

# LUMINEX™ LIGHT FRYER

OWNER'S MANUAL  
MANUAL DEL USUARIO



# ***PowerXL™***

MODELS/MODELOS :  
AF3052-4SP, AF3052-4SPAR, AF3052-4SPLA

# Table of Contents

---

**IMPORTANT SAFEGUARDS ..... 3**

**Parts & Accessories..... 7**

**Using the Control Panel ..... 8**

**Instructions for Use..... 10**

**General Cooking Guidelines ..... 12**

**Troubleshooting ..... 14**

**Frequently Asked Questions ..... 16**

**Cleaning & Storage ..... 17**

## Technical Specifications


<b>Model Number</b>	<b>Power Supply</b>	<b>Rated Power</b>
AF3052-4SP	120V~ 60Hz	1500W
AF3052-4SPLA	120V~ 60Hz	1500W
AF3052-4SPAR	220V~ 50Hz	1500W

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## **WARNING**

### **PREVENT INJURIES! CAREFULLY READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE!**

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

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS.**
- This appliance is not intended for use by people (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. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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 in the back of this manual.
- NEVER** immerse the main unit housing in water. If the appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug the appliance from the 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 Power 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.

23. **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating risks of electric shock.
24. 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.
25. Cooking appliances should be positioned in a stable location with the handles (if any) positioned to avoid the spillage of hot liquids.
26. **NEVER** operate the appliance unattended.
27. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
28. Avoid touching moving parts.
29. Unplug the appliance from the electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow 30 minutes to cool before handling, putting on or taking off parts, cleaning, or storing.
30. **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.
31. 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.
32. While cooking, the internal temperature of the appliance reaches several hundred degrees Fahrenheit. To avoid personal injury, **NEVER** place your hands inside the appliance unless it is thoroughly cooled.
33. 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.
34. **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles or knobs.
35. **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.
36. **USE CAUTION** when handling the Fry Basket after cooking food. Liquid in the Fry Basket, including oil, grease, or water, will be hot, and care should be taken to ensure that the liquid stays inside the Fry Basket until the liquid has cooled. Hold the Fry Basket level to avoid liquid leaking out of the holes in the sides of the Fry Basket.
37. 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.
38. **DO NOT** store any materials other than manufacturer-recommended accessories in this appliance when not in use.
39. **DO NOT** place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, or plastic.
40. **NEVER** pour oil into the appliance or accessories. Fire and personal injury could result.
41. **DO NOT** use aerosol cooking sprays. These sprays will build up on cookware and become difficult to remove while reducing the nonstick cooking performance.
42. **DO NOT** expose the appliance to corrosive chemicals or vapors.
43. **DO NOT** use sharp utensils with the appliance. These implements can damage the appliance's protective nonstick coating.
44. 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.
45. **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
46. When ready to start, plug the hardwired cord into a electrical outlet. To disconnect, press the Power Button to turn the appliance off and then remove the plug from the electrical outlet.
47. **NEVER** rest anything on the Fry Basket while it is open.
48. **DO NOT** leave the Fry Basket open for an extended period.
49. **ALWAYS** ensure that nothing is protruding out of the appliance before closing the Fry Basket.

**50. ALWAYS** close the Fry Basket gently; **NEVER** slam the Fry Basket closed. **ALWAYS** use the handle when opening and closing the Fry Basket.

**51. NEVER** operate the appliance with the Fry Basket open.

**52.** 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.

**53.** The appliance is equipped with an internal microswitch that automatically shuts down the fan and heating element when the Fry Basket is removed.

**54.** This appliance is not designed to operate via an external timer or remote control.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS - FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

### **POLARIZED PLUG (120V models only)**

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.

### **TAMPER-RESISTANT SCREW**

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

### **ELECTRICAL CORD**

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

**Note:** If the power cord is damaged, please call our Customer Service Line listed in these instructions.

### **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 Power 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. If this happens, unplug the appliance and contact Customer Service using the information in the back of this guide.

### **ELECTROMAGNETIC FIELDS**

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields. If handled properly and according to the instructions in the user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

# Parts & Accessories

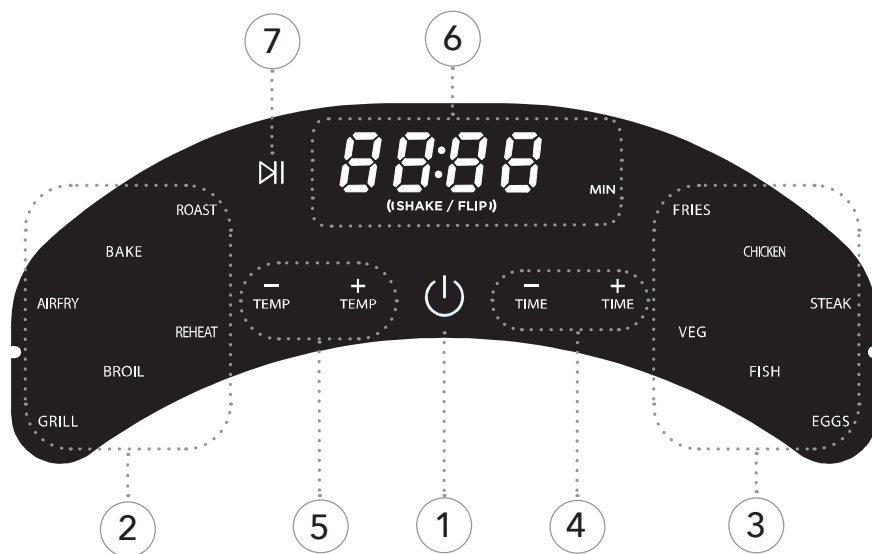
Product may differ slightly from what is illustrated.

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



\* Some accessories may be sold separately.

# Using the Control Panel



- 1. Power Button:** Press the Power Button to turn the appliance on and illuminate the control panel. Pressing the Power Button during the cooking cycle will turn the appliance off.
- 2. Cooking Functions:** Press the Cooking Function Buttons to choose from six cooking functions. See the Function Chart for the cooking times and temperatures associated with each function.
- 3. Cooking Presets:** Press the Cooking Preset Buttons to choose from six cooking presets. See the Preset Chart for the cooking times and temperatures associated with each preset.
- 4. Timer Control Buttons:** 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.
- 5. Temperature Control Buttons:** 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: 180° F–400° F
- 6. Time and Temperature Display:** This display will keep track of the temperature and remaining cook time.  
**Shake/Flip Indicator:** The Shake/Flip Indicator will illuminate when the cooking cycle has reached its halfway point. This halfway timer gives you the opportunity to shake or flip your food in the appliance, which helps ensure even cooking (see the “Shaking/Flipping” section).
- 7. Start/Pause Button:** Once a cooking time and temperature have been selected, press the Start/Pause Button to begin the cooking process. Press the Start/Pause Button again at any point during the cooking process to pause the cooking cycle.



## Function Chart

The Cooking Function Buttons set the appliance to a cooking time and temperature that is generally appropriate for the selected type of cooking. As you become more familiar with the appliance, you can use the Time and Temperature Control Buttons to adjust the set cooking time and temperature as needed.

Function Name	Temperature	Time	Shake or Flip? <sup>1</sup>	Preheat <sup>2</sup>
Air Fry	400° F	18 mins.	Shake	No
Bake	320° F	20 mins.	No	Yes
Roast	400° F	10 mins.	Flip	No
Grill	390° F	20 mins.	Flip	Yes
Broil	400° F	10 mins.	Flip	No
Reheat	350° F	4 mins.	No	No

## Preset Chart

The Cooking Preset Buttons set the appliance to a cooking time and temperature that should cook the selected type of food consistently every time. These cooking presets should require minimal adjustments for ideal results.

Preset Name	Temperature	Time	Shake or Flip? <sup>1</sup>	Preheat <sup>2</sup>
Fries	400° F	22 mins.	Shake	No
Chicken	380° F	20 mins.	Flip	No
Steak	400° F	10 mins.	Flip	No
Veg	360° F	10 mins.	Shake	No
Fish	380° F	10 mins.	Flip	No
Eggs	300° F	18 mins.	No	No

<sup>1</sup>**Shake Function Programming:** Halfway through the cooking cycle, the appliance will beep two times, indicating that food can be shaken or flipped over (see "Shaking/Flipping" in the "Instructions for Use" section).

<sup>2</sup>**Preheat:** Some cooking functions have a built-in preheating feature. When you select one of these functions, "PrE" will appear on the Time and Temperature Display while the appliance preheats. After 3 minutes, the cooking timer will start counting down. The cooking time and temperature are not adjustable while the appliance is preheating.

# 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. Please go to [www.prodprotect.com/powerxl](http://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.

## Shaking/Flipping

To ensure even cooking, some foods require shaking or flipping during the cooking process. Some of this appliance's functions and presets include a halfway timer, which is a timer that will beep and the Shake Icon on the Control Panel will blink when the cooking cycle has reached its halfway point. At the halfway point in the cycle, carefully use oven mitts to remove the hot Fry Basket from the appliance. For food with high moisture content, use tongs to flip the food. Otherwise, gently shake the Fry Basket.

**NOTE:** If you do not remove the Fry Basket and shake or flip the food, the Shake Icon on the Control Panel will remain illuminated.

## Tips

- Foods that are smaller in size usually require a slightly shorter cooking time than larger foods.
- Snacks normally cooked in an oven can also be cooked in this appliance.
- Use premade dough to prepare filled snacks quickly and easily. Premade dough also requires a shorter cooking time than homemade dough.
- Adding a bit of vegetable oil to breaded items can help produce a crispier result. When adding oil, do so immediately before cooking and add only a small amount onto the breaded items.

## Using the Paper Liners

The Paper Liners can be used when cooking delicate or sticky food; they help prevent food from sticking to the Fry Tray, making clean-up easier. Lay a Paper Liner on top of the Fry Tray before adding your ingredients to the Fry Basket.

The Paper Liners are heat resistant up to 450° F.

The holes in the Paper Liners help air circulate around your food.

When using a Paper Liner, make sure you add enough food to keep the Paper Liner in place during the cooking process.

The Paper Liners should not be reused. After using one to cook, throw it away.

# Using the Appliance

1. Plug the appliance into a dedicated electrical outlet.
2. Pull the Fry Basket out of the appliance. Ensure the Fry Tray has been placed in the Fry Basket. Place the ingredients inside the Fry Basket (see Fig. A). If you are using an accessory, such as the Grill Plate, place the accessory on the Fry Tray before adding ingredients.
3. Use the Handle to push the Fry Basket into the appliance (see Fig. B).
4. Press the Power Button on the Control Panel. Use either a Cooking Function Button, a Cooking Preset Button, or the Time and Temperature Control Buttons to set the appropriate time and temperature for your recipe (see Fig. C). Press the Start/Pause Button to begin the cooking process.
5. When the timer beeps two times, the appliance is reminding you to shake or flip your food (see "Shaking/Flipping" in "Instructions for Use"). When the timer beeps one time, the set cooking time has elapsed. Pull the Fry Basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
6. When removing food from the Fry Basket, avoid contact with hot excess oil or any hot cooking accessories. To avoid being burned, use silicone-tipped tongs or carefully tip the food out of the Fry Basket (see Fig. D). The Fry Tray is not secured and can fall out, and hot liquid might be located underneath the Fry Tray.
7. If the food is not fully cooked, simply use the Handle to slide the Fry Basket back into the appliance and add a few minutes to the cooking time.
8. When cooking multiple batches of food, drain any grease or liquid from the Fry Basket.

**⚠ CAUTION:** The holes in the sides of the Fry Basket (see Fig. B) help the appliance cook food faster and more evenly, but grease or other liquids can leak out of the holes in the side of the Fry Basket if the basket is tipped. Always keep the Fry Basket level to avoid leaking.



Fig. A



Fig. B



Fig. C



Fig. D

# 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	Size	Temperature	Cook Time	Preheat	Shake or Flip	Spray with Oil
<b>FROZEN FOOD</b>						
French fries		400° F	22 mins.		✓	
Sweet potato fries		400° F	22 mins.		✓	
Chicken nuggets		400° F	14 mins.		✓	
<b>CHICKEN</b>						
Breaded cutlets	6 oz	400° F	10 mins.	✓	✓	✓
Wings		400° F	25 mins.	✓	✓	
Chicken breast	6 oz	400° F	8 mins.	✓		
<b>BEEF</b>						
Burgers	6 oz	400° F	10 mins.	✓	✓	
Hot dogs	8 pc	375° F	5 mins.	✓	✓	
NY strip steaks	8 oz	400° F	12 mins.	✓	✓	
Meatballs, 1 inch	1.5 lb	375° F	10 mins.	✓	✓	
<b>PORK</b>						
Pork chops		400° F	12 mins.	✓	✓	
Sausages		350° F	15 mins.	✓	✓	
<b>FISH</b>						
Salmon filets	6 oz	390° F	12 mins.	✓		
Shrimp (16-20 size)	12 oz	390° F	10 mins.	✓	✓	

Food item	Size	Temperature	Cook Time	Preheat	Shake or Flip	Spray with Oil
<b>VEGETABLES</b>						
Asparagus	1 lb	380° F	8 min		✓	✓
Broccoli	8 oz	380° F	8 min		✓	✓
Corn on the cob	2 pc	380° F	8 min		✓	✓
<b>PREPARED FOOD</b>						
Hard-boiled eggs, shell on		250° F	18 min			
Cake		320° F	20 min			
Grilled cheese sandwich	1 pc	375° F	6 min	✓	✓	

## 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 165° F for all poultry; 160° F for ground beef, lamb, and pork; and 145° F, 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.*
	Ground	160° F
Beef & Veal	Steaks, roasts: medium	145° F
	Steaks, roasts: rare	125° F
Chicken & Turkey	Breasts	165° F
	Ground, stuffed	165° F
	Whole bird, legs, thighs, wings	165° F
Fish & Shellfish	Any type	145° F
Lamb	Ground	160° F
	Steaks, roasts: medium	140° F
	Steaks, roasts: rare	130° F
Pork	Chops, ground, ribs, roasts	160° F
	Fully cooked ham	140° F

# Troubleshooting

Symptom	Possible Cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the Power Cord 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 cooking time and temperature have not been set properly.	Press the Power Button. Select a time and temperature. Press the Start/Pause Button and cooking will begin.
	The appliance might have been turned off. If the Power Button is pressed while cooking, the Auto Shut-Off mode will be triggered.	Press the Power Button. Select a time and temperature. Press the Start/Pause Button and cooking will begin.
Food is not cooked.	The Fry 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 or flipped during the cooking process.	See the "Shaking/Flipping" section in "Instructions for Use."
The Fry Basket will not slide into the appliance properly.	The Fry Basket is overloaded.	Do not fill the Fry Basket above the Maximum line.
	The Fry Tray is not placed in the Fry Basket correctly.	Gently push the Fry Tray into the Fry Basket.
Smoke coming from appliance	Too much oil is being used.	Wipe down to remove excess oil.
	The Fry Basket has grease residue from the previous operation.	Clean the Fry Basket after each use.
French fries are not fried evenly	Potatoes are not prepared properly.	Consult a recipe for potato type and preparation.
	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.

Symptom	Possible Cause	Solution
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 code displayed on Control Panel	E1 - Broken circuit of the thermal sensor	Call Customer Service
	E2 - Short circuit of the thermal sensor	

# 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 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?**

Yes. Press the Power 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 Fry Basket and set it on a heat-resistant surface. Unplug the Power Cord from the outlet. Allow the appliance to cool down. Once cool, plug the Power Cord 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 see your food through the window on top of the appliance. You can also remove the Fry Basket at any time while cooking is in progress. During this time, you can shake or flip the contents in the Fry 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 warranty null and void.



# Cleaning & Storage

---

## Cleaning

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

1. Unplug the Power Cord from the electrical outlet and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.
2. If you used a Paper Liner during the cooking process, throw the Paper Liner out.
3. Wipe the outside of the appliance, including the clear top of the appliance, with a warm, moist cloth and mild detergent.
4. Remove the Fry Tray from the completely cool Fry Basket. Remove any liquid from the bottom of the Fry Basket. Watch for liquid leaking out of the holes in the sides of the Fry Basket.
5. Clean the Fry 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.
6. If the Silicone Bumpers on the Fry Tray need to be cleaned, they can be removed and reattached. To remove the bumpers, locate the capped end of the bumper and push the capped end off of the Fry Tray. There will be some resistance, but keep pushing until the bumper slide off of the Fry Tray. To reattach the bumper, slide each bumper onto the slot on the Fry Tray.
7. Clean the inside of the clear top of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent. Use hand protection in case the inside of the appliance is still hot.
8. Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent, and a nonabrasive sponge.
9. 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.
10. If any other service needs to be performed, contact Customer Service.

## Storage

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



# Tabla de contenido

---

<b>INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD .....</b>	<b>20</b>
<b>Piezas y accesorios .....</b>	<b>24</b>
<b>Uso del panel de control.....</b>	<b>25</b>
<b>Instrucciones de Uso .....</b>	<b>27</b>
<b>Guía de cocción general.....</b>	<b>29</b>
<b>Resolución de problemas .....</b>	<b>31</b>
<b>Preguntas frecuentes .....</b>	<b>33</b>
<b>Limpieza y almacenamiento.....</b>	<b>34</b>

## Especificaciones

<b>Número de modelo</b>	<b>Alimentación eléctrica</b>	<b>Potencia nominal</b>
AF3052-4SP	120V~ 60Hz	1500W
AF3052-4SPLA	120V~ 60Hz	1500W
AF3052-4SPAR	220V~ 50Hz	1500W


# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## ADVERTENCIA

¡PREVENIR LESIONES!

¡LEA ATENTAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR!

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, o con falta de experiencia o sabiduría, a menos que sean supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- NO** coloque el aparato sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni dentro de un horno caliente.
- NO** coloque su aparato sobre una placa de cocción aunque esté fría, ya que podría encenderla accidentalmente, provocando un incendio que dañaría el aparato, su placa de cocción 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 ningún artículo encima del aparato.
- Puede producirse un incendio si este aparato está cubierto o en contacto con material inflamable, incluyendo cortinas, cortinajes, paredes y simirales, cuando está en funcionamiento.
- NO** utilice este aparato en exteriores.
- NO** coloque el aparato en ningún tipo de recipiente ni en un espacio limitado mientras esté caliente o funcionando.
- Utilice **SIEMPRE** el aparato sobre una superficie horizontal nivelada, estable e incombustible con espacio suficiente para la circulación de aire.
- Antes de utilizar su aparato sobre cualquier superficie de mostrador, o cualquier otra superficie frágil, como una mesa de cristal, 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 si tiene un cable o enchufe dañado, si no está funciona correctamente o si se ha dañado o caído. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten.
- Este aparato sólo debe ser reparado por personal técnico calificado. Póngase en contacto con Servicio de Atención 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 se sumerge accidentalmente en el agua, desenchúfelo inmediatamente del tomacorriente. No introduzca la mano en el agua si el aparato está enchufado y sumergido.
- A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, **NO** sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- NO** enchufe el cable de alimentación ni utilice los controles del aparato con las manos mojadas.
- Para desconectarlo, presione el botón de encendido para apagar el aparato y luego desenchúfelo del tomacorriente.

19. **ASEGÚRESE** de que el aparato esté enchufado adecuadamente a un tomacorriente independiente sin ningún otro aparato eléctrico enchufado al mismo tomacorriente.
20. Mantenga el aparato y su cable de alimentación alejados del alcance de los niños cuando esté funcionando o enfriándose.
21. **NUNCA** enchufe el aparato a un tomacorriente situado debajo de la superficie donde está colocado.
22. **NO** deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que toque superficies calientes.
23. **NO** use estropajos de fibras metálicas para limpiar el horno. Las fibras metálicas podrían desprenderse y entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en el riesgo de una descarga eléctrica.
24. Si el aparato emitiera humo, **DESENCHÚFELO INMEDIATAMENTE** y espere a que deje de emitir humo antes de manipularlo. Espere a que el aparato se enfríe y limpie el exceso de aceite y grasa.
25. Los aparatos de cocina deben colocarse en un lugar estable con las asas (si las hay) colocadas de forma que se evite el derrame de líquidos calientes.
26. **NUNCA** utilice el aparato sin supervisión.
27. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar lesiones personales.
28. Evite tocar las piezas móviles.
29. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere 30 minutos para que se enfríe antes de manipularlo, instálarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo o guardarlo.
30. **NO** cubra las aperturas de entrada o las aperturas de salida de aire mientras el aparato esté funcionando. El hacerlo, impedirá una cocción uniforme y puede sobrecalentar o dañar el aparato.
31. Mientras el aparato funciona, aire caliente y vapor se escapan a través de las aperturas de salida de aire. **MANTENGA SUS MANOS Y LA CARA** a una distancia segura de las aperturas de salida de aire y **MANTENGA** las aperturas de salida de aire libre de obstrucciones.
32. Durante la cocción, la temperatura interna del aparato alcanza de unos cuantos cientos de grados Fahrenheit. Para evitar una lesión personal, **NUNCA** coloque las manos dentro del aparato a menos que se haya enfriado completamente.
33. Las superficies exteriores del aparato y sus accesorios pueden estar calientes durante el uso. **UTILICE GUANTES DE HORNO** para manipular el aparato durante y después del uso y para protegerse contra el vapor y aire caliente que escapa cuando se abre el aparato.
34. **NO** toque las superficies calientes. Use asas o perillas.
35. **UTILICE EXTREMA PRECAUCIÓN** cuando mueva un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes, extraiga los accesorios o deseche grasa caliente. Este aparato no está diseñado para freír alimentos sumergidos en aceite.
36. **TENGA CUIDADO** cuando manipule la cesta para freír después de cocinar los alimentos. El líquido en la cesta para freír, incluyendo aceite, grasa o agua, estará caliente y se debe asegurar que el líquido se mantenga dentro de la cesta para freír hasta que el líquido se haya enfriado. Mantenga la cesta para freír nivelada para evitar que el líquido se salga a través de los orificios en los lados de la cesta para freír.
37. **NO SE DEBE** insertar alimentos demasiado grandes ni papel de aluminio o utensilios de metal en el aparato, ya que esto podría crear un riesgo de incendio o descarga eléctrica. **NO** llene en exceso el aparato.
38. **NO** guarde ningún material que no sean los accesorios recomendados por el fabricante en este aparato cuando no esté en uso.
39. **NO** introduzca los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón y plástico
40. **NUNCA** vierta aceite en el aparato o sus accesorios. Esto podría resultar en un incendio y lesiones personales.
41. **NO** utilice aerosoles para cocinar. Estos aerosoles se acumulan sobre la superficie de cocción y son difíciles de eliminar, a la vez que reducen el rendimiento de la superficie de cocción antiadherente.
42. **NO** exponga el aparato a productos químicos corrosivos o vapores.

43. **NO** utilice utensilios afilados con el aparato. Estos utensilios pueden dañar la capa antiadherente protectora del aparato.
44. 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 el aparato para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado.
45. **NUNCA** conecte este aparato a un interruptor de temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
46. Para encender el aparato, enchúfelo a un tomacorriente. Para desconectarlo, presione el botón de encendido para apagar el aparato y luego desenchúfelo del tomacorriente.
47. **NUNCA** apoye nada sobre la cesta para freír mientras esté abierta.
48. **NO** deje abierta la cesta para freír por un período de tiempo prolongado.
49. Asegúrese **SIEMPRE** de que no se sobresale nada del aparato antes de cerrar la cesta para freír.
50. Cierre **SIEMPRE** suavemente la cesta para freír, nunca la cierre bruscamente. Utilice **SIEMPRE** el asa para abrir y cerrar la cesta para freír.
51. Asegúrese **SIEMPRE** de que no se sobresale nada del aparato antes de cerrar la cesta para freír.
52. Cuando termine el tiempo de cocción, la cocción se detiene y el ventilador continua funcionando durante 10 a 20 segundos para enfriar el aparato.
53. Este aparato está equipado con un microinterruptor interno que apaga automáticamente el ventilador y el elemento de calor cuando se retira la cesta para freír.
54. Este aparato no está diseñado para ser operado por un reloj marcador de tiempo externo o sistema de control remoto.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES -  
ESTE APARATO ELÉCTRICO ES PARA USO  
DOMÉSTICO SOLAMENTE**

## ENCHUFE POLARIZADO (SÓLO MODELOS DE 120 V)

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

## TORNILLO DE SEGURIDAD

**Advertencia:** Este aparato está equipado con un tornillo de seguridad para evitar que se retire la cubierta exterior. A fin de reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no intente retirar la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Toda reparación sólo debe ser realizada por personal de servicio autorizado.

## INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

- a) Se proporciona un cable de alimentación corto a fin de reducir los riesgos de tropezar o enredarse con un cable más largo.
- b) Hay cables de extensión disponibles y se pueden utilizar si se toma el cuidado debido en su uso.
- c) Si se utiliza un cable de extensión:
  - 1) La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la de la clasificación eléctrica del aparato.
  - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra; y
  - 3) El cable debe acomodarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece sin darse cuenta.

**Nota:** Si el cable de alimentación está dañado, llame a Servicio de Atención al Cliente, al número que aparece en estas instrucciones.

## 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 de encendido. 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 y comuníquese con el Servicio de atención al cliente utilizando la información que se encuentra al final de esta guía.

## 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

El producto puede diferir ligeramente de lo ilustrado.

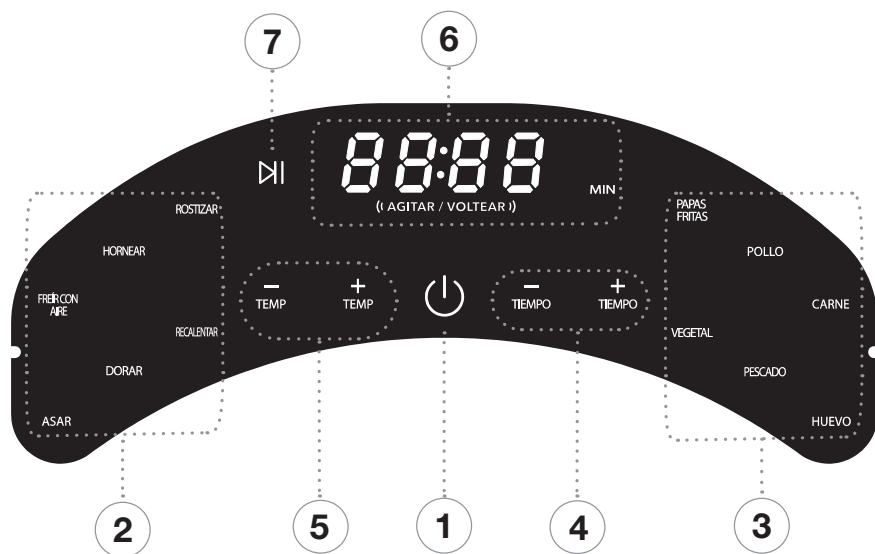
1. BANDEJA PARA FREÍR
2. PROTECTORES DE SILICONA\*
3. CESTA PARA FREÍR
4. MANGO
5. PANEL DE CONTROL
6. APERTURA DE SALIDA DE AIRE CALIENTE
7. CAJA DE LA UNIDAD PRINCIPAL
8. APERTURA DE ENTRADA DE AIRE
9. CABLE DE ALIMENTACION



\* Algunos accesorios se venden por separado.



# Uso del panel de control



- 1. Botón de encendido:** Presione el botón de encendido para encender e iluminar el panel de control. Presionar el botón de encendido durante el ciclo de cocción, apaga el aparato.
- 2. Funciones de cocción:** Presione los botones de las funciones de cocción para elegir entre cinco funciones de cocción. Consulte la tabla de funciones para los tiempos de cocción y las temperaturas asociadas con cada función.
- 3. Funciones de cocción predeterminadas:** Presione los botones de las funciones de cocción predeterminadas para elegir entre cinco funciones de cocción predeterminadas. Consulte la tabla de funciones predeterminadas para los tiempos de cocción y las temperaturas asociadas con cada función predeterminada.
- 4. Botones de control del temporizador:** Los símbolos + y - le permiten aumentar o reducir el tiempo de cocción 1 minuto a la vez. Mantener presionado el botón, cambia rápidamente el tiempo de cocción. La escala de control de tiempo: 1-60 minutos.
- 5. Botones de control de temperatura:** Los símbolos + y - le permiten aumentar o reducir la temperatura de cocción 5° C a la vez. Mantener presionado un botón cambia rápidamente la temperatura. Escala de control de temperatura: 80° C - 200° C
- 6. Pantalla de tiempo y temperatura:** Esta pantalla se mantendrá al tanto de la temperatura y el tiempo de cocción restante.  
**Indicador de la función (agitar/voltrear):** El indicador de agitar/voltrear se ilumina cuando el ciclo de cocción alcanza la mitad de su duración. Este temporizador de mitad del ciclo le brinda la oportunidad de agitar o voltear sus alimentos en el aparato, lo cual le ayuda lograr una cocción uniforme (consulte la sección "Cómo Agitar/Voltrear los Alimentos").
- 7. Botón Start/Pause (iniciar/pausar):** Una vez que seleccione el tiempo y la temperatura de cocción, presione el botón Start/Pause para iniciar el proceso de cocción. Vuelva a presionar el botón Start/Pause en cualquier momento durante el proceso de cocción para pausar el ciclo de cocción.

## Tabla de las Funciones

Los botones de las funciones de cocción ajustan el aparato a un tiempo y una temperatura de cocción generalmente adecuados para el tipo de cocción seleccionado. A medida que se familiarice con el aparato, podrá utilizar los botones de control de tiempo y temperatura para ajustar el tiempo y la temperatura de cocción según sea necesario.

Nombre de la Función	Temperatura	Tiempo	Agitar o Voltear? <sup>1</sup>	Precalentar <sup>2</sup>
Freír con aire	200° C	18 mins.	Agitar	No
Hornear	160° C	20 mins.	No	Sí
Rostizar	200° C	10 mins.	Voltear	No
Asar	195° C	20 mins.	Voltear	Sí
Dorar	200° C	10 mins.	Voltear	No
Recalentar	175° C	4 mins.	No	No

## Tabla de Funciones Predeterminadas

Los botones de las funciones de cocción predeterminadas ajustan el aparato a un tiempo y una temperatura que deben cocinar el tipo de alimento seleccionado de forma consistente cada vez. Estas funciones de cocción predeterminadas deben requerir ajustes mínimos para obtener resultados ideales.

Nombre de la Función Predeterminada	Temperatura	Tiempo	Agitar o Voltear? <sup>1</sup>	Precalentar <sup>2</sup>
Papas Fritas	200° C	22 mins.	Agitar	No
Pollo	190° C	20 mins.	Voltear	No
Carne	200° C	10 mins.	Voltear	No
Vegetal	180° C	10 mins.	Agitar	No
Pescado	190° C	10 mins.	Voltear	No
Huevo	150° C	18 mins.	No	No

<sup>1</sup>**Programación de la función Shake (agitar):** A mitad del ciclo de cocción, el aparato emite dos bips, indicando que los alimentos pueden agitarse o voltearse (consultar la sección "Cómo Agitar o Voltear los Alimentos" en las "Instrucciones de Uso").

<sup>2</sup>**Pre calentamiento:** Algunas de las funciones de cocción cuentan con una función de pre calentamiento integrada. Cuando selecciona una de estas funciones, "PrE" aparece en la pantalla de tiempo y temperatura mientras el aparato se precalienta. Después de 3 minutos, el temporizador de cocción inicia un conteo regresivo. El tiempo y la temperatura de cocción no son ajustables mientras el aparato está precalentando.

# Instrucciones de Uso

---

## Antes de utilizar por primera vez

1. Lea todo el material, etiquetas adhesivas de advertencia y las demás etiquetas.
2. Retire del aparato todo material de empaque, las etiquetas adhesivas y las demás etiquetas.
3. Favor de visitar [www.prodprotect.com/powerxl](http://www.prodprotect.com/powerxl) para registrar su garantía.
4. Antes del primer uso, limpie el interior y exterior del aparato con un paño húmedo, 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 un protector térmico. No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor. Asegúrese de que el aparato se utilice en un área con suficiente circulación de aire. No lo coloque sobre la estufa.
6. Antes de cocinar los alimentos, precaliente el aparato durante unos minutos para que se queme la capa protectora de aceite del fabricante. Limpie el aparato con agua tibia jabonosa y un paño de cocina después que termine el ciclo de quemado.

## Cómo Agitar/Voltrear los Alimentos

Para asegurar una cocción uniforme, algunos alimentos requieren ser agitados o volteados durante el proceso de cocción. Algunas de las funciones y funciones predeterminadas de este aparato incluyen un temporizador de mitad de tiempo de cocción, que es un temporizador que emite un bip y el icono Shake (agitar) del panel de control parpadea cuando el ciclo de cocción alcanza la mitad del tiempo de cocción. A mitad del tiempo de cocción en el ciclo, utilizando guantes para horno, retire la cesta para freír caliente del aparato. Para alimentos con alto contenido de humedad, utilice pinzas de cocina para voltear los alimentos. De otra manera, agite suavemente la cesta para freír.

**NOTA:** Si no retira la cesta para freír y agita o voltea los alimentos, el icono Shake (voltrear) del panel de control se mantiene iluminado.

## Consejos

- Los alimentos que son más pequeños generalmente requieren un tiempo de cocción un poco más corto que los más grandes.
- 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.
- 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.

## Uso de los Forros de Papel

Los forros de papel se pueden utilizar para cocinar alimentos delicados o pegajosos; estos ayudan a evitar que los alimentos se peguen a la bandeja para freír, haciendo la limpieza más fácil. Coloque un forro de papel encima de la bandeja para freír antes de añadir sus ingredientes a la cesta para freír.

Los forros de papel son resistentes al calor hasta una temperatura de 230° C.

Los orificios en los forros de papel ayudan a circular el aire alrededor de los alimentos.

Cuando utilice un forro de papel, asegúrese de añadir la suficiente cantidad de alimentos para mantener el forro en su lugar durante el proceso de cocción.

Los forros de papel no se deben reutilizar. Después de utilizar uno para cocinar, deséchelo.

# Usando el aparato

1. Enchufe el aparato a un tomacorriente independiente.
2. Deslice la cesta fuera del aparato. Asegúrese de que la bandeja para freír esté colocada en la cesta para freír. Coloque los ingredientes dentro de la cesta para freír (ver Fig. A). Si va a utilizar un accesorio, como la placa para asar a la parrilla, coloque el accesorio sobre la bandeja para freír antes de añadir los ingredientes.
3. Utilice el mango para empujar la cesta para freír dentro del aparato (ver Fig. B).
4. Presione el botón de encendido en el panel de control. Utilice el botón de una función de cocción, el botón de una función de cocción predeterminada o los botones de tiempo y temperatura para ajustar el tiempo y temperatura adecuados para su receta (ver Fig. C). Presione el botón Start/Pause (iniciar/pausar) para iniciar el proceso de cocción.
5. Cuando el temporizador emite dos bips, el aparato le está recordando que debe agitar o voltear sus alimentos (consulte la sección "Cómo Agitar o Voltear los Alimentos" en la sección de "Instrucciones de Uso". Cuando el temporizador emite un bip, ha transcurrido el tiempo de cocción seleccionado. Saque la cesta para freír del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
6. Cuando retire los alimentos de la cesta para freír, evite el contacto con el exceso de aceite caliente o cualquier accesorio caliente. Para evitar quemaduras, utilice pinzas con puntas de silicona o incline con cuidado los alimentos para sacarlos de la cesta. La bandeja para freír no está asegurada y puede caerse, también puede quedar líquido caliente debajo de la bandeja para freír.
7. Si los alimentos no están cocinados completamente, simplemente utilice el mango para deslizar la cesta dentro del aparato y añada unos minutos al tiempo de cocción.
8. Cuando cocine múltiples tandas de alimentos, escurra la grasa o el líquido de la cesta para freír.

**⚠ PRECAUCIÓN:** Los orificios en los lados de la cesta para freír (ver Fig. B) ayudan a que el aparato cocine los alimentos más rápida y uniformemente, pero la grasa u otros líquidos pueden salirse por los orificios de los lados de la cesta para freír si ésta se inclina. Mantenga siempre la cesta para freír nivelada para evitar goteos.



Fig. A



Fig. B



Fig. C



Fig. D

# 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	Temperatura	Tiempo de cocción	Pre calentamiento	Agitar o voltear	Rocíe con aceite
<b>ALIMENTOS CONGELADOS</b>						
Papas fritas		400° F / 200° C	22 minutos		✓	
Papas fritas de Camotes o batatas		400° F / 200° C	22 minutos		✓	
Nuggets de pollo		400° F / 200° C	14 minutos		✓	
<b>POLLO</b>						
Pechugas finitas empanizadas	6 oz	400° F / 200° C	10 minutos	✓	✓	✓
Alas		400° F / 200° C	25 minutos	✓	✓	
Pechuga de pollo	6 oz	400° F / 200° C	8 minutos	✓		
<b>CARNE DE RES</b>						
Hamburguesas	6 oz	400° F / 200° C	10 minutos	✓	✓	
Perros calientes	8 piezas	375° F / 190° C	5 minutos	✓	✓	
Bistecs estilo NY strip	8 oz	400° F / 200° C	12 minutos	✓	✓	
Albondigas, 1"	1.5 lb	375° F 190° C	10 minutos	✓	✓	
<b>CERDO</b>						
Chuletas de cerdo		400° F / 200° C	12 min	✓	✓	
Salchichas		350° F / 175° C	15 min	✓	✓	
<b>PESCADO</b>						
Filetes de salmón	6 oz	390° F / 195° C	12 minutos	✓		
Camarones (16-20)	12 oz	390° F / 195° C	10 minutos	✓	✓	

Alimento	Tamaño	Temperatura	Tiempo de cocción	Precalentamiento	Agitar o voltear	Rocíe con aceite
<b>VEGETALES</b>						
Espárragos	1 lb	380° F / 190° C	8 minutos		✓	✓
Brócoli	8 oz	380° F / 190° C	8 minutos		✓	✓
Mazorca de maíz	2 piezas	380° F / 190° C	8 minutos		✓	✓
<b>ALIMENTOS PREPARADOS</b>						
Huevos hervidos, con la cáscara		250° F / 120° C	18 minutos			
Torta		320° F / 160° C	20 minutos			
Sándwich de queso a la plancha	1 piezas	375° F / 190° C	6 minutos	✓	✓	

## 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 165° F / 74° C para las aves; 160° F / 71° C para carne molida, cordero y cerdo; y 145° F / 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 tenera	Molida	160° F / 71° C
	Bistecs, asados: término medio	145° F / 63° C
	Bistecs, asados: crudo	125° F / 52° C
Pollo y pavo	Pechugas	165° F / 74° C
	Molido, relleno	165° F / 74° C
	Aves enteras, muslos, contra muslos, alas	165° F / 74° C
Pescado y mariscos	Cualquier tipo	145° F / 63° C
Cordero	Molido	160° F / 71° C
	Bistec, asados: término medio	140° F / 60° C
	Bistec, asados: crudo	130° F / 55° C
Cerdo	Chuletas, molido, costillas, asados	160° F / 71° C
	Jamón completamente cocinado	140° F / 60° C

# 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 tiempo y la temperatura de cocción no se han ajustado correctamente.	Presione el botón de encendido. Elija el tiempo y la temperatura. Presione el botón Start/Pause (iniciar/pausar) y comenzará la cocción.
	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 el tiempo y la temperatura. Presione el botón Start/Pause (iniciar/pausar) y comenzará la cocción.
Los alimentos no están cocinados.	La cesta para freír está demasiado llena.	Utilice tandas más pequeñas para una fritura más uniforme.
	La temperatura está ajustada demasiado baja.	Aumente la temperatura y continúe cocinando.
La comida no se fríe uniformemente.	Algunos alimentos necesitan agitarse durante el proceso de cocción.	Consulte la sección de "Cómo Agitar/Voltrear los Alimentos" en "Instrucciones de Uso".
La cesta no se desliza correctamente dentro del aparato.	La cesta para freír está demasiado llena.	No llene la cesta de freír por encima de la línea de nivel máximo.
	La bandeja de freír no está colocada correctamente en la cesta de freír.	Empuje suavemente la bandeja de freír dentro de la cesta para freír.
Sale humo del aparato.	Se está utilizando demasiada cantidad de aceite.	Limpie para eliminar el exceso de aceite.
	La cesta para freír tiene residuos de grasa del ciclo de cocción anterior.	Limpie la cesta de freír después de cada uso.

<b>Problema</b>	<b>Causa posible</b>	<b>Solución</b>
Las papas fritas no se frien uniformemente.	Las papas no están bien preparadas.	Consulte una receta para conocer el tipo de papa y su preparación.
	Las papas fritas no se han cortado uniformemente.	Corte las papas más finas o darles otra forma.
	Hay demasiada cantidad de papas fritas.	Esparza las papas o cocínelas en una tanda más pequeña.
	Las papas no están enjuagadas adecuadamente durante la preparación.	Secar a golpecitos para eliminar el exceso de almidón.
Les frites ne sont pas croustillantes.	Las papas fritas crudas tienen demasiado agua.	Seque bien los palitos de papa antes de rociarlos con aceite.
		Corte los palitos de papa más pequeños.
		Añada un poco más de aceite.
Un code d'erreur s'affiche sur le panneau de commande.	E1 - Circuito roto del sensor térmico. E2 - Cortocircuito del sensor térmico.	Llame a Servicio de Atención al Cliente.



# Preguntas frecuentes

---

- 1. ¿Puedo preparar otros platos además de fritos con mi aparato?**

Puede preparar una variedad de platos, incluyendo bistecs, chuletas, hamburguesas y productos horneados. Consulte la guía de receta.
- 2. ¿Es bueno el aparato para preparar o recalentar sopas y salsas?**

Nunca cocine ni recaliente líquidos en el aparato.
- 3. ¿Es posible apagar el aparato en cualquier momento?**

Sí. Presione el botón de encendido una vez o retire la cesta.
- 4. ¿Qué hago si el aparato se apaga mientras cocino?**

Como medida de seguridad, el aparato dispone de un dispositivo de apagado automático que evita daños por sobrecalentamiento. Retire la cesta para freír y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Deje que el aparato se enfríe. Una vez frío, enchufe el cable de alimentación al tomacorriente. Encienda el aparato presionando el botón de encendido.
- 5. ¿Necesita tiempo el aparato para calentarse?**

La mayoría de las recetas no requieren precalentamiento. Si comienza en 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 ver sus alimentos a través de la ventana de cristal situada en la parte superior del aparato. También puede retirar la cesta para freír en cualquier momento mientras el ciclo de cocción está en progreso. Durante este tiempo, puede agitar o voltear el contenido de la cesta para freír, 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, que contiene la espiral calentadora y los componentes electrónicos, no debe sumergirse nunca en ningún tipo de líquido ni limpiarse más que con un paño húmedo y caliente o una esponja no abrasiva con un poco de detergente suave.
- 8. ¿Qué sucede si el aparato sigue sin funcionar después de haber probado todas las sugerencias de solución de problemas?**

No intente nunca una reparación en el hogar. Póngase en contacto con Servicio de Atención al Cliente y siga los procedimientos establecidos por la garantía. De lo contrario, su garantía podría quedar anulada.

# 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. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y asegúrese de que el aparato esté completamente frío antes de limpiarlo.
2. Si utilizó un forro de papel durante el proceso de cocción, deséchelo.
3. Limpie el exterior del aparato, incluyendo la parte superior transparente, con un paño húmedo y caliente y un detergente suave.
4. Retire la bandeja para freír de la cesta para freír completamente fría. Elimine el líquido del fondo de la cesta para freír. Vigile que no salga líquido por los orificios en los lados de la cesta para freír.
5. Limpie la cesta y la bandeja para freír con agua caliente, un detergente suave y una esponja no abrasiva. La bandeja para freír se puede lavar en el lavaplatos, pero se recomienda lavarla a mano. Para alimentos difíciles de eliminar, sumérjala en agua caliente y jabón durante 10 minutos.
6. Si los protectores de silicona en la bandeja para freír necesitan limpieza, estos se pueden quitar y volver a conectar. Para quitar los protectores, localice el extremo tapado de los protectores y empuje el extremo tapado fuera de la bandeja para freír. Habrá un poco de resistencia, pero siga empujando hasta que los protectores se deslicen fuera de la bandeja para freír. Para volver a conectar los protectores de silicona, deslice cada protector sobre la ranura de la bandeja para freír.
7. Limpie el interior de la parte superior transparente con agua caliente, un paño húmedo y un detergente suave. Utilice protección para la mano en caso de que el interior del aparato esté caliente.
8. Limpie el interior del aparato con agua caliente, un detergente suave y una esponja no abrasiva.
9. Enjuague 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.
10. Si necesitara algún otro servicio, póngase en contacto con Servicio de Atención al Cliente.

## Almacenamiento

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



# PowerXL™

## LUMINEX™ LIGHT FRYER

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Please do not throw this product away with normal household waste.  
If possible, take it to an official collection point in your area that recycles this type  
of product. Thank you for considering the environment.

No deseche este producto junto con los residuos domésticos. Si es posible,  
llévalo a un lugar oficial para su correcto reciclaje, ayúdanos a preservar el medio  
ambiente.

™ trademark of Empower Brands, LLC.

™ marca comercial por Empower Brands, LLC.

© 2024 Empower Brands, LLC. All rights reserved / Todos los derechos reservados.  
Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562. 05/2024

Made in China.  
Fabricado en China.

T22-9003627-C  
30844 E/S