

SmartSynx™

Dual Door Oven/ Horno de Doble Puerta/ Four à Double Porte

Scan the code for more recipes
Escanea el código para más recetas
Scannez le code pour plus de recettes



OWNER'S MANUAL
MANUAL DE USO Y CUIDADO
GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



PowerXL™

MODELS/MODELOS/MODÈLES:
TO67D5-6SPTV, TO67D5-7SPTV,
TO67D5-1SP, TO67D5-1SPC, TO67D5-1SPLA

Product may vary slightly from what is illustrated.
El producto puede variar ligeramente de lo que se ilustra.
Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

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	TO67D5-6SPTV, TO67D5-7SPTV, TO67D5-1SP, TO67D5-1SPC, TO67D5-1SPLA
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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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. 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 have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
52. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
53. 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

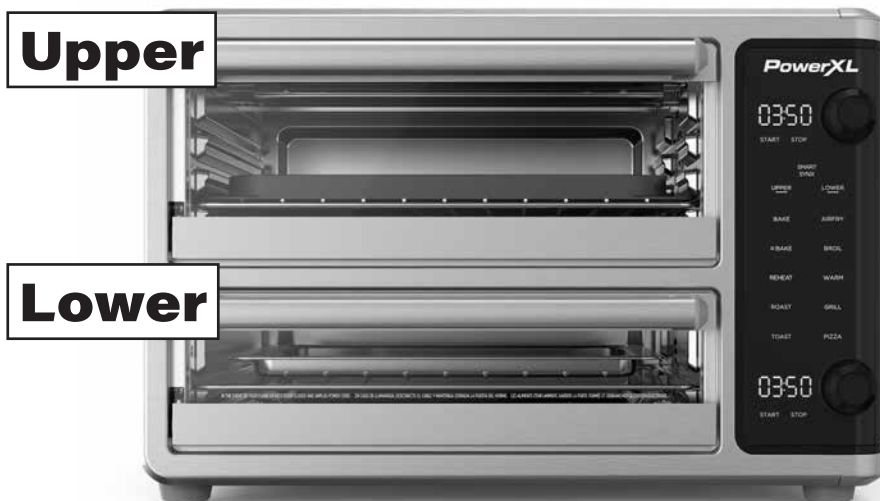
The appliance has a built-in shut-off device that will automatically shut off the appliance when the cooking time has completed. You can manually switch off the appliance by pressing the Stop Button. The fan might continue running for 10-20 seconds to cool down the appliance.

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 on the back of this manual.

QUICK START GUIDE

Pick an Oven



Upper Oven

Three rack locations with ten 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 seven 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



* The grill, toast, and pizza functions are only available in the Upper Oven. Grill function is not available on all models.

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.

Roast

Roasts food like vegetables and roasts evenly without using the convection fan.

Grill*

Grills food like steak, chicken, pork or veal cutlets, and vegetables at a high temperature from the top and bottom.

Toast*

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

Pizza*

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

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

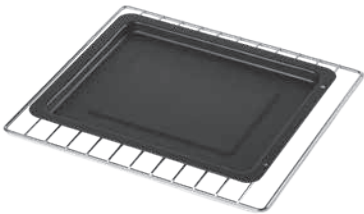
Traditional oven-style cooking rack.

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



Grill Plate*

The top side leaves char-grill marks on your food.

Flip it over and use it as a pizza stone.

Best Used with Functions: Grill, Pizza

Optimal Rack Locations:

Upper Oven (Grilling): Bottom

Upper Oven (Pizza): Middle

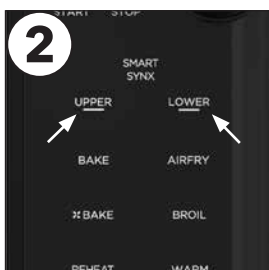
* Some accessories may be sold separately.

QUICK START GUIDE

Cook Your First Meal with SmartSynx™!



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.

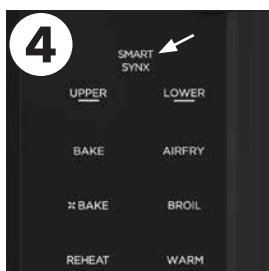
Press the Lower Oven Button. Then, press your desired cooking function for the Lower Oven.



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

Press the Control Knob to cycle 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.



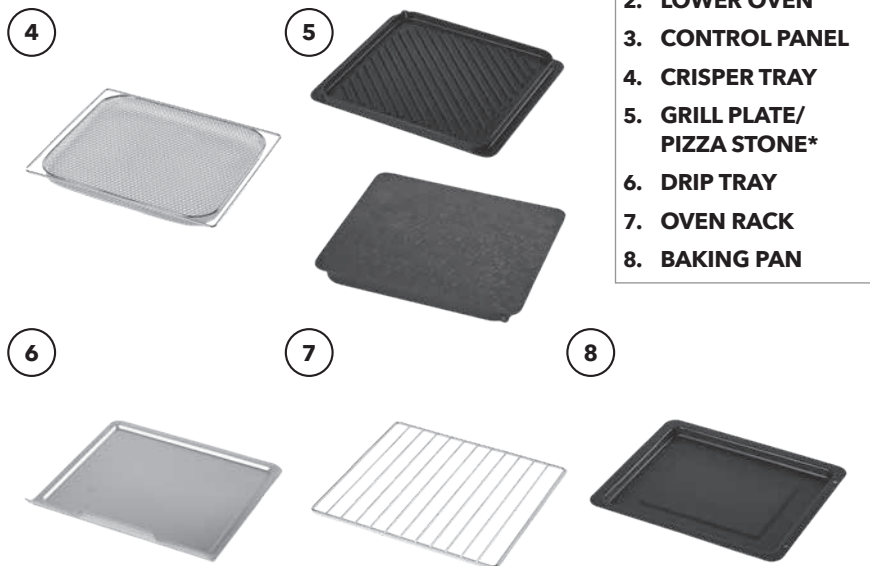
Press the SmartSynx™ Button to start the cooking process. The oven with the longer cooking time will start cooking first. When the cooking times of both chambers are the same, the second oven will begin cooking. Both ovens will finish cooking at the same time.

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

Parts & Accessories



Accessories



* Not available on all models. May be sold separately.

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.

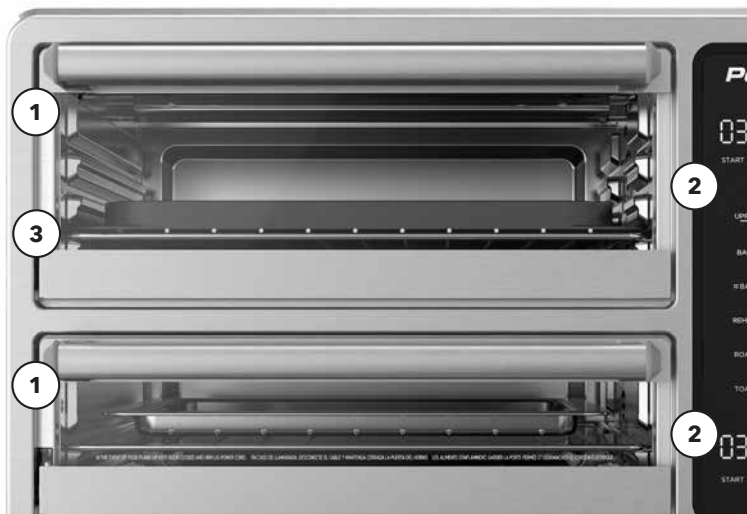
Grill Plate

Use with the ridges facing upward for grilling. When grilling, only use the Grill Plate in the bottom rack location of the Upper Oven.

Flip the Grill Plate over with the ridges facing downward to use it as a pizza stone. When using the Grill Plate as a pizza stone, slide the Grill Plate into the middle rack location of the Upper Oven.

The Grill Plate should always be preheated for 5 minutes before adding food. When grilling, use the Grill function. When cooking fresh pizza, use the Pizza function. When cooking frozen pizza, use the Bake function.

Rack Locations



Using the Control Panel



- 1. TIME AND TEMPERATURE DISPLAYS** Displays the cooking time and temperature of the associated oven. Press the Control Knob next to the Time and Temperature Display to alternate between displaying the time and the temperature.
- 2. START BUTTON**
Once a cooking time and temperature have been selected, press the Start Button to begin cooking. The top Start Button controls the upper oven, and the bottom Start Button controls the lower oven. The Start Button will only illuminate once a function has been selected.
- 3. STOP BUTTON**
Press the Stop Button to stop the cooking process in the adjacent oven. The top Stop Button controls the upper oven, and the bottom Stop Button controls the lower oven.
- 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 switch the display from Fahrenheit to Celsius, press the knob down for 5 seconds until the display switches from "F" to "C". Once the display has switched, rotate the knob to the right to confirm the change.
- 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 GRILL or 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
Roast	350° F (150° F-450° F)	30 mins.	Yes
Grill ³	450° F (350° F-500° F)	15 mins.	Yes
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
Dehydrate ⁶	165° F (85° F-175° F)	6 hours (1 hour-72 hours)	No

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 Grill, 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.

⁶When dehydrating, the other oven can only dehydrate due to low temperature requirements.

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. Use the top Control Knob for the Upper Oven, and use the bottom Control Knob for the Lower Oven.
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 timers 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 next to the oven with food 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 chamber adjacent to the Stop Button that is pressed. Press both Stop Buttons 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 Grill Plate, leave the Grill Plate in the appliance while the appliance preheats. The Grill Plate should be hot when food is added.
- 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. Press the Stop Button adjacent to the oven with the food you want to turn 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
Fish & Shellfish	Whole bird, legs, thighs, wings	165° F
	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 next to the appropriate oven 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	TO67D5-6SPTV, TO67D5-7SPTV, TO67D5-1SP, TO67D5-1SPC, TO67D5-1SPLA
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.**
2. 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.
3. Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
4. **NO** coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla caliente eléctrica o de gas o adentro de un horno caliente.
5. **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. 
6. **NO** coloque ni utilice este aparato cerca del agua.
7. Cuando cocine, **NO** coloque el aparato contra una pared ni a 5 pulgadas de otros aparatos. **NO** coloque ningún artículo encima del aparato.
8. 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.
9. **NO** utilice el aparato a la intemperie.
10. **NO** coloque el aparato en ningún recipiente ni espacio pequeño limitado mientras esté caliente o funcionando.
11. **SIEMPRE** use el aparato en una superficie horizontal nivelada, estable e incombustible con espacio suficiente para que circule el aire.
12. 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.
13. **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.
14. 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.
15. **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.
16. 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.
17. **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, **DESENCHÚFELO 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.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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** exponga 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. 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 sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
52. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
53. 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

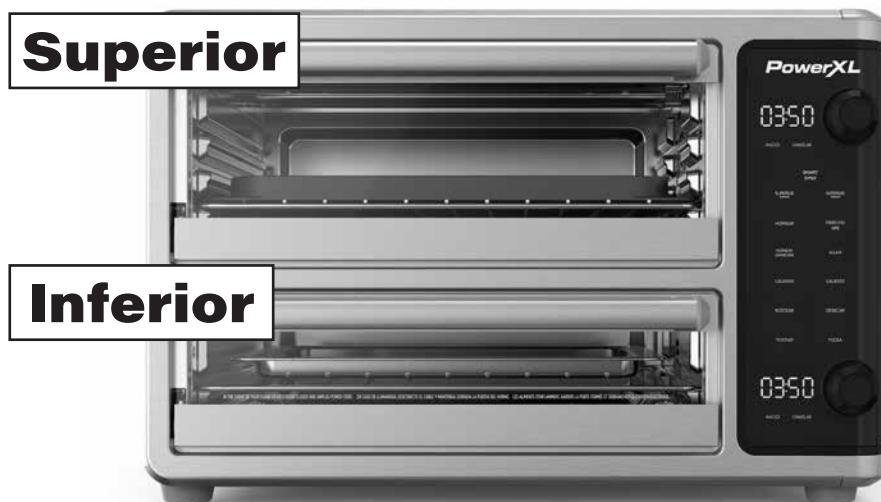
Este aparato cuenta con un dispositivo integrado que apaga automáticamente el aparato cuando el tiempo de cocción termina. Puede apagar manualmente el aparato presionando el botón Stop (detener). El ventilador continúa funcionando durante 10 a 20 segundos para enfriar el aparato.

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 diez 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 siete 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™.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

Elija una Función



*Las funciones de asar a la parrilla, tostar y pizza sólo están disponibles en el horno superior.

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 (Asar)*

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

Reheat (Calentar)

Recalienta las sobras de manera rápida y uniforme.

Warm (Caliente)

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

Roast (Rostizar)

Asa alimentos como vegetales y asa uniformemente sin utilizar el ventilador de convección.

Dehydrate (Desecar)

Utilice la función de desecar para conservar sus comidas favoritas y crear refrigerios saludables.

Toast (Tostar)*

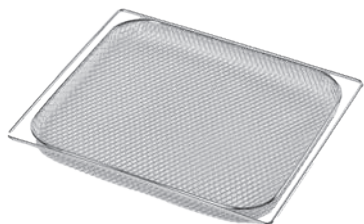
Tuesta pan, bagels y más al nivel deseado.

Pizza*

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

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 para hornear

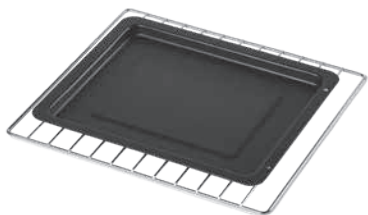
Parrilla de cocción tradicional para horno

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

Posiciones óptimas de la parrilla:

Horno superior: parte superior (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



Placa para asar a la parrilla*

El lado superior deja marcas de la placa en sus alimentos. Voltee y úsela como una piedra para pizza.

Se usa mejor con las funciones: Grill (asar a la parrilla), Pizza

Posiciones óptimas de la parrilla:

Horno superior (para asar a la parrilla): parte inferior

Horno inferior (pizza): en el medio

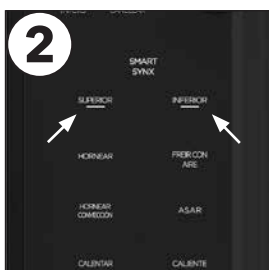
*No disponible en todos los modelos. Puede venderse por separado.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

¡Cocine su Primera Comida con SmartSynx™!



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.

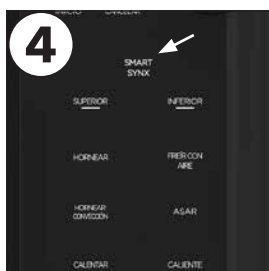
Presione el botón LOWER (horno inferior). Después presione la función de cocción deseada para el horno inferior.



Si desea ajustar el tiempo o la temperatura de cocción, gire la perilla de control situada en el horno que desea 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.



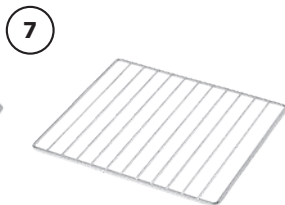
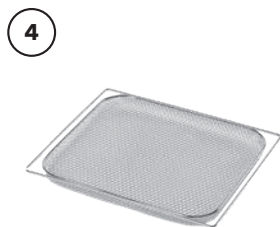
Presione el botón SmartSynx™ (sincronización inteligente) para iniciar el proceso de cocción. Cuando los tiempos de cocción de ambas cavidades sean iguales, el segundo horno comenzará a cocinar. Ambos hornos terminarán de cocinar al mismo tiempo.

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

Piezas y Accesorios



Accesorios



1. HORNO SUPERIOR
2. HORNO INFERIOR
3. PANEL DE CONTROL
4. BANDEJA PARA FREÍR
5. PLACA PARA ASAR A LA PARRILLA/PIEDRA PARA PIZZA*
6. BANDEJA DE GOTEO
7. PARRILLA DEL HORNO
8. BANDEJA PARA HORNEAR

* No disponible en todos los modelos. Puede venderse por separado.

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.

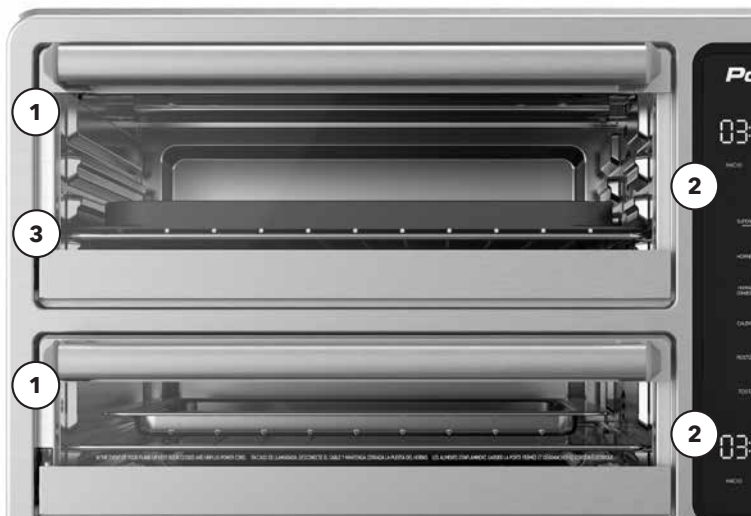
Parrilla para hornear

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 la perilla de control al lado de la pantalla de tiempo y temperatura para alternar entre mostrar el tiempo y la temperatura.

2. BOTÓN START (INICIAR)

Una vez que seleccione un tiempo y temperatura de cocción, presione el botón Start (iniciar) para iniciar la cocción. El botón Start en la parte superior controla el horno superior y el botón Start en la parte inferior controla el horno inferior. El botón Start solo se ilumina cuando se selecciona una función.

3. BOTÓN STOP (DETENER)

Presione el botón Stop para detener el proceso de cocción en el horno adyacente. El botón Stop en la parte superior controla el horno superior y el botón Stop en la parte inferior controla el horno inferior.

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 la pantalla de Fahrenheit a Celsius, presione la perilla durante 5 segundos hasta que la pantalla cambie de "F" a "C". Una vez que la pantalla haya cambiado, gire la perilla hacia la derecha para confirmar el cambio.

5. BOTÓN SMARTSYNX™

Cuando cocine alimentos en ambos hornos, presione el botón SmartSynx™ en lugar del botón Start (iniciar) para asegurar que ambos hornos terminen de cocinar al mismo tiempo.

6. BOTONES DEL HORNO

Presione el botón UPPER (superior) o LOWER (inferior) 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 (superior) o LOWER (inferior) 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 utiliza la función GRILL o 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)	Tiempo¹	Precalentar²
Calentar	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
Asar al Horno	350° F (150° F-450° F)	30 minutos	Si
Asar a la Parrilla ³	450° F (350° F-500° F)	15 minutos	Si
Tostar ³	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
Deshidratar	165° F (85° F-175° F)	6 horas (1 hora-72 horas)	No

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.

⁶Al deshidratar, el otro horno solo puede deshidratar debido a los requisitos de baja temperatura.

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. Use la perilla de control en la parte superior del panel de control para el horno superior y use la perilla de control en la parte inferior para el horno inferior.
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) situado junto al horno con alimentos para iniciar 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: Presionando el botón Stop (detener) solo detendrá el proceso de cocción en la cavidad adjacente al botón Stop (detener) presionado. Presione ambos botones Stop para detener el proceso de cocción en ambos hornos.

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 ayudarlo 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. Presione el botón Stop (detener) adyacente al horno con los alimentos que desea voltear 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 Voltrear	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
Pollo y pavo	Pechugas	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) al lado del horno adecuado 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.

Table des Matières

MISES EN GARDE IMPORTANTES	39
Guide de Démarrage Rapide	42
Pièces et Accessoires	46
Utiliser le Panneau de Commande	48
Mode d'emploi	50
Directives Générales de Cuisson	52
Nettoyage et Rangement	54
Dépannage	55

Caractéristiques techniques de l'appareil

Numéros de modèle	TO67D5-6SPTV, TO67D5-7SPTV, TO67D5-1SP, TO67D5-1SPC, TO67D5-1SPLA
Puissance	1750W
Plage de température	150° F-450° F
Dimensions extérieures	18.54" (W) x 16.09" (D) x 12.38" (H)
Dimensions du four supérieur	12.7" (W) x 13" (D) x 4.96" (H)
Dimensions du four inférieur	12.7" (W) x 13" (D) x 3.79" (H)
Longueur du cordon d'alimentation	24"
Type de prise	à trois broches


MISES EN GARDE IMPORTANTES

AVERTISSEMENT

EMPÊCHER LES BLESSURES!

LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- 1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne veillant à leur sécurité pendant l'utilisation.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- NE PAS** placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique, ou à proximité, ni dans un four chaud.
- NE PAS** placer votre appareil sur une surface de cuisson, même si celle-ci est froide, car vous pourriez l'allumer par inadvertance, ce qui provoquerait un incendie et endommagerait l'appareil, la surface de cuisson et votre maison. 
- NE PAS** placer ou utiliser l'appareil à proximité d'une source d'eau.
- Lors de la cuisson, **NE PAS** placer l'appareil à moins de 12,7 cm (5 po) d'autres appareils, ou contre un mur. **NE RIEN** déposer sur l'appareil.
- Un incendie pourrait se déclencher si l'appareil est couvert ou s'il touche une matière inflammable comme des rideaux, des draperies, des murs, etc. pendant qu'il fonctionne.
- NE PAS** utiliser l'appareil à l'extérieur.
- NE PAS** placer l'appareil dans un contenant ou un petit espace confiné lorsque celui-ci est encore chaud ou en fonctionnement.
- TOUJOURS** faire fonctionner l'appareil sur une surface horizontale plane, stable et incombustible, avec un espace suffisant pour la circulation de l'air.
- Avant d'utiliser votre appareil sur une surface de comptoir ou sur une autre surface fragile, telle qu'une table en verre, vérifier, auprès du fabricant ou de l'installateur de votre comptoir, les recommandations relatives à l'utilisation d'appareils sur ces surfaces. Certains fabricants et installateurs peuvent recommander de protéger votre surface en plaçant un sous-plat sous l'appareil pour le protéger de la chaleur. Le fabricant ou l'installateur pourrait recommander de ne pas placer d'appareils électriques, de casseroles, ou de marmites chaudes, directement sur le comptoir. En cas de doute, placez un sous-plat sous l'appareil avant de l'utiliser.
- NE PAS** faire utiliser un appareil s'il ne fonctionne pas bien, s'il a été endommagé ou échappé, ou si sa prise ou son cordon d'alimentation est endommagé. Retourner l'appareil au centre de service autorisé pour la vérification, la réparation ou le réglage de celui-ci.
- Cet appareil devrait être réparé uniquement par un technicien qualifié. Communiquer avec le Service à la clientèle en utilisant les informations figurant au dos de ce guide.
- NE JAMAIS** immerger le four dans l'eau. Si l'appareil tombe ou est s'il est immergé dans l'eau par inadvertance, le débrancher immédiatement de la prise de courant. Ne pas mettre les mains dans l'eau si l'appareil immergé est branché.
- Afin d'éviter les risques de décharge électrique, **NE PAS** immerger le cordon d'alimentation ou les fiches, ni exposer les composants électriques à l'eau ou à d'autres liquides.
- NE PAS** brancher le cordon d'alimentation ou utiliser les commandes de l'appareil avec les mains mouillées.
- Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton Stop (arrêt) pour l'éteindre, puis retirer la fiche de la prise de courant.

19. **S'ASSURER** que l'appareil est correctement branché dans une prise de courant dédiée, sans aucun autre appareil sur la même prise.
20. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsqu'il fonctionne ou refroidit.
21. **NE JAMAIS** brancher cet appareil à une minuterie externe ou à un dispositif de télécommande distinct.
22. **NE JAMAIS** brancher l'appareil dans une prise de courant située en dessous de la surface où l'appareil est placé.
23. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
24. **NE PAS** nettoyer l'appareil avec des tampons à récurer abrasifs. Des particules pourraient se détacher du tampon et toucher les parties électriques, entraînant des risques de décharge électrique.
25. Si l'appareil émet de la fumée, **LE DÉBRANCHER IMMÉDIATEMENT** et attendre que la fumée cesse avant de manipuler l'appareil. Laisser l'appareil refroidir et essuyer l'excès d'huile et de graisse sur celui-ci.
26. Les appareils de cuisson doivent être placés dans un endroit stable, et les poignées (s'il y en a) doivent être placées de manière à éviter le déversement de liquides chauds.
27. **NE JAMAIS** faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
28. **NE JAMAIS** poser quoi que ce soit sur la porte de l'appareil lorsqu'elle est ouverte.
29. **NE PAS** laisser la porte de l'appareil ouverte pendant une période prolongée.
30. **TOUJOURS** s'assurer que rien ne dépasse de l'appareil avant d'en fermer la porte.
31. **TOUJOURS** fermer doucement la porte de l'appareil; **NE JAMAIS** la claquer. **TOUJOURS** utiliser la poignée pour ouvrir et fermer la porte de l'appareil.
32. **NE JAMAIS** faire fonctionner l'appareil si la porte est ouverte. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
33. Éviter de toucher aux pièces mobiles.
34. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Le laisser refroidir 30 minutes avant de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger, et avant d'installer ou de retirer des pièces.
35. **NE PAS** couvrir les orifices d'aération. Cela empêcherait une cuisson uniforme et pourrait entraîner une surchauffe ou endommager l'appareil.
36. Lorsque l'appareil fonctionne, de l'air chaud et de la vapeur se dégagent de la sortie d'air chaud. **GARDER LES MAINS ET LE VISAGE** à une distance sécuritaire de la sortie d'air chaud et ne pas l'obstruer.
37. Pendant la cuisson, la température interne de l'appareil atteint plusieurs centaines de degrés Celsius. Pour éviter toute blessure corporelle, **NE JAMAIS** placer ses mains à l'intérieur de l'appareil s'il n'est pas complètement refroidi.
38. Les surfaces extérieures de l'appareil et les accessoires peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. **PORTER DES GANTS DE CUISINE** pour manipuler l'appareil pendant et après son utilisation et pour se protéger de la vapeur et de l'air chauds libérés lors de l'ouverture de l'appareil.
39. **NE PAS** toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de l'appareil.
40. **FAIRE PREUVE D'UNE GRANDE PRUDENCE** au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds, ou lors du retrait d'accessoires ou de l'élimination de graisses chaudes. Cet appareil n'est pas destiné à faire frire des aliments.
41. **NE PAS** introduire dans l'appareil des aliments trop gros, des emballages en papier d'aluminium ni des ustensiles, car ils pourraient entraîner un risque d'incendie ou d'électrocution. **NE PAS** trop remplir l'appareil.
42. **NE PAS** ranger d'articles, autres que les accessoires recommandés par le fabricant, dans l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction.
43. **FAIRE PREUVE D'UNE GRANDE PRUDENCE** lors de l'utilisation de contenants faits de matériaux autres que le métal et le verre.
44. **NE PAS** mettre dans l'appareil : papier, carton ou plastique.
45. **NE JAMAIS** verser de l'huile dans l'appareil ou les accessoires. Un incendie et des blessures corporelles pourraient en résulter.
46. **NE PAS** recouvrir de papier d'aluminium le plateau d'égouttage ou une quelconque autre partie du four. Cela causerait une surchauffe du four.

- 47. NE PAS** utiliser d'aérosol de cuisson. Ces aérosols s'accumulent sur les ustensiles de cuisine et deviennent difficiles à enlever, tout en réduisant les performances de cuisson antiadhésive.
- 48. NE PAS** exposer l'appareil à des produits chimiques ou à des vapeurs corrosifs.
- 49. NE PAS** utiliser d'ustensiles tranchants avec l'appareil. Ce genre d'ustensile peut endommager le revêtement antiadhésif protecteur de l'appareil.
- 50.** Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du guide d'utilisation, la garantie

est annulée, et Empower Brands, LLC ne sera pas tenue responsable des dommages. **N'UTILISER** cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

- 51.** Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- 52.** Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- 53.** L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un dispositif de télécommande séparé.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS – APPAREIL DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Rallonge

1. Le four est doté d'un cordon d'alimentation court moins susceptible de s'em mêler ou de faire trébucher.
2. Des rallonges électriques sont disponibles et doivent être utilisées avec prudence.
3. En cas d'utilisation d'une rallonge :
 - a. Le calibre électrique indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil;
 - b. Si l'appareil doit être mis à la terre, utiliser une rallonge de mise à la terre avec 3 broches.
 - c. Le cordon électrique doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

Alimentation électrique

Cet appareil doit être branché à une prise de courant dédiée. Si la prise électrique est surchargée par d'autres appareils, votre nouvel appareil risque de ne pas fonctionner correctement.

Arrêt automatique

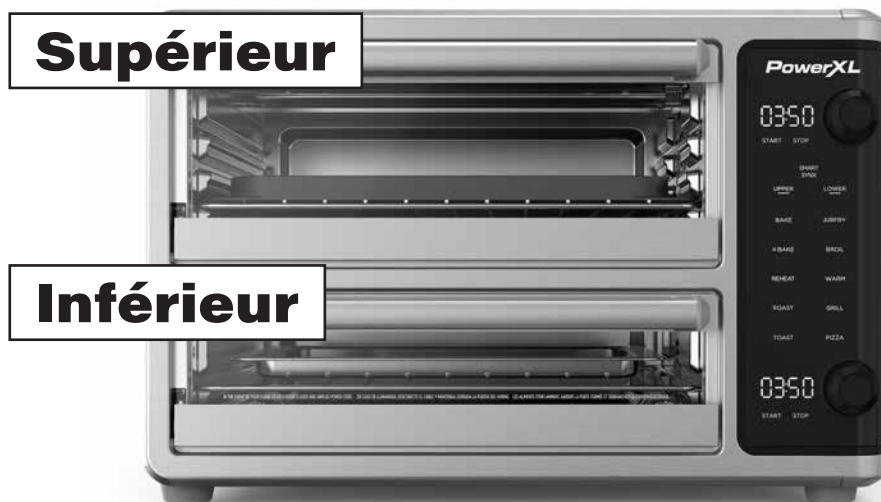
L'appareil est doté d'un dispositif d'arrêt intégré qui éteint automatiquement l'appareil à la fin du temps de cuisson. Il est possible d'éteindre manuellement l'appareil en appuyant sur le bouton Stop (arrêt). Le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant 10 à 20 secondes pour refroidir l'appareil.

Protection contre la surchauffe

En cas de défaillance du système de contrôle de la température interne, le système de protection contre la surchauffe s'activera, et l'appareil ne fonctionnera pas. Dans ce cas, débrancher l'appareil et communiquer avec le Service à la clientèle en utilisant les informations figurant au dos de ce guide.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Choisir un four



Four Supérieur

Trois rainures pour grille avec dix modes de cuisson.
Pour la cuisson dans un seul four, utiliser celui-ci.
C'est également le meilleur four pour les pâtisseries comme les desserts, les pâtisseries et les pizzas.

Four Inférieur

Deux rainures pour grille avec sept modes de cuisson.
Ce compartiment est idéal pour la cuisson des accompagnements pendant la cuisson du plat principal, et il est particulièrement adapté à la friture à l'air.

Les deux!

SmartSynx™ : Terminez la cuisson dans les deux fours, en même temps.
Vous pouvez également cuisiner dans les deux fours, en même temps, sans utiliser la fonction SmartSynx™.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Choisir une fonction



Cuisson

Idéal pour la cuisson des produits de boulangerie-pâtisserie, comme les gâteaux et les plats en casserole, sans utiliser le ventilateur de convection.

Friture par air

Enveloppe les aliments, comme les frites, les ailes de poulet ou les rondelles d'oignon, d'un tourbillon de chaleur pour produire des résultats similaires à ceux de la grande friture sans utiliser toute l'huile.

Cuisson par convection

Cuit les aliments tout en faisant fonctionner le ventilateur de manière intermittente – idéal pour les aliments tels que les biscuits et les pâtisseries.

Gril

Particulièrement efficace pour gratiner, depuis le haut et à haute température, le poisson et les aliments recouverts de fromage, comme le pain à l'ail.

Réchauffage

Réchauffe les restes rapidement et uniformément.

Réchaud

Garde vos aliments au chaud. Lors de la cuisson dans les deux fours, utilisez le four inférieur pour la fonction WARM.

Rôtissage

Rôtit uniformément les aliments comme les légumes, sans utiliser le ventilateur de convection.

Grillage*

Grille les aliments depuis le haut et le bas, à température élevée, tels que le steak, le poulet, les escalopes de porc ou de veau, et les légumes.

Pain grillé*

Grille le pain, les bagels et autres aliments à la température souhaitée.

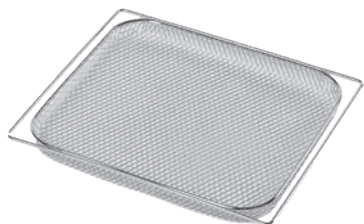
Pizza*

Cuit les pizzas fraîches ou surgelées avec un fromage fondant et une croûte dorée.

* Les modes grillage, pain grillé et pizza ne sont possibles que dans le four supérieur. Le mode grillage n'est pas disponible sur tous les modèles.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Choisir le meilleur accessoire



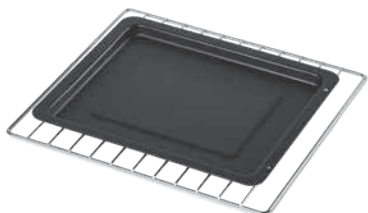
Plateau à friture

Les trous dans plateau à friture en maille vous permettent d'envelopper vos aliments d'air chaud. À utiliser de préférence avec les modes : Friture par air
Positions optimales des grilles :
Four supérieur : Au milieu
Four inférieur : En haut



Grille de four

Grille de cuisson pour four de style traditionnel. À utiliser de préférence avec les modes : Réchaud, Gril, Réchauffage, Rôtissage, Pain grillé
Positions optimales des grilles :
Four supérieur : En haut (Gril uniquement), au milieu, en bas
Four inférieur : En haut (Gril uniquement), en bas



Plat de cuisson

Se place au-dessus de la grille du four. À utiliser de préférence avec les modes : Cuisson, Cuisson par convection, Pizza
Positions optimales des grilles :
Four supérieur : Au milieu
Four inférieur : En bas



Plaque de grill*

Le côté supérieur laisse des traces de grillades sur votre nourriture. La retourner et l'utiliser comme pierre à pizza. À utiliser de préférence avec les modes : Grillage, Pizza
Positions optimales des grilles :
Four supérieur (Grillage) : En bas
Four supérieur (pizza) : Au milieu

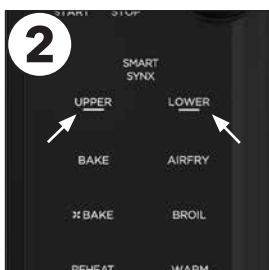
* Certains accessoires peuvent être vendus séparément.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Cuisiner son premier repas avec SmartSynx™!



Placer les aliments sur les accessoires qui conviennent le mieux à votre recette. Insérer les accessoires dans les positions optimales des grilles dans chaque four.



Appuyer sur le bouton du four supérieur. Pour le four supérieur, choisir ensuite le mode de cuisson souhaité.

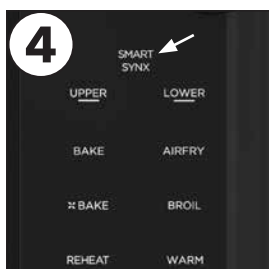
Appuyer sur le bouton du four inférieur. Pour le four inférieur, choisir ensuite le mode de cuisson souhaité.



Si vous souhaitez régler le temps de cuisson ou la température, tourner le bouton de commande adjacent au four que vous souhaitez régler.

Appuyer sur le bouton de commande pour alterner entre le temps de cuisson et la température.

CONSEIL : Les temps de cuisson peuvent varier légèrement lorsque les deux fours sont utilisés en même temps. Lors de la cuisson d'aliments dans les deux fours simultanément, ajouter quelques minutes au temps de cuisson et surveiller les aliments pendant qu'ils cuisent.



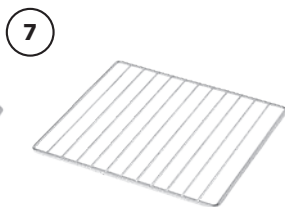
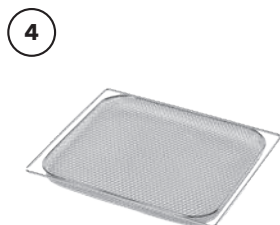
Appuyer sur le bouton SmartSynx™ pour lancer la cuisson. Le four dont le temps de cuisson est le plus long commencera à cuire les aliments en premier. Lorsque les temps de cuisson des deux compartiments seront identiques, le deuxième four commencera à cuire. Les deux fours termineront la cuisson en même temps.

Voir les instructions d'utilisation détaillées à la section « Mode d'emploi ».

Pièces et Accessoires



Accessoires



1. FOUR SUPÉRIEUR
2. FOUR INFÉRIEUR
3. PANNEAU DE COMMANDE
4. PLATEAU À FRITURE
5. PLAQUE DE GRIL/
PIERRE À PIZZA*
6. PLATEAU D'ÉGOUTTAGE
7. GRILLE DE FOUR
8. PLAT DE CUISSON

* Pas disponible sur tous les modèles. Peut être vendu séparément.

Utilisation des Accessoires

Plateau d'égouttage

Chaque four dispose de son propre plateau d'égouttage. Un plateau d'égouttage doit toujours être placé au fond de chaque four. Dans le four supérieur, le plateau d'égouttage se glisse sous les éléments chauffants inférieurs. Dans le four inférieur, le plateau d'égouttage se trouve au fond du four.

Plateau à friture

Le plateau à friture se glisse dans les emplacements des grilles du four. Pour le four supérieur, le plateau à friture doit être utilisé dans la partie supérieure à l'emplacement de la grille du milieu. Pour le four inférieur, le plateau à friture doit être utilisé à l'emplacement de la grille supérieure.

Grille de four

La grille de four se glisse dans les emplacements prévus à cet effet dans les fours. La grille de four peut être utilisée à n'importe quel emplacement (l'emplacement de la grille supérieure ne doit être utilisé que lors de l'utilisation de la fonction Broil [rôtissage]).

Plat de cuisson

Le plat de cuisson doit être placé sur une grille de four. Utiliser le plat de cuisson lors de la cuisson d'aliments qui peuvent dégoutter sur les éléments chauffants.

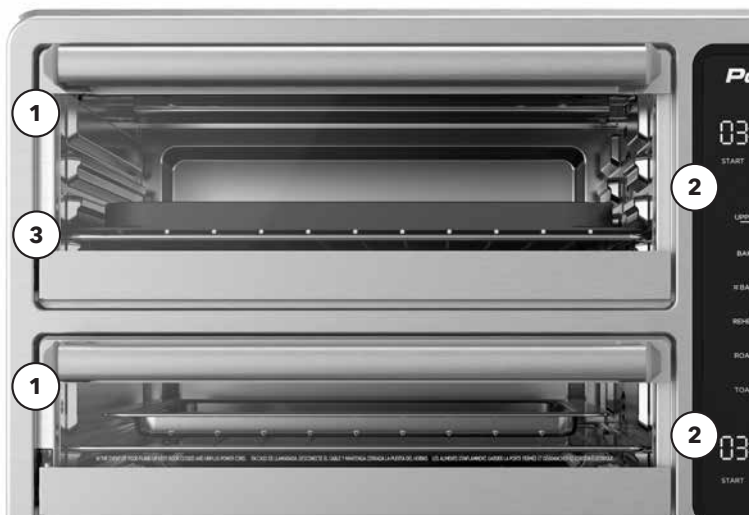
Plaque de gril

Pour les grillades, placer la plaque avec les crêtes vers le haut. Pour les grillades, n'utiliser la plaque de gril que sur la grille inférieure du four supérieur.

Retourner la plaque de gril avec les crêtes vers le bas pour l'utiliser comme pierre à pizza. Lors de l'utilisation de la plaque de gril comme pierre à pizza, faire glisser la plaque de gril sur la grille centrale du four supérieur.

La plaque de gril doit toujours être préchauffée pendant 5 minutes avant d'ajouter des aliments. Pour les grillades, utiliser le mode Grill (grillage). Pour la cuisson de pizzas fraîches, utiliser la fonction Pizza. Pour la cuisson de pizzas surgelées, utiliser la fonction Bake (de cuisson).

Positions des grilles



Utiliser le Panneau de Commande



1. AFFICHAGES DU TEMPS DE CUISSON ET DE LA TEMPÉRATURE

Affiche le temps de cuisson et la température du four concerné. Appuyer sur le bouton de commande situé à côté de l'affichage du temps de cuisson et de la température pour alterner entre l'affichage du temps de cuisson et de la température.

2. BOUTON START (DÉMARRER)

Une fois le temps de cuisson et la température sélectionnés, appuyer sur le bouton Start (démarrage) pour commencer la cuisson. Le bouton Start (démarrage) supérieur contrôle le four supérieur, et le bouton Start (démarrage) inférieur contrôle le four inférieur. Le bouton Start (démarrage) ne s'allume que lorsqu'une fonction a été sélectionnée.

3. BOUTON STOP (ARRÊT)

Appuyer sur le bouton Stop (arrêt) pour arrêter le processus de cuisson dans le four adjacent. Le bouton Stop (arrêt) supérieur contrôle le four supérieur, et le bouton Stop (arrêt) inférieur contrôle le four inférieur.

4. BOUTON DE COMMANDE

Appuyer sur le bouton de commande pour alterner entre l'affichage du temps de cuisson et de la température. Tourner le bouton de commande pour régler l'affichage du temps de cuisson et de la température. Pour basculer l'affichage de Fahrenheit à Celsius, appuyez sur le bouton pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'affichage passe de « F » à « C ». Une fois l'affichage changé, tournez le bouton vers la droite pour confirmer le changement.

5. BOUTON SMARTSYNX™

Lors de la cuisson d'aliments dans les deux fours, appuyer sur le bouton SmartSynx™ au lieu du bouton Start (démarrage) pour s'assurer que les deux fours terminent la cuisson en même temps.

6. BOUTONS DU FOUR

Appuyer sur la touche supérieure ou inférieure pour sélectionner un four. Le mot « UPPER » (SUPÉRIEUR) ou « LOWER » (INFÉRIEUR) s'allume lorsqu'il est sélectionné.

7. BOUTONS DE FONCTION DE CUISSON

Appuyer sur l'un des boutons de fonction de cuisson pour sélectionner une fonction de cuisson. Le nom de la fonction s'allume pour indiquer la fonction sélectionnée. Il est possible d'appuyer sur le bouton supérieur ou inférieur pour afficher la fonction de cuisson sélectionnée pour chaque four.

REMARQUES :

- Les voyants du panneau de contrôle s'éteignent lorsqu'il n'est pas utilisé. Appuyer ou tourner un bouton de commande pour allumer le panneau de commande.
- **PrE**: Le four préchauffe et la minuterie de cuisson démarre une fois le préchauffage terminé. Si vous utilisez la fonction GRILL ou PIZZA avec la fonction SMARTSYNX™, le four préchauffera d'abord le four supérieur avant de démarrer une minuterie de cuisson.
- **Hold**: Lorsque vous utilisez la fonction SMARTSYNX™, le four avec le temps de cuisson le plus court affichera HOLD jusqu'à ce qu'il commence son cycle de cuisson.
- **Sh #**: Lors du grillage, le four supérieur affichera les lettres Sh et un chiffre qui représente la nuance de pain grillé sélectionnée (1-7).

Tableau des fonctions

Les boutons de fonction de cuisson permettent de régler l'appareil sur un temps et une température de cuisson généralement adaptés au type de cuisson sélectionné. Au fur et à mesure que l'on se familiarise avec l'appareil, il sera possible d'ajuster le temps de cuisson et la température selon les besoins.

Nom de la fonction	Température (Plage)	Temps ¹	Préchauffage ²
Réchaud	150° F (150° F-250° F)	30 mins.	Non
Cuisson	350° F (150° F-450° F)	15 mins.	Oui
Cuisson par convection	350° F (150° F-450° F)	15 mins.	Oui
Gril	475° F (400° F-500° F)	10 mins.	Non
Friture par air	425° F (350° F-450° F)	20 mins.	Non
Réchauffage	425° F (350° F-450° F)	5 mins.	Non
Rôtissage	350° F (150° F-450° F)	30 mins.	Oui
Grillage ³	450° F (350° F-500° F)	15 mins.	Oui
Pain grillé ³	Varie en fonction du degré de grillage sélectionné	Degré de grillage 4 (Plage: 1-7)	Non
Pizza ³	425° F (350° F-450° F)	20 mins.	Oui
Déshydratation	165° F (85° F-175° F)	6 heures (1 heure - 72 heures)	Non

Remarque : Les réglages de température ne peuvent pas dépasser 66 degrés Celsius (150 degrés Fahrenheit) entre les deux fours.

¹La durée peut être réglée entre 1 et 60 minutes pour toutes les fonctions de cuisson, à l'exception du grillage du pain.

²**Préchauffage :** Certaines fonctions de cuisson sont dotées d'une fonction de préchauffage intégrée. Lors de la sélection de l'une de ces fonctions, « PrE » s'affiche sur l'écran du temps de cuisson et de la température pendant que l'appareil préchauffe. Une fois le préchauffage terminé, le décompte de la minuterie de cuisson commence. Le temps de cuisson et la température ne sont pas réglables pendant le préchauffage de l'appareil.

³Les réglages Grill (grillage), Toast (grillage du pain) et Pizza ne peuvent être utilisés qu'avec le four supérieur.

⁴Le réglage de la température supérieure du four pour WARM peut être limité par le réglage de la température inférieure du four.

⁵Le four inférieur ne peut pas être utilisé pendant le grillage dans le four supérieur.

⁶Lors de la déshydratation, l'autre four ne peut se déshydrater qu'en raison des exigences de basse température.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

1. Lire tous les documents, autocollants d'avertissement et étiquettes.
2. Retirer tous les matériaux d'emballage, les autocollants et les étiquettes de l'appareil.
3. Visiter le www.prodprotect.com/powerxl pour enregistrer la garantie.
4. Avant la première utilisation, passer un linge chaud et humide avec un détergent doux sur l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil. Laver à la main tous les accessoires de cuisson.
5. Placer l'appareil sur une surface résistante à la chaleur ou utiliser une protection contre la chaleur. Ne pas placer l'appareil sur une surface qui n'est pas résistante à la chaleur. Veiller à ce que l'appareil soit utilisé dans un endroit où la circulation de l'air est suffisante. Ne pas placer sur la cuisinière.
6. Avant de cuire des aliments, préchauffer l'appareil pendant quelques minutes pour lui permettre de brûler la couche d'huile protectrice du fabricant. Après ce cycle de brûlage, passer un linge à vaisselle avec de l'eau chaude sur l'appareil.

Utilisation de l'appareil

1. Brancher l'appareil dans une prise de courant dédiée.
2. Placer les ingrédients sur l'accessoire choisi. Glisser l'accessoire dans l'un des emplacements de la grille de l'un des fours. Fermer la porte de l'appareil.
3. **CONSEIL** : Si une fonction de cuisson qui inclut le préchauffage est sélectionnée, ajouter des aliments dans l'appareil après la fin du préchauffage.
4. Appuyer sur le bouton du four correspondant au four souhaité. Appuyer sur l'un des boutons de fonction de cuisson. Il est possible de tourner le bouton de commande vers la gauche ou la droite pour régler le temps de cuisson et la température si nécessaire. Appuyer sur le bouton de commande pour alterner entre le temps de cuisson et la température. Utiliser le bouton de commande supérieur pour le four supérieur et le bouton de commande inférieur pour le four inférieur.
5. **SMARTSYNX™** : Si l'on fait cuire des aliments dans les deux fours et que l'on souhaite que les aliments finissent de cuire en même temps, appuyer sur le bouton SmartSynx™ au lieu d'appuyer sur le bouton Start (démarrage). Le four dont le temps de cuisson est le plus long commencera à cuire les aliments en premier, et 30 secondes avant que les temps de cuisson ne concordent, l'appareil émettra six bips pour vous indiquer qu'il faut ajouter les aliments dans le second four.
6. Appuyer sur le bouton Start (démarrage) à côté du four contenant les aliments pour commencer le processus de cuisson. Il est possible d'appuyer sur le bouton Stop (arrêt) à n'importe quel moment pour arrêter la cuisson. Une fois la cuisson arrêtée, il suffit d'appuyer à nouveau sur le bouton Start (démarrage) pour reprendre le processus de cuisson.

7. **REMARQUE** : Le fait d'appuyer sur le bouton Stop (arrêt) n'arrête le processus de cuisson que dans le compartiment adjacent au bouton Stop (arrêt) enfoncé. Appuyer sur les deux boutons Stop (arrêt) pour arrêter les processus de cuisson dans les deux compartiments.
8. L'appareil émet un signal sonore lorsque le processus de cuisson est terminé. Les accessoires seront chauds, il convient donc d'utiliser des gants de cuisine résistants à la chaleur pour transférer les accessoires sur une surface résistante à la chaleur.

Conseils

- Pour la cuisson d'un seul aliment, utiliser le four supérieur.
- Il est possible de faire cuire dans cet appareil presque tous les aliments normalement cuits dans un four.
- Pour assurer une cuisson uniforme, ne pas surcharger les accessoires d'aliments. Les aliments doivent être cuits en une seule couche. Il est possible de répartir les ingrédients entre les deux fours ou cuire plusieurs lots d'aliments.
- Les temps de cuisson peuvent varier légèrement selon que l'on cuisine dans les deux compartiments à la fois ou dans un seul. Lors de la cuisson d'aliments dans les deux fours simultanément, ajouter quelques minutes au temps de cuisson et surveiller les aliments pendant qu'ils cuisent.
- Laisser la plaque de gril dans l'appareil lors de son utilisation pendant le préchauffage. La plaque de gril doit être chaude lorsque les aliments y sont ajoutés.
- Lors de l'utilisation du plat de cuisson, d'abord faire glisser une grille de four dans le four. La plaque de cuisson repose sur la grille de four.
- Utiliser le plat de cuisson lors de la cuisson d'aliments qui peuvent dégoutter sur les éléments chauffants.
- Utiliser de la pâte préfabriquée pour préparer des collations fourrées rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de cuisson plus court.
- L'ajout d'un peu d'huile végétale aux produits panés permet d'obtenir un résultat plus croustillant. Lors de l'ajout de l'huile, le faire immédiatement avant la cuisson et n'en verser qu'une petite quantité sur les produits panés.

Secouer les aliments

Pour assurer une cuisson uniforme lors de la friture à air chaud, il est possible de retourner les aliments à mi-cuisson.

1. Appuyer sur le bouton Stop (arrêt) à côté du four dans lequel se trouve l'aliment à retourner pour arrêter le processus de cuisson.
2. Utiliser des gants de cuisine pour retirer les accessoires et les aliments. Placer les accessoires et les aliments sur une surface résistante à la chaleur.
3. Retourner les ingrédients dans le plateau à friture.
4. Remettre les accessoires dans l'appareil. Fermer la porte. Appuyer sur le bouton Start (démarrage) pour reprendre le processus de cuisson.

Directives Générales de Cuisson

REMARQUE : Ne pas oublier que ces réglages sont fournis à titre indicatif. Les ingrédients étant différents en ce qui concerne l'origine, la taille, la forme et la marque, nous ne pouvons pas vous fournir les réglages optimaux pour vos ingrédients. Lors de la cuisson dans les deux fours, ajoutez un peu de temps et surveillez vos aliments vers la fin du cycle de cuisson.

Aliment	Taille	Température	Temps de cuisson	Préchauffage	Secouer ou retourner	Vaporiser avec de l'huile
ALIMENTS SURGELÉS						
Pizza surgelée		425° F	10-15 mins.	✓		
Frites		400° F	20-24 mins.		✓	
Frites de patate douce		400° F	20-24 mins.		✓	
Pépites de poulet		400° F	14-16 mins.		✓	
POULET						
Escalopes panées	6 oz	400° F	10-15 mins.	✓	✓	✓
Ailes		400° F	20-24 mins.	✓	✓	
Poitrine de poulet	6 oz	400° F	12-16 mins.	✓		
BŒUF						
Burgers	6 oz	400° F	10-14 mins.	✓	✓	
Hot dogs	8 morceaux	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.	✓	✓	
PORC						
Côtelettes de porc		400° F	12-16 mins.	✓	✓	
Saucisses		350° F	15-20 mins.	✓	✓	

Aliment Taille Température Temps de cuisson Préchauffage Secouer ou Vaporiser avec de l'huile retourner

POISSON						
Filets de saumon	6 oz	390° F	12-16 mins.	✓		
Crevettes (de 16 à 20)	12 oz	390° F	10-15 mins.	✓	✓	
LÉGUMES						
Asperges	1 lb	380° F	8-12 min		✓	✓
Brocoli	8 oz	380° F	10-15 min		✓	✓
Maïs en épi	2 morceaux	380° F	8-12 min		✓	✓

Tableau des températures internes de la viande

Utiliser ce tableau et un thermomètre alimentaire pour s'assurer que la viande, la volaille, les fruits de mer et les autres aliments cuits atteignent une température interne minimale sûre.

* Pour une sécurité alimentaire maximale, le département de l'Agriculture des États-Unis recommande une température de 165 °F pour toutes les volailles, de 160 °F pour le bœuf haché, l'agneau haché et le porc haché, et de 145 °F, avec une période de repos de 3 minutes, pour tous les autres types de bœuf, d'agneau et de porc. Il faut également consulter les normes de salubrité alimentaire du département de l'agriculture des États-Unis.

Aliment	Type	Temp. interne*
Bœuf et veau	Haché	160° F
	Steaks, rôtis : à point	145° F
	Steaks, rôtis : saignant	125° F
Poulet et dinde	Poitrines	165° F
	Haché, farci	165° F
Poisson, mollusques et crustacés	Volaille entière, cuisses, hauts de cuisse, ailes	165° F
	De tout type	145° F
Agneau	Haché	160° F
	Steaks, rôtis : à point	140° F
	Steaks, rôtis : saignant	130° F
Porc	Côtelettes, haché, côtes, rôtis	160° F
	Jambon entièrement cuit	140° F

Nettoyage et Rangement

Nettoyage

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Certains accessoires sont revêtus d'une surface antiadhésive spéciale. Ne jamais utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou d'ustensiles sur ces surfaces

1. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant et s'assurer que l'appareil est bien refroidi avant de le nettoyer.
2. Passer un linge chaud et humide avec un détergent doux sur l'extérieur de l'appareil et sur la porte en verre.
3. Nettoyer la vitre à l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un linge chaud et humide et d'un détergent doux. Se protéger les mains si l'intérieur de l'appareil est encore chaud.
4. Nettoyer les accessoires, y compris le plateau d'égouttage, avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle, mais il est recommandé de les laver à la main. Pour les aliments difficiles à enlever, les faire tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant 10 minutes.
5. Laver l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
6. Essuyer toutes les surfaces à l'aide d'un linge propre et humide. Utiliser un linge propre et sec pour assécher l'intérieur de l'appareil. Ne pas laisser d'eau stagnante dans l'appareil.
7. Une fois l'appareil sec, s'assurer de replacer les plateaux d'égouttage au fond des fours.
8. Si un autre entretien doit être effectué, communiquer avec le Service à la clientèle.

Rangement

Ranger l'appareil refroidi et sec dans un endroit propre et sec. Ne pas empiler d'objets sur l'appareil.

Dépannage

Symptôme	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant.
	L'appareil est branché dans une prise de courant partagée avec d'autres appareils.	Brancher l'appareil dans une prise de courant dédiée.
	L'appareil a peut-être été éteint. En appuyant sur le bouton Stop (arrêt) pendant la cuisson, le processus de cuisson s'arrête.	Appuyer sur le bouton Start (démarrage) à côté du four approprié pour reprendre la cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits.	Trop d'aliments cuisent en même temps.	Utiliser de plus petites quantités pour obtenir une cuisson plus uniforme.
	La température est trop basse.	Augmenter la température de cuisson et poursuivre la cuisson.
	Les aliments sont placés dans le mauvais four.	Lors de la cuisson dans un seul four, utiliser le four supérieur. S'assurer que le temps et la température de cuisson sont réglés pour le four supérieur.
Les aliments ne sont pas frits uniformément.	Certains types d'aliments cuisent plus uniformément lorsqu'ils sont retournés à mi-cuisson.	Voir « Secouer les aliments » dans la section « Mode d'emploi ».
Fumée provenant de l'appareil.	Trop d'huile utilisée.	Essuyer l'appareil pour enlever l'excès d'huile.
	Les accessoires ou l'appareil présentent des résidus de l'utilisation précédente	Nettoyer l'appareil et les accessoires après chaque utilisation.
	Du liquide s'écoule sur les éléments chauffants	Utiliser le plat de cuisson lors de la cuisson d'aliments qui peuvent dégoutter sur les éléments chauffants.

PowerXL™

SmartSynx™ Dual Door Oven Horno de Doble Puerta Four à Double Porte

®registered trademark and ™ trademark of Empower Brands, LLC.

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

®marque déposée et ™ marque de commerce d'Empower Brands, LLC.

© 2024 Empower Brands, LLC. All rights reserved /

Todos los derechos reservados / Tous droits réservés.

Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562. 06/2024

Made in China.

Fabricado en China.

Fabriqué en Chine.

T22-9003561-D

30964 E/S/F