

SmartSynx™

Duplex Oven/ Horno dúplex

OWNER'S MANUAL

MANUAL DE USO Y CUIDADO



PowerXL™

**MODELS/MODELOS:
TO68D5-0SP, TO68D5-0SPTV, TO68D5-2SPTV**

Table of Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
Quick Start Guide	6
Parts & Accessories	10
Using the Control Panel	16
Cooking Functions	18
Instructions for Use	20
Cooking Charts	23
Care & Cleaning	25
Troubleshooting	26

Appliance Specifications

Model Numbers	T068D5-OSP, T068D5-OSPTV, T068D5-2SPTV
Supply Power	120V ~60 Hz
Rated Power	1750W
Exterior Dimensions	17.72 x 15.94 x 13.86 inches (450 x 405 x 352 mm)
Internal Dimensions	14.17 x 13.18 x 7.87 inches (360 x 335 x 200 mm)
Temperature Range	85° F–450° F


IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING

PREVENT INJURIES!

CAREFULLY READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE!

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

- READ ALL INSTRUCTIONS.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse the cord, plug, or the main body of the appliance or expose the electrical components to water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance from the electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before handling, putting on or taking off parts, cleaning, or storing.
- 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.
- The use of accessory attachments not recommended for use in this manual may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven. 
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids, removing accessories, or disposing of hot grease.
- Always make sure the plug is attached to the appliance first. Then, plug the cord into a wall outlet. To disconnect, turn any control to "off" and then remove the plug from the outlet.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use.
- A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from the cord being grabbed by children or becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep the appliance and the power cord away from children. Never drape the cord over the edge of the counter and never use an outlet below the counter.
- The power 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.
- 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 store anything on top of the appliance when in operation.

- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating risks of electric shock.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed from materials other than metal or glass.
- Do not store any materials other than accessories included in this manual in this appliance when not in use.
- 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.
- This appliance is intended for countertop use only.
- Do not place or use this appliance near water.
- When cooking, do not place the appliance against a wall or within 6 inches of other appliances. Do not place anything on top of the appliance. Always operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable, and noncombustible.
- 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.
- Plug the power cord into a 120V outlet with no other appliances on the same outlet. Plugging other appliances into the outlet will cause the circuit to overload.
- Never tug the plug forcefully from the wall outlet.
- Do not plug in the power cord or operate the appliance controls with wet hands.
- Never plug the appliance into an electrical outlet below the surface where the appliance is placed.
- Never operate the appliance unattended.
- Should the appliance emit black smoke, unplug immediately and wait for the smoking to stop before handling the appliance. Allow the appliance to cool and wipe excess oil and grease from the appliance.
- Avoid touching moving parts.
- When in operation, hot air and steam are released through the air vents. Keep your hands and face at a safe distance from the air vents. Do not cover the air vents while the appliance is operating. Doing so will prevent even cooking and may overheat or damage the appliance.
- 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.
- The appliance's outer surfaces and accessories may become hot during use. Wear oven mitts when handling the appliance during and after use, and to protect against hot steam and air released when opening the appliance.
- Do not overfill the appliance.
- Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance because they may create a fire or risk of electric shock. Do not cover the Drip Tray or any part of the appliance with metal foil. This will cause the appliance to overheat.
- Never pour oil into the appliance or accessories. Fire and personal injury could result. This appliance is not intended for deep-frying foods.
- Do not expose the appliance to corrosive chemicals or vapors.

- 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.
- Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- Never operate the appliance with the doors open. Do not leave the doors open for an extended period.
- Always ensure that nothing is protruding out of the appliance before closing the doors.
- Always close the doors gently; never slam the doors closed. Always use the handle when opening and closing the doors.
- The appliance must be operated with the Drip Tray in place, and the Drip Tray must be cleaned if it becomes more than half full.
- Never put accessories directly on the top of the lower heating elements.
- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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 Cancel Button. The fan will continue running for 30 seconds to cool down the appliance.

Electromagnetic Fields

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields. If handled properly and according to the instructions in the user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

SAVE THESE INSTRUCTIONS - FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Note: If the power cord is damaged, it must be replaced by qualified personnel or an authorized service center.

QUICK START GUIDE

Single-Zone Cooking



Step 1

Insert the Drip Tray inside the appliance (below the heating elements). Do not insert the Divider.



Step 2

Select accessories appropriate for your recipe. Add food to the accessories. Insert your chosen accessory inside the appliance.



Step 3

Turn either Control Knob to select the cooking function. Press and turn the Control Knob to adjust the cooking time and temperature.



Step 4

Press the Start/Pause Button to begin the cooking cycle.



Step 5

When the cooking time has completed, cooking will stop and the fan will continue to run for 30 seconds to cool down the appliance. The accessories will be hot; use oven mitts to remove your food.

QUICK START GUIDE

Dual-Zone Cooking



Step 1

Insert the Drip Tray inside the appliance (below the heating elements). Insert the Divider.



Step 2

Select accessories appropriate for your recipe. Add food to the accessories. Insert your chosen accessories inside the appliance.



Step 3

Turn the left Control Knob to select the left cooking zone's cooking function. Press and turn the Control Knob to adjust the cooking time and temperature.



Step 4

Turn the right Control Knob to select the right cooking zone's cooking function. Press and turn the Control Knob to adjust the function's cooking time and temperature.



Step 5

Press the Start/Pause Button above a cooking zone to begin the cooking cycle in that cooking zone.



Step 6

When the cooking time has completed, cooking will stop and the fan will continue to run for 30 seconds to cool down the appliance. The accessories will be hot; use oven mitts to remove your food.

Parts & Accessories



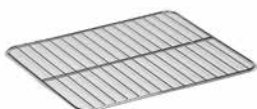
Drip Tray



Divider



Baking Pan*



Large Oven Rack*



Crisper Tray



Large Baking Pan*



Grill Plate*

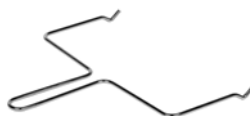


Large Crisper Tray*



Rotisserie Set

Rotisserie Fetch Tool



Accessory	T068D5-OSP	T068D5-OSPTV	T068D5-2SPTV
Drip Tray	1	1	1
Divider	1	1	1
Baking Pan	2	2	3
Large Oven Rack	1	1	2
Crisper Tray	2	2	2
Large Baking Pan	1	1	2
Grill Plate	0	1	2
Large Crisper Tray	0	1	2
Rotisserie Set	1	1	1
Rotisserie Fetch Tool	1	1	1

* Some accessories may be sold separately.

Parts & Accessories

Using the Drip Tray

- Slide the Drip Tray into the bottom of the inside of the appliance (below the heating elements; see Fig. A).
- Never operate the appliance without the Drip Tray in place.
- If the Drip Tray becomes more than half full, pause the cooking process and clean the Drip Tray before continuing.
- To remove, use oven mitts to pull the Drip Tray straight out of the appliance.

Using the Divider

- To insert the Divider into the appliance, slide the Divider onto the rail inside the appliance (see Figs. B). Ensure that the indentation in the Divider is facing upward. Push the Divider all the way into the appliance.
- The Divider must be inserted into the appliance to use the dual-zone cooking mode. Remove the Divider to use the appliance's single-zone cooking mode.
- To remove, use oven mitts to pull the Divider straight out of the appliance.



Fig. A



Fig. B

Parts & Accessories

Using the Crisper Tray, Oven Rack, Baking Pan, and Grill Plate

- The Divider must be in place when using the smaller Crisper Tray, Baking Pan, and Grill Plate accessories.
- The Divider must not be in place when using the larger Oven Rack and Baking Pan accessories.
- Select a shelf for your chosen accessory and cooking mode. You can use the markings on the appliance's doors to help you select the ideal shelf position.
- Slide your chosen accessory into a shelf inside the appliance (see Figs. C-D).
- To remove, use oven mitts to pull the accessory straight out of the appliance.
- When cooking food that drips, the Baking Pan can be placed below the Crisper Tray or Oven Rack to prevent food from dripping onto the lower heating elements.



Fig. C



Fig. D

Parts & Accessories

Accessory Recommendations for Each Function					
Function Name	Crisper Tray	Oven Rack	Baking Pan	Grill Plate	Rotisserie Set
Air Fry	√		√		
Roast			√		
Broil			√		
Bake	√		√		
Pizza		√			
Grill				√	
Toast		√			
Reheat	√	√	√		
Keep Warm	√	√	√		
Dehydrate	√	√			
Rotisserie					√
Slow Cook		√			

Parts & Accessories

Using the Rotisserie Set

1. If the Divider is inside the appliance, remove the Divider. Do not use the Divider when using the Rotisserie Set.
2. Carefully slide the Rotisserie Shaft through the center of the food lengthwise.
3. Slide the Forks onto each side of the Spit and secure them in place by tightening the two Set Screws. To support the food on the Rotisserie Spit better, insert the Rotisserie Forks into the food at different angles (see Fig. E).
4. Hold the assembled Rotisserie Spit at a slight angle with the left side higher than the right side and insert the right side of the Spit into the Rotisserie connection inside the appliance (see Fig. F).
5. With the right side securely in place, lower the left side of the Spit into the Rotisserie connection on the left side of the appliance (see Fig. G).



Fig. E

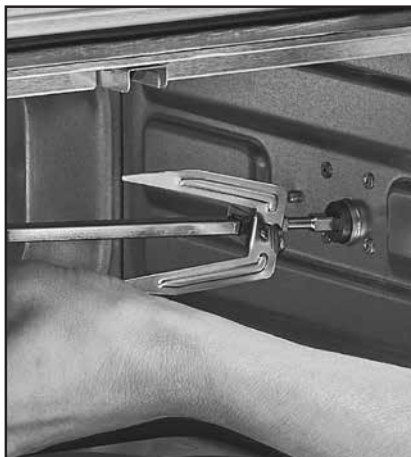


Fig. F

Parts & Accessories

Removing the Rotisserie Spit

1. Use the Rotisserie Fetch Tool to hook the bottom of the left and right sides of the Rotisserie Spit (see Fig. H).
2. Pull the Rotisserie Spit away from the left rotisserie connection point and then lift the Spit upward to remove and disconnect the Spit from both connection points.
3. Carefully pull the Rotisserie Spit out of the appliance.

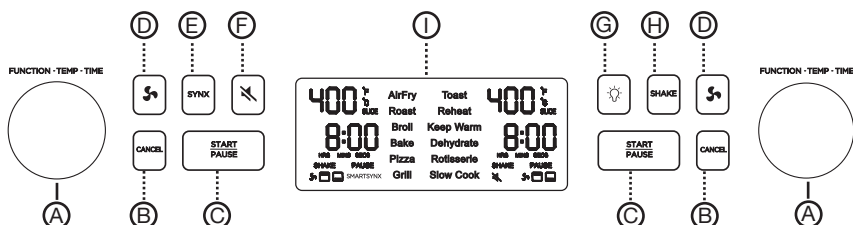


Fig. G



Fig. H

Using the Control Panel



A. Control Knobs: Press once and turn to adjust the cooking temperature. Press again and turn to adjust the cooking time. See the “General Operating Instructions” section for detailed instructions.

B. Cancel Buttons: Press to cancel an active cooking process.

C. Start/Pause Buttons: Press to start or pause the cooking process.

D. Fan Buttons: Press to set the appliance’s fan setting to High, Low, or Off.

E. Synx Button: Press to use the appliance’s SmartSynx feature. See the “Using the Synx Button” section for detailed instructions.

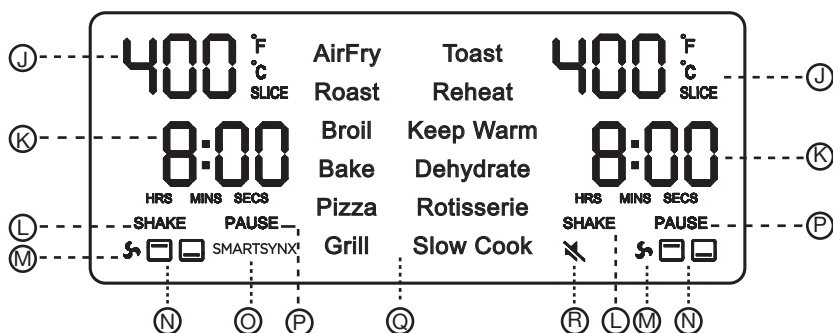
F. Mute Button: Press to mute the sounds produced when operating the appliance, such as when pressing buttons and when the cooking cycle is complete. When the appliance is muted, press to unmute the appliance.

G. Light Button: Press to turn the light inside the appliance on or off.

H. Shake Indicator Button: Press to use the appliance’s shake indicator feature. See the “Using the Shake Indicator” for detailed instructions.

I. Display

Using the Control Panel



- J. Temperature Displays**
- K. Cooking Time Displays**
- L. Shake Indicator Displays**
- M. Fan Displays**
- N. Heating Element Displays**
- O. SmartSynx Display**
- P. Pause Display**
- Q. Cooking Function Display**
- R. Mute Display**

NOTE: When the Divider is removed from the appliance and the appliance is operating in single-zone cooking mode, the displays relating to the appliance's dual-zone operation on the right side of the Control Panel are hidden.

Cooking Functions

Cooking Function Information					
Function Name	Default Cooking Temperature (Temperature Range)	Default Cooking Time (Time Range)	Default Fan Speed	Active Heating Elements	Preheating Included in Cooking Time
Air Fry	400° F (180° F–450° F)	20 minutes (1–60 minutes)	High	Upper	No
Roast	350° F (180° F–450° F)	35 minutes (1 minute–4 hours)	Low	Upper & Lower	Yes
Broil	450° F (400° F–450° F)	10 minutes (1–20 minutes)	High	Upper	Yes
Bake	350° F (180° F–450° F)	25 minutes (1 minute–4 hours)	Low	Upper & Lower	Yes
Pizza	400° F (180° F–450° F)	18 minutes (1–60 minutes)	Off	Upper & Lower	Yes
Grill	450° F (250° F–450° F)	15 minutes (1–45 minutes)	Off	Upper & Lower	Yes

Cooking Functions

Cooking Function Information					
Function Name	Default Cooking Temperature (Temperature Range)	Default Cooking Time (Time Range)	Default Fan Speed	Active Heating Elements	Preheating Included in Cooking Time
Toast	(Light-Dark)	4 slices (1-6 slices)*	Off	Upper & Lower	No
Reheat	280° F (180° F-450° F)	20 minutes (1 minute-2 hours)	Low	Upper & Lower	No
Keep Warm	160° F (160° F-250° F)	1 hour (1 minute-4 hours)	Off	Upper & Lower	No
Dehydrate	120° F (85° F-175° F)	6 hours (30 minutes-72 hours)	Low	Upper	No
Rotisserie	375° F (180° F-450° F)	40 minutes (1 minute-4 hours)	High	Upper	Yes
Slow Cook	225° F (225° F-275° F)	4 hours (30 minutes-10 hours)	Low	Upper & Lower	No

NOTE: When using the Toast function, the temperature setting is replaced by a Darkness setting. Use this setting to adjust the desired darkness of your toast. The time setting is replaced by a number of slices setting. Use this setting to adjust the number of slices of bread you are toasting.

* When cooking in dual-zone cooking mode, the default slice setting for the Toast function is 2 slices, and the slice range is 1-2 slices.

Instructions for Use

Before First Use

1. Unpack all parts from the box and remove any clear or blue protective film on the components. Check all packaging material thoroughly for accessories.
2. Remove and save all literature.
3. Wash all removable accessories (see the "Care & Cleaning" section).
4. Select a location to place the appliance. The location should allow enough space for air flow (at least 6 inches of free space on the top, back, and sides of the appliance). The surface on which the appliance is placed should be horizontal, stable, and heat resistant.

General Operating Instructions

Dual-Zone Cooking

1. Insert the Drip Tray inside the appliance (see the "Using the Drip Tray" section). Insert the Divider (see the "Using the Divider" section).
2. Select accessories appropriate for your recipe. Add food to the accessories. Insert your chosen accessory inside the appliance (see the "Using the Crisper Tray, Oven Rack, and Baking Pan" section).
3. Turn the left Control Knob to select the left cooking zone's cooking function. A bracket will mark the left side of the selected function on the Control Panel. Press the Control Knob to confirm the setting. Turn to adjust the temperature and press to confirm. Turn to adjust the time and press to confirm.
4. Turn the right Control Knob to select the right cooking zone's cooking function. A bracket will mark the right side of the selected function on the Control Panel. Press the Control Knob to confirm the setting. Turn to adjust the temperature and press to confirm. Turn to adjust the time and press to confirm.
5. Optional: Set the Shake Indicator and SmartSynx feature (see the "Using the Shake Indicator" and "Using the Synx Buttons" sections).
6. Press the Start/Pause Button above a cooking zone to begin the cooking cycle in that cooking zone.
7. When the cooking time has completed, cooking will stop and the fan will continue to run for 30 seconds to cool down the appliance.

Instructions for Use

Single-Zone Cooking

1. Insert the Drip Tray inside the appliance (see the "Using the Drip Tray" section). Do not insert the Divider.
2. Select accessories appropriate for your recipe. Add food to the accessories. Insert your chosen accessory inside the appliance (see the "Using the Crisper Tray, Oven Rack, and Baking Pan" and "Using the Rotisserie Set" sections).
3. Use the left or right Control Knob to select a cooking function. A bracket will mark the selected function on the Control Panel. Press the Control Knob to confirm the setting. Turn to adjust the temperature and press to confirm. Turn to adjust the time and press to confirm.
4. Optional: Set the Shake Indicator (see the "Using the Shake Indicator" section).
5. Press the Start/Pause Button to begin the cooking cycle.
6. When the cooking time has completed, cooking will stop and the fan will continue to run for 30 seconds to cool down the appliance.

NOTE: You can press the Start/Pause Button at any time during the cooking process to pause the cooking process. When you press the Start/Pause Button again, the programmed cooking cycle will resume.

Using the Shake Indicator

The Shake Indicator lets you know when the cooking time has reached its halfway point, which is an ideal time to shake certain foods (see the "Shaking Food" section). The Shake Indicator is only available when using the Air Fry function.

1. Set the cooking function, temperature, and time for one cooking zone. If you want to use the Shake Indicator with the food in the first cooking zone, press the Shake Indicator Button. The Shake Indicator Display on the Control Panel will illuminate.
2. When using the dual-zone cooking mode: Set the cooking function, temperature, and time for the second cooking zone. If you want to use the Shake Indicator with the food in the second cooking zone, press the Shake Indicator Button.
3. Press the Start/Pause Button to begin the cooking cycle. If the Shake Indicator has been set for a cooking zone, the appliance will beep five times and the Shake Indicator Display on the Control Panel will blink when the cooking zone's timer is halfway through the total cooking time. You can open the doors and shake food as needed.
4. Close the doors. Press the Start/Pause Button to resume the cooking cycle.

Instructions for Use

Shaking Food

To ensure even cooking while air frying, you can shake food during the cooking process. Using the Shake Indicator can help remind you to shake food halfway through the cooking process.

1. Press the Start/Pause Button to pause the cooking process.
2. Use oven mitts to remove the accessories and food. Place the accessories and food on a heat-resistant surface.
3. Shake the ingredients in the accessories.
4. Return the accessories to the appliance. Close the doors. Press the Start/Pause Button to resume the cooking process.

CAUTION: The accessories will be hot. Always use oven mitts to handle hot accessories.

Using the Synx Button

When cooking food with different cooking times in dual-zone cooking mode, the SmartSynx feature lets you finish cooking food in the two cooking zones simultaneously. The SmartSynx feature is only available when using the Air Fry, Roast, Broil, Bake, Pizza, or Grill functions.

1. Add food to the cooking zone with the longer cooking time. Do not add food to the cooking zone with the shorter cooking time yet.
2. Set the cooking function, temperature, and time for each cooking zone. Before pressing the Start/Pause Button to begin the cooking cycle, press the Synx Button. The SmartSynx Display on the Control Panel will illuminate.
3. Press the Start/Pause Button. The cooking process will begin in the cooking zone with the longer cooking time. The Control Panel will display "HOLD" over the cooking zone with the shorter cooking time.
4. When the cooking timers of both cooking zones synchronize, the appliance will beep six times. Open the doors and add food to the second cooking zone (if food had not already been added for the Air Fry function).
5. Close the doors. Both cooking zones' timers will count down simultaneously.

Cooking Charts

General Cooking Guidelines						
Food	Size	Temperature	Cooking Time	Preheat	Shake/ Flip	Spray with Oil
Frozen Foods						
French fries		400° F	18 minutes		√	
Sweet potato fries		400° F	22 minutes		√	
Chicken nuggets		400° F	14 minutes		√	
Chicken						
Breaded cutlets	6 oz	400° F	10 minutes	√	√	√
Wings		400° F	25 minutes	√	√	
Chicken breast	6 oz	400° F	8 minutes	√		
Beef						
Burgers	6 oz	400° F	10 minutes	√	√	
Hot dogs	8 pieces	375° F	5 minutes	√	√	
NY strip steaks	8 oz	400° F	12 minutes	√	√	
Meatballs, 1 inch	1.5 lb	375° F	10 minutes	√	√	
Pork						
Pork chops		400° F	12 minutes	√	√	
Sausages		350° F	15 minutes	√	√	
Fish						
Salmon filet	6 oz	390° F	12 minutes	√		
Shrimp (16–20 size)	12 oz	390° F	10 minutes	√	√	

Cooking Charts

General Cooking Guidelines						
Food	Size	Temperature	Cooking Time	Preheat	Shake/ Flip	Spray with Oil
Vegetables						
Asparagus	1 lb	380° F	8 minutes		√	√
Broccoli	8 oz	380° F	8 minutes		√	√
Corn on the cob	2 pieces	380° F	8 minutes		√	√
Prepared Food						
Hard-boiled eggs, shell on		250° F	18 minutes			
Cake		320° F	20 minutes			
Grilled cheese sandwich	1 piece	375° F	6 minutes	√	√	

Care & Cleaning

Cleaning the Appliance

Recommendation: Clean the appliance after each use.

1. Unplug the appliance and let cool for at least 30 minutes before cleaning.
2. Wipe the outside of the appliance with a warm, moist cloth and a mild detergent.
3. Gently scrub both sides of the doors with a warm, moist cloth and soapy water.
4. Clean the appliance interior with only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth. Do not scrub the heating elements.
5. Rinse the inside of the appliance with a clean, moist cloth.

Cleaning the Accessories

Recommendation: Clean any accessories that were used during the cooking process after each use.

1. Let the accessories cool for at least 30 minutes before cleaning.
2. To remove food stuck on accessories easily, soak the accessories in warm, soapy water before cleaning.
3. The accessories are dishwasher safe, but hand-washing with warm water, a mild detergent, and a sponge or soft cloth is recommended.

Storage

1. Unplug the appliance and let cool for at least 30 minutes before storing.
2. Clean the appliance (see the "Cleaning the Appliance" section). Ensure all the components are dry before storing.
3. Store in a clean, dry place.

Maintenance

Any other maintenance must be performed by an authorized service technician. Contact an authorized service center.

Troubleshooting

Troubleshooting		
Problem	Possible Cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in or the appliance is plugged into an outlet that is shared with other devices.	Plug the power cord into a dedicated electrical outlet.
Food has not cooked completely.	The accessories are overloaded.	Use smaller batches to help ensure even cooking.
	The cooking temperature is set too low.	Raise the cooking temperature and continue cooking.
Food is not cooked evenly.	Some foods need to be shaken during the cooking process.	See the "Shaking Foods" section.
	Foods of different sizes are being cooked together.	Cook similarly sized foods together.
Smoke is coming from the appliance.	Too much oil is being used.	Use less oil when cooking food in this appliance.
	Accessories have excess residue from previous cooking.	Clean the appliance and its accessories after each use.
	Food is dripping on the bottom heating elements.	Place the Baking Pan at a level below the food (do not place the Baking Pan or any other accessory directly on the heating elements).

Error Codes

If any of the error codes in the chart below appear on the Control Panel, contact an authorized service center.

Error Code	Meaning	Solution
Er1	Sensor open circuit fault.	Contact authorized service center.
Er2	Sensor short circuit fault.	Contact authorized service center.
Er3	DC fan open fault.	Contact authorized service center.
Er4	DC fan short fault.	Contact authorized service center.

Tabla De Contenido

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	29
Guía de Inicio Rápido	32
Piezas y Accesorios	36
Uso del Panel de Control	42
Funciones de Cocción	44
Instrucciones de Uso	46
Tablas de Cocción	49
Cuidado y Limpieza	51
Resolución de Problemas	52

Especificaciones Técnicas

Números de modelo	T068D5-OSP, T068D5-OSPTV, T068D5-2SPTV
Alimentación eléctrica	120V ~60 Hz
Potencia nominal	1750W
Dimensiones exteriores	17.72 x 15.94 x 13.86 pulgadas (450 x 405 x 352 mm)
Dimensiones interiores	14.17 x 13.18 x 7.87 pulgadas (360 x 335 x 200 mm)
Escala de temperatura	85°F - 450°F

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA

**¡EVITE LESIONES! - ¡LEA DETALLADAMENTE
TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR!**

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

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
- No toque las superficies calientes. Use asas o perillas.
- 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.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se enfríe antes de manipularlo, instalare o retirarle piezas y antes de limpiarlo o guardarlo.
- No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, que haya fallado, o haya sido dañado o dejado caer. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
- No utilice este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni adentro de un horno caliente. 
- Utilice extrema precaución cuando mueva un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes, extraiga los accesorios o deseche grasa caliente.
- Siempre asegúrese de que el enchufe esté enchufado al aparato primero. Después, enchufe el cable al tomacorriente. Para desenchufar, gire todo control a la posición "Off" ("apagado") y después retire el enchufe del tomacorriente.
- No utilice este aparato para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado.
- Un cable de alimentación corto es provisto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren o se enreden o tropiecen con un cable más largo.
- Existen cables de extensión disponibles y estos se pueden utilizar si se toma el cuidado debido en su uso.
- La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del aparato.
- ADVERTENCIA: Alimentos derramados pueden causar quemaduras serias. Mantenga el aparato y el cable de alimentación alejado de los niños. Nunca permita que el cable cuelgue sobre el borde del mostrador y nunca utilice un tomacorriente situado debajo del mostrador.
- El cable de alimentación debe acomodarse 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.
- Podría ocurrir un incendio si el aparato se cubre o entra en contacto con cualquier material inflamable, incluso las cortinas, las paredes o materiales semejantes. No guarde ningún artículo encima de la unidad mientras esté funcionando.
- No utilice estropajos de fibras metálicas para limpiar el horno. Las fibras metálicas podrían partirse y entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, creando el riesgo de una descarga eléctrica.

- Proceda con extrema precaución cuando utilice recipientes fabricados de cualquier material que no sea metal o vidrio.
- Cuando el aparato no esté en uso, no guarde ningún artículo, excepto los accesorios incluidos en este manual en el aparato.
- 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.
- Este aparato está diseñado para solo utilizarse sobre el mostrador.
- No coloque ni utilice este aparato cerca del agua.
- Cuando cocine, no coloque el aparato contra una pared ni a 6 pulgadas de otros aparatos. No coloque ningún artículo encima del aparato. Siempre use el aparato sobre una superficie horizontal nivelada, estable e incombustible.
- Antes de utilizar su producto sobre cualquier superficie de mostrador, o cualquier otra superficie frágil, como una mesa de vidrio, consulte con el fabricante o instalador del mostrador para obtener recomendaciones sobre el uso de electrodomésticos en sus superficies. Algunos fabricantes e instaladores pueden recomendar proteger su superficie, colocando una almohadilla resistente al calor o un salvamanteles debajo del aparato para protegerlo contra el calor. Su fabricante o instalador puede recomendar que no se utilicen sartenes calientes, ollas o aparatos eléctricos directamente sobre el mostrador. Si no está seguro, coloque un salvamanteles o almohadilla resistente al calor debajo del aparato antes de utilizarlo.
- No intente modificar el enchufe de manera alguna.
- Enchufe el aparato a un tomacorriente de 120V sin ningún otro aparato eléctrico enchufado al mismo tomacorriente. Si conecta otros aparatos al mismo tomacorriente, esto provocaría una sobrecarga del circuito.
- Nunca tire bruscamente del enchufe para desenchufarlo del tomacorriente.
- No enchufe el cable de alimentación ni utilice los controles del aparato con las manos mojadas.
- Nunca enchufe el aparato a un tomacorriente situado debajo de la superficie donde está colocado.
- Nunca utilice el aparato sin supervisión.
- Si el aparato emitiera humo negro, 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.
- Evite tocar las piezas móviles.
- Mientras el aparato funciona, aire caliente y vapor se escapan a través de las salidas de aire. mantenga sus
- manos y la cara a una distancia segura de las salidas de aire. No cubra las salidas de aire mientras el aparato funciona. El hacerlo, podría prevenir la cocción uniforme y sobrecalentar o dañar el aparato.
- Durante la cocción, el aparato alcanza una temperatura interna de unos cuantos cientos de grados Fahrenheit. Para evitar una lesión personal, nunca coloque las manos dentro del aparato a menos que se haya enfriado completamente.
- Las superficies exteriores del aparato y los accesorios pueden calentarse durante el uso. Use guantes de horno para manipular el aparato durante y después del uso y para protegerse contra el vapor y aire caliente que se escapa al abrirse el aparato.
- No llene en exceso el aparato.
- No introduzca los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón y plástico.
- No inserte alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal en el aparato, ya que podría crear un riesgo de incendio o descarga eléctrica. No cubra la bandeja de goteo ni ninguna otra pieza del aparato con papel de aluminio. Esto provocará sobrecalentamiento del aparato.
- Nunca vierta aceite en el aparato o sus accesorios. Esto podría resultar en incendio y lesiones personales. Este aparato no está diseñado para freír alimentos sumergidos en aceite.
- No exponga el aparato a productos químicos corrosivos o vapores.

- Este aparato es solo para uso doméstico. Si el aparato se utiliza inadecuadamente o para propósitos profesionales o semiprofesionales o si no se utiliza de acuerdo a las instrucciones del manual del usuario, la garantía se anulará y Empower Brands, LLC no será responsable por los daños.
- Nunca conecte este aparato a un interruptor de temporizador externo o sistema de control remoto por separado.
- Nunca utilice el aparato con las puertas abiertas. No deje las puertas abiertas por largo tiempo.
- Siempre asegúrese de que nada sobresalga del aparato antes de cerrar las puertas.
- Siempre cierre suavemente las puertas; nunca las cierre bruscamente. Siempre utilice el asa para abrir y cerrar las puertas.
- El aparato se debe utilizar con la bandeja de goteo colocada en su lugar y la bandeja de goteo se debe limpiar si se llena más de la mitad de su capacidad.
- Nunca coloque los accesorios directamente sobre los elementos de calentamiento inferiores.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.
- Este aparato no está diseñado para operar por medio de un temporizador externo o control remoto.

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.

Función de apagado automático

Este aparato cuenta con un dispositivo integrado que apaga automáticamente el aparato cuando el tiempo de cocción termina. Puede apagar manualmente el aparato presionando el botón Cancel (cancelar). El ventilador continúa funcionando durante 30 segundos para enfriar el aparato.

Campos electromagnéticos

Este aparato cumple con todas las normas relativas a los campos electromagnéticos. Si se manipula adecuadamente y de acuerdo a las instrucciones del manual del usuario, el aparato es seguro para utilizar según la evidencia científica disponible en la actualidad.

CONVERTE ESTAS INSTRUCCIONES - SOLO PARA USO DOMÉSTICO

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

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

Cocción en Una Sola Zona



Paso 1

Inserte la bandeja de goteo dentro del aparato (debajo de los elementos de calentamiento). No inserte el divisor.



Paso 2

Elija los accesorios adecuados para su receta. Añada los alimentos a los accesorios. Inserte su accesorio elegido dentro del aparato.



Paso 3

Gire cualquiera de las perillas de control para elegir la función de cocción. Presione y gire la perilla de control para ajustar el tiempo y la temperatura de cocción.



Paso 4

Presione el botón Start/Pause (iniciar/pausar) para iniciar el ciclo de cocción.



Paso 5

Cuando el tiempo de cocción termine, la cocción se detiene y el ventilador continúa funcionando durante 30 segundos para enfriar el aparato. Los accesorios están calientes, use guantes de horno para retirar sus alimentos.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

Cocción en Dos Zonas



Paso 1

Inserte la bandeja de goteo dentro del aparato (debajo de los elementos de calentamiento). Inserte el divisor.



Paso 2

Elija los accesorios adecuados para su receta. Añada los alimentos a los accesorios. Inserte su accesorios elegido dentro del aparato.



Paso 3

Gire la perilla de control izquierda para elegir la función de cocción de la zona izquierda. Presione y gire la perilla de control para ajustar el tiempo y la temperatura de cocción.



Paso 4

Gire la perilla de control derecha para elegir la función de cocción de la zona derecha. Presione y gire la perilla de control para ajustar el tiempo y la temperatura de cocción.



Paso 5

Presione el botón Start/Pause (iniciar/pausar) arriba de una de las zonas de cocción para iniciar el ciclo de cocción en esa zona.



Paso 6

Cuando el tiempo de cocción termine, la cocción se detiene y el ventilador continúa funcionando durante 30 segundos para enfriar el aparato. Los accesorios están calientes; use guantes de horno para retirar sus alimentos.

Piezas y Accesorios



Bandeja de goteo



Divisor



Bandeja para hornear*



Parrilla del horno grande*



Bandeja para freír



Bandeja para hornear grande*



Placa para asar a la parrilla*



Bandeja para freír grande*



Juego para rostizar

Herramienta para retirar los alimentos



Accesorio	T068D5-OSP	T068D5-OSPTV	T068D5-ZSPTV
Bandeja de goteo	1	1	1
Divisor	1	1	1
Bandeja para hornear*	2	2	3
Parrilla del horno grande*	1	1	2
Bandeja para freír	2	2	2
Bandeja para hornear grande*	1	1	2
Placa para asar a la parrilla*	0	1	2
Bandeja para freír grande*	0	1	2
Juego para rostizar	1	1	1
Herramienta para retirar los alimentos	1	1	1

* Algunos accesorios pueden venderse por separado.

Piezas y Accesorios

Uso de la Bandeja de Goteo

- Deslice la bandeja de goteo dentro de la parte inferior del aparato (debajo de los elementos de calentamiento, ver Fig. A).
- Nunca utilice el aparato sin la bandeja de goteo en posición.
- Si la bandeja de goteo se llena más de la mitad de su capacidad, pause el proceso de cocción y limpie la Bandeja de goteo antes de continuar.
- Para retirar, utilizando guantes de horno hale la bandeja directo hacia afuera del aparato.

Uso del Divisor

- Para insertar el divisor adentro del aparato, deslice el divisor sobre el carril dentro del aparato (ver Fig. B). Asegúrese de que la hendidura en el divisor esté mirando hacia arriba. Empuje el divisor hasta el fondo del aparato.
- El divisor debe insertarse dentro del aparato para utilizar el modo de cocción en dos zonas. Retire el divisor para usar el modo de cocción en una sola zona.
- Para retirar, utilizando guantes deslice el divisor fuera del aparato.



Fig. A



Fig. B

Piezas y Accesorios

Uso de la Bandeja para Freír, Parrilla del Horno, Bandeja para Hornear y Placa para Asar

- El divisor debe estar colocado en su lugar cuando se utiliza la bandeja para freír más pequeña, la bandeja para hornear y la placa para asar.
- El divisor no debe colocarse en su lugar cuando se utiliza la parrilla del horno más grande y la bandeja para hornear.
- Seleccione la posición de parrilla para el accesorio y modo de cocción elegidos. Puede utilizar las marcas en las puertas del aparato para ayudarlo a seleccionar la posición de parrilla ideal.
- Deslice su accesorio en una de las ranuras dentro del aparato (ver Figs. C y D).
- Para retirar, utilizando guantes de horno, deslice el accesorio directo hacia afuera del aparato.
- Cuando cocine alimentos que gotean, puede colocar la bandeja para hornear debajo de la bandeja para freír o la parrilla de horno para evitar que los alimentos goteen sobre los elementos de calentamiento inferiores.



Fig. C



Fig. D

Piezas y Accesorios

Accesorio Recomendado para Cada Función					
Nombre de la función	Bandeja para freír	Parrilla de horno	Bandeja para hornear	Placa para asar	Juego para rostizar
Freír con aire	√		√		
Asar al horno			√		
Dorar			√		
Hornear	√		√		
Pizza		√			
Asar a la parrilla				√	
Tostar		√			
Recalentar	√	√	√		
Mantener caliente	√	√	√		
Deshidratar	√	√			
Rostizar					√
Cocción lenta		√			

Piezas y Accesorios

Uso del Juego para Rostizar

1. Si el divisor está dentro del aparato, retírelo. No utilice el divisor cuando use el juego para rostizar.
2. Deslice con cuidado la barra para rostizar a través del centro de los alimentos, a lo largo.
3. Deslice los tenedores dentro de cada lado de la barra y asegúrelos en su lugar, apretando los dos tornillos de fijación. Para sostener mejor los alimentos en la barra, inserte los tenedores dentro de los alimentos a diferentes ángulos (ver Fig. E).
4. Sostenga la barra para rostizar ensamblada a un ligero ángulo con el lado izquierdo más alto que el lado derecho e inserte el lado derecho de la barra en el soporte de la barra para rostizar, situado dentro de la unidad (ver Fig. F).
5. Con el lado derecho firmemente en su lugar, baje el lado izquierdo de la barra hacia el soporte en el lado izquierdo de la unidad (ver Fig. G).



Fig. E



Fig. F

Piezas y Accesorios

Cómo Retirar la Barra para Rostizar

1. Utilizando la herramienta para extraer los alimentos, enganche la parte posterior de los costados izquierdos y derechos de la barra para rostizar (ver Fig. H).
2. Hale la barra para alejarla del soporte izquierdo y luego levántela hacia arriba para retirar y desconectarla de los dos soportes.
3. Hale la barra cuidadosamente hasta sacarla del aparato.

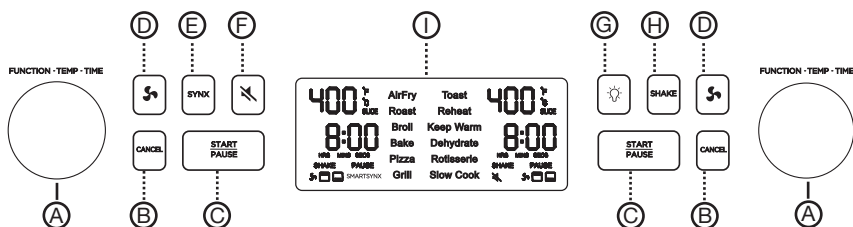


Fig. G



Fig. H

Uso del Panel de Control



A. Perillas de control: Press once and turn to adjust the cooking temperature. Press again and turn to adjust the cooking time. Ver la sección "Instrucciones de Uso Generales" para instrucciones detalladas.

B. Botón Cancel (cancelar): Presione para cancelar un proceso de cocción activo.

C. Botón Start/Pause (iniciar/pausar): Presione para iniciar o pausar el proceso de cocción.

D. Botones del ventilador: Presione para ajustar los controles del ventilador a High (alto), Low (bajo) o Off (apagado).

E. Botón Synx (sincronizar): Presione para utilizar la función SmartSynx (sincronizar). Ver la sección "Uso del Botón Synx (sincronizar)" para instrucciones detalladas.

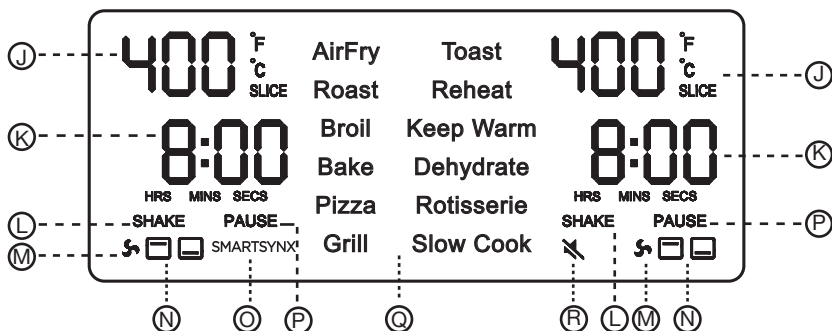
F. Botón Mute (silencio): Presione para apagar los sonidos producidos cuando utiliza el aparato, como cuando presiona los botones y cuando el ciclo de cocción termina. Si el aparato está en el modo de silencio, presione para activar los sonidos del aparato.

G. Botón de luz: Presione para encender y apagar la luz interior del aparato.

H. Botón Indicador Shake (agitar): Presione para utilizar el indicador de la función Shake (agitar). Ver la sección "Uso del Indicador Shake (agitar)" para instrucciones detalladas.

I. Pantalla

Uso del Panel de Control



J. Pantallas de temperatura

K. Pantallas de tiempo de cocción

L. Pantallas del indicador de la función Shake (agitar)

M. Pantallas del ventilador

N. Pantallas de los elementos de calentamiento

O. Pantallas de la función SmartSynx (sincronizar)

P. Pantalla de la función Pause (pausar)

Q. Pantalla de la función de cocción

R. Pantalla de la función Mute (silencio)

NOTA: Cuando se retira el divisor del aparato y el aparato está funcionando en el modo de cocción en una sola zona, las pantallas relacionadas con el funcionamiento de la doble zona, situadas a la derecha del panel de control, se esconden.

Funciones de Cocción

Información sobre la Función de Cocción					
Nombre de la función	Temperatura de cocción redeterminada (escala de temperatura)	Tiempo de cocción redeterminado (escala de tiempo)	Velocidad redeterminada para el ventilador	Elementos de calentamiento activos	Tiempo de precalentamiento incluido en el tiempo de cocción
Air Fry (freír con aire)	400° F (180° F-450° F)	20 minutos (1-60 minutos)	High (alta)	Superior	No
Roast (asar al horno)	350° F (180° F-450° F)	35 minutos (1 minuto-4 horas)	Low (baja)	Superior e inferior	Si
Broil (dorar)	450° F (400° F-450° F)	10 minutos (1-20 minutos)	High (alta)	Superior	Si
Bake (hornear)	350° F (180° F-450° F)	25 minutos (1 minuto-4 horas)	Low (baja)	Superior e inferior	Si
Pizza	400° F (180° F-450° F)	18 minutos (1-60 minutos)	Off (apagado)	Superior e inferior	Si
Grill (asar a la parrilla)	450° F (250° F-450° F)	15 minutos (1-45 minutos)	Off (apagado)	Superior e inferior	Si

Funciones de Cocción

Información sobre la Función de Cocción					
Nombre de la función	Temperatura de cocción redeterminada (escala de temperatura)	Tiempo de cocción redeterminado (escala de tiempo)	Velocidad redeterminada para el ventilador	Elementos de calentamiento activos	Tiempo de precalentamiento incluido en el tiempo de cocción
Toast (tostar)	(Light-Dark)	4 slices (1-6 slices)*	Off (apagado)	Superior e inferior	No
Reheat (recalentar)	280° F (180° F-450° F)	20 minutos (1 minuto-2 horas)	Low (baja)	Superior e inferior	No
Keep Warm (mantener caliente)	160° F (160° F-250° F)	1 hora (1 minuto-4 horas)	Off (apagado)	Superior e inferior	No
Dehydrate (deshidratar)	120° F (85° F-175° F)	6 horas (30 minutos-72 horas)	Low (baja)	Superior	No
Rotisserie (rostitizar)	375° F (180° F-450° F)	40 minutos (1 minuto-4 horas)	High (alta)	Superior	Si
Slow Cook (cocción lenta)	225° F (225° F-275° F)	4 horas (30 minutos-10 horas)	Low (baja)	Superior e inferior	No

NOTA: Cuando utilice la función de tostar, el ajuste de temperatura es reemplazado por un ajuste de oscuridad. Utilice este ajuste para seleccionar el nivel de oscuridad deseado para su tostada. El ajuste de tiempo es reemplazado por un ajuste del número de rebanadas. Utilice este ajuste para seleccionar el número de rebanadas de pan que va a tostar.

* Cuando cocine en el modo de cocción en dos zonas, el ajuste de rebanadas predeterminadas para la función de tostar es de 2 rebanadas y la selección disponible es de 1 a 2 rebanadas.

Instrucciones de Uso

Antes de Utilizar por Primera Vez

1. Desempaque todas las piezas de la caja y quite toda capa plástica protectora o transparente de los componentes. Revise bien todo el material de empaque por la presencia de accesorios.
2. Retire y conserve la literatura.
3. Lave todos los accesorios de cocina (ver la sección de "Cuidado y Limpieza").
4. Elija un lugar para colocar el aparato. El lugar debe tener suficiente espacio para que el aire fluya sin restricciones (como mínimo, 6 pulgadas de espacio en la parte superior, posterior y en los lados del aparato). Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, estable y resistente al calor.

Instrucciones de Uso Generales

Cocción en las Dos Zonas

1. Inserte la bandeja de goteo adentro del aparato (ver la sección de "Uso de la Bandeja de Goteo"). Inserte el divisor (ver la sección de "Uso del Divisor").
2. Elija los accesorios adecuados para su receta. Añada los alimentos a los accesorios. Inserte su accesorio elegido adentro del aparato (ver la sección de "Uso de la Bandeja para Freír, Parrilla del Horno y Bandeja para Hornear").
3. Gire la perilla de control izquierda para seleccionar la función de cocción de la zona izquierda. Un corchete marca el lado izquierdo de la función seleccionada en el panel de control. Presione la perilla de control para confirmar la función. Gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción y presione para confirmar.
4. Gire la perilla de control derecha para seleccionar la función de cocción de la zona derecha. Un corchete marca el lado derecho de la función seleccionada en el panel de control. Presione la perilla de control para confirmar la función. Gire la perilla para ajustar la temperatura y presione para confirmar. Gire la perilla para ajustar para ajustar el tiempo de cocción y presione para confirmar.
5. Opcional: Ajuste el indicador de la función SmartSynx (sincronizar) (ver las secciones de "Uso del Indicador Shake" y "Uso de los botones Synx (sincronizar)").
6. Presione el botón Start/Pause (iniciar/pausar), situado arriba de una de las zonas de cocción para iniciar el ciclo de cocción en esa zona.
7. Cuando el tiempo de cocción termine, el ciclo de cocción se detiene y el ventilador continúa funcionando por 30 segundos para enfriar el aparato.

Instrucciones de Uso

Cocción en Una Sola Zona

1. Inserte la bandeja de goteo adentro del aparato (ver la sección de "Uso de la Bandeja de Goteo"). No inserte el divisor.
2. Elija los accesorios adecuados para su receta. Añada los alimentos a los accesorios. Inserte su accesorio elegido adentro del aparato (ver las secciones "Uso de la Bandeja para Freír, Parrilla del Horno y Bandeja para Hornear" y "Uso del Juego para Rostizar").
3. Gire la perilla de control izquierda o derecha para seleccionar una función de cocción. Un corchete marca la función seleccionada en el panel de control. Presione la perilla de control para confirmar la función. Gire la perilla para ajustar temperatura de cocción y presione para confirmar. Gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción y presione para confirmar.
4. Opcional: Ajuste el indicador del Indicador Shake (agitar) (ver la sección "Uso del Indicador Shake (agitar)").
5. Presione el botón Start/Pause (iniciar/pausar) para iniciar el ciclo de cocción.
6. Cuando el tiempo de cocción termine, el ciclo de cocción se detiene y el ventilador continúa funcionando por 30 segundos para enfriar el aparato.

NOTA: Puede presionar el botón Start/Pause (iniciar/pausar) en cualquier momento durante el proceso de cocción para pausarlo. Cuando presiona el botón Start/Pause (iniciar/pausar) de nuevo, el ciclo de cocción predeterminado continuará.

Uso del Indicador Shake (agitar)

El indicador de agitar le avisa cuando el tiempo de cocción alcanza su punto medio, lo cual es un tiempo ideal para agitar ciertos alimentos (ver la sección "Cómo Agitar los Alimentos"). El indicador de agitar es solo disponible cuando se utiliza la función de freír con aire.

1. Ajuste la función de cocción, temperatura y el tiempo para una zona de cocción. Si desea utilizar el indicador Shake (agitar) con los alimentos en la primera zona de cocción, presione el botón del indicador Shake (agitar). La pantalla del indicador de agitar en el panel de control se ilumina.
2. Para utilizar el modo de cocción en dos zonas: Ajuste la función de cocción, temperatura y el tiempo para la segunda zona de cocción. Si desea utilizar el indicador Shake (agitar) con los alimentos en la segunda zona de cocción, presione el botón indicador de la función Shake (agitar).
3. Presione el botón Start/Pause (iniciar/pausar) para comenzar el ciclo de cocción. Si el indicador Shake (agitar) ha sido ajustado para una zona de cocción, el aparato emitirá cinco bips y la pantalla del indicador Shake (agitar) parpadeará una vez que el temporizador alcance la mitad del tiempo total de cocción. Puede abrir las puertas y agitar los alimentos según sea necesario.
4. Cierre las puertas. Presione el botón Start/Pause (iniciar/pausar) para continuar el ciclo de cocción.

Instrucciones de Uso

Cómo Agitar los Alimentos

Para asegurar una cocción uniforme, puede agitar los alimentos durante el proceso de cocción. El uso del indicador Shake (agitar) puede ayudar a recordarle que debe agitar los alimentos a mitad del proceso de cocción.

1. Presione el botón Start/Pause (iniciar/pausar) para pausar el proceso de cocción.
2. Utilice guantes de horno para retirar los accesorios y los alimentos. Coloque los accesorios y alimentos sobre una superficie resistente al calor.
3. Agite los ingredientes en los accesorios.
4. Vuelva colocar los accesorios en el aparato. Cierre las puertas. Presione el botón Start/Pause (iniciar/pausar) para continuar el proceso de cocción.

PRECAUCIÓN: Los accesorios están calientes. Siempre utilice guantes de horno para manipular accesorios calientes.

Uso del Botón Synx (sincronizar)

Cuando se cocinan alimentos con diferentes tiempos de cocción en el modo de doble zona de cocción, la función SmartSynx (sincronizar) le permite terminar de cocinar los alimentos en las dos zonas de cocción al mismo tiempo. La función SmartSynx (sincronizar) solo es disponible cuando se utilizan las funciones Air Fry (freír con aire), Roast (asar al horno), Broil (dorar), Bake (hornear), Pizza o Grill (asar a la parrilla).

1. Añada los alimentos a la zona de cocción con el tiempo de cocción más largo. No añada todavía los alimentos a la zona de cocción con el tiempo de cocción más corto.
2. Ajuste la función de cocción, temperatura y el tiempo para cada zona de cocción. Antes de presionar el botón Start/Pause (iniciar/pausar) para iniciar el ciclo de cocción, presione el botón Synx (sincronizar). La pantalla de la función SmartSynx (sincronizar) se ilumina en el panel de control.
3. Presione el botón Start/Pulse (iniciar/pausar). El proceso de cocción se inicia en la zona de cocción con el tiempo de cocción más largo. El panel de control muestra "HOLD" (en espera) sobre la zona de cocción con el tiempo de cocción más corto.
4. Cuando los temporizadores de ambas zonas de cocción se sincronizan, el aparato emitirá seis sonidos de bip. Abra las puertas y añada los alimentos a la segunda zona de cocción (si los alimentos no se han añadido para la función Air Fry (freír con aire)).
5. Cierre las puertas. Los temporizadores de ambas zonas de cocción inician un conteo regresivo al mismo tiempo.

Tablas de Cocción

Guías de Cocción Generales						
Alimento	Tamaño	Temperatura	Tiempo de Cocción	Precalentar	Agitar/Voltear	Rociar con Aceite
Alimentos congelados						
Papas fritas		400° F	18 minutos		√	
Papas fritas de batatas o boniato		400° F	22 minutos		√	
Nuggets de pollo		400° F	14 minutos		√	
Pollo						
Pechugas finitas empanizadas	6 onzas	400° F	10 minutos	√	√	√
Alas		400° F	25 minutos	√	√	
Pechugas de pollo	6 onzas	400° F	8 minutos	√		
Carne de res						
Hamburguesas	6 onzas	400° F	10 minutos	√	√	
Perros calientes	8 piezas	375° F	5 minutos	√	√	
Bistecs estilo NY strip	8 onzas	400° F	12 minutos	√	√	
Albondigas, de 1 pul-gada	1.5 libra	375° F	10 minutos	√	√	
Cerdo						
Chuletas de cerdo		400° F	12 minutos	√	√	
Salchichas		350° F	15 minutos	√	√	

Tablas de Cocción

Guías de Cocción Generales						
Alimento	Tamaño	Temperatura	Tiempo de Cocción	Precalentar	Agitar/Voltear	Rociar con Aceite
Pescado						
Filete de salmón	6 onzas	390° F	12 minutos	√		
Camaron (16-20)	12 onzas	390° F	10 minutos	√	√	
Vegetales						
Espárragos	1 libra	380° F	8 minutos		√	√
Brócoli	8 onzas	380° F	8 minutos		√	√
Mazorca de maíz	2 piezas	380° F	8 minutos		√	√
Alimentos preparados						
Huevos hervidos, con la cáscara		250° F	18 minutos			
Torta		320° F	20 minutos			
Sándwhich de queso a la plancha	1 pieza	375° F	6 minutos	√	√	

Cuidado y Limpieza

Limpieza del Aparato

Recomendación: Limpie el aparato después de cada uso.

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe un mínimo de 30 minutos antes de limpiarlo.
2. Limpie la superficie exterior del aparato con un paño húmedo, caliente y un detergente suave.
3. Restriegue suavemente ambos lados de las puertas con un paño húmedo, caliente y agua jabonosa.
4. Limpie el interior del aparato solo con jabones o detergentes suaves, no abrasivos aplicados con una esponja o un paño suave. No restriegue los elementos de calentamiento.
5. Enjuague el interior del aparato con un paño limpio y húmedo.

Limpieza de los Accesorios

Recomendación: Limpie cualquier accesorio utilizado durante el proceso de cocción después de cada uso.

1. Permita que los accesorios se enfríen un mínimo de 30 minutos antes de limpiarlos.
2. Para eliminar fácilmente los alimentos pegados en los accesorios, remójelos en agua caliente, jabonosa antes de limpiarlos.
3. Los accesorios son aptos para el lavaplatos, pero se recomienda lavarlos a mano con agua caliente, un detergente suave y una esponja o paño suave.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y espere a que se enfríe por 30 minutos antes de guardarlo.
2. Limpie el aparato (ver la sección "Limpieza del Aparato"). Asegúrese de que todos los componentes estén secos antes de guardarlos.
3. Guarde el aparato en un lugar limpio y seco.

Mantenimiento

Cualquier otro mantenimiento debe realizarse por un técnico de servicio autorizado. Para más información, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.

Resolución de Problemas

Resolución de Problemas		
Problema	Causa Probable	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado o el aparato está enchufado a un tomacorriente compartido con otros dispositivos.	Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente independiente.
Los alimentos no se han cocinado completamente.	Los accesorios se han llenado en exceso.	Utilice tandas más pequeñas para ayudarse a asegurar una cocción uniforme.
	La temperatura está ajustada demasiado baja.	Aumente la temperatura de cocción y continúe cocinando.
Los alimentos no están cocinados de manera uniforme.	Algunos alimentos necesitan agitarse durante el proceso de cocción.	Ver la sección "Cómo Agitar los Alimentos".
	Alimentos de diferentes tamaños se están cocinando juntos.	Cocine juntos alimentos de tamaños similares.
Sale humo del aparato.	Se está utilizando demasiada cantidad de aceite.	Utilice menos cantidad de aceite al cocinar los alimentos en este aparato.
	Los accesorios contienen residuos de grasa del ciclo de cocción anterior.	Limpie el aparato y sus accesorios después de cada uso.
	Los alimentos están goteando sobre los elementos de calentamiento.	Coloque la bandeja para hornear nivelada debajo de los alimentos (no coloque la bandeja para hornear ni ningún otro accesorio directamente sobre los elementos de calor).

Códigos de Error

Si cualquiera de los códigos de error mencionados en la tabla aparecen en el panel de control, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.

Código de Error	Significado	Solución
Er1	Fallo de circuito abierto del sensor.	Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
Er2	Fallo de circuito abierto del sensor.	Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
Er3	Fallo de circuito abierto del ventilador CC	Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
Er4	Fallo de circuito abierto del ventilador CC	Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.

Notes/Notas

Notes/Notas

PowerXL™

SmartSynx™

Duplex Oven/ Horno dúplex

www.powerxlproducts.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

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

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

© 2024 Empower Brands, LLC. All rights reserved / Todos los derechos reservados.

Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562. 04/2024

Made in China.

Fabricado en China.

T22-9003640-B

30703 E/S