

# **PowerXL™**

## **12-EN-1**

### **FREIDORA DE AIRE Y PARRILLA**

### **GRILL AIR FRYER COMBO 12-IN-1**



**MFC-AF-6C-LA**  
**MFC-AF-6C-CL**  
**MFC-AF-6-AR**

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

# PowerXL™ 12-EN-1

## FREIDORA DE AIRE Y PARRILLA

### ANTES DE EMPEZAR

La **PowerXL 12 en 1 Freidora de Aire y Parrilla** combo freidora de aire y parrilla le proporcionará muchos años de deliciosas comidas familiares y recuerdos alrededor de la mesa. Pero antes de comenzar, es muy importante que lea este manual completo, asegurándose de estar totalmente familiarizado con el funcionamiento y las precauciones de este aparato.

### Especificaciones

| Número de modelo | Alimentación eléctrica | Potencia nominal | Capacidad | Temperatura    | Monitor |
|------------------|------------------------|------------------|-----------|----------------|---------|
| MFC-AF-6C-LA     | 120V~ 60Hz             | 1550W            | 5.7L      | 38° C – 260° C | LED     |
| MFC-AF-6C-CL     | 220V~ 50/60Hz          | 1450W            | 5.7L      | 38° C – 200° C | LED     |
| MFC-AF-6-AR      | 220V~ 50/60Hz          | 1450W            | 5.7L      | 38° C – 200° C | LED     |

# Tabla de contenidos

---

|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| <b><i>INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD</i></b> | <b>4</b>  |
| <b><i>Piezas y Accesorios</i></b>                    | <b>10</b> |
| <b><i>Uso del panel de control digital</i></b>       | <b>12</b> |
| <b><i>Explicación de los modos de cocción</i></b>    | <b>13</b> |
| <b><i>Instrucciones de uso</i></b>                   | <b>14</b> |
| <b><i>Pautas y Consejos de Cocina</i></b>            | <b>17</b> |
| <b><i>Limpieza y Almacenamiento</i></b>              | <b>24</b> |
| <b><i>Resolución de fallas</i></b>                   | <b>26</b> |
| <b><i>Preguntas frecuentes</i></b>                   | <b>27</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 detenidamente para evitar lesiones.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- **SIEMPRE COLOQUE LA UNIDAD EN UNA SUPERFICIE PLANA Y RESISTENTE AL CALOR.** Asegúrese que el aparato este en una superficie alta. **NO** opere en una superficie inestable. **NO** coloque la base del aparato sobre o cerca de un calentador de gas o eléctrico o en un horno caliente. **NO** opere el aparato en un espacio cerrado o en gabinetes colgantes. Se necesita espacio y ventilación apropiados para evitar daños a la propiedad que pueden ser causados por el vapor liberado durante el funcionamiento. **NUNCA** opere el aparato cerca de materiales inflamables, como paños de cocina, toallas de papel, cortinas o platos de papel. **NO** deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador o toque superficies calientes.
- **PRECAUCIÓN** al mover el recipiente interior durante o después del ciclo de cocción.
- Siempre manipule los recipientes interiores calientes con guantes mientras cocina. Coloque los utensilios calientes sobre superficies resistentes al calor cuando no este armados dentro la base del aparato.
- **PRECAUCIÓN SUPERFICIES CALIENTES:** Este aparato genera calor y vapor durante su uso. Para evitar lesiones, no toque las superficies calientes durante el funcionamiento. Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de lesiones personales, incendios y daños a la propiedad.
- **NO UTILICE** este aparato para cualquier otra cosa que no sea su uso previsto.
- **NUNCA LLENE EL RECIPIENTE INTERIOR** a más de dos tercios de **SU** capacidad. Muchos alimentos aumentan su volumen o burbujan mientras se cocinan y podrían hervir hasta arriba. Cocinando con la tapa evitará salpicaduras y posibles lesiones si las burbujas explotan y tocan la piel expuesta.
- El uso de accesorios no recomendados puede provocar lesiones.
- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- **NUNCA** lo enchufe en un toma corriente ubicado debajo del mostrador. El cable colgante puede representar un peligro.
- **NUNCA** cubra el puerto de liberación de vapor de la tapa o las salidas de aire en la parte posterior de la base del aparato.

- **NO** use este aparato al aire libre
- **NO OPERE** si el cable o el enchufe está dañado. Si el aparato comienza a funcionar mal durante el uso, desenchufe inmediatamente el cable de la corriente.
- **NO USE NI INTENTE REPARAR UN ELECTRODOMÉSTICO QUE NO FUNCIONA** Comuníquese con Servicio al Cliente para obtener ayuda (consulte la parte posterior del manual para obtener información de contacto).
- **DESCONECTE LA UNIDAD** del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje que el aparato se enfríe antes de colocar o quitar piezas.
- **NUNCA** sumerja la base del aparato y la tapa de la freidora en agua. Si el aparato se cae o se sumerge accidentalmente en agua, desconéctelo del tomacorriente inmediatamente. No introduzca la mano en líquidos si el aparato está enchufado. No sumerja ni enjuague cables o enchufes en agua u otros líquidos.
- Para evitar el riesgo de lesiones, reemplace solo con piezas recomendadas y autorizadas por nosotros.
- **NUNCA** deje los utensilios de cocina o la olla interior vacíos sobre un quemador caliente. Esto podría arruinar la olla interior.
- **NUNCA** deje sus utensilios de cocina desatendidos. Esto ayuda a evitar posibles lesiones a los niños o el riesgo de incendio.
- **SIEMPRE** supervise a los niños que estén cerca de los utensilios de cocina cuando estén en uso, ya que podrían producirse lesiones.
- **NO** manipule utensilios de cocina calientes sin protección para las manos, especialmente cuando utilice la olla interior dentro del horno. Use guantes de cocina porque la olla interior y los mangos estarán muy calientes.
- Tenga cuidado al usar la tapa de vidrio. Al igual que con cualquier material de vidrio utilizado para cocinar, la tapa podría romperse debido a cambios repentinos de temperatura o debido a un impacto si se cae o se golpea contra un objeto duro.
- Si la tapa de vidrio se agrieta, astilla o se daña, **DEJE DE UTILIZARLA** inmediatamente.
- **NO** intente reparar los utensilios de cocina si están dañados.
- Este producto es solo para uso doméstico. **NO ESTÁ DESTINADO** para acampar ni para uso comercial.
- **NO** use aerosoles para cocinar. Estos aerosoles se acumularán en los utensilios de cocina y serán difíciles de remover y se reducirá el rendimiento del antiadherente.
- Este aparato no está diseñado para freír profundamente los alimentos. Debe tener precaución extrema al mover el aparato cuando contenga líquidos calientes o aceite caliente.
- Utilice únicamente el recipiente y las piezas aprobadas y autorizadas para evitar daños al aparato.
- No coloque ningún alimento o líquido en la base del aparato.
- No coloque ningún objeto metálico dentro (o sobre) la base del aparato. El metal activará las almohadillas de inducción. No coloque las manos sobre el elemento de calentamiento por inducción cuando esté caliente. Retendrá el calor y le quemará.
- No toque superficies calientes. Utilice manijas o perillas.
- Riesgo de descarga eléctrica. Cocine solo en recipiente extraíble. Utilice únicamente la base con la olla interior.

- Antes de usar su nuevo aparato en cualquier superficie alta, consulte con el fabricante o instalador, para obtener recomendaciones sobre el uso de electrodomésticos sobre superficies. Algunos fabricantes e instaladores pueden recomendar proteger su superficie colocando una almohadilla caliente o un salvamanteles debajo del aparato para protegerlo del calor. Algunos fabricantes o instaladores pueden recomendar no usar sartenes calientes, ollas o aparatos eléctricos sobre las superficies. Si no está seguro, coloque un salvamanteles o una almohadilla caliente debajo del aparato antes de usarlo.
- Para desconectar, apague "off" cualquier control y luego retire el enchufe de la toma corriente.
- No se deben introducir en el aparato alimentos o utensilios / recipientes de metal de gran tamaño, ya que pueden provocar un incendio o un riesgo de descarga eléctrica.
- Puede ocurrir un incendio si el aparato está cubierto o tocando material inflamable, incluyendo cortinas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No guarde ningún artículo encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
- No limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden desprenderse de la almohadilla y tocar partes eléctricas, lo que implica un riesgo de descarga eléctrica.
- Se debe tener mucho cuidado al usar recipientes contruidos con materiales que no sean de metal o vidrio.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, plástico o similares.
- No almacene ningún material en el aparato cuando no este en uso, excepto los accesorios incluidos con el aparato.
- Presione el botón "Cancelar" para apagar el aparato.
- Nunca conecte este aparato a un interruptor de temporizador externo o sistema de control remoto separado.
- **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden provocar quemaduras graves.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- **ADVERTENCIA:** Nunca coloque el cable sobre el borde de un mostrador.
- **ADVERTENCIA:** Nunca use un tomacorriente ubicado debajo del mostrador.
- **ADVERTENCIA:** Nunca use un cable de extensión.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie horizontal nivelada, estable y no combustible.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está diseñado para su uso en entornos comerciales o minoristas.
- Si el aparato se utiliza de forma incorrecta o con fines profesionales, semi profesionales o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, la garantía dejará de ser válida y el fabricante no se hará responsable de los daños.
- Desenchufe siempre el aparato después de su uso.
- Una vez finalizado el tiempo de cocción, la cocción se detendrá y el ventilador seguirá funcionando durante 10 segundos. Para enfriar el aparato.
- Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo, limpiarlo o prepararlo.
- Si falla el sistema de control de temperatura interior, el sistema de protección contra sobrecalentamiento se activará y el aparato no funcionará. Si esto sucediera, desenchufe el aparato. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de reiniciarlo o guardarlo.

- La unidad debe operarse en un tomacorriente exclusivo. Si otros electrodomésticos están usando la toma de corriente, es posible que su nuevo electrodoméstico no funcione correctamente.
- El aparato no está diseñado para funcionar a través de un reloj automático externo o con un sistema de control remoto separado
- Este aparato cumple con todas las normas relativas a campos electromagnéticos. Si se maneja correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual del usuario, el aparato es seguro de usar según la evidencia científica disponible en la actualidad.

## **CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.**

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

Tenga en cuenta que los cambios o modificaciones de este producto no están expresamente aprobados por parte responsable del cumplimiento, podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

**FCC:** Este equipo ha sido probado y cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, de acuerdo con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias dañinas en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular.

Si este equipo causa interferencia dañina en la recepción de radio o televisión, lo cual se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Incrementar la separación entre los equipos y receptor.
- Conecte el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente de aquél al que está conectado el receptor.
- Consulte con el distribuidor o con un experto en radio / TV para ayuda técnica.

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las reglas de la FCC. El funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado.



## 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 ELECTRICO

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

# Piezas y Accesorios



**NOTA:** Desembale todo el contenido del paquete. Los contenidos varían según el modelo. Revise todo el material de empaque cuidadosamente por piezas. Remueva cualquier película protectora transparente o azul de los componentes.

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

# Piezas y Accesorios

1. **UNIDAD PRINCIPAL:** Cuenta con una sólida construcción de acero inoxidable en todas partes. Se limpia fácilmente con una esponja o paño húmedo y un detergente suave. Evite los limpiadores fuertes y abrasivos. **NUNCA** sumerja este aparato en agua o líquidos de ningún tipo.
2. **TAPA PARA FREIR CON AIRE:** Coloque la tapa para freír con aire cuando utilice los modos de cocción para freír al aire (consulte la sección "Colocación de la tapa para freír con aire").
3. **VENTILACIÓN DE ENTRADA DE AIRE**
4. **MANIJA DE LA TAPA:** Utilice siempre la manija y evite tocar la tapa. La tapa puede calentarse mucho durante el proceso de cocción y causar lesiones.
5. **PANEL DE CONTROL:** Utilice el panel de control para usar los ajustes preestablecidos de cocción y configure el tiempo y la temperatura de cocción (consulte la sección "Uso del panel de control digital").
6. **PERILLA DE CONTROL**
7. **CABLE DE ALIMENTACIÓN**
8. **VENTILACIÓN DE SALIDA DE AIRE**
9. **BOTE INTERIOR**
10. **TAPA DE VIDRIO**
11. **PARRILLA:** Puede ser usada para freír con aire el cual circula debajo de los alimentos. Se puede usar para cocinar al vapor manteniendo los alimentos sobre líquido. Puede precalentarse y usarse como parrilla para asar carnes y verduras.
12. **CUCHARÓN**
13. **TERMÓMETRO DE ALIMENTOS** (no se muestra)

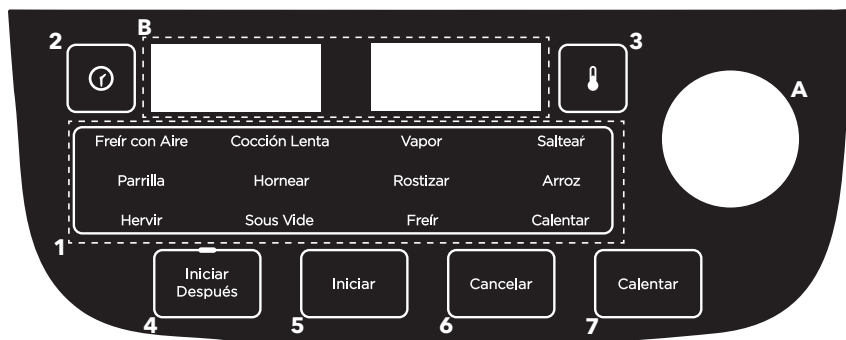


Uso de la tapa para freír con aire



Uso de la tapa de vidrio

# Uso del panel de control digital



**PARA COMENZAR:** Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente. La pantalla LED digital se iluminará y se mostrarán una serie de opciones.

- 1. Selección de un modo de cocción preestablecido:** Hay 12 modos de cocción preestablecidos disponibles: Freír con aire, Cocción lenta, Vapor, Saltear, Parrilla, Hornear, Rostizar, Arroz, Hervir, Sous Vide, Freír y Calentar.  
**Para seleccionar un modo de cocción,** gire la perilla de control (A) hacia la derecha o hacia la izquierda. El modo seleccionado iluminará la pantalla LED digital (B). Presione una vez el botón de inicio (start) y el proceso de cocción comenzará y mostrará el tiempo y la temperatura preestablecidos.
- 2. Botón del temporizador:** El tiempo de cocción se puede ajustar para algunos modos de cocción. Presione el botón del temporizador y gire la perilla de control al ajuste deseado. El tiempo se puede cambiar en cualquier momento durante el proceso de cocción.
- 3. Botón de temperatura:** La temperatura de cocción se puede ajustar para algunos modos de cocción. Presione el botón de temperatura y gire la perilla de control al ajuste deseado. La temperatura se puede cambiar en cualquier momento durante el proceso de cocción.
- 4. Temporizador de retardo:** Varias opciones tienen la función de temporizador de retardo que cocinará su comida en un momento posterior.
- 5. Botón de inicio:** Presione el botón de inicio para comenzar. También puede presionar el botón de inicio después de elegir el tiempo y la temperatura.
- 6. El botón de Cancelar:** Detendrá cualquier proceso de cocción inmediatamente.
- 7. Botón de Calentar:** La mayoría de los ajustes preestablecidos mantendrán la comida caliente hasta que esté listo para servirla. Puede ajustar el tiempo para mantener los alimentos calientes seleccionando el botón Calentar y girando la perilla de control para seleccionar el tiempo deseado.

# Explicación de los modos de cocción

| Modo de cocción preestablecido | Tapa                     | Función                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Freír con aire                 | Tapa para freír con aire | Fríe sus alimentos favoritos con aire en lugar de una gran cantidad de aceite. Funciona con alimentos como pollo, papas fritas y más. Usar la función de deshidratación preestablecida de la freidora de aire, configure la temperatura de cocción entre 38 ° C y 99 ° C. Entonces, podrá establecer un tiempo de cocción entre 1 y 10 horas.                             |
| Cocción lenta                  | Tapa de vidrio           | Cocina los alimentos a baja temperatura durante mucho tiempo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Vapor                          | Tapa de vidrio           | Se utiliza para cocinar alimentos al vapor. Una pequeña cantidad de agua comenzará a hervir para crear vapor. Mejor cuando se usa con una rejilla y la tapa de vidrio.                                                                                                                                                                                                    |
| Saltear                        | Tapa de vidrio           | Calienta la sartén para usarla como sartén para freír. 191 °C máx.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Parrilla                       | Tapa para freír con aire | Se utiliza para asar alimentos. Calienta la parrilla a la temperatura más alta.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Hornear                        | Tapa para freír con aire | Se utiliza para hornear.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Rostizar                       | Tapa para freír con aire | Se utiliza para cocinar piezas enteras de carne, pescado o vegetales haciendo circular aire caliente sobre la comida, cociéndola por todos los lados uniformemente.                                                                                                                                                                                                       |
| Arroz                          | Tapa de vidrio           | Cuando se selecciona el botón preestablecido de arroz, la pantalla mostrará un símbolo giratorio. El temporizador no hará una cuenta regresiva cuando se usa la configuración predeterminada porque el tiempo de cocción variará dependiendo de la cantidad de arroz que se esté cocinando. El aparato cambiará al modo Keep Warm cuando se complete el ciclo de cocción. |
| Hervir                         | Tapa de vidrio           | Cocina los alimentos suavemente a una temperatura baja por debajo del punto de ebullición.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sous Vide                      | Tapa de vidrio           | Cocción con agua a temperatura controlada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Freír                          | Tapa de vidrio           | Freír los alimentos con aceite. Nunca llene la sartén con más de una (1) pulgada de aceite. Configure el temporizador para la cocción deseada. Nunca use la tapa Air Fry con esta configuración.                                                                                                                                                                          |
| Calentar                       | Tapa de vidrio           | Cocina los alimentos a baja temperatura durante mucho tiempo. Se utiliza para salsas de cocción líquida lenta.                                                                                                                                                                                                                                                            |

**NOTA:** Consulte la sección “Pautas y consejos para cocinar” para obtener más información.

# Instrucciones de Uso

---

## Antes de usar por primera vez

1. Lea todo el material, stickers de advertencia y etiquetas.
2. Retire todos los materiales de embalaje, etiquetas, adhesivos y película protectora transparente o azul.
3. Lave la olla interior y la tapa de vidrio con agua tibia y jabón.  
**NOTA:** Solo la olla interior y la tapa son aptas para lavavajillas. Nunca lave ni sumerja la base del aparato en agua o en el lavavajillas.
4. Limpie el interior y el exterior de la base del aparato con un paño limpio y húmedo.
5. Antes de cocinar alimentos, precaliente el aparato durante unos minutos para permitir que se queme la capa protectora de aceite del fabricante. Limpie el aparato con agua tibia y jabón y un paño de cocina después del ciclo de quemado.

## Preparación para su uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada, horizontal y resistente al calor.
2. Seleccione o configure el modo de cocción para su receta.

## Un aparato versátil

El **PowerXL 12 en 1 Freidora de Aire y Parrilla** está diseñado para cocinar una amplia variedad de sus comidas favoritas. Los gráficos y tablas proporcionados en este manual y la guía de recetas lo ayudarán a obtener excelentes resultados. Consulte esta información para conocer los ajustes adecuados de tiempo / temperatura y las cantidades adecuadas de alimentos.

## Recomendaciones y consejos

**Utensilios de cocina adecuados:** Para prevenir rayar el revestimiento, recomendamos usar utensilios que no sean de metal. No corte alimentos en la olla con utensilios de cocina afilados, como tenedores, cuchillos, trituradoras o batidoras, que pueden rayar la superficie de cocción.

# Instrucciones de Uso

## Empezando

**NOTA:** El recipiente interior debe ser insertado en la base del aparato para comenzar un ciclo de cocción.

1. Seleccione y prepare la receta para cocinar.
2. Coloque el recipiente interior en la base como se muestra (vea la Fig. I).
3. Coloque todos los ingredientes en la olla interior.
4. Agregue la tapa si es necesario.

**NOTA:** La tapa para freír al aire se usa solo para las funciones de freír al aire, hornear y asar. Mantenga la tapa de la freidora en la posición hacia arriba o retírela y agregue la tapa de vidrio cuando use las otras funciones de cocción. La tapa de freidora de aire no se puede cerrar cuando se utilizan funciones de cocción sin freidora de aire.



FIG. I

## Colocación de la tapa para freír con aire

Coloque la tapa para freír con aire encima de la base, alineando los seis pines del arnés. El Air Fry pre establecido no funcionará a menos que el arnés esté alineado correctamente. No gire la tapa air frying para cerrar. La tapa air frying no se bloquea. La tapa para freír con aire **no se bloquea**.

**NOTA:** No tire ni incline la tapa al colocarla o retirarla. Levante o baje la tapa hacia arriba o hacia abajo para asegurarse de que el arnés está conectado a la tapa correctamente.

Nunca intente levantar el aparato con la tapa de la freidora de aire o el asa de la tapa.

# Instrucciones de Uso

---

## Paso a paso

1. Una vez que el aparato esté enchufado, sonará una vez. La pantalla se iluminará.
2. Gire la perilla de control hacia la izquierda o hacia la derecha y seleccione el modo predeterminado que desee. Se mostrará el tiempo y la temperatura predeterminados
3. Dependiendo del modo de cocción, la cuenta regresiva no comenzará hasta que se alcance la temperatura de cocción predeterminada.
4. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el aparato cambiará a Keep Warm para la mayoría de los modos de cocción.

## Configuración del Proceso de Cocción

A medida que se familiarice con el aparato, es posible que desee modificar la configuración para adaptarla a sus gustos individuales. Ajustar el tiempo y la temperatura de cocción y configurar la olla para la cocción con retardo de tiempo y los ajustes preestablecidos manuales son posibles con el

**PowerXL 12 en 1 Freidora de Aire y Parrilla.**

Consulte la sección "Pautas y consejos para cocinar".



# Pautas y Consejos de Cocina

## Tabla de modos preestablecidos

Los tiempos y temperaturas en este cuadro muestran la configuración básica predeterminada del aparato. A medida que se familiarice con el **PowerXL 12 en 1 Freidora de Aire y Parrilla**, podrá realizar pequeños ajustes para adaptarse a su gusto.

**NOTA:** Los preajustes Slow Cook, Simmer y Sous Vide a menudo requieren ajustes manuales de tiempo y temperatura.

Modelo: MFC-AF-6C-LA

| Preestablecido       | Temperatura predeterminada | Hora predeterminada | Rango de Temperatura | Intervalo de Tiempo |
|----------------------|----------------------------|---------------------|----------------------|---------------------|
| Freír con aire       | 190° C                     | 18 mins.            | 38° C – 260° C       | 1–59 mins.          |
| Cocción lenta        | 90° C                      | 4 hrs.              | 88° C – 99° C        | 1–12 hrs.           |
| Vapor                | 100° C                     | 30 mins.            | –                    | 1–59 mins.          |
| Saltear              | 175° C                     | 35 mins.            | 121° C – 190° C      | 1–59 mins.          |
| Parrilla             | 190° C                     | 30 mins.            | 121° C – 260° C      | 1–59 mins.          |
| Hornear              | 165° C                     | 35 mins.            | 121° C – 260° C      | 10 mins.–2 hrs.     |
| Roast                | 175° C                     | 45 mins.            | 121° C – 260° C      | 10 mins.–2 hrs.     |
| Arroz                | –                          | 45 mins.            | –                    | –                   |
| Hervir a Fuego Lento | 95° C                      | 30 mins.            | 88° C – 100° C       | 1 min.–2 hrs.       |
| Al Vacío             | 60° C                      | 4 hrs.              | 43° C – 90° C        | 10 mins.–12 hrs.    |
| Freír                | 190° C                     | 45 mins.            | 121° C – 190° C      | 1–59 mins.          |
| Mantener Caliente    | 70° C                      | 2 hrs.              | –                    | 1–8 hrs.            |

# Pautas y Consejos de Cocina

Modelos: MFC-AF-6C-CL, MFC-AF-6-AR

| Preestablecido       | Temperatura predeterminada | Hora predeterminada | Rango de Temperatura | Intervalo de Tiempo |
|----------------------|----------------------------|---------------------|----------------------|---------------------|
| Freír con aire       | 190° C                     | 18 mins.            | 38° C – 200° C       | 1–59 mins.          |
| Cocción lenta        | 90° C                      | 4 hrs.              | 88° C – 99° C        | 1–12 hrs.           |
| Vapor                | 100° C                     | 30 mins.            | –                    | 1–59 mins.          |
| Saltear              | 177° C                     | 35 mins.            | 121° C – 190° C      | 1–59 mins.          |
| Parrilla             | 177° C                     | 30 mins.            | 121° C – 200° C      | 1–59 mins.          |
| Hornear              | 163° C                     | 35 mins.            | 121° C – 200° C      | 10 mins.–12 hrs.    |
| Roast                | 177° C                     | 45 mins.            | 121° C – 200° C      | 10 mins.–12 hrs.    |
| Arroz                | –                          | 45 mins.            | –                    | –                   |
| Hervir a Fuego Lento | 96° C                      | 30 mins.            | 88° C – 100° C       | 1 min.–2 hrs.       |
| Al Vacío             | 60° C                      | 4 hrs.              | 43° C – 90° C        | 10 mins.–12 hrs.    |
| Freír                | 190° C                     | 45 mins.            | 121° C – 190° C      | 1–59 mins.          |
| Mantener Caliente    | 71° C                      | 2 hrs.              | –                    | 1–8 hrs.            |

# Pautas y Consejos de Cocina

## Tabla de temperatura interna de la carne

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

\* Para una máxima seguridad alimentaria, el Departamento de Agricultura de EE. UU. recomienda 74° C para todas las aves de corral; 71° C para carne molida de res, cordero y cerdo; y 63° C, con un período de reposo de 3 minutos, para todos los demás tipos de carne de res, cordero y cerdo. También revise los Estándares de Seguridad Alimentaria del USDA.

| Comida                 | Tipo                                 | Temperatura Interna* |
|------------------------|--------------------------------------|----------------------|
| Carne de Res y Ternera | Carne Molida                         | 60° C                |
|                        | Filetes, asados: medio               | 63° C                |
|                        | Filetes, asados: sellado             | 52° C                |
| Pllo y Pavo            | Pechuga                              | 74° C                |
|                        | Molido, relleno                      | 74° C                |
|                        | Ave Entera, piernas, muslos, alas    | 74° C                |
| Pescados y Mariscos    | Cualquier tipo                       | 63° C                |
| Cordero                | Cordero Molido                       | 71° C                |
|                        | Filetes, asados: medio               | 60° C                |
|                        | Filetes, asados: sellado             | 54° C                |
| Cerdo                  | Chuletas, molidas, costillas, asados | 71° C                |
|                        | Jamón completamente cocido           | 60° C                |

# Pautas y Consejos de Cocina

## Guía para freír con aire

**NOTA:** Tenga en cuenta que estas configuraciones son pautas. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para los resultados de cocción de sus ingredientes.

| ALIMENTO                        | CANTIDAD  | BATIR | TEMPERATURA | TIEMPO DE COCCIÓN<br>Rango Ajustable<br>(incrementos de 1 minuto) | COMENTARIOS                   |
|---------------------------------|-----------|-------|-------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Papa Fritas Delgadas Congelada  | 1¼ tazas  | SÍ    | 200° C      | 15–16 mins.                                                       | -                             |
| Papas Fritas Congeladas Gruesas | 1¼ tazas  | SÍ    | 200° C      | 15–20 mins.                                                       | -                             |
| Papas Fritas Caseras            | 1¼ tazas  | SÍ    | 200° C      | 10–16 mins.                                                       | Agregar ½ cucharada de aceite |
| Gajos de Patata Casera          | 1¼ tazas  | SÍ    | 180° C      | 18–22 mins.                                                       | Agregar ½ cucharada de aceite |
| Hash Browns                     | 1 taza    | SÍ    | 180° C      | 15–18 mins.                                                       | -                             |
| Filete                          | ¼–1.1 lb  |       | 180° C      | 8–12 mins.                                                        | -                             |
| Chuletas de Cerdo               | ¼–1.1 lb  |       | 180° C      | 10–14 mins.                                                       | -                             |
| Hamburguesa                     | ¼–1.1 lb  |       | 180° C      | 7–14 mins.                                                        | -                             |
| Rollo de Salchicha              | ¼–1.1 lb  |       | 200° C      | 13–15 mins.                                                       | -                             |
| Muslo de Pollo                  | ¼–1.1 lb  |       | 180° C      | 18–22 mins.                                                       | -                             |
| Pechuga de Pollo                | ¼–1.1 lb  |       | 180° C      | 10–15 mins.                                                       | -                             |
| Rollitos de Primavera           | ¼–¾ lb    | SÍ    | 200° C      | 15–20 mins.                                                       | Usar lista para horno         |
| Nuggets de Pollo Congelados     | ¼–1.1 lb  | SÍ    | 200° C      | 10–15 mins.                                                       | Usar lista para horno         |
| Palos de Pescado Congelados     | ¼–1.1 lb  |       | 200° C      | 6–10 mins.                                                        | Usar lista para horno         |
| PALos de Mozzarella             | ¼–1.1 lb  |       | 180° C      | 8–10 mins.                                                        | Usar lista para horno         |
| Pastel                          | 1 ¼ tazas |       | 160° C      | 20–25 mins.                                                       | Utilice un molde para hornear |
| Quiche                          | 1 ½ tazas |       | 180° C      | 20–22 mins.                                                       | Utilice un molde para hornear |
| Magdalenas                      | 1 ¼ tazas |       | 200° C      | 15–18 mins.                                                       | Utilice un molde para hornear |
| Bocadillos Dulces               | 1 ½ tazas |       | 160° C      | 20 mins.                                                          | Utilice un molde para hornear |

# Pautas y Consejos de Cocina

## Al vacío

### ¿Qué es al vacío?

En el método de cocción al vacío, los alimentos se sellan dentro de una bolsa de plástico sumergida en agua y se cocinan a una temperatura más baja. Al vacío permite un mayor control y resultados de cocción uniforme. El método Al vacío mantiene los alimentos en el nivel perfecto de cocción durante mucho más tiempo de lo que permitirían los métodos de cocción normales.

### ¿Cuáles son los pasos básicos?

- La comida debe estar en una bolsa de plástico sellada o en una bolsa selladora.
- Sumerja las bolsas en el baño de agua después de que el líquido haya alcanzado la temperatura deseada.
- Cocine al menos durante el tiempo mínimo requerido en su receta.
- Retire cada bolsa con cuidado del baño de agua. **NOTA:** La carne, las aves o el pescado se pueden dorar en una sartén caliente para crear una superficie crujiente inmediatamente antes de servir.

### El ciclo de cocción Al vacío

1. Con el recipiente interior en el aparato, llene la olla interior con agua. Gire la perilla de control Al vacío.
2. Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción y luego presione el botón de inicio para confirmar.
3. Cubra con la tapa de vidrio cuando se utiliza el método Al vacío.
4. El aparato emitirá un pitido una vez que el agua alcance la temperatura deseada. Agregue las bolsas selladas al agua. El temporizador comienza una vez que el aparato ha alcanzado la temperatura deseada y volverá a emitir un pitido una vez que haya expirado.



**PRECAUCIÓN:** Retire las bolsas de cocción calientes con pinzas de plástico para evitar perforaciones y quemaduras por el agua caliente. Utilice guantes de cocina.

### Consejo

Cuando utilice la función Sous Vide, el temporizador no comenzará la cuenta atrás hasta que se alcance la temperatura deseada. Alcanzar la temperatura deseada puede llevar 30 minutos o más.

# Pautas y Consejos de Cocina

## Guías al vacío

| Comida                    | Temperatura | Tiempo         | Consejo de cocina                             |
|---------------------------|-------------|----------------|-----------------------------------------------|
| Carne                     |             |                |                                               |
| Sellado                   | 52°C        | 1 hr. 15 mins. | Dorar con mantequilla en una sartén caliente  |
| Bien Sellado              | 57°C        | 1 hr. 15 mins. | Dorar con mantequilla en una sartén caliente  |
| Termino Medio             | 60°C        | 1 hr. 15 mins. | Dorar con mantequilla en una sartén caliente  |
| Tres Cuartos              | 65°C        | 1 hr. 15 mins. | Dorar con mantequilla en una sartén caliente  |
| Bien Cocido               | 71°C        | 1 hr. 15 mins. | Dorar con mantequilla en una sartén caliente  |
| Asado de Costilla (medio) | 60°C        | 6-14 hrs.      | Dorar todo, cortar en rodajas finas           |
| Cerdo                     |             |                |                                               |
| Asado                     | 68°C        | 3 hrs.         | Dorar en una sartén con mantequilla y hierbas |
| Chuletas (medianas)       | 63°C        | 1 hr.          | Dorar en una sartén con mantequilla y hierbas |
| Chuletas (bien hechas)    | 71°C        | 1 hr.          | Dorar en una sartén con mantequilla y hierbas |
| Aves                      |             |                |                                               |
| Pechuga de Pollo          | 65°C        | 1 hr.          | Dorar en una sartén con mantequilla y hierbas |
| Carne Oscura              | 74°C        | 1 hr.          | Dorar en una sartén con mantequilla y hierbas |
| Pez                       |             |                |                                               |
| Filete o bistec           | 52°C        | 45 mins.       | Dorar en una sartén con mantequilla y hierbas |
| Huevos                    |             |                |                                               |
| Huevo escalfado           | 65°C        | 1 hr.          | Servir sobre tostadas o muffins               |
| Vegetales                 |             |                |                                               |
| Lechuga                   | 82°C        | 5-20 mins.     | Mezcle con aceite de oliva, sal y nueces      |
| Raíz                      | 82°C        | 1.5-3 hrs.     | Cortar/mezclar con mantequilla y hierbas      |

# Pautas y Consejos de Cocina

---

## Arroz

1. Coloque la sartén en el aparato.
2. Agregue el agua, el arroz, la sal y el aceite.
3. Gire la perilla de control a Arroz.
4. Presione el botón de inicio para confirmar. Cubra con la tapa de vidrio.
5. La pantalla indicará "arroz" y el círculo giratorio girará durante el ciclo de cocción.

### Proporción de arroz blanco de grano largo

Combine 1 ½ tazas de agua con 1 taza de arroz; esto producirá aproximadamente 2 tazas de arroz o suficiente para 4 porciones de media taza.

### Proporción de arroz integral

Combine 2 tazas de agua con 1 taza de arroz integral; esto producirá aproximadamente 2 tazas de arroz o suficiente para 4 porciones de media taza.

## Consejos

- Los alimentos que son más pequeños generalmente requieren un tiempo de cocción un poco más corto que los alimentos más grandes.
- Revolver los alimentos de menor tamaño a la mitad del proceso de cocción asegura que todas las piezas se fríen uniformemente.
- Se sugiere agregar un poco de aceite vegetal a las papas frescas para obtener un resultado más crujiente. Cuando agregue aceite, hágalo justo antes de cocinar y agregue solo una pequeña cantidad a la papa.
- Los bocadillos normalmente cocinados en un 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 configure la temperatura y el tiempo para calentar la comida que desee.

# Pautas y Consejos de Cocina

---

## Agitar / voltear (para freír al aire)

Para garantizar una cocción uniforme, algunos alimentos deben agitarse o voltearse durante el proceso de cocción. Retire la olla interior del aparato. Agite / voltee suavemente el contenido según sea necesario y vuelva a colocarlo en el aparato para continuar cocinando.

**PRECAUCIÓN:** La olla interior estará caliente. Use un guante de cocina durante este procedimiento.

1. Coloque la olla interior sobre una superficie resistente al calor.
2. Agite los ingredientes en la olla interior.
3. Devuelva la olla interior al aparato para terminar de cocinar.

## Consejo de cocción lenta

Cuando cocine a fuego lento, el temporizador no comenzará la cuenta regresiva hasta que se alcance la temperatura deseada. Alcanzar la temperatura deseada puede tardar 30 minutos más o más.



# Limpieza y Almacenamiento

---

## Fácil mantenimiento

- Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso y deje que el aparato se enfríe antes de limpiarla.
- Cuando limpie el recipiente interno, deje que se enfríe completamente antes de lavarlo. Nunca sumerja los utensilios de cocina calientes en agua, ya que esto provocará deformaciones irreparables.
- Limpiar su recipiente interno es rápido y fácil. Después de cada uso, lávelo en agua caliente con un jabón suave o detergente para platos. Enjuague bien y seque inmediatamente con un paño de cocina suave. Si quedan partículas de comida, llene los utensilios de cocina con agua caliente y detergente líquido para platos, déjelo en remojo hasta que el agua esté tibia y use una esponja o un paño suave para eliminar las partículas de comida restantes.
- No utilice estropajos de acero o de metal. Podrían dejar rasguños gruesos.
- Lavar a mano la base del aparato. **NO** sumerja la base en agua. Para lavar a mano, limpie el interior y el exterior de la base del aparato con un paño limpio y húmedo.
- Asegúrese de que el dispositivo esté correctamente limpiado antes de guardarlo en un lugar seco.

## Apto para lavavajillas

Solo el recipiente interno y la tapa de vidrio son aptas para lavavajillas. Aunque estos componentes son aptos para lavavajillas, recomendamos limpiarlos a mano. El lavado a mano preserva la vida útil de los utensilios de cocina y ayuda a mantener su apariencia. Si limpia en el lavavajillas, siga las pautas sugeridas:

- Cargue el lavavajillas con cuidado. Otros platos y cubiertos pueden marcar la superficie de sus utensilios de cocina.
- Asegúrese de quitar la suciedad de otros platos y cubiertos. Puede ser abrasivo para el revestimiento antiadherente.
- Recomendamos utilizar un detergente sin limón.
- La limpieza regular del lavavajillas eventualmente rayará cualquier superficie.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, **NUNCA** sumerja el dispositivo o el cable de alimentación en agua u otros líquidos.
- **NO** utilice productos derivados del petróleo, que dañarán la carcasa exterior del aparato y el panel de control.
- **NO** use / almacene ningún material o sustancia inflamable, ácido o alcalino cerca del dispositivo, ya que esto puede reducir la vida útil del dispositivo y provocar deflagración (incendio) cuando el dispositivo está encendido.
- **NO** apile objetos pesados sobre el aparato. Un peso excesivo podría dañar el aparato.

# Limpieza y Almacenamiento

---

## Eliminación de residuos rebeldes

Cuando se queman alimentos en los utensilios de cocina, puede quedar un residuo negro rebelde. Si la limpieza regular no lo afloja, sumérjalo en agua caliente y 1 cucharada de detergente sin limón durante 15 minutos. Deje que el agua se entibie antes de drenar y enjuagar. Limpie con una espátula de plástico o una esponja no abrasiva para aflojar los residuos. Repita si es necesario.

# Resolución de fallas

| PROBLEMA                                   | POSIBLE CAUSA                                                                         | SOLUCIÓN                                                                                      |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no funciona                     | El aparato no está enchufado.                                                         | Enchufe el cable de alimentación en un enchufe de pared.                                      |
|                                            | No ha encendido el aparato ajustando el tiempo y la temperatura de preparación.       | Seleccione una hora y una temperatura. Presione la perilla de control y comenzará la cocción. |
|                                            | El aparato está enchufado a un tomacorriente que está conectado a otros dispositivos. | Enchufe el aparato a un tomacorriente independiente.                                          |
| La comida no se cocina                     | La olla interior está sobrecargada.                                                   | Use lotes más pequeños para freír de manera más uniforme.                                     |
|                                            | La temperatura es demasiado baja.                                                     | Sube la temperatura y sigue cocinando.                                                        |
| La comida no se fríe uniformemente         | Algunos alimentos deben agitarse durante el proceso de cocción.                       | Consulte la sección "Agitar / voltear (para freír al aire)".                                  |
| Sale humo blanco de la unidad              | Se está usando demasiado aceite.                                                      | Limpie para eliminar el exceso de aceite.                                                     |
| Las papas fritas no se fríen uniformemente | Las papas no se preparan correctamente.                                               | Consulte una receta para el tipo de papa y la preparación.                                    |
|                                            | Las papas fritas no se cortan uniformemente.                                          | Corte las papas fritas más finas o deles una nueva forma.                                     |
|                                            | Las patatas fritas están demasiado llenas.                                            | Extienda las papas fritas o cocine un lote más pequeño.                                       |
|                                            | Las patatas no se enjuagan correctamente durante la preparación.                      | Seque para quitar el exceso de almidón.                                                       |
| Las papas fritas no son crujientes         | Las patatas fritas crudas tienen demasiada agua.                                      | Seque los palitos de papa correctamente antes de rociar el aceite.                            |
|                                            |                                                                                       | Corta los palitos más pequeños.                                                               |
|                                            |                                                                                       | Agrega un poco más de aceite.                                                                 |

# Preguntas frecuentes

## ¿Puedo usar cualquier tipo de sartén para cocinar en mi PowerXL 12 en 1 Freidora de Aire y Parrilla?

No, solo use el recipiente interior que viene con el aparato.

## ¿Se calienta el aparato?

El aparato se calienta durante el uso y permanece caliente durante un tiempo después de su uso. Evite tocar el aparato con las manos desnudas durante y después de su uso. Use guantes de cocina o agarraderas cuando manipule alimentos o partes del aparato cuando estén calientes.

## Indicador de error de pantalla

NO USE NI INTENTE REPARAR UNA UNIDAD QUE FUNCIONA MAL. Comuníquese con el servicio al cliente para obtener más información.

**NOTA:** El error E6 puede deberse a muy poco líquido en la olla caliente. El aparato mostrará E6. Apague el electrodoméstico, encienda el electrodoméstico, agregue más líquido o baje la temperatura.

| Se muestra la pantalla | Causa del error                                      |
|------------------------|------------------------------------------------------|
| E1                     | Circuito abierto del sensor de temperatura inferior. |
| E2                     | Cortocircuito del sensor de temperatura inferior.    |
| E3                     | Cocción en seco debido a olla vacía.                 |
| LID                    | Tapa incorrecta.                                     |
| POT                    | Sin olla interior, debe insertar olla interior.      |
| E5                     | Cortocircuito del sensor de temperatura superior.    |
| E6                     | Sobrecalentado.                                      |
| E7                     | Circuito abierto del sensor de temperatura superior. |

# PowerXL™ Grill Air Fryer Combo 12-in-1

## BEFORE YOU BEGIN

The **PowerXL Grill Air Fryer Combo 12-in-1** 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.

## Technical Specifications

| Model Number | Power Supply  | Rated Power | Capacity | Temperature    | Display |
|--------------|---------------|-------------|----------|----------------|---------|
| MFC-AF-6C-LA | 120V~ 60Hz    | 1550W       | 5.7L     | 38° C – 260° C | LED     |
| MFC-AF-6C-CL | 220V~ 50/60Hz | 1450W       | 5.7L     | 38° C – 200° C | LED     |
| MFC-AF-6-AR  | 220V~ 50/60Hz | 1450W       | 5.7L     | 38° C – 200° C | LED     |

# Table of Contents

---

|                                               |           |
|-----------------------------------------------|-----------|
| <i><b>IMPORTANT SAFEGUARDS</b></i>            | <b>30</b> |
| <i><b>Parts &amp; Accessories</b></i>         | <b>35</b> |
| <i><b>Using The Digital Control Panel</b></i> | <b>37</b> |
| <i><b>Cooking Mode Presets Explained</b></i>  | <b>38</b> |
| <i><b>Instructions for Use</b></i>            | <b>39</b> |
| <i><b>Cooking Guidelines &amp; Tips</b></i>   | <b>42</b> |
| <i><b>Cleaning &amp; Storage</b></i>          | <b>49</b> |
| <i><b>Troubleshooting</b></i>                 | <b>50</b> |
| <i><b>Frequently Asked Questions</b></i>      | <b>51</b> |

# IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

- Read all instructions carefully to prevent injuries.
- 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 closely supervised and instructed 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 should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **ALWAYS PLACE UNIT ON A FLAT, HEAT-RESISTANT SURFACE.** Intended for counter top use only. **DO NOT** operate on an unstable surface.
- Cooking appliances should be positioned in a stable location with the handles (if any) positioned to avoid the spillage of hot liquids.
- **DO NOT** place the appliance Base on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven. **DO NOT** operate the appliance in an enclosed space or under low-hanging cabinets. Proper space and ventilation is needed to prevent property damage that may be caused by steam released during operation. **NEVER** operate the appliance near any flammable materials, such as dish towels, paper towels, curtains, or paper plates. **DO NOT** let the cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces.
- **USE CAUTION** when moving the Inner Pot during or after a cooking cycle.
- Always handle hot Inner Pots with oven mitts while cooking. Place hot cookware on heat-resistant surfaces when not seated in the appliance Base.
- **CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates heat and steam during use. To avoid injury, do not touch the hot surfaces during operation. Proper precautions must be taken to prevent the risk of personal injury, fires, and damage to property.
- **DO NOT USE** this appliance for anything other than its intended use.
- **NEVER FILL THE INNER POT** to more than two thirds capacity. Many foods increase in volume or bubble vigorously while cooking and might boil over the top. Cooking with the lid will prevent splatter and possible injury if bubbles burst and touch exposed skin.
- The use of accessory attachments not recommended by Empower Brands, LLC may cause injuries.
- A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- **NEVER** plug into an outlet located below the counter. The hanging cord may present a hazard.
- **NEVER** cover the steam release port on the Lid or the air vents on the back of the base of the appliance.
- **DO NOT** use this appliance outdoors.
- **DO NOT OPERATE** if the cord or plug are damaged. If the appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord from the power.
- **DO NOT USE OR ATTEMPT TO REPAIR A MALFUNCTIONING APPLIANCE.** Contact Customer Service for assistance (see the back of the manual for contact information).
- **UNPLUG THE UNIT** from the outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before attaching or removing parts.

- **NEVER** immerse the appliance Base and Air Fryer Lid in water. If the appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into liquid if the appliance is plugged in and immersed. Do not immerse or rinse cords or plugs in water or other liquids.
- To prevent risk of injury, replace only with authorized parts as recommended by Empower Brands, LLC.
- **NEVER** leave cookware or Inner Pot empty over a hot burner. This could ruin the Inner Pot.
- **NEVER** leave your cookware unattended. This helps to avoid potential injury to children or the risk of fire.
- **ALWAYS** supervise children who are near cookware when in use, or injury may result.
- **DO NOT** handle hot cookware without hand protection. Use care and oven mitts when cooking because the Inner Pot, its handles, and the appliance will become hot.
- Exercise caution when using the Glass Lid. As with any glassware used for cooking, the Lid could shatter due to sudden temperature changes or due to impact if it is dropped or knocked against a hard object.
- If the Glass Lid should crack, chip, or become damaged, **STOP USING** it immediately.
- **DO NOT** attempt to repair cookware if it is damaged.
- This product is for home use only. It is **NOT INTENDED** for camping or commercial use.
- **DO NOT** use aerosol cooking sprays. These sprays will build up on cookware and become difficult to remove while reducing the non-stick coating performance.
- This appliance is not intended for deep frying foods. Extreme caution must be used when moving the appliance when it contains hot liquids or hot oil.
- Only use the provided vessel and approved parts to avoid damage to the appliance.
- Do not put any food or liquid in the base of the appliance.
- Do not place any metal objects inside (or on) the base of the appliance. Metal will activate the induction pads. Do not place your hands on the induction heating element when hot. It will retain heat and burn you.
- Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
- Risk of electrical shock. Cook only in removable container. Only use the Base with the Inner Pot.
- Before using your new appliance on any countertop surface, check with your countertop manufacturer or installer for recommendations about using appliances on your surfaces. Some manufacturers and installers may recommend protecting your surface by placing a hot pad or trivet under the appliance for heat protection. Your manufacturer or installer may recommend that hot pans, pots, or electrical appliances should not be used directly on top of the countertop. If you are unsure, place a trivet or hot pad under the appliance before using it.
- To disconnect, turn any control to "off" (press the Cancel Button) and then remove the plug from the wall outlet.
- Oversized foods or metal utensils/containers must not be inserted into the appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, which involves a risk of electric shock.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of material other than metal or glass.
- Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic, and the like.



- Do not store any materials, other than accessories included with the appliance, in the appliance when not in use.
- Press the "Cancel" button to turn off the appliance.
- This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote-control system.
- The appliance must not be immersed.
- **WARNING:** Avoid spillage on the connector.
- **WARNING:** The heating element surface remains hot after use.
- **WARNING:** Spilled food can cause serious burns.
- **WARNING:** Keep the appliance and its cord away from children.
- **WARNING:** Never drape the cord over the edge of a counter.
- **WARNING:** Never use an outlet located below the counter.
- **WARNING:** Never use an extension cord.
- Always operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable, and noncombustible.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in commercial or retail environments.
- 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 the manufacturer will not be held liable for damages.
- Always unplug the appliance after use.
- When the cooking time has completed, cooking will stop and the fan will continue running for 10 secs. to cool down the appliance.
- Let the appliance cool down for approximately 30 mins. before handling, cleaning, or storing.
- 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.
- 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 this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

Please note that changes or modifications of this product is not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

**FCC:** This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.

If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

## SAFETY FEATURES

### **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



**NOTE:** Unpack all contents from the packaging. Contents vary by model. Check all packaging material carefully for parts. Please remove any clear or blue protective film on the components.

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. **AIR FRYING LID:** Attach the Air Frying Lid when using air frying cooking modes (see the "Attaching the Air Frying Lid" section).
3. **AIR INLET VENT**
4. **LID HANDLE:** Always use the handle and avoid touching the lid. The lid may become very hot during the cooking process and can cause injury.
5. **CONTROL PANEL:** Use the Control Panel to use the cooking presets and set the cooking time and temperature (see "Using the Digital Control Panel" section).
6. **CONTROL KNOB**
7. **POWER CORD**
8. **AIR OUTLET VENT**
9. **INNER POT:** Must be used at all times.
10. **GLASS LID**
11. **GRILL PLATE:** Must be placed inside the Inner Pot. Preheat the Grill Plate to grill meat and vegetables. Use during Air Frying to circulate air under the food. Use for steaming to raise food above the liquid.
12. **LADLE**
13. **FOOD THERMOMETER** (not shown)

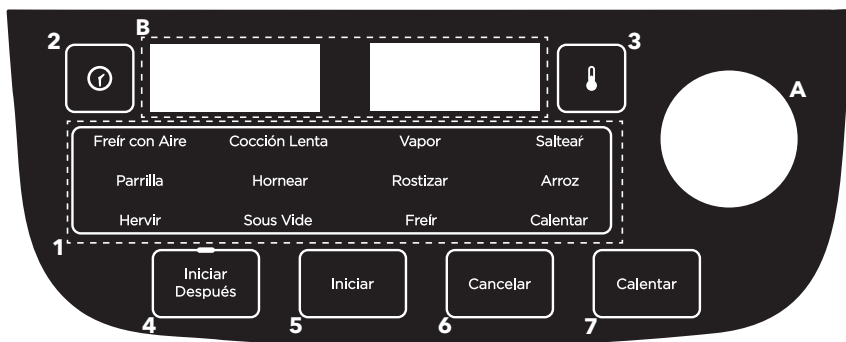


Using the Air Frying Lid



Using the Glass Lid

# Using The Digital Control Panel



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

1. **Selecting a Preset Cooking Mode:** 12 preset cooking modes are available: FREÍR CON AIRE (Air Fry), COCCIÓN LENTA (Slow Cook), VAPOR (Steam), SALTEAR (Sauté), PARRILLA (Grill), HORNEAR (Bake), ROSTIZAR (Roast), ARROZ (Rice), HERVIR (Simmer), SOUS VIDE, FREÍR (Fry), and CALENTAR (Keep Warm).  
**To select a cooking mode,** rotate the Control Knob (A) to the right or left and the presets will be illuminated on the Digital LED Display (B). Once a preset is illuminated, press the INCIAR (Start) Button to select it and the heating process will begin. The preset time and temperature will display.
2. **Timer Button:** To adjust the cooking time, press the Timer Button once and rotate the Control knob to the desired time. The time may be changed at any time during the cooking process.
3. **Temperature Button:** Press the Temperature Button and rotate the Control Knob to the desired temperature. The temperature may be changed at any time during the cooking process.
4. **INCIAR DESPUÉS (Delay) Timer:** The following presets allow use of the INCIAR DESPUÉS (Delay) Timer: COCCIÓN LENTA (Slow Cook), VAPOR (Steam), HORNEAR (Bake), ROSTIZAR (Roast), ARROZ (Rice), and HERVIR (Simmer).
5. **INCIAR (Start) Button:** Press INCIAR (Start Button) to choose a preset and begin the cooking process. You may also press the INCIAR (Start) Button after the Time and Temperature are chosen.
6. **CANCELAR (Cancel) Button:** Press to stop any cooking process immediately.
7. **CALENTAR (Keep Warm) Button:** Most presets will keep your food warm until you are ready to serve it. You may adjust the time for keeping food warm by selecting the CALENTAR (Keep Warm) Button and turning the Control Knob to select the desired time.

# Cooking Mode Presets Explained

| Cooking Mode Preset       | Lid            | Function                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Freír con aire (Air Fry)  | Air Frying Lid | Fry your favorite foods with air instead of a large amount of oil. Works with foods like chicken, fries, mozzarella sticks, and more. To use the dehydrate function under the Air Fry preset, set the cooking temperature between 38° C and 99° C. Then, you will be able to set a cooking time between 1 and 10 hours. |
| Cocción lenta (Slow Cook) | Glass Lid      | Cooks food at a low temperature for a long time.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Vapor (Steam)             | Glass Lid      | Used for steaming foods. A small amount of water will come to a boil to create steam. Best when used with a rack and the Glass Lid.                                                                                                                                                                                     |
| Saltear (Sauté)           | Glass Lid      | Heats the pan for use as a fry pan. 191° C max.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Parrilla (Grill)          | Air Frying Lid | Used for grilling foods. Heats the Grill Plate to the highest temperature.                                                                                                                                                                                                                                              |
| Hornear (Bake)            | Air Frying Lid | Used for baking.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Rostizar (Roast)          | Air Frying Lid | Used to cook whole pieces of meat, fish, or vegetables, by circulating hot air to cover the food, cooking it evenly on all sides.                                                                                                                                                                                       |
| Arroz (Rice)              | Glass Lid      | When the Rice preset is selected, the display will show a rotating symbol. The timer will not count down when using the Rice preset because the cooking time will vary depending on the quantity of rice being cooked. The appliance will switch to Keep Warm mode when the cooking cycle is complete.                  |
| Hervir (Simmer)           | Glass Lid      | Cooks food gently at a low temperature below boiling.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Sous Vide                 | Glass Lid      | Temperature-controlled water cooking.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Freír (Fry)               | Glass Lid      | Fry food with oil. Not for deep frying. Never fill the Pan with more than one (1) inch of oil. Set the timer for the desired doneness. Never use the Air Fry Lid with this setting.                                                                                                                                     |
| Calentar (Keep Warm)      | Glass Lid      | Cooks food at a low temperature for a long time. Used for sauces for slow liquid cooking.                                                                                                                                                                                                                               |

**NOTE:** See “Cooking Guidelines & Tips” section for more information.

# Instructions for Use

---

## Before First Use

1. Read all material, warning stickers, and labels.
2. Remove all packing materials, labels, stickers, and clear or blue protective film.
3. Wash the Inner Pot and Glass Lid with warm, soapy water.  
**NOTE:** Only the Inner Pot and Lid are dishwasher safe. Never wash or submerge the appliance Base in water or the dishwasher.
4. Wipe the inside and outside of the appliance Base with a clean, moist cloth.
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 the burn-in cycle.

## Preparing for Use

1. Place the appliance on a stable, level, horizontal, and heat-resistant surface.
2. Remove all packing materials, labels, stickers, and clear or blue protective film.

## A Versatile Appliance

The **PowerXL Grill Air Fryer Combo 12-in-1** is designed to cook a wide variety of your favorite foods. The charts and tables provided within this manual and the Recipe Guide will help you get great results.

Please refer to this information for proper time/temperature settings and proper food quantities.

## Recommendations & Tips

**Proper Cooking Utensils:** To prevent scratching the coating, we recommend using nonmetal utensils with your cookware. Do not cut food on the cookware using sharp utensils, such as forks, knives, mashers, or whisks, that can scratch the cooking surface.



# Instructions for Use

## Getting Started

**NOTE:** The Inner Pot must be inserted into the appliance Base to start a cooking cycle.

1. Select and prepare recipe for cooking.
2. Place the Inner Pot in the Base as shown (see **Fig. i**).
3. Place all ingredients in the Inner Pot.
4. Add Lid if necessary.

**NOTE:** The Air Frying Lid is used only for air fry, grill, bake, and roast cooking functions. Keep the air frying lid in the upward position or remove it and add the Glass Lid when using the other cooking functions. The Air Frying Lid cannot be closed when using non-air fryer cooking functions.



**FIG. i**

## Attaching the Air Frying Lid

Place the Air Frying Lid on top of the Base, aligning the six pins in the Air Frying Lid's Wire Harness with the six holes in the Base's Wire Harness. The Air Fry preset will not function unless the Wire Harnesses are aligned properly. Do not twist the Air Frying Lid to close. The Air Frying Lid **does not lock**.

**NOTE:** Do not tilt or angle the lid when placing or removing. Lift or lower the lid straight up or down to ensure that the wire harnesses in the lid and base connect properly.

Never attempt to pick up the appliance with the Air Frying Lid or lid handle.

# Instructions for Use

---

## Step By Step

1. Once the appliance is plugged in, it will beep once. The screen will light up.
2. Rotate the Control Knob left or right and select the desired Preset Mode. The preset Time and Temperature will be displayed. Press the Start Button once to select the preset and start the cooking process
3. Depending upon the cooking mode, the time countdown will not begin until predetermined cooking temperature is reached.
4. When the cooking time has elapsed, the appliance will switch to Keep Warm for most cooking modes.

## Customizing the Cooking Process

As you become more familiar with the appliance, you might want to tweak the settings to suit your individual taste. Adjusting the cooking time and temperature and setting up the cooker for Time Delay cooking and Manual Presets are all possible with the **PowerXL Grill Air Fryer Combo 12-in-1**. See the “Cooking Guidelines & Tips” section.

# Cooking Guidelines & Tips

## Preset Mode Chart

The times and temperatures on this chart show the basic default settings for the appliance. As you become familiar with the **PowerXL Grill Air Fryer Combo 12-in-1**, you will be able to make minor adjustments to suit your taste.

**NOTE:** The Slow Cook, Simmer, and Sous Vide presets often require manual time and temperature settings.

Model: MFC-AF-6C-LA

| Preset    | Default Temperature | Default Time | Temperature Range | Time Range       |
|-----------|---------------------|--------------|-------------------|------------------|
| Air Fry   | 190° C              | 18 mins.     | 38° C – 260° C    | 1–59 mins.       |
| Slow Cook | 90° C               | 4 hrs.       | 88° C – 99° C     | 1–12 hrs.        |
| Steam     | 100° C              | 30 mins.     | –                 | 1–59 mins.       |
| Sauté     | 175° C              | 35 mins.     | 121° C – 190° C   | 1–59 mins.       |
| Grill     | 190° C              | 30 mins.     | 121° C – 260° C   | 1–59 mins.       |
| Bake      | 165° C              | 35 mins.     | 121° C – 260° C   | 10 mins.–12 hrs. |
| Roast     | 175° C              | 45 mins.     | 121° C – 260° C   | 10 mins.–12 hrs. |
| Rice      | –                   | 45 mins.     | –                 | –                |
| Simmer    | 95° C               | 30 mins.     | 88° C – 100° C    | 1 min.–2 hrs.    |
| Sous Vide | 60° C               | 4 hrs.       | 43° C – 90° C     | 10 mins.–12 hrs. |
| Fry       | 190° C              | 45 mins.     | 121° C – 190° C   | 1–59 mins.       |
| Keep Warm | 70° C               | 2 hrs.       | –                 | 1–8 hrs.         |

# Cooking Guidelines & Tips

Models: MFC-AF-6C-CL, MFC-AF-6-AR

| Preset    | Default Temperature | Default Time | Temperature Range | Time Range       |
|-----------|---------------------|--------------|-------------------|------------------|
| Air Fry   | 190° C              | 18 mins.     | 38° C – 200° C    | 1–59 mins.       |
| Slow Cook | 90° C               | 4 hrs.       | 88° C – 99° C     | 1–12 hrs.        |
| Steam     | 100° C              | 30 mins.     | –                 | 1–59 mins.       |
| Sauté     | 177° C              | 35 mins.     | 121° C – 190° C   | 1–59 mins.       |
| Grill     | 177° C              | 30 mins.     | 121° C – 200° C   | 1–59 mins.       |
| Bake      | 163° C              | 35 mins.     | 121° C – 200° C   | 10 mins.–12 hrs. |
| Roast     | 177° C              | 45 mins.     | 121° C – 200° C   | 10 mins.–12 hrs. |
| Rice      | –                   | 45 mins.     | –                 | –                |
| Simmer    | 96° C               | 30 mins.     | 88° C – 100° C    | 1 min.–2 hrs.    |
| Sous Vide | 60° C               | 4 hrs.       | 43° C – 90° C     | 10 mins.–12 hrs. |
| Fry       | 190° C              | 45 mins.     | 121° C – 190° C   | 1–59 mins.       |
| Keep Warm | 71° C               | 2 hrs.       | –                 | 1–8 hrs.         |

# Cooking Guidelines & Tips

## 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                          | 60° C           |
|                  | Steaks, roasts: medium          | 63° C           |
|                  | Steaks, roasts: rare            | 52° C           |
| Chicken & Turkey | Breasts                         | 74° C           |
|                  | Ground, stuffed                 | 74° C           |
|                  | Whole bird, legs, thighs, wings | 74° C           |
| Fish & Shellfish | Any type                        | 63° C           |
| Lamb             | Ground                          | 71° C           |
|                  | Steaks, roasts: medium          | 60° C           |
|                  | Steaks, roasts: rare            | 54° C           |
| Pork             | Chops, ground, ribs, roasts     | 71° C           |
|                  | Fully cooked ham                | 60° C           |

# Cooking Guidelines & Tips

## Air Frying 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              | QUANTITY | SHAKE | TEMP   | COOK TIME<br>Adjustable Range<br>(1 minute increments) | COMMENTS                 |
|------------------------|----------|-------|--------|--------------------------------------------------------|--------------------------|
| Thin Frozen Fries      | 1¼ cups  | YES   | 200° C | 15–16 mins.                                            | -                        |
| Thick Frozen Fries     | 1¼ cups  | YES   | 200° C | 15–20 mins.                                            | -                        |
| Homemade Fries         | 1¼ cups  | YES   | 200° C | 10–16 mins.                                            | Add ½ tbsp. oil          |
| Homemade Potato Wedges | 1¼ cups  | YES   | 180° C | 18–22 mins.                                            | Add ½ tbsp. oil          |
| Hash Browns            | 1 cup    | YES   | 180° C | 15–18 mins.                                            | -                        |
| Steak                  | ¼–1.1 lb |       | 180° C | 8–12 mins.                                             | -                        |
| Pork Chops             | ¼–1.1 lb |       | 180° C | 10–14 mins.                                            | -                        |
| Hamburger              | ¼–1.1 lb |       | 180° C | 7–14 mins.                                             | -                        |
| Sausage Roll           | ¼–1.1 lb |       | 200° C | 13–15 mins.                                            | -                        |
| Chicken Drumstick      | ¼–1.1 lb |       | 180° C | 18–22 mins.                                            | -                        |
| Chicken Breast         | ¼–1.1 lb |       | 180° C | 10–15 mins.                                            | -                        |
| Spring Rolls           | ¼–¾ lb   | YES   | 200° C | 15–20 mins.                                            | Use oven-ready           |
| Frozen Chicken Nuggets | ¼–1.1 lb | YES   | 200° C | 10–15 mins.                                            | Use oven-ready           |
| Frozen Fish Sticks     | ¼–1.1 lb |       | 200° C | 6–10 mins.                                             | Use oven-ready           |
| Mozzarella Sticks      | ¼–1.1 lb |       | 180° C | 8–10 mins.                                             | Use oven-ready           |
| Cake                   | 1 ¼ cups |       | 160° C | 20–25 mins.                                            | Use baking tin           |
| Quiche                 | 1 ½ cups |       | 180° C | 20–22 mins.                                            | Use baking tin/oven dish |
| Muffins                | 1 ¼ cups |       | 200° C | 15–18 mins.                                            | Use baking tin           |
| Sweet Snacks           | 1 ½ cups |       | 160° C | 20 mins.                                               | Use baking tin/oven dish |

# Cooking Guidelines & Tips

---

## Sous Vide

### What is Sous Vide?

In the sous vide method of cooking, food is sealed inside a plastic bag immersed in water and cooked at a lower temperature. Sous vide allows for greater control and evenly cooked results. The sous vide method holds food at the perfect level of doneness for much longer than regular cooking methods would allow.

### What are the Basic Steps?

- The food must be in a sealed plastic bag or vacuum-sealed bag. Remove all air from sealed bags to prevent the bags from floating.
- Submerge pouches into the water bath after the liquid has reached your desired temperature.
- Cook for at least the minimum amount of time called for in your recipe.
- Remove each pouch carefully from the water bath. **NOTE:** Meat, poultry, or fish can be seared in a hot pan to create a crisp surface immediately before serving.

### The Sous Vide Cooking Cycle

1. With the Inner Pot in the appliance, fill the Inner Pot with water. Turn the Control Knob to Sous Vide.
2. Adjust the cooking time and temperature and then press the Start Button to confirm.
3. Cover with the Glass Lid when using the Sous Vide method.
4. The appliance will beep once the water reaches the desired temperature. Add the sealed bags to the water. The timer begins once the appliance has reached the desired temperature and will beep again once the timer has expired.



**CAUTION:** Remove hot cooking bags with plastic tongs to prevent piercing and burns from hot water. Use oven mitts.

### Tip

When using the Sous Vide function the timer will not begin counting down until the desired temperature is reached. Reaching the desired temperature may take 30 minutes or more.

# Cooking Guidelines & Tips

## Sous Vide Guidelines

| Food               | Temperature | Time           | Cooking Tip                         |
|--------------------|-------------|----------------|-------------------------------------|
| <b>Beef</b>        |             |                |                                     |
| Rare               | 52°C        | 1 hr. 15 mins. | Sear with butter in hot skillet     |
| Medium Rare        | 57°C        | 1 hr. 15 mins. | Sear with butter in hot skillet     |
| Medium             | 60°C        | 1 hr. 15 mins. | Sear with butter in hot skillet     |
| Medium Well        | 65°C        | 1 hr. 15 mins. | Sear with butter in hot skillet     |
| Well Done          | 71°C        | 1 hr. 15 mins. | Sear with butter in hot skillet     |
| Rib Roast (Medium) | 60°C        | 6–14 hrs.      | Sear all over, slice thin           |
| <b>Pork</b>        |             |                |                                     |
| Roast              | 68°C        | 3 hrs.         | Sear in skillet with butter & herbs |
| Chops (Medium)     | 63°C        | 1 hr.          | Sear in skillet with butter & herbs |
| Chops (Well Done)  | 71°C        | 1 hr.          | Sear in skillet with butter & herbs |
| <b>Poultry</b>     |             |                |                                     |
| Chicken Breast     | 65°C        | 1 hr.          | Sear in skillet with butter & herbs |
| Dark Meat          | 74°C        | 1 hr.          | Sear in skillet with butter & herbs |
| <b>Fish</b>        |             |                |                                     |
| Filet or Steak     | 52°C        | 45 mins.       | Sear in skillet with butter & herbs |
| <b>Eggs</b>        |             |                |                                     |
| Poached            | 65°C        | 1 hr.          | Serve on toast or muffin            |
| <b>Vegetables</b>  |             |                |                                     |
| Green              | 82°C        | 5–20 mins.     | Toss with olive oil, salt & nuts    |
| Root               | 82°C        | 1.5–3 hrs.     | Slice/toss with butter & herbs      |



# Cooking Guidelines & Tips

---

## Rice

1. Place the Inner Pot into the appliance.
2. Add the water, rice, salt, and oil.
3. Turn Control Knob to Rice.
4. Push the Start Button to confirm. Cover with the Glass Lid.
5. The display will state "rice" and the rotating circle will spin during the cooking cycle.

### Ratio for Long-Grain White Rice

Combine 1 ½ cups of liquid with 1 cup of rice; this will yield about 2 cups rice or enough for 4 half-cup servings.

### Ratio for Brown Rice

Combine 2 cups of liquid with 1 cup of brown rice; this will yield about 2 cups rice or enough for 4 half-cup servings.

## 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 fresh potatoes is suggested for a crispier result. When adding oil, do so just before cooking and add only a small amount onto the potato.
- 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.

# Cooking Guidelines & Tips

---

## Shaking/Flipping (for Air Frying)

To ensure even cooking, some foods require shaking/flipping during the cooking process. Gently shake/flip the contents as needed and place them back in the appliance to continue cooking.

**CAUTION:** The appliance and Inner Pot will be hot. Wear an oven mitt during this procedure.

1. Open the Lid.
2. Flip the food in the Inner Pot.
3. Close the Lid on the appliance and continue cooking.

## Slow Cooking Tip

When slow cooking, the timer will not begin counting down until the desired temperature is reached. Reaching the desired temperature may take 30 minutes or more.

# Cleaning & Storage

---

## Easy Maintenance

- Be sure to let the appliance cool down and unplug it from the wall outlet before cleaning.
- When cleaning the Inner Pot, allow the Inner Pot to cool completely before washing. Never immerse hot cookware in water as this will cause irreparable warping.
- Cleaning your Inner Pot is quick and easy. After each use, wash it in hot water with mild soap or dish detergent. Rinse thoroughly and wipe dry immediately with a soft dish towel. If any food particles remain, fill the cookware with hot water and liquid dish detergent, soak until the water becomes lukewarm, and use a sponge or soft cloth to remove any remaining food particles.
- Do not use steel wool or metal pads. They could leave coarse scratches.
- To keep the appliance clean, wipe away the enclosure with damp cloth and then dry it with a clean, dry cloth. Never immerse the main body of the appliance in water for cleaning!
- To protect against electric shock, **DO NOT** immerse the main parts of the appliance, cord, or plug in water or other liquids.
- Make sure that the device is properly cleaned before storing it in a dry place.

## Dishwasher Safe

Only the Inner Pot and Glass Lid are dishwasher safe. Although these components are dishwasher safe, we recommend cleaning by hand. Hand-washing preserves the life of the cookware and helps to maintain its appearance. If cleaning in the dishwasher, follow the suggested guidelines:

- Load the dishwasher carefully. Other dishes and flatware may mark the surface of your cookware.
- Be sure to remove soil from other dishes and flatware. It can be abrasive to nonstick coating.
- We recommend using a non-lemon detergent.
- Regular dishwasher cleaning will eventually scratch any surface.
- To protect yourself from electric shock, **NEVER** immerse the device, or the Power Cord in water or other liquids.
- **DO NOT** use any petroleum products, which will damage the outer appliance housing and the Control Panel.
- **DO NOT** use/store any flammable, acid, or alkaline materials or substances near the device, as this may reduce the service life of the device and lead to deflagration (fire) when the device is turned on.
- **DO NOT** stack heavy objects on top of the appliance. Excessive weight could possibly damage the appliance.

# Cleaning & Storage

## Removing Stubborn Residue

When food is burned on the cookware, a stubborn black residue may remain. If regular cleaning does not loosen it, soak in hot water and 1 tbsp. of non-lemon detergent for 15 minutes. Allow the water to become lukewarm before you drain and rinse. Wipe with a plastic spatula or nonabrasive sponge to loosen residue. Repeat if necessary.

## Troubleshooting

| PROBLEM                           | POSSIBLE CAUSE                                                                    | SOLUTION                                                                                               |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The appliance does not work       | The appliance is not plugged in.                                                  | Plug the Power Cable into a wall socket.                                                               |
|                                   | You have not turned the appliance on by setting the cooking time and temperature. | Turn the Control Knob to select a preset and then press the Start Button to begin the cooking process. |
|                                   | The appliance is plugged into a shared outlet.                                    | The appliance must be the only item plugged into the outlet.                                           |
| Food is not cooked                | The Inner Pot 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 shaken during the cooking process.                          | See the “Shaking/Flipping (for Air Frying)” section.                                                   |
| White smoke coming from appliance | Too much oil is being used.                                                       | Wipe down to remove excess oil.                                                                        |
| 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.                                                                                    |

# Frequently Asked Questions

**Can I use any type of pan to cook in my PowerXL Grill Air Fryer Combo 12-in-1?**

No. Only use the Inner Pot that comes with the appliance.

**Does the appliance get hot?**

The appliance gets hot during use and stays hot for a while after use. Avoid touching the appliance with your bare hands during and after use. Use oven mitts or potholders when handling food or parts of the appliance when hot.

## Display Error Indicator

DO NOT USE OR ATTEMPT TO REPAIR A MALFUNCTIONING UNIT. Contact customer service for further information.

**NOTE:** E6 error may be caused by too little liquid in hot pan. The appliance will display E6. Shut off appliance, turn on appliance, add more liquid or turn down heat setting.

| Display Shown | Cause of Error                            |
|---------------|-------------------------------------------|
| E1            | Bottom temperature sensor open circuit.   |
| E2            | Bottom temperature sensor short circuit.  |
| E3            | Dry cooking due to empty pot.             |
| LID           | Wrong lid.                                |
| POT           | Without inner pot, must insert inner pot. |
| E5            | Top temperature sensor short circuit.     |
| E6            | Overheat. Too little liquid.              |
| E7            | Top temperature sensor open circuit.      |



Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

<sup>TM</sup> marca comercial por Empower Brands, LLC.

<sup>TM</sup> trademark of Empower Brands, LLC.



## 12-EN-1 FREIDORA DE AIRE Y PARRILLA GRILL AIR FRYER COMBO 12-IN-1

Para el manual digital, visite [www.powerxllatam.com](http://www.powerxllatam.com)

For the digital manual, visit [www.powerxllatam.com](http://www.powerxllatam.com)



© 2024 Empower Brands, LLC. Todos los derechos reservados / All rights reserved.  
Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562 08/2024

Fabricado en China.  
Made in China.

T22-9003210-E  
31073 S/E