

PowerXL™



FREIDORA DE AIRE VORTEX CON DOBLE CESTA VORTEX DUAL-BASKET AIR FRYER

DUAF-10-LA (9.5 litros)

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

PowerXL™ FREIDORA DE AIRE VORTEX CON DOBLE CESTA

ANTES DE COMENZAR

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

Especificaciones técnicas

Número de modelo	Alimentación eléctrica	Potencia nominal	Capacidad de la cesta	Temperatura	Dimensiones externas	Longitud del cable
DUAF-10-LA	AC 120V ~60Hz	1700W	9.5 litros para ambas 4.7 litros por cesta	30° C – 200° C	42.9 x 40.1 x 32.5 cm	90 cm

Contenido

<i>Medidas de Seguridad Importantes</i>	4
<i>Piezas y Accesorios</i>	8
<i>Uso del Panel de Control</i>	10
<i>Instrucciones de Uso</i>	13
<i>Guías de Cocción Generales</i>	19
<i>Resolución de Problemas</i>	20
<i>Limpieza y Almacenamiento</i>	21
<i>Preguntas Frecuentes</i>	22
<i>Garantías</i>	23

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones personales, incluyendo las siguientes:

- Lea y siga todas las instrucciones cuidadosamente.
- Nunca sumerja la caja de la unidad principal en agua. Si el aparato se cae o sumerge accidentalmente en el agua, desenchúfelo del tomacorriente de pared inmediatamente. No introduzca la mano en líquidos para alcanzarlo si el aparato está enchufado y sumergido.
- No coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla eléctrica o de gas caliente ni dentro de un horno caliente.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Todo electrodoméstico utilizado cerca de los niños o por ellos mismos, requiere la supervisión directa de un adulto.
- Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable al tomacorriente. Para desconectar, presione el botón de encendido para apagar el aparato y después retire el enchufe del tomacorriente de pared.
- No coloque el aparato en ningún recipiente o espacio pequeño mientras el aparato esté calentado o funcionando.
- No enchufe el cable de alimentación ni opere los controles del aparato con las manos mojadas.
- Asegúrese de que el aparato esté enchufado a un tomacorriente independiente si ningún otro aparato enchufado en el mismo tomacorriente.
- Nunca enchufe el aparato a un tomacorriente debajo de la superficie donde se coloca el aparato.
- Si el aparato emitiera humo negro, desenchúfelo inmediatamente y espere a que se a que deje de emitir humo antes de manejar el aparato. Deje que el aparato se enfríe y limpie el exceso de aceite y grasa del aparato.
- No almacene ningún material, excepto los accesorios recomendados por el fabricante, en el aparato cuando no esté en uso.
- Advertencia: para reducir el riesgo de descarga eléctrica, solo cocine utilizando las bandejas rejillas, etc, de recipientes extraíbles proporcionados.
- 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 coloque ni utilice este aparato cerca del agua.

- No lo utilice al aire libre.
- Cuando cocine, no coloque el aparato contra una pared ni a menos de 5 pulgadas de otros aparatos. No coloque nada encima del aparato.
- Siempre utilice el aparato sobre una superficie horizontal que esté nivelada, estable y no combustible con suficiente espacio para el flujo de aire.
- Para evitar el contacto de los alimentos con los elementos de calentamiento, no llene en exceso.
- 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.
- Nunca vierta aceite en la cesta. Esto podría resultar en incendio y lesiones personales.
- 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.
- 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 servicio al cliente, utilizando la información que se encuentra en la parte posterior de este manual.
- Mantenga el cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando esté funcionando o en proceso de enfriamiento.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes. No enchufe el cable de alimentación ni utilice los controles del aparato con las manos mojadas.
- A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable o los enchufes ni exponga los. Componentes eléctricos al agua u otros líquidos.
- Nunca conecte este aparato a un interruptor de temporizador externo o sistema de control remoto separado.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría ocasionar lesiones personales.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de manipular, instalar o retirar piezas, limpiar y almacenar.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- Podría ocurrir un incendio si el aparato se cubre o toca material inflamable, incluidas cortinas, paredes y similares cuando esté en uso.
- Cuando el aparato no esté en uso, no almacene ningún accesorio que no sea recomendado por el fabricante.
- No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el descrito en este manual.
- Nunca opere el aparato sin supervisión.
- Cuando el aparato está funcionando, el aire caliente y el vapor se escapan a través de la salida de aire caliente. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de la salida de aire caliente y mantenga la salida de aire libre de obstrucciones.
- Las superficies exteriores del aparato pueden calentarse durante su uso. La cesta y la bandeja para freír estarán calientes y pueden expulsar aire caliente y vapor cuando se abren. Utilice guantes de horno cuando manipule componentes calientes o toque

superficies calientes.

- No toque superficies calientes. Utilice asas o perillas.
- Antes de utilizar su nuevo producto sobre cualquier superficie de mostrador, 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 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.
- Si el aparato emitiera un humo negro, desenchúfelo inmediatamente y espere a que el humo se desaparezca. Permita que el aparato se enfríe y limpie el exceso de aceite y grasa en el aparato.
- 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. Este aparato no está diseñado para freír alimentos.
- No limpie con estropajos metálicos. Pedacitos de metal podrían partirse y entrar en contacto con las piezas eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.



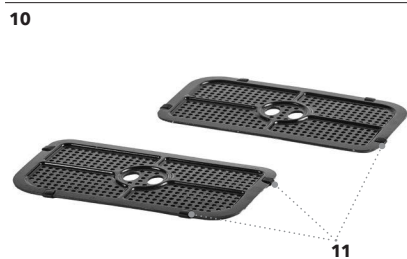
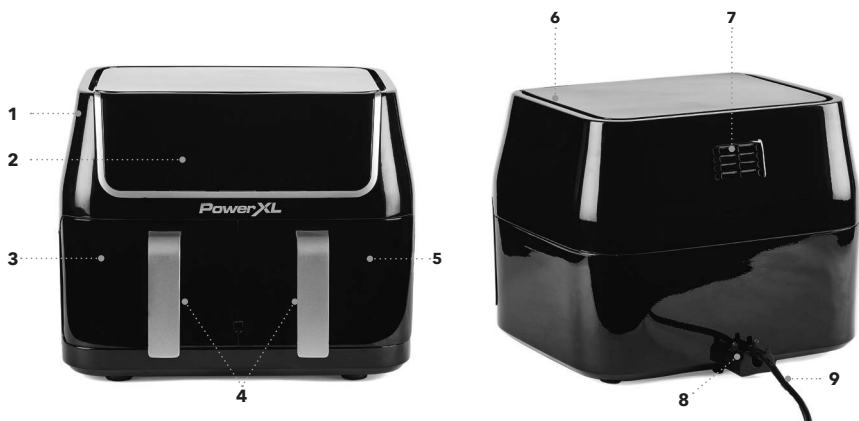
- No se deben insertar alimentos de gran tamaño, paquetes de papel de aluminio o utensilios e en el aparato, ya que pueden crear un riesgo de incendio o descarga eléctrica. No llene demasiado el aparato.
- Nunca vierta aceite dentro de la cesta. Esto podría resultar en incendio y lesiones personales.
- No exponga el aparato a productos químicos corrosivos o vapores.
- No utilice utensilios afilados con el aparato. Estos pueden dañar la capa protectora antiadherente del aparato.
- Cuando limpie el interior del aparato, solamente utilice jabón o detergente suave, no abrasivo, aplicado a una esponja o paño suave.
- No utilice este aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
- 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.
- Enchufe polarizado:
NOTA: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

- Nunca coloque nada en las cestas mientras estén abiertas.
- No deje las cestas abiertas durante un período prolongado.
- Siempre asegúrese de que nada sobresalga del aparato antes de cerrar las cestas.
- Siempre cierre suavemente las cestas; nunca las cierre bruscamente. Siempre utilice las asas para abrir y cerrar las cestas.
- Nunca utilice su aparato con las cestas abiertas.
- Cuando el tiempo de cocción haya terminado, la cocción se detiene y el ventilador continúa funcionando por unos 20 segundos para enfriar el aparato.
- Permita que el aparato se enfríe por durante 30 minutos antes de manipularlo, limpiarlo o guardarlo.
- El aparato está equipado con un microinterruptor interno que apaga automáticamente el ventilador y el elemento de calentamiento al retirar la cesta.
- 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.
- Nunca utilice este aparato con ningún tipo de cable de extensión de ningún tipo. Un cable de alimentación corto es proporcionado para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- 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.
- 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 de encendido. El ventilador continuará funcionando por 20 segundos para enfriar el aparato.
- 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.
- Campos electromagnéticos: este aparato cumple con todas las normas relativas a los campos electromagnéticos. Si se maneja adecuadamente y de acuerdo a las instrucciones del manual del usuario, el aparato es seguro para utilizar según la evidencia científica disponible en la actualidad.

Piezas y Accesorios



NOTA: Desempaque el contenido del paquete. El contenido varía por modelo. Retire toda capa protectora transparente o azul sobre los componentes.

*No se recomienda retirar los protectores de goma.

1. CAJA DE LA UNIDAD PRINCIPAL
2. PANEL DE CONTROL
3. CESTA 1
4. ASAS
5. CESTA 2
6. ENTRADA DE AIRE
7. SALIDA DE AIRE CALIENTE

8. CABLE DE ALIMENTACIÓN
9. ESPACIO DE RESERVA PARA CONECTOR DE CANAL U
10. ANDEJAS PARA FREÍR
11. PROTECTORES DE GOMA
12. DIVISORES DE CESTA
13. CONECTOR DE CANAL U

Piezas y Accesorios

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 el expedidor, utilizando el número de servicio al cliente, localizado en la parte posterior de este manual.

PRECAUCIÓN: El aparato puede estar caliente. Tenga cuidado de no tocar el aparato cuando está en uso. Mantenga el aparato alejado de otros objetos.

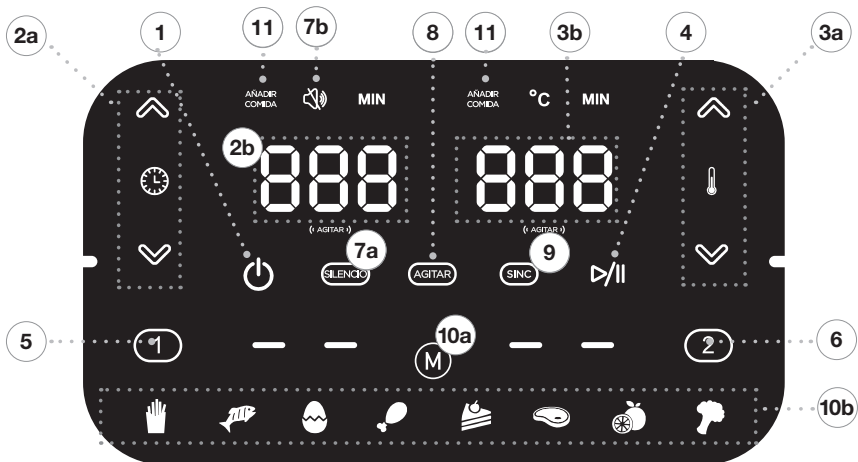


MODO DE DOBLE CESTA



MODO DE UNA SOLA CESTA

Uso del Panel de Control



1. Botón de encendido

Presione para encender y apagar el aparato. Una vez que las cestas y las bandejas para freír estén colocadas correctamente en la caja de la unidad principal, se iluminará el panel de control. Presione el botón de encendido una vez para ajustar la unidad a una temperatura de cocción predeterminada de 190° C y un tiempo de cocción de 15 minutos.

2a. Control del temporizador

Presione los símbolos + y - para aumentar y reducir el tiempo de cocción 1 minuto a la vez. Mantenga presionado un botón para cambiar rápidamente el tiempo de cocción.

2b. Indicador de tiempo

Muestra el tiempo de cocción restante para el aparato en su conjunto o solamente para la cesta 1 en el modo de cesta doble o sincronizado (Sync).

2a. Control de temperatura

Presione los símbolos + y - para aumentar o reducir la temperatura de cocción 5°C a la vez. Mantenga presionado un botón para cambiar rápidamente la temperatura. La escala de control de temperatura: (30° C - 200° C)

3b. Indicador de tiempo/temperatura

Muestra la temperatura de cocción o el tiempo de cocción para la cesta 2 (solo en el modo de cesta o sincronizado (SYNC))

4. Botón de inicio/pausa

Presione para iniciar, pausar o resumir el proceso de cocción.

5. Botón de la cesta 1

Presione para seleccionar la cesta 1 antes de ajustar el tiempo y la temperatura de cocción.

6. Botón de la cesta 2

Presione para seleccionar la cesta 2 antes de ajustar el tiempo de cocción.

Uso del Panel de Control

7a. Botón de silencio

Presione para silenciar o reactivar todos los sonidos, incluidas las alertas del temporizador.

7b. Indicador de silencio

El indicador se ilumina si el aparato está silenciado.

8. Botón de agitar

Al presionar el botón de agitar se activa el temporizador de medio recorrido. Se iluminará un icono debajo de cada pantalla para indicar que la función de agitar está activa. Cuando el temporizador esté a la mitad del tiempo de cocción original, el icono de agitar parpadeará y el aparato emitirá cinco bips. Luego, el icono de agitar se oscurecerá.

9. Botón de sincronización

Se utiliza para terminar de cocinar alimentos en ambas cestas al mismo tiempo. Presione para seleccionar la función Sync antes de ajustar los ajustes de cocción. Cuando ajuste las cestas a diferentes tiempos de cocción, el tiempo de cocción más alto comenzará primero. Cuando los temporizadores de cocción de ambas cestas se sincronizan, el aparato emitirá cinco bips, lo que indica que se deben añadir alimentos a la cesta vacía. Entonces, ambos temporizadores resumirán su proceso.

10a. Botón de selección de menú

Presione para desplazarse por los ocho ajustes predeterminados disponibles.

10b. Botones predeterminados

Consulte la "Tabla de ajustes predeterminados" para obtener información sobre la hora y la temperatura.




11. Indicadores de añadir alimentos

El icono de añadir alimentos (Add Food) se iluminará cuando use la función de cestas dobles/sincronizado (Dual Baskets/Sync). Cuando el tiempo de cocción más largo coincide con el tiempo de cocción más corto, el ciclo de cocción se detendrá y el icono de añadir alimentos (Add Food) se iluminará, lo que indica que los alimentos deben añadirse a la segunda cesta.

Uso del Panel de Control

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.

Predeterminado	Temperatura	Tiempo
<i>Por defecto</i>	190° C	15 minutos
 Papa frita	200° C	22 minutos
 Pescado	200° C	10 minutos
 Huevo	120° C	18 minutos
 Pollo	190° C	40 minutos
 Hornear	160° C	30 minutos
 Bistec	200° C	12 minutos
 Deshidratar	50° C	2 horas
 Vegetal	190° C	10 minutos

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. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo y tibio y un detergente suave. Enjuague con un paño limpio y húmedo. Nunca sumerja el aparato. Lave a mano todos los accesorios de cocina.
4. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal, nivelada y resistente al calor. No lo coloque sobre la estufa. Asegúrese de que el aparato se utilice en un área con buena circulación de aire y alejado de superficies calientes y materiales combustibles.
5. Antes de cocinar 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.
6. Coloque las bandejas para freír en las cestas. Deslice las cestas en la caja de la unidad principal. Si la cesta está colocada correctamente, encajará en su lugar.

NOTE: Este aparato cocina con aire caliente. No llene la cesta con aceite o grasa para freír. No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta los resultados de la cocción.

Ensamble de las cestas

Para cestas individuales (5 cuartos)

1. Retire las cestas de la caja de la unidad principal.
2. Si está presente, levante las bandejas para freír de las cestas y retire el conector de la canal en U.
3. Oriente un divisor de cestas de modo que la flecha quede fuera de la cesta y apunte hacia abajo (ver **Fig. 1**). Empuje el divisor de cestas hasta el fondo en la ranura de la cesta.
4. Empuje la bandeja para freír en la cesta de modo que los protectores de goma queden presionados contra el fondo de la cesta.
5. Repita los pasos 3 y 4 para la otra cesta.

Lea este código QR con su tableta o la cámara de su teléfono inteligente para ver un tutorial de video rápido, mostrándole como ensamblar las cestas para freír.



Instrucciones de Uso

Assembling the Baskets

Uso del aparato con cesta individual (10 cuartos/9.5 litros)

1. Retire las cestas de la caja de la unidad principal.
2. Si están presentes, levante las bandejas para freír de las cestas y retire los divisores de cestas.
3. Coloque las cestas una contra la otra de modo que los lados abiertos queden alineados. Alinee el conector de canal en U con las ranuras en ambos lados de las cestas a la vez (ver **Fig. 2**). Deslice ambos lados del conector de canal en U hacia abajo a la misma vez mientras aplica presión en ambos lados del conector de canal en U de modo que el conector de canal en U se conecte a ambas ranuras a la misma vez (ver **Fig. 3**).
NOTA: Para retirar el conector de canal en U, extráigalo de su posición lenta y uniformemente.
4. Empuje las bandejas para freír en las cestas de modo que los protectores de goma queden presionados contra el fondo de las cestas.

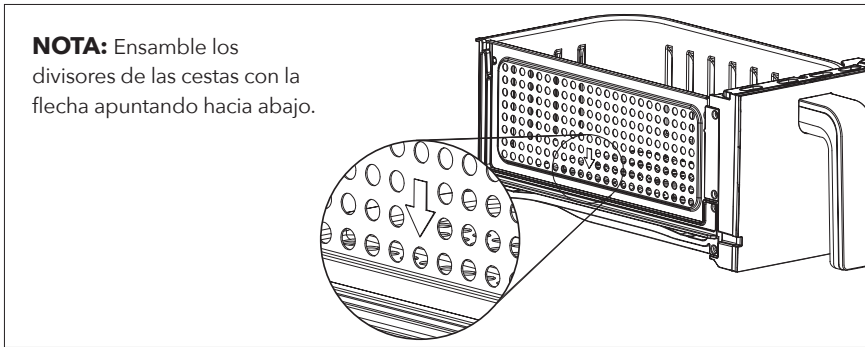


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

Instrucciones de Uso

Uso del aparato con cesta individual (10 cuartos/9.5 litros)

Consulte los botones resaltados en la Fig. 4.

1. Acomode las cestas con el conector de canal en U y las bandejas para freír para ensamblar la cesta grande de 10 cuartos. Coloque la cesta en la caja de la unidad principal.
2. Enchufe el aparato a una toma de corriente con toma de tierra. Presione el botón de encendido (a) para encender el aparato.

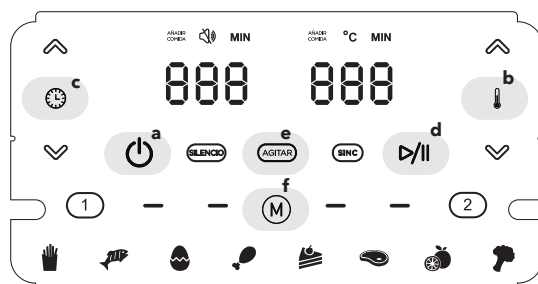


Fig. 4

3. Para precalentar el aparato:
 - a. Presione los botones de control de temperatura (b) para ajustar la temperatura de cocción.
 - b. Presione los botones de control de tiempo (c) para ajustar el tiempo de precalentamiento en 3 minutos.
 - c. Presione el botón de inicio/pausa (d) para comenzar el proceso de precalentamiento.
4. Presione el botón de selección de menú (f) para desplazarse por los ajustes predeterminados de cocción y seleccione un tiempo y temperatura predeterminados, o presione los botones de control de temporizador (c) y control de temperatura (b) para ajustar manualmente el tiempo y la temperatura.
5. **Opcional:** Presione el botón de agitar (e) para activar la función de agitar, indicado por el indicador LED "agitar" que se ilumina debajo del temporizador izquierdo. Si está activo, cuando el tiempo de cocción esté a la mitad, el icono parpadeará cinco veces.
6. Extraiga con cuidado la cesta del aparato, coloque los ingredientes dentro y empuje la cesta hasta el fondo del aparato. **NO** toque la cesta directamente; sujete la cesta solo por las asas.
NOTA: Para un mejor rendimiento, utilice siempre las bandejas para freír con la cesta.
7. Presione el botón de inicio/pausa (c) para iniciar el ciclo de cocción.
8. Cuando se activa el aviso de zumbido, el tiempo de cocción establecido ha transcurrido. Retire con cuidado la cesta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
9. Si los alimentos están completamente cocinados, use pinzas para sacar los alimentos. El aparato está instantáneamente listo para preparar otro lote.
PRECAUCIÓN: No voltee las cestas boca abajo. Cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la cesta se derramará sobre los ingredientes y puede salpicar sobre usted y sus alrededores.
10. Si los alimentos no están cocinados completamente, simplemente deslice la cesta dentro del aparato y cocine por unos minutos más.

NOTA: El aparato puede funcionar con una sola cesta de 5 cuartos. Simplemente acomode las cestas con los divisores de cestas y las bandejas para freír para el primer paso y llene solo una cesta con los alimentos.

Instrucciones de Uso

Funcionamiento del aparato con cestas dobles (5 cuartos/4.7 litros)

Este procedimiento explica cómo utilizar el aparato. Los alimentos de cada cesta comenzarán a cocinarse al mismo tiempo y pueden completarse por separado. Consulte los botones resaltados en la Fig. 5.

1. Acomode las cestas con los divisores de cestas y las bandejas para freír para ensamblar las cestas dobles de 5 cuartos. Coloque las cestas en la caja de la unidad principal.
2. Enchufe el aparato a un tomacorriente con toma de tierra. Presione el botón de encendido (a) para encender el aparato.
3. Para precalentar el aparato:
 - a. Presione los botones de control de temperatura (b) para ajustar la temperatura de cocción.
 - b. Presione los botones de control de tiempo (c) para ajustar el tiempo de precalentamiento a 3 minutos.
 - c. Presione el botón de inicio/pausa (d) para comenzar el ciclo de precalentamiento.
4. Presione el botón de selección de menú (f) para desplazarse por los botones predeterminados para seleccionar un tiempo y temperatura predeterminados o presione los botones de control de temporizador (c) y control de temperatura (b) para ajustar manualmente un tiempo y temperatura.
5. Presione el botón de la cesta 2 (h). Luego, presione los botones de control del temporizador (c) para ajustar manualmente un tiempo de cocción diferente para la cesta 2.
6. **Opcional:** Presione el botón de la cesta 1 (g) o la cesta 2 (h), luego presione el botón de agitar (e) para activar la función de agitar para la cesta seleccionada, indicada por el indicador LED de "agitar" que se ilumina debajo del temporizador izquierdo o derecho. Si está activo, cuando el tiempo de cocción esté a la mitad, el icono parpadeará cinco veces.
7. Saque con cuidado las cestas del aparato, coloque los ingredientes dentro y empuje las cestas hasta el fondo del aparato. **NO** toque las cestas directamente; sujete las cestas solo por las asas.
Nota: Para un mejor rendimiento, utilice siempre las bandejas para freír con la cesta.
8. Presione el botón de inicio/pausa (d) para iniciar el ciclo de cocción.
9. Cuando se activa el aviso acústico, el tiempo de cocción establecido ha transcurrido. El tiempo de cocción se detendrá para la otra cesta si aún estaba funcionando. Retire con cuidado la cesta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
10. Si los alimentos están completamente cocinados, use pinzas para retirarlos. Vuelva a empujar la cesta dentro del aparato para resumir la cocción para la otra cesta si se detuvo.
PRECAUCIÓN: No de vueltas a las cestas. Cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la cesta se derramará sobre los ingredientes y puede salpicarlo a usted sus alrededores.
11. Si los alimentos no están completamente cocinados, simplemente deslice la cesta dentro del aparato y cocine por unos minutos más.

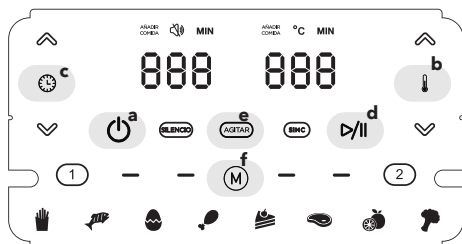


Fig. 5

Instrucciones de Uso

Funcionamiento sincronizado del aparato con cestas dobles (5 cuartos/4.7 litros)

Este procedimiento explica cómo utilizar el aparato con la función de “sincronización”. Los alimentos de cada canasta comenzarán a cocinarse por separado para completarse al mismo tiempo. **Fig. 6.**

1. Acomode las cestas con los divisores de cestas y las bandejas para freír para ensamblar las cestas dobles de 5 cuartos. Coloque las cestas en la caja de la unidad principal.

2. Enchufe el aparato a un tomacorriente con toma de tierra. Presione el botón de encendido (a) para encender el aparato.

3. Para precalentar el aparato:

- a. Presione los botones de control de temperatura (b) para ajustar la temperatura de cocción.
- b. Presione los botones de control de tiempo (c) para ajustar el tiempo de precalentamiento a 3 minutos.
- c. Presione el botón de inicio/pausa (d) para comenzar el ciclo de precalentamiento.

4. Presione el botón de cesta 1 (g) para seleccionar la cesta 1. Presione el botón de selección de menú (f) y luego uno de los botones preestablecidos para seleccionar un tiempo y temperatura preestablecidos o presione uno de los botones predeterminados para seleccionar un tiempo y temperatura predeterminados o presione el control del temporizador (c) y los botones de control de temperatura (b) para ajustar manualmente el tiempo y la temperatura.

5. Presione el botón de la cesta 2 (h). Luego, presione los botones de control del temporizador (c) para ajustar manualmente un tiempo de cocción diferente para la cesta 2.

6. **Opcional:** Presione el botón cesta 1 (g) o cesta 2 (h), luego presione el botón de agitar (e) para activar la función de agitar para la cesta seleccionada, indicada por el indicador LED de “agitar” que se ilumina debajo del temporizador izquierdo o derecho. Si está activo, cuando el tiempo de cocción esté a la mitad, el icono parpadeará cinco veces.

7. Seleccione **SOLO** la cesta programada con el tiempo de cocción **MÁS LARGO**.

Extraiga con cuidado la cesta del aparato, coloque los ingredientes dentro y empuje la cesta hasta el fondo del aparato.

8. Presione el botón de sincronización (Sync) (i) para sincronizar los temporizadores de cocción. Presione el botón de inicio/pausa (d) para iniciar el ciclo de cocción.

9. Cuando se activa el aviso de zumbido, los temporizadores de cocción se han sincronizado y los temporizadores pausarán. Retire con cuidado la cesta vacía, llénela con comida y vuelva a colocar la cesta en el aparato para resumir la cocción.

10. Cuando el aviso de zumbido se activa de nuevo, el tiempo de cocción programado ha transcurrido. Retire con cuidado las cestas del aparato y colóquelas sobre una superficie resistente al calor.

11. Si los alimentos están completamente cocinados, utilice pinzas para sacar la comida. El aparato está instantáneamente listo para preparar otro lote.

PRECAUCIÓN: No invierta las cestas. Cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la cesta se derramará sobre los ingredientes y puede salpicar sobre usted y sus alrededores.

12. Si los alimentos no están completamente cocinados, simplemente deslice la canasta dentro del aparato y cocine por unos minutos más.

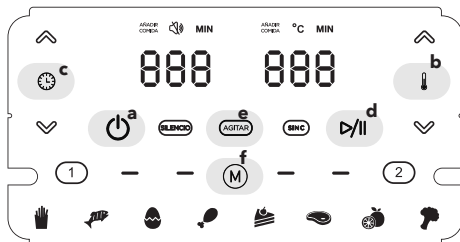


Fig. 6

Instrucciones de Uso

Función de agitar

Para asegurar una cocción uniforme, algunos alimentos deben agitarse durante el proceso de cocción. Esto se puede hacer automáticamente presionando el botón de agitar después de seleccionar una cesta, antes de comenzar el proceso de cocción. El aparato emitirá cinco bips cuando el temporizador esté a la mitad. Alternativamente, esto se puede realizar manualmente.

PRECAUCIÓN: La cesta estará caliente.

Utilice un guante de cocina durante este procedimiento.

1. Presione el botón de inicio/pausa para pausar la cocción.
2. Retire la cesta y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
3. Agite los ingredientes en la cesta..
4. Coloque la cesta en el aparato.
5. Presione el botón de inicio/pausa para resumir la cocción.

Consejos

- Los alimentos que son más pequeños generalmente requieren un tiempo de cocción un poco más corto que los más grandes.
- Se sugiere rociar un poco de aceite vegetal en los alimentos empanizados para obtener un resultado más crujiente. Al añadir aceite, añada solo un poco, justo antes de cocinar.
- 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.
- Coloque los alimentos frágiles o rellenos en un molde para hornear o una bandeja de horno en el aparato. También se recomienda usar una bandeja de horno o una bandeja para hornear al hornear un pastel o quiche.
- Puede utilizar el aparato para recalentar alimentos. Simplemente ajuste la temperatura y el tiempo para calentar los alimentos que desee.
- Use guantes de horno para protegerse contra el contacto accidental con las superficies calientes y el escape de aire caliente y vapor al abrir el aparato.
- Para evitar rayar el revestimiento antiadherente, use solo utensilios no metálicos. No levante ni corte alimentos en el aparato con utensilios afilados, como tenedores y cuchillos, que pueden rayar la superficie de cocción.
- No use lana de acero u otros estropajos metálicos en el aparato. Estos podrían dejar rayones gruesos o crear peligros eléctricos.

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 la mejor configuración para sus ingredientes.

Alimento	Tamaño	Temperatura	Tiempo de cocción	Precalen tamiento	Agitar o voltear	Rocíe con aceite
ALIMENTOS CONGELADOS						
Papas fritas		200° C	18 minutos		✓	
Papas fritas de camotes		200° C	22 minutos		✓	
Nuggets de pollo		200° C	14 minutos		✓	
POLLO						
Pechugas finitas empanizadas	6 oz	200° C	10 minutos	✓	✓	✓
Alas		200° C	25 minutos	✓	✓	
Pechuga de pollo	6 oz	200° C	8 minutos	✓		
CARNE DE RED						
Hamburguesas	6 oz	200° C	10 minutos.	✓	✓	
Perros calientes	8 piezas	190° C	5 minutos.	✓	✓	
Bistecs estilo NY strip	8 oz	200° C	12 minutos.	✓	✓	
Albondigas, 1"	1.5 lb	190° C	10 minutos	✓	✓	
CERDO						
Chuletas de cerdo		200° C	12 mins.	✓	✓	
Salchichas		180° C	15 mins.	✓	✓	
PESCADO						
Filetes de salmón	6 oz	200° C	12 minutos	✓		
Camarones (16-20)	12 oz	200° C	10 minutos	✓	✓	
VEGETALES						
Espárragos	1 lb	190° C	8 minutos		✓	✓
Brócoli	8 oz	190° C	8 minutos		✓	✓
Mazorca de maíz	2 piezas	190° C	8 minutos		✓	✓
ALIMENTOS PREPARADOS						
Huevos hervidos, con la cáscara		120° C	18 minutos			
Torta		160° C	20 minutos			
Sándwich de queso a la plancha	1 pieza	190° C	6 minutos	✓	✓	

Resolución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
El aparato no funciona	El aparato no está enchufado.	Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente.
	No ha encendido el aparato ajustando el tiempo y la temperatura de preparación.	Presione el botón de encendido. Elija el tiempo y la temperatura. Presione el botón de encendido una vez más y el ciclo de cocción comenzará.
	Es probable que haya apagado el aparato. Si presiona el botón de encendido cuando el aparato está cocinando, se activará el modo de apagado automático.	Presione el botón de encendido. Elija un tiempo y una temperatura. Presione el botón de encendido otra vez y el ciclo de cocción comenzará.
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" en la sección de instrucciones de uso.
	Alimentos de diferentes tamaños se están cocinando juntos.	Cocine alimentos de tamaños similares.
La cesta no se desliza correctamente dentro del aparato	La cesta está demasiado llena.	No llene la cesta por encima de la línea de nivel máximo.
	La bandeja para freír no está colocada correctamente en la cesta.	Empuje suavemente la bandeja para freír dentro de la cesta hasta escuchar un clic.
Sale humo blanco 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 correctamente.	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.
Las papas no están crujientes	Las papas crudas contienen demasiada cantidad de agua.	Seque los palitos de papas adecuadamente antes de rociarles aceite.
		Corte los palitos más pequeños.
		Añada un poco más de aceite.
Error	E1 - Se rompió el circuito del sensor térmico.	llame a servicio al cliente al 1-973-287-5129
	E2 - Corte circuito del sensor térmico.	

Limpieza y Almacenamiento

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso. Las cestas y la bandeja para freír contienen una capa con una superficie antiadherente especial. Nunca use materiales o utensilios de limpieza abrasivos en estas superficies. **NO** remoje ni sumerja el aparato en agua ni lo lave en un lavaplatos.

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.
moist cloth and mild detergent.
3. Limpie las cestas y la bandeja para freír con agua caliente, un detergente suave y una esponja no abrasiva..

NOTA: La bandeja para freír es apta para el lavaplatos.

CONSEJO: La bandeja para freír contiene partículas de alimentos difíciles de eliminar, sumérgalas en agua caliente con jabón durante 10 minutos.

NOTA: Los protectores de goma en la bandeja para freír son parte de la bandeja para freír y, por lo general, no se deben quitar. Sin embargo, si es necesario limpiar los protectores de goma, se pueden quitar y volver a colocar: Para quitar los protectores

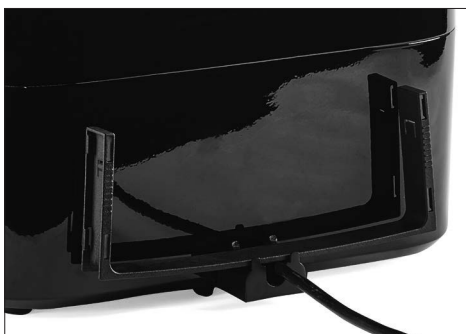
de goma, localice el extremo tapado de los protectores y empuje el extremo tapado fuera de la bandeja para freír. Habrá algo de resistencia, pero siga presionando hasta que los protectores de goma se salgan de la bandeja para freír. Tome nota de la ranura en la que estaban colocados los protectores. Para volver a colocar los protectores de goma, alinee el orificio de los protectores de goma con las ranuras de las que se quitaron los protectores de goma. Deslice los protectores de goma hasta el fondo de la ranura de la bandeja para freír.

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

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
3. Coloque el aparato en un lugar limpio y seco.

NOTA: Para el almacenamiento, el conector de canal U puede montarse en el marcador de posición en la parte posterior del dispositivo como se muestra.



Preguntas Frecuentes

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

Puede preparar una variedad de platos, que incluyen filetes, chuletas, hamburguesas y productos horneados. Consulte la Guía de recetas.

¿Es bueno el aparato para preparar o recalentar sopas y salsas?

Nunca cocine ni recaliente líquidos en el aparato.

¿Es posible apagar el aparato en cualquier momento?

Presione el botón de encendido una vez o retire la cesta.

¿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. Desenchufe y deje que el aparato se enfríe. Vuelva a conectar y reinicie con el botón de encendido.

¿El aparato necesita tiempo para calentarse?

Si está cocinando desde un comienzo frío, añada 3 minutos al tiempo de cocción para compensar.

¿Puedo supervisar la comida durante el proceso de cocción?

Puede retirar la cesta en cualquier momento mientras se cocina. Durante este tiempo, puede agitar el contenido de la cesta si es necesario para garantizar una cocción uniforme.

¿Cómo detengo el tiempo de cocción en zona 1 mientras la uso como freidora de aire de cesta doble?

Presione el botón de inicio/pausa, luego mantenga presionado el número de cesta que desea cancelar durante 5 segundos. La pantalla de la cesta entonces leerá APAGADO.

¿Es el aparato apto para el lavaplatos?

Solo la bandeja para freír es apta para el lavaplatos. El aparato en sí, que 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 tibio y húmedo o una esponja no abrasiva con un poco de detergente suave.

¿Qué sucede si el electrodoméstico 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 servicio de atención al cliente y siga los procedimientos establecidos por la garantía. De no hacerlo así, su garantía quedaría anulada.

PowerXL™

¿Necesita Ayuda?

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

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

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

Por un año a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

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

¿Cómo se puede obtener servicio?

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

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

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

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

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

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

Los productos que han sido alterados de alguna manera.

Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.

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

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

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

Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

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

PowerXL™

(Válida sólo para México)

Duración

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

¿Qué cubre esta garantía?

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

¿Dónde hago válida la garantía?

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

Procedimiento para hacer válida la garantía

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

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

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

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

¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

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

PowerXL™

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

Argentina

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

Bolivia

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

Chile

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

Colombia

Spectrum Brands Corp, S.A.S.
Transversal 23 #97-73
Oficinas 403-404-405,
Bogotá, Colombia
Línea Servicio al Cliente:
018000510012
Tel. (506) 2233-1361
ryasasanjose1@gmail.com

Costa Rica

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

Ecuador

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

El Salvador

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

Guatemala

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

Honduras

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

México

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

Nicaragua

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

Panamá

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

Perú

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

Puerto Rico

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

Republica Dominicana

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

Venezuela

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

Notas/Notes

PowerXL™ Vortex Dual-Basket Air Fryer

BEFORE YOU BEGIN

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

Appliance Specifications

Model Number	Supply Power	Rated Power	Full Basket Capacity	Temperature	External Dimensions	Cord Length
DUAF-10-LA	AC 120V ~60Hz	1700W	9.5 liters for both 4.7 liters per basket	30° C – 200° C	42.9 x 40.1 x 32.5 cm	90 cm

Table of Contents

<i>IMPORTANT SAFEGUARDS</i>	28
<i>Parts & Accessories</i>	32
<i>Using the Control Panel</i>	34
<i>Instructions for Use</i>	37
<i>General Cooking Guidelines</i>	43
<i>Troubleshooting</i>	44
<i>Frequently Asked Questions</i>	45
<i>Cleaning & Storage</i>	46
<i>Warranty</i>	47

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

- READ AND FOLLOW all instructions carefully.
- NEVER immerse the main unit housing in water. If the appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug from wall outlet immediately. Do not reach into liquid if the appliance is plugged in and immersed.
- DO NOT place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they are under the supervision of a responsible person or have been given proper instruction in using the appliance. This appliance is not intended for use by children.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ALWAYS attach the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, press the Power button to turn the appliance off, then remove the plug from the wall outlet.
- DO NOT place the appliance in any container or small confined space while the appliance is heated or in operation.
- DO NOT plug in the power cord or operate the appliance controls with wet hands.
- MAKE SURE the appliance is properly plugged into a dedicated wall socket without any other appliances on the same outlet.
- NEVER plug the appliance into an outlet below the surface where the appliance is placed.
- Should the appliance emit black 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.
- DO NOT store any materials, other than manufacturer-recommended accessories, in this appliance when not in use.
- WARNING: To reduce risk of electric shock, cook only using the removable containers trays, racks, etc. provided.
- 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 place or use this appliance near water.
- DO NOT use outdoors.
- 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.
- ALWAYS operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable, and noncombustible with adequate space for airflow.
- To prevent food contact with the heating elements, do not overfill.
- 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 damage the appliance or cause it to overheat.
- NEVER pour oil into the Basket. Fire and personal injury could result.
- 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 down.
- 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 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.
- KEEP the appliance and its power cord out of the reach of children when it is in operation or in the cooling down process.
- KEEP the power cord away from hot surfaces. Do not plug in the power cord or operate the appliance controls with wet hands.
- To protect against electrical shock, DO NOT immerse the cord or plugs or expose the electrical components to water or other liquid.

- NEVER connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- UNPLUG the appliance from outlet when not in use and before cleaning. ALLOW to cool before handling, putting on or taking off parts, cleaning, or storing.
- DO NOT let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- 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 store any materials other than manufacturer-recommended accessories in this appliance when not in use.
- DO NOT USE the appliance for any purpose other than described in this manual.
- NEVER operate the appliance unattended.
- When in operation, hot air and steam is 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.
- The appliance's outer surfaces may become hot during use. The Basket and Fry Tray will be hot and may release hot air and steam when opened. WEAR oven mitts when handling hot components or touching hot surfaces.
- DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Before using your new appliance on any countertop surface, 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 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.
- Should the appliance emit black smoke, UNPLUG IMMEDIATELY and wait for smoking to stop. Allow the appliance to cool and wipe out excess oil and grease from the appliance.
- 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. This appliance is not intended for deep-frying foods.
- DO NOT clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating risks of electric shock.
- 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.
- NEVER pour oil into the Basket. Fire and personal injury could result.
- 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.
- When cleaning the appliance interior, use ONLY mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- DO NOT use this appliance for anything other than its intended use.
- 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.

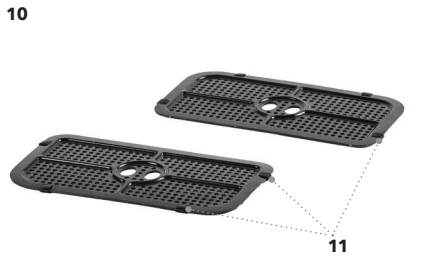
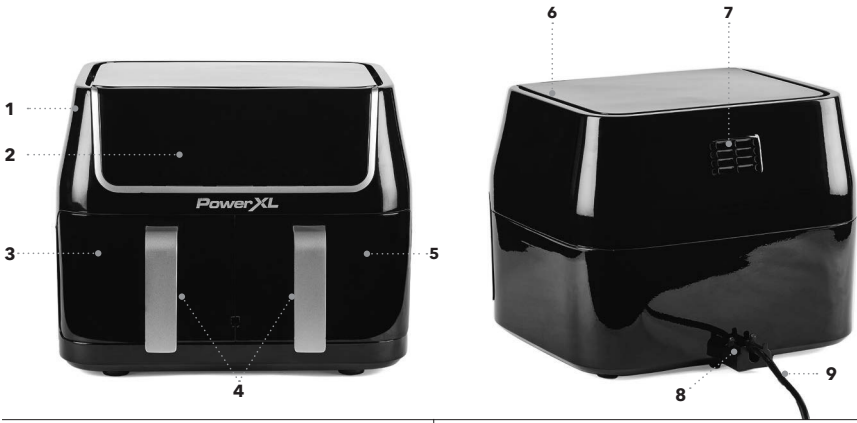


SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

- NEVER rest anything on the baskets while they are open.
- DO NOT leave the baskets open for an extended period.
- ALWAYS ensure that nothing is protruding out of the appliance before closing the baskets.
- ALWAYS close the baskets gently; NEVER slam the baskets closed. ALWAYS use the handles when opening and closing the baskets.
- NEVER operate your appliance with the baskets open.
- When the cooking time has completed, cooking will stop and the fan will continue running for 20 seconds to cool down the appliance.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before handling, cleaning, or storing.
- The appliance is equipped with an internal microswitch that automatically shuts down the fan and heating element when the Basket is removed.
- 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.
- NEVER use this appliance with an extension cord of any kind. A short power-supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 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.
- 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 Power Button. The fan will continue running for 20 seconds to cool down the appliance.
- Electric Power: The appliance should be operated on a dedicated electrical outlet. If the electrical outlet is being used by other appliances, your new appliance may not operate properly.
- Electromagnetic Fields: This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields. If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Parts & Accessories



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 bumpers is not recommended.

- 1. MAIN UNIT HOUSING
- 2. CONTROL PANEL
- 3. BASKET 1
- 4. HANDLES
- 5. BASKET 2
- 6. AIR INLET VENT
- 7. HOT AIR OUTLET VENT
- 8. POWER CABLE

- 9. PLACE HOLDER FOR U-CHANNEL CONNECTOR
- 10. FRY TRAYS
- 11. RUBBER BUMPERS
- 12. BASKET DIVIDERS
- 13. U-CHANNEL CONNECTOR

Parts & Accessories

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 the shipper using the customer service number located on the back of this manual.

CAUTION: Appliance may be hot. Be careful not to touch the appliance while in use. Keep the appliance away from other objects.

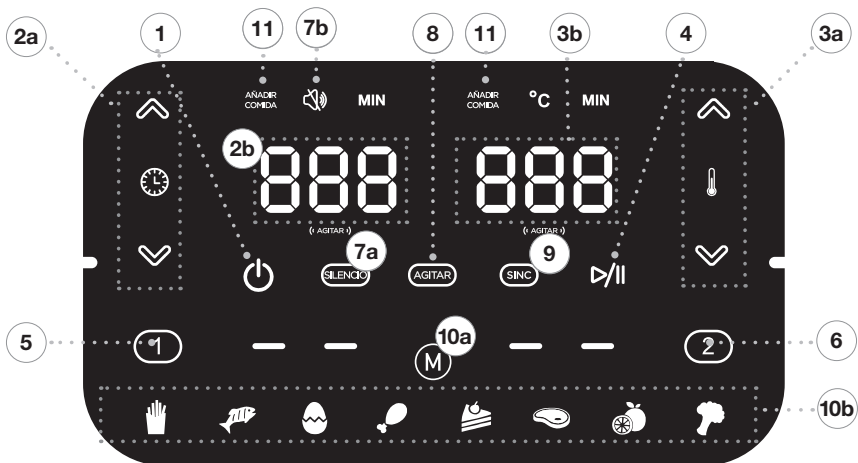


DUAL-BASKET MODE



SINGLE-BASKET MODE

Using the Control Panel



1. Power Button

Press to turn the appliance on or off. Once the Baskets and Fry Trays are properly placed in the Main Unit Housing, the Control Panel will be illuminated. Press the Power Button once to set the unit to a default cooking temperature of 190° C and a cooking time of 15 minutes.

2a. Timer Control

Press the + and - symbols to increase or decrease the cooking time 1 minute at a time. Hold a button down to rapidly change the time.

2b. Time Indicator

Displays the cook time remaining for the appliance as a whole, or for Basket 1 only in dual-basket mode or Synced mode.

2a. Temperature Control

Press the + and - symbols to increase or decrease cooking temperature 5°C at a time. Hold a button down to rapidly change the temperature. Temperature control range: 30–200° C.

3b. Time/Temperature Indicator

Displays the cooking temperature or the cooking time for Basket 2 (only in dual-basket mode or Synced mode).

4. Start/Pause Button

Press to start, pause, or resume the cooking process.

5. Basket 1 Button

Press to select Basket 1 before setting the cooking time and temperature.

6. Basket 2 Button

Press to select Basket 2 before setting the cooking time.

7a. Mute Button

Press to silence or reenable all sounds, including timer alerts.

7b. Mute Indicator

Indicator turns on if the appliance is muted.

Using the Control Panel

8. **Agitar (Shake) Button**

Pressing the Agitar (Shake) Button engages the halfway timer. An icon will light up under each display to indicate that the Shake function is active. When the timer is halfway through the original cooking time, the Agitar (Shake) icon will blink and the appliance will beep five times. Then, the Agitar (Shake) icon will darken.

9. **Sinc (Sync) Button**

Used to finish cooking foods in both baskets at the same time. Press to select the Sync function before setting the cooking settings. When setting the Baskets to different cook times, the higher cooking time will start first. When both baskets' cooking timers synchronize, the appliance will beep five times, indicating that food should be added to the empty basket. Then, both timers will resume.

10a. **Menu Selection Button**

Press to scroll through the eight available presets.

10b. **Preset Buttons**

See the "Preset Chart" for time and temperature information.









11. **Añada ingredientes (Add Food) Indicator**

The Add Food icon will illuminate when using the Dual Baskets/Sync function. When the longer cooking time matches the shorter cooking time, the cooking cycle will pause and the Add Food icon will illuminate, indicating the food should be added to the second basket.

Using the Control Panel

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.

Preset	Temperature	Time
<i>Default</i>	190° C	15 mins.
 French Fry	200° C	22 mins.
 Fish	200° C	10 mins.
 Egg	120° C	18 mins.
 Chicken	190° C	40 mins.
 Bake	160° C	30 mins.
 Steak	200° C	12 mins.
 Dehydrate	50° C	2 hrs.
 Vegetable	190° C	10 mins.

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. Wipe the inside and outside of the cooking appliance with a warm, moist cloth and mild detergent. Rinse with a clean, moist cloth. Never submerge the appliance. Hand-wash all cooking accessories.
4. Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface that is heat resistant. Ensure that the appliance is used in an area with good air circulation and away from hot surfaces and any combustible materials. Do not place on a stove top.
5. 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 washcloth after this burn-in cycle.
6. Place the Fry Tray in the Basket. Slide the Basket into the appliance. If the Basket is placed properly, it will click into place.

NOTE: The appliance cooks using hot air. Do not fill the Basket with oil or frying fat. Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the cooking results.

Assembling the Baskets

For Double (5-Quart/4.7 liters) Baskets

1. Remove the baskets from the Main Unit Housing.
2. If present, lift the Fry Trays from the baskets, and remove the U-Channel Connector.
3. Orient a Basket Divider so that the arrow is outside of the basket and pointing downward (see **Fig. 1**). Push the Basket Divider all the way into the basket's groove slot.
4. Push the Fry Tray into the basket so that Rubber Bumpers are pressed against the bottom of the basket.
5. Repeat steps 3 and 4 for the other basket.

Scan this QR code with your tablet or smartphone's camera to watch a quick video tutorial showing you how to assemble the Fry Baskets.



Instructions for Use

Assembling the Baskets

For Large (10-Quart/9.5 liters) Basket

1. Remove the baskets from the Main Unit Housing.
 2. If present, lift the Fry Trays from the baskets and remove the Basket Dividers.
 3. Place the baskets against each other so that the open sides of the baskets are aligned. Align the U-Channel Connector with the groove slots on both sides of the baskets simultaneously (see Fig. 2). Slide both sides of the U-Channel Connector downward at the same time while applying outward pressure to both sides of the U-Channel Connector so that the U-Channel Connector attaches to both groove slots at the same time (see Fig. 3).
- NOTE:** To remove the U-Channel Connector, pull it out of position slowly and evenly.
4. Push the Fry Trays into the baskets so that the Rubber Bumpers are pressed against the bottom of the baskets.

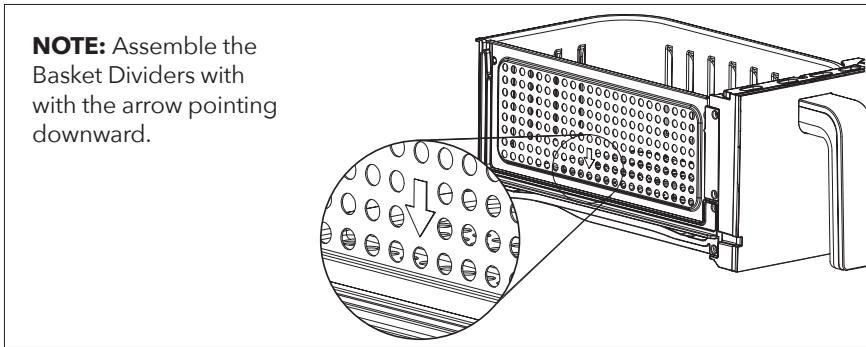


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

Instructions for Use

Appliance Operation with Single (10-Quart/9.5 liters) Basket

Refer to the highlighted buttons in Fig. 4.

1. Fit the Baskets with the U-Channel Connector and Fry Trays to assemble the large 10-quart basket. Place the basket into the Main Appliance Housing.

2. Plug the appliance into a grounded wall socket. Press the Power Button (a) to turn the appliance on.

3. To preheat the appliance:

- a. Press the Temperature Control Buttons (b) to set the cooking temperature.
- b. Press the Time Control Buttons (c) to set the preheat time to 3 minutes.
- c. Press the Start/Pause Button (d) to begin preheating.

4. Press the Menu Selection Button (f) to scroll through the cooking presets and select a preset time and temperature, or press the Timer Control (c) and Temperature Control Buttons (b) to manually set a time and temperature.

5. **Optional:** Press the Agitar (Shake) Button (e) to activate the Shake feature, indicated by the "Agitar" (Shake) LED illuminating under the left timer. If active, when the cooking time is halfway completed, the icon will blink five times.

6. Carefully pull the basket out of the appliance, place the ingredients inside, and push the basket all the way back into the appliance. **DO NOT** touch the basket directly; only hold the basket by the handles.

NOTE: For better performance, always use the Fry Trays with the basket.

7. Press the Start/Pause Button (c) to start the cooking cycle.

8. When the buzzer prompt activates, the set cooking time has elapsed. Carefully remove the basket from the appliance and place it on a heat-resistant surface.

9. If the food is fully cooked, use tongs to remove food. The appliance is instantly ready for preparing another batch.

CAUTION: Do not turn the baskets upside down. Any excess oil that has collected on the bottom of the basket will leak onto the ingredients and may splash onto you and your surroundings.

10. If the food is not fully cooked, simply slide the basket back into the appliance and cook for another few minutes.

NOTE: The appliance may be operated with a single 5-quart basket. Simply fit the baskets with the Basket Dividers and Fry Trays for the first step and fill only one basket with food.

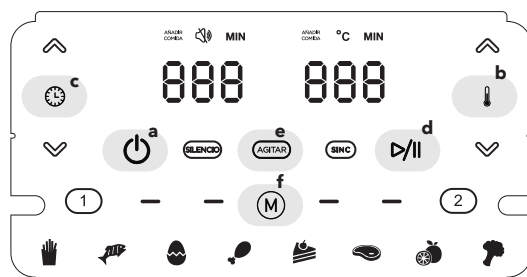


Fig. 4

Instructions for Use

Appliance Operation with Dual (5-Quart/4.7 liters) Baskets

This procedure explains how to operate the appliance. The foods for each basket will start cooking at the same time and may complete separately. Refer to the highlighted buttons in Fig. 5.

1. Fit the baskets with the Basket Dividers and Fry Trays to assemble the dual 5-quart baskets. Place the baskets into the Main Appliance Housing.
2. Plug the appliance into a grounded wall socket. Press the Power Button (a) to turn the appliance on.

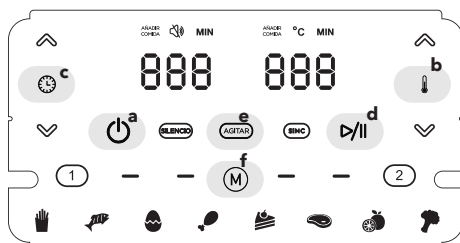


Fig. 5

3. To preheat the appliance:
 - a. Press the Temperature Control Buttons (b) to set the cooking temperature.
 - b. Press the Time Control Buttons (c) to set the preheat time to 3 minutes.
 - c. Press the Start/Pause Button (d) to begin preheating.
4. Press the Menu Selection Button (f) scroll through the Preset Buttons to select a preset time and temperature or press the Timer Control (c) and Temperature Control Buttons (b) to manually set a time and temperature.
5. Press the Basket 2 Button (h). Then, press the Timer Control Buttons (c) to manually set a different cooking time for Basket 2.
6. **Optional:** Press either the Basket 1 (g) or Basket 2 (h) Button, then press the Agitar (Shake) Button (e) to activate the Shake feature for the selected basket, indicated by the "Agitar" (Shake) LED illuminating under the left or right timer. If active, when the cooking time is halfway completed, the icon will blink five times.
7. Carefully pull the baskets out of the appliance, place the ingredients inside, and push the baskets all the way back into the appliance. **DO NOT** touch the baskets directly; only hold the baskets by the handles.
NOTE: For better performance, always use the Fry Trays with the basket.
8. Press the Start/Pause Button (d) to start the cooking cycle.
9. When the buzzer prompt activates, the set cooking time has elapsed. The cooking time will pause for the other basket if it was still running. Carefully remove the basket from the appliance and place it on a heat-resistant surface.
10. If the food is fully cooked, use tongs to remove food. Push the basket back into the appliance to resume cooking for the other basket if it was paused.
CAUTION: Do not turn the baskets upside down. Any excess oil that has collected on the bottom of the basket will leak onto the ingredients and may splash onto you and your surroundings.
11. If the food is not fully cooked, simply slide the basket back into the appliance and cook for another few minutes.

Instructions for Use

Synchronized Appliance Operation with Dual (5-Quart/4.7 liters) Baskets

This procedure explains how to operate the appliance with the “SINC” function. The foods for each basket will start cooking separately to complete at the same time. Refer to the highlighted buttons in Fig. 6.

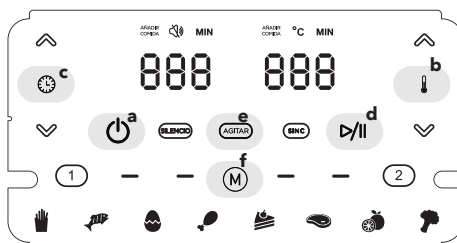


Fig. 6

1. Fit the baskets with the Basket Dividers and Fry Trays to assemble the dual 5-quart baskets. Place the baskets into the Main Appliance Housing.
2. Plug the appliance into a grounded wall socket. Press the Power Button (a) to turn the appliance on.
3. To preheat the appliance:
 - a. Press the Temperature Control Buttons (b) to set the cooking temperature.
 - b. Press the Time Control Buttons (c) to set the preheat time to 3 minutes.
 - c. Press the Start/Pause Button (d) to begin preheating.
4. Press the Basket 1 Button (g) to select Basket 1. Press the Menu Selection Button (f) and then one of the Preset Buttons to select a preset time and temperature or press the Timer Control (c) and Temperature Control Buttons (b) to manually set a time and temperature.
5. Press the Basket 2 (h) Button. Then, press the Timer Control Buttons (c) to manually set a different cook time for Basket 2.
6. **Optional:** Press either the Basket 1 (g) or Basket 2 (h) Button, then press the Agitar (Shake) Button (e) to activate the Shake feature for the selected basket, indicated by the “Agitar” (Shake) LED illuminating under the left or right timer. If active, when the cooking time is halfway completed, the icon will blink five times.
7. Select the basket programmed with the **LONGEST** cooking time **ONLY**. Carefully pull the basket out of the appliance, place the ingredients inside, and push the basket all the way back into the appliance.
8. Press the Sync Button (i) to synchronize the cooking timers. Press the Start/Pause Button (d) to start the cooking cycle.
9. When the buzzer prompt activates, the cooking timers have synchronized and the timers will pause. Carefully remove the empty basket, fill with food, and push the basket back into the appliance to resume cooking.
10. When the buzzer prompt activates again, the set cooking time has elapsed. Carefully remove the baskets from the appliance and place them on a heat-resistant surface.
11. If the food is fully cooked, use tongs to remove food. The appliance is instantly ready for preparing another batch.

CAUTION: Do not turn the baskets upside down. Any excess oil that has collected on the bottom of the basket will leak onto the ingredients and may splash onto you and your surroundings.
12. If the food is not fully cooked, simply slide the basket back into the appliance and cook for another few minutes.

Instructions for Use

Agitar (Shake) Function

To ensure even cooking, some foods require shaking during the cooking process. This can be done automatically by pressing the Agitar (Shake) Button after selecting a basket, before starting the cooking process. The appliance will beep five times when the timer is halfway done. Alternatively, this may be done manually.

CAUTION: The basket will be hot. Wear an oven mitt during this procedure.

1. Press the Start/Pause Button to pause cooking.
2. Remove the basket and place on a heat-resistant surface.
3. Shake the ingredients in the basket.
4. Return the basket to the appliance.
5. Press the Start/Pause Button to resume cooking.

Tips

- Foods that are smaller in size usually require a slightly shorter cooking time than larger ones.
- Misting a bit of vegetable oil on breaded food is suggested for a crispier result. When adding oil, add only a little just before cooking.
- 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.
- Place fragile or filled foods in a baking tin or oven dish in the appliance. A baking tin or oven dish is also suggested when baking a cake or quiche.
- You can use the appliance to reheat foods. Simply set the temperature and time to however warm you want your food.
- Wear oven mitts/gloves to protect against accidental contact with the heated surfaces and escaping hot air and steam from opening the appliance.
- To prevent scratching the nonstick coating, use only nonmetallic utensils. Do not lift or cut food in the appliance using sharp utensils, such as forks and knives, which can scratch the cooking surface.
- Do not use steel wool or other metal pads on the appliance. These could leave coarse scratches or create electrical hazards.

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	Temperature	Cook Time	Preheat	Shake or Flip	Spray with Oil
FROZEN FOOD						
French fries		200° C	18 mins.		✓	
Sweet potato fries		200° C	22 mins.		✓	
Chicken nuggets		200° C	14 mins.		✓	
CHICKEN						
Breaded cutlets	6 oz	200° C	10 mins.	✓	✓	✓
Wings		200° C	25 mins.	✓	✓	
Chicken breast	6 oz	200° C	8 mins.	✓		
BEEF						
Burgers	6 oz	200° C	10 mins.	✓	✓	
Hot dogs	8 pc	190° C	5 mins.	✓	✓	
NY strip steaks	8 oz	205° C	12 mins.	✓	✓	
Meatballs, 1 inch	1.5 lb	190° C	10 mins.	✓	✓	
PORK						
Pork chops		200° C	12 mins.	✓	✓	
Sausages		180° C	15 mins.	✓	✓	
FISH						
Salmon filets	6 oz	200° C	12 mins.	✓		
Shrimp (16-20 size)	12 oz	200° C	10 mins.	✓	✓	
VEGETABLES						
Asparagus	1 lb	190° C	8 mins.		✓	✓
Broccoli	8 oz	190° C	8 mins.		✓	✓
Corn on the cob	2 pc	190° C	8 mins.		✓	✓
PREPARED FOOD						
Hard boiled eggs, shell on		120° C	18 mins.			
Cake		160° C	20 mins.			
Grilled cheese sandwich	1 pc	190° C	6 mins.	✓	✓	

Troubleshooting

Symptom	Possible Cause	Solution
The appliance does not work	The appliance is not plugged in.	Plug the Power Cable into a wall socket.
	You have not turned the appliance on by setting the preparation time and temperature.	Press the Power Button. Select a time and temperature. Press the Power Button again and cooking will begin.
	You have probably turned the appliance off. If you press the Power Button while the appliance is cooking, you will trigger the Auto Shut-Off mode.	Press the Power Button. Select a time and temperature. Press the Power Button again and cooking will begin.
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 "Agitar (Shake) Function" in the "Instructions for Use" section.
	Foods of different sizes are being cooked together.	Cook similar-sized foods together.
Basket will not slide into appliance properly	The basket is overloaded.	Do not fill the basket above the Maximum line.
	The Fry Tray is not placed in the basket correctly.	Gently push the Fry Tray into the basket until it clicks.
White 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.
Fries are not crispy	Raw fries have too much water.	Dry potato sticks properly before misting oil.
		Cut sticks smaller.
		Add a bit more oil.
Error	E1 - Broken circuit of the thermal sensor	Call Customer Service at 1-973-287-5129
	E2 - Short circuit of the thermal sensor	

Cleaning & Storage

Cleaning

Clean the appliance after each use. The baskets and the Fry Tray are coated with a special nonstick surface. Never use abrasive cleaning materials or utensils on these surfaces. **DO NOT** soak or submerge the appliance in water or wash in a dishwasher.

1. Remove the Power Cable from the wall socket 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 baskets and the Fry Tray with hot water, a mild detergent, and a nonabrasive sponge.

NOTE: The Fry Tray is dishwasher safe.

TIP: Should the Fry Tray contain difficult-to-remove food particles, soak in hot, soapy water for 10 minutes.

NOTE: The rubber bumpers on the Fry Tray are part of the Fry Tray and should generally not be removed. However, if the rubber bumpers need to be cleaned, they can be removed and reattached: To remove the rubber bumpers, locate the

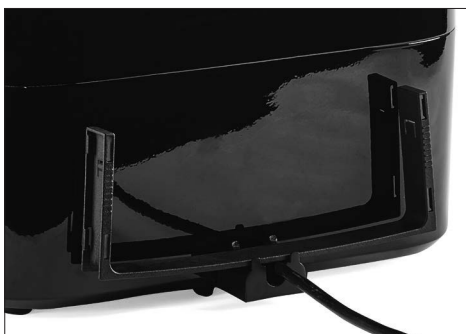
capped end of the bumpers and push the capped end off of the Fry Tray. There will be some resistance, but keep pushing until the rubber bumpers come off of the Fry Tray. Take note of the slot on which the bumpers were sitting. To reattach the rubber bumpers, align the hole in the rubber bumpers with the slots from which the rubber bumpers were removed. Slide the rubber bumpers all the way back onto the slot on the Fry Tray.

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

1. Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.
2. Make sure all components are clean and dry.
3. Place the appliance in a clean, dry place.

NOTE: For storage, the U-Channel Connector may be mounted on the placeholder on the back of the appliance as shown.



Frequently Asked Questions

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 Recipe Guide.

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

Never cook or reheat liquids in the appliance.

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

Press the Power Button once or remove the basket.

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. Unplug and allow the appliance to cool down. Plug back in and restart with the Power Button.

Does the appliance need time to heat up?

If you are cooking from a cold start, add 3 minutes to the cooking time to compensate.

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.

How do I stop the cooking time in 1 zone while using it as a Dual Zone Air Fryer?

Press the Start/Pause button, then Hold the Basket # you want to cancel for 5 seconds. The Basket Display will then read OFF.

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.

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.

PowerXL™

Need Help?

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

(Applies only in the United States and Canada)

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

What does it cover?

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

For how long?

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

What will we do to help you?

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

How do you get service?

Save your receipt as proof of date of sale.

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

How does state law relate to this warranty?

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

What does your warranty not cover?

Damage from commercial use

Damage from misuse, abuse or neglect

Products that have been modified in any way

Products used or serviced outside the country of purchase

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

Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit

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

Are there additional warranty exclusions?

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



FREIDORA DE AIRE VORTEX CON DOBLE CESTA VORTEX DUAL-BASKET AIR FRYER

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

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

SERVICIO Y REPARACIÓN

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

Deleg. Cuauhtemoc

SERVICIO AL CONSUMIDOR,**VENTA DE REFACCIONES Y ACCESORIOS**

01 800 714 2503

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

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

© Registered Trademark and ™ Trademark of Empower Brands, LLC.

© 2022 Empower Brands, LLC. All rights reserved / Todos los derechos reservados.

10/22 29334 S/E

Made in China.

Fabricado en China.

T22-9003208-A