heating elements turn off. The digital display flashes. The display shows the time left on the cooking cycle. To restart the cooking cycle, press the Start/Stop button and the timer starts again.

-Horizontal lines represent the oven's upper and lower heating elements. When illuminated, the oven uses those heating elements for cooking

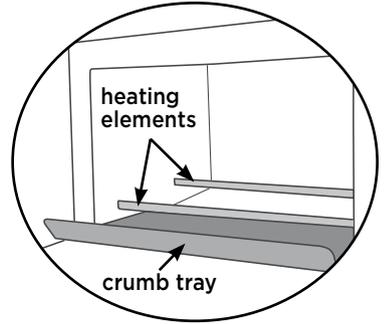
 -Fan icon represents the oven's convection fan which circulates hot air in the oven for fast and even cooking on several functions. When illuminated, the oven uses the convection fan for cooking. When the icon is flashing, the oven is cycling the fan on and off for performance tailored for that cooking mode.

This appliance is intended for household use only.

Switching between Celsius and Fahrenheit: The user can switch the temperature display from Celsius to Fahrenheit by holding down the pushbutton temperature/timer dial for more than 5 seconds and rotating the dial left or right. The display should show "F" or "C" in the last digit to demonstrate which is the setting until any of the controls are touched again.

Getting Started

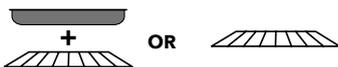
- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/powerxl to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in Care and Cleaning Section.
- Select a location where this unit is to 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 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 3.81 cm away from the upper heating elements.
- **Timer maximum:** The maximum time setting is 1 hr 30 minutes. You can also set the oven to "Stay On" mode by turning the dial counterclockwise past zero. The timer display then shows "on". If the display is turned to "on" and you choose a different cooking function, the display will switch to the default time setting for that new function.

BAKE (HORNEAR)



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

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. Press Bake function once on the display for regular bake mode.
4. Set temperature selector knob to the desired temperature.
5. Default temp will display. Select your desired temperature using the knob
6. Press the knob to toggle from  to . Turn the knob to adjust cook time on digital display if you want a different time than the 15-minute default.
7. Press Start/Stop button. The digital display will stop flashing and start counting down, showing the time remaining.
8. There are 2 beeps when the cooking cycle is complete. The digital display reads "0:00".
9. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the cooked food.
10. Unplug appliance when not in use.

CONVECTION BAKE (HORNEAR POR CONVECCIÓN)

Note: Convection Bake mode is designed to cook your food faster. During Convection Bake mode, the convection fan cycles on and off to circulate air and create optimal heat distribution. When using convection bake mode, please inspect your food earlier than the prescribed cook time to ensure that it does 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. Press Bake function twice for Convection Bake mode.
4. Set temperature selector knob to the desired temperature.
5. Default temp will display. Select your desired temperature using the knob
6. Press the knob to toggle from  to . Turn the knob to adjust cook time on digital display if you want a different time than the 15-minute default.
7. Press Start/Stop button. The digital display will stop flashing and start counting down, showing the time remaining.
8. There are 2 beeps when the cooking cycle is complete. The digital display reads "0:00".
9. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the cooked food.
10. Unplug appliance when not in use.

AIR FRY (FREÍR CON AIRE)



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

Use the cook times listed in the cooking chart on page 10 or follow the food package recommendations for baking if no air frying time is provided. Adjust the cook time as needed to achieve your preferred crispiness.

Note:

- It is not necessary to preheat the oven for air frying.
- 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.
- 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 basket. 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 basket with food into the middle or lower rack position.
3. Press Air Fry function on the control panel
4. Default temp will display. Change temperature up or down using the knob
5. Press the Time/Temp knob to toggle from to . Turn the knob to adjust cook time on digital display if you want a different time than the default.
6. There are 2 beeps when the cooking cycle is complete. The digital display reads "0:00".
7. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the basket 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 (DE ASAR)



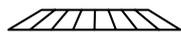
For optimal results use upper rack position. Be sure food or baking dish does not come within 1 1/2 inches of the top heating element.

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

1. Press Broil function on the display
2. Default temp will display. Change temperature up or down using the knob
3. Press the knob to toggle from to . Turn the knob to adjust cook time on digital display if you want a different time than the default.
4. Unplug appliance when not in use.

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

TOAST (TOSTAR)



It is not necessary to preheat the oven for toasting.

1. Open oven door and insert rack in the lower rack position. The oven will hold a maximum of 6 slices of bread, placed in a single layer.
2. Press Toast function on the display
3. Display will show toast shade. This sets oven to the time needed to achieve that browning level. Select your desired toast shade.
4. Press Start/Stop button
5. There are two beeps when the toast cycle is complete. The display reads "0:00".
6. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the toast.
7. Unplug appliance when not in use.

KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)

Note: This function is only designed to keep warm food that is already cooked. Do not use this function for cooking. Do not keep foods on the keep warm setting for more than 4 hours.

1. Place rack in the middle rack position.
2. Press Keep warm function on the display
3. Press Start/Stop button
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.

PIZZA

The pizza function is designed to produce the best pizza crust and cooking evenness. Monitor the pizza near the end of the cooking cycle to prevent overcooking.

Note: It is not necessary to preheat the oven for the pizza function.

1. Open oven door and place rack in the lower rack position.
2. Place pizza to be cooked directly on wire rack. Follow recipe or package instructions for cook time.
3. Press Pizza function on the display.
4. Use the knob to set desired temperature.
5. Press the knob to toggle from  to . Turn the knob to adjust cook time on digital display if you want a different time than the default.
6. Press the Start/Stop button to begin cooking. The digital display will stop flashing and start counting down, showing the time remaining.

7. There are 2 beeps when the cooking cycle is complete. The digital display reads "0:00".
8. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the food.
9. Unplug appliance when not in use.

BAGEL

It is not necessary to preheat the oven for toasting bagels.

1. Open oven door and place rack in the upper rack position.
2. Place bagels on the wire rack with the cut side up.
3. Press Bagel function on the display.
4. The display will show toast shade. This sets the oven to the time needed to achieve that browning level for bagels. Select your desired toast shade.
5. Press the Start/Stop button. The digital display will stop flashing and start counting down, showing the time remaining.
6. There are 2 beeps when the cooking cycle is complete. The digital display reads "0:00".
7. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the bagels.
8. Unplug appliance when not in use.

REHEAT (RECALENTAR)

If you would like to crisp your food when reheating, do not preheat the oven for reheat function. If you want to warm up your food without extra crisping, preheat the oven for 5 minutes.

1. Open oven door and place rack in the middle rack position.
2. Press Reheat function on the display.
3. Use the knob to set desired temperature.
4. Press the knob to toggle from  to . Turn the knob to adjust cook time on digital display if you want a different time than the default.
5. Press the Start/Stop button to begin cooking. The digital display will stop flashing and start counting down, showing the time remaining.
6. There are 2 beeps when the cooking cycle is complete. The digital display reads "0:00".
7. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the food.
8. 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.

Deep Cleaning Your Oven

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
1-800-577-1557.

Air Fry Cooking Chart

FOOD	COOK TEMP	COOK TIME*
Frozen Food		
Chicken Nuggets	215°C	13-16 min. or until crisp and golden brown.
Chicken Strips	215°C	25-28 min. or until crisp and golden brown.
Fish Sticks	215°C	10-12 min. or until crisp and golden brown.
Breaded Onion Rings	230°C	10-12 min. or until breading is crisp.
Breaded Mushrooms	215°C	16-20 min. or until breading is crisp.
Mozzarella Sticks	215°C	10-12 min. or until breading is crisp.
Jalapeño Poppers	215°C	14-16 min. or until breading is crisp.
Corn Dogs	215°C	23-25 min. if frozen. Rotate front to back halfway through cooking.
Potato Skins	230°C	13-15 min. or until hot and cheese is melted.
Straight or Crinkle Cut Fries	230°C	18-24 min. or until golden brown.
Thick Steak Fries	230°C	20-25 min. or until golden brown.
Thin Shoestring Fries	215°C	14-18 min. or until golden brown.
Seasoned Potato Nuggets	230°C	20-25 min. or until golden brown.
Broccoli (Frozen)	215°C	18-20 min. Spray florets with a little pan spray. Season with salt and pepper.
Cauliflower (Frozen)	215°C	18-20min Spray florets with a little pan spray. Season with salt and pepper.
Fresh Vegetables		
Potato Wedge/Fries	215°C	20-25 min. or until golden brown.
Broccoli	200°C	12-14 min. Toss florets in 1-2 Tbsp. of oil. Season with salt and pepper.
Cauliflower	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)	200°C	25-35 min. or until internal temp is 165°F / 75°C.
Chicken Drumsticks (Thawed/Fresh)	200°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. Press Airfry cooking function, set the temperature to 215°C and time to 10 minutes. Push Start button.
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. Press Air fry function, set temperature to 215°C and time to 7 minutes. 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
(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. Press Air fry function, set temperature to 215°C and time to 5 minutes. 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. Press Air fry function, set temperature to 200°C and time for 18-20 minutes.
4. Press Start. Fry until florets are crispy.
5. Carefully remove the air fry basket and return the broccoli to the large bowl.
6. 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. Press Air fry function, set temperature to 215°C and time to 25 minutes. 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 |
| 1/3 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™

Need Help?

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

(Applies only in the United States and Canada)

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

What does it cover?

Any defect in material or workmanship provided; however, Empower Brands, LLC's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

One year from the date of original purchase with proof of purchase.

What will we do to help you?

Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

Save your receipt as proof of date of sale.

Visit the online service website at www.prodprotect.com/powerxl or call toll-free **1-800-577-1557**, for general warranty service. If you need parts or accessories, please call **1-800-738-0245**.

How does state law relate to this warranty?

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

What does your warranty not cover?

Damage from commercial use

Damage from misuse, abuse or neglect

Products that have been modified in any way

Products used or serviced outside the country of purchase

Glass parts and other accessory items that are packed with the unit

Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit

Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

Are there additional warranty exclusions?

This warranty shall not be valid where it is contrary to U.S. and other applicable laws, or where the warranty would be prohibited under any economic sanctions, export control laws, embargos, or other restrictive trade measures enforced by the United States or other applicable jurisdictions. This includes, without limitation, any warranty claims implicating parties from, or otherwise located in, Cuba, Iran, North Korea, Syria and the disputed Crimea region.

Notas/Notes

PowerXL™

CRISP 'N BAKE™

HORNO Y FREIDORA DE AIRE

AIR FRY TOASTER OVEN

COMERCIALIZADO POR:**SPECTRUM BRANDS DE MEXICO, S.A. DE C.V.**

Avenida 1° de Mayo No. 120 Piso 7, Oficina 702.
Colonia San Andres Atoto, C.P.53500
Naucalpan de Juárez, Estado de México,
México Tel. 01-800-714-2503

SERVICIO Y REPARACIÓN

Art. 123 No. 95 Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

**SERVICIO AL CONSUMIDOR,
VENTA DE REFACCIONES Y ACCESORIOS**
01 800 714 2503

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

Inversiones la Mundial Ltda.
Rut: 78.146.900-9 Libertad 790,
Santiago - Chile Fono: (562) 26810217
info@ilm.cl

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:**SPECTRUM BRANDS DE MÉXICO, SA DE C.V**

Avenida 1° de Mayo No. 120
Piso 7, Oficina 702. Colonia San Andres Atoto,
C.P. 53500 Naucalpan de Juárez,
Estado de México, México
Para atención de garantía marque:
01 (800) 714 2503

**IMPORTADO Y DISTRIBUIDO POR:
RAYOVAC ARGENTINA S.R.L**

Av. Del Libertador 6810,
piso 2 dpto. A 1429, CABA, Argentina
+ 54 11 5353-9500 CUIT: 30-70706168-1
Importador N° # 76983

**IMPORTADO POR / IMPORTED BY:
AIDISA BOLIVIA S.A.**

Av. Chacaltaya No. 2141- Zona Achachicala
La Paz, Bolivia.Teléfono (591)2- 2305353
NIT 1020647023,
Resolución Ministerial 0661-12.

**IMPORTADO POR / IMPORTED BY:
SPECTRUM BRANDS CORP, S.A.S**

Transversal 23 #97-73 Oficinas 403-404-405,
Bogotá, Colombia
Línea Servicio al Cliente: 018000510012

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Dist. by: Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562
® Registered Trademark and ™ Trademark of Empower Brands, LLC

© 2022 Empower Brands, LLC All rights reserved / Todos los derechos reservados.
10/22 29323 S/E

Made in China.
Fabricado en China.

T22-9003215-A