

PowerXL™

HORNO Y FREIDORA DE AIRE POWER 360 POWER AIRFRYER 360



S-AFO-001-LA

Manual de uso y cuidado
Use & Care Manual

PowerXL™ Power Airfryer 360

ANTES DE EMPEZAR

La freidora de aire **PowerXL™ Power Freidora de Aire 360** 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.

Hasta ahora, lograr el sabor de alimentos fritos y crujientes que a su familia le encantan, era imposible sin freírlos sumergidos en grasa o aceite. La **PowerXL™ Power Freidora de Aire 360** lo ha cambiado todo. Reemplace el aceite sucio y nada saludable con aire ciclónico turbo que rodea sus alimentos, cocinándolos crujientes y jugosos a la perfección.

La **PowerXL™ Power Freidora de Aire 360** no solo cocina sus alimentos fritos favoritos, pero también asa y cocina muchos otros favoritos, como papas fritas, calzones y donas. Doce funciones predeterminadas de un toque, ajustan automáticamente el tiempo y temperatura de cocción para sus alimentos favoritos, como camarones crujientes, papas fritas y pollo. Además, hasta cuenta con una función predeterminada para rostizar que cocina su pollo a la perfección en menos tiempo que en su horno normal y una función de deshidratar predeterminada, deshidrata las frutas frescas y otros alimentos, preservándolos para utilizarlos en el futuro. Con la **PowerXL™ Power Freidora de Aire 360**, usted y su familia podrán disfrutar de alimentos y bocadillos de gran sabor por muchos años.

Especificaciones

Número de modelo	Alimentación eléctrica	Potencia nominal	Capacidad de la cesta	Temperatura	Pantalla
S-AFO-001-LA	120V ~60Hz	1500W	Hasta 15.2L	85° F - 450° F 30° C - 232° C	LCD

Tabla de contenidos

<i>INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD</i>	4
<i>Piezas y Accesorios</i>	8
<i>Uso de los accesorios</i>	10
<i>Panel de control</i>	12
<i>Tablas de cocción</i>	13
<i>Información Predeterminada</i>	15
<i>Intrucciones de uso</i>	18
<i>Limpieza y Almacenamiento</i>	20
<i>Resolución de fallas</i>	21
<i>Preguntas frecuentes</i>	23

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
- 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 aparato utilizado cerca de los niños o por ellos mismos, requiere la supervisión directa de un adulto.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.
- **SIEMPRE** utilice el aparato sobre una superficie horizontal que esté nivelada, estable y no combustible, con suficiente espacio para el flujo de aire.
- **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 encenderla accidentalmente, provocando un incendio, dañando el aparato, su estufa y su casa.
- **NO** coloque el aparato en ningún contenedor o espacio pequeño restringido mientras el aparato esté calentado o funcionando.
- **NO** coloque ni utilice este aparato cerca del agua.
- Podría ocurrir un incendio si el aparato se cubre o toca material inflamable, incluyendo cortinas, paredes y similares cuando esté en uso.
- **NO** permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- Advertencia: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, solo cocine utilizando las bandejas, rejillas, etc. de recipientes extraíbles proporcionados.
- El uso de accesorios **NO RECOMENDADOS** por el fabricante del aparato podría ocasionar lesiones personales.
- **NUNCA** utilice el tomacorriente situado debajo del mostrador.
- **NUNCA** utilice este aparato con un cable de extensión. Un cable de alimentación corto (o cable de alimentación separable) es proporcionado para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- **NO** utilice el aparato al aire libre.
- **NO** utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de presentar un fallo en su funcionamiento o haberse dañado o caído de manera alguna. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
- Este aparato debe ser reparado **SOLAMENTE** por un representante de servicio autorizado. Comuníquese con servicio al cliente, utilizando la información localizada en la última página de este manual.
- **DESENCHUFE** el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere 30 minutos a que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas.

- **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.
- **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 mientras el aparato esté enchufado y sumergido.
- A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, **NO** sumerja el cable o los enchufes ni esponga los componentes eléctricos al agua u otros líquidos.
- Las superficies exteriores del aparato y los accesorios pueden calentarse durante el uso. **USE GANTES DE HORNO** para manejar 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 las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
- A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, **NO** sumerja el cable o los enchufes ni esponga los componentes eléctricos al agua u otros líquidos.
- **NO** enchufe el cable de alimentación ni opere los controles del aparato con las manos mojadas.
- **ASEGÚRESE** de que el aparato esté enchufado a un tomacorriente independiente sin ningún otro aparato enchufado en el mismo tomacorriente.
- **MANTENGA** el cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando el aparato esté funcionando o en proceso de enfriamiento.
- **NUNCA** enchufe el aparato a un tomacorriente situado debajo de la superficie donde se ha colocado el aparato.
- 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.
- **NUNCA** opere el aparato sin supervisión.
- **NUNCA** conecte este aparato a un interruptor de temporizador externo o sistema de control remoto separado.
- **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 sin 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.
- **NUNCA** vierta aceite en el aparato o sus accesorios. Esto podría resultar en incendio y lesiones personales.
- **NO** esponga el aparato a productos químicos corrosivos o vapores.
- **NO** utilice utensilios afilados con el aparato. Estos pueden dañar la capa protectora antiadherente del aparato.
- Cuando limpie el interior del aparato, **SOLAMENTE** utilice jabón o detergente suave, no abrasivo, aplicado a una esponja o paño suave.
- Cuando cocine, **NO** coloque el aparato contra una pared ni otros aparatos. Deje un mínimo de 5 pulgadas de espacio en la parte superior, posterior y los costados y encima del aparato. **NO** coloque nada encima del aparato.

- 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.
- Este aparato es solo para uso doméstico. **NO ESTÁ DISEÑADO** para uso comercial o minorista. Si la freidora de aire PowerXL Power Airfryer 360 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 el fabricante no será responsable por los daños. NO utilice este aparato para otro fin que no sea para el que fue diseñado.
- **SE DEBE PROCEDER CON EXTREMA PRECAUCIÓN** al mover un aparato que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes o al retirar los accesorios o desechar grasa caliente. Este aparato no está diseñado para freír alimentos sumergidos en aceite.
- **NO** use estropajos de fibras metálicas para limpiar el horno. Las fibras metálicas podrían partirse y entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en un riesgo de una descarga eléctrica. Utilice estropajos que no contengan fibras metálicas.
- **NO SE DEBEN INSERTAR** alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal en el aparato, ya que estos podrían crear un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
- **SE DEBE PROCEDER CON EXTREMA PRECAUCIÓN** cuando se utilizan recipientes fabricados de cualquier material que no sea metal o vidrio.
- Cuando el aparato no esté en uso, **NO** almacene ningún accesorio no recomendado por el fabricante.
- **NO** introduzca los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón y plástico.
- **NUNCA** deje reposar nada sobre la puerta cuando esté abierta.
- **NO** deje la puerta abierta durante un período prolongado.
- **SIEMPRE** asegúrese de que nada sobresalga del aparato antes de cerrar la puerta.
- **SIEMPRE** cierre suavemente la puerta; **NUNCA** la cierre bruscamente. **SIEMPRE** sujete el asa de la puerta para abrirla y cerrarla.
- Este aparato **DEBE** utilizarse con la bandeja de goteo en su lugar y la bandeja de goteo **DEBE** limpiarse si se llena más de la mitad de su capacidad.
- Nunca utilice su freidora de aire PowerXL Power Airfryer 360 con la puerta abierta.
- Nunca coloque la bandeja para hornear (ni ningún otro accesorio) directamente sobre los elementos de calentamiento inferiores y superiores.
- Este aparato debe utilizarse en un tomacorriente independiente. Si el tomacorriente está sobrecargado con otros electrodomésticos, su nuevo aparato podría no funcionar correctamente.
- Para apagar este aparato, es necesario desenchufarlo del tomacorriente.
- 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.
- 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.

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en 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 cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado

CABLE ELÉCTRICO

1. El producto debe proporcionarse con un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
2. Se encuentran disponibles cables de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
3. Si se utiliza un cable de extensión:
 - a) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - b) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - c) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Este aparato tiene importantes marcas en la hoja del enchufe.

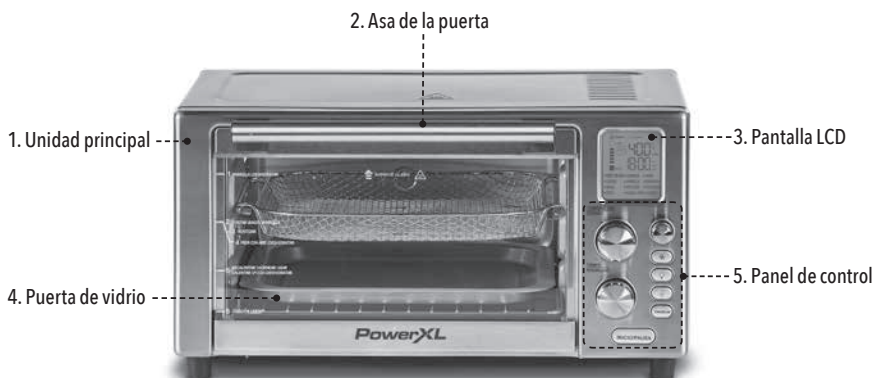
El enchufe o el cable entero (si el enchufe está moldeado en el cable) no es adecuado para el reemplazo. Si está dañado, el electrodoméstico debe ser reemplazado.

Para México solamente: Si el cable de alimentación es dañado, este debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

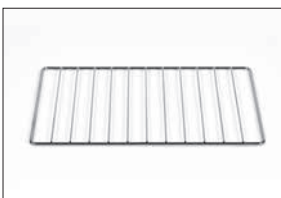
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

Piezas y Accesorios



6. Bandeja para freír



7. Parrilla para pizza



8. Bandeja para hornear (opcional)



9. Bandeja de goteo



10. Barra para rostizar



11. Soporte de barra para rostizar (opcional)

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

Piezas y Accesorios

- 1. UNIDAD PRINCIPAL:** Cuenta con una construcción robusta de acero inoxidable a través de todo el aparato. Se limpia fácilmente con esponja o paño y un detergente suave. Evite los limpiadores fuertes y abrasivos. **NUNCA** sumerja este aparato en agua o líquidos de ningún tipo.
- 2. ASAS DE LAS PUERTA:** Se mantiene fría durante la cocción. Utilice siempre el asa y evite tocar la puerta de vidrio. La puerta puede calentarse mucho durante el proceso de cocción y causar lesiones.
- 3. PANTALLA LCD:** Utilizada para seleccionar, ajustar la programación o supervisar los programas de cocción.
 - Se ilumina AZUL en el modo de selección o espera.
 - Cuando se ilumina color NARANJA, indica que el programa está funcionando.
- 4. PUERTA DE VIDRIO:** Vidrio resistente, duradero mantiene el calor y ayuda a asegurar la distribución de calor uniforme a los alimentos. **NUNCA** cocine con esta puerta abierta.
- 5. PANEL DE CONTROL:** Contiene los botones y perillas de control (consulte la sección de Panel de control).
- 6. BANDEJA PARA FREÍR:** Utilice para cocinar alimentos fritos sin aceite y para asar. La cantidad puede variar.
- 7. PARRILLA PARA PIZZA:** Utilice para tostar panes, bagels y pizzas; hornear, asar a la parrilla y asados. La cantidad puede variar.
- 8. BANDEJA PARA HORNEAR (OPCIONAL):** Utilice para hornear y recalentar varios alimentos. Se pueden usar bandejas y platos más profundos, aptos para horno, en la freidora de aire Power XL Power Airfryer 360.

PRECAUCIÓN: Cuando hornee o cocine con bandejas o platos para hornear, siempre colóquelos sobre una parrilla. Nunca cocine directamente sobre los elementos de calor.
- 9. BANDEJA DE GOTEO:** Colóquela en la parte inferior de la unidad, justo debajo de los elementos de calentamiento. Nunca utilice este aparato sin la bandeja de goteo. La bandeja de goteo puede llenarse al cocinar alimentos grandes o jugosos. Cuando la bandeja de goteo se llene más de la mitad, vacíela. **Para vaciar la bandeja de goteo mientras cocina:** Utilizando guantes de cocina, abra la puerta y deslice lentamente la bandeja de goteo fuera de la unidad. Vacíe la bandeja de goteo y regrésela a la unidad. Cierre la puerta para finalizar el ciclo de cocción.
- 10. BARRA PARA ROSTIZAR:** Utilice para cocinar pollos enteros y asados de todo tipo.
- 11. SOPORTE DE BARRA PARA ROSTIZAR (OPCIONAL):** Utilice para colocar la barra para rostizar cuando retira alimentos calientes de la unidad. Utilizando protección para las manos para evitar quemaduras de alimentos calientes, introduzca la barra dentro del soporte, permitiendo que los alimentos queden directos hacia arriba.

ADVERTENCIA: Las piezas para rostizar y otros componentes metálicos están afilados y se calentarán extremadamente durante su uso. Se debe tener mucho cuidado para evitar lesiones personales. Utilice guantes de horno.

Uso de los accesorios

Peso de capacidad de los accesorios

Accesorio	Función	Límite de peso
Parrilla para pizza	Varía	5443 g (12 lb)
Bandeja para freír con aire	Freír con aire	4536 g (10 lb)
Barra para rostizar	Rostizar	1814 g (4 lb)

Uso de la parrilla para pizza

1. Inserte la bandeja de goteo debajo de los elementos de calentamiento inferiores en el fondo del aparato (Fig. A).
2. Utilice las marcas en la puerta para elegir la posición recomendada para su receta. Inserte la parrilla para pizza en la ranura deseada (Fig. B) y luego coloque los alimentos en la parrilla para pizza.



Fig. A



Fig. B

Uso de la bandeja para hornear

1. Inserte la bandeja de goteo debajo de los elementos de calentamiento inferiores en el fondo del aparato (Fig. A).
2. Utilice las marcas en la puerta para elegir la posición de cocción recomendada para su receta. Inserte la parrilla para pizza en la ranura deseada (Fig. B).
3. Coloque la bandeja para hornear sobre la parrilla para pizza (Fig. C) y luego coloque los alimentos en la bandeja para hornear.



Fig. C

Uso de los accesorios

Uso de la bandeja para freír con aire

1. Inserte la bandeja de goteo debajo de los elementos de calentamiento inferiores en el fondo del aparato (Fig. A).
2. Utilice las marcas en la puerta para elegir la posición de ranura recomendada para su receta. Coloque los alimentos sobre la bandeja para freír e inserte la bandeja en la ranura deseada (Fig. D).

NOTA: Cuando use la bandeja para freír o la parrilla para pizza para cocinar alimentos con un contenido más alto de humedad coloque la bandeja para hornear debajo de la bandeja de la bandeja para freír o la parrilla para pizza para recoger los jugos que caen.



Fig. D

Uso de la barra para rostizar

1. Inserte la bandeja de goteo debajo de los elementos de calentamiento inferiores en el fondo del aparato (Fig. A).
2. Con los tenedores quitados, fuerce la barra para rostizar a través del centro de los alimentos, a lo largo.
3. Deslice los tenedores (1) sobre cada lado de la barra y asegúrelos en su lugar, apretando los dos tornillos de fijación (2).
NOTA: Para sostener mejor los alimentos en la barra, inserte los tenedores en los alimentos a diferentes ángulos (Fig. E).
4. Sostenga la barra para rostizar ensamblada a un ligero ángulo con el lado derecho más alto que el lado izquierdo e inserte el lado izquierdo de la barra en la conexión de la barra para rostizar dentro de la unidad (Fig. F).
5. Con el lado izquierdo firmemente en su lugar, baje el lado derecho de la barra para rostizar dentro de la conexión de la barra para rostizar dentro de la unidad (Fig. G).

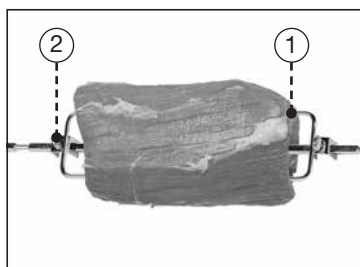


Fig. E



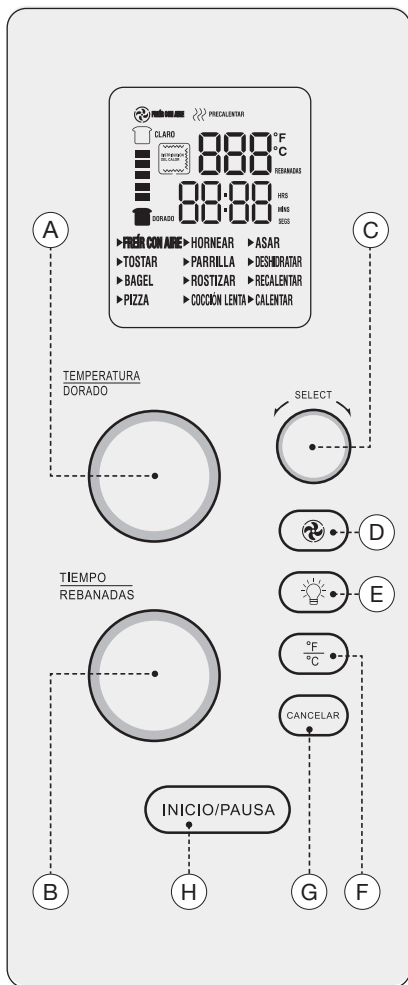
Fig. F




Fig. G

6. Para retirar los alimentos cocinados, inserte un tenedor grande dentro del alimento, gire hacia la izquierda y levante para retirar la barra de la ranura izquierda y luego retire el alimento de la unidad levantándolo ligeramente. Transfiera el alimento a una tabla de cortar o plato para servir.

Panel de control




LCD Panel

 Indicador de ventilador para freír con aire: Indica cuando el ventilador para freír con aire está encendido.

 Indicador de precalentamiento: Parpadea hasta alcanzar la temperatura seleccionada.

 Indicador de elemento de calentamiento: Indica los elementos de calentamiento activos.

 Indicador de oscuridad de tostada/bagel: Indica el nivel deseado de claridad u oscuridad de las tostadas o los bagels.

- A. PERILLA DE CONTROL DE TEMPERATURA/ OSCURIDAD DEL TOSTADO:** Le permite anular las temperaturas predeterminadas. También controla la oscuridad deseada durante el modo de tostar o bagel. La temperatura se puede ajustar en cualquier momento durante el ciclo de cocción.
- B. PERILLA DE CONTROL DE TIEMPO/REBANADAS:** Le permite anular los tiempos predeterminados. También controla el ajuste para seleccionar el número de rebanadas a tostar durante el modo de tostar o bagel. El tiempo se puede ajustar en cualquier momento durante el ciclo de cocción.
- C. PERILLA DE SELECCIÓN DE PROGRAMAS:** Utilice para desplazarse a través de las opciones cuando seleccione una función predeterminada.
- D. BOTÓN PARA FREÍR CON AIRE:** Cocción de alimentos fritos con solo tocar un botón para todos sus bocadillos y platos principales fritos sin aceite. El ventilado puede activarse, presionando este botón para las siguientes funciones predeterminadas: freír con aire (AirFry), Pizza, hornear (Bake), rostizar (Rotisserie), cocción lenta (Slow Cook), asado (Roast), deshidratar (Dehydrate) y recalentar (Reheat).
- E. BOTÓN DE LUZ:** Puede seleccionarse en cualquier momento durante el proceso de cocción para iluminar el interior de la unidad.
- F. BOTÓN DE TEMPERATURA FAHRENHEIT/CELSIUS:** Le permite elegir su método preferido para medir la temperatura de cocción.
- G. BOTÓN DE CANCELAR:** Puede seleccionar este botón en cualquier momento para cancelar el proceso de cocción. **Mantenga presionado el botón de cancelar (Cancel) durante 3 segundos para apagar el aparato (la pantalla LCD mostrará la palabra de apagado "OFF").**
- H. BOTÓN DE INICIAR/PAUSAR:** Presiónelo para iniciar o pausar el proceso de cocción en cualquier momento.

Tablas de cocción

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/ 165° F para las aves; 71° C/ 160° F para carne molida, cordero y cerdo; y 63° C/ 145° F, con un período de reposo de 3 minutos para todos los otros tipos de carne de res, 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 res y ternera	Molida	71° C (160° F)
	Bistecs, asados: término medio	63° C (145° F)
	Bistecs, asados: crudo	52° C (125° F)
Pollo y pavo	Pechugas	74° C (165° F)
	Molido, relleno	74° C (165° F)
	Aves enteras, muslos, contra muslos, alas	74° C (165° F)
Pescado y mariscos	Cualquier tipo	63° C (145° F)
Cordero	Molido	71° C (160° F)
	Bistec, asados: término medio	60° C (140° F)
	Bistec, asados: crudo	55° C (130° F)
Cerdo	Chuletas, molido, costillas, asados	71° C (160° F)
	Jamón completamente cocinado	60° C (140° F)

Tablas de cocción






Tabla de la función predeterminada

El tiempo y la temperatura en la tabla de abajo se refieren a ajustes básicos, predeterminados. Según se vaya familiarizando con el aparato, podrá hacer pequeños ajustes para satisfacer su gusto.

MEMORIA: El aparato contiene una función de memoria que mantendrá el último ajuste del programa utilizado. Pare reajustar esta función, desenchufe el aparato, espere 1 minuto y enciéndalo de nuevo.

Función predeterminada	Precalentamiento	Temperatura predeterminada	Escala de temperatura	Tiempo predeterminado	Escala de tiempo
Freír con aire	Sí	400° F/204° C	120-450° F 49-232° C	18 mins.	1 - 45 mins.
Tostar	No aplicable	4 rebanadas	Clara-oscura	4 mins. 40 secs.	No aplicable
Bagel	No aplicable	4 rebanadas	Clara-oscura	4 mins. 40 secs.	No aplicable
Pizza	Sí	375° F/190° C	120-450° F 49-232° C	20 mins.	1 - 60 mins.
Hornear	Sí	325° F/165° C	120-450° F 49-232° C	30 mins.	1 min. - 4 hrs.
Asar	Sí	400° F/204° C	Baja: 300° F/149° C Alta: 400° F/204° C	10 mins.	1 - 20 mins.
Rostizar	Sí	375° F/191° C	120-450° F 49-232° C	30 mins.	1 min. - 2 hrs.
Cocción lenta	Sí	225° F/107° C	225° F/250° F/275° F 107° C/121° C/135° C	4 hrs.	2 - 10 hrs.
Asado	Sí	350° F/177° C	120-450° F 49-232° C	1 hr.	1 min. - 4 hrs.
Deshidratar	No	120° F/49° C	85-175° F 29-79° C	6 hrs.	30 mins. - 72 hrs.
Recalentar	No	320° F/160° C	120-450° F 49-232° C	15 mins.	1 min. - 2 hrs.
Mantener caliente	No	160° F/71° C	No ajustable	1 hr.	1 min. - 4 hrs.






Información Predeterminada

Función	Descripción	Información	Elemento de calentamiento utilizado
Freír con aire	Cocción por convección a alta velocidad, utilizada para reemplazar el método de freír alimentos sumergidos en aceite. Ideal para cocinar alimentos empanizados, utilizando aire bien caliente con poco o sin ningún aceite.	<ul style="list-style-type: none"> • Se calienta con el elemento de calentamiento del costado. • Utiliza la bandeja para freír en la posición 4. • El ventilador para freír con aire siempre está encendido. 	
Tostar	Utilizado para dorar y hacer crujiente el pan por ambos lados. Ideal para barras de pan en rebanadas o muffin inglés.	<ul style="list-style-type: none"> • Se calienta con los elementos de calentamiento superiores e inferiores. • Utiliza la parrilla para pizza en la posición 2. • Selecciona la oscuridad de la tostada en una escala entre 1 a 5. Selecciona la cantidad de tostadas con la perilla de control de tiempo/rebanadas. Tuesta de 1 a 6 rebanadas de una barra de pan a la vez. • No se utiliza el ventilador. 	
Bagel	Utilizada para dorar y hacer crujiente pan más grueso por ambos lados. Ideal para tostar bagels, panecillos y waffles congelados.	<ul style="list-style-type: none"> • Se calienta con los elementos de calentamiento superiores e inferiores. • Utiliza la parrilla para pizza en la posición 2. • Selecciona la oscuridad de la tostada en una escala entre 1 a 5. Selecciona el número de bagels con la perilla de control de tiempo/rebanadas. Tuesta de 1 a 6 rebanadas a la vez. • No se utiliza el ventilador. 	
Pizza	Perfecta para cocinar pizza casera o congelada. Hace la masa crujiente mientras derrite el queso desde arriba.	<ul style="list-style-type: none"> • Se calienta con los elementos de calentamiento superiores e inferiores. • Utiliza la parrilla para pizza en la posición 5. • El ventilador para freír con aire se puede encender. 	
Hornear	Cocina perfectamente pastelería con la cocción por convección. Cocina tortas, tartas, galleticas o cualquier otro tipo de artículo horneado.	<ul style="list-style-type: none"> • Se calienta con los elementos de calentamiento superiores e inferiores. • Utiliza la parrilla para pizza en la posición 5. También puede añadir una bandeja para hornear (bandeja para muffins, bandeja de pan) si lo desea. • El ventilador para freír con aire se puede apagar. 	





NOTA: Este símbolo representa el elemento de calentamiento en uso.

Información Predeterminada

Función	Descripción	Información	Elemento de calentamiento utilizado
Asar	Derrite el queso en las hamburguesas u otros alimentos cocinados, sella cortes pequeños de carne y cocina sándwiches sin una capa de pan.	<ul style="list-style-type: none"> • Se calienta con los elementos de calentamiento superiores. • Utiliza la parrilla para pizza y/o la bandeja para hornear en las posiciones 1 y 2 (para mejores resultados, la parrilla y la bandeja deben estar colocadas cerca el elemento de calentamiento superior). • No se utiliza el ventilador. 	
Rostizar	Calienta los alimentos desde arriba hacia abajo con la cocción por convección mientras la barra para rostizar gira su pollo o asado. Mantiene sus alimentos crujientes por fuera, jugosos por dentro y cocinados uniformemente.	<ul style="list-style-type: none"> • Se calienta con los elementos de calentamiento superiores e inferiores. • Utiliza el accesorio de barra para rostizar en la posición de ranura 3. • El ventilador para freír con aire se puede apagar. 	
Cocción lenta	Cocina los alimentos a una temperatura baja con tiempos de cocción prolongados. Cocina en una olla tapada (olla de hierro fundido) para mantener adentro la humedad. Ideal para convertir cortes de carnes duros en comidas de carne tierna.	<ul style="list-style-type: none"> • Se calienta con los elementos de calentamiento superiores e inferiores. • Utiliza la parrilla para pizza (para sostener ollas de cocción) en la posición 6. • El ventilador para freír con aire se puede apagar. 	
Asado	Cocina piezas de carne o pollo más grandes de manera uniforme por todos los lados.	<ul style="list-style-type: none"> • Se calienta con los elementos de calentamiento superiores e inferiores. • Utiliza la parrilla para pizza (para sostener ollas de cocción) y la bandeja para hornear en la posición 5. • El ventilador para freír con aire se puede apagar. 	
Deshidratar	Cocina por convección a temperatura baja, permitiendo preservar muchos tipos de alimentos. Ideal para frutas secas, vegetales y carnes (carne seca).	<ul style="list-style-type: none"> • Se calienta con los elementos de calentamiento superiores. • Utiliza la bandeja para freír en las posiciones 1, 4 y 5 (puede comprarse bandejas para freír adicionales para utilizar las tres posiciones a la vez). • El ventilador para freír está siempre encendido. 	

 **NOTA:** Este símbolo representa el elemento de calentamiento en uso.

Información Predeterminada

Función	Descripción	Información	Elemento de calentamiento utilizado
Recalentar	Calienta alimentos preparados sin sellarlos.	<ul style="list-style-type: none">• Se calienta con los elementos de calentamiento superiores e inferiores.• Utiliza la parrilla para pizza en la posición 5.• El ventilador para freír se puede encender.	
Mantener caliente	Utilice para mantener los alimentos a una temperatura segura de 160° F / 71° C.	<ul style="list-style-type: none">• Se calienta con los elementos de calentamiento superiores e inferiores.• Utiliza la parrilla para pizza, bandeja para freír o bandeja para hornear (opcional) en la posición 5.• No se utiliza el ventilador para freír.	

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 estable, horizontal, nivelada y resistente al calor. No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor. Asegúrese de que el aparato se utilice en un área con buena circulación de aire y alejados de superficies calientes y materiales combustibles. No lo coloque sobre una estufa.
5. Antes de cocinar los alimentos, precaliente el aparato durante unos pocos minutos para permitir que se queme la capa protectora de aceite del fabricante. Limpie el aparato con agua caliente jabonosa y un paño después de este ciclo de quemado.
6. Coloque la bandeja de goteo dentro del aparato.

Instrucciones

1. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada, estable y resistente al calor. Asegúrese de que el aparato se utilice en un área con buena circulación de aire y alejado de superficies calientes u otros electrodomésticos y materiales combustibles.
2. Asegúrese de que su aparato esté enchufado a un tomacorriente independiente.
3. Elija el accesorio de cocción para su receta.
4. Coloque los alimentos a cocinar dentro del aparato y cierre la puerta.
5. Seleccione la función de cocción predeterminada, utilizando la perilla de selección de programas.
6. Una vez elegida la función, puede ajustar la temperatura, presionando la perilla de temperatura/oscuridad (marcada "TEMP") y el tiempo, presionando la perilla de control de tiempo/rebanadas (marcada "TIME").
NOTA: cuando tueste pan o un bagel, usted controla la claridad u oscuridad, ajustando las mismas perillas.
7. Presione el botón Start/Pause (iniciar/pausar) para iniciar el ciclo de cocción.

NOTA: Cuando el proceso de cocción termine y el tiempo de cocción ha terminado, el aparato emitirá un bip por varias veces.

PRECAUCIÓN: Todas las superficies interiores y exteriores estarán extremadamente calientes. Para evitar una lesión, utilice guantes de horno. Espere un mínimo de tiempo de 30 minutos para que el aparato se enfríe antes de intentar limpiarlo o guardarlo.

Instrucciones de Uso

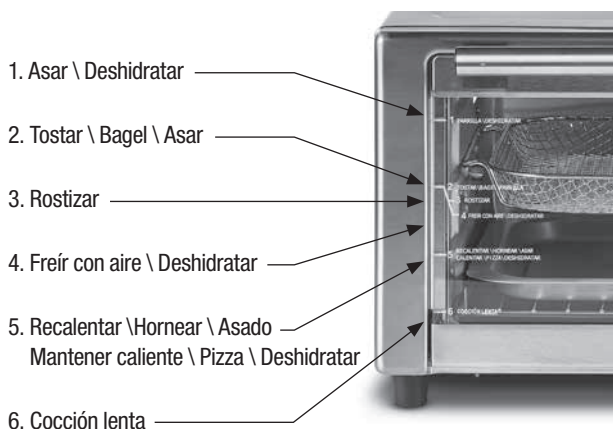
Consejos

- Los alimentos más pequeños generalmente requieren un tiempo de cocción un poco más corto que los más grandes.
- Voltrear o rotar los alimentos a mitad del ciclo de cocción asegura que los alimentos se fríen uniformemente.
- Se sugiere rociar un poco de aceite vegetal sobre papas frescas para obtener un resultado más crujiente. Al añadir aceite, añada solo un poquito, justo antes de cocinar.
- Los bocadillos que normalmente se cocinan en el horno también se pueden cocinar en la freidora de aire PowerXL Power Airfryer 360.
- Utilice masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de cocción más corto que la masa casera.
- Coloque alimentos frágiles o rellenos en un recipiente para horno o un molde en el aparato. También se sugiere un molde o recipiente para horno para hornear una torta o quiche.
- Se puede colocar una bandeja para hornear o un recipiente para horno sobre la parrilla dentro del aparato cuando se cocinan alimentos, tales como tortas o quiches. También se recomienda utilizar una bandeja para horno o un molde para horno para cocinar alimentos delicados o rellenos.
- Puede utilizar el aparato para recalentar alimentos. Simplemente ajuste la temperatura y el tiempo de acuerdo a lo caliente que desea sus alimentos.

Posiciones ajustables para la bandeja

La bandeja para freír y la parrilla para pizza pueden insertarse en cualquiera de las cuatro posiciones entre los elementos de calentamiento y la unidad.

IMPORTANTE: La bandeja de goteo debe mantenerse siempre debajo de los elementos de calentamiento cuando cocina los alimentos.



Limpieza y Almacenamiento

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso. Retire el cable de alimentación del tomacorriente y asegúrese de que el aparato esté completamente frío antes de limpiarlo.

1. Limpie la superficie exterior del aparato con un paño húmedo y detergente suave.
2. Para limpiar la puerta, restriegue suavemente ambos lados con agua caliente, jabonosa y un paño húmedo. NO remoje ni sumerja el aparato en agua ni lave en el lavaplatos.
3. Limpie el interior del aparato con agua caliente, un detergente suave y una esponja no abrasiva. No restriegue los serpentines de calentamiento ya que son frágiles y se puede romper. Luego, enjuague bien el aparato con un paño húmedo y limpio. No deje agua estancada dentro del aparato.
4. Si es necesario, elimine los residuos de alimentos no deseados con un cepillo de limpieza no abrasivo.
5. Los alimentos pegados en los accesorios deben dejarse remojados en agua caliente, jabonosa para despegarlos con facilidad. Se recomienda lavar a mano.

Almacenamiento

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

Resolución de fallas

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no funciona	El aparato no está enchufado.	Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente.
	No se ajustó el tiempo y la temperatura de cocción para encender el aparato.	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.
	El aparato está enchufado a un tomacorriente que está conectado a otros dispositivos.	Enchufe el aparato a un tomacorriente independiente.
Los alimentos no están cocinados	El aparato está demasiado lleno.	Utilice lotes más pequeños una cocción más uniforme.
	La temperatura está muy baja.	Aumente la temperatura y continúe la cocción.
Los alimentos no están fritos uniformemente	Algunos alimentos necesitan ser volteados durante el proceso de cocción.	Revise los alimentos a mitad del proceso de cocción y voltéelos, si es necesario.
	Alimentos de diferentes tamaños se están cocinando juntos.	Cocine alimentos de tamaños similares.
Sale humo blanco del aparato	Se utilizó demasiada cantidad de aceite.	Limpié para eliminar el exceso de aceite.
	Los accesorios tienen exceso de residuos de grasa del ciclo de cocción anterior.	Limpié los componentes y el interior del aparato después de cada uso.
Las papas fritas no se han frito uniformemente	Se utilizó el tipo de papa incorrecto.	Utilice papas frescas y firmes.
	Las papas no se enjuagaron adecuadamente durante la preparación.	Utilice cortes de palitos y seque a palmadas para eliminar el exceso de almidón.
	Se está friendo demasiada cantidad de papas a la vez.	Cocine menos de 2 ½ tazas de papas a la vez.

Resolución de fallas

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Las papas no están crujientes	Las papas crudas contienen demasiada cantidad de agua.	Seque los palitos de papas adecuadamente antes de rociarles aceite.
		Corte los palitos de papas más pequeños.
		Añada un poco más de aceite.
El aparato hace humo.	La grasa o el jugo está goteando sobre el elemento de calentamiento.	El aparato necesita limpieza. Coloque la bandeja para hornear debajo de la bandeja para freír con aire o la rejilla cuando cocine alimentos con alto contenido de humedad.

NOTA: Cualquier otro servicio requerido debe realizarse por un representante de servicio autorizado. Comuníquese con servicio al cliente, usando la información que aparece en la última página de este manual.

Preguntas frecuentes

¿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 Power Airfryer 360.

¿El aparato necesita tiempo para calentarse?

El aparato cuenta con una función inteligente que lo precalentará a la temperatura seleccionada antes de que el temporizador inicie el conteo regresivo. Esta función es efectiva en todas las funciones predeterminadas, excepto en las funciones de tostar (Toast), bagel y deshidratar (Dehydrate).

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

Nunca cocine ni recaliente líquidos en el aparato.

¿Es posible detener ciclo de cocción en cualquier momento?

Puede utilizar el botón de cancelar (Cancel) para detener el ciclo de cocción en cualquier momento.

¿Es posible apagar el aparato en cualquier momento?

Sí, el aparato puede apagarse en cualquier momento, manteniendo presionado el botón de cancelar (Cancel) durante 3 segundos.

¿Puedo revisar los alimentos durante el proceso de cocción?

Puede revisar el proceso de cocción, presionando el botón de luz o presionando el botón de iniciar/pausar (Start/Pause) y luego abrir la puerta.

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

Nunca intente una reparación casera. Comuníquese con servicio al cliente y siga los procedimientos establecidos en el manual. Ignorar este procedimiento, podría anular su garantía.

PowerXL™ Power Airfryer 360

BEFORE YOU BEGIN

The **PowerXL™ Power Airfryer 360** 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.

Until now, getting the crispy, fried crunch and flavor you and your family love was impossible without deep frying in fat or oil. The **PowerXL™ Power Airfryer 360** has changed everything. Replace messy, unhealthy oil with Turbo Cyclonic Air that surrounds your food, cooking it to crispy and juicy perfection.

The **PowerXL™ Power Airfryer 360** not only cooks your favorite fried foods but also broils and bakes many other favorites, like air-fried French fries, calzones, and doughnuts. Twelve one-touch presets automatically set the ideal cooking time and temperature for your favorites, like crispy shrimp, fries, and chicken. Plus, there's even a Rotisserie preset that cooks your chicken to perfection in less time than your home oven and a Dehydrator preset that preserves fresh fruits and other food for future use. With the **PowerXL™ Power Airfryer 360**, you and your family will enjoy many years of great-tasting food and snacks.

Appliance Specifications

Model Number	Power Supply	Rated Power	Capacity	Temperature	Display
S-AFO-001-LA	120V ~60Hz	1500W	Up to 930 Internal Cubic Inches	85° F - 450° F 30° C - 232° C	LCD

Table of Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS **26**

Parts & Accessories **30**

Using the Accessories **32**

Control Panel **34**

Cooking Charts **35**

Preset Information **37**

Instructions for Use **39**

Cleaning & Storage **41**

Troubleshooting **42**

Frequently Asked Questions **43**

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

- Read all instructions before using the appliance.
- 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.
- Children must be supervised to prevent them from using the appliance as a toy.
- **ALWAYS** operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable, and noncombustible with adequate space for airflow.
- **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 the appliance in any container or small confined space while the appliance is heated or in operation.
- **DO NOT** place or use this appliance near water.
- 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** let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- **WARNING:** To reduce risk of appliance damage and personal harm, cook only using the removable containers trays, racks, etc. provided.
- The use of accessory attachments **NOT RECOMMENDED** by the appliance manufacturer may cause injuries.
- **NEVER** use outlet below counter.
- **NEVER** use with an extension cord. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- **DO NOT** use outdoors.
- **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.
- **UNPLUG** the appliance from the outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance 30 minutes to cool before attaching or removing parts.
- **DO NOT** use aerosol cooking sprays. These sprays will build up on cookware and become difficult to remove while reducing the nonstick cooking performance.
- **NEVER** immerse the main unit housing in water. If the appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug from wall outlet immediately. **DO NOT** reach into liquid if the appliance is plugged in and immersed.
- To protect against electrical shock, **DO NOT** immerse the cord or plugs, or expose the electrical components to water or other liquid.

- 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.
- 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.
- **MAKE SURE** the appliance is properly plugged into a dedicated wall outlet without any other appliances on the same outlet.
- **KEEP** the appliance and its power cord out of 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.
- Should the appliance emit black smoke, **UNPLUG IMMEDIATELY** and wait for smoking to stop before handling the appliance. Allow the appliance to cool and wipe excess oil and grease from the appliance.
- **NEVER** operate the appliance unattended.
- **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- **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 is released through the Hot Air Outlet Vent. **KEEP YOUR HANDS AND FACE** at a safe distance from the Hot Air Outlet Vent and **KEEP** the Vent clear of obstructions.
- 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.
- **NEVER** pour oil into the appliance or accessories. Fire and personal injury could result.
- **DO NOT** expose the appliance to corrosive chemicals or vapors.
- **DO NOT** use sharp utensils with the appliance. These implements can damage the appliance's protective nonstick coating.
- When cleaning the appliance interior, use **ONLY** mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- When cooking, **DO NOT** place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 5 inches of free space on the top, back, and sides and above the appliance. **DO NOT** place anything on top of the appliance.
- 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.

- This appliance is intended for normal household use only. It is **NOT INTENDED** for use in commercial or retail environments. If the PowerXL Power AirFryer 360 is used improperly or for professional or semiprofessional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and the manufacturer will not be held liable for damages. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use.
- **EXTREME CAUTION MUST BE USED** when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids or when removing accessories or disposing of hot grease. This appliance is not intended for deep-frying foods.
- **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock. Use non-metallic scrub pads.
- Oversize foods or metal utensils **MUST NOT** be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
- **EXTREME CAUTION** should be exercised when using containers constructed of material other than metal or glass.
- **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** rest anything on the door while it is open.
- **DO NOT** leave the door open for an extended period.
- **ALWAYS** ensure that nothing is protruding out of the appliance before closing the door.
- **ALWAYS** close the door gently; **NEVER** slam the door closed. **ALWAYS** hold the handle of the door when opening and closing the door.
- 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.
- To shut off this appliance you will need to unplug it from the electrical outlet.
- The appliance **MUST** be operated with the Drip Tray in place, and the Drip Tray **MUST** be cleaned if it becomes more than half full.
- **NEVER** operate your PowerXL Power AirFryer 360 with the door open.
- **NEVER** put the Baking Pan (or any other accessory) directly on the top of the lower heating elements.
- 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.
- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.
This product is 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.

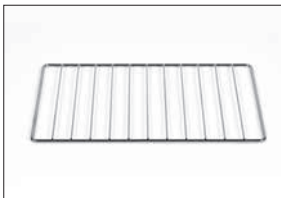
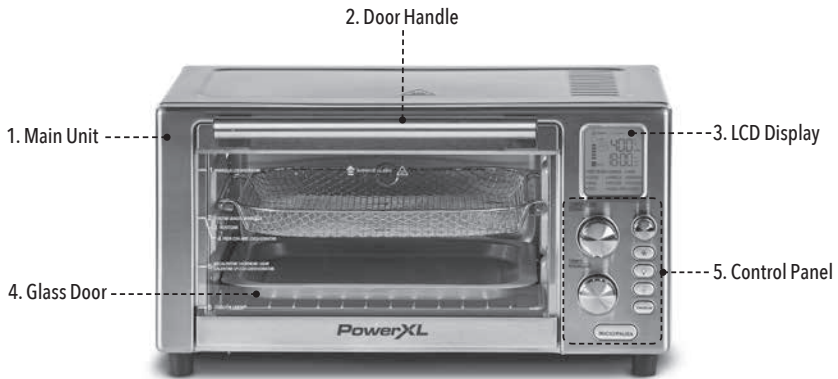
ELECTRICAL CORD

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Extension cords may be used if care is exercised in their use.
3. If a long detachable extension cord is used:
 - a) The marked electrical rating of the power cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
 - c) 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.

Note: This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cord set (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, the appliance shall be replaced.

For Mexico market only: If the line cord and plug is damaged it must be replaced by the warranty department listed in the manual.

Parts & Accessories



Product may vary slightly from what is illustrated.

Parts & Accessories

- 1. MAIN UNIT:** Features sturdy stainless steel construction throughout. Cleans easily with a damp sponge or cloth and a mild detergent. Avoid harsh, abrasive cleaners. **NEVER** submerge this appliance in water or liquids of any kind.
- 2. DOOR HANDLE:** Remains cool during cooking. Always use the handle and avoid touching the Glass Door. The Door may become very hot during the cooking process and can cause injury.
- 3. LCD DISPLAY:** Used for selecting, adjusting programming, or monitoring cooking programs.
 - Illuminated BLUE when in selection or standby mode.
 - Illuminated ORANGE indicates when program is actively operating.
- 4. GLASS DOOR:** Sturdy, durable tempered glass keeps heat in and helps assure even heat distribution to food. **NEVER** cook with this door in the open position.
- 5. CONTROL PANEL:** Contains the Control Buttons and Knobs (see "Control Panel" section).
- 6. CRISPER TRAY:** Use for cooking oil-free fried foods and broiling. Quantity may vary.
- 7. PIZZA RACK:** Use for toasting breads, bagels, and pizzas; baking; grilling; and roasting. Quantity may vary.
- 8. BAKING PAN (OPTIONAL):** Use for baking and reheating various foods. Deeper oven-safe pans and dishes may be used in the PowerXL Power AirFryer 360.
CAUTION: When baking or cooking with baking pans and dishes, always place them on a rack. Never cook anything directly on the heating elements.
- 9. DRIP TRAY:** Place in the bottom of the Unit just below the heating elements. Never use this Unit without the Drip Tray. The Drip Tray may become full when cooking large or juicy foods. When the Drip Tray becomes more than half full, empty it. **To empty the Drip Tray while cooking:** While wearing oven mitts, open the door and slowly slide the Drip Tray out of the Unit. Empty the Drip Tray and return it to the Unit. Close the door to finish the cooking cycle.
- 10. ROTISSERIE SPIT:** Used for cooking whole chickens and roasts of all types.
- 11. ROTISSERIE STAND (OPTIONAL):** Use for placing the Rotisserie Spit when removing hot food from the Unit. Using hand protection to avoid burns from hot food, carefully seat the Spit into the Stand, allowing the food to stand upright.

WARNING: The rotisserie parts and other metal components of this unit are sharp and will get extremely hot during use. Great care should be taken to avoid personal injury. Wear protective oven mitts or gloves.

Using the Accessories

Weight Capacity of Accessories

Accessory	Function	Weight Limit
Pizza Rack	Varies	12 lb(5443 g)
Crisper Tray	Air Fryer	10 lb(4536 g)
Rotisserie Spit	Rotisserie	4 lb(1814 g)

Using the Pizza Rack

1. Insert the Drip Tray below the bottom heating elements at the very bottom of the unit (Fig. A).
2. Use the markings on the door to choose the shelf position recommended for your recipe. Insert the Pizza Rack into the desired slot (Fig. B) and then place your food on the Pizza Rack.



Fig. A



Fig. B

Using the Baking Pan

1. Insert the Drip Tray below the bottom heating elements at the very bottom of the Unit (Fig. A).
2. Use the markings on the door to choose the shelf position recommended for your recipe. Insert the Pizza Rack into the desired slot (Fig. B).
3. Place the Baking Pan on the Pizza Rack (Fig. C) and then place your food on the Baking Pan.



Fig. C

Using the Accessories

Using the Crisper Tray

1. Insert the Drip Tray below the bottom heating elements at the very bottom of the appliance (Fig. A).
2. Use the markings on the door to choose the shelf position recommend for your recipe. Place food on the Crisper Tray and then insert the Crisper Tray into the desired slot (Fig. D).

NOTE: When using the Crisper Tray or Pizza Rack to cook food with a higher moisture content, use the Baking Pan below the Tray or Rack to catch any dripping juices.



Fig. D

Using the Rotisserie Spit

1. Insert the Drip Tray below the bottom heating elements at the very bottom of the unit (Fig. A).
2. With the Forks removed, force the Rotisserie Spit through the center of the food lengthwise.
3. Slide the Forks (1) onto each side of the Spit and secure them in place by tightening the two Set Screws (2). **NOTE:** To support the food on the Rotisserie Spit better, insert the Rotisserie Forks into the food at different angles (Fig. E).
4. Hold the assembled Rotisserie Spit at a slight angle with the right side higher than the left side and insert the left side of the Spit into the Rotisserie connection inside the unit (Fig. F).
5. With the left side securely in place, lower the right side of the Spit into the Rotisserie connection on the right side of the unit (Fig. G).
6. To remove cooked food, insert a large fork into the food, twist left, and raise to remove the Spit from the left slot and then remove the food from unit with slight lifting motion. Transfer the food to a carving board or serving plate.

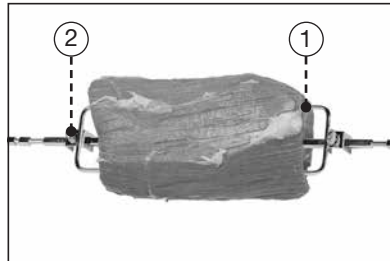


Fig. E

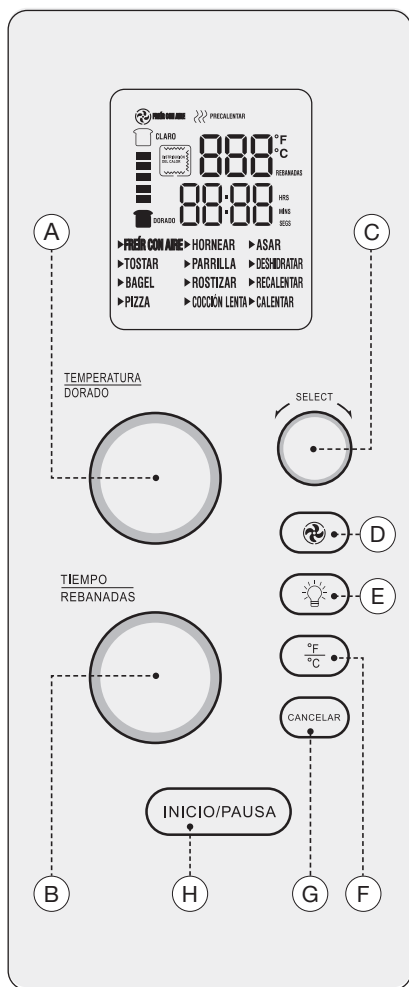


Fig. F




Fig. G


Control Panel




LCD Panel

 Air Fry Fan Indicator: Indicates when Air Fry Fan is on.

 Preheat Indicator: Blinks until the set cooking temperature is reached.

 Heating Element Indicator: Indicates which heating elements are active.

 Toast/Bagel Darkness Indicator: Indicates the desired level of lightness or darkness of toast or bagels.

- A. TEMPERATURE/DARKNESS CONTROL KNOB:** Allows you to override preset temperatures. Also controls the desired darkness during Toast or Bagel Mode. Temperature can be adjusted at any time during the cooking cycle.
- B. TIME/SLICES CONTROL KNOB:** Allows you to override preset times. Also controls the setting to select the number of slices being toasted during Toast or Bagel Mode. Time can be adjusted at any time during the cooking cycle.
- C. PROGRAM SELECTION KNOB:** Use to scroll through choices when selecting a preset mode.
- D. AIR FRY BUTTON:** Air fry-style cooking with the push of a button for all your oil-free fried snacks and main dishes. The Fan can be activated by pressing this button for the following presets: Air Fry, Pizza, Bake, Rotisserie, Slow Cook, Roast, Dehydrate, and Reheat.
- E. LIGHT BUTTON:** May be selected at any time during the cooking process to light the unit's interior.
- F. FAHRENHEIT/CELSIUS BUTTON:** You may choose your preferred method to measure cooking temperature.
- G. CANCEL BUTTON:** You may select this button at any time to cancel the cooking process. **Hold the Cancel Button for 3 seconds to power off the unit (the LCD Panel will read "OFF").**
- H. START/PAUSE BUTTON:** Press to begin or pause the cooking process at any time.

Cooking Charts

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/74° C for all poultry; 160° F/71° C for ground beef, lamb, and pork; and 145° F/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 Temperature*
Beef & Veal	Ground	160° F (71° C)
	Steaks, roasts: medium	145° F (63° C)
	Steaks, roasts: rare	125° F (52° C)
Chicken & Turkey	Breasts	165° F (74° C)
	Ground, stuffed	165° F (74° C)
	Whole bird, legs, thighs, wings	165° F (74° C)
Fish & Shellfish	Any type	145° F (63° C)
Lamb	Ground	160° F (71° C)
	Steaks, roasts: medium	140° F (60° C)
	Steaks, roasts: rare	130° F (55° C)
Pork	Chops, ground, ribs, roasts	160° F (71° C)
	Fully cooked ham	140° F (60° C)

Cooking Charts


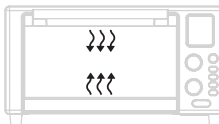




Preset Mode Chart

The time and temperature on the chart below refer the basic default settings. As you become familiar with the appliance, you will be able to make minor adjustments to suit your taste.

MEMORY: The appliance has a memory feature that will keep your last program setting used. To reset this feature, unplug the appliance, wait 1 minute and power the appliance back on.

Preset	Preheat	Temperature/# of Slices	Temperature Range	Default Time	Time Range
Airfry	Yes	400° F/204° C	120-400° F 49-205° C	18 mins.	1 - 45 mins.
Toast	N/A	4 Slices	Light-Dark	4 mins. 40 secs.	N/A
Bagel	N/A	4 Slices	Light-Dark	4 mins. 40 secs.	N/A
Pizza	Yes	375° F/190° C	120-450° F 49-232° C	20 mins.	1 - 60 mins.
Bake	Yes	325° F/165° C	120-450° F 49-232° C	30 mins.	1 min. - 4 hrs.
Broil	Yes	400° F/204° C	Low: 300° F/149° C High: 400° F/204° C	10 mins.	1 - 20 mins.
Rotisserie	Yes	375° F/191° C	120-450° F 49-232° C	30 mins.	1 min. - 2 hrs.
Slow Cook	Yes	225° F/107° C	225° F/250° F/275° F 107° C/121° C/135° C	4 hrs.	2 - 10 hrs.
Roast	Yes	350° F/177° C	120-450° F 49-232° C	1 hr.	1 min. - 4 hrs.
Dehydrate	No	120° F/49° C	85-175° F 29-79° C	6 hrs.	30 mins. - 72 hrs.
Reheat	No	320° F/160° C	120-450° F 49-232° C	15 mins.	1 min. - 2 hrs.
Warm	No	160° F/71° C	Not adjustable	1 hr.	1 min. - 4 hrs.

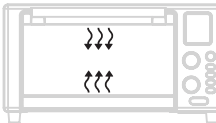
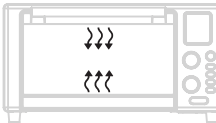




Preset Information

Mode	Description	Info	Heating Element Used
AirFry	High-speed convection cooking used to replace deep frying. Great for cooking breaded items using super-heated air with little to no oil.	<ul style="list-style-type: none"> • Heats from the side heating element. • Uses the Crisper Tray in Position 4. • The Air Frying Fan is always on. 	
Toast	Used to brown and crisp bread on both sides. Great for sliced loaves or English muffins.	<ul style="list-style-type: none"> • Heats from the top and bottom heating elements. • Uses the Pizza Rack in Position 2. • Select the darkness of the toast on a scale of 1-5. Select the amount of toast with Time/Slices Control Knob. Toasts 1-6 slices of loaf bread at once. • The Air Frying Fan is not used. 	
Bagel	Used to brown and crisp thicker bread on both sides. Great for toasting bagels, rolls, and frozen waffles.	<ul style="list-style-type: none"> • Heats from the top and bottom heating elements. • Uses the Pizza Rack in Position 2. • Select the darkness of the toast on a scale of 1-5. Select the number of bagels with Time/Slices Control Knob. Toasts 1-6 slices at once. • The Air Frying Fan is not used. 	
Pizza	Perfect for cooking homemade or frozen pizza. Crisps the dough while melting the cheese from the top.	<ul style="list-style-type: none"> • Heats from the top and bottom heating elements. • Uses the Pizza Rack in Position 5. • The Air Frying Fan can be turned on. 	
Bake	Cook perfect pastries with convection cooking. Cook cakes, pies, cookies, or any other baked goods.	<ul style="list-style-type: none"> • Heats from the top and bottom heating elements. • Uses the Pizza Rack in Position 5. You can also add a baking tray (muffin tray, loaf pan) if desired. • The Air Frying Fan can be turned off. 	
Broil	Melts cheese on burgers or cooked items, sears small cuts of meat, and cooks open-faced sandwiches.	<ul style="list-style-type: none"> • Heats from the top heating element. • Uses the Pizza Rack and/or the Baking Pan in Positions 1 and 2 (the Rack/Pan should be close to the top heating element for best results). • The Air Frying Fan is not used. 	



NOTE: This symbol represents the heating element in use.

Preset Information

Mode	Description	Info	Heating Element Used
Rotisserie	Heats food from the top and bottom with convection-style cooking while the Rotisserie Spit rotates your chicken or roast. Keeps your food crispy on the outside, juicy on the inside, and evenly cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Heats from the top and bottom heating elements. • Uses the Rotisserie Spit accessory in the Rotisserie slot in Position 3. • The Air Frying Fan can be turned off. 	
Slow Cook	Cooks food at a low temperature with long cooking times. Cook in a covered vessel (Dutch oven) to keep moisture in. Great for turning tough cut of meat into tender meals.	<ul style="list-style-type: none"> • Heats from the top and bottom heating elements. • Uses the Pizza Rack (to support cooking vessels) in Position 6. • The Air Frying Fan can be turned on. 	
Roast	Cooks larger pieces of meat or poultry evenly on all sides.	<ul style="list-style-type: none"> • Heats from the top and bottom heating elements. • Uses the Pizza Rack (to support cooking vessels) and Bake Pan (optional) in Position 5. • The Air Frying Fan can be turned on. 	
Dehydrate	Cooks food convection style on low heat, allowing many types of food to be preserved. Great for drying fruit, vegetables and meats (beef jerky).	<ul style="list-style-type: none"> • Heats from the top heating element. • Uses the Crisper Tray in Positions 1, 4, and 5 (additional Crisper Trays can be purchased to use all three positions at once). • The Air Frying Fan is always on. 	
Reheat	Used to heat prepared meals without searing.	<ul style="list-style-type: none"> • Heats from the top and bottom heating elements. • Uses the Pizza Rack in Position 5. • The Air Frying Fan can be turned on. 	
Warm	Use to hold food at a safe temperature (160° F / 71° C) for a period of time.	<ul style="list-style-type: none"> • Heats from the top and bottom heating elements. • Uses the Pizza Rack, Crisper Tray, or Bake Pan (optional) in Position 5. • The Air Frying Fan is not used. 	

Instructions for Use

Before First Use

1. Read all material, warning stickers, and labels.
2. Remove all packing materials, labels, and stickers.
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 the appliance on a stable, horizontal, and level surface. Do not place the appliance on a surface that is not heat resistant. Ensure that the appliance is used in an area with good air circulation and away from hot surfaces and any combustible materials. Do not place on a stove top.
5. Before cooking food, preheat the appliance for a few minutes to allow the manufacturer's protective coating of oil to burn off. Wipe the appliance with warm, soapy water and a washcloth after this burn-in cycle.
6. Place the Drip Tray into the appliance.

Instructions

1. Place the appliance on a stable, level, horizontal, and heat-resistant surface. Ensure that the appliance is used in an area with good air circulation and away from hot surfaces, other objects or appliances and any combustible materials.
2. Ensure that the appliance is plugged into a dedicated power outlet.
3. Select the cooking accessory for your recipe.
4. Place food to be cooked in appliance and close the door.
5. Select a preset mode by turning the Program Selection Knob.
6. After choosing the function you need, you can adjust the temperature by pressing the Temperature/Darkness Knob (marked "TEMP") and the time by pressing the Time/Slices Control Knob (marked "TIME").
NOTE: When toasting bread or a bagel, you control the lightness or darkness by adjusting the same knobs.
7. Press the Start/Stop Button to begin cooking cycle.

NOTE: When the cooking process is complete and the cooking time has elapsed, the appliance will beep several times.

CAUTION: All surfaces inside and outside of the appliance will be extremely hot. To avoid injury, wear oven mitts. Allow at least 30 minutes for the appliance to cool before attempting cleaning or storing.

Instructions for Use

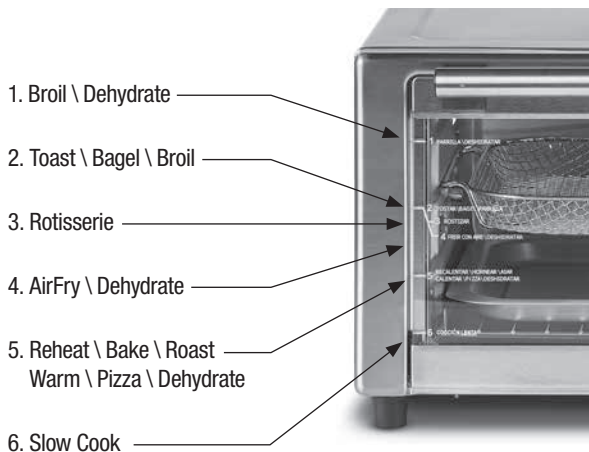
Tips

- Foods that are smaller in size usually require a slightly shorter cooking time than larger ones.
- Flipping or turning food halfway through the cooking process ensures that the food is evenly cooked.
- Misting a bit of vegetable oil on fresh potatoes is suggested for a crispier result. When adding a little oil, do so just before cooking.
- Snacks normally cooked in an oven can also be cooked in the PowerXL Power AirFryer 360.
- Use premade dough to prepare filled snacks quickly and easily. Premade dough also requires a shorter cooking time than homemade dough.
- Place fragile or filled foods in a baking tin or oven dish in the appliance. A baking tin or oven dish is also suggested when baking a cake or quiche.
- A baking tin or oven dish can be placed on rack inside the appliance when cooking foods such as cakes or quiches. Using a tin or dish is also recommended when cooking fragile or filled foods.
- You can use the appliance to reheat foods. Simply set the temperature and time to however warm you want your food.

Adjustable Tray Positions

The Crisper Tray and Pizza Rack can be inserted into any of the four positions between the heat elements in the Unit.

IMPORTANT: The Drip Tray must be kept below the heating elements in the appliance at all times when cooking food.



Cleaning & Storage

Cleaning

Clean the appliance after each use. Remove the power cord from the wall outlet and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.

1. Wipe the outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent.
2. To clean the door, gently scrub both sides with warm, soapy water and a damp cloth. Do not soak or submerge the appliance in water or wash in the dishwasher.
3. Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent, and a nonabrasive sponge. Do not scrub the heating coils because they are fragile and may break. Then, rinse the appliance thoroughly with a clean, damp cloth. Do not leave standing water inside the appliance.
4. If necessary, remove unwanted food residue with a nonabrasive cleaning brush.
5. Caked-on food on accessories should be soaked in warm, soapy water to remove the food easily. Hand-washing is recommended.

Storage

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

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Your appliance is not working correctly.	The appliance is not plugged in.	Plug power cord into wall outlet.
	The appliance has not been turned on by setting the preparation time and temperature.	Set the temperature and time.
	The appliance is plugged into an outlet that is shared with other devices.	Plug the appliance into a dedicated power outlet.
Food is not cooked	The appliance is overloaded.	Use smaller batches for more even cooking.
	The temperature is set too low.	Raise temperature and continue cooking.
Food is not fried evenly	Some foods need to be turned during the cooking process.	Check halfway through process and turn food if needed.
	Foods of different sizes are being cooked together.	Cook similar-sized foods together.
White smoke coming from appliance	Too much oil is being used.	Wipe down to remove excess oil.
	Accessories have excess grease residue from previous cooking.	Clean the components and appliance interior after each use.
French fries are not fried evenly	Wrong type of potato being used.	Use fresh, firm potatoes.
	Potatoes not blanched properly during preparation.	Use cut sticks and pat dry to remove excess starch.
	Too many fries are being cooked at once.	Cook less than 2 1/2 cups of fries at a time.
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.
The appliance is smoking	Grease or juice is dripping onto the heating element.	The appliance needs to be cleaned. Place the Baking Pan below the Crisper Tray or Pizza Rack when cooking food with a high moisture content.

NOTE: Any other servicing should be performed by an authorized service representative. Contact customer service using the information on the back of this manual.

Frequently Asked Questions

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

You can prepare a variety of dishes, including steaks, chops, burgers, and baked goods. See the PowerXL Power AirFryer 360 Recipe Guide.

Does the unit need time to heat up?

The appliance has a smart feature that will preheat the appliance to the set temperature before the timer begins counting down. This feature takes effect with all preprogrammed settings except Toast, Bagel, and Dehydrate.

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

Never cook or reheat liquids in the appliance.

Is it possible to stop the cooking cycle at any time?

You can use the Cancel Button to stop the cooking cycle.

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

Yes, the appliance can be shut off at any time by holding down the Cancel Button for 3 seconds.

Can I check the food during the cooking process?

You can check the cooking process by pressing the Light Button or pressing the Start/Pause Button and then opening the door.

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

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

PowerXL™

HORNO Y FREIDORA DE AIRE POWER 360 POWER AIRFRYER 360



Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

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

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

© 2023 Empower Brands, LLC. Todos los derechos reservados / All rights reserved.

Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562.

02/2023 29391

Fabricado en China.

Made in China.

T22-9003237-A

S/E