

PowerXL™

AIRMAX™

AIR FRYER | FREIDORA DE AIRE | FRITEUSE À AIR



AF4042-0BP
AF4062-0BP
AF4062-0BPLA
AF4062-1BPLA
AF4062-0WPLA

AF4062-0BPAR
AF4062-0BPCL
AF4062-0WP
AF4082-0BP
AF4082-1BP

AF4082-0BPLA
AF4082-1BPLA
AF4082-0BPAR
AF4082-0BPCL

Use & Care Manual
Manual de uso y cuidado
Guide d'utilisation et d'entretien

Table of Contents

<i>IMPORTANT SAFEGUARDS</i>	3
<i>Parts & Accessories</i>	6
<i>Using the Control Panel</i>	8
<i>Instructions For Use</i>	10
<i>General Cooking Guidelines</i>	13
<i>Cleaning & Storage</i>	15
<i>Troubleshooting</i>	16
<i>Frequently Asked Questions</i>	17
<i>Recipes</i>	18

Prevent Injuries! – Carefully Read All Instructions Before Use!

IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

- READ ALL INSTRUCTIONS.
- 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 are given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- DO NOT place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- DO NOT place your appliance on a cooktop, even if the cooktop is cool, because you could accidentally turn the cooktop on, causing a fire, damaging the appliance, your cooktop, and your home.
- DO NOT place or use this appliance near water.
- When cooking, DO NOT place the appliance against a wall or within 5 inches of other appliances.
- DO NOT place anything on top of the appliance.
- A fire may occur if this appliance is covered by or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- DO NOT use outdoors.
- DO NOT place the appliance in any container or small confined space while the appliance is heated or in operation.
- ALWAYS operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable, and noncombustible with adequate space for airflow.
- Before using your appliance on any countertop surface or other fragile surface, such as a glass tabletop, CHECK WITH YOUR COUNTERTOP MANUFACTURER OR INSTALLER for recommendations about using appliances on your surfaces. Some manufacturers and installers may recommend protecting your surface by placing a hot pad or trivet under the appliance for heat protection. Your manufacturer or installer may recommend that hot pans, pots, or electrical appliances should not be used directly on top of the countertop. If you are unsure, place a trivet or hot pad under the appliance before using it.
- DO NOT operate any appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- This appliance should be serviced ONLY by qualified service technicians. Contact Customer Service using the information located on the back of this manual.
- NEVER immerse the main unit housing in water. If the appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug from electrical outlet immediately. Do not reach into liquid if the appliance is plugged in and immersed.
- To protect against electrical shock, DO NOT immerse the cord or plugs, or expose the electrical components to water or other liquid.
- DO NOT plug in the power cord or operate the appliance controls with wet hands.
- To disconnect, press the STOP/OFF button to turn the appliance off and then remove the plug from the electrical outlet.
- MAKE SURE the appliance is properly plugged into a dedicated electrical outlet without any other appliances on the same outlet.
- KEEP the appliance and its power cord out of the reach of children when it is in operation or in the cooling down process.
- NEVER plug the appliance into an outlet below the surface where the appliance is placed.
- DO NOT let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
- DO NOT clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating risks of electric shock.
- Be sure that handle is assembled and fastened properly.
- Should the appliance emit smoke, UNPLUG IMMEDIATELY and wait for smoking to stop before handling the appliance. Allow the appliance to cool and wipe excess oil and grease from the appliance.



- Cooking appliances should be positioned in a stable location with the handles (if any) positioned to avoid the spillage of hot liquids.
- NEVER operate the appliance unattended.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Avoid touching moving parts.
- UNPLUG the appliance from outlet when not in use and before cleaning. ALLOW 30 minutes to cool before handling, putting on or taking off parts, cleaning, or storing.
- DO NOT cover the Air Intake Vent or Hot Air Outlet Vent while the appliance is operating. Doing so will prevent even cooking and may overheat or damage the appliance.
- When in operation, hot air and steam are released through the Hot Air Outlet Vent. KEEP YOUR HANDS AND FACE at a safe distance from the Hot Air Outlet Vent and KEEP the Vent clear of obstructions.
- While cooking, the internal temperature of the appliance reaches several hundred degrees Fahrenheit. To avoid personal injury, NEVER place hands inside the appliance unless it is thoroughly cooled.
- The appliance's outer surfaces and accessories may become hot during use. WEAR OVEN MITTS when handling the appliance during and after use and to protect against hot steam and air released when opening the appliance.
- DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- EXTREME CAUTION MUST BE USED when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids or when removing accessories or disposing of hot grease. DO NOT deep fry foods in this appliance.
- Oversized foods, metal foil packages, or utensils MUST NOT be inserted in the appliance as they may involve a risk of fire or electric shock. DO NOT overfill the appliance.
- DO NOT store any materials, other than manufacturer-recommended accessories, in this appliance when not in use.
- DO NOT place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic.
- NEVER pour oil into the appliance or accessories. Fire and personal injury could result.
- DO NOT use aerosol cooking sprays. These sprays will build up on cookware and become difficult to remove while reducing the nonstick cooking performance.
- DO NOT expose the appliance to corrosive chemicals or vapors.
- DO NOT use sharp utensils with the appliance. These implements can damage the appliance's protective non-stick coating.
- This appliance is for home use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Empower Brands, LLC will not be held liable for damages.
- DO NOT use this appliance for anything other than its intended use.
- NEVER connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- When ready to start, plug the hardwired cord into a electrical outlet. To disconnect, press the STOP/OFF button to turn the appliance off and then remove the plug from the electrical outlet.
- NEVER rest anything on the basket while it is open.
- DO NOT leave the basket open for an extended period.
- ALWAYS ensure that nothing is protruding out of the appliance before closing the basket.
- ALWAYS close the basket gently; NEVER slam the basket closed. ALWAYS use the handle when opening and closing the basket.
- NEVER operate the appliance with the basket open.
- When the cooking time has completed, cooking will stop and the fan will continue to run for 10–20 seconds to cool down the appliance.
- The appliance is equipped with an internal microswitch that automatically shuts down the fan and heating element when the basket is removed.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG

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

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - a. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - b. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

ELECTRIC POWER

This appliance should be operated on a dedicated electrical outlet. If the electrical outlet is overloaded with other appliances, your new appliance may not operate properly.

AUTOMATIC SHUT-OFF

The appliance has a built-in shut-off device that will automatically shut off the appliance when the cooking time has completed. You can manually switch off the appliance by pressing the STOP/OFF button. The fan will continue running for 10-20 seconds to cool down the appliance.

OVERHEATING PROTECTION

Should the inner temperature control system fail, the overheating protection system will be activated and the appliance will not function. Should this happen, unplug the appliance. Allow time for the appliance to cool completely before restarting or storing.

Parts & Accessories

1. FRY TRAY
2. SILICONE BUMPERS*
3. BASKET
4. HANDLE
5. CONTROL PANEL
6. AIR INLET VENT
7. MAIN UNIT HOUSING
8. HOT AIR OUTLET VENT
9. POWER CABLE
10. WIRE RACK**

NOTE: Unpack all listed contents from the packaging. Contents vary by model. Please remove any clear or blue protective film on the components before use.

* Removing the bumpers is not recommended.

** Not included with all models.

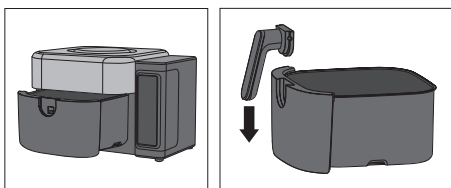
IMPORTANT: Please make sure that your appliance has been shipped with the components that you ordered (some accessories may be sold separately). Check everything carefully before use. If any part is missing or damaged, do not use this product. Contact Empower Brands, LLC using the customer service number located on the back of this manual.



Attaching the Basket Handle

Your Basket Handle might come disassembled in your appliance's packaging. To attach the Basket Handle:

1. Pull the Basket out of the appliance.
2. Slide the attachment point on the handle downward until it clicks into place.
3. The Basket Handle should lock into place and should not detach once it is locked into place.

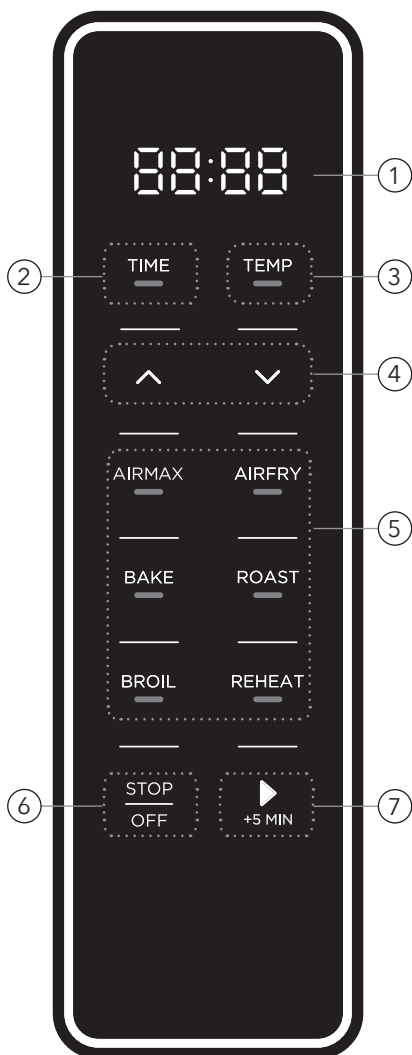


Scan this QR code to see a video on attaching the basket handle:



Using The Control Panel

TO START: Plug the Power Cord into the electrical outlet. The Digital LED Display will illuminate and a series of dashes will display.



NOTE: Some functions are not available on all models.

1. Time and Temperature Display:

This display will keep track of the temperature and remaining cook time.

2. Timer Control Button:

The Timer Control Button and the ⌂ and ⌂ symbols enable you to increase or decrease cooking time 1 minute at a time. Keeping the Button held down will rapidly change the time. Time control range: 1- 60 minutes.

3. Temperature Control Button:

The Temperature Control Button and the ⌂ and ⌂ symbols enable you to increase or decrease cooking temperature 5° F at a time. Keeping a button held down will rapidly change the temperature. Temperature control range: 150° F - 450° F. To change between Fahrenheit and Celsius, hold down the ⌂ and ⌂ symbols for 5 seconds. After 5 seconds, the display will show the newly selected temperature with "F" or "C".

4. Increase/Decrease Arrows

5. Cooking Presets*:

Press the cooking preset buttons to choose from up to 8 cooking presets (presets vary by model). See the Preset Chart for the cooking times and temperatures associated with each preset. The running lights on the Control Panel will illuminate when the cooking cycle begins and will stay illuminated for up to 20 seconds after the cooking cycle is complete.

Note: During modes with preheat required, the display will show "PrE".

6. Stop/Off Button:

Pressing the Stop/Off Button during a cooking cycle will stop the cooking process. Pressing the Stop/Off Button when the appliance is not cooking will turn the appliance off.

7. Play/QuickStart +5 MIN Button:

The appliance is equipped with a QuickStart function that enables you to start cooking with one button press. If the oven is off, simply press the PLAY/+5 MIN button to start cooking on AIR FRY with 5 minutes on the timer at 425° F / 220° C. You can continue pressing the PLAY/+5 MIN button to add 5 more minutes to the cooking cycle at any time. **Note:** If a preset has been selected, pressing the PLAY button will begin the cooking cycle and count down from the selected time. If the user tries to press PLAY and the basket is not inserted, the display show "Out" until the user inserts the basket.

Preset Chart

Once you are familiar with the appliance, you may want to experiment with your own recipes. Simply choose the time and temperature that suits your personal taste.

The AIRMAX™ function lets you skip preheating, cooks faster, and provides crispier results with maximum temperature of 450° F / 230° C.

Preset	Temperature	Time	Preheat
<i>Default</i>	410° F / 210° C	15 mins.	
AIRMAX	450° F / 230° C	15 mins.	No
AIRFRY	425° F / 220° C	20 mins.	No
BAKE	350° F / 175° C	15 mins.	Yes
ROAST	375° F / 190° C	15 mins.	Yes
BROIL	450° F / 230° C	10 mins.	No
REHEAT	400° F / 205° C	10 mins.	No
CHICKEN	400° F / 205° C	10 mins.	No
STEAK	400° F / 205° C	15 mins.	No
PLAY/+5 MIN	425° F / 220° C	5 mins.	

NOTE: Some functions are not available on all models.

Halfway through the cooking cycle, the appliance will beep twice and show FLIP on the display, indicating that food can be shaken or flipped over. Cook times less than 10 minutes will not have this reminder.

Instructions for Use

Before First Use

1. Read all material, warning stickers, and labels.
2. Remove all packing materials, stickers, and labels from the appliance.
3. Visit www.prodprotect.com/powerxl to register your warranty.
4. Before initial use, wipe the inside and outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent. Handwash all cooking accessories.
5. Place appliance on a heat-resistant surface or use heat protection. Do not place the appliance on a surface that is not heat resistant. Ensure that the appliance is used in an area with adequate air circulation. Do not place on the stove top.
6. Before cooking food, preheat the appliance for a few minutes to allow the appliance to burn off the manufacturer's protective coating of oil. Wipe the appliance with warm, soapy water and a dishcloth after this burn-in cycle.



Fig. i



Fig. j

Inserting the Fry Tray

The Fry Tray has two positions - lower and upper. The lower position is recommended for normal use. The upper position can be used to place food closer to the heating elements for broiling.

1. Place the Fry Tray in the Basket.
2. To use the Fry Tray on the bottom of the Basket, rotate the Fry Tray so that the Fry Tray's edges slide past the Fry Tray Holders, and push the Fry Tray to the bottom of the Basket (see Fig i). To raise the Fry Tray closer to the heating element (see Fig. j), position the edges of the Fry Tray on the Fry Tray Holders (see Fig. k).
3. Slide the Basket into the appliance. If the Basket is placed properly, it will click into place.

NOTE: This appliance cooks using hot air. Do not fill the Basket with oil or frying fat.

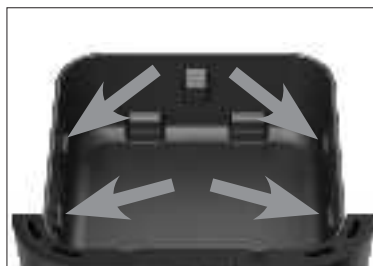


Fig. k

Two Tier Cooking

When cooking two levels of food, place food in the bottom of the basket and then place the fry tray in the upper position (see Fig. j). Next place food on the fry tray. When there are a few minutes left on the cooking cycle, open the basket and remove the food from the fry tray and allow the lower food to cook for a few minutes to crisp.



Using the Appliance

1. Plug the appliance into a dedicated electrical outlet.
2. Pull the Basket out of the appliance and place the ingredients inside. Do not touch the Basket directly because the Basket becomes very hot during operation. Only hold the Basket by its handle. Insert the Basket into the appliance.
NOTE: Always use the Fry Tray with the Basket unless cooking two levels of food.
3. Select your desired cooking preset. Adjust the time and temperature as desired. Press the PLAY button.
4. When the appliance beeps 4 times, the set cooking time has elapsed. Pull the Basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
5. When removing food from the basket, avoid contact with hot excess oil or the hot drip tray. To avoid being burned, use silicone-tipped tongs or tip out the basket contents carefully. The Fry Tray is not secured and can fall out. Hot oil can be inside the basket.
6. If the food is not fully cooked, simply slide the Basket back into the appliance and add a few minutes to the cooking time.
7. The appliance is instantly ready for preparing another batch.

NOTE: Do not place anything on top of the unit at anytime. Do not block the air vents.

+5 minute Quick Start Function

1. The appliance is equipped with a QuickStart function that enables you to start cooking with one button press. If the oven is off, simply press the PLAY/+5 MIN button to start cooking on AIR FRY with 5 minutes on the timer at 425° F / 220° C. You can continue pressing the +5 min button to add 5 more minutes to the cooking cycle at anytime.
2. If there is already a preset selected, pressing the PLAY/+5 MIN button will start the cooking cycle at the preset time shown on the display. To add time to the active timer, press the PLAY/+5 MIN button again.
3. If the cooking cycle has ended and you would like to continue cooking, press the PLAY/+5 MIN button to start a 5 minute cooking cycle.

Shaking

To ensure even cooking, some foods require shaking or flipping during the cooking process. Halfway through the cooking timer, the appliance will beep twice and show FLIP on the display. Carefully use oven mitts to remove the hot Basket from the appliance. Gently shake.

NOTE: The cooking timer will be paused when the basket is removed for shaking food. The timer will resume once the basket is re-inserted. If you do not remove the basket and shake the food, the FLIP reminder will go away after 20 seconds.

Tips

- Foods that are smaller in size usually require a slightly shorter cooking time than larger foods.
- Shaking smaller-sized foods halfway through the cooking process ensures that all the pieces are fried evenly.
- Adding a bit of vegetable oil to breaded items is suggested for a crispier result. When adding oil, do so just before cooking and add only a small amount onto the breaded items.
- Snacks normally cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- Use premade dough to prepare filled snacks quickly and easily. Premade dough also requires a shorter cooking time than homemade dough.
- You can use the appliance to reheat foods. Simply set the temperature and time to however warm you want your food.

General Cooking Guidelines

NOTE: Keep in mind that these settings are guidelines. Since ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best settings for your ingredients.

Food item	Size	Temp.	Time	Function	Preheat	Shake or Flip	Tray position
FROZEN FOOD							
French fries	1 lb	425° F 220° C	17 min	Air Fry		✓	lower
Sweet potato fries	1 lb	425° F 220° C	16 min	Air Fry		✓	lower
Chicken nuggets	1 lb	400° F 205° C	14 min	Air Fry		✓	lower
CHICKEN							
Breaded cutlets	1 lb	425° F 220° C	14 min	Roast	✓	✓	lower
Wings	6 wings	425° F 220° C	25 min	Roast	✓	✓	lower
Chicken breast	1 lb	400° F 205° C	10 min	Roast	✓		lower
BEEF							
Burgers	4 patties	450° F 230° C	14 min	AirMax		✓	lower
Hot dogs	8 pc	375° F 190° C	6 min	Roast	✓	✓	upper
NY strip steaks	8 oz	450° F 230° C	14 min	AirMax		✓	upper
Meatballs, 1 inch	1.5 lb	375° F 190° C	10 min	Air Fry		✓	lower
PORK							
Pork chops	1 lb	450° F 232° C	12 min	AirMax		✓	upper
Sausages	1 lb	350° F 175° C	15 min	Bake	✓	✓	lower
FISH							
Salmon filets	12 oz	390° F 200° C	12 min	Bake	✓		lower
Shrimp (16-20 size)	12 oz	390° F 200° C	10 min	Bake	✓	✓	lower

Food item	Size	Temp.	Time	Function	Preheat	Shake or Flip	Tray position
VEGETABLES							
Asparagus	1 lb	380° F 195° C	10 min	Air Fry		✓	lower
Broccoli	8 oz	300° F 150° C	10 min	Roast	✓	✓	lower
Corn on the cob	2 pc	380° F 195° C	8 min	Air Fry		✓	lower
PREPARED FOOD							
Hard boiled eggs, shell on	4	250° F 120° C	14 min	Air Fry			lower
Cake	1 box	320° F 160° C	34 min	Bake	✓		lower
Grilled cheese sandwich	1 pc	375° F 190° C	6 min	Bake	✓	✓	lower

Internal Temperature Meat Chart

Use this chart and a food thermometer to ensure that meat, poultry, seafood, and other cooked foods reach a safe minimum internal temperature.

*For maximum food safety, the U.S. Department of Agriculture recommends 74° C for all poultry; 71° C for ground beef, lamb, and pork; and 63° C, with a 3-minute resting period, for all other types of beef, lamb, and pork. Also review the USDA Food Safety Standards.

Food	Type	Internal Temp.*
Beef & Veal	Ground	71° C
	Steaks, roasts: medium	63° C
	Steaks, roasts: rare	52° C
Chicken & Turkey	Breasts	74° C
	Ground, stuffed	74° C
	Whole bird, legs, thighs, wings	74° C
Fish & Shellfish	Any type	63° C
Lamb	Ground	71° C
	Steaks, roasts: medium	60° C
	Steaks, roasts: rare	54° C
Pork	Chops, ground, ribs, roasts	71° C
	Fully cooked ham	60° C

Cleaning & Storage

Clean the appliance after each use. The Basket and Fry Tray are coated with a special nonstick surface. Never use abrasive cleaning materials or utensils on these surfaces.

1. Remove the Power Cable from the electrical outlet and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.
2. Wipe the outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent.
3. Clean the Basket and Fry Tray, with hot water, a mild detergent, and a nonabrasive sponge. The Fry Tray is dishwasher safe, but hand-washing is recommended. For difficult-to-remove food, soak in hot, soapy water for 10 minutes.

NOTE: If the Silicone Bumpers on the Fry Tray need to be cleaned, they can be removed and reattached.

4. Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent, and a nonabrasive sponge.
5. If necessary, remove unwanted food residue from the heating element with a soft cleaning brush.
6. Rinse the appliance with a clean, damp cloth. Use a clean, dry cloth to dry the appliance interior. Do not leave standing water in the appliance.
7. If any other service needs to be performed, contact Customer Service using the contact information on the back of this manual.

Storage

Place the cooled, dry appliance in a clean, dry place. Do not stack objects on top of the appliance.

Troubleshooting

Symptom	Possible Cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the Power Cable into an electrical outlet.
	The appliance is plugged into an outlet that is shared with other devices.	Plug the appliance into a dedicated electrical outlet.
	The appliance has not been turned on by setting the preparation time and temperature.	Press a cooking preset. Press the PLAY button and cooking will begin.
	The basket is not inserted into the appliance and "Out" is shown on the display.	Insert the basket fully. If properly inserted, the display will show the selected time or temperature.
Food is not cooked.	The Basket is overloaded.	Use smaller batches for more even frying.
	The temperature is set too low.	Raise temperature and continue cooking.
Food is not fried evenly.	Some foods need to be shaken during the cooking process.	See "Shaking" section in "Instructions for Use".
Basket will not slide into appliance properly.	The Basket is overloaded.	Do not fill the Basket above the top of the basket.
	The Fry Tray is not placed in the Basket correctly.	Gently push the Fry Tray into the Basket until it sits on the fry tray holders in either the upper or lower position.
Smoke coming from appliance.	Too much oil is being used.	Wipe down to remove excess oil.
	The Basket has grease residue from the previous operation.	Clean the Basket after each use.
French fries are not fried evenly.	Potatoes are not prepped properly.	Consult a recipe for potato type and prep.
	Fries are not cut evenly.	Cut fries thinner or reshape fries.
	Fries are too crowded.	Spread fries out or cook a smaller batch.
	Potatoes are not rinsed properly during preparation.	Pat dry to remove excess starch.

Frequently Asked Questions

1. *Can I prepare foods other than fried dishes with my appliance?*

You can prepare a variety of dishes, including steaks, chops, burgers, and baked goods. See the PowerXL™ Vortex Pro Air Fryer Recipe Guide.

2. *Is the appliance good for making or reheating soups and sauces?*

Never cook or reheat liquids in the appliance.

3. *Is it possible to shut off the appliance at any time?*

Press the STOP/OFF button once or remove the Basket.

4. *What do I do if the appliance shuts off while cooking?*

As a safety feature, the appliance has an Auto Shut-Off device that prevents damage from overheating. Remove the Basket and set it on a heat-resistant surface. Remove the Power Cable from the outlet. Allow the appliance to cool down. Once cool, plug the Power Cable into the outlet. Restart by pressing the Power Button.

5. *Does the appliance need time to heat up?*

Most recipes do not require preheating. If you are cooking from a cold start and your recipe requires preheating, add 3 minutes to the cooking time to compensate.

6. *Can I check the food during the cooking process?*

You can remove the Basket at any time while cooking is in progress. During this time, you can shake the contents in the Basket if needed to ensure even cooking.

7. *Is the appliance dishwasher safe?*

Only the Fry Tray is dishwasher safe. The appliance itself, which contains the heating coil and electronics, should never be submerged in liquid of any kind or cleaned with anything more than a warm, moist cloth or nonabrasive sponge with a small amount of mild detergent.

8. *What happens if the appliance still does not work after I have tried all the troubleshooting suggestions?*

Never attempt a home repair. Contact customer service and follow the procedures set forth by the guarantee. Failure to do so could render your guarantee null and void.

Recipes

Sweet and Spicy Pork Tenderloin with Roasted Brussels Sprouts and Potatoes

Prep Time: 15 minutes
Cook Time: 25 minutes
Total Time: 40 minutes (Marinating overnight is best for extra flavor)
Serves: 2

Ingredients:

1 pork tenderloin (1 lb), trimmed

Marinade:

1 tbsp soy sauce
1 tbsp molasses
3 tbsp brown sugar
2 tbsp ginger, grated
2 clove garlic, minced
2 tbsp rice wine vinegar
1 tbsp sriracha

Brussels Sprouts and Red Potatoes:

1 ½ cup brussels sprouts, halved
1 cup baby red potatoes
4-5 mini sweet peppers
1 small onion, large dice
2 tbsp olive oil
1 tsp sea salt
½ tsp ground black pepper
1 tsp garlic powder

Directions:

1. First, make the pork tenderloin. In a bowl, mix the marinade ingredients together and marinate the pork tenderloin in the refrigerator overnight.
2. Preheat the Airmax™ Air Fryer on the ROAST function.
3. Second, make the Brussels sprouts and red potatoes. Toss Brussels sprouts, potatoes, mini sweet peppers, and onions with olive oil, garlic powder, salt and pepper in a bowl.
4. When the Airmax™ Air Fryer is preheated, place the pork tenderloin, Brussels sprouts, and red potatoes into the basket on the tray and onto the lower level of the Airmax™ Air Fryer. Increase the time to 25 minutes.
5. When done, let the pork tenderloin rest 10 minutes before slicing.

Breaded Chicken Cutlets

Prep Time: 15 minutes

Cook Time: 10 minutes

Total Time: 25 minutes

Serves: 2

Ingredients:

2 chicken breast (6 oz each), sliced thin and slightly pounded

1 cup seasoned breadcrumbs

½ cup parmesan cheese, grated

Egg Mixture:

2 large eggs, beaten

2 tbsp milk

Directions:

1. Make the egg mixture: place the egg and milk in a shallow dish and beat well. Add the chicken.
2. Place the breadcrumbs and grated cheese in a shallow pan and take the chicken from the egg mixture and coat it well in the breadcrumbs.
3. Place the tray on the upper level and place the chicken into the basket.
4. Select the AIRFRY Function for 10 minutes. Flip after 5 minutes.
5. When fully cooked, serve over greens with lemons.

BBQ Chicken Drumsticks

Prep Time: 10 minutes

Cook Time: 25 minutes

Total Time: 35 minutes (Marinating for a couple of hours is best for extra flavor.)

Serves: 4

Ingredients:

6 chicken drumsticks

½ cup BBQ sauce

¼ cup orange juice

1 tsp garlic powder

1 tsp onion powder

Directions:

1. Toss the chicken with the BBQ sauce, orange juice, and seasonings. Marinate for a couple hours in the refrigerator.
2. Preheat the Airmax™ Air Fryer on the ROAST function and increase the time to 25 minutes.
3. Place the tray into the basket on the lower level.
4. Once the oven is preheated, place the chicken drumsticks on the tray and into the Airmax™ Air Fryer.
5. Flip them after 10-12 minutes.
6. When the drumsticks are fully cooked, serve.

Smashed Baby Red Potatoes

Prep Time: 10 minutes

Cook Time: 22 minutes

Total Time: 32 minutes

Serves: 4

Ingredients:

1 tsp onion powder
8 baby red potatoes
8 tsp salted butter
4 tsp grated parmesan cheese
2 tsp granulated garlic
½ tsp sea salt

Directions:

1. Select the ROAST function to let the Airmax™ Air Fryer preheat.
2. Place the tray on the lower level, add the baby potatoes, and cook 15 minutes.
3. In a bowl, mix the parmesan, garlic, salt, and pepper.
4. When the potatoes have finished cooking, using a spatula or potato masher, press the potatoes in the basket.
5. Top the smashed potatoes with the parmesan garlic mix and butter.
6. Place the basket back into the Airmax™ Air Fryer and cook on the AIRFRY function for 8 minutes.
7. When the potatoes are golden, serve.

Steak Frites

Prep Time: 10 minutes
Cook Time: 20 minutes
Total Time: 30 minutes
Serves: 2

Ingredients:

2 New York Strip steaks (14 oz each)
½ tsp salt
½ tsp ground black pepper
1 lb frozen French fries
1/2 stick salted butter, softened
1/2 shallot, minced
1 sprig tarragon
¼ tsp fresh ground black pepper

Directions:

1. Place the fries into the basket on the bottom and select the AIRMAX function. Increase the time to 20 minutes.
2. Place the steaks on a plate or cutting board and season with salt and pepper.
3. Halfway through the cooking process, add the fry tray to the upper level and place the steaks on the fry tray and back into the Airmax™ Air Fryer.
4. In a small bowl, mix the butter with the tarragon, shallots, and pepper.
5. Flip the steaks after 5 minutes. Cook to desired temperature.
6. When done, top the steak with the butter. Allow the steaks to rest for 5-10 minutes.
7. Serve the steaks with the fries.

Crab Cakes and Roasted Corn Salsa

Prep Time: 30 minutes

Cook Time: 25 minutes

Total Time: 55 minutes

Serves: 4 - 6

Ingredients:

Crab Cakes:

1 lb lump crab meat, drained
1/2 red pepper, diced small
3 scallions, chopped
1 tbsp Dijon mustard
1 tsp seafood seasoning
1/4 tsp cayenne pepper
1 tbsp lemon juice
1/4 cup mayonnaise
2 large eggs
2 oz crackers, crushed
1 1/2 cups panko

Roasted Corn Salsa:

4 ears of corn
1 red pepper
1/2 cup diced red onion
1 lime, juiced
2 tbsp cilantro, chopped
1/2 small jalapeno, minced
1/4 tsp. salt
1 tsp sriracha

Directions:

1. First, make the roasted corn salsa. Place corn and red pepper (whole) into the basket on the tray on the lower level.
2. Select AIRMAX function for 10 minutes. Flip halfway through the cooking.
3. Second, make the crab cakes. In a bowl, mix the crab cake ingredients and form into crab cakes about 1/3 of a cup each. Place on a cookie sheet and into the refrigerator until you're ready to cook.
4. In a medium bowl, add all of the roasted corn salsa ingredients except for the corn and red pepper. When the corn and pepper are finished cooking, cool and peel the red pepper and remove the corn from the cob. Add the corn to the bowl.
5. Dice the red pepper and add to the bowl. Toss and set aside.
6. Remove the crab cakes from the refrigerator. Coat each crab cake lightly with panko. Place the crab cake onto the fry tray in the lower level. Slide the basket into the Airmax™ Air Fryer.
7. Select AIRFRY function for 15 minutes.
8. When the crabcakes are finished cooking, serve with roasted corn salsa.

Hot Apple Turnovers with Vanilla Ice Cream and Caramel Sauce

Prep Time: 30 minutes

Cook Time: 30 minutes

Total Time: 60 minutes

Serves: 8

Ingredients:

2 sheets of puff pastry, cut into 4 equal squares per sheet

3 apples, cored, cut into crescent slices

⅓ cup sugar

1 tbsp flour

2 tsp butter

1 tsp cinnamon

¼ tsp nutmeg

½ lemon, juiced

8 scoops vanilla ice cream

½ cup caramel sauce

Egg Wash:

1 egg

2 tbsp milk

Directions:

1. In a large sauté pan, add the apples with the sugar, flour, butter, cinnamon, nutmeg, and lemon juice and cook over medium high heat. Sauté until the liquid thickens, about 7-10 minutes. Set aside and let cool.
2. Make the egg wash by beating the milk with egg.
3. Place 4 squares of puff pastry on the counter. Place about ¼ cup of the apples in the middle of the square. Brush the edges of the puff pastry with the egg wash and fold over to make a triangle. Press the edge with a fork to seal.
4. Select the BAKE function and preheat.
5. Place 4 apple turnovers at a time on the rack in the lower level. Bake until they are slightly golden. Repeat for the next 4 apple turnovers.
6. When they are done, serve with vanilla ice cream and caramel sauce.

Tabla de contenidos

<i>INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD</i>	26
<i>Piezas y accesorios</i>	29
<i>Uso del panel de control</i>	31
<i>Instrucciones de uso</i>	33
<i>Guías de cocción generales</i>	36
<i>Limpieza y almacenamiento</i>	38
<i>Resolución de problemas</i>	39
<i>Preguntas frecuentes</i>	40
<i>Recetas</i>	41

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o les dé instrucciones sobre el uso del aparato.
- Todo electrodoméstico utilizado cerca de los niños o por ellos mismos, requiere la supervisión directa de un adulto.
- NO coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla eléctrica o de gas caliente ni dentro de un horno caliente.
- NO coloque el aparato sobre una estufa, aun cuando la estufa esté fría, ya que podría encender accidentalmente la estufa, provocando un incendio, dañando el aparato, su estufa y su hogar. 
- NO coloque ni utilice este aparato cerca del agua.
- Cuando cocine, NO coloque el aparato contra una pared ni a menos de 5 pulgadas de otros aparatos.
- NO coloque nada encima del aparato.
- Podría ocurrir un incendio si el aparato se cubre o toca material inflamable, incluidas cortinas, paredes y similares cuando esté en uso.
- NO lo utilice al aire libre.
- NO coloque el aparato en ningún contenedor o espacio pequeño restringido mientras el aparato esté calentado o funcionando.
- SIEMPRE utilice el aparato sobre una superficie horizontal que esté nivelada, estable y no combustible con suficiente espacio para el flujo de aire.
- Antes de utilizar su producto sobre cualquier superficie de mostrador, o cualquier otra superficie frágil, como una mesa de vidrio, CONSULTE CON EL FABRICANTE O INSTALADOR DEL MOSTRADOR para obtener recomendaciones sobre el uso de electrodomésticos en sus superficies. Algunos fabricantes e instaladores pueden recomendar proteger su superficie, colocando una almohadilla resistente al calor o un salvamanteles debajo del aparato para protegerlo contra el calor. Su fabricante o instalador puede recomendar que no se utilicen sartenes calientes, ollas o aparatos eléctricos directamente sobre el mostrador. Si no está seguro, coloque un salvamanteles o almohadilla resistente al calor debajo del aparato antes de utilizarlo.
- NO utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de presentar un fallo en su funcionamiento o haberse dañado o caído de manera alguna. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
- Este aparato debe ser reparado SOLAMENTE por un representante de servicio autorizado. Comuníquese con el departamento de servicio al cliente, utilizando la información que se encuentra en la parte posterior de este manual.
- NUNCA sumerja la caja de la unidad principal en agua. Si el aparato se cae o sumerge accidentalmente en el agua, desenchúfelo inmediatamente del tomacorriente. No introduzca la mano en líquidos para alcanzarlo si el aparato está enchufado y sumergido.
- A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, NO isumerja el cable o los enchufes ni exponga los componentes eléctricos al agua u otros líquidos.
- NO enchufe el cable de alimentación ni opere los controles del aparato con las manos mojadas.
- Para desconectar, presione el botón STOP/OFF para apagar el aparato y después retire el enchufe del tomacorriente.
- ASEGÚRESE de que el aparato esté enchufado a un tomacorriente independiente si ningún otro aparato enchufado en el mismo tomacorriente.
- MANTENGA el cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando el aparato esté funcionando o en proceso de enfriamiento.
- NUNCA enchufe el aparato a un tomacorriente debajo de la superficie donde se ha colocado el aparato.
- NO permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- NO limpie con estropajos metálicos. Pedacitos de metal podrían partirse y entrar en contacto con las piezas eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
- Asegúrese de que la manija esté ensamblada y sujeta correctamente.
- Si el aparato emitiera humo negro, DESENCHÚFelo INMEDIATAMENTE y espere a que deje de emitir humo antes de manejarlo. Deje que el aparato se enfríe y limpie el exceso de aceite y grasa.

- Los aparatos de cocción deben colocarse sobre una superficie estable con las asas (si existen) posicionadas de manera que se evite los derrames de líquidos calientes.
- NUNCA opere el aparato sin supervisión.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría ocasionar lesiones personales.
- Evite tocar las piezas móviles.
- DESENCHUFE el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. PERMITA que se enfríe por 30 minutos antes de manipularlo, instalarle o retirarles piezas, limpiarlo y almacenarlo.
- NO cubra la entrada de aire o salida de aire caliente cuando el aparato esté funcionando. Si lo hace, impedirá una cocción uniforme y podría dañar el aparato o causar sobrecalentamiento.
- Cuando el aparato está funcionando, el aire caliente y el vapor se escapan a través de la salida de aire caliente. MANTENGA SUS MANOS Y LA CARA a una distancia segura de la salida de aire caliente y MANTENGA la salida de aire libre de obstrucciones.
- Durante la cocción, el aparato alcanza una temperatura interna de unos cuantos cientos de grados Fahrenheit. Para evitar lesión personal, NUNCA coloque las manos dentro del aparato a menos que se haya enfriado completamente.
- Las superficies exteriores del aparato y los accesorios pueden calentarse durante el uso. USE GUANTES DE HORNO para manipular el aparato durante y después del uso, y para protegerse contra el vapor y aire caliente que salen cuando se abre el aparato.
- NO toque superficies calientes. Utilice asas o perillas.
- SE DEBE TOMAR EXTREMA PRECAUCIÓN al mover un aparato conteniendo aceite caliente u otros líquidos calientes o cuando retire accesorios o deseche la grasa caliente. NO freír alimentos sumergidos en aceite en este aparato.
- NO se debe introducir alimentos de gran tamaño, paquetes de papel de aluminio o utensilios e en el aparato, ya que pueden crear un riesgo de incendio o descarga eléctrica. NO llene en exceso el aparato.
- NO almacene ningún material, que no sean los recomendados por el fabricante, en el aparato cuando no esté en uso.
- NO coloque ninguno de los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, plástico.
- NUNCA vierta aceite en el aparato o sus accesorios. Esto podría resultar en incendio y lesiones personales.
- NO utilice aerosoles para cocinar. Estos aerosoles se acumularán en los utensilios de cocina y serán difíciles de eliminar a la vez que reduce el rendimiento de la superficie antiadherente.
- NO exponga el aparato a productos químicos corrosivos o vapores.
- NO utilice utensilios afilados con el aparato. Estos pueden dañar su capa protectora antiadherente.
- Este aparato es solo para uso doméstico. Si el aparato se utiliza inadecuadamente o para propósitos profesionales o semiprofesionales o si no se utiliza de acuerdo a las instrucciones del manual del usuario, la garantía se anulará y Empower Brands, LLC no será responsable por los daños. NO utilice este aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
- Este aparato no está diseñado para operar por medio de un temporizador externo o control remoto.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- NUNCA conecte este aparato a un interruptor de temporizador externo o sistema de control remoto separado.
- Cuando esté listo para utilizar el aparato, enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente. Para desconectar, presione el botón STOP/OFF para apagar el aparato y luego retire el enchufe del tomacorriente.
- NUNCA coloque nada en la cesta mientras esté abierta.
- NO deje la cesta abierta durante un período prolongado.
- SIEMPRE asegúrese de que nada sobresalga del aparato antes de cerrar la cesta.
- SIEMPRE cierre suavemente la cesta; NUNCA la cierre bruscamente. SIEMPRE utilice el asa para abrir y cerrar la cesta.
- NUNCA utilice su aparato con la cesta abierta.
- Cuando el tiempo de cocción haya terminado, la cocción se detiene y el ventilador continúa funcionando por unos 10 a 20 segundos para enfriar el aparato.
- El aparato está equipado con un microinterruptor interno que apaga automáticamente el ventilador y el elemento de calentamiento al retirar la cesta.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato tiene un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado solo de una manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun no entra, consulte a un electricista calificado. NO intente modificar el enchufe de manera alguna.

1. Un cable de alimentación corto es provisto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.
2. Existen cables de alimentación separables más largos o cables de extensión disponibles y estos pueden ser utilizados si se toma el cuidado debido en su uso.
3. Si se utiliza un cable de alimentación separable o cable de extensión:
 - a. La clasificación eléctrica marcada del cable de alimentación separable o cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del aparato.
 - b. El cable debe ser acomodado de manera que no cuelgue sobre el mostrador o la mesa donde pueda ser halado por los niños o tropezarse sin darse cuenta.

NOTA: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

ENERGÍA ELÉCTRICA

Este aparato debe utilizarse en un tomacorriente independiente. Si el tomacorriente está sobrecargado con otros electrodomésticos, su nuevo aparato podría no funcionar correctamente.

FUNCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO

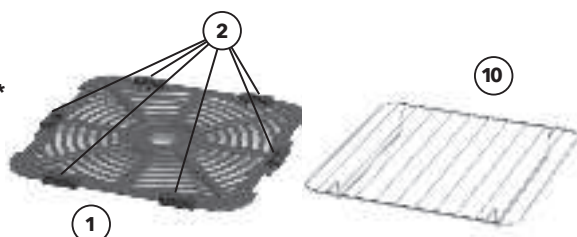
Este aparato cuenta con un dispositivo integrado que apaga automáticamente el aparato cuando el tiempo de cocción termina. Puede apagar manualmente el aparato presionando el botón STOP/OFF. El ventilador continuará funcionando durante 10 a 20 segundos para enfriar el aparato.

PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO

Si el sistema de control de temperatura interior fallara, el sistema de protección contra sobrecalentamiento se activará y el aparato dejará de funcionar. Si esto sucediera, desenchufe el aparato. Espere a que el aparato se enfríe completamente antes de reactivarlo o almacenarlo.

Piezas y accesorios

1. BANDEJA PARA FREÍR
2. PROTECTORES DE SILICÓN*
3. CESTA
4. ASA
5. PANEL DE CONTROL
6. ENTRADA DE AIRE
7. CAJA DE LA UNIDAD PRINCIPAL
8. SALIDA DE AIRE CALIENTE
9. CABLE DE ALIMENTACIÓN
10. REJILLA**



NOTA: Desempaque el contenido del paquete. El contenido varía por modelo. Antes de utilizar, retire toda capa protectora transparente o azul sobre los componentes.

* No se recomienda retirar los protectores.

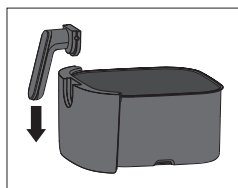
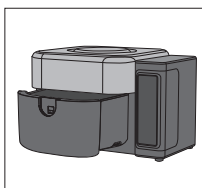
** No incluido con todos los modelos.

IMPORTANTE: Asegúrese de que su aparato ha sido enviado con los componentes que ordenó (algunos accesorios pueden venderse por separado). Revise todo cuidadosamente antes de utilizar. Si falta alguna pieza o está dañada, no utilice este producto. Comuníquese con Empower Brands, LLC utilizando el número de servicio al cliente, localizado en la parte posterior de este manual.

Cómo conectar el asa de la cesta

El asa de su cesta puede venir desensamblada en el empaque de su aparato. Para conectar el asa de la cesta:

1. Deslice la cesta fuera del aparato.
2. Deslice hacia abajo el punto de conexión en el asa hasta que encaje en su lugar.
3. El asa de la cesta debe asegurarse en su lugar y no se debe separar una vez que esté asegurada en su lugar.

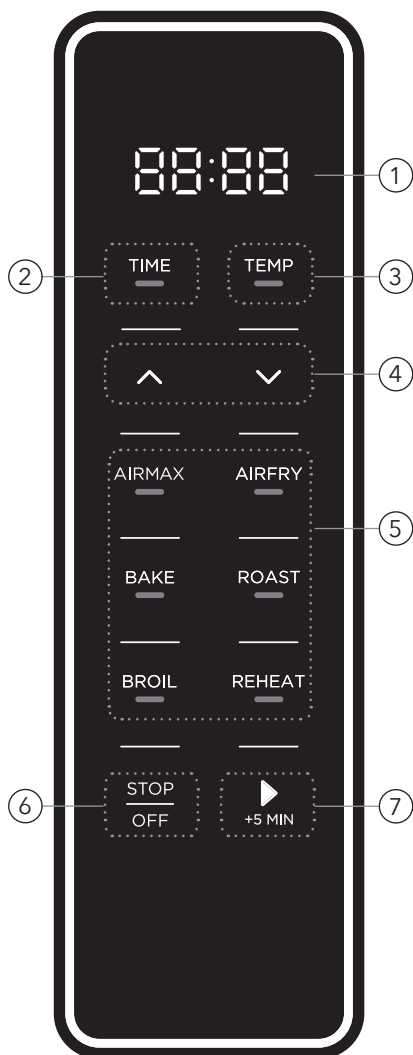


Escanee este código QR para ver un video sobre cómo colocar el asa de la cesta:



Uso del panel de control

PARA COMENZAR: Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente. La pantalla led digital se iluminará y una serie de guiones aparecerán.



NOTA: Algunas funciones no están disponibles en todos los modelos.

1. Pantalla de tiempo y temperatura:

Esta pantalla se mantendrá al tanto de la temperatura y el tiempo de cocción restante.

2. Botones de control de tiempo:

Presione el botón de control del tiempo y los símbolos ∞ y $\heartsuit$ para aumentar o reducir el tiempo de cocción 1 minuto a la vez. Mantenga presionado el botón para cambiar rápidamente el tiempo de cocción.

La escala de control de tiempo es 1 a 60 minutos.

3. Botón de control de temperatura:

Presione el botón de control de temperatura y los símbolos ∞ y $\heartsuit$ para aumentar o reducir la temperatura de cocción 5° C a la vez. Mantenga presionado el botón para cambiar rápidamente la temperatura.

La escala de control de temperatura es 65° C - 230° C

Para cambiar entre grados Fahrenheit y Celsius, mantenga presionados los símbolos y durante 5 segundos. Después de 5 segundos, la pantalla mostrará la temperatura recién seleccionada con "F" o "C".

4. Flechas para aumentar/reducir

5. Funciones de cocción predeterminadas*:

Presione los botones de las funciones de cocción predeterminadas para elegir de hasta 8 funciones de cocción predeterminadas (las funciones predeterminadas varían por modelo). Consulte la tabla de ajustes predeterminados para los tiempos de cocción y las temperaturas asociadas con cada función predeterminada. Las luces circulando (guiones) en el panel de control se iluminarán cuando el ciclo de cocción comience y se mantendrán iluminadas por 20 segundos después que el ciclo de cocción termine.

Nota: Durante los modos de cocción que requieren precalentamiento, la pantalla mostrará "PrE".

6. Botón Detener/Apagado:

Si presiona el botón Stop/Off (detener/apagado) durante un ciclo de cocción se detendrá el proceso de cocción. Si presiona el botón Start/Stop (iniciar/detener) cuando el aparato no está cocinando, se apagará el aparato.

7. Botón Play/QuickStart +5 MIN (reproducir/inicio rápido +5 minutos):

El aparato cuenta con una función de inicio rápido que le permite iniciar la cocción con solo presionar un botón. Si el horno está apagado, simplemente presione el botón PLAY/+5 min para iniciar la cocción en la función AIR FRY (freír con aire) con 5 minutos en el temporizador a 425° F / 210° C. Puede continuar presionando el botón +5min para añadir 5 minutos más al ciclo de cocción en cualquier momento.

Nota: Si se ha seleccionado un ajuste preestablecido, al presionar el botón PLAY (reproducir) se iniciará el ciclo de cocción y se realizará una cuenta regresiva desde el tiempo seleccionado. Si el usuario intenta presionar el botón PLAY (reproducir) y la cesta no está insertada, la pantalla mostrará "Out" (fuera) hasta que se inserte la cesta.

Tabla preestablecida

Una vez que esté familiarizado con el aparato, es posible que desee experimentar con sus propias recetas. Simplemente elija el tiempo y la temperatura que se adapten a sus gustos personales.

La función AIRMAX™ permite saltarse el precalentamiento, cocina más rápido y proporciona resultados más crujientes con una temperatura máxima de 450° F / 230° C.

Predeterminado	Temperatura	Tiempo	Precalentar
Por defecto	410° F / 210° C	15 minutos.	
AIRMAX	450° F / 230° C	15 minutos.	No
AIRFRY (Freidora de aire)	425° F / 220° C	20 minutos.	No
BAKE (Hornear)	350° F / 175° C	15 minutos.	Sí
ROAST (Asar)	375° F / 190° C	15 minutos	Sí
BROIL (Parilla)	450° F / 230° C	10 minutos.	No
REHEAT (Recalentar)	400° F / 205° C	10 minutos.	No
CHICKEN (Pollo)	400° F / 205° C	10 minutos.	No
STEAK (Bistec)	400° F / 205° C	15 minutos.	No
PLAY/+5 MIN	425° F / 220° C	5 minutos.	

NOTA: Algunas funciones no están disponibles en todos los modelos.

A mitad del ciclo de cocción, el aparato emitirá dos bips y mostrará FLIP (voltear) en la pantalla, indicando que los alimentos pueden ser agitados o volteados. Los tiempos de cocción de menos de 10 minutos no tendrán este aviso.

Instrucciones de Uso

Antes de utilizar por primera vez

1. Lea todo el material, etiquetas adhesivas de advertencia y etiquetas.
2. Retire todos los materiales de empaque, adhesivos y etiquetas del aparato.
3. Visiter le www.prodprotect.com/powerxl pour enregistrer la garantie.
4. Antes del uso inicial, limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo y tibio y un detergente suave. Lave a mano todos los accesorios de cocina.
5. Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor o utilice protección contra el calor debajo del aparato. Asegúrese de que el aparato se utilice en un área con buena circulación de aire y alejado de superficies calientes y materiales combustibles. No lo coloque sobre una estufa.
6. Antes de cocinar los alimentos, precaliente el aparato durante unos minutos para permitir que se queme la capa protectora de aceite del fabricante. Limpie el aparato con agua caliente y jabón y un paño después de este ciclo de quemado.



Fig. i



Fig. j

Cómo insertar la bandeja para freír

La bandeja para freír tiene dos posiciones - inferior y superior. Se recomienda la posición inferior para el uso normal. La posición superior puede utilizarse para colocar los alimentos más cerca de los elementos de calentamiento para asarlos.

1. Coloque la bandeja para freír en la cesta. La altura ajustable de la bandeja para freír le permite colocar sus alimentos más cercanos al elemento de calentamiento para asar. También puede utilizar la bandeja para reducir el tamaño de la cesta cuando cocine cantidades más pequeñas.
2. Para utilizar la bandeja de freír en el fondo de la cesta, gire la bandeja de manera que los bordes de la misma se deslicen pasado el soportes de la bandeja y empuje la bandeja hasta el fondo de la cesta (ver Fig. i). Para alzar la bandeja para freír más cerca el elemento de calentamiento (ver Fig. j), posicione los bordes de la bandeja sobre los soportes de la bandeja (ver Fig. k).
3. Deslice la cesta dentro del aparato. Si la bandeja está colocada correctamente, escuchará un clic cuando cae en su lugar.

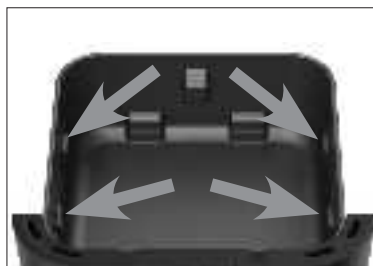


Fig. k

NOTA: Este aparato cocina con aire caliente. No llene la cesta con aceite ni grasa para freír.

Cocción en dos niveles

Cuando vaya a cocinar dos niveles de alimentos, coloque los alimentos en el fondo de la cesta y luego coloque la bandeja para freír en la posición superior (ver Fig. j). A continuación, coloque los alimentos en la bandeja para freír. Cuando queden unos pocos minutos en el ciclo de cocción, abra la cesta y retire los alimentos de la bandeja para freír y deje que los alimentos en la parte inferior se cocinen durante unos minutos para que estén crujientes.



Uso del aparato

1. Enchufe el aparato a un tomacorriente independiente.
2. Deslice la cesta fuera del aparato y coloque los ingredientes adentro. No toque la cesta directamente ya que ésta se calienta durante el funcionamiento. Solo sostenga la cesta por su asa. Inserte la cesta en el aparato.
NOTA: Siempre utilice la bandeja para freír con la cesta a menos que cocine dos niveles de alimentos.
3. Elija su función de cocción predeterminada deseada. Ajuste el tiempo y la temperatura como lo desee. Presione el botón PLAY (reproducir).
4. Cuando el aparato emita 4 bips, habrá transcurrido el tiempo de cocción ajustado. Retire la cesta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
5. Cuando retire los alimentos de la cesta, evite el contacto con el exceso de aceite caliente o la bandeja caliente. Para evitar quemaduras, utilice pinzas con punta de silicón o incline con cuidado el contenido de la cesta para sacarlo. La bandeja para freír no está asegurada y puede caerse. Puede haber aceite caliente dentro de la cesta.
6. Si los alimentos no están cocinados completamente, simplemente deslice la cesta dentro del aparato y añada unos minutos al tiempo de cocción.
7. El aparato está listo instantáneamente para preparar otro lote de alimentos.

NOTA: No coloque nada encima de la unidad. No obstruya las rejillas de aire.

Función Quick Start + 5 Min (Inicio rápido + 5 minutos)

1. El aparato cuenta con una función de inicio rápido que le permite iniciar la cocción con solo presionar un botón. Si el horno está apagado, simplemente presione el botón PLAY/+5 min para iniciar la cocción en la función AIR FRY (freír con aire) con 5 minutos en el temporizador a 425° F / 210° C. Puede continuar presionando el botón +5min para añadir 5 minutos más al ciclo de cocción en cualquier momento.
2. Si ya se ha elegido un función predeterminada, al presionar el botón PLAY/+ 5 MIN se iniciará el ciclo de cocción al tiempo preajustado que aparece en la pantalla. Para añadir tiempo al temporizador activo, vuelva a presionar el botón PLAY/+5 MIN.
3. Si el ciclo de cocción a terminado y desea continuar cocinando, presione el botón PLAY/+5 MIN para iniciar un ciclo de cocción de 5 minutos.

Función de agitar

Para asegurar una cocción uniforme, algunos alimentos requieren agitarse o voltearse durante el proceso de cocción. A mitad del tiempo de cocción en el temporizador, el aparato emitirá dos bips y mostrará FLIP (voltear) en la pantalla. Utilice con cuidado guantes de horno para retirar la cesta caliente del aparato. Agite la cesta suavemente.

NOTA: El temporizador hará una pausa cuando se retire la cesta para agitar los alimentos. El temporizador resumirá cuando vuelva a insertar la cesta. Si no retirala cesta y agita los alimentos, el aviso FLIP desaparecerá después de 20 segundos.

Consejos

- Los alimentos que son más pequeños generalmente requieren un tiempo de cocción un poco más corto que los más grandes.
- Agitar los alimentos de tamaño más pequeño a mitad del proceso de cocción asegura que todas las piezas se frían uniformemente.
- Se sugiere rociar un poco de aceite vegetal sobre los alimentos empanizados para obtener un resultado más crujiente. Al añadir aceite, añada solo un poco, justo antes de cocinar y añada solo un poco sobre los alimentos empanizados.
- Los bocadillos que normalmente se cocinan en el horno también se pueden cocinar en el aparato.
- Utilice masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de cocción más corto que la masa casera.
- Puede utilizar el aparato para recalentar alimentos. Simplemente ajuste la temperatura y el tiempo de cocción de acuerdo al nivel de calentamiento que desea para sus alimentos.

Guía de cocción general

NOTA: Tenga en cuenta que la información en esta tabla se debe utilizar como una guía. Los tiempos de cocción pueden variar. Dado que los ingredientes se diferencian en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar los mejores ajustes a utilizar para sus ingredientes.

Alimento	Tamaño	Temp.	Tiempo	Función	Precalentamiento	Agitar o voltear	Nivel de la bandeja
ALIMENTOS CONGELADOS							
Papas fritas	1 lb	425° F 220° C	17 minutos	Freir Al Aire		✓	Mas Bajo
Papas fritas de Camotes o batatas	1 lb	425° F 220° C	16 minutos	Freir Al Aire		✓	Mas Bajo
Nuggets de pollo	1 lb	400° F 205° C	14 minutos	Freir Al Aire		✓	Mas Bajo
POLLO							
Pechugas finitas empanizadas	1 lb	425° F 220° C	14 minutos	Asar	✓	✓	Mas Bajo
Alas	6 alas	425° F 220° C	25 minutos	Asar	✓	✓	Mas Bajo
Pechuga de pollo	1 lb	400° F 205° C	10 minutos	Asar	✓		Mas Bajo
CARNE DE RED							
Hamburguesas	6 hamburguesas	450° F 230° C	14 minutos	AireMax		✓	Mas Bajo
Perros calientes	8 piezas	375° F 190° C	6 minutos	Asar	✓	✓	Superior
Bistecs estilo NY strip	8 oz	450° F 230° C	14 minutos	AireMax		✓	Superior
Albondigas, 1"	1.5 lb	375° F 190° C	10 minutos	Freir Al Aire		✓	Mas Bajo
CERDO							
Chuletas de cerdo	1 lb	450° F 232° C	12 minutos	AireMax		✓	Superior
Salchichas	1 lb	350° F 175° C	15 minutos	Hornear	✓	✓	Mas Bajo
PESCADO							
Filetes de salmón	12 oz	390° F 200° C	12 minutos	Hornear	✓		Mas Bajo
Camarones (16-20)	12 oz	390° F 200° C	10 minutos	Hornear	✓	✓	Mas Bajo

Alimento	Tamaño	Temp.	Tiempo	Función	Precalentamiento	Agitar o voltear	Nivel de la bandeja
VEGETALES							
Espárragos	1 lb	380° F 195° C	10 minutos	Freir Al Aire		✓	Mas Bajo
Brócoli	8 oz	300° F 150° C	10 minutos	Asar	✓	✓	Mas Bajo
Mazorca de maíz	2 piezas	380° F 195° C	8 minutos	Freir Al Aire		✓	Mas Bajo
ALIMENTOS PREPARADOS							
Huevos hervidos, con la cáscara	4	250° F 120° C	14 minutos	Freir Al Aire			Mas Bajo
Torta	1 caja	320° F 160° C	34 minutos	Hornear	✓		Mas Bajo
Sándwich de queso a la plancha	1 piezas	375° F 190° C	6 minutos	Hornear	✓	✓	Mas Bajo

Tabla de temperatura interna para carnes

Utilice esta tabla y un termómetro para asegurar que las carnes, las aves, los mariscos y otros alimentos cocinados alcancen una temperatura de cocción interna mínima que sea segura.

*Para máxima seguridad de los alimentos, el departamento de agricultura de los EE.UU. recomienda una temperatura de 74° C para las aves; 71° C para carne molida, cordero y cerdo; y 63° C, con un período de reposo de 3 minutos para todos los otros tipos de carne de red, cordero y cerdo. También consulte las normas de seguridad para alimentos de la USDA (por sus siglas en inglés).

Alimento	Tipo	Temperatura Interna*
Carne de red y ternera	Molida	71° C
	Bistecs, asados: término medio	63° C
	Bistecs, asados: crudo	52° C
Pollo y pavo	Pechugas	74° C
	Molido, relleno	74° C
	Aves enteras, muslos, contra muslos, alas	74° C
Pescado y mariscos	Cualquier tipo	63° C
Cordero	Molido	71° C
	Bistec, asados: término medio	60° C
	Bistec, asados: crudo	54° C
Cerdo	Chuletas, molido, costillas, asados	71° C
	Jamón completamente cocinado	60° C

Limpieza y almacenamiento

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso. La cesta y la bandeja para freír contienen una capa con una superficie antiadherente especial. Nunca use materiales o utensilios de limpieza abrasivos en estas superficies

1. Retire el cable de alimentación del tomacorriente y asegúrese de que el aparato esté completamente frío antes de limpiarlo.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo y caliente y un detergente suave.
3. Limpie la cesta y la bandeja para freír con agua caliente, un detergente suave y una esponja no abrasiva. La bandeja para freír es apta para el lavaplatos, pero es recomendado lavarla a mano. Para alimentos difíciles de quitar, sumérjala en agua caliente con jabón durante 10 minutos.

NOTA: Si los protectores de silicón necesitan limpieza, estos se pueden quitar y volver a colocar.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente, un detergente suave y un paño o esponja no abrasiva.
5. Si es necesario, elimine los residuos de alimentos no deseados con un cepillo de limpieza suave.
6. Limpie el aparato con un paño limpio y húmedo. Utilice un paño limpio y seco para secar el interior del aparato. No deje agua estancada dentro del aparato.
7. Si necesitara algún otro servicio, comuníquese con el departamento de servicio al cliente, utilizando la información de contacto que se encuentra en la parte posterior de este manual.

Almacenamiento

Coloque el aparato frío y seco en un lugar seco y limpio. No apile ningún objeto encima del aparato.

Resolución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente.
	El aparato está enchufado a un tomacorriente que está conectado a otros dispositivos	Enchufe el aparato a un tomacorriente independiente.
	El aparato se encendió sin ajustar el tiempo y la temperatura de cocción.	Presione una función de cocción predeterminada. Presione el botón PLAY (reproducir), la cocción comenzará.
	La cesta no está insertada dentro del aparato y "Out" ("fuera") se muestra en la pantalla.	Inserte por completo la cesta. Si está insertada correctamente, la pantalla mostrará el tiempo y la temperatura elegidos.
Los alimentos no están cocinados.	La cesta está demasiado llena.	Utilice lotes más pequeños para freír de manera más uniforme.
	La temperatura está muy baja.	Aumente la temperatura y continúe cocinando.
Los alimentos no están fritos uniformemente.	Algunos alimentos necesitan agitarse durante el proceso de cocción.	Consulte "la función de agitar" (Shake) en la sección de instrucciones de uso.
La cesta no se desliza correctamente dentro del aparato.	La cesta está demasiado llena.	No llene la cesta por encima de la parte superior.
	La bandeja para freír no está colocada correctamente en la cesta.	Empuje suavemente la bandeja para freír dentro de la cesta hasta que descansen sobre los sostenedores de la bandeja en la posición superior o inferior.
Sale humo del aparato.	Se utilizó demasiada cantidad de aceite.	Limpie para eliminar el exceso de aceite.
	La cesta tiene residuos de grasa del ciclo de cocción anterior.	Limpie la cesta después de cada uso.
Las papas fritas no se han frito uniformemente.	Las papas no están preparadas correctamente.	Consulte la receta para el tipo de papa y preparación.
	Las papas no están cortadas uniformemente.	Corte las papas más finas o cámbiele la forma..
	Hay demasiadas papas.	Separe las papas o cocine lotes más pequeños.
	Las papas no se enjuagaron adecuadamente durante la preparación..	Seque con una toalla de papel para eliminar el exceso de almidón..

Preguntas frecuentes

1. ¿Puedo preparar otros alimentos que no sean platos fritos con mi aparato?

Puede preparar una variedad de platos, que incluyen bistecs, chuletas, hamburguesas y productos horneados. Consulte la Guía de recetas de la freidora de aire PowerXL™ Vortex Pro.

2. ¿El aparato es bueno para preparar o recalentar sopas y salsas?

Nunca cocine ni recaliente líquidos en el aparato.

3. Es posible apagar el aparato en cualquier momento?

Presione el botón STOP/OFF una vez o retire la cesta.

4. ¿Qué hago si el aparato se apaga durante la cocción?

Como característica de seguridad, el aparato tiene un dispositivo de apagado automático que evita daños por sobrecalentamiento. Retire la cesta y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Permita que el aparato se enfríe. Una vez que este frío, enchufe el cable de alimentación al tomacorriente. Reinicie con el botón de encendido.

5. ¿El aparato necesita tiempo para calentarse?

La mayoría de las recetas no requieren precalentamiento. Si está cocinando desde un comienzo frío y su receta requiere precalentamiento, añada 3 minutos al tiempo de cocción para compensar.

6. ¿Puedo revisar los alimentos durante el proceso de cocción?

Puede retirar la cesta para revisar los alimentos en cualquier momento mientras el ciclo de cocción está en progreso. Durante este tiempo, puede agitar el contenido de la cesta, si es necesario, para asegurar una cocción uniforme.

7. ¿Es el aparato apto para el lavaplatos?

Solo la bandeja para freír es apta para el lavaplatos. El aparato en sí, el cual contiene el serpentín de calentamiento y los componentes electrónicos, nunca debe sumergirse en ningún tipo de líquido ni debe limpiarse con nada más que un paño caliente y húmedo o una esponja no abrasiva con un poco de detergente suave.

8. ¿Qué sucede si el aparato aún no funciona después de haber probado todas las sugerencias de solución de problemas?

Nunca intente una reparación en el hogar. Póngase en contacto con el departamento de servicio al cliente y siga los procedimientos establecidos en el manual. De no hacerlo así, su garantía quedaría anulada.

Recetas

Batatas y Lomo de Cerdo Dulce y Picante con Coles de Bruselas y Papas Asadas

Tiempo de Preparación:	15 minutos
Tiempo de Cocción:	25 minutos
Tiempo Total:	40 minutos (para más sabor, es mejor adobar durante toda la noche)
Porciones:	2

Ingredientes:

1 lomo de cerdo (1 lb), recortado

Adobo:

- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharada de melaza
- 3 cucharadas de azúcar moreno
- 2 cucharadas de jengibre, rallada
- 2 dientes de ajo, picados
- 2 cucharadas de vinagre de vino y arroz
- 1 cucharada de salsa sriracha

Coles de Bruselas y Papas:

- 1 ½ tazas coles de bruselas, dividido por la mitad
- 1 taza de papas rojas pequeñas
- 4-5 mini pimientos dulces
- 1 cebolla pequeña, cortada en cubos grandes
- 2 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal marina
- ½ cucharadita de pimienta negra, molida
- 1 cucharadita de ajo en polvo

Preparación:

1. En primer lugar, prepare el lomo de cerdo. En un recipiente, mezcle los ingredientes del adobo juntos y adobe el lomo de cerdo en el refrigerador durante toda la noche.
2. Precaliente la freidora de aire Airmax™ en la función ROAST (asar al horno).
3. En segundo lugar, prepare las coles de Bruselas y las papas rojas. Mezcle las coles de Bruselas, las papas, los mini pimientos dulces y la cebolla con aceite de oliva, ajo en polvo, sal y pimienta en un recipiente.
4. Cuando la freidora de aire Airmax™ esté precalentada, coloque el lomo de cerdo, las coles de Bruselas y las papas rojas dentro de la cesta en la bandeja y en el nivel inferior de la freidora de aire Airmax™. Aumente el tiempo de cocción a 25 minutos.
5. Cuando termine de cocinar, deje reposar el lomo de cerdo 10 minutos antes de cortarlo en rebanadas.

Pechugas de Pollo Finas Empanizadas

Tiempo de Preparación:	15 minutos
Tiempo de Cocción:	10 minutos
Tiempo Total:	25 minutos
Porciones:	2

Ingredientes:

2 pechugas de pollo (6 oz cada una), cortadas en rebanadas finas y ligeramente machacadas
1 taza de migas de pan sazonadas
½ taza de queso parmesano, rallado

Mezcla de huevos:

2 huevos grandes, batidos
2 cucharadas de leche

Preparación:

1. Prepare la mezcla de huevos: coloque los huevos y la leche en un recipiente llano y bátalos bien. Añada el pollo.
2. Coloque las migas de pan y el queso rallado en una bandeja llana, retire el pollo de la mezcla de huevos y cúbralo bien con las migas de pan.
3. Coloque la bandeja en el nivel superior y coloque el pollo en la cesta.
4. Elija la función AIRFRY (freír con aire) durante 10 minutos. Voltee después de 5 minutos.
5. Cuando esté cocinado completamente, sirva encima de verduras de hoja con limones.

Muslos de Pollo a la Barbacoa

Tiempo de Preparación:	10 minutos
Tiempo de Cocción:	25 minutos
Tiempo Total:	35 minutos (para más sabor, es mejor adobar durante 2 horas)
Porciones:	4

Ingredientes:

- 6 muslos de pollo
- ½ taza de salsa barbacoa
- ¼ taza de jugo de naranja
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo

Preparación:

1. Mezcle el pollo con la salsa barbacoa, el jugo de naranja y los condimentos. Deje adobar durante un par de horas en el refrigerador.
2. Precaliente la freidora de aire Airmax™ en la función ROAST (asar al horno) y aumente el tiempo de cocción a 25 minutos.
3. Coloque la bandeja en la cesta en el nivel inferior.
4. Cuando el horno esté precalentado, coloque los muslos de pollo en la bandeja y dentro de la freidora de aire Airmax™.
5. Voltéelos después de 10 a 12 minutos.
6. Cuando los muslos estén cocinados completamente, sívalos.

Papas Rojas Pequeñas Aplastadas

Tiempo de Preparación:	10 minutos
Tiempo de Cocción:	22 minutos
Tiempo Total:	32 minutos
Porciones:	4

Ingredientes:

- 1 cucharada de cebolla en polvo
- 8 papas rojas pequeñas
- 8 cucharaditas de mantequilla salada
- 4 cucharaditas de queso parmesano rallado
- 2 cucharaditas ajo granulado
- ½ cucharadita sal marina

Preparación:

1. Elija la función ROAST (asar al horno) para precalentar la freidora de aire Airmax™.
2. Coloque la bandeja en el nivel inferior, añada la papas y cocínelas durante 15 minutos.
3. En un recipiente, mezcle el queso parmesano, el ajo, la sal y la pimienta.
4. Cuando las papas se hayan terminado de cocinar, con la ayuda de una espátula o un aplastador de papas, presione las papas en la cesta.
5. Cubra las papas aplastadas con la mezcla de queso parmesano y ajo y la mantequilla.
6. Vuelva a colocar la cesta dentro de la freidora de aire Airmax™ y cocine en la función AIRFRY (freír con aire) durante 8 minutos.
7. Cuando las papas estén doradas, sívalas.

Steak Frites

Tiempo de Preparación:	10 minutos
Tiempo de Cocción:	20 minutos
Tiempo Total:	30 minutos
Porciones:	2

Ingredientes:

2 filetes de lomo tip New York Strip (14 oz cada uno)
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta negra, molida
1 lb papas fritas congeladas
1/2 barra de mantequilla salada, suavizada
1/2 chalote, picado
1 ramito de estragón
¼ cucharadita de pimienta negra molida, fresca

Preparación:

1. Coloque las papas fritas en el fondo de la cesta y elija la función AIRMAX. Aumente el tiempo de cocción a 20 minutos.
2. Coloque los filetes en un plato o tabla de cortar y sazone con sal y pimienta.
3. A mitad del proceso de cocción, coloque la bandeja para freír en el nivel superior y coloque los filetes en la bandeja para freír y de nuevo en la freidora de aire Airmax™.
4. En un recipiente pequeño, mezcle la mantequilla con el estragón, los chalotes y la pimienta.
5. Voltee los filetes después de 5 minutos. Cocine a la temperatura deseada.
6. Cuando terminen de cocinarse, cubra el filete con la mantequilla. Deje reposar los bistecs por 5 a 10 minutos.
7. Sirva los filetes con las papas fritas.

Tortas de Cangrejo y Salsa de Maíz Asado

Tiempo de Preparación:	30 minutos
Tiempo de Cocción:	25 minutos
Tiempo Total:	55 minutos
Porciones:	4 - 6

Ingredientes:

Tortas de Cangrejos:

1 lb de carne de cangrejo, escurrida
½ pimiento rojo, cortado en cubos pequeños
3 cebolletas, picadas
1 cucharada de mostaza Dijon
1 cucharadita de sazón para mariscos
¼ cucharadita de pimienta cayena
1 cucharada de jugo de limón
1/4 taza de mayonesa
2 huevos grandes
2 oz galletas, trituradas
1 ½ tazas de panko

Salsa de maíz asado:

4 mazorcas de maíz
1 pimiento rojo
½ taza de cebolla roja, picada en cubitos
1 lima, exprimida
2 cucharadas de cilantro, picado
½ pimiento jalapeño pequeño, picado
¼ cucharadita de sal
1 cucharadita de sriracha

Preparación:

1. En primer lugar, prepare la salsa de maíz asado. Coloque el maíz y el pimiento rojo (enteros) dentro de la cesta en la bandeja en el nivel inferior.
2. Elija la función AIRMAX durante 10 minutos. Voltee a mitad del ciclo de cocción.
3. En segundo lugar, prepare las tortas de cangrejo. En un recipiente mezcle los ingredientes y fórmelos en tortas de cangrejo de aproximadamente 1/3 de taza cada uno. Colóquelos en una bandeja para hornear galleticas y en el refrigerador hasta que estén listos para cocinar.
4. En un recipiente mediano, añada todos los ingredientes de la salsa de maíz asado excepto el maíz y el pimiento rojo. Cuando el maíz y el pimiento terminen de cocinarse, deje enfriar, pele el pimiento y retire el maíz de la mazorca. Añada el maíz al recipiente.
5. Corte en cubos el pimiento rojo y añádalo al recipiente. Mezcle y reserve.
6. Retire las tortas de cangrejo del refrigerador. Cubra ligeramente cada una con panko. Coloque las tortas de cangrejo sobre la bandeja para freír en nivel inferior. Deslice la cesta en la freidora de aire Airmax™.
7. Elija la función AIRFRY durante 15 minutos.
8. Cuando las tortas de cangrejo terminen de cocinarse, sívalas con la salsa de maíz asado.

Hojaldres o Empanadas de Manzana Calientes con Helado de Vainilla y Salsa de Caramelo

Tiempo de Preparación: 30 minutos

Tiempo de Cocción: 30 minutos

Tiempo Total: 60 minutos

Porciones: 8

Ingredientes:

2 láminas de hojaldre, cortadas en 4 cuadrados iguales por lámina

3 manzanas, sin corazón, cortadas en rebanadas de media luna

1/3 taza de azúcar

1 cucharada de harina

2 cucharaditas de mantequilla

1 cucharadita de canela

¼ cucharadita de nuez moscada

½ limón, exprimido

8 bolas de helado de vainilla

½ taza de salsa de caramelo

Glaseado de huevos:

1 huevo

2 cucharadas de leche

Preparación:

1. En una sartén grande, añada las manzanas con la azúcar, harina, mantequilla, canela, nuez moscada y el jugo de limón y cocine a temperatura medio-alta. Sofreír hasta que el líquido se espese, unos 7 a 10 minutos. Deje reposar y espere a que se enfríe.
2. Prepare el glaseado de huevos batiendo la leche con el huevo.
3. Coloque 4 cuadrados de hojaldre sobre el mostrador. Coloque aproximadamente ¼ de taza de las manzanas en el centro del cuadrado. Unte los bordes del hojaldre con la clara de huevo y dóblelos para formar un triángulo. Presione los bordes con un tenedor para sellarlos.
4. Elija la función BAKE (hornear) y precaliente.
5. Coloque 4 empanadas de manzana a la vez sobre la parrilla del nivel inferior. Hornee hasta que estén ligeramente doradas. Repita el proceso con las 4 empanadas siguientes.
6. Cuando terminen de cocinarse, sívalas con helado de vainilla y salsa de caramelo.

Table des matières

<i>MISES EN GARDE IMPORTANTES</i>	49
<i>Pièces et Accessoires</i>	52
<i>Utiliser le Panneau de Commande</i>	54
<i>Mode d'emploi</i>	56
<i>Directives Générales de Cuisson</i>	59
<i>Nettoyage et Rangement</i>	61
<i>Dépannage</i>	62
<i>Foire Aux Questions</i>	63
<i>Recettes</i>	64

Empêcher les blessures! – Lire attentivement toutes les instructions avant l'utilisation de l'appareil!

MISES EN GARDE IMPORTANTES.

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne veillant à leur sécurité pendant l'utilisation.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- NE PAS placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique, ou à proximité, ni dans un four chaud.
- NE PAS placer votre appareil sur une surface de cuisson, même si celle-ci est froide, car vous pourriez l'allumer par inadvertance, ce qui provoquerait un incendie et endommagerait l'appareil, la surface de cuisson et votre maison.
- NE PAS placer ou utiliser l'appareil à proximité d'une source d'eau.
- Lors de la cuisson, NE PAS placer l'appareil à moins de 12,7 cm (5 po) d'autres appareils, ou contre un mur.
- NE RIEN déposer sur l'appareil.
- Un incendie pourrait se déclencher si l'appareil est couvert ou s'il touche une matière inflammable comme des rideaux, des draperies, des murs, etc. pendant qu'il fonctionne.
- NE PAS utiliser l'appareil à l'extérieur.
- NE PAS placer l'appareil dans un contenant ou un petit espace confiné lorsque celui-ci est encore chaud ou en fonctionnement.
- TOUJOURS faire fonctionner l'appareil sur une surface horizontale plane, stable et incombustible, avec un espace suffisant pour la circulation de l'air.
- Avant d'utiliser votre appareil sur une surface de comptoir ou sur une autre surface fragile, telle qu'une table en verre, vérifier, auprès du fabricant ou de l'installateur de votre comptoir, les recommandations relatives à l'utilisation d'appareils sur ces surfaces. Certains fabricants et installateurs peuvent recommander de protéger votre surface en plaçant un sous-plat sous l'appareil pour le protéger de la chaleur. Le fabricant ou



l'installateur pourrait recommander de ne pas placer d'appareils électriques, de casseroles, ou de marmites chaudes, directement sur le comptoir. En cas de doute, placez un sous-plat sous l'appareil avant de l'utiliser.

- NE PAS faire utiliser un appareil s'il ne fonctionne pas bien, s'il a été endommagé ou échappé, ou si sa prise ou son cordon d'alimentation est endommagé. Retourner l'appareil au centre de service autorisé pour la vérification, la réparation ou le réglage de celui-ci.
- Cet appareil devrait être réparé uniquement par un technicien qualifié. Communiquer avec le Service à la clientèle en utilisant les informations figurant au dos de ce guide.
- NE JAMAIS immerger le four dans l'eau. Si l'appareil tombe ou est s'il est immergé dans l'eau par inadvertance, le débrancher immédiatement de la prise de courant. Ne pas mettre les mains dans l'eau si l'appareil immergé est branché.
- Afin d'éviter les risques de décharge électrique, NE PAS immerger le cordon d'alimentation ou les fiches, ni exposer les composants électriques à l'eau ou à d'autres liquides.
- NE PAS brancher le cordon d'alimentation ou utiliser les commandes de l'appareil avec les mains mouillées.
- Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton STOP/OFF pour l'éteindre, puis retirer la fiche de la prise de courant.
- S'ASSURER que l'appareil est correctement branché dans une prise de courant dédiée, sans aucun autre appareil sur la même prise.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsqu'il fonctionne ou refroidit.
- NE JAMAIS brancher l'appareil dans une prise de courant située en dessous de la surface où l'appareil est placé.
- NE PAS laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- NE PAS nettoyer l'appareil avec des tampons à rincer abrasifs. Des particules pourraient se détacher du tampon et toucher les parties électriques, entraînant des risques de décharge électrique.

- Assurez-vous que la poignée est correctement assemblée et fixée.
- Si l'appareil émet de la fumée, **LE DÉBRANCHER IMMÉDIATEMENT** et attendre que la fumée cesse avant de manipuler l'appareil. Laisser l'appareil refroidir et essuyer l'excès d'huile et de graisse sur celui-ci.
- Les appareils de cuisson doivent être placés dans un endroit stable, et les poignées (s'il y en a) doivent être placées de manière à éviter le déversement de liquides chauds.
- **NE JAMAIS** faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Éviter de toucher aux pièces mobiles.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Le laisser refroidir 30 minutes avant de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger, et avant d'installer ou de retirer des pièces.
- **NE PAS** couvrir les orifices d'aération. Cela empêcherait une cuisson uniforme et pourrait entraîner une surchauffe ou endommager l'appareil.
- Lorsque l'appareil fonctionne, de l'air chaud et de la vapeur se dégagent de la sortie d'air chaud. **GARDER LES MAINS ET LE VISAGE** à une distance sécuritaire de la sortie d'air chaud et ne pas l'obstruer.
- Pendant la cuisson, la température interne de l'appareil atteint plusieurs centaines de degrés Celsius. Pour éviter toute blessure corporelle, **NE JAMAIS** placer ses mains à l'intérieur de l'appareil s'il n'est pas complètement refroidi.
- Les surfaces extérieures de l'appareil et les accessoires peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. **PORTER DES GANTS DE CUISINE** pour manipuler l'appareil pendant et après son utilisation et pour se protéger de la vapeur et de l'air chauds libérés lors de l'ouverture de l'appareil.
- **NE PAS** toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de l'appareil.
- **FAIRE PREUVE D'UNE GRANDE PRUDENCE** au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds, ou lors du retrait d'accessoires ou de l'élimination de graisses chaudes. **NE PAS** faire frire des aliments immergés dans l'huile dans cet appareil.
- **NE PAS** introduire dans l'appareil des aliments trop gros, des emballages en papier d'aluminium ou des ustensiles, car ils pourraient entraîner un risque d'incendie ou d'électrocution. **NE PAS** trop remplir l'appareil.
- **NE PAS** ranger d'articles, autres que les accessoires recommandés par le fabricant, dans l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction.
- **NE PAS** mettre dans l'appareil : papier, carton ou plastique.
- **NE JAMAIS** verser de l'huile dans l'appareil ou les accessoires. Un incendie et des blessures corporelles pourraient en résulter.
- **NE PAS** utiliser d'aérosol de cuisson. Ces aérosols s'accumulent sur les ustensiles de cuisine et deviennent difficiles à enlever, tout en réduisant les performances de cuisson antiadhésive.
- **NE PAS** exposer l'appareil à des produits chimiques ou à des vapeurs corrosifs.
- **NE PAS** utiliser d'ustensiles tranchants avec l'appareil. Ce genre d'ustensile peut endommager le revêtement antiadhésif protecteur de l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du guide d'utilisation, la garantie est annulée, et Empower Brands, LLC ne sera pas tenue responsable des dommages.
- **N'UTILISER** cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- **NE JAMAIS** brancher cet appareil à une minuterie externe ou à un dispositif de télécommande distinct.
- Pour commencer à utiliser l'appareil, brancher la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant. Pour débrancher l'appareil, appuyer sur bouton STOP/(arrêt) pour l'éteindre, puis retirer la fiche de la prise de courant.
- **NE JAMAIS** déposer quoi que ce soit sur le panier à friture lorsqu'il est ouvert.
- **NE PAS** laisser le panier à friture ouvert pendant une période prolongée.
- **TOUJOURS** s'assurer que rien ne dépasse de l'appareil avant de fermer le panier à friture.
- **TOUJOURS** fermer doucement le panier à friture; **NE JAMAIS** le claquer. **TOUJOURS** utiliser la poignée pour ouvrir et fermer le panier à friture.

- NE JAMAIS faire fonctionner l'appareil si le panier à friture est ouvert.
- Lorsque le temps de cuisson est terminé, la cuisson s'arrête et le ventilateur continue de fonctionner pendant 10 à 20 secondes pour refroidir l'appareil.
- L'appareil est équipé d'un micro-interrupteur interne qui arrête automatiquement le ventilateur et l'élément chauffant lorsque le panier à friture est retiré.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Appareil destiné à un usage domestique seulement.

FICHE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

1. Le four est doté d'un cordon d'alimentation court moins susceptible de s'emmêler ou de faire trébucher.
2. Des rallonges électriques sont disponibles et doivent être utilisées avec prudence.
3. En cas d'utilisation d'une rallonge :
 - a. Le calibre électrique indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil;
 - b. Le cordon électrique doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Cet appareil doit être branché à une prise de courant dédiée. Si la prise électrique est surchargée par d'autres appareils, votre nouvel appareil risque de ne pas fonctionner correctement.

ARRÊT AUTOMATIQUE

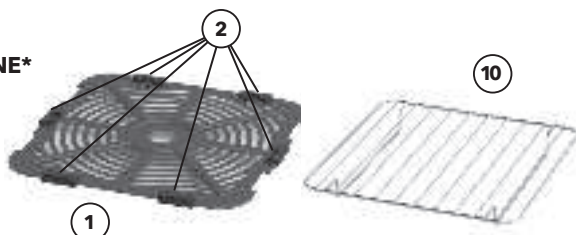
L'appareil est doté d'un dispositif d'arrêt intégré qui éteint automatiquement l'appareil à la fin du temps de cuisson. Il est possible d'éteindre manuellement l'appareil en appuyant sur le bouton Stop (arrêt). Le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant 10 à 20 secondes pour refroidir l'appareil.

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

En cas de défaillance du système de contrôle de la température interne, le système de protection contre la surchauffe s'activera, et l'appareil ne fonctionnera pas. Dans ce cas, débrancher l'appareil. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le redémarrer ou de le ranger.

Pièces et Accessoires

1. PLATEAU À FRITURE
2. AMORTISSEURS EN SILICONE*
3. PANIER
4. POIGNÉE
5. PANNEAU DE COMMANDE
6. ÉVENT D'ENTRÉE D'AIR
7. BOÎTIER PRINCIPAL DE L'APPAREIL
8. ÉVENT DE SORTIE D'AIR CHAUD
9. CORDON D'ALIMENTATION
10. GRILLE**



REMARQUE : Sortir de l'emballage tous les éléments indiqués. Le contenu varie selon le modèle. Retirer toute pellicule protectrice transparente ou bleue sur les composants avant de les utiliser.

* Il n'est pas recommandé de retirer les amortisseurs.

** Non inclus avec tous les modèles.

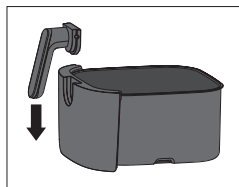
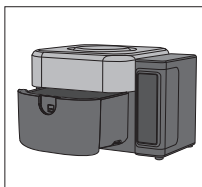
IMPORTANT : Vérifier que votre appareil a été livré avec les composants que vous avez commandés (certains accessoires peuvent être vendus séparément). Vérifier soigneusement tous les éléments avant de les utiliser. Si une pièce est manquante ou endommagée, ne pas utiliser ce produit. Communiquer avec Empower Brands, LLC à l'aide du numéro du Service à la clientèle fourni.



Fixation de la poignée du panier

La poignée du panier peut être livrée démontée dans l'emballage de l'appareil. Pour fixer la poignée du panier :

1. Retirer le panier de l'appareil.
2. Faites glisser le point d'attache de la poignée vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
3. La poignée du panier doit se verrouiller en place et ne doit pas se détacher une fois verrouillée en place.

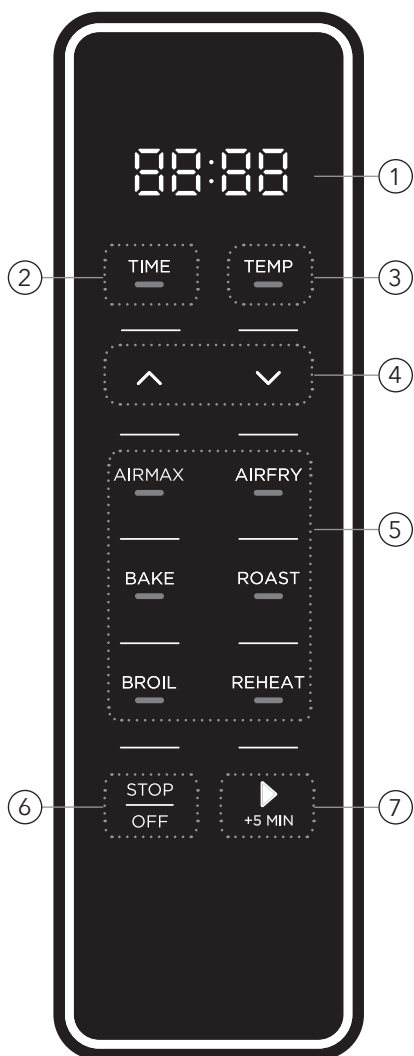


Numérisez ce code QR pour voir une vidéo sur la fixation de la poignée du panier :



Utiliser le Panneau de Commande

POUR COMMENCER : brancher le cordon d'alimentation dans la prise de courant. L'afficheur numérique à DEL s'allume et une série de tirets s'affiche.



REMARQUE : Certaines fonctions ne sont pas disponibles sur tous les modèles.

- 1. Afficheur du temps et de la température :**
cet afficheur indique la température et le temps de cuisson restant.
- 2. Bouton de la minuterie :** le bouton de la minuterie et les symboles $\wedge$ et $\vee$ permettent d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson d'une minute à la fois. Si l'on maintient le bouton enfoncé, le temps change rapidement.
Plage de temps : de 1 à 60 minutes
- 3. Bouton de contrôle de la température :** le bouton de contrôle de la température et les symboles $\wedge$ et $\vee$ permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 5 °C à la fois. Si l'on maintient le bouton enfoncé, la température change rapidement.
Plage de température : de 65 °C à 230 °C
Pour changer entre Fahrenheit et Celsius, maintenez les symboles enfoncés pendant 5 secondes. Après 5 secondes, l'écran affichera la température nouvellement sélectionnée avec « F » ou « C ».
- 4. Flèches d'augmentation/de diminution**
- 5. Préréglages de cuisson* :** appuyer sur les boutons de préréglages de cuisson pour choisir parmi jusqu'à huit préréglages de cuissons (les préréglages varient selon le modèle). Voir le tableau des préréglages pour connaître les temps de cuisson et les températures associées à chaque préréglage. Les voyants du panneau de commande s'allument lorsque le cycle de cuisson commence et restent allumés jusqu'à 20 secondes après la fin du cycle de cuisson.
Remarque : Dans les modes nécessitant un préchauffage, l'afficheur indique PrE.
- 6. Bouton d'arrêt :** le fait d'appuyer sur le bouton d'arrêt pendant un cycle de cuisson arrête le processus de cuisson. Si vous appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt lorsque l'appareil n'est pas en train de chauffer, il s'éteindra.
- 7. Bouton Play/QuickStart (marche/démarrage rapide) +5 min :** l'appareil est équipé d'une fonction de démarrage rapide qui vous permet de commencer la cuisson en appuyant sur un seul bouton. Si le four est éteint, il suffit d'appuyer sur le bouton PLAY/+5 min pour démarrer la cuisson à la fonction AIR FRY (friture à l'air) avec cinq minutes de minuterie à 425° F / 210 °C. Vous pouvez continuer à appuyer sur la touche +5 min pour ajouter cinq minutes supplémentaires au cycle de cuisson à tout moment.

Remarque : Si un préréglage a été sélectionné, appuyez sur START (marche) pour lancer le cycle de cuisson et compter à rebours à partir du temps sélectionné. Si l'utilisateur essaie d'appuyer sur START (marche) et que le panier n'est pas inséré, l'afficheur indique Out (sorti) jusqu'à ce que l'utilisateur insère le panier.

Tableau des préréglages

Une fois que vous vous serez familiarisé avec l'appareil, vous voudrez peut-être faire l'essai de vos propres recettes. Il vous suffit de choisir la durée et la température qui vous conviennent.

La fonction AIRMAX™ vous permet de sauter le préchauffage, de cuire plus rapidement et d'obtenir des résultats plus croustillants avec une température maximale de 450 °F / 230 °C.

Fonction	Température	Temps	Préchauffer
Défaut	410° F / 210° C	15 mins.	
AIRMAX	450° F / 230° C	15 mins.	Non
AIRFRY (Frire à l'air)	425° F / 220° C	20 mins.	Non
BAKE (Cuire)	350° F / 175° C	15 mins.	Oui
ROAST (Rôtir)	375° F / 190° C	15 mins.	Oui
BROIL (Griller)	450° F / 230° C	10 mins.	Non
REHEAT (Réchauffer)	400° F / 205° C	10 mins.	Non
CHICKEN (Poulet)	400° F / 205° C	10 mins.	Non
STEAK (Bifteck)	400° F / 205° C	15 mins.	Non
PLAY/+5 MIN	425° F / 220° C	5 mins.	Non

REMARQUE : Certaines fonctions ne sont pas disponibles sur tous les modèles.

Au milieu du cycle de cuisson, l'appareil émet deux bips et indique FLIP (tourner) sur l'afficheur pour signaler que les aliments peuvent être secoués ou retournés. Les temps de cuisson inférieurs à 10 minutes n'auront pas ce rappel.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

1. Lire tous les documents, autocollants d'avertissement et étiquettes.
2. Retirer tous les matériaux d'emballage, les autocollants et les étiquettes de l'appareil.
3. Visiter le www.prodprotect.com/powerxl pour enregistrer la garantie.
4. Avant la première utilisation, passer un linge chaud et humide avec un détergent doux sur l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil. Laver à la main tous les accessoires de cuisson.
5. Placer l'appareil sur une surface résistante à la chaleur ou utiliser une protection contre la chaleur. Ne pas placer l'appareil sur une surface qui n'est pas résistante à la chaleur. Veiller à ce que l'appareil soit utilisé dans un endroit où la circulation de l'air est suffisante. Ne pas placer sur la cuisinière.
6. Avant de cuire des aliments, préchauffer l'appareil pendant quelques minutes pour lui permettre de brûler la couche d'huile protectrice du fabricant. Après ce cycle de brûlage, passer un linge à vaisselle avec de l'eau chaude sur l'appareil.



Fig. i



Fig. j

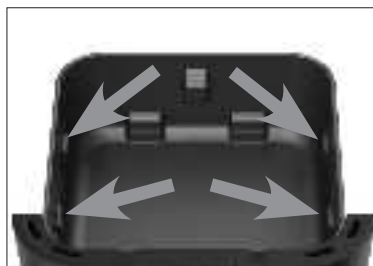


Fig. k

Insertion du plateau à friture

Le plateau à friture a deux positions : inférieure et supérieure. La position inférieure est recommandée pour une utilisation normale. La position supérieure peut être utilisée pour placer les aliments plus près des éléments chauffants pour les griller.

1. Placer le plateau à friture dans le panier.
2. Pour utiliser le plateau à friture au fond du panier, tourner le plateau à friture de façon à ce que les bords du plateau à friture glissent au-delà des supports du plateau à friture (voir fig. i), et pousser le plateau à friture au fond du panier. Pour rapprocher le plateau à friture de l'élément chauffant, placer les bords du plateau à friture (voir fig. j) sur les supports du plateau à friture (voir fig. k).
3. Glisser le panier dans l'appareil. Si le panier est placé correctement, un déclic se fait entendre.

REMARQUE : Cet appareil utilise de l'air chaud pour la cuisson. Ne pas remplir le panier d'huile ou d'autre graisse à friture.

Cuisson à deux niveaux

Lors de la cuisson de deux niveaux d'aliments, placer les aliments dans le fond du panier, puis placer le plateau à friture dans la position supérieure (voir fig. j). Placer ensuite les aliments sur le plateau à friture. Lorsqu'il reste quelques minutes au cycle de cuisson, ouvrir le panier et retirer les aliments du plateau à friture et laisser les aliments au niveau inférieur cuire quelques minutes pour qu'ils deviennent croustillants.



Utilisation de l'appareil

1. Brancher l'appareil dans une prise de courant dédiée.
2. Retirer le panier de l'appareil et placer les ingrédients à l'intérieur. Ne pas toucher directement le panier, car il devient très chaud pendant le fonctionnement. Ne tenir le panier que par sa poignée. Insérer le panier dans l'appareil.
REMARQUE : Toujours utiliser le plateau à friture avec le panier.
3. Sélectionner le pré-réglage de cuisson souhaité. Régler le temps et la température. Appuyer sur le bouton PLAY.
4. Lorsque l'appareil émet 4 bips, le temps de cuisson est écoulé. Retirer le panier à friture de l'appareil et le placer sur une surface résistante à la chaleur.
5. Lors du retrait des aliments du panier à friture, éviter tout contact avec l'excédent d'huile chaude ou tout accessoire de cuisson chaud. Pour éviter les brûlures lors du retrait des aliments, utiliser des pinces à embout en silicone, ou incliner délicatement le panier à friture. Le plateau à friture n'est pas fixé et peut tomber, et du liquide chaud peut se trouver sous ce dernier.
6. Si les aliments ne sont pas entièrement cuits, il suffit de replacer le panier à friture dans l'appareil à l'aide de la poignée et de rajouter quelques minutes au temps de cuisson.
7. L'appareil est immédiatement prêt pour la préparation d'une autre portion.

REMARQUE : Ne rien déposer sur l'appareil. Ne pas obstruer les événements.

Fonction +5 minutes / démarrage rapide

1. L'appareil est équipé d'une fonction de démarrage rapide qui vous permet de commencer la cuisson en appuyant sur un seul bouton. Si le four est éteint, il suffit d'appuyer sur le bouton PLAY/+5 min pour démarrer la cuisson à la fonction AIR FRY (friture à l'air) avec cinq minutes de minuterie à 425° F / 210 °C. Vous pouvez continuer à appuyer sur la touche +5 min pour ajouter cinq minutes supplémentaires au cycle de cuisson à tout moment.
2. Si une présélection est déjà faite, une pression sur le bouton PLAY/+5 MIN lance le cycle de cuisson pour le temps de cuisson préprogrammé indiqué sur l'afficheur. Pour ajouter du temps à la minuterie active, appuyer à nouveau sur le bouton PLAY/+5 MIN.
3. Si le cycle de cuisson est terminé et que vous souhaitez poursuivre la cuisson, appuyer sur le bouton PLAY/+5 MIN pour démarrer un cycle de cuisson de cinq minutes.

Secouer

Pour assurer une cuisson uniforme, certains aliments doivent être secoués ou retournés pendant le processus de cuisson. Au milieu du temps de cuisson, l'appareil émet deux bips et indique FLIP (tourner) sur l'afficheur. Retirer délicatement le panier chaud de l'appareil à l'aide de gants de cuisine. Secouer légèrement le panier.

REMARQUE : La minuterie de cuisson est interrompue lorsque le panier est retiré pour secouer les aliments. La minuterie reprend lorsque le panier est remis en place. Si le panier n'est pas retiré pour secouer les aliments, le rappel FLIP (tourner) disparaît au bout de 20 secondes.

Conseils

- Les petits aliments exigent généralement un temps de cuisson un peu plus court que les aliments plus volumineux.
- Secouer les aliments de petite taille à la moitié du processus de cuisson permet de s'assurer que tous les morceaux sont frits uniformément.
- L'ajout d'un peu d'huile végétale aux produits panés permet d'obtenir un résultat plus croustillant. Lors de l'ajout de l'huile, le faire immédiatement avant la cuisson et n'en verser qu'une petite quantité sur les produits panés.
- Il est possible de faire cuire dans cet appareil presque tous les aliments normalement cuits dans un four.
- Utiliser de la pâte préfabriquée pour préparer des collations fourrées rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de cuisson plus court.
- Vous pouvez utiliser l'appareil pour réchauffer des aliments. Il suffit de régler la température et la durée pour que les aliments soient chauds comme vous le souhaitez.

Directives Générales de Cuisson

REMARQUE : Ne pas oublier que ces réglages sont fournis à titre indicatif. Les ingrédients étant différents en ce qui concerne l'origine, la taille, la forme et la marque, nous ne pouvons pas vous fournir les réglages optimaux pour vos ingrédients.

Aliment	Taille	Temp.	Temps	Fonction	Préchauffage	Secouer ou retourner	Niveau du plateau
ALIMENTS SURGELÉS							
Frites	1 lb	425° F 220° C	17 min	Friture AL'air		✓	inférieure
Frites de patate douce	1 lb	425° F 220° C	16 min	Friture AL'air		✓	inférieure
Pépites de poulet	1 lb	400° F 205° C	14 min	Friture AL'air		✓	inférieure
POULET							
Escalopes panées	1 lb	425° F 220° C	14 min	Rotie	✓	✓	inférieure
Ailes	6 ailes	425° F 220° C	25 min	Rotie	✓	✓	inférieure
Poitrine de poulet	1 lb	400° F 205° C	10 min	Rotie	✓		inférieure
BŒUF							
Hamburgers	6 Hamburgers	450° F 230° C	14 min	AirMax		✓	inférieure
Hot-dogs	8 pc	375° F 190° C	6 min	Rotie	✓	✓	supérieure
Bifteck de contre-filet	8 oz	450° F 230° C	14 min	AirMax		✓	supérieure
Boulettes de viande, 1 pouce	1.5 lb	375° F 190° C	10 min	Friture AL'air		✓	inférieure
PORC							
Côtelettes de porc	1 lb	450° F 232° C	12 min	AirMax		✓	supérieure
Saucisses	1 lb	350° F 175° C	15 min	Cuire	✓	✓	inférieure
POISSON							
Filets de saumon	12 oz	390° F 200° C	12 min	Cuire	✓		inférieure
Crevettes (de 16 à 20)	12 oz	390° F 200° C	10 min	Cuire	✓	✓	inférieure

Aliment	Taille	Temp.	Temps	Fonction	Préchauffage	Secouer ou retourner	Niveau du plateau
LÉGUMES							
Asperges	1 lb	380° F 195° C	10 min	Friture A L'air		✓	inférieure
Brocoli	8 oz	300° F 150° C	10 min	Rotie	✓	✓	inférieure
Maïs en épi	2 morceaux	380° F 195° C	8 min	Friture A L'air		✓	inférieure
ALIMENTS PRÉPARÉS							
Œufs durs, avec leur coquille	4	250° F 120° C	14 min	Friture A L'air			inférieure
Gâteau	1 boîte	320° F 160° C	34 min	Cuire	✓		inférieure
Sandwiches au fromage fondant	Une portion	375° F 190° C	6 min	Cuire	✓	✓	inférieure

Tableau des températures internes de la viande

Utiliser ce tableau et un thermomètre alimentaire pour s'assurer que la viande, la volaille, les fruits de mer et les autres aliments cuits atteignent une température interne minimale sûre.

* Pour une sécurité alimentaire maximale, le département de l'Agriculture des États-Unis recommande une température de 165 °F pour toutes les volailles, de 160 °F pour le bœuf haché, l'agneau haché et le porc haché, et de 145 °F, avec une période de repos de 3 minutes, pour tous les autres types de bœuf, d'agneau et de porc. Il faut également consulter les normes de salubrité alimentaire du département de l'agriculture des États-Unis.

Aliment	Type	Temp. interne*
Bœuf et veau	Haché	71° C
	Steaks, rôtis : à point	63° C
	Steaks, rôtis : saignant	52° C
	Poitrines	74° C
Poulet et dinde	Haché, farci	74° C
	Volaille entière, cuisses, hauts de cuisse, ailes	74° C
Poisson, mollusques et crustacés	De tout type	63° C
Agneau	Haché	71° C
	Steaks, rôtis : à point	60° C
	Steaks, rôtis : saignant	54° C
Porc	Côtelettes, haché, côtes, rôtis	71° C
	Jambon entièrement cuit	60° C

Nettoyage et Rangement

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Certains accessoires sont revêtus d'une surface antiadhésive spéciale. Ne jamais utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou d'ustensiles sur ces surfaces.

1. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant et s'assurer que l'appareil est bien refroidi avant de le nettoyer.
2. Passer un linge chaud et humide avec un détergent doux sur l'extérieur de l'appareil et sur la porte.
3. Nettoyer les accessoires avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle, mais il est recommandé de les laver à la main. Pour les aliments difficiles à enlever, les faire tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant 10 minutes.

REMARQUE : Si les amortisseurs en silicone du plateau à friture doivent être nettoyés, ils peuvent être retirés et remis en place.

4. Laver l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude, et un détergent doux, et une éponge non abrasive.
5. Nettoyer les résidus d'aliments sur l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage souple, au besoin.
6. Essuyer toutes les surfaces à l'aide d'un linge propre et humide. Utiliser un linge propre et sec pour assécher l'intérieur de l'appareil. Ne pas laisser d'eau stagnante dans l'appareil.
7. Si un autre entretien doit être effectué, communiquer avec le Service à la clientèle.

Rangement

Ranger l'appareil refroidi et sec dans un endroit propre et sec. Ne pas empiler d'objets sur l'appareil.

Dépannage

Symptôme	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant.
	L'appareil est branché dans une prise de courant partagée avec d'autres appareils.	Brancher l'appareil dans une prise de courant dédiée.
	Le temps de cuisson et la température n'ont pas été réglés correctement.	Sélectionnez une fonction de cuisson pré-réglée. Appuyer sur le bouton démarrage, puis le processus de cuisson commencera.
	Le panier n'est pas inséré dans l'appareil et l'afficheur indique Out (sorti).	Insérer le panier complètement. Si le panier est correctement inséré, l'afficheur indique le temps ou la température sélectionnés.
Les aliments ne sont pas cuits.	Le panier à friture est surchargé.	Utiliser de plus petites quantités pour obtenir une cuisson plus uniforme.
	La température est trop basse.	Augmenter la température de cuisson et poursuivre la cuisson.
Les aliments ne sont pas frits uniformément.	Certains types d'aliments cuisent plus uniformément lorsqu'ils sont retournés à mi-cuisson.	Voir « Secouer les aliments » dans la section « Mode d'emploi ».
Le panier à friture ne glisse pas correctement dans l'appareil.	Le panier à friture est surchargé.	Ne remplissez pas le panier à friture au-dessus du haut du panier.
	Le plateau à friture n'est pas placé correctement dans le panier à friture.	Pousser doucement le plateau à friture dans le panier jusqu'à ce qu'il repose sur les supports du plateau à friture, en position supérieure ou inférieure.
Fumée provenant de l'appareil.	Trop d'huile utilisée.	Essuyer l'appareil pour enlever l'excès d'huile.
	Les accessoires ou l'appareil présentent des résidus de l'utilisation précédente.	Nettoyer l'appareil et les accessoires après chaque utilisation.
Les frites ne sont pas frites uniformément.	Les pommes de terre ne sont pas préparées correctement.	Consulter une recette pour connaître la préparation et le type de pomme de terre requis.
	Les frites ne sont pas coupées uniformément.	Couper des frites plus minces ou changer la forme de leur coupe.
	Les frites sont trop empilées les unes sur les autres.	Répartir les frites ou les faire cuire en plus petites quantités.
	Les pommes de terre n'ont pas été rincées correctement pendant la préparation.	Sécher en tapotant pour enlever l'excédent d'amidon.

Foire Aux Questions

1. Puis-je préparer autre chose que des aliments frits à l'aide de l'appareil?

Vous pouvez préparer une grande variété de plats, comme des steaks, des côtelettes, des hamburgers, des produits de boulangerie et des pâtisseries. Consultez le guide de recettes.

2. L'appareil peut-il servir à préparer ou à réchauffer des soupes et des sauces?

Il ne faut jamais cuire ou réchauffer des liquides dans l'appareil.

3. Est-il possible d'éteindre l'appareil à tout moment?

Oui. Il suffit d'appuyer sur bouton STOP/arrêt ou de retirer le panier.

4. Que dois-je faire si l'appareil s'éteint pendant la cuisson?

Par mesure de sécurité, l'appareil est équipé d'un dispositif d'arrêt automatique qui prévient les dommages dus à la surchauffe. Retirez le panier à friture et déposez-le sur une surface résistante à la chaleur. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant. Laissez refroidir l'appareil. Une fois l'appareil refroidi, rebranchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant. Remettez l'appareil en marche en appuyant sur bouton marche/arrêt.

5. L'appareil a-t-il besoin de temps pour chauffer?

La plupart des recettes ne nécessitent pas de préchauffage. Si la cuisson est commencée à froid et que votre recette nécessite un préchauffage, ajoutez 3 minutes au temps de cuisson pour compenser la température.

6. Puis-je vérifier les aliments pendant le processus de cuisson?

Vous pouvez retirer le panier à tout moment pendant la cuisson. Pendant ce temps, vous pouvez secouer ou retourner le contenu du panier à friture, si nécessaire, afin d'assurer une cuisson homogène.

7. L'appareil peut-il être lavé au lave-vaisselle?

Seul le plateau à friture va au lave-vaisselle. L'appareil lui-même, qui contient le serpentin chauffant et les composants électroniques, ne doit jamais être immergé dans un liquide quel qu'il soit ou nettoyé avec autre chose qu'un linge imbibé d'eau chaude ou qu'une éponge non abrasive avec une petite quantité de savon doux.

8. Que se passe-t-il si l'appareil ne fonctionne toujours pas après avoir essayé toutes les suggestions de dépannage?

N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Communiquez avec le Service à la clientèle et suivez les procédures indiquées dans la garantie. Sinon, la garantie risque d'être annulée.

Recettes

Filet de porc sucré et épicé avec choux de Bruxelles et pommes de terre rôtis

Temps de préparation :	15 minutes
Temps de cuisson :	25 minutes
Temps total :	40 minutes (il est préférable de laisser mariner toute la nuit pour plus de saveur)
Portions :	2

Ingrédients :

1 filet de porc (1 lb), paré

Marinade :

15 ml (1 c. à table) de sauce soja
15 ml (1 c. à table) de mélasse
45 ml (3 c. à table) de cassonade
30 ml (2 c. à table) de gingembre, râpé
2 gousses d'ail, émincées
30 ml (2 c. à table) de vinaigre de vin de riz
15 ml (1 c. à table) de sauce sriracha

Choux de Bruxelles et pommes de terre rouges :

250 ml (1 tasse) de pommes de terre grelots rouges
4 ou 5 poivrons miniatures
1 petit oignon, en gros dés
30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive
5 ml (1 c. à thé) de sel de mer
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre noir moulu
5 ml (1 c. à thé) de poudre d'ail

Directives :

1. Préparer d'abord le filet de porc. Dans un bol, mélanger les ingrédients de la marinade, puis laisser mariner le filet de porc au réfrigérateur durant la nuit.
2. Préchauffer la friteuse à air chaud Airmax™ en mode ROAST (rôtissage).
3. Préparer ensuite les choux de Bruxelles et les pommes de terre rouges. Dans un bol, mélanger les choux de Bruxelles, les pommes de terre, les poivrons miniatures, les oignons, l'huile d'olive, l'ail en poudre, le sel et le poivre.
4. Lorsque la friteuse à air chaud Airmax™ est préchauffée, déposer le filet de porc, les choux de Bruxelles et les pommes de terre rouges dans le panier du plateau, au niveau inférieur de la friteuse à air chaud Airmax™. Régler le temps de cuisson à 25 minutes.
5. Lorsque la cuisson est terminée, laisser reposer le filet de porc 10 minutes avant de le trancher.

Escalopes de poulet panées

Temps de préparation :	15 minutes
Temps de cuisson :	10 minutes
Temps total :	25 minutes
Portions :	2

Ingrédients :

2 poitrines de poulet de 170 g (6 oz) chacune, tranchées finement et légèrement attendries

250 ml (1 tasse) de chapelure assaisonnée

125 ml (1/2 tasse) de parmesan, râpé

Mélange d'œufs :

2 œufs de calibre gros, battus

30 ml (2 c. à table) de lait

Directives :

1. Préparer le mélange d'œufs : mettre l'œuf et le lait dans un plat peu profond et bien battre. Ajouter le poulet.
2. Déposer la chapelure et le fromage râpé dans une casserole peu profonde et retirer le poulet du mélange d'œufs, puis bien l'enrober de chapelure.
3. Placer le plateau au niveau supérieur et déposer le poulet dans le panier.
4. Sélectionner le mode AIRFRY (friture à l'air) et laisser cuire le poulet 10 minutes. Retourner le poulet après 5 minutes.
5. Lorsque le poulet est bien cuit, servir sur des légumes verts avec des citrons.

Pilons de poulet barbecue

Temps de préparation :	10 minutes
Temps de cuisson :	25 minutes
Temps total :	35 minutes (il est préférable de laisser mariner quelques heures pour plus de saveur)
Portions :	4

Ingrédients :

6 pilons de poulet
125 ml (1/2 tasse) de sauce barbecue
60 ml (1/4 tasse) de jus d'orange
5 ml (1 c. à thé) de poudre d'ail
5 ml (1 c. à thé) de poudre d'oignon

Directives :

1. Mélanger le poulet avec la sauce barbecue, le jus d'orange et les assaisonnements. Laisser mariner pendant quelques heures au réfrigérateur.
2. Préchauffer la friteuse à air chaud Airmax™ en mode ROAST (rôtissage) et régler la durée à 25 minutes.
3. Placer le plateau dans le panier, au niveau inférieur.
4. Lorsque l'appareil est préchauffé, placer les pilons de poulet sur le plateau, dans la friteuse à air chaud Airmax™.
5. Retourner les pilons après de 10 à 12 minutes.
6. Lorsque la cuisson est terminée, servir les pilons.

Pommes de terre grelots rouges écrasées

Temps de préparation :	10 minutes
Temps de cuisson :	22 minutes
Temps total :	32 minutes
Portions :	4

Ingrédients :

5 ml (1 c. à thé) de poudre d'oignon
8 pommes de terre grelots rouges
40 ml (8 c. à thé) de beurre non salé
20 ml (4 c. à thé) de parmesan, râpé
10 ml (2 c. à thé) d'ail granulé
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel de mer

Directives :

1. Sélectionner le mode ROAST (rôtissage) pour préchauffer la friteuse à air chaud Airmax™.
2. Placer le plateau au niveau inférieur, ajouter les pommes de terre grelots et laisser cuire 15 minutes.
3. Dans un bol, mélanger le parmesan, l'ail, le sel et le poivre.
4. Lorsque leur cuisson est terminée, écraser les pommes de terre dans le panier à l'aide d'une spatule ou d'un pilon à pommes de terre.
5. Garnir les pommes de terre écrasées du mélange ail-parmesan et de beurre.
6. Replacer le panier dans la friteuse à air chaud Airmax™ et laisser cuire en mode AIRFRY (friture à l'air) 8 minutes.
7. Lorsque les pommes de terre sont dorées, servir.

Steak frites

Temps de préparation :	10 minutes
Temps de cuisson :	20 minutes
Temps total :	30 minutes
Portions :	2

Ingrédients :

2 coquilles d'aloyau de 397 g (14 oz) chacune
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre noir moulu
455 g (1 lb) de frites congelées
1/2 bâtonnet de beurre salé, ramolli
1/2 échalote, émincée
1 tige d'estragon
1,25 ml (1/4 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

Directives :

1. Déposer les frites dans le panier au niveau inférieur, puis sélectionner le mode AIRMAX (friture à l'air maximale). Régler le temps de cuisson à 20 minutes.
2. Déposer les steaks sur une plaque ou une planche à découper et saupoudrer de sel et de poivre.
3. À mi-cuisson, ajouter le plateau à friture au niveau supérieur et y déposer les steaks, puis le remettre dans la friteuse à air chaud Airmax™.
4. Dans un petit bol, mélanger le beurre, l'estragon, l'échalote et le poivre.
5. Retourner les steaks après 5 minutes. Laisser cuire jusqu'à la température voulue.
6. Lorsque la cuisson est terminée, napper les steaks de beurre. Laisser reposer les steaks de 5 à 10 minutes.
7. Servir les steaks avec les frites.

Beignets de crabe et salsa de maïs grillé

Temps de préparation :	30 minutes
Temps de cuisson :	25 minutes
Temps total :	55 minutes
Portions :	4 - 6

Ingrédients :

Beignets de crabe :

455 g (1 lb) de chair de crabe, égouttée
1/2 poivron rouge, en petits dés
3 oignons verts, hachés
15 ml (1 c. à table) de moutarde de Dijon
5 ml (1 c. à thé) d'assaisonnement pour fruits de mer
1,25 ml (1/4 c. à thé) de poivre de Cayenne
15 ml (1 c. à table) de jus de citron
60 ml (1/4 tasse) de mayonnaise
2 œufs de calibre gros
60 g (2 oz) de craquelins, écrasés
375 ml (1 1/2 tasse) de panko

Salsa de maïs grillé :

4 épis de maïs
1 poivron rouge
125 ml (1/2 tasse) d'oignon rouge, en dés
Jus de 1 lime
30 ml (2 c. à table) de coriandre fraîche, hachée
1/2 petit piment jalapeno, émincé
1,25 ml (1/4 c. à thé) de sel
5 ml (1 c. à thé) de sauce sriracha

Directives :

1. Préparer d'abord la salsa de maïs grillé. Déposer le maïs et le poivron rouge (entier) dans le panier du plateau, au niveau inférieur.
2. Laisser cuire 10 minutes en mode AIRMAX (friture à l'air maximale). Retourner les aliments à mi-cuisson.
3. Préparer ensuite les beignets de crabe. Dans un bol, mélanger les ingrédients des beignets de crabe et former des beignets d'environ 80 ml (1/3 tasse) chacun. Déposer les beignets sur une plaque à pâtisserie et laisser au réfrigérateur jusqu'au moment de le faire cuire.
4. Dans un bol de taille moyenne, ajouter tous les ingrédients de la salsa de maïs grillé, à l'exception du maïs et du poivron rouge. Lorsque la cuisson est terminée, laisser refroidir, puis peler le poivron rouge et retirer le maïs de l'épi. Ajouter le maïs au bol.
5. Couper le poivron rouge en dés et ajouter au bol. Mélanger et réserver.
6. Retirer les beignets de crabe du réfrigérateur. Enrober légèrement chaque beignet de crabe de panko. Déposer les beignets de crabe sur le plateau à friture, au niveau inférieur. Glisser le panier dans la friteuse à air chaud Airmax™.
7. Laisser cuire 15 minutes en mode AIRFRY (friture à l'air).
8. Lorsque leur cuisson est terminée, servir les beignets de crabe avec la salsa de maïs grillé.

Chaussons aux pommes chauds avec crème glacée à la vanille et sauce au caramel

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Temps total : 60 minutes

Portions : 8

Ingrédients :

2 feuilles de pâte feuilletée, coupées en 4 carrés égaux chacune

3 pommes, évidées, tranchées en croissants

80 ml (1/3 tasse) de sucre

15 ml (1 c. à table) de farine

10 ml (2 c. à thé) de beurre

5 ml (1 c. à thé) de cannelle

1,25 ml (1/4 c. à thé) de muscade

Jus de 1/2 citron

8 boules de crème glacée à la vanille

125 ml (1/2 tasse) de sauce au caramel

Dorure à l'œuf :

1 œuf

30 ml (2 c. à table) de lait

Directives :

1. Dans un grand sautoir, faire cuire à feu moyen-vif les pommes, le sucre, la farine, le beurre, la cannelle, la muscade et le jus de citron. Faire sauter de 7 à 10 minutes, jusqu'à ce que le liquide épaississe. Réserver et laisser refroidir.
2. Préparer la dorure à l'œuf en battant le lait avec l'œuf.
3. Placer 4 carrés de pâte feuilletée sur le plan de travail. Placer environ 60 ml (1/4 tasse) de pommes au milieu de chaque carré. Badigeonner les bords de la pâte feuilletée du blanc d'œuf, puis plier la pâte pour former un triangle. Fermer la pâte en pressant les bords à l'aide d'une fourchette.
4. Sélectionner le mode BAKE (cuisson) et laisser l'appareil préchauffer.
5. Placer 4 chaussons aux pommes à la fois sur la grille, au niveau inférieur. Laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Répéter l'opération pour les 4 autres chaussons aux pommes.
6. Lorsque leur cuisson est terminée, servir les chaussons avec de la glace à la vanille et de la sauce au caramel.

AF4042-0BP	120V ~60Hz	1350W
AF4062-0BP	120V ~60Hz	1650W
AF4062-0BPLA	120V ~60Hz	1650W
AF4062-1BPLA	120V ~60Hz	1650W
AF4062-0WPLA	120V ~60Hz	1650W
AF4062-0BPAR	220V ~50Hz	1515W
AF4062-0BPCL	220V ~50Hz	1515W
AF4062-0WP	120V ~60Hz	1650W
AF4082-0BP	120V ~60Hz	1750W
AF4082-1BP	120V ~60Hz	1750W
AF4082-0BPLA	120V ~60Hz	1750W
AF4082-1BPLA	120V ~60Hz	1750W
AF4082-0BPAR	220V ~50Hz	1605W
AF4082-0BPCL	220V ~50Hz	1605W

PowerXLTM

AIRMAXTM

AIR FRYER | FREIDORA DE AIRE | FRITEUSE À AIR

www.powerxlproducts.com

www.powerxllatam.com

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

Dist. by : Empower Brands Canada, Inc.,

1460 The Queensway, Etobicoke, Ontario, M8Z 1S4, Suite 223

Dist. par : Empower Brands Canada, Inc.,

1460 The Queensway, Etobicoke, Ontario, M8Z 1S4, Suite 223

®registered trademark and TM trademark of Empower Brands, LLC.

®marca registrada y TM marca comercial por Empower Brands, LLC.

®marque déposée et TM marque de commerce d'Empower Brands, LLC.

© 2025 Empower Brands, LLC. All rights reserved /

Todos los derechos reservados / Tous droits réservés.

Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562. 07/2025

Made in Indonesia.

Fabricado en Indonesia.

Fabriqué en Indonésie.

T22-9004110-F

32235 E/S/F