

# PowerXL™



AF-E4001-LA  
pictured model: AF-E6001-LA  
AF-E8001-LA

## FREIDORA DE AIRE VORTEX PRO VORTEX PRO AIR FRYER

Manual de uso y cuidado  
Use & Care Manual

# PowerXL™ Freidora de aire Vortex Pro

---

---

## ANTES DE COMENZAR

La freidora de aire **PowerXL™ Freidora de aire Vortex Pro** 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.

---



4-Qt.  
AF-E4001-LA



6-Qt.  
AF-E6001-LA



8-Qt.  
AF-E8001-LA

---

## Especificaciones técnicas

Número de modelo	Alimentación eléctrica	Potencia nominal	Dimensiones	Dimensiones de la cavidad interior	Escala de temperatura	Longitud del Cable
AF-E4001-LA	120V ~60Hz	1200W	340 x 252 x 256 mm	221 x 201 x 116 mm	30° C-220° C	0.9 m
AF-E6001-LA	120V ~60Hz	1500W	270 x 286 x 285 mm	240 x 209 x 137 mm	30° C-220° C	0.9 m
AF-E800-LA	120V ~60Hz	1700W	394 x 310 x 310 mm	250 x 220 x 152 mm	30° C-220° C	0.9 m

---

# Tabla de contenidos

---

---


<b><i>Medidas de seguridad importantes</i></b>	<b>4</b>
<b><i>Piezas y accesorios</i></b>	<b>8</b>
<b><i>Uso del panel de control</i></b>	<b>12</b>
<b><i>Instrucciones de uso</i></b>	<b>15</b>
<b><i>Guías de cocción generales</i></b>	<b>18</b>
<b><i>Cuidado y limpieza</i></b>	<b>20</b>
<b><i>Resolución de problemas</i></b>	<b>21</b>
<b><i>Limpieza y almacenamiento</i></b>	<b>22</b>
<b><i>Garantías</i></b>	<b>23</b>

---

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

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:

- Superficie donde se ha colocado el aparato.
- NO permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- NO limpie con estropajos metálicos. Pedacitos de metal podrían partirse y entrar en contacto con las piezas eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
- Seguridad de funcionamiento
- Si el aparato emitiera humo negro, **DESENCHÚFELO INMEDIATAMENTE** y espere a que deje de emitir humo antes de manejarlo. Deje que el aparato se enfríe y limpie el exceso de aceite y grasa.
- Los aparatos de cocción deben colocarse sobre una superficie estable con las asas (si existen) posicionadas de manera que se evite los derrames de líquidos calientes.
- **NUNCA** opere el aparato sin supervisión.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría ocasionar lesiones personales.
- Evite tocar las piezas móviles.
- **DESENCHUFE** el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. **PERMITA** que se enfríe por 30 minutos antes de manipularlo, instalarlo o retirar las piezas, limpiarlo y almacenarlo.
- NO cubra la entrada de aire o salida de aire caliente cuando el aparato esté funcionando. Si lo hace, impedirá una cocción uniforme y podría dañar el aparato o causar sobrecalentamiento.
- Cuando el aparato está funcionando, el aire caliente y el vapor se escapan a través de la salida de aire caliente. **MANTENGA SUS MANOS Y LA CARA** a una distancia segura de la salida de aire caliente y **MANTENGA** la salida de aire libre de obstrucciones.
- Durante la cocción, el aparato alcanza una temperatura interna de unos cuantos cientos de grados Fahrenheit. Para evitar lesión personal, **NUNCA** coloque las manos dentro del aparato a menos que se haya enfriado completamente.
- Las superficies exteriores del aparato y los accesorios pueden calentarse durante el uso. **USE GUANTES DE HORNO** para manipular el aparato durante y después del uso, y para protegerse contra el vapor y aire caliente que salen cuando se abre el aparato.
- NO toque superficies calientes. Utilice asas o perillas.
- **SE DEBE TOMAR EXTREMA PRECAUCIÓN** al mover un aparato conteniendo aceite caliente u otros líquidos calientes o cuando retire accesorios o deseche la grasa caliente. Este aparato no está diseñado para freír alimentos sumergidos en aceite.
- NO se debe introducir alimentos de gran tamaño, paquetes de papel de aluminio o utensilios e en el aparato, ya que pueden crear un riesgo de incendio o descarga eléctrica. **NO** llene en exceso el aparato.
- **NO** almacene ningún material, que no sean los recomendados por el fabricante, en el aparato cuando no esté en uso.
- **NO** coloque ninguno de los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, plástico.
- **NUNCA** vierta aceite en el aparato o sus accesorios. Esto podría resultar en incendio y lesiones personales.
- **NO** utilice aerosoles para cocinar. Estos aerosoles se acumularán en los utensilios de cocina y serán difíciles de eliminar a la vez que reduce el rendimiento de la superficie antiadherente.
- **NO** exponga el aparato a productos químicos corrosivos o vapores.
- **NO** utilice utensilios afilados con el aparato. Estos pueden dañar su capa protectora antiadherente.
- Este aparato es solo para uso doméstico. Si el aparato se utiliza inadecuadamente o para propósitos profesionales o semiprofesionales o si no se utiliza de acuerdo a las instrucciones del manual del usuario, la garantía se anulará y Empower Brands, LLC no será responsable por los daños. **NO** utilice este aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
- Este aparato no está diseñado para operar por medio de un temporizador externo o control emoto.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

- NUNCA conecte este aparato a un interruptor de temporizador externo o sistema de control remoto separado.
- Cuando esté listo para utilizar el aparato, enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente. Para desconectar, presione el botón de encendido para apagar el aparato y luego retire el enchufe del tomacorriente.
- NUNCA coloque nada en la cesta mientras esté abierta.
- NO deje la cesta abierta durante un período prolongado.
- SIEMPRE asegúrese de que nada sobresalga del aparato antes de cerrar la cesta.
- SIEMPRE cierre suavemente la cesta; NUNCA la cierre bruscamente. SIEMPRE utilice el asa para abrir y cerrar la cesta.
- NUNCA utilice su aparato con la cesta abierta.
- Cuando el tiempo de cocción haya terminado, la cocción se detiene y el ventilador continúa funcionando por unos 10 a 20 segundos para enfriar el aparato.
- El aparato está equipado con un microinterruptor interno que apaga automáticamente el ventilador y el elemento de calentamiento al retirar la cesta.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

## ENCHUFE POLARIZADO

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

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

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

## ENERGÍA ELÉCTRICA

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

## FUNCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO

Este aparato cuenta con un dispositivo integrado que apaga automáticamente el aparato cuando el tiempo de cocción termina. Puede apagar manualmente el aparato presionando el botón 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. Espere a que el aparato se enfríe completamente antes de reactivarlo o almacenarlo.

## 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

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



**NOTA:** UDesempaque el contenido del paquete. El contenido varía por modelo. Antes de utilizar, retire toda capa protectora transparente o azul sobre los componentes. \*No se recomienda retirar los protectores.

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



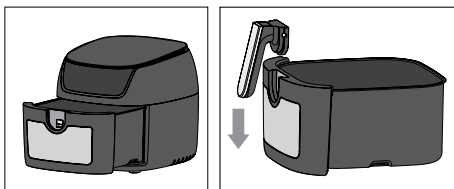


# Piezas y accesorios

## Cómo conectar el asa de la cesta para freír

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

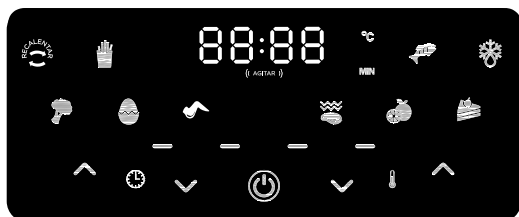
1. Retire la etiqueta de papel. Deslice la cesta fuera del aparato.
2. Deslice hacia abajo el punto de conexión en el asa hasta que encaje en su lugar.
3. El asa de la cesta debe asegurarse en su lugar y no se debe separar una vez que esté asegurada en su lugar.



### Bandeja para freír de 4 cuartos all-models



### Panel de pantalla de 4 cuartos AF-E4001-LA



### Bandeja para freír de 4 cuartos AF-E4001-LA



# Piezas y accesorios

---

**Bandeja para freír de 6 cuartos**  
all models



**Bandeja para freír  
de 6 cuartos**  
AF-E6001-LA



**Panel de pantalla de 6 cuartos**  
AF-E6001-LA



# Piezas y accesorios

---

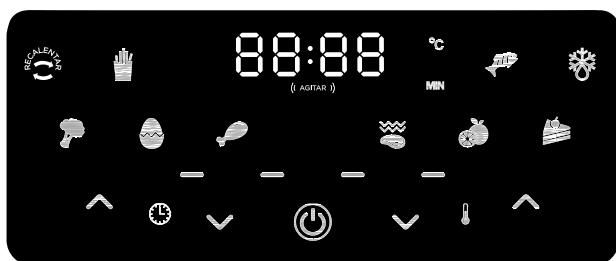
**Bandeja para freír de 8 cuartos**  
all models



**Bandeja para freír  
de 8 cuartos**  
AF-E8001-LA



**Panel de pantalla de 8 cuartos**  
AF-E8001-LA



# Uso del panel de control

Model: AF-E6001-A-LA(6-Qt.)  
Display Panel



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

**1. Botón de encendido:** Una vez que la cesta y la bandeja 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. Presione el botón de encendido una segunda vez para iniciar el proceso de cocción. Presione el botón de encendido durante el ciclo de cocción para apagar el aparato.

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

**3. Botones de control de tiempo:** Presione los símbolos + y - para aumentar o reducir el tiempo de cocción 1 minuto a la vez (30 minutos a la vez para la función de deshidratar). Mantenga presionado el botón para cambiar rápidamente el tiempo de cocción. La escala de control de tiempo es 1 a 60 minutos (la escala de control de tiempo para deshidratar es 2-24 horas).

**4. Botones de control de temperatura:** Presione los símbolos + y - para aumentar o reducir la temperatura de cocción 10° C a la vez. Mantenga presionado un botón para cambiar rápidamente la temperatura. La escala de control de temperatura es 80° C -220° C (la escala para deshidratar es 30° C- 80° C).











**5. Pantalla de tiempo y temperatura:** Esta pantalla se mantendrá al tanto de la temperatura y el tiempo de cocción restante. Indicador de la función de **Agitar:** El indicador de agitar se iluminará cuando el ciclo de cocción haya alcanzado la mitad de su duración. Este temporizador a la mitad le brinda la oportunidad de agitar o voltear sus alimentos en el aparato, lo cual le ayuda asegurar una cocción uniforme (consulte la sección de "la función de agitar").

# 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.

**NOTA:** Las funciones predeterminadas para hornear, asar, descongelar y deshidratar no están disponibles en el modelo de 2 cuartos.

Predeterminado	Temperatura	Tiempo	Agitar*	Ventilador bajo	Modelos
<i>Por defecto</i>	190° C	15 minutos.	Si		Todos los modelos
 Papas fritas	205° C	18 minutos.	Si		Todos los modelos
 Vegetal	195° C	8 minutos.	Si		Todos los modelos
 Hornear	160° C	30 minutos.	No	encendido	(4-, 6- y 8-cuartos)
 Pescado	200° C	10 minutos.	No		Todos los modelos
 Huevos	120° C	18 minutos.	No		Todos los modelos
 Ala de pollo	205° C	25 minutos.	Si		(2 y 4 cuartos)
 Asar	205° C	12 minutos	Si		(4, 6 y 8 cuartos)
 Recalentar	115° C	12 minutos.	Si		Todos los modelos
 Descongelar	85° C	15 minutos.	Si	encendido	(4, 6 y 8 cuartos)
 Dehydrate	50° C	2 horas.	No	encendido	(4, 6 y 8 cuartos)

\*Programación de la función de agitar: A mitad del ciclo de cocción, el aparato emite un bip por cinco veces, indicando que los alimentos pueden agitarse o voltearse (consultar la sección de la función de "Agitar").

# 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. Antes del uso inicial, limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo y tibio y un detergente suave. Lave a mano todos los accesorios de cocina.
4. Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor o utilice protección contra el calor debajo del aparato. Asegúrese de que el aparato se utilice en un área con buena circulación de aire y alejado de superficies calientes y materiales combustibles. No lo coloque sobre una estufa.
5. Antes de cocinar los alimentos, precaliente el aparato durante unos minutos para permitir que se queme la capa protectora de aceite del fabricante. Limpie el aparato con agua caliente y jabón y un paño después de este ciclo de quemado.

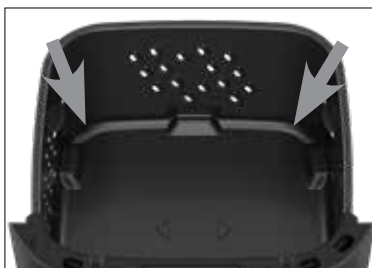


Fig. i



Fig. j

## Cómo insertar la bandeja para freír

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



Fig. k

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

# Instrucciones de Uso

---

## Uso del aparato

1. Enchufe el aparato a un tomacorriente independiente.
2. Deslice la cesta fuera del aparato y coloque los ingredientes adentro. No toque la cesta directamente ya que ésta se calienta durante el funcionamiento. Solo sostenga la cesta por su asa. Inserte la cesta en el aparato.  
**NOTA:** Siempre utilice la bandeja para freír con la cesta.
3. Presione el botón de encender. Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción adecuada para los ingredientes que va a cocinar.
4. Cuando el temporizador emita cinco bips, ya ha transcurrido el tiempo de cocción seleccionado o el aparato le está recordando que debe agitar sus alimentos (consulte la función "agitar" en la sección de "Instrucciones de Uso". Retire la cesta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
5. Cuando retire los alimentos de la cesta, evite el contacto con el exceso de aceite caliente o la bandeja caliente. Para evitar quemaduras, utilice pinzas con punta de silicón o incline con cuidado el contenido de la cesta para sacarlo. La bandeja para freír no está asegurada y puede caerse. Puede haber aceite caliente dentro de la cesta.
6. Si los alimentos no están cocinados completamente, simplemente deslice la cesta dentro del aparato y añada unos minutos al tiempo de cocción.
7. El aparato está listo instantáneamente para preparar otro lote de alimentos.



# Instrucciones de Uso

## Función de agitar

Para asegurar una cocción uniforme, algunos alimentos requieren agitarse o voltearse durante el proceso de cocción. Algunas de las funciones predeterminadas incluyen un temporizador de medio recorrido, el cual es un temporizador que le alertará y el icono de agitar (Shake) del panel de control parpadeará cuando el ciclo de cocción haya alcanzado su punto intermedio. Cuando alcance el punto intermedio del ciclo, utilice con cuidado

guantes de horno para retirar la cesta caliente del aparato.

Agite la cesta suavemente.

**NOTA:** Si no retira la cesta y agita los alimentos, la luz indicadora de agitar (Shake) en panel de control se mantendrá iluminada.

## Consejos

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

## Tabla de la capacidad

Modelo/Tamaño	Cantidad de papas fritas
2-cuartos.	12 onzas.
4-cuartos.	16 onzas.
6-cuartos.	22 onzas.
8-cuartos.	28 onzas.

# 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	Precalentamiento	Agitar o voltear	Rocíe con aceite
<b>ALIMENTOS CONGELADOS</b>						
Papas fritas		205° C	18 minutos		✓	
Papas fritas de Camotes o batatas		205° C	22 minutos		✓	
Nuggets de pollo		205° C	14 minutos		✓	
<b>POLLO</b>						
Pechugas finitas empanizadas	6 oz	205° C	10 minutos	✓	✓	✓
Alas		205° C	25 minutos	✓	✓	
Pechuga de pollo	6 oz	205° C	8 minutos	✓		
<b>CARNE DE RED</b>						
Hamburguesas	6 oz	205° C	10 minutos	✓	✓	
Perros calientes	8 piezas	190° C	5 minutos	✓	✓	
Bistecs estilo NY strip	8 oz	205° C	12 minutos	✓	✓	
Albondigas, 1"	1.5 lb	190° C	10 minutos	✓	✓	
<b>CERDO</b>						
Chuletas de cerdo		205° C	12 min	✓	✓	
Salchichas		175° C	15 min	✓	✓	
<b>PESCADO</b>						
Filetes de salmón	6 oz	200° C	12 minutos	✓		
Camarones (16-20)	12 oz	200° C	10 minutos	✓	✓	

# Guía de cocción general

Alimento	Tamaño	Temperatura	Tiempo de cocción	Precalentamiento	Agitar o voltear	Rocíe con aceite
<b>VEGETALES</b>						
Espárragos	1 lb	190° C	8 minutos		✓	✓
Brócoli	8 oz	190° C	8 minutos		✓	✓
Mazorca de maíz	2 piezas	190° C	8 minutos		✓	✓
<b>ALIMENTOS PREPARADOS</b>						
Huevos hervidos, con la cáscara		120° C	18 minutos			
Torta		160° C	20 minutos			
Sándwich de queso a la plancha	1 piezas	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 74° C para las aves; 71° C para carne molida, cordero y cerdo; y 63° C, con un período de reposo de 3 minutos para todos los otros tipos de carne de red, cordero y cerdo. También consulte las normas de seguridad para alimentos de la USDA (por sus siglas en inglés).

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

# Limpeza y almacenamiento

---

## Limpeza

Limpe 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 limpeza abrasivos en estas superficies

1. Retire el cable de alimentación del tomacorriente y asegúrese de que el aparato esté completamente frío antes de limpiarlo.
2. Limpe el exterior del aparato con un paño húmedo y caliente y un detergente suave.
3. Limpe la cesta y la bandeja para freír con agua caliente, un detergente suave y una esponja no abrasiva. La bandeja para freír es apta para el lavaplatos, pero es recomendado lavarla a mano. Para alimentos difíciles de quitar, sumérjala en agua caliente con jabón durante 10 minutos.
4. **NOTA:** Si los protectores de silicón necesitan limpeza, estos se pueden quitar y volver a colocar: Para quitar los protectores, localice el extremo tapado de los protectores y empuje el extremo tapado fuera de la bandeja para freír. Habrá algo de resistencia,

pero siga empujando hasta que los protectores se deslicen fuera de la bandeja para freír. Para volver a conectar los protectores de silicón, deslice cada protector sobre la ranura de la bandeja para freír.

5. Limpe el interior del aparato con agua caliente, un detergente suave y un paño o esponja no abrasiva.
6. Si es necesario, elimine los residuos de alimentos no deseados con un cepillo de limpeza suave.
7. Limpe 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.
8. Si necesitara algún otro servicio, comuníquese con el departamento de servicio al cliente, utilizando la información de contacto que se encuentra en la parte posterior de este manual.

## Almacenamiento

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

# Resolución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente.
	El aparato está enchufado a un tomacorriente que está conectado a otros dispositivos	Enchufe el aparato a un tomacorriente independiente.
	El aparato se encendió sin ajustar el tiempo y la temperatura de cocción.	Presione el botón de encendido. Seleccione 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. Seleccione un tiempo y una temperatura de cocción. Presione el botón de encendido una vez más 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" (Shake) en la sección de instrucciones de uso.
La cesta no se desliza correctamente dentro del aparato.	La cesta está demasiado llena.	No llene la cesta por encima de la 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 del aparato.	Se utilizó demasiada cantidad de aceite.	Limpie para eliminar el exceso de aceite.
	La cesta tiene residuos de grasa del ciclo de cocción anterior.	Limpie la cesta después de cada uso.
Las papas fritas no se han frito uniformemente.	Las papas no están preparadas correctamente.	Consulte la receta para el tipo de papa y preparación.
	Las papas no están cortadas uniformemente.	Corte las papas más finas o cámbiele la forma..
	Hay demasiadas papas.	Separe las papas o cocine lotes más pequeños.
	Las papas no se enjuagaron adecuadamente durante la preparación..	Seque con una toalla de papel para eliminar el exceso de almidón..
Las papas no están crujientes.		Seque los palitos de papas adecuadamente antes de rociarles aceite.
	Las papas crudas contienen demasiada agua.	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

---

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

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

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

Nunca cocine ni recaliente líquidos en el aparato.

**3. Es posible apagar el aparato en cualquier momento?**

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

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

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

**5. ¿El aparato necesita tiempo para calentarse?**

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

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

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

**7. ¿Es el aparato apto para el lavaplatos?**

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

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

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

# 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™

## Póliza de Garantía

**(Válida sólo para México)**

### **Duración**

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

### **¿Qué cubre esta garantía?**

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

### **¿Dónde hago válida la garantía?**

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

### **Procedimiento para hacer válida la garantía**

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

### **Excepciones**

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

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

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

### **¿Existen exclusiones de garantía adicionales?**

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



# PowerXL™

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

## **Argentina**

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

## **Bolivia**

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

## **Chile**

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

## **Colombia**

Spectrum Brands Corp, S.A.S.  
Transversal 23 #97-73  
Oficinas 403-404-405,  
Bogotá, Colombia  
Línea Servicio al Cliente:  
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 lasso.  
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

## **El Salvador**

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

## **Guatemala**

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

## **Honduras**

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

## **México**

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,  
Manoguayabo, Sto Dgo. Oeste  
Tel.: (809) 379-0230/  
(809) 379-2969  
emsantana@techcommwireless.com

## **Venezuela**

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

# PowerXL™ Vortex Pro Air Fryer

---

---

## BEFORE YOU BEGIN

The *PowerXL™ Vortex Pro 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 totally familiar with this appliance's operation and precautions.

---



**4-Qt.**  
AF-E4001-LA



**6-Qt.**  
AF-E6001-LA



**8-Qt.**  
AF-E8001-LA

---

## Especificaciones técnicas

Model Number	Supply Power	Rated Power	Appliance Dimensions	Internal Cavity Dimensions	Temperature Range	Cord Length
AF-E4001-LA	120V ~60Hz	1200W	340 x 252 x 256 mm	221 x 201 x 116 mm	30° C-220° C	0.9 m
AF-E6001-LA	120V ~60Hz	1500W	270 x 286 x 285 mm	240 x 209 x 137 mm	30° C-220° C	0.9 m
AF-E800-LA	120V ~60Hz	1700W	394 x 310 x 310 mm	250 x 220 x 152 mm	30° C-220° C	0.9 m

---

# Table of Contents

---

<b><i>IMPORTANT SAFEGUARDS</i></b>	<b>28</b>
<b><i>Parts &amp; Accessories</i></b>	<b>32</b>
<b><i>Using the Control Panel</i></b>	<b>36</b>
<b><i>Instructions For Use</i></b>	<b>38</b>
<b><i>General Cooking Guidelines</i></b>	<b>41</b>
<b><i>Cleaning &amp; Storage</i></b>	<b>43</b>
<b><i>Troubleshooting</i></b>	<b>44</b>
<b><i>Frequently Asked Questions</i></b>	<b>45</b>
<b><i>Warranties</i></b>	<b>46</b>

Prevent Injuries! – Carefully Read All Instructions Before Use!

# IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- READ ALL INSTRUCTIONS.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they are given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Where to Use the Appliance
- 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.

- Electrical Safety
- DO NOT operate any appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- This appliance should be serviced ONLY by qualified service technicians. Contact Customer Service using the information located on the back of this manual.
- NEVER immerse the main unit housing in water. If the appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug from electrical outlet immediately. Do not reach into liquid if the appliance is plugged in and immersed.
- To protect against electrical shock, DO NOT immerse the cord or plugs, or expose the electrical components to water or other liquid.
- DO NOT plug in the power cord or operate the appliance controls with wet hands.
- ALWAYS make sure the plug is attached to the appliance first, and then plug the cord into the electrical outlet. 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.

Prevent Injuries! – Carefully Read All Instructions Before Use!

# IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- DO NOT clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating risks of electric shock.
- Operational Safety
- Should the appliance emit smoke, UNPLUG IMMEDIATELY and wait for smoking to stop before handling the appliance. Allow the appliance to cool and wipe excess oil and grease from the appliance.
- Cooking appliances should be positioned in a stable location with the handles (if any) positioned to avoid the spillage of hot liquids.
- NEVER operate the appliance unattended.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Avoid touching moving parts.
- UNPLUG the appliance from outlet when not in use and before cleaning. ALLOW 30 minutes to cool before handling, putting on or taking off parts, cleaning, or storing.
- DO NOT cover the Air Intake Vent or Hot Air Outlet Vent while the appliance is operating. Doing so will prevent even cooking and may overheat or damage the appliance.
- When in operation, hot air and steam are released through the Hot Air Outlet Vent. KEEP YOUR HANDS AND FACE at a safe distance from the Hot Air Outlet Vent and KEEP the Vent clear of obstructions.
- While cooking, the internal temperature of the appliance reaches several hundred degrees Fahrenheit. To avoid personal injury, NEVER place hands inside the appliance unless it is thoroughly cooled.
- The appliance's outer surfaces and accessories may become hot during use. WEAR OVEN MITTS when handling the appliance during and after use and to protect against hot steam and air released when opening the appliance.
- DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- EXTREME CAUTION MUST BE USED when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids or when removing accessories or disposing of hot grease. This appliance is not intended for deep-frying foods.
- Oversized foods, metal foil packages, or utensils MUST NOT be inserted in the appliance as they may involve a risk of fire or electric shock. DO NOT overfill the appliance.
- DO NOT store any materials, other than manufacturer-recommended accessories, in this appliance when not in use.
- DO NOT place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic.
- NEVER pour oil into the appliance or accessories. Fire and personal injury could result.
- DO NOT use aerosol cooking sprays. These sprays will build up on cookware and become difficult to remove while reducing the nonstick cooking performance.
- DO NOT expose the appliance to corrosive chemicals or vapors.
- DO NOT use sharp utensils with the appliance. These implements can damage the appliance's protective non-stick coating.
- This appliance is for home use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Empower Brands, LLC will not be held liable for damages. DO NOT use this appliance for anything other than its intended use.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

- NEVER connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- When ready to start, plug the hardwired cord into a electrical outlet. To disconnect, press the Power Button to turn the appliance off and then remove the plug from the electrical outlet.
- NEVER rest anything on the basket while it is open.
- DO NOT leave the basket open for an extended period.
- ALWAYS ensure that nothing is protruding out of the appliance before closing the basket.
- ALWAYS close the basket gently; NEVER slam the basket closed. ALWAYS use the handle when opening and closing the basket.
- NEVER operate the appliance with the basket open.
- When the cooking time has completed, cooking will stop and the fan will continue to run for 10-20 seconds to cool down the appliance.
- The appliance is equipped with an internal microswitch that automatically shuts down the fan and heating element when the basket is removed.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

## POLARIZED PLUG

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

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

## ELECTRIC POWER

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

## AUTOMATIC SHUT-OFF

The appliance has a built-in shut-off device that will automatically shut off the appliance when the cooking time has completed. You can manually switch off the appliance by pressing the 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. Should this happen, unplug the appliance. Allow time for the appliance to cool completely before restarting or storing.

## 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

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



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

\*Removing the bumpers is not recommended.

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



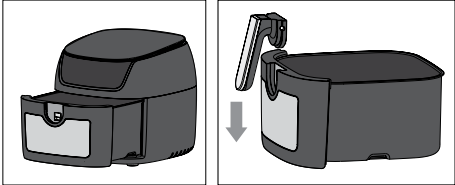


# Parts & Accessories

## Attaching the Fry Basket Handle

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

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



**4-Qt. Fry Tray**  
all-models



**4-Qt. Display Panel**  
AF-E4001-LA



**4-Qt. Basket**  
AF-E4001-LA



# Parts & Accessories

---

**6-Qt. Fry Tray**  
all models



**6-Qt. Basket**  
AF-E6001-LA



**6-Qt. Display Panel**  
AF-E6001-LA



# Parts & Accessories

---

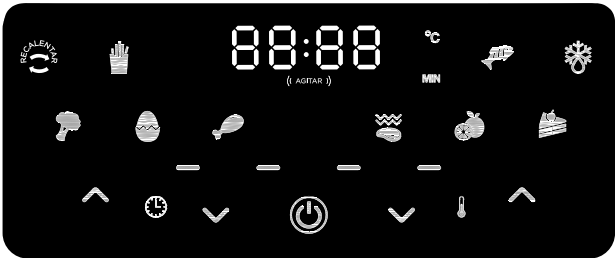
**8--Qt. Fry Tray**  
AF-E8001-LA,



**8-Qt. Basket**  
AF-E8001-LA,

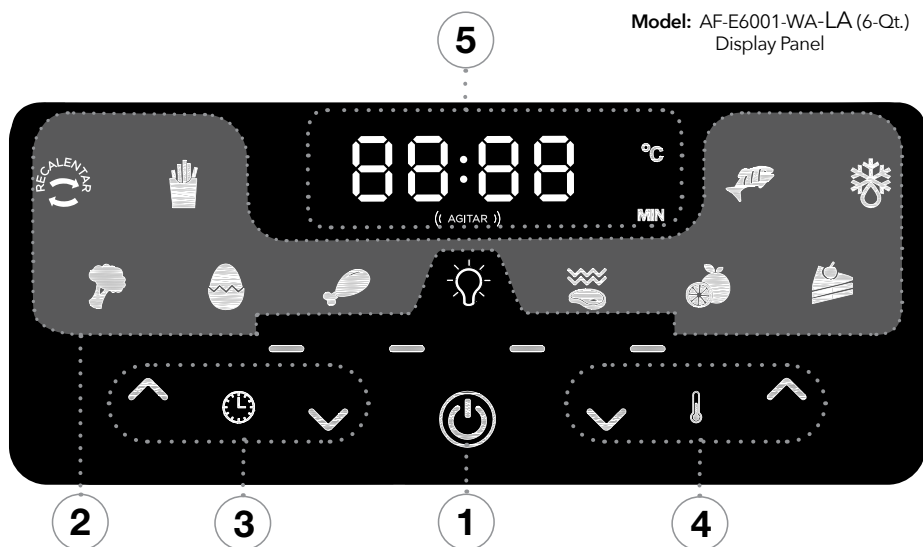


**8-Qt. Display Panel**  
AF-E8001-LA



# Using The Control Panel

Model: AF-E6001-WA-LA (6-Qt.)  
Display Panel



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

- 1. Power Button:** Once the Basket and Fry Tray are properly placed in the Main Unit Housing, the Control Panel will be illuminated. Pressing the Power Button once will set the appliance to a default cooking temperature of 190° C and time of 15 minutes. Pressing the Power Button a second time will start the cooking process. Pressing the Power Button during the cooking cycle will turn the appliance off.
- 2. Cooking Presets:** Press the cooking preset buttons to choose from up to ten cooking presets (presets vary by model). See the Preset Chart for the cooking times and temperatures associated with each preset. The running lights on the Control Panel will illuminate when the cooking cycle begins and will stay illuminated for up to 20 seconds after the cooking cycle is complete.
- 3. Timer Control Buttons:** The + and – symbols enable you to increase or decrease cooking time 1 minute at a time (30 minutes at a time for Dehydrate). Keeping the Button held down will rapidly change the time.

Time control range: 1–60 minutes (Dehydrate time control range: 2–24 hours).

## 4. Temperature Control Buttons:

The + and – symbols enable you to increase or decrease cooking temperature 10° C at a time. Keeping a button held down will rapidly change the temperature. Temperature control range: 80° C – 220° C (Dehydrate temperature control range: 30° C–80° C).

## 5. Time and Temperature Display:

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







**Agitar Indicator:** The agitar 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” section).

# 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.

**NOTE:** The Bake, Broil, Defrost, and Dehydrate presets are not available on the 2-quart model.

Preset	Temperature	Time	Shake*	Low Fan	Models
<i>Default</i>	190° C	15 mins.	Yes		All models
 French Fry	205° C	18 mins.	Yes		All models
 Vegetal	195° C	8 minutos.	Si		Todos los modelos
 Bake	160° C	30 mins.	No	On	(4-, 6- & 8-Quart)
 Fish	200° C	10 mins.	No		All models
 Eggs	120° C	18 mins.	No		All models
 Chicken Wing	205° C	25 mins.	Yes		(2- & 4-Quart)
 Broil	205° C	12 mins.	Yes		(4-, 6- & 8-Quart)
 Reheat	115° C	12 mins.	Yes		All models
 Defrost	85° C	15 mins.	Yes	On	(4-, 6- & 8-Quart)
 Dehydrate	50° C	2 hrs.	No	On	(4-, 6- & 8-Quart)

\***Shake Function Programming:** Halfway through the cooking cycle, the appliance will beep five times, indicating that food can be shaken or flipped over (see the "Agitar" section).

# 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. Before initial use, wipe the inside and outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent. Handwash all cooking accessories.
4. 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.
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 dishcloth after this burn-in cycle.

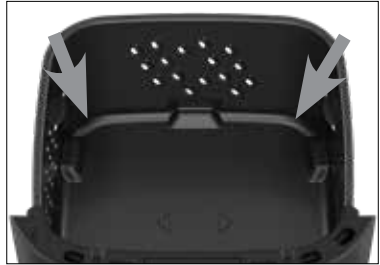


Fig. i



Fig. j

## Inserting the Fry Tray

1. Place the Fry Tray in the Basket. The Fry Tray's adjustable tray height lets you place food closer to the heating element for broiling. You can also use it to make the total size of the basket smaller when cooking smaller quantities of food.
2. To raise the Fry Tray closer to the heating element, position the edges of the Fry Tray (see Fig. i) on the Fry Tray Holders (see Fig. j). To use the Fry Tray on the bottom of the Basket, rotate the Fry Tray so that the Fry Tray's edges slide past the Fry Tray Holder, and push the Fry Tray to the bottom of the Basket (see Fig k).
3. Slide the Basket into the appliance. If the Basket is placed properly, it will click into place.



Fig. k

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

# Instructions for Use

---

## Using the Appliance

1. Plug the appliance into a dedicated electrical outlet.
2. Pull the Basket out of the appliance and place the ingredients inside. Do not touch the Basket directly because the Basket becomes very hot during operation. Only hold the Basket by its handle. Insert the Basket into the appliance.  
**NOTE:** Always use the Fry Tray with the Basket.
3. Press the Power Button. Set the appropriate time and temperature for the ingredients you are cooking.
4. When the timer beeps five times, either the set cooking time has elapsed or the appliance is reminding you to shake your food (see “Shaking” in “Instructions for Use”). Pull the Basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
5. When removing food from the basket, avoid contact with hot excess oil or the hot drip tray. To avoid being burned, use silicone-tipped tongs or tip out the basket contents carefully. The Fry Tray is not secured and can fall out. Hot oil can be inside the basket.
6. If the food is not fully cooked, simply slide the Basket back into the appliance and add a few minutes to the cooking time.
7. The appliance is instantly ready for preparing another batch.

# Instructions for Use

---

## Shaking (Agitar)

To ensure even cooking, some foods require shaking or flipping during the cooking process. Some of this appliance's 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 Basket from the appliance. Gently shake.

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

---

## Tips

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

---

## Capacity Chart

Model/Size	French Fries Quantity
2-qt.	12 oz.
4-qt.	16 oz.
6-qt.	22 oz.
8-qt.	28 oz.



# 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
<b>FROZEN FOOD</b>						
French fries		205° C	18 min		✓	
Sweet potato fries		205° C	22 min		✓	
Chicken nuggets		205° C	14 min		✓	
<b>CHICKEN</b>						
Breaded cutlets	6 oz	205° C	10 min	✓	✓	✓
Wings		205° C	25 min	✓	✓	
Chicken breast	6 oz	205° C	8 min	✓		
<b>BEEF</b>						
Burgers	6 oz	205° C	10 min	✓	✓	
Hot dogs	8 pc	190° C	5 min	✓	✓	
NY strip steaks	8 oz	205° C	12 min	✓	✓	
Meatballs, 1 inch	1.5 lb	190° C	10 min	✓	✓	
<b>PORK</b>						
Pork chops		205° C	12 min	✓	✓	
Sausages		175° C	15 min	✓	✓	
<b>FISH</b>						
Salmon filets	6 oz	200° C	12 min	✓		
Shrimp (16-20 size)	12 oz	200° C	10 min	✓	✓	

# General Cooking Guidelines

Food item	Size	Temperature	Cook Time	Preheat	Shake or Flip	Spray with Oil
<b>VEGETABLES</b>						
Asparagus	1 lb	190° C	8 min		✓	✓
Broccoli	8 oz	190° C	8 min		✓	✓
Corn on the cob	2 pc	190° C	8 min		✓	✓
<b>PREPARED FOOD</b>						
Hard boiled eggs,		120° C	18 min			
Cake		160° C	20 min			
Grilled cheese	1 pc	190° C	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 74° C for all poultry; 71° C for ground beef, lamb, and pork; and 63° C, with a 3-minute resting period, for all other types of beef, lamb, and pork. Also review the USDA Food Safety Standards.

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

# Cleaning & Storage

---

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

1. Remove the Power Cable from the electrical outlet and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.
2. Wipe the outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent.
3. Clean the Basket and Fry Tray, with hot water, a mild detergent, and a nonabrasive sponge. The Fry Tray is dishwasher safe, but hand-washing is recommended. For difficult-to-remove food, soak in hot, soapy water for 10 minutes.
4. **NOTE:** 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.
5. Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent, and a nonabrasive sponge.
6. If necessary, remove unwanted food residue from the heating element with a soft cleaning brush.
7. 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.
8. If any other service needs to be performed, contact Customer Service using the contact information on the back of this manual.

## Storage

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

# Troubleshooting

Symptom	Possible Cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the Power Cable into an electrical outlet.
	The appliance is plugged into an outlet that is shared with other devices.	Plug the appliance into a dedicated electrical outlet.
	The appliance has not been turned on by setting the preparation time and temperature.	Press the Power Button. Select a time and temperature. Press the Power Button again 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 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 "Shaking" section in "Instructions for Use".
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.
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	

# Frequently Asked Questions

---

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

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

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

Never cook or reheat liquids in the appliance.

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

Press the 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 Basket and set it on a heat-resistant surface. Remove the Power Cable from the outlet. Allow the appliance to cool down. Once cool, plug the Power Cable into the outlet. Restart by pressing the Power Button.

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

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

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

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

**7. *Is the appliance dishwasher safe?***

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

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

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

# 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](http://www.prodprotect.com/powerxl) or call toll-free **1-800-577-1557**, for general warranty service. If you need parts or accessories, please call **1-800-738-0245**.

#### **How does state law relate to this warranty?**

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

#### **What does your warranty not cover?**

Damage from commercial use

Damage from misuse, abuse or neglect

Products that have been modified in any way

Products used or serviced outside the country of purchase

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

Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit

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

#### **Are there additional warranty exclusions?**

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

# Notas / Notes

---



## FREIDORA DE AIRE VORTEX PRO VORTEX PRO 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:****SPECTRUM BRANDS CORP, S.A.S.**

Transversal 23 #97-73 Oficinas 403-404-405,

Bogotá, Colombia

Línea Servicio al Cliente: 018000510012

**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.

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 29513

Fabricado en China.

Made in China.

T22-9003213-B

S/E