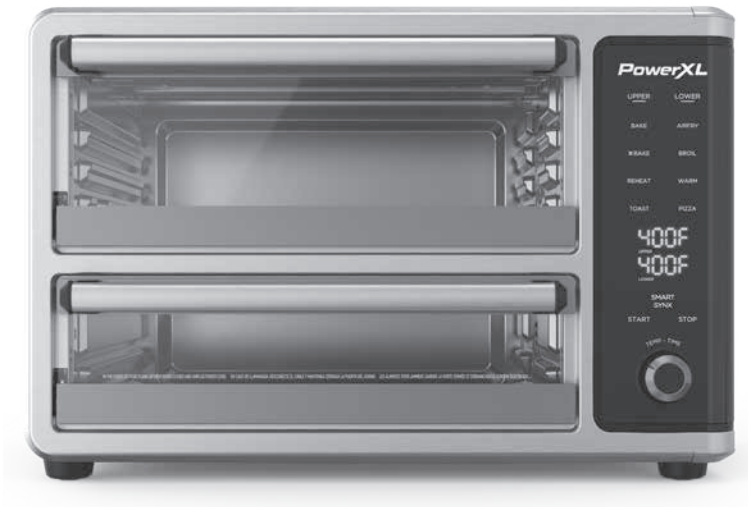


SmartSynx™ Dual Door Oven Horno de Doble Puerta

Scan the code for more recipes
Escanea el código para más recetas



OWNER'S MANUAL
MANUAL DE USO Y CUIDADO



PowerXL™

**MODEL/MODELO:
TO67D5-2SP**

Product may vary slightly from what is illustrated.
El producto puede variar ligeramente de lo que se ilustra.

Table of Contents

- IMPORTANT SAFEGUARDS 3**
- Quick Start Guide..... 6**
- Parts & Accessories..... 10**
- Using the Control Panel 12**
- Instructions for Use..... 14**
- General Cooking Guidelines 16**
- Cleaning & Storage 18**
- Troubleshooting 19**

Appliance Specifications

Model Numbers	T067D5-2SP
Wattage	1750W
Temperature Range	150° F-450° F
Exterior Dimensions	18.54" (W) x 16.09" (D) x 12.38" (H)
Upper Oven Dimensions	12.7" (W) x 13" (D) x 4.96" (H)
Lower Oven Dimensions	12.7" (W)" x 13" (D) x 3.79" (H)
Power Cord Length	24"
Plug Type	3-prong


IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING

PREVENT INJURIES!

CAREFULLY READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE!

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

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS.**
- This appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they are given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- DO NOT** place your appliance on a cooktop even if the cooktop is cool because you could accidentally turn the cooktop on, causing a fire, damaging the appliance, your cooktop, and your home. 
- DO NOT** place or use this appliance near water.
- When cooking, **DO NOT** place the appliance against a wall or within 5 inches of other appliances. **DO NOT** place anything on top of the appliance.
- A fire may occur if this appliance is covered by or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- DO NOT** use outdoors.
- DO NOT** place the appliance in any container or small confined space while the appliance is heated or in operation.
- ALWAYS** operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable, and noncombustible with adequate space for airflow.
- Before using your appliance on any countertop surface or other fragile surface, such as a glass tabletop, check with your countertop manufacturer or installer for recommendations about using appliances on your surfaces. Some manufacturers and installers may recommend protecting your surface by placing a hot pad or trivet under the appliance for heat protection. Your manufacturer or installer may recommend that hot pans, pots, or electrical appliances should not be used directly on top of the countertop. If you are unsure, place a trivet or hot pad under the appliance before using it.
- DO NOT** operate any appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- This appliance should be serviced only by qualified service technicians. Contact Customer Service using the information located on the back of this manual.
- NEVER** immerse the main unit housing in water. If the appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug the appliance from the electrical outlet immediately. Do not reach into liquid if the appliance is plugged in and immersed.
- To protect against electrical shock, **DO NOT** immerse the cord or plugs or expose the electrical components to water or other liquid.
- DO NOT** plug in the power cord or operate the appliance controls with wet hands.
- To disconnect, press the Stop Button to turn the appliance off and then remove the plug from the electrical outlet.

19. **MAKE SURE** the appliance is properly plugged into a dedicated electrical outlet without any other appliances on the same outlet.
20. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children when it is in operation or in the cooling down process.
21. **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
22. **NEVER** plug the appliance into an outlet below the surface where the appliance is placed.
23. **DO NOT** let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
24. **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating risks of electric shock.
25. Should the appliance emit smoke, **UNPLUG IMMEDIATELY** and wait for smoking to stop before handling the appliance. Allow the appliance to cool and wipe excess oil and grease from the appliance.
26. Cooking appliances should be positioned in a stable location with the handles (if any) positioned to avoid the spillage of hot liquids.
27. **NEVER** operate the appliance unattended.
28. **NEVER** rest anything on the appliance's door while it is open.
29. **DO NOT** leave the appliance's door open for an extended period.
30. **ALWAYS** ensure that nothing is protruding out of the appliance before closing the appliance's door.
31. **ALWAYS** close the appliance's door gently; **NEVER** slam the door closed. **ALWAYS** use the handle when opening and closing the appliance's door.
32. **NEVER** operate the appliance with the door open. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
33. Avoid touching moving parts.
34. Unplug the appliance from the electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow 30 minutes to cool before handling, putting on or taking off parts, cleaning, or storing.
35. **DO NOT** cover the air vents. Doing so will prevent even cooking and may overheat or damage the appliance.
36. When in operation, hot air and steam are released through the Hot Air Outlet Vent. **KEEP YOUR HANDS AND FACE** at a safe distance from the Hot Air Outlet Vent and keep the Vent clear of obstructions.
37. While cooking, the internal temperature of the appliance reaches several hundred degrees Fahrenheit. To avoid personal injury, **NEVER** place your hands inside the appliance unless it is thoroughly cooled.
38. The appliance's outer surfaces and accessories may become hot during use. **WEAR OVEN MITTS** when handling the appliance during and after use and to protect against hot steam and air released when opening the appliance.
39. **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles or knobs.
40. **EXTREME CAUTION** must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids or when removing accessories or disposing of hot grease. This appliance is not intended for deep-frying food.
41. Oversized food, metal foil packages, or utensils **MUST NOT** be inserted in the appliance as they may involve a risk of fire or electric shock. **DO NOT** overfill the appliance.
42. **DO NOT** store any materials other than manufacturer-recommended accessories in this appliance when not in use.
43. **EXTREME CAUTION** should be exercised when using containers constructed of materials other than metal and glass.
44. **DO NOT** place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, or plastic.
45. **NEVER** pour oil into the appliance or accessories. Fire and personal injury could result.
46. **DO NOT** cover the Drip Tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
47. **DO NOT** use aerosol cooking sprays. These sprays will build up on cookware and become difficult to remove while reducing the nonstick cooking performance.
48. **DO NOT** expose the appliance to corrosive chemicals or vapors.
49. **DO NOT** use sharp utensils with the appliance. These implements can damage the appliance's protective nonstick coating.

50. This appliance is for home use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Empower Brands, LLC will not be held liable for damages. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use.
51. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
52. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS - FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Extension 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 are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If an extension cord is used:
 - a. The marked electrical rating of the 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 unintentionally.

Electric Power

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

Automatic Shut-Off

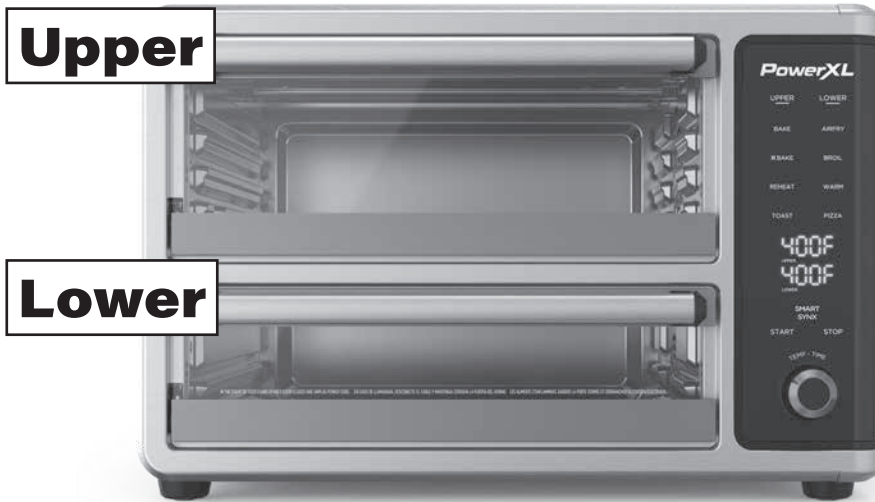
The appliance has a built-in shut-off device that will automatically shut off the appliance when the cooking time has completed. You can manually switch off the appliance by pressing the Stop Button. The fan might continue running for 10-20 seconds to cool down the appliance.

Overheating Protection

Should the inner temperature control system fail, the overheating protection system will be activated and the appliance will not function. Should this happen, unplug the appliance and contact customer service using the information in the back of this manual.

QUICK START GUIDE

Pick an Oven



Upper Oven

Three rack locations with eight cooking functions.
If you're only cooking in one chamber, use this one.
It is also the best oven for baked items like desserts, pastries, and pizza.

Lower Oven

Two rack locations with six cooking functions.
This chamber is great for cooking sides while your main course cooks and is especially good for air frying.

Both!

SmartSynx™: Finish cooking in both ovens at the same time.
You can also cook in both ovens at the same time without using the SmartSynx™ feature.

QUICK START GUIDE

Pick a Function



Bake

Great for cooking baked goods, like cakes and casseroles, without using the convection fan.

Air Fry

Surrounds food like French fries, chicken wings, and onion rings with a vortex of heat to get similar results to deep frying without using all the oil.

Convection Bake

Bakes food while cycling the fan on and off – perfect for food like cookies and pastries.

Broil

Especially good for broiling fish and food with cheese on top, like garlic bread, from the top at a high heat.

Reheat

Reheats leftovers quickly and evenly.

Warm

Keeps your food warm. When cooking in both ovens, use the lower oven for WARM function.

Toast*

Toasts bread, bagels, and more to your desired level.

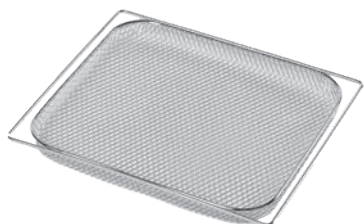
Pizza*

Cooks fresh or frozen pizza with gooey cheese and golden crust.

* The toast and pizza functions are only available in the Upper Oven.

QUICK START GUIDE

Pick The Best Accessory



Crisper Tray

The holes in the mesh Crisper Tray let you surround your food with hot air.

Best Used with Functions: Air Fry

Optimal Rack Locations:

Upper Oven: Middle

Lower Oven: Top



Oven Rack

Traditional oven-style cooking rack.

Best Used with Functions: Warm, Broil, Reheat, Toast

Optimal Rack Locations:

Upper Oven: Top (Broil Only), Middle, Bottom

Lower Oven: Top (Broil Only), Bottom



Baking Pan

Sits on top of the Oven Rack.

Best Used with Functions: Bake, Convection Bake, Pizza

Optimal Rack Locations:

Upper Oven: Middle

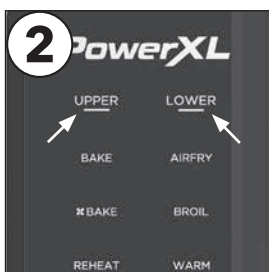
Lower Oven: Bottom

QUICK START GUIDE

Cook Your First Meal with SmartSynx™ Technology!



Place food on the accessories that best suit your recipe. Slide the accessories into the optimal rack locations in each oven.



Press the Upper Oven Button. Then, press your desired cooking function for the Upper Oven.

Press the Lower Oven Button. Then, press your desired cooking function for the Lower Oven.



If you want to adjust the cooking time or temperature, turn the Control Knob to adjust.

Press the Control Knob to toggle between the cooking time and temperature.

TIP: Cooking times can vary slightly when cooking in both ovens at once. When cooking in both ovens simultaneously, add a few minutes to the cooking time and keep an eye on your food while it cooks.



Press the SmartSynx™ Button to start the cooking process. The oven with the longer cooking time will start cooking first. When the cooking times of both chambers are the same, the second oven will begin cooking. Both ovens will finish cooking at the same time.

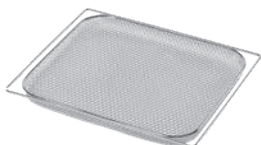
See the "Instructions for Use" section for detailed operating instructions.

Parts & Accessories



Accessories

4



5



6



7



1. UPPER OVEN
2. LOWER OVEN
3. CONTROL PANEL
4. CRISPER TRAY
5. DRIP TRAY
6. OVEN RACK
7. BAKING PAN

Using the Accessories

Drip Tray

Each oven has its own Drip Tray. A Drip Tray should always be placed at the bottom of each oven. In the Upper Oven, the Drip Tray slides underneath the bottom heating elements. In the Lower Oven, the Drip Tray sits on the bottom of the oven.

Crisper Tray

The Crisper Tray slides into the rack locations in the ovens. For the Upper Oven, the Crisper Tray should be used in the top of middle rack location. For the Lower Oven, the Crisper Tray should be used in the top rack location.

Oven Rack

The Oven Rack slides into the rack locations in the ovens. The Oven Rack can be used with any rack location (the top rack location should only be used when using the Broil function).

Baking Pan

The Baking Pan must be placed on an Oven Rack. Use the Baking Pan when cooking food that can drip onto the heating elements.

Rack Locations



Using the Control Panel



- 1. TIME AND TEMPERATURE DISPLAYS** Displays the cooking time and temperature of the associated oven. Press UPPER or LOWER and then press the control knob at the bottom to alternate between showing time and temperature for that oven.
- 2. START BUTTON** Once a cooking time and temperature have been selected, press UPPER or LOWER button and then press START button to begin cooking in that associated oven. The START button will only illuminate once a function has been selected.
- 3. STOP BUTTON** Press the STOP button to stop the cooking in the oven selected on the control panel. Press and hold the STOP button for 3 seconds to stop cooking in both chambers.
- 4. CONTROL KNOB** Press the Control Knob to alternate between displaying the cooking time and temperature. Turn the Control Knob to adjust the setting displayed on the Time and Temperature Display. To change the temperature mode between Fahrenheit and Celsius, press the knob down for 5 seconds until the display shows "F" or "C". Then rotate the knob to the right to change the setting.
- 5. SMARTSYNX™ BUTTON** When cooking food in both ovens, press the SMARTSYNX™ Button instead of the START Button to ensure that both ovens finish cooking at the same time.
- 6. OVEN BUTTONS** Press the UPPER or LOWER Button to select an oven. The word "UPPER" or "LOWER" will illuminate when selected.
- 7. COOKING FUNCTION BUTTONS** Press one of the Cooking Function Buttons to select a cooking function. The name of the function will illuminate to show which function has been selected. You can press the UPPER or LOWER Button to show which cooking function is selected for each oven.

NOTES:

- The Control Panel's lights will darken while not in use. Press or turn a Control Knob to illuminate the Control Panel.
- **PrE:** Oven is preheating and cooking timer will begin once preheat is complete. If using the PIZZA function with SMARTSYNX™ feature, the oven will preheat the upper oven first before starting any cooking timer.
- **Hold:** When using the SMARTSYNX™ feature, the oven with the shorter cook time will display HOLD until it begins its cooking cycle.
- **Sh #:** When toasting, the upper oven will show the letters Sh and a number which represents the selected toast shade (1-7).

Function Chart

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

Function Name	Temperature (Range)	Time ¹	Preheat ²
Warm ⁴	150° F (150° F-250° F)	30 mins.	No
Bake	350° F (150° F-450° F)	15 mins.	Yes
Convection Bake	350° F (150° F-450° F)	15 mins.	Yes
Broil	475° F (400° F-500° F)	10 mins.	No
Air Fry	425° F (350° F-450° F)	20 mins.	No
Reheat	425° F (350° F-450° F)	5 mins.	No
Toast ^{3,5}	Varies by selected darkness level	Shade 4 (Range: 1-7)	No
Pizza ³	425° F (350° F-450° F)	20 mins.	Yes

Note: The temperature settings cannot exceed 150 degrees between the two ovens.

¹The time can be set between 1 and 60 minutes for all cooking functions except toast.

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

³The Toast and Pizza settings can only be used with the Upper Oven.

⁴Upper oven temperature setting for WARM may be limited by lower oven temperature setting.

⁵Lower oven cannot be used while toasting in upper oven.

Instructions for Use

Before First Use

1. Read all material, warning stickers, and labels.
2. Remove all packing materials, stickers, and labels from the appliance.
3. Please go to www.prodprotect.com/powerxl to register your warranty.
4. Before initial use, wipe the inside and outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent. Handwash all cooking accessories.
5. Place appliance on a heat-resistant surface or use heat protection. Do not place the appliance on a surface that is not heat resistant. Ensure that the appliance is used in an area with adequate air circulation. Do not place on the stove top.
6. Before cooking food, preheat the appliance for a few minutes to allow the appliance to burn off the manufacturer's protective coating of oil. Wipe the appliance with warm, soapy water and a dishcloth after this burn-in cycle.

Using the Appliance

1. Plug the appliance into a dedicated electrical outlet.
2. Place your ingredients on your chosen accessory. Slide the accessory into one of the rack locations in one of the ovens. Close the appliance's door.
TIP: If you are using a cooking function that includes preheating, you can add food to the appliance after preheating has finished.
3. Press the Oven Button that matches the oven you want to use. Press one of the Cooking Function Buttons. You can turn the Control Knob left or right to adjust the cooking time and temperature if needed. Press the Control Knob to alternate between the cooking time and temperature.
4. **SMARTSYNX™:** If you are cooking food in both ovens and want the food to finish cooking at the same time, press the SmartSynx™ Button instead of pressing the Start Button. The oven with the longer cooking time will begin cooking food first, and 30 seconds before the cooking timers match, the appliance will beep six times to let you know to add food to the second oven.
5. Press the Start Button to begin the cooking process. You can press the Stop Button at any point to stop. Once stopped, pressing the Start Button again will resume the cooking process.
NOTE: Pressing the Stop Button will only stop the cooking process in the oven that is selected. Press and hold the stop button for 3 seconds to stop the cooking processes in both chambers.
6. The appliance will beep when the cooking process is complete. The accessories will be hot, so use heat-resistant oven mitts to transfer the accessories to a heat-resistant surface.

Tips

- When cooking only one food, use the Upper Oven.
- You can cook almost any food that you would normally cook in an oven in this appliance.
- To help ensure even cooking, do not overload your accessories with food. Food should be cooked in a single layer. You can either divide your ingredients between the two ovens or cook multiple batches of food.
- Cooking times can vary slightly when cooking in both chambers at once compared to cooking in only one chamber. When cooking food in both chambers simultaneously, add a few minutes to the cooking time and keep an eye on your food while it cooks.
- When using the Baking Pan, first slide an Oven Rack into an oven. The Baking Pan sits on the Oven Rack.
- Use the Baking Pan when cooking food that can drip onto the heating elements.
- Use premade dough to prepare filled snacks quickly and easily. Premade dough also requires a shorter cooking time.
- Adding a bit of vegetable oil to breaded items can help produce a crispier result. When adding oil, do so immediately before cooking and add only a small amount onto the breaded items.

Shaking Food

To ensure even cooking while air frying, you can turn your food over halfway through the cooking process.

1. Select the oven that contains the food you want to turn and press the Stop Button to stop the cooking process.
2. Use oven mitts to remove the accessories and food. Place the accessories and food on a heat-resistant surface.
3. Turn over the ingredients in the Crisper Tray.
4. Return the accessories to the appliance. Close the door. Press the Start Button to resume the cooking process.

General Cooking Guidelines

NOTE: Keep in mind that these settings are guidelines. Since ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best settings for your ingredients. When cooking in both ovens, add a little time and monitor your food near the end of the cooking cycle.

Food	Size	Temperature	Cook Time	Preheat	Shake or Flip	Spray with Oil
FROZEN FOOD						
Frozen pizza		425° F	10-15 mins.	✓		
French fries		400° F	20-24 mins.		✓	
Sweet potato fries		400° F	20-24 mins.		✓	
Chicken nuggets		400° F	14-16 mins.		✓	
CHICKEN						
Breaded cutlets	6 oz	400° F	10-15 mins.	✓	✓	✓
Wings		400° F	20-24 mins.	✓	✓	
Chicken breast	6 oz	400° F	12-16 mins.	✓		
BEEF						
Burgers	6 oz	400° F	10-14 mins.	✓	✓	
Hot dogs	8 pc	375° F	5-8 mins.	✓	✓	
NY strip steaks	8 oz	400° F	12-16 mins.	✓	✓	
Meatballs, 1 inch	1.5 lb	375° F	10-15 mins.	✓	✓	
PORK						
Pork chops		400° F	12-16 mins.	✓	✓	
Sausages		350° F	15-20 mins.	✓	✓	

Food	Size	Temperature	Cook Time	Preheat	Shake or Flip	Spray with Oil
FISH						
Salmon filets	6 oz	390° F	12-16 mins.	✓		
Shrimp (16-20 size)	12 oz	390° F	10-15 mins.	✓	✓	
VEGETABLES						
Asparagus	1 lb	380° F	8-12 min		✓	✓
Broccoli	8 oz	380° F	10-15 min		✓	✓
Corn on the cob	2 pc	380° F	8-12 min		✓	✓

Internal Temperature Meat Chart

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

*For maximum food safety, the U.S. Department of Agriculture recommends 165° F for all poultry; 160° F for ground beef, lamb, and pork; and 145° F, with a 3-minute resting period, for all other types of beef, lamb, and pork. Also review the USDA Food Safety Standards.

Food	Type	Internal Temp.*
Beef & Veal	Ground	160° F
	Steaks, roasts: medium	145° F
	Steaks, roasts: rare	125° F
Chicken & Turkey	Breasts	165° F
	Ground, stuffed	165° F
	Whole bird, legs, thighs, wings	165° F
Fish & Shellfish	Any type	145° F
Lamb	Ground	160° F
	Steaks, roasts: medium	140° F
	Steaks, roasts: rare	130° F
Pork	Chops, ground, ribs, roasts	160° F
	Fully cooked ham	140° F

Cleaning & Storage

Cleaning

Clean the appliance after each use. Some of the accessories are coated with a special nonstick surface. Never use abrasive cleaning materials or utensils on these surfaces.

1. Unplug the Power Cord from the electrical outlet and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.
2. Wipe the outside of the appliance, including the glass on the doors, with a warm, moist cloth and mild detergent.
3. Clean the glass inside the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent. Use hand protection in case the inside of the appliance is still hot.
4. Clean the accessories, including the Drip Tray, with hot water, a mild detergent, and a nonabrasive sponge. The accessories are dishwasher safe, but hand-washing is recommended. For difficult-to-remove food, soak in hot, soapy water for 10 minutes.
5. Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent, and a nonabrasive sponge.
6. Rinse the appliance with a clean, damp cloth. Use a clean, dry cloth to dry the appliance interior. Do not leave standing water in the appliance.
7. Once dry, make sure to return the Drip Trays to the bottom of the ovens.
8. If any other service needs to be performed, contact Customer Service.

Storage

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

Troubleshooting

Symptom	Possible Cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the power cord into an outlet.
	The appliance is plugged into an outlet that is shared with other devices.	Plug the appliance into a dedicated electrical outlet.
	The appliance might have been turned off. If the Stop Button is pressed while cooking, the cooking process will be stopped.	Press the Start Button with the appropriate oven selected to resume cooking.
Food is not cooked.	Too much food is cooking at once.	Use smaller batches for more even cooking.
	The temperature is set too low.	Raise the cooking temperature and continue cooking.
	Food is in the wrong oven.	When cooking in only one oven, use the Upper Oven. Make sure you set the cooking time and temperature for the Upper Oven.
Food is not fried evenly.	Some types of food cook more evenly when turned over halfway through the cooking process.	See "Shaking Food" in the "Instructions for Use" section.
Smoke coming from appliance	Too much oil is being used.	Wipe down to remove excess oil.
	The accessories or appliance have residue from the previous operation.	Clean appliance and accessories after each use.
	Liquid is dripping onto the heating elements.	Use the Baking Pan when cooking food that can drip onto the heating elements.

Contenido

Medidas de Seguridad Importantes	21
Guía de Inicio Rápido	24
Piezas y Accesorios.....	28
Uso del Panel de Control	30
Instrucciones de Uso	32
Guías Generales de Cocción	34
Cuidado y Limpieza	36
Resolución de Problemas	37

Especificaciones del Aparato

Números de Modelos	TO67D5-2SP
Vatios	1750W
Temperatura disponible	150° F-450° F
Dimensiones Externas	18.54" (W) x 16.09" (D) x 12.38" (H)
Dimensiones del horno superior	12.7" (W) x 13" (D) x 4.96" (H)
Dimensiones del horno inferior	12.7" (W) x 13" (D) x 3.79" (H)
Longitud del cable de alimentación	24"
Tipo de enchufe	3-contactos


MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA

¡EVITE LESIONES!

LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ¡ANTES DE UTILIZAR!

Quando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) con su capacidad física, sensorial o mental reducida, o falta de experiencia y conocimiento, a no ser que hayan recibido supervisión o instrucción acerca del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- NO** coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla caliente eléctrica o de gas o adentro de un horno caliente.
- NO** coloque su aparato sobre una estufa, aun cuando la estufa esté fría, ya que la podría encender por accidente, provocando un incendio que dañaría el aparato, su estufa y su hogar. 
- NO** coloque ni utilice este aparato cerca del agua.
- Cuando cocine, **NO** coloque el aparato contra una pared ni a 5 pulgadas de otros aparatos. **NO** coloque ningún artículo encima del aparato.
- Podría ocurrir un incendio cuando el aparato está funcionando y se cubre o entra en contacto con cualquier material inflamable, incluso las cortinas, las paredes o materiales similares.
- NO** utilice el aparato a la intemperie.
- NO** coloque el aparato en ningún recipiente ni espacio pequeño limitado mientras esté caliente o funcionando.
- SIEMPRE** use el aparato en una superficie horizontal nivelada, estable e incombustible con espacio suficiente para que circule el aire.
- Antes de utilizar su producto sobre cualquier superficie de mostrador, o cualquier otra superficie frágil, como una mesa de vidrio, consulte con el fabricante o instalador del mostrador para obtener recomendaciones sobre el uso de electrodomésticos en sus superficies. Algunos fabricantes e instaladores pueden recomendar proteger su superficie, colocando una almohadilla resistente al calor o un salvamanteles debajo del aparato para protegerlo contra el calor. Su fabricante o instalador puede recomendar que no se utilicen sartenes calientes, ollas o aparatos eléctricos directamente sobre el mostrador. Si no está seguro, coloque un salvamanteles o almohadilla resistente al calor debajo del aparato antes de utilizarlo.
- NO** utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente, o esté dañado o caído. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten.
- Todo servicio del aparato debe ser realizado solamente por un representante de servicio autorizado. Comuníquese con Servicio de Atención al Cliente, utilizando la información localizada al final de este manual.
- NUNCA** sumerja la unidad en agua. Si el aparato se cae o se sumerge en agua por accidente, desenchúfelo inmediatamente del tomacorriente. No introduzca su mano dentro del agua si el aparato está enchufado y sumergido.
- A fin de protegerse contra una descarga eléctrica y lesiones personales, **NO** sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- NO** enchufe el cable de alimentación ni use los controles del aparato con las manos mojadas.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

18. Para desconectar, presione el botón Stop (detener) para apagar el aparato y después retirar el enchufe del tomacorriente.
19. **ASEGÚRESE** de que el aparato esté enchufado correctamente a un tomacorriente independiente sin ningún otro aparato enchufado al mismo tomacorriente.
20. Mantenga el aparato y su cable de alimentación alejado de los niños cuando esté funcionando o enfriándose.
21. **NUNCA** conecte este aparato a un interruptor de temporizador externo o sistema de control remoto por separado.
22. **NUNCA** enchufe el aparato a un tomacorriente situado debajo de la superficie donde se ha colocado.
23. **NO** permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
24. **NO** utilice estropajos de fibras metálicas para limpiar el horno. Las fibras metálicas podrían desprenderse y entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, creando el riesgo de una descarga eléctrica.
25. Si el aparato emite humo, **DESENCHÚFALO INMEDIATAMENTE** y espere a que deje de emitir humo antes de manipularlo. Permita que el aparato se enfríe y limpie el exceso de aceite y grasa.
26. Los aparatos de cocción deben colocarse en lugar estable con las asas (si las tiene) colocadas de manera para evitar derrames de líquidos calientes.
27. **NUNCA** utilice el aparato sin supervisión.
28. **NUNCA** deje descansar ningún objeto sobre la puerta del aparato cuando esté abierta.
29. **NO** deje la puerta del aparato abierta por largo tiempo.
30. **SIEMPRE** asegúrese de que nada sobresalga del aparato antes de cerrar la puerta.
31. **SIEMPRE** cierre suavemente la puerta; **NUNCA** la cierre bruscamente. **SIEMPRE** use el asa para abrir y cerrar la puerta.
32. **NUNCA** use el aparato con la puerta abierta. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar lesiones personales.
33. Evite tocar las piezas móviles.
34. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere 30 minutos para que el aparato se enfríe antes de manipularlo, instale o retire piezas y antes de limpiarlo o guardarlo.
35. **NO** cubra las salidas de aire. El hacerlo, podría prevenir la cocción uniforme y sobrecalentar o dañar el aparato.
36. Mientras el aparato funciona, aire caliente y vapor se escapan a través de las salidas de aire caliente. **MANTENGA SUS MANOS Y LA CARA** a una distancia segura de las salidas de aire. No cubra la salida de aire caliente y mantenga la salida de aire libre de obstrucciones.
37. Durante la cocción, el aparato alcanza una temperatura interna de varios cientos de grados Fahrenheit. Para evitar una lesión personal, **NUNCA** coloque las manos dentro del aparato a menos que se haya enfriado completamente.
38. Las superficies exteriores del aparato y los accesorios pueden calentarse durante el uso. **USE GUANTES DE HORNO** para manipular el aparato durante y después del uso y para protegerse contra el vapor y aire caliente que se escapa al abrirse el aparato.
39. **NO** toque las superficies calientes. Utilice mangos o perillas.
40. Se debe utilizar **PRECAUCIÓN EXTREMA** al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes o al retirar los accesorios o desechar la grasa caliente. Este aparato no está diseñado para freír alimentos en aceite abundante.
41. **NO DEBE** insertar alimentos demasiado grandes ni paquetes de papel de aluminio o utensilios en el aparato, ya que esto podría crear un riesgo de incendio o descarga eléctrica. **NO** llene en exceso el aparato.
42. **NO** guarde ningún material, excepto los recomendados por el fabricante, en este aparato cuando no esté en uso.
43. Proceda con **PRECAUCIÓN EXTREMA** cuando utilice recipientes fabricados de materiales distintos del metal o vidrio.

44. **NO** introduzca los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón o plástico.
45. **NUNCA** vierta aceite en el aparato o sus accesorios. Esto podría resultar en un incendio y lesiones personales.
46. **NO** cubra la bandeja de goteo ni ninguna otra pieza del aparato con papel de aluminio. Esto provoca sobrecalentamiento del aparato.
47. **NO** utilizar aerosoles para cocinar. Estos aerosoles se acumulan en los utensilios de cocina y son difíciles de eliminar, al tiempo que reducen el rendimiento de la cocción antiadherente.
48. **NO** esponga el aparato a químicos corrosivos o vapores.
49. **NO** utilice utensilios afilados en este aparato. Estos pueden dañar la capa antiadherente del aparato.
50. Este aparato es para uso doméstico solamente. Si el aparato se utiliza inadecuadamente o para propósitos profesionales o semiprofesionales o si no se utiliza de acuerdo a las instrucciones del manual del usuario, la garantía se anulará y Empower Brands, LLC no será responsable por los daños. **NO** utilice el aparato para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado.
51. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
52. Este aparato no está diseñado para utilizarse con un temporizador externo o sistema de control remoto separado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES - SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

Cable de Extensión

1. Un cable de alimentación corto es provisto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
2. Existen cables de extensión y se pueden utilizar si se toma el cuidado debido en su uso.
3. Si se utiliza un cable de extensión:
 - a. La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica 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. El cable se debe acomodar de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa para evitar que los niños tiren del mismo o que alguien se tropiece sin darse cuenta.

Energía Eléctrica

Este aparato se debe utilizar en un tomacorriente independiente. Si el tomacorriente está sobrecargado con otros aparatos eléctricos, su nuevo aparato podría no funcionar correctamente.

Apagado Automático

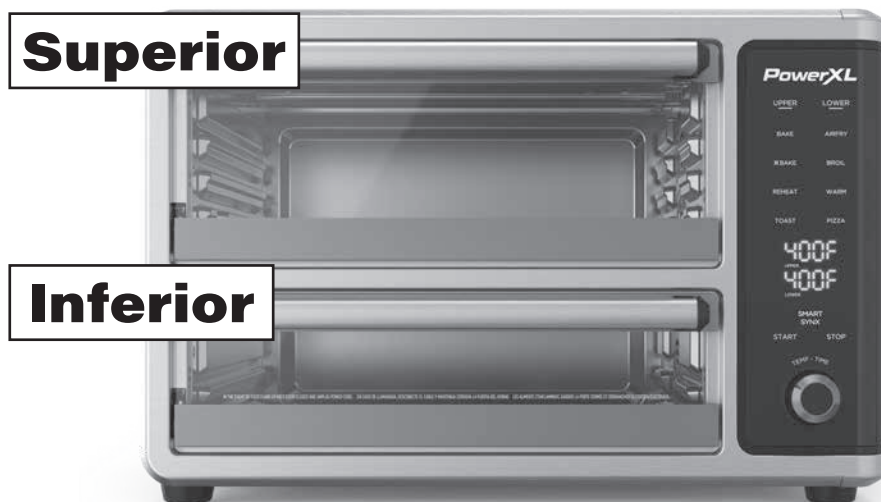
Este aparato cuenta con un dispositivo integrado que apaga automáticamente el aparato cuando el tiempo de cocción termina. Puede apagar manualmente el aparato presionando el botón Stop (detener). El ventilador continúa funcionando durante 10 a 20 segundos para enfriar el aparato.

Protección Contra Sobrecalentamiento

Si el sistema de control de temperatura interior falla, el sistema de protección contra sobrecalentamiento se activa y el aparato deja de funcionar. Si esto sucede, desenchufe el aparato. Espere a que el aparato y comuníquese con servicio al cliente, utilizando la información localizada al final de este manual.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

Elija un Horno



Horno Superior

Tres posiciones de parrilla con ocho funciones de cocción. Si solo va a cocinar en una cavidad, use ésta. También es el mejor horno para productos horneados como postres, pasteles y pizzas.

Horno Inferior

Dos posiciones de parrilla con seis funciones de cocción. Esta cavidad es ideal para cocinar acompañantes mientras se cocina su plato principal y es especialmente buena para freír con aire.

¡Ambos!

SmartSynx™ (Sincronización Inteligente): Termine de cocinar en ambos hornos al mismo tiempo. También puede cocinar en ambos hornos al mismo tiempo sin usar la función SmartSynx™ Tecnología.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

Elija una Función



Bake (hornear)

Ideal para cocinar alimentos horneados, como tortas y cacerolas, sin usar el ventilador de convección.

Air Fry (freír con aire)

Rodea alimentos como papas fritas, alas de pollo y aros de cebolla con un vórtice de calor para obtener resultados similares a los de la fritura en aceite abundante, sin utilizar todo el aceite.

Convection Bake (hornear por convección)

Hornea los alimentos mientras el ventilador se enciende y aaga—perfecto para alimentos como galletas y pasteles.

Broil (dorar)

Especialmente bueno para dorar pescado y alimentos con queso por encima, como el pan de ajo, desde arriba a temperatura alta.

Reheat (recalentar)

Recalienta las sobras de manera rápida y uniforme.

Warm (calentar)

Mantiene calientes sus alimentos. Cuando cocine en ambos hornos, use el horno inferior para la función WARM.

Toast (tostar)*

Tuesta pan, bagels y más al nivel deseado.

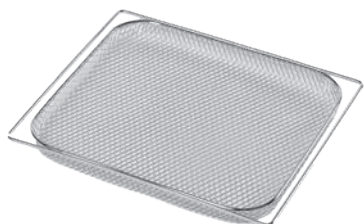
Pizza*

Cocina pizza fresca o congelada con queso derretido y una corteza crujiente.

*Las funciones tostar y pizza sólo están disponibles en el horno superior.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

Elija el Mejor Accesorio



Bandeja para Freír

Los orificios de la bandeja para freír de malla permiten rodear sus alimentos con aire caliente. Se usa mejor con las funciones:

Air Fry (freír con aire)

Posiciones óptimas de la parrilla:

Horno superior: en el medio

Horno inferior: parte superior



Parrilla del horno

Parrilla de cocción tradicional para horno

Se usa mejor con las funciones: Warm (calentar), Broil (dorar), Reheat (recalentar), Roast (rostizar), Toast (tostar)

Posiciones óptimas de la parrilla:

Horno superior: parte superiora (solo para dorar), en el medio, parte inferior

Horno inferior: parte superior (solo para dorar), parte inferior



Bandeja para hornear

Se coloca encima de la parrilla del horno

Se usa mejor con las funciones: Bake (hornear), Convection Bake (hornear por conveccion), Pizza

Posiciones óptimas de la parrilla:

Horno superior: en el medio

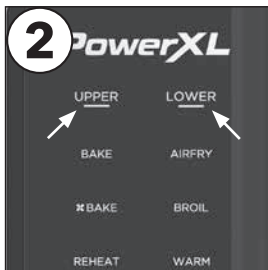
Horno inferior: parte inferior

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

¡Cocine su Primera Comida con SmartSynx™ Tecnología!



Coloque los alimentos en los accesorios adecuados para su receta. Deslice los accesorios dentro de cada horno, en las posiciones óptimas de la parrilla.



Presione el botón UPPER (horno superior). Después presione la función de cocción deseada para el horno superior.

Presione el botón LOWER (horno inferior). Después presione la función de cocción deseada para el horno inferior.



Si desea ajustar el tiempo o la temperatura de cocción, gire la perilla de control para ajustar.

Presione la perilla de control para alternar entre el tiempo y la temperatura de cocción.

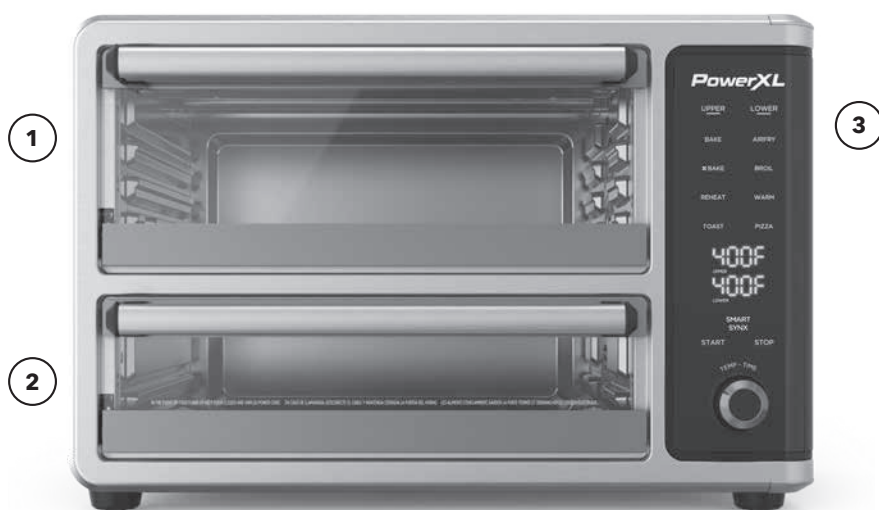
Consejo: Los tiempos de cocción pueden variar ligeramente cuando se cocina en ambos hornos a la vez. Cuando cocine simultáneamente en ambos hornos, añada unos pocos minutos al tiempo de cocción y vigile sus alimentos mientras se cocinan.



Presione el botón SmartSynx™ (sincronización inteligente) para iniciar el proceso de cocción. Cuando los tiempos de cocción de ambas cavidades sean iguales, el segundo horno comenzará a cocinar. Ambos hornos terminarán de cocinar al mismo tiempo.

Ver la sección "Instrucciones de Uso" para instrucciones detalladas.

Piezas y Accesorios



Accesorios

4



5



6



7



1. HORNO SUPERIOR
2. HORNO INFERIOR
3. PANEL DE CONTROL
4. BANDEJA PARA FREÍR
5. BANDEJA DE GOTEO
6. PARRILLA DEL HORNO
7. BANDEJA PARA HORNEAR

Uso de los Accesorios

Bandeja de Goteo

Cada horno cuenta con su propia bandeja de goteo. Una bandeja de goteo siempre se debe colocar en la parte inferior de cada horno. En el horno superior, la bandeja de goteo se desliza debajo de los elementos de calentamiento. En el horno inferior, la bandeja de goteo se coloca sobre la parte inferior del horno.

Bandeja para Freír

La bandeja para freír se desliza en las posiciones de parrilla dentro de los hornos. Para el horno superior, la bandeja para freír se debe usar en la posición de parrilla en el medio. Para el horno inferior, la bandeja se debe utilizar en la posición de parrilla en la parte superior.

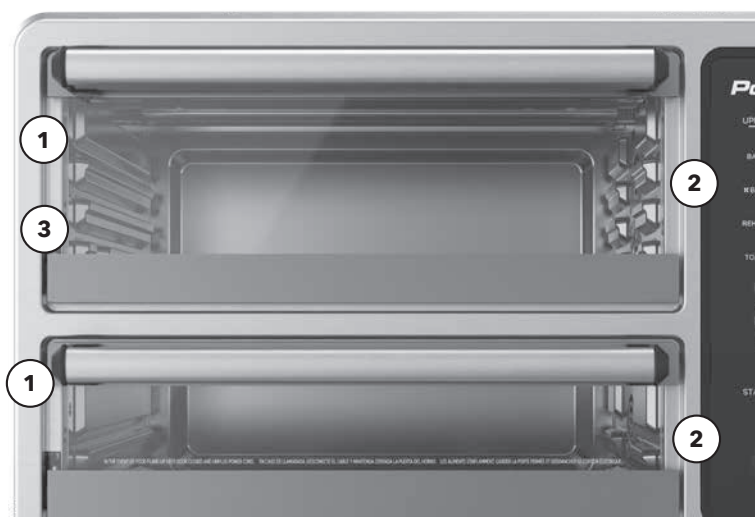
Parrilla del Horno

La parrilla del horno se desliza en las posiciones de parrilla dentro de los hornos. La parrilla del horno se puede utilizar en cualquier posición de parrilla (la posición de parrilla de la parte superior solo la debe usar cuando utilice la función Broil (dorar).

Bandeja para Horner

La bandeja para hornear debe colocarse sobre una parrilla del horno. Use la bandeja para hornear cuando cocine alimentos que pueden gotear sobre los elementos de calor.

Posiciones de la Parrilla



Uso del Panel de Control



- 1. PANTALLAS DE TIEMPO Y TEMPERATURA** Muestran el tiempo y temperatura de cocción del horno adecuado. Presione UPPER (superior) o LOWER (inferior) y luego presione la perilla de control en la parte inferior para alternar entre mostrar el tiempo y la temperatura de ese horno.
- 2. BOTÓN START (INICIAR)** Una vez que seleccione un tiempo y temperatura de cocción, presione el botón UPPER o LOWER y luego presione el botón START (iniciar) para comenzar a cocinar en ese horno asociado. El botón START solo se ilumina cuando se selecciona una función.
- 3. BOTÓN STOP (DETERER)** Presione el botón STOP (detener) para detener la cocción en el horno seleccionado en el panel de control. Mantenga presionado el botón de parada durante 3 segundos para detener la cocción en ambas cámaras.
- 4. PERILLA DE CONTROL** Presione la perilla de control para alternar entre mostrar el tiempo de cocción y la temperatura. Gire la perilla de control para ajustar la configuración que aparece en la pantalla de hora y temperatura. Para cambiar el modo de temperatura entre Fahrenheit y Celsius, presione la perilla hacia abajo durante 5 segundos hasta que la pantalla muestre "F" o "C". Luego gire la perilla hacia la derecha para cambiar la configuración.
- 5. BOTÓN SMARTSYNX™** Cuando cocine alimentos en ambos hornos, presione el botón SMARTSYNX™ en lugar del botón START para asegurar que ambos hornos terminen de cocinar al mismo tiempo.
- 6. BOTONES DEL HORNO** Presione el botón UPPER o LOWER para seleccionar un horno. La palabra "UPPER" o "LOWER" se ilumina cuando se selecciona.
- 7. BOTONES DE FUNCIÓN DE COCCIÓN** Presione uno de los botones de función de cocción para seleccionar una función de cocción. El nombre de la función se ilumina para mostrar la función seleccionada. Puede presionar el botón UPPER o LOWER para mostrar la función seleccionada para cada horno.

NOTAS:

- Las luces del panel de control se oscurecen cuando no está en uso. Presione o gire la perilla de control para iluminar el panel de control.
- PrE:** El horno se está precalentando y el cronómetro de cocción comenzará una vez que se complete el precalentamiento. Si usa la función PIZZA con la función SMARTSYNX™, el horno precalentará primero el horno superior antes de iniciar cualquier temporizador de cocción.
- Hold:** Cuando se utiliza la función SMARTSYNX™, el horno con el tiempo de cocción más corto mostrará HOLD hasta que comience su ciclo de cocción.
- Sh #:** Al tostar, el horno superior mostrará las letras Sh y un número que representa el tono de tostado seleccionado (1-7).

Tabla de Funciones

Los botones de función de cocción ajustan el aparato a un tiempo y una temperatura de cocción que es generalmente adecuado para el tipo de cocción seleccionado. A medida que se familiarice con el aparato, podrá ajustar el tiempo y la temperatura de cocción según sus necesidades.

Nombre de Función	Temperatura (Gama)	Tiempo ¹	Precalentar ²
Calentar ⁴	150° F (150° F-250° F)	30 minutos	No
Hornear	350° F (150° F-450° F)	15 minutos	Si
Hornear por Convección	350° F (150° F-450° F)	15 minutos	Si
Dorar	475° F (400° F-500° F)	10 minutos	No
Freír con Aire	425° F (350° F-450° F)	20 minutos	No
Recalentar	425° F (350° F-450° F)	5 minutos	No
Tostar ^{3,5}	Varía de acuerdo al nivel de oscuridad seleccionado	Sombra 4 (Rango de ajuste: 1-7)	No
Pizza ³	425° F (350° F-450° F)	20 minutos	Si

Nota: Los ajustes de temperatura no pueden exceder 150 grados entre los dos hornos.

¹El tiempo de cocción se puede ajustar entre 1 a 60 minutos para todas las funciones de cocción, excepto la función Toast (tostar).

²**Precalentar:** Algunas de las funciones de cocción cuentan con una función de precalentamiento integrada. Cuando selecciona una de estas funciones, las letras "PRE" aparecen en la pantalla de tiempo y temperatura mientras el aparato se precalienta. Una vez que termine el precalentamiento, el temporizador comienza un conteo regresivo. El tiempo y temperatura de cocción no son ajustables mientras el aparato se esté precalentando

³Las funciones Grill (asar a la parrilla), Toast (tostar) y Pizza solo se pueden usar con el horno superior.

⁴La configuración de temperatura superior del horno para WARM puede estar limitada por la configuración de temperatura más baja del horno.

⁵El horno inferior no se puede utilizar mientras se tuesta en el horno superior.

Instrucciones de Uso

Antes del Primer Uso

1. Lea todo el material, etiquetas adhesivas y cualquier otra etiqueta.
2. Retire todo material de empaque, las etiquetas adhesivas y cualquier otra etiqueta del aparato.
3. Visite www.prodprotect.com/powerxl para registrar su garantía.
4. Antes del primer uso, limpie el interior y exterior del aparato con un paño húmedo, caliente y detergente suave. Lave a mano todos los accesorios de cocción.
5. Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor o use protección contra el calor. No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor. Asegúrese de utilizar el aparato en un área con suficiente espacio para circular el aire. No lo coloque sobre una estufa.
6. Antes de cocinar los alimentos, precaliente el aparato por unos minutos para permitir que queme la capa de aceite protectora del fabricante. Después que termine el proceso de quemado, limpie el aparato con agua caliente jabonosa y un paño de cocina.

Uso del Aparato

1. Enchufe el aparato a un tomacorriente independiente.
2. Coloque los ingredientes en el accesorio elegido. Deslice el accesorio en una de las posiciones de parrilla. Cierre la puerta del aparato.
CONSEJO: Si utiliza una función de cocción que incluye precalentamiento, puede añadir los alimentos al aparato cuando termine el ciclo de precalentamiento.
3. Presione el botón del horno que corresponda al horno que desea usar. Presione uno de los botones de función de cocción. Puede girar la perilla de control hacia la izquierda o derecha para ajustar el tiempo y temperatura de cocción, si es necesario. Presione la perilla de control para alternar entre el tiempo y la temperatura de cocción.
4. Función **SMARTSYNX™**: Cuando cocina los alimentos en ambos hornos y desea que los alimentos se terminen de cocinar al mismo tiempo, presione el botón SmartSynx™ en lugar de presionar el botón Start (iniciar). El horno con el tiempo de cocción más largo comenzará a cocinar primero y 30 segundos antes de que los temporizadores se alineen, el aparato emite 6 bips para dejarle saber que debe añadir los alimentos al segundo horno.
5. Presione el botón Start (iniciar) para comenzar el proceso de cocción. Puede presionar el botón Stop (detener) en cualquier momento para detener el proceso. Una vez detenido, presionando de nuevo el botón Start (iniciar) reanudará el proceso de cocción.
NOTA: Al presionar el botón Stop (detener) solo se detendrá el proceso de cocción en el horno seleccionado. Mantenga presionado el botón Stop (detener) durante 3 segundos para detener los procesos de cocción en ambas cámaras.

6. El aparato emite un bip cuando termina el proceso de cocción. Los accesorios están calientes, use guantes de horno para transferir los accesorios a una superficie resistente al calor

Consejos

- Para cocinar un solo alimento, use el horno superior.
- En este aparato puede cocinar casi cualquier alimento que normalmente cocinaría en un horno tradicional.
- Para ayudarle a asegurar una cocción uniforme, no llene en exceso sus accesorios. Los alimentos deben cocinarse en una sola capa. Puede dividir sus ingredientes entre los dos hornos o cocinar múltiples tandas de alimentos.
- Los tiempo de cocción pueden variar cuando cocina en ambas cavidades a la vez, comparado a cocinar en una sola cavidad. Cuando cocine en ambas cavidades a la vez, añada unos minutos al tiempo de cocción y supervise sus alimentos mientras se cocinan.
- Cuando use la placa para asar a la parrilla, deje la placa dentro del aparato mientras el aparato se precalienta. La placa debe estar caliente cuando se añaden los alimentos.
- Cuando use la bandeja para hornear, primero deslice una parrilla del horno dentro del horno. La bandeja para hornear se coloca sobre la parrilla del horno.
- Use la bandeja para hornear cuando cocine alimentos que puedan gotear sobre los elementos de calentamiento.
- Use masa precocinada para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa precocinada también requiere un tiempo de cocción más corto.
- Añadir un poco de aceite vegetal a los alimentos empanizados puede ayudar a producir resultados más crujientes. Cuando añada aceite, hágalo inmediatamente antes de cocinar y solo añada una cantidad pequeña sobre los alimentos empanizados.

Cómo Agitar los Alimentos

Para asegurar una cocción uniforme al freír con aire, puede voltear sus alimentos a mitad del proceso de cocción.

1. Seleccione el horno que contiene el alimento que desea voltear y presione el Botón Stop (detener) para detener el proceso de cocción.
2. Use guantes de horno para retirar los accesorios y los alimentos. Coloque los accesorios y los alimentos sobre una superficie resistente al calor.
3. Voltee los ingredientes en la bandeja para freír.
4. Vuelva a colocar los accesorios en el aparato. Cierre la puerta. Presione el botón Start (iniciar) para reanudar el proceso de cocción.

Guías Generales de Cocción

NOTA: Tenga en cuenta que estos ajustes son orientativos. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar los mejores ajustes para sus ingredientes. Cuando cocine en ambos hornos, agregue un poco de tiempo y controle sus alimentos cerca del final del ciclo de cocción.

Alimento	Tamaño	Temperatura	Tiempo de Cocción	Precalentar	Agitar o Voltear	Rociar con Aceite
ALIMENTO CONGELADO						
Pizza congelada		425° F	10-15 mins.	✓		
Papas fritas		400° F	20-24 mins.		✓	
Papas fritas de batata o boniato		400° F	20-24 mins.		✓	
Nuggets de pollo		400° F	14-16 mins.		✓	
POLLO						
Chuletas empanizadas	6 onzas	400° F	10-15 mins.	✓	✓	✓
Alas		400° F	20-24 mins.	✓	✓	
Pechuga de pollo	6 onzas	400° F	12-16 mins.	✓		
CARNE DE RES						
Hamburguesas	6 onzas	400° F	10-14 mins.	✓	✓	
Perros calientes	8 piezas	375° F	5-8 mins.	✓	✓	
Bistec estilo NY strip (del lomo corto)	8 onzas	400° F	12-16 mins.	✓	✓	
Albóndigas de 1 pulgada	1.5 libra	375° F	10-15 mins.	✓	✓	
CERDO						
Chuletas de cerdo		400° F	12-16 mins.	✓	✓	
Salchichas		350° F	15-20 mins.	✓	✓	

Alimento	Tamaño	Temperatura	Tiempo de Cocción	Precalentar	Agitar o Voltear	Rociar con Aceite
PESCADO						
Filetes de salmón	6 onzas	390° F	12-16 mins.	✓		
Camarones (16 a 20)	12 onzas	390° F	10-15 mins.	✓	✓	
VEGETALES						
Espárragos	1 libra	380° F	8-12 min		✓	✓
Brócoli	8 onzas	380° F	10-15 min		✓	✓
Maíz en mazorca	2 pieza	380° F	8-12 min		✓	✓

Tabla de Temperatura Interna para Carne

Use esta tabla y un termómetro de cocina para asegurarse de que la carne, las aves, los mariscos y otros alimentos cocinados alcancen una temperatura interna mínima segura.

*Para máxima seguridad de los alimentos, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés) recomienda una temperatura de 165° F para todas las aves; 160° F para carne de res molida, ternera y cerdo y 145° F, con 3 minutos de reposo, para todos los otros tipos de carne de res, ternera y cerdo. Revise también las normas de seguridad alimentaria del USDA.

Alimento	Tipo	Temp. Interna*
Carne de res y ternera	Molida	160° F
	Bistecs, asados: término medio	145° F
	Bistecs, asados: crudos	125° F
Pechugas		165° F
		165° F
Pollo y pavo	Molido, relleno	165° F
	Aves enteras, piernas, muslos	165° F
Pescado y mariscos	Cualquier tipo	145° F
Cordero	Molida	160° F
	Bistecs, asados: término medio	140° F
	Bistecs, asados: crudos	130° F
Cerdo	Chuletas, molido, costillas	160° F
	Jamón cocinado	140° F

Cuidado y Limpieza

Limpieza

1. Desenchúfe el cable de alimentación del tomacorriente y asegúrese de que el aparato esté completamente frío antes de limpiarlo.
2. Limpie la superficie exterior del aparato, incluso el vidrio de las puertas, con un paño húmedo, caliente y un detergente suave.
3. Limpie el vidrio adentro del aparato con un paño húmedo, caliente y un detergente suave. Use protección para las manos en caso de que el interior del aparato esté todavía caliente.
4. Limpie los accesorios, incluyendo la bandeja de goteo, con agua caliente, un detergente suave y una esponja no abrasiva. Los accesorios son aptos para el lavaplatos, pero se recomienda lavarlos a mano. Para eliminar alimentos difíciles de despegar, remójelos en agua jabonosa, caliente por 10 minutos.
5. Limpie el interior del aparato con agua caliente, un detergente suave y una esponja no abrasiva.
6. Enjuague el aparato con un paño húmedo y limpio. Use un paño seco y limpio para secar el interior del aparato. No deje agua estancada en el aparato.
7. Una vez seco, asegúrese de volver a colocar las bandejas de goteo en la parte inferior de los hornos.
8. Si necesita cualquier otro servicio, comuníquese con Servicio de Atención al Cliente.

Almacenamiento

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

Resolución de Problemas

Síntoma	Causa Posible	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente.
	El aparato está enchufado a un tomacorriente compartido con otros dispositivos.	Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente independiente.
	Es posible que el aparato se haya apagado. Si se presiona el botón Stop (detener) durante la cocción, el proceso de cocción se detendrá.	Presione el botón Start (iniciar) con el horno apropiado seleccionado para reanudar la cocción.
Los alimentos no se cocinan.	Se está cocinando demasiada comida a la vez.	Use tandas más pequeñas para una cocción más uniforme.
	La temperatura está demasiado baja.	Aumente la temperatura de cocción y continúe cocinando.
	La comida está en el horno equivocado.	Cuando cocine en un solo horno, use el horno superior. Asegúrese de ajustar el tiempo y la temperatura de cocción para el horno superior.
Los alimentos no se fríen uniformemente.	Algunos tipos de alimentos se cocinan más uniformemente si se voltean a mitad del ciclo de cocción.	Ver "Cómo Agitar los Alimentos" en la sección "Instrucciones de Uso".
Sale humo del aparato.	Se ha utilizado demasiada cantidad de aceite.	Limpie el aparato para eliminar el exceso de aceite.
	Los accesorios o el aparato tienen residuos del proceso anterior.	Limpie el aparato y los accesorios después de cada uso.
	Gotea líquido sobre los elementos de calentamiento.	Use la bandeja para hornear cuando cocine alimentos que puedan gotear sobre los elementos de calentamiento.

PowerXL™

SmartSynx™ Dual Door Oven Horno de Doble Puerta

®registered trademark and ™ trademark of Empower Brands, LLC.
®marca registrada y ™ marca comercial por Empower Brands, LLC.

© 2024 Empower Brands, LLC. All rights reserved / Todos los derechos reservados.
Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562. 07/2024

Made in China.
Fabricado en China.

T22-9003562-D
30986 E/S