

# CHEFMAN®

---

## TOAST-AIR® TOUCH

# FREIDORA DE AIRE+ HORNO

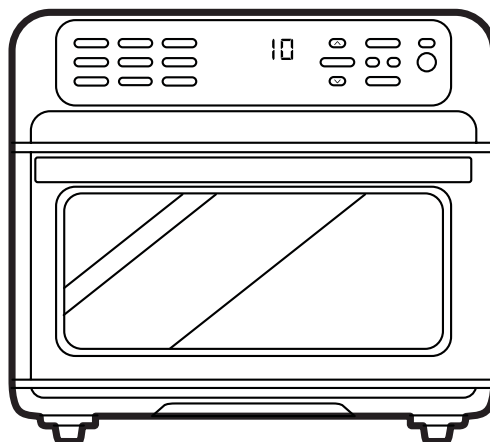
Esta es su Guía Integral para usar su producto. Desde los siguientes enlaces a continuación, puede saltar a un tema en específico de la Guía si lo desea.

---

### ENLACES RÁPIDOS

- [Guía de Inicio Rápido](#)
- [Guía del Usuario](#)

RJ50-SS-T

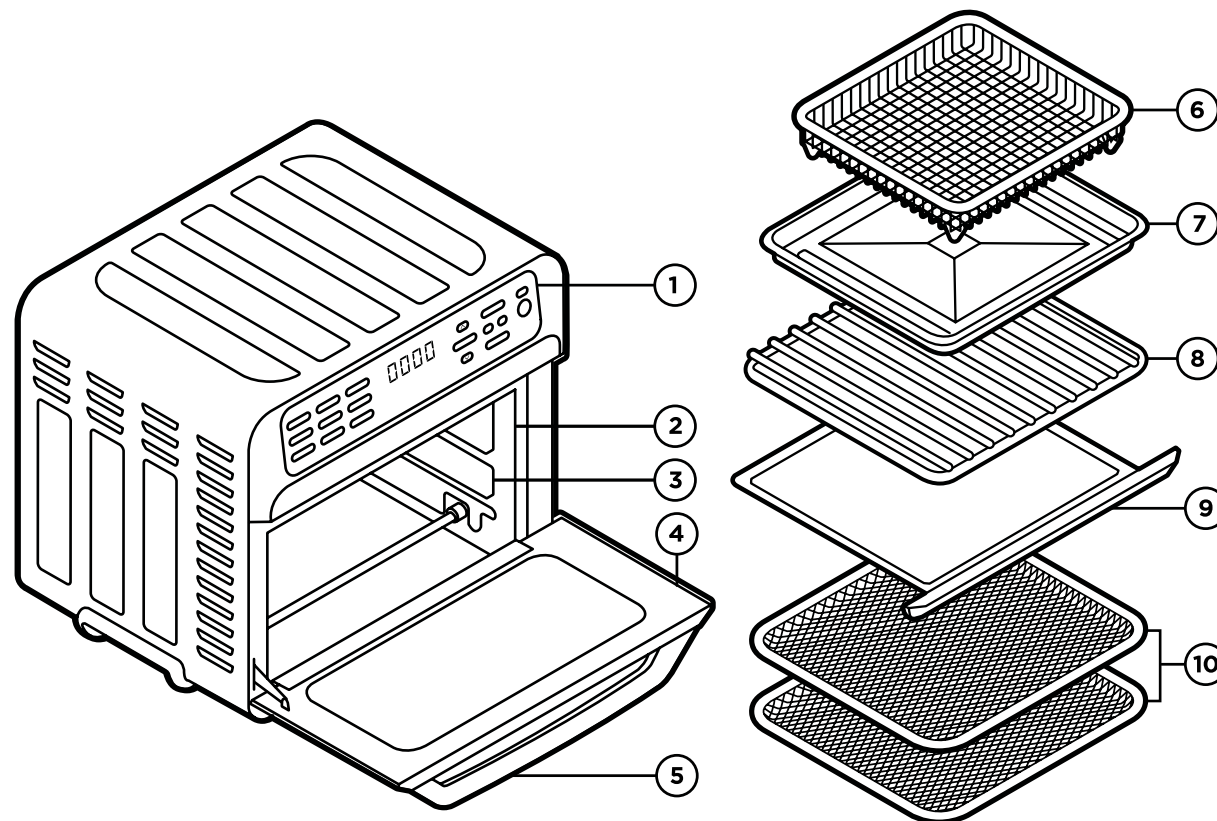


# GUÍA DE INICIO RÁPIDO

## ANTES DEL PRIMER USO

1. Lea y retire todos los materiales de embalaje y etiquetas (excepto la etiqueta de clasificación en la parte inferior). Asegúrese de contar con todos los accesorios.
2. Limpie suavemente el exterior y el interior del horno con un paño limpio y húmedo y séquelo bien.
3. Lave a mano y seque todos los accesorios. Cesta para freír al aire, rejilla de alambre y los estantes deshidratantes son todos aptos para lavavajillas en el estante superior. La bandeja para migas y la bandeja para asar/hornear no son aptas para lavavajillas.
4. Coloque la unidad sobre una superficie plana resistente al calor a una distancia mínima de 2 pulgadas de la pared o cualquier otro objeto.

## ACCESORIOS Y CARACTERÍSTICAS



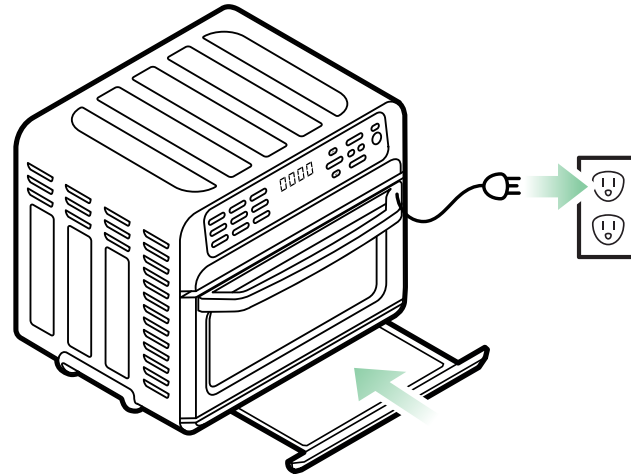
1. Panel de control táctil capacitivo
2. Interior fácil de limpiar
3. Posiciones de inserción de rejilla
4. Puerta de seguridad con apagado automático
5. Manija de la puerta fría al tacto

6. Cesta para freír al aire
7. Sartén para asar/hornear
8. Rejilla de alambre plano
9. Bandeja para migas extraíble
10. Rejillas deshidratantes (2)

# CÓMO COCINAR CON UNA FUNCIÓN

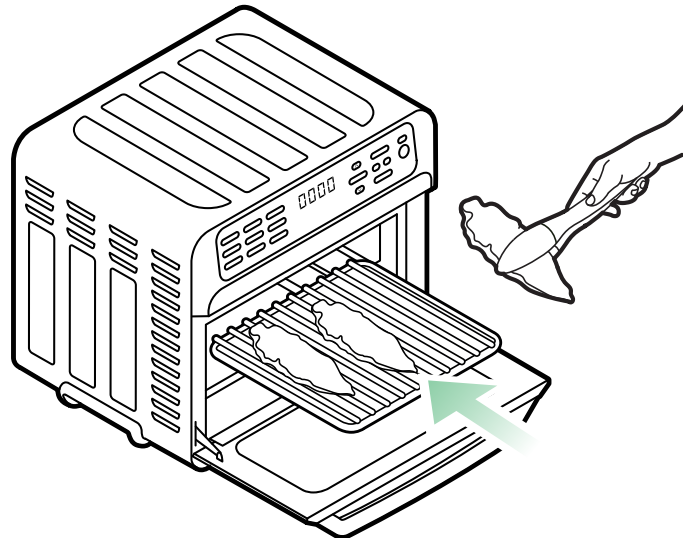
## PASO 1

Asegúrese de que la bandeja para migas esté insertada en su posición debajo de la puerta del horno y enchufe la unidad.



## PASO 2

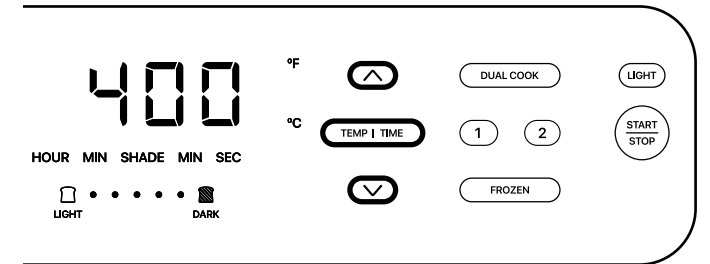
Coloque los alimentos en la bandeja, las rejillas de alambre o la canasta e introdúzcalos en el horno.



# CÓMO COCINAR CON UNA FUNCIÓN

## PASO 3

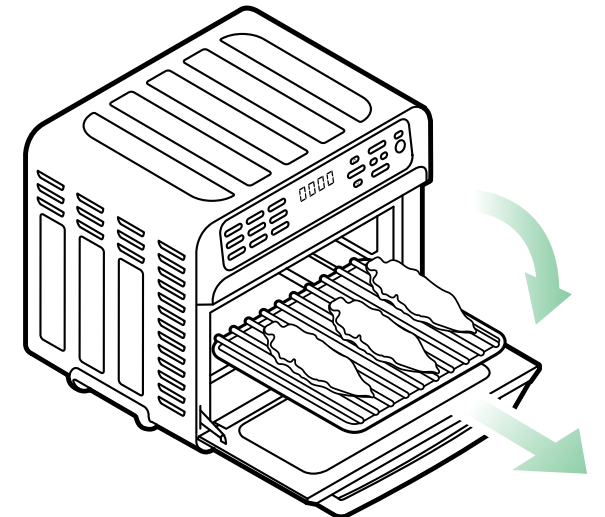
Seleccione la función de cocción. Configure la temperatura y el tiempo presionando el botón Temp/Time y luego las flechas hacia arriba y hacia abajo. Configure el tono tostado usando solo las flechas hacia arriba y hacia abajo.



Pulse Start/Stop.

## PASO 4

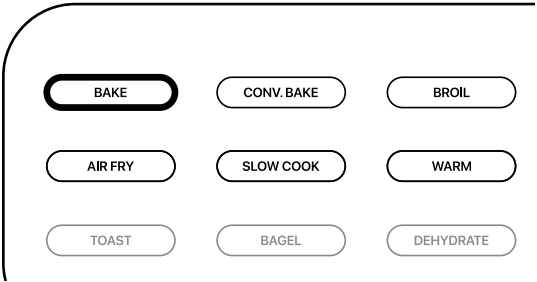
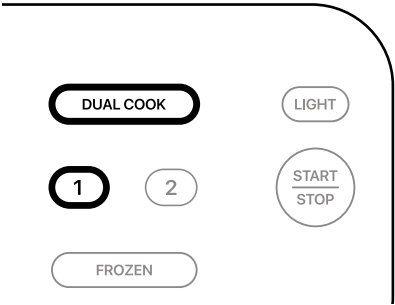
Cocine hasta que termine el temporizador. La unidad emitirá un pitido, la palabra: Fin aparecerá en la pantalla y el horno se apagará. Abra la puerta y saque los alimentos.



# CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE COCCIÓN DUAL

## PASO 1

Presione el botón de Doble cocción; se volverá azul al igual que el botón número 1

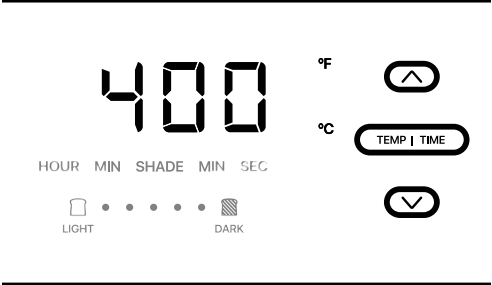


## PASO 2

Seleccione una función (elija entre las dos filas superiores de botones de función) el botón seleccionado se volverá azul.

## PASO 3

Configure el tiempo y la temperatura deseados para la primera función de cocción.



# CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE COCCIÓN DUAL

## PASO 4

Para configurar la segunda función de cocción, presione el botón número 2; se volverá azul

## PASO 5

Elija la función de cocción con la que le gustaría terminar y luego presione ese botón; se volverá azul.

## PASO 6

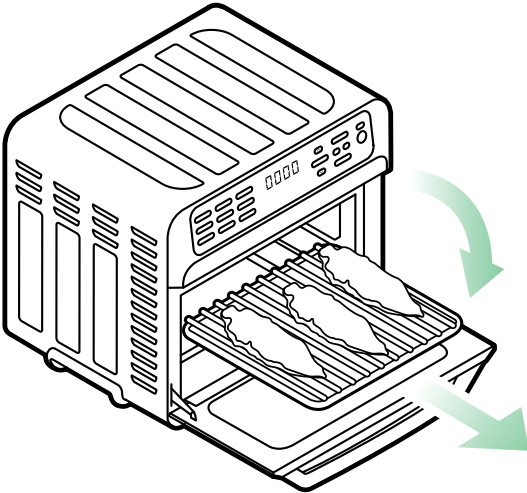
Configure el tiempo y la temperatura deseados para la segunda función de cocción, luego presione el botón Start/Stop. Cuando la primera función haya terminado, la unidad cambiará automáticamente a la segunda función.

## PASO 7

Cocine hasta que termine el temporizador.

La unidad emitirá un pitido, aparecerá la palabra Fin en la pantalla y el horno se apagará.

Abra la puerta y saque los alimentos.



# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el horno y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
2. Limpie suavemente el exterior con un paño limpio y húmedo y séquelo bien. Con un jabón líquido suave y un paño o esponja húmeda, limpie el cristal de la puerta. No utilice un limpiacristales en spray.
3. Utilice un jabón líquido suave y un paño o esponja húmedos para limpiar las paredes interiores. No utilice limpiadores abrasivos.
4. Saque la bandeja recogemigas y lávela a mano y séquela; la bandeja recogemigas no es apta para el lavavajillas.
5. Lave y seque a mano la bandeja de asar, la rejilla de alambre, las rejillas de deshidratación y la cesta. Las rejillas y la cesta también son aptas para el lavavajillas; la bandeja de asar/hornear no lo es.
6. Seque bien el horno y todos sus accesorios antes de guardarlo.

# GUÍA DEL USUARIO

## COCINA AVANZADA

### Bienvenido!

Gracias por elegir la freidora de aire + horno Toast-Air® Touch como la última incorporación a su cocina. Ya sea que este sea su primer electrodoméstico Chefman® o que ya sea parte de nuestra familia, nos complace cocinar con usted. La Air Fryer + Oven cuenta con nueve funciones de cocción más la capacidad de configurar dos funciones diferentes para que ocurran secuencialmente. (Ponga una cacerola cubierta con pan rallado en el horno, póngala a hornear y luego a la parrilla, y se cocinará completamente con una cobertura dorada y crujiente para terminar). Con una capacidad de 20 litros, la freidora de aire + horno puede hornear pizza o freír al aire 2 libras de alitas de pollo. Hecha de elegante acero inoxidable, la tostadora se ve muy bien en cualquier mostrador y limpiarla también es muy fácil.

Sabemos que está emocionado de comenzar a cocinar, pero tómese unos minutos para leer nuestras instrucciones, instrucciones de seguridad e información sobre la garantía.

De nuestra cocina a la tuya,

**The Chefman® Team**



**LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR**  
Para su seguridad y disfrute continuo de este producto, lea siempre el manual de instrucciones antes de usarlo.

## CONTENIDO

- 1 Instrucciones de Seguridad
- 5 Características
- 8 Instrucciones de Operación
- 19 Consejos de Cocina
- 20 Limpieza y mantenimiento
- 21 Términos y Condiciones
- 23 Garantía

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

**ADVERTENCIA:** Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lee todas las instrucciones.
2. NO toque superficies calientes. Use manija o diales.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, NO sumerja el cable ni enchufe en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
6. NO opere ningún electrodoméstico de la marca Chefman® con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico no funcione correctamente o se haya dañado de alguna manera. Comuníquese con el servicio de atención al cliente de Chefman®.
7. El uso de accesorios no recomendados por Chefman® puede causar lesiones.
8. NO lo use al aire libre.
9. NO deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
10. NO lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico, ni en un horno.
11. Se debe tener mucho cuidado al mover el horno cuando contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Enchufe siempre el cable en el tomacorriente de pared primero. Para desconectar, apague el horno.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

13. NO use el horno para otro uso que no sea el previsto.
14. NO se deben introducir en el horno alimentos de gran tamaño ni utensilios de metal, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
15. Puede ocurrir un incendio si el horno está cubierto o toca material inflamable, incluidas cortinas, cortinajes, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. NO guarde ningún artículo encima del horno cuando esté en funcionamiento.
16. NO limpie con estropajos metálicos. Los pedazos pueden desprenderse de la almohadilla y tocar partes eléctricas, lo que implica un riesgo de descarga eléctrica.
17. Se debe tener extrema precaución cuando se utilicen recipientes que no sean de metal o vidrio.
18. NO guarde ningún material, excepto los accesorios recomendados por Chefman®, en este horno cuando no esté en uso.
19. NO coloque cartón o plástico en el horno.
20. NO cubra la bandeja para migas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará un sobrecalentamiento.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

### INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredos o tropiezos con un cable más largo. Se encuentran disponibles cables de alimentación desmontables más largos o cables de extensión y se pueden usar si se tiene cuidado al usarlos. Si se utiliza un cable de extensión de suministro de energía desmontable más largo:

1. La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
2. El cable debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarse con él.

*Propuesta 65 de California:*  
*(Aplicable sólo a los Residentes de California)*  
**ADVERTENCIA:**  
Cáncer y Daños a la Reproducción-  
[www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)



**No coloque el aparato sobre una estufa o cualquier otra superficie calentable.**

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

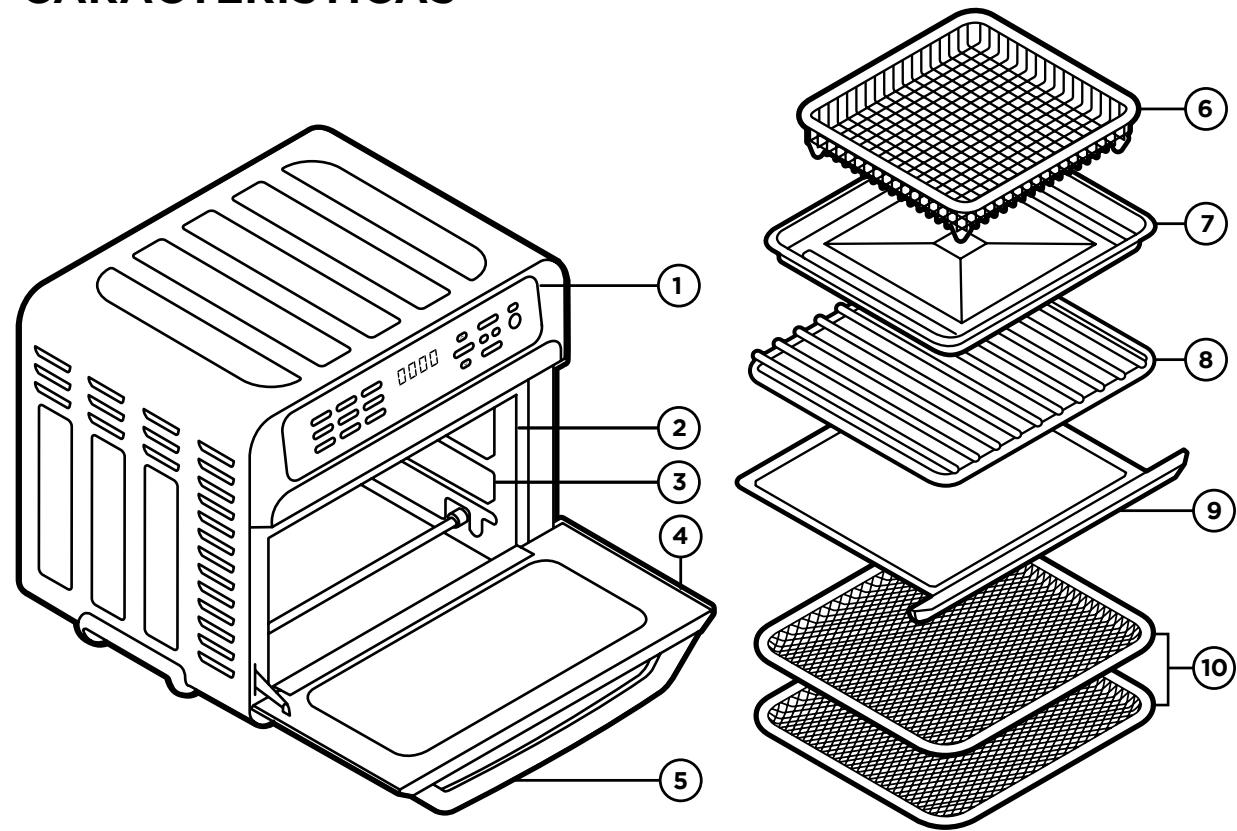
### CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA EL CABLE ELÉCTRICO

1. Nunca jale ni tire del cable o del aparato.
2. Para insertar el enchufe, sujételo firmemente y guíelo hacia el tomacorriente.
3. Para desconectar el aparato, sujete el enchufe y retírelo del tomacorriente.
4. Antes de cada uso, inspeccione el cable de alimentación en busca de cortes y/o marcas de abrasión. Si se encuentra alguno, esto indica que se debe reparar el aparato y reemplazar el cable de alimentación. Comuníquese con el soporte de Chefman® para obtener ayuda.
5. Nunca enrolle el cable con fuerza alrededor del electrodoméstico, ya que esto podría generar una tensión indebida en el cable donde ingresa al electrodoméstico y provocar que se deshilache y se rompa.

**NO UTILICE EL APARATO SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN MUESTRA ALGÚN DAÑO O SI EL APARATO FUNCIONA DE FORMA INTERMITENTE O DEJA DE FUNCIONAR POR COMPLETO**



# CARACTERÍSTICAS



1. Panel de control táctil capacitivo

2. Interior fácil de limpiar

3. Posiciones de inserción de bastidor

4. Puerta de seguridad con apagado automático

5. Manija de puerta fría al tacto
6. Cesta para freír al aire

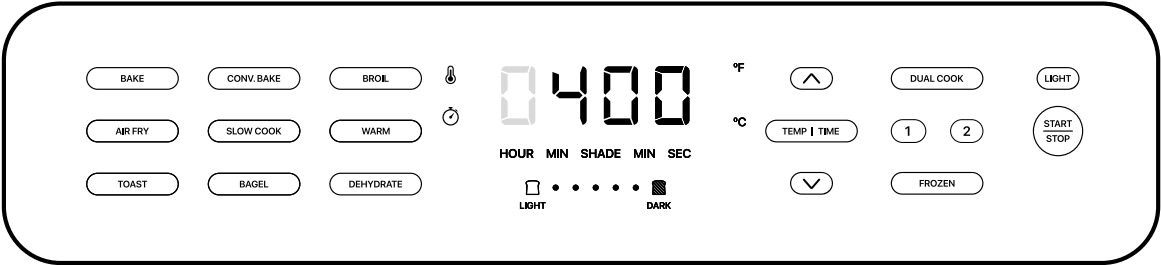
7. Sartén para asar/hornear

8. Estante de alambre plano

9. Bandeja extraíble para migas

10. Rejillas deshidratantes (2)

# CARACTERÍSTICAS



## PANEL DE CONTROL

- 9 botones de función de cocción** -presione para elegir (puede elegir dos de las dos filas superiores con la función de cocción dual)
- Temp/Time Display** -alterna entre los dos
- Toast Settings Display** -muestra el tono de su tostada o bagel
- Temp/Time Button** - presione para elegir el tiempo o la temperatura para la configuración. Mantenga presionado para cambiar entre las unidades de temperatura (°F y °C).
- Temp/Time Arrow** -presione la flecha hacia arriba para obtener más tiempo, una temperatura más alta o un tono de tostado más oscuro; presione hacia abajo por menos tiempo, temperatura más baja y sombra más clara
- Dual Cook Button** - presione para configurar dos funciones de cocción para que sucedan secuencialmente.
- 1 and 2 Buttons-** presione para configurar la primera y la segunda función para Dual Cook.
- Frozen Button** - presiónelo cuando tueste pan o bagels congelados para agregar automáticamente más tiempo para alcanzar el tono deseado.
- Oven Light Button** -presione para encender la luz del horno. Mantenga presionado para apagar el sonido (pitidos) en la unidad.
- Start/Stop Button** - presiónelo para comenzar o cancelar la cocción.

# CARACTERÍSTICAS

|                                 | Rango de temperatura (°F) | Temperatura Incrementos (°F) | Intervalo de tiempo | Incrementos de Tiempo | Gama de sombras |
|---------------------------------|---------------------------|------------------------------|---------------------|-----------------------|-----------------|
| Bake/Hornear                    | 200 - 450                 | 25                           | 1 min - 4 hrs       | 1 min                 | n/a             |
| Conv. Bake/conv.Hornear         | 200 - 450                 | 25                           | 1 min - 4 hrs       | 1 min                 | n/a             |
| Broil/Asar                      | 400 or 450                | n/a                          | 1 min - 20 min      | 1 min                 | n/a             |
| Air Fry/Freir con aire          | 200 - 450                 | 25                           | 1 min - 1 hr        | 1 min                 | n/a             |
| Slow Cook/Cocinar a fuego lento | 200 o 300                 | n/a                          | 30 min - 24 hrs     | 30 min                | n/a             |
| Warm/Caliente                   | 200 - 350                 | 25                           | 1 min - 1 hr        | 1 min                 | n/a             |
| Toast/Tostado                   | Fijado en 450             | n/a                          | n/a                 | n/a                   | 1 - 5           |
| Bagel/Rosquilla                 | Fijado en 450             | n/a                          | n/a                 | n/a                   | 1 - 5           |
| Dehydrate/Deshidratar           | 95 - 165                  | 10                           | 30 min - 72 hrs     | 30 min                | n/a             |

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

## ANTES DEL PRIMER USO

1. Lea y retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas adhesivas del interior y el exterior de la freidora de aire + horno, excepto la etiqueta de clasificación en la parte inferior, que debe permanecer en la unidad. Asegúrese de contar con todos los accesorios antes de desechar cualquier embalaje.
2. Limpie suavemente el exterior del horno con un paño limpio y húmedo y séquelo completamente. Limpie el interior con un jabón líquido suave y un paño húmedo o una esponja.  
**NOTA:** No use limpiadores abrasivos, como esponjas de lana de acero, ya que pueden dañar el acabado.
3. Lave a mano la bandeja recogemigas extraíble y séquela bien; la bandeja para migas no es apta para lavavajillas.
4. Lave a mano y seque la bandeja para asar/hornear, la rejilla, la canasta y las rejillas deshidratantes. La cesta y todas las rejillas son aptas para lavavajillas en la rejilla superior; la asadera no lo es.
5. Coloque la freidora de aire + horno sobre una superficie plana resistente al calor colocada a una distancia mínima de 2 pulgadas de la pared o cualquier otro objeto.
6. Asegúrese de que la bandeja para migas esté insertada en la parte inferior del horno debajo de la puerta. No opere la unidad sin la bandeja para migas en su lugar.

## CÓMO COCINAR EN LA FREIDORA DE AIRE + HORNO

La Air Fryer + Oven tiene nueve funciones de cocción, por lo que puede personalizar su cocción para obtener resultados perfectos en todo momento. No solo eso, también puede programar el horno para realizar dos funciones de cocción diferentes secuencialmente. Por ejemplo, puede usar Air Fry para cocinar papas a la perfección y luego mantenerlas hasta que el resto de la cena esté lista programando la función Warm para que se encienda tan pronto como termine la fritura con aire. (Para obtener más información sobre la función Dual Cook, consulte la página 17).

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

En el horno se pueden utilizar recipientes de metal, vidrio resistente al horno o cerámica sin tapas de vidrio. Sin embargo, la parte superior del recipiente debe estar a una distancia mínima de 1½ pulgadas del elemento calefactor superior. Lo que sigue es cómo cocinar usando las diferentes configuraciones.

**NOTA:** En el primer uso, la unidad puede emitir un ligero olor, lo cual es normal y se disipará con el uso

## HORNEADO O HORNEADO POR CONVECCIÓN

Hornear es un método de cocción general que funciona como un horno normal. Úselo para hacer galletas en lotes pequeños, brownies o para hornear un pastel. También puede asar carnes y pollo utilizando la función Hornear. El horneado por convección mueve el aire con un ventilador para cocinar los alimentos más rápido y más caliente y es ideal para pizza

1. Asegúrese de que la bandeja para migas esté insertada en su posición debajo de la puerta del horno y enchufe la unidad.
2. Coloque los alimentos en la bandeja o rejilla para hornear.  
**NOTA:** El uso de papel de aluminio con la función de horneado por convección puede afectar significativamente la temperatura y el tiempo de cocción.
3. Deslice la comida dentro del horno.  
**NOTA:** Para productos horneados, es aconsejable precalentar el horno vacío durante aproximadamente 5 minutos antes de agregar alimentos.
4. Presione el botón Bake (Hornear) o Convection Bake (Hornear por convección) en el panel de control. El botón se volverá azul.
5. Presione el botón Temp/Time y configure el tiempo y la temperatura deseados presionando las flechas hacia arriba y hacia abajo.
6. Presione el botón Start/Stop para comenzar a cocinar; el botón se volverá rojo.
7. Para pausar la cocción, abra la puerta del horno. El temporizador y la calefacción se detendrán. (Pero es posible que el horno aún esté caliente). Cuando se cierra la puerta, la cocción y el tiempo continuarán desde donde se quedaron. Para detener la cocción antes de que finalice el temporizador, presione el botón Start/Stop.

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

**NOTA:** La luz interior no se enciende cuando abre la puerta del horno. Para encenderlo, presione el botón Luz en el panel de control; púlselo de nuevo para apagarlo. (El botón de luz se volverá azul cuando la luz del horno esté encendida).

8. Cocine hasta que termine el temporizador. La unidad emitirá un pitido, aparecerá la palabra Fin en la pantalla y el horno se apagará.
9. Usando guantes para horno, retire con cuidado la canasta o rejilla del horno. ¡Compruebe que la comida esté lista, sírvala y disfrute!

## BROIL/ASAR

1. Asegúrese de que la bandeja para migas esté insertada en su posición debajo de la puerta del horno y enchufe la unidad.
2. Coloque los alimentos en la asadera o en la canasta sobre la asadera.
3. Deslice la bandeja para asar a la posición de rejilla superior del horno.  
**NOTA:** Asegúrese de que la comida no toque directamente los elementos calefactores; baje la sartén si es así.
4. Presione el botón Asar a la parrilla en el panel de control. El botón se volverá azul.
5. Presione el botón Temp/Time y configure el tiempo y la temperatura deseados presionando las flechas hacia arriba y hacia abajo. **NOTA:** Tendrá dos opciones de temperatura: Baja (400°F) y Alta (450°F).
6. Presione el botón Start/Stop para comenzar a cocinar; el botón se volverá rojo.
7. Para pausar la cocción, abra la puerta del horno. El temporizador y la calefacción se detendrán. (Pero es posible que el horno aún esté caliente). Cuando se cierra la puerta, la cocción y el tiempo continuarán desde donde se quedaron. Para detener la cocción antes de que finalice el temporizador, presione el botón Start/Stop  
**NOTA:** La luz interior no se enciende cuando abre la puerta del horno. Para encenderlo, presione el botón Luz del horno en el panel de control; púlselo de nuevo para apagarlo. (El botón de luz se volverá azul cuando el horno lo encienda).

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

8. Cocine hasta que termine el temporizador. La unidad emitirá un pitido, aparecerá la palabra Fin en la pantalla y el horno se apagará.
9. Usando guantes para horno, retire con cuidado los alimentos del horno. ¡Comprueba que esté listo, sirve y disfruta!

### AIR FRY/ FREIR CON AIRE

La fritura al aire utiliza aire caliente que se mueve rápidamente para cocinar los alimentos hasta que estén crujientes a la perfección sin necesidad de aceite. Es una excelente opción para cocinar muchos alimentos preparados congelados, así como papas fritas, alitas de pollo y más.

1. Asegúrese de que la bandeja para migas esté insertada en su posición debajo de la puerta del horno y enchufe la unidad.
2. Coloque los alimentos en la canasta y coloque la canasta en la bandeja para broil/bake . Como alternativa, coloque los alimentos directamente sobre la rejilla y coloque la asadera en la posición inferior del horno como bandeja de goteo.
3. Deslice la bandeja con la cesta o la rejilla en el horno.
4. Presione el botón Air Fry en el panel de control. El botón se volverá azul.
5. Presione el botón Temp/Time y configure el tiempo y la temperatura deseados presionando las flechas hacia arriba y hacia abajo.
6. Presione el botón Start/Stop para comenzar a cocinar; el botón se volverá rojo.
7. Para pausar la cocción, abra la puerta del horno. El temporizador y la calefacción se detendrán. (Pero es posible que el horno aún esté caliente). Cuando se cierra la puerta, la cocción y el tiempo continúan desde donde se quedaron. Para detener la cocción antes de que finalice el temporizador, presione el botón Start/Stop.  
**NOTA:** La luz interior no se enciende cuando abre la puerta del horno. Para encenderlo, presione el botón Luz del horno en el panel de control; púlselo de nuevo para apagarlo. (El botón Luz se volverá azul cuando la luz del horno esté encendida).

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

8. Cocine hasta que termine el temporizador. La unidad emitirá un pitido, aparecerá la palabra Fin en la pantalla y el horno se apagará.
9. Usando guantes para horno, retire con cuidado los alimentos del horno. Verifique que esté listo, sirva y disfrute

### SLOW COOK/COCINAR A FUEGO LENTO

La cocción lenta significa exactamente lo que dice: cocinar lentamente los alimentos a una temperatura más baja. La cocción lenta es una excelente opción para cortes de carne duros porque la cocción lenta los hace licitación

1. Asegúrese de que la bandeja para migas esté insertada en su posición debajo de la puerta del horno y enchufe la unidad.
2. Coloque los alimentos en la bandeja o rejilla para asar/hornear.
3. Deslice la comida dentro del horno.
4. Presione el botón de cocción lenta en el panel de control. El botón se volverá azul.
5. Presione el botón Temp/Time y configure el tiempo y la temperatura deseados.  
**NOTA:** Tendrá dos opciones de temperatura: Baja (200°F) y Alta (300°F).
6. Presione el botón Start/Stop para comenzar a cocinar; el botón se volverá rojo.
7. Para pausar la cocción, abra la puerta del horno. El temporizador y la calefacción se detendrán. (Pero es posible que el horno aún esté caliente). Cuando se cierra la puerta, la cocción y el tiempo continuarán desde donde se quedaron. Para detener la cocción antes de que finalice el temporizador, presione el botón Start/Stop  
**NOTA:** La luz interior no se enciende cuando abre la puerta del horno. Para encenderlo, presione el botón Luz en el panel de control; púlselo de nuevo para apagarlo. (El botón de luz se volverá azul cuando la luz del horno esté encendida).

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

8. Cocine hasta que termine el temporizador. La unidad emitirá un pitido, aparecerá la palabra Fin en la pantalla y el horno se apagará.
9. Usando guantes para horno, retire con cuidado los alimentos del horno. ¡Comprueba que esté listo, sirve y disfruta!

### WARM / RE-CALENTAR

La función Warm calienta el horno a una temperatura más baja, perfecta para recalentar las sobras sin resecarlas.

1. Asegúrese de que la bandeja para migas esté insertada en su posición debajo de la puerta del horno y enchufe la unidad.
2. Coloque los alimentos en la bandeja para hervir/hornear o en la rejilla.
3. Deslice la comida dentro del horno.
4. Presione el botón Calentar en el panel de control. El botón se volverá azul.
5. Presione el botón Temp/Time y configure el tiempo y la temperatura deseados presionando las flechas hacia arriba y hacia abajo.
6. Presione el botón Start/Stop para comenzar a cocinar; el botón se volverá rojo.
7. Para pausar la cocción, abra la puerta del horno. El temporizador y la calefacción se detendrán. (Pero es posible que el horno aún esté caliente). Cuando se cierra la puerta, la cocción y el tiempo continuarán desde donde se quedaron. Para detener la cocción antes de que finalice el temporizador, presione el botón Start/Stop.

**NOTA:** La luz interior no se enciende cuando abre la puerta del horno. Para encenderlo, presione el botón Luz en el panel de control; púlselo de nuevo para apagarlo. (El botón de luz se volverá azul cuando la luz del horno esté encendida).

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

8. Cocine hasta que termine el temporizador. La unidad emitirá un pitido, aparecerá la palabra Fin en la pantalla y el horno se apagará.
9. Usando guantes para horno, retire con cuidado los alimentos del horno. ¡Comprueba que esté listo, sirve y disfruta!

### TOAST/ TOSTADO

La Air Fryer + Oven puede tostar múltiples rebanadas de pan al tono justo.

1. Asegúrese de que la bandeja para migas esté insertada en su posición debajo de la puerta del horno y enchufe la unidad si es necesario.
2. Coloque el pan en la rejilla y deslice la rejilla dentro de la freidora de aire + horno.  
**NOTA:** Si tuesta una o dos piezas, céntrelas en el centro de la parrilla para obtener los mejores resultados.
3. Presione el botón Tostar en el panel de control. Se volverá azul.
4. Presione los botones de flecha hacia arriba o hacia abajo para configurar su tono, siendo 1 el más claro y 5 el más oscuro. (La opción de sombra se mostrará en azul debajo de la pantalla Temp/Time display.  
**NOTA:** Si el pan está congelado, presione el botón Frozen para ajustar automáticamente el tiempo de sombreado para tostar perfectamente el pan congelado igual que el fresco. Cuando se selecciona, el botón se volverá azul.
5. Presione el botón Star/Stop para comenzar a tostar. El botón Star/Stop se volverá rojo y aparecerá una cuenta regresiva en la pantalla que le permitirá saber cuánto tiempo llevará tostar.

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

6. Para pausar el tostado, abra la puerta del horno. El temporizador y la calefacción se detendrán. (Pero es posible que el horno aún esté caliente). Cuando se cierra la puerta, la cocción y el tiempo continuarán desde donde se quedaron. Para detener la cocción antes de que finalice el temporizador, presione el botón Star/Stop.  
**NOTA:** La luz interior no se enciende cuando abre la puerta del horno. Para encenderlo, presione el botón Light en el panel de control; púlselo de nuevo para apagarlo. (El botón de Light se volverá azul cuando la luz del horno esté encendida).
7. Tostar hasta que termine el tiempo. La unidad emitirá un pitido, aparecerá la palabra Fin en la pantalla y el horno se apagará.
8. Retire con cuidado las tostadas del horno y disfrute

### BAGEL/ROSQUILLA

La Air Fryer + Oven funciona bien para tostar bagels, que a menudo son difíciles de encajar en las tostadoras de ranura convencionales-a la perfección -crujiente y masticable.

1. Asegúrese de que la bandeja para migas esté insertada en su posición debajo de la puerta del horno y enchufe la unidad si es necesario.
2. Coloque los bagels en la rejilla de alambre con el lado cortado hacia arriba y deslice la rejilla dentro de la freidora de aire + horno.  
**NOTA:** Si tuesta una o dos piezas, céntrelas en el centro de la parrilla para obtener los mejores resultados.
3. Presione el botón Bagel en el panel de control. Se volverá azul.
4. Presione los botones de flecha hacia arriba o hacia abajo para establecer su tono: 1 es el más claro y 5 es el más oscuro. (La opción de sombra se mostrará en azul debajo de la pantalla Temp/Time).  
**NOTA:** Si la rosquilla está congelada, presione el botón Congelado para ajustar automáticamente el tiempo de sombreado para tostar perfectamente las rosquillas congeladas igual que las frescas. Cuando se selecciona, el botón se volverá azul.

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

5. Presione el botón Iniciar/Detener para comenzar a tostar. El botón Start/Stop se volverá rojo y aparecerá una cuenta regresiva en la pantalla que le permitirá saber cuánto tiempo llevará tostar.
6. Para pausar el tostado, abra la puerta del horno. El temporizador y la calefacción se detendrán. (Pero el horno aún puede estar caliente). Cuando la puerta está cerrada, la cocción y el tiempo continuarán desde donde se quedaron. Para detener la cocción antes de que finalice el temporizador, presione el botón Start/Stop.  
**NOTA:** La luz interior no se enciende cuando abre la puerta del horno. Para encenderlo, presione el botón Luz en el panel de control; púlselo de nuevo para apagarlo. (El botón de luz se volverá azul cuando la luz del horno esté encendida).
7. Tostar hasta que termine el tiempo. La unidad emitirá un pitido, aparecerá la palabra Fin en la pantalla y el horno se apagará.
8. Retire con cuidado el bagel del horno y ¡disfrútelo!

### DEHYDRATE/DESHIDRATAR

La deshidratación es un excelente método para crear refrigerios sabrosos y duraderos a partir de sus frutas y verduras favoritas. También es perfecto para secar hierbas y crear comidas livianas y empacables para mochileros.

1. Asegúrese de que la bandeja para migas esté insertada en su posición debajo de la puerta del horno y enchufe la unidad.
2. Coloque los alimentos en las rejillas de deshidratación con espacio entre cada pieza.
3. Deslice las parrillas en el horno.
4. Presione el botón Deshidratar en el panel de control. Se volverá azul.
5. Presione el botón Temp/Time y configure el tiempo y la temperatura deseados presionando las flechas hacia arriba y hacia abajo.

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

- 6. Presione el botón Start/Stop para comenzar a cocinar; el botón se volverá rojo.  
**NOTA:** Gire la posición de la rejilla de vez en cuando para lograr un secado más parejo.
- 7. Para pausar la deshidratación, abra la puerta del horno. El temporizador y la calefacción se detendrán. (Pero es posible que el horno aún esté caliente). Cuando se cierra la puerta, la cocción y el tiempo continuarán desde donde se quedaron. Para detener la cocción antes de que finalice el temporizador, presione el botón Start/Stop.  
**NOTA:** La luz interior no se enciende cuando abre la puerta del horno. Para encenderlo, presione el botón Luz del horno en el panel de control; púlselo de nuevo para apagarlo. (El botón de luz se volverá azul cuando la luz del horno esté encendida).
- 8. Cocine hasta que termine el temporizador. La unidad emitirá un pitido, aparecerá la palabra Fin en la pantalla y el horno se apagará.
- 9. Usando guantes para horno, retire con cuidado la comida del horno. ¡Comprueba que esté listo y disfruta!

## CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE COCCIÓN DUAL

La función Dual Cook le permite programar dos métodos de cocción para que sucedan secuencialmente.  
Por ejemplo, puede configurar la Air Fryer + Oven para hornear durante 30 minutos y luego asar durante 5 minutos, y la unidad cambiará automáticamente de hornear después de 30 minutos a asar durante 5 minutos.  
Las dos filas superiores de las funciones de cocción se pueden configurar en Dual Cook. (Hornear, Hornear por convección, Asar, Freír al aire, Cocción lenta y Calentar).

- 1. Para usar Dual Cook, presione el botón Dual Cook. El botón Dual Cook se volverá azul, así como el botón Número 1 y la función de cocción utilizada más recientemente.

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

- 2. Elija la función de cocción con la que le gustaría comenzar presionando el botón de esa función de cocción; se volverá azul.
- 3. Configure el tiempo y la temperatura deseados para la primera función de cocción; la primera función de cocción ya está configurada.
- 4. Para configurar la segunda función de cocción, presione el botón Número 2; se volverá azul. (El botón número 1 se volverá blanco).
- 5. Elija la función de cocción con la que le gustaría terminar y luego presione ese botón; se volverá azul.
- 6. Configure el tiempo y la temperatura deseados para la segunda función de cocción.
- 7. Presione el botón Start/Stop para comenzar a cocinar; el botón se volverá rojo. El botón de la función que se está cocinando actualmente será azul al igual que el botón Número 1. (El segundo botón de función será blanco al igual que el botón número 2).  
**NOTA:** Para salir de la función Dual Cook después de comenzar, presione el botón Dual Cook.
- 8. Cuando la primera función haya terminado, la unidad emitirá un pitido y el horno cambiará automáticamente a la segunda función. El segundo botón de función se volverá azul al igual que el botón Número 2.
- 9. Para pausar la cocción, abra la puerta del horno. El temporizador y la calefacción se detendrán. (Pero es posible que el horno aún esté caliente). Cuando se cierra la puerta, la cocción y el tiempo continuarán desde donde se quedaron. Para detener la cocción antes de que finalice el temporizador, presione el botón Start/Stop.  
**NOTA:** La luz interior no se enciende al abrir la puerta del horno; para encenderlo, presione el botón Luz del horno en el panel de control; púlselo de nuevo para apagarlo. (El botón de luz se volverá azul cuando la luz del horno esté encendida).

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

- 10. Cocine hasta que termine el temporizador. La unidad emitirá un pitido, aparecerá la palabra Fin en la pantalla y el horno se apagará.
- 11. Usando guantes para horno, retire con cuidado los alimentos del horno. ¡Comprueba que esté listo, sirve y disfruta!

# CONSEJOS DE COCINA

- Si no está cocinando en la asadera, considere insertarla en la posición de rejilla inferior como una bandeja de goteo para facilitar la limpieza.
- Si calienta restos de carne cocida con la función Warm, llene la asadera con 1 taza de agua y colóquela debajo de la comida que se está calentando para evitar que se seque.
- Cuando trabaje con alimentos delicados que pueden desmoronarse fácilmente, saque la parrilla de la freidora de aire + horno y monte los alimentos directamente sobre la parrilla.
- Si usa una piedra para pizza, precaliente la piedra en el horno durante al menos 20 minutos antes de hornear su pizza. Coloque la piedra en la Air Fryer + Oven y ajuste a la temperatura más alta. Puede incorporar tanto el precalentamiento como la cocción configurando el temporizador de 30 a 40 minutos para incorporar los tiempos de precalentamiento y horneado en un solo ciclo.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La Air Fryer + Oven es fácil de limpiar. Simplemente siga las instrucciones a continuación.

- 1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe por completo antes de limpiarla.
- 2. Limpie suavemente el exterior con un paño limpio y húmedo y séquelo bien.
- 3. Con una esponja, un paño suave o una almohadilla de nailon, lave el vidrio de la puerta con jabón para platos y agua tibia. No use un limpiador de vidrios en aerosol.
- 4. Con un jabón líquido suave y un paño húmedo o una esponja, limpie las paredes interiores. No use limpiadores abrasivos como esponjas de lana de acero, ya que pueden dañar el acabado. Asegúrese de limpiar el interior superior de la Air Fryer + Oven. Quitar la grasa con regularidad evitará el humo causado por la acumulación de aceites y mantendrá la consistencia de la cocción.
- 5. Deslice hacia afuera la bandeja para migas y tire las migas. Limpiar. Quite cualquier grasa adherida remojando la bandeja en agua jabonosa caliente. Use limpiadores no abrasivos como una esponja, un paño o un cepillo. La bandeja para migas no es apta para lavavajillas.
- 6. Lave a mano la bandeja para hornear/asar, la rejilla, la canasta y las rejillas deshidratantes y séquelas bien. Los estantes y la canasta también son aptos para lavavajillas en el estante superior. La asadera no es apta para lavavajillas.
- 7. Seque completamente la Air Fryer + Oven y todos los accesorios antes de guardarlos



# TÉRMINOS Y CONDICIONES

## Garantía limitada

Nuestros productos están respaldados por una garantía limitada de 1 año. Para registrarse, siga las instrucciones en la página de Registro de garantía de Chefman® en esta Guía del usuario.

Ofrecemos una garantía limitada de 1 año a partir de la fecha de compra. Esta garantía es nula sin prueba de compra dentro de los EE. UU., Canadá o México. Los centros de servicio y las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar o cambiar los Términos y condiciones de esta garantía.

### QUÉ CUBRE LA GARANTÍA

#### • Defectos del fabricante

Los productos Chefman® están garantizados contra defectos de materiales y mano de obra por un período de 1 año a partir de la fecha de compra cuando se usan de acuerdo con la Guía del usuario de Chefman®.

#### • Reemplazos calificados

Si su producto no funciona como debería, le enviaremos uno nuevo. Si el producto ya no está disponible, lo reemplazaremos por uno que sea comparable.

# TÉRMINOS Y CONDICIONES

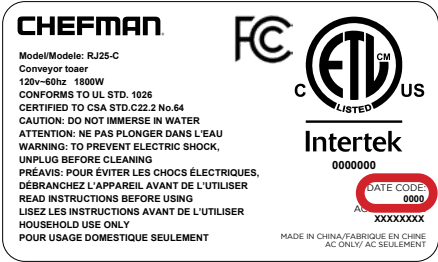
## Garantía limitada

### ESTA GARANTÍA NO CUBRE

- **Mal uso** - Daño que ocurre por el uso negligente o inadecuado de los productos; daño que ocurre como resultado del uso con voltaje incompatible. Consulte las Instrucciones de seguridad para obtener información sobre el uso adecuado.
- **Mantenimiento deficiente** - falta general de atención adecuada. Consulte Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento adecuado.
- **Uso comercial** -daños que se producen por el uso comercial.
- **Productos Alterados** - Daños que ocurren por alteraciones o modificaciones por cualquier entidad que no sea Chefman®; Eliminación de la etiqueta de clasificación.
- **Eventos catastróficos**-daños que ocurren por incendios, inundaciones o desastres naturales.
- **Pérdida de interés** - Reclamaciones de pérdida de interés o disfrute.

# CHEFMAN® REGISTRO DE GARANTÍA

## ¿Qué necesito para registrar mi producto?



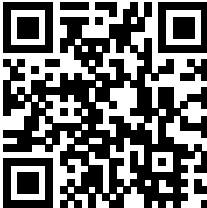
**NOTA:** La etiqueta representada aquí es un ejemplo.

- Información del contacto
- Número de modelo
- Comprobante de compra  
(confirmación en línea, recibo, recibo de regalo)
- Código de fecha

## ¿Cómo puedo registrar mi producto?

Ofrecemos dos cómodas formas de acceder al formulario de inscripción de Chefman®:

1. Visite [chefman.com/register](https://chefman.com/register).
2. Escanee el código QR siguiente para acceder al sitio:



# CHEFMAN® REGISTRO DE LA GARANTÍA

Para obtener información sobre el producto, visite [chefman.com](https://chefman.com)

OTRAS LIMITACIONES: POR EL PRESENTE SE RENUNCIA A TODAS LAS GARANTÍAS DE CUALQUIER TIPO, EXPLÍCITAS, IMPLÍCITAS Y ESTATUTARIAS. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR SE RECHAZAN POR LA PRESENTE, SIEMPRE QUE SI CUALQUIER JURISDICCIÓN EXIGE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE CUALQUIER TIPO, INCLUYENDO COMERCIALIZACIÓN E IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR, LA DURACIÓN DE DICHA GARANTÍA IMPLÍCITA SE LIMITA A UNA (1 ) AÑO. ESTA GARANTÍA NO CUBRE, Y CHEFMAN® NO SERÁ RESPONSABLE DE, DAÑOS INCIDENTALES, INDIRECTOS, ESPECIALES O CONSECUENTES, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN, DAÑO O PÉRDIDA DE USO DEL PRODUCTO, O VENTAS O BENEFICIOS PERDIDOS, O RETRASO O FALTA DE FUNCIONAMIENTO ESTA OBLIGACIÓN DE GARANTÍA. LOS RECURSOS PROPORCIONADOS EN EL PRESENTE DOCUMENTO SON LOS RECURSOS EXCLUSIVOS BAJO ESTA GARANTÍA, YA SEA BASADOS EN CONTRATO, AGRAVIO O DE OTRO MODO.

Esta Garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra. Algunos estados o provincias no permiten las exclusiones o limitaciones establecidas en esta Garantía, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no se apliquen a usted según la jurisdicción de compra.

Chefman® es una marca registrada de RJ BRANDS, LLC.  
Toast-Air® es una marca registrada de RJ BRANDS, LLC.

# CHEFMAN®

@mychefman



[www.chefman.com](http://www.chefman.com)

---

©CHEFMAN 2020