

CHEFMAN®

Toast-Air®

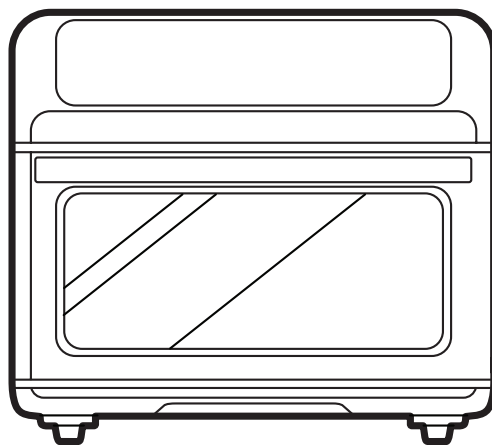
FREIDORA DE AIRE + HORNO

GUÍA DE USUARIO

HORNO DE CONVECCIÓN

- Instrucciones de seguridad
- Características
- Instrucciones de uso
- Consejos para cocinar
- Limpieza y mantenimiento
- Términos y condiciones
- Garantía

RJ50-SS-T-MX



COCINANDO HACIA ADELANTE™

Bienvenido!

Gracias por elegir la FREIDORA DE AIRE + HORNO Toast-Air® Táctil como la nueva incorporación a su cocina. Tanto si se trata de su primer electrodoméstico Chefman® como si ya forma parte de nuestra familia, estamos encantados de cocinar con usted. La FREIDORA DE AIRE + HORNO cuenta con nueve funciones de cocción, además de la posibilidad de programar dos funciones diferentes para que se realicen de forma secuencial. (Ponga una una cazuela con pan rallado en el horno, póngala en hornear y luego en asar con aire, y se cocinará con una cubierta dorada y crujiente para terminar). Con una capacidad de 20 L la FREIDORA DE AIRE + HORNO puede hornear una pizza de 25 cm o freír 900 g de alitas de pollo. Además, la limpieza es muy sencilla.

Sabemos que está entusiasmado por empezar a cocinar, pero tómese unos minutos para leer nuestras indicaciones, instrucciones de seguridad e información sobre la garantía.

De nuestra cocina a la suya.

El equipo Chefman®



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR
Para su seguridad y para seguir disfrutando de este producto, lea siempre el manual de instrucciones antes de utilizarlo.

CONTENIDO

- 1** Instrucciones de seguridad
- 5** Características
- 8** Instrucciones de uso
- 19** Consejos de cocción
- 20** Limpieza y mantenimiento
- 21** Términos y condiciones
- 23** Garantía

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Este aparato es para **USO DOMÉSTICO EXCLUSIVAMENTE**.

ADVERTENCIA: Cuando se utilicen aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

1. Lea todas las instrucciones.
2. NO toque las superficies calientes. Utilice el mango o las perillas.
3. Para protegerse contra las descargas eléctricas, NO sumerja el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
4. Es necesario supervisar de cerca cualquier aparato que sea utilizado por niños o cerca de ellos. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete. El aparato no debe utilizarse por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que reciban supervisión o capacitación
5. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
6. NO utilice ningún aparato Chefman® con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Chefman®. Si el cordón de alimentación es dañado, este debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o personal calificado con el fin de evitar un peligro.
7. El uso de accesorios no recomendados por Chefman® puede causar lesiones.
8. NO lo utilice al aire libre.
9. NO deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera ni que toque superficies calientes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN IMPORTANTE

10. NO lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico, o en un horno.
11. Extreme las precauciones al trasladar el horno cuando contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Enchufe siempre primero el cable en la toma de corriente. Para desconectarlo, apague el horno.
13. NO utilice el horno para un uso distinto al previsto.
14. NO se deben introducir en el horno alimentos de gran tamaño o utensilios metálicos, ya que pueden crear un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
15. Puede producirse un incendio si el horno está cubierto o en contacto con material inflamable, incluyendo cortinas, tapices, 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 trozos pueden desprenderse del estropajo y tocar partes eléctricas, lo que implica un riesgo de descarga eléctrica.
17. Se debe tener extrema precaución cuando se utilicen recipientes construidos de cualquier cosa que no sea metal o vidrio.
18. NO guarde ningún material, que no sean 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 metálico. Esto provocará un sobrecalentamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN IMPORTANTE

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE CORTO

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredos o tropezos con un cable más largo. Existen cables de alimentación desmontables más largos o alargadores que pueden utilizarse si se tiene cuidado con su uso. Si se utiliza un cable de extensión desmontable más largo:

1. La potencia eléctrica marcada del cable alargador debe ser como mínimo igual a la potencia eléctrica del aparato.
2. El cable debe colocarse de forma que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar.



¡PELIGRO!
SUPERFICIE CALIENTE



No coloque el aparato sobre una estufa o cualquier otra superficie calentable, incluso si la estufa no está encendida. Hacerlo supone un riesgo de incendio.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN IMPORTANTE

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

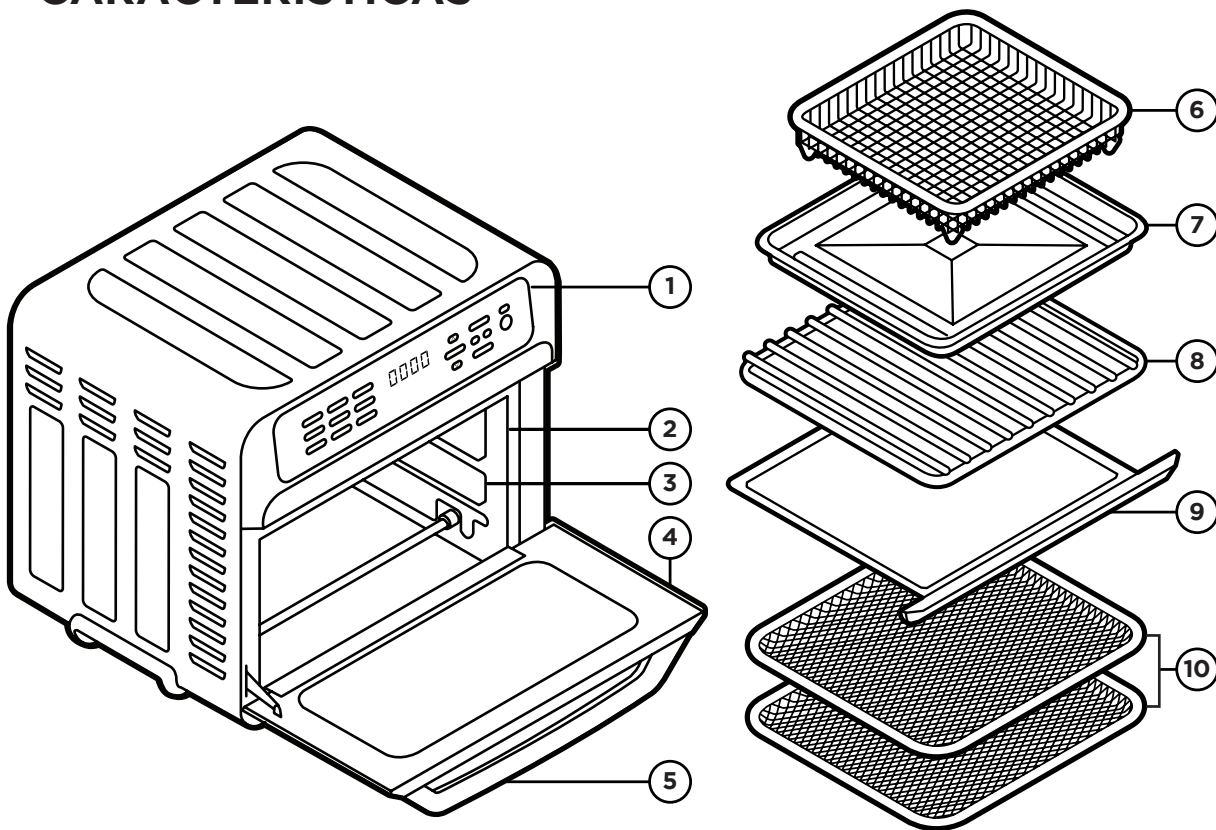
1. No tire nunca del cable ni del aparato.
2. Para insertar el enchufe, sujételo firmemente y guíelo hacia la toma de corriente.
3. Para desconectar el aparato, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente.
4. Antes de cada uso, inspeccione el cable de alimentación en busca de cortes y/o marcas de abrasión. Si encuentra alguna, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Chefman® para obtener ayuda.
5. No enrolle nunca el cable con fuerza alrededor del aparato, ya que esto podría suponer una tensión indebida en el cable donde entra en el aparato y hacer que se deshilache y se rompa.
6. Este aparato no está destinado para ponerse en función por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto separado.
7. Conectar el aparato a un receptáculo que tenga conexión a tierra.

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

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:

ca 120 V 60 Hz 1800 W

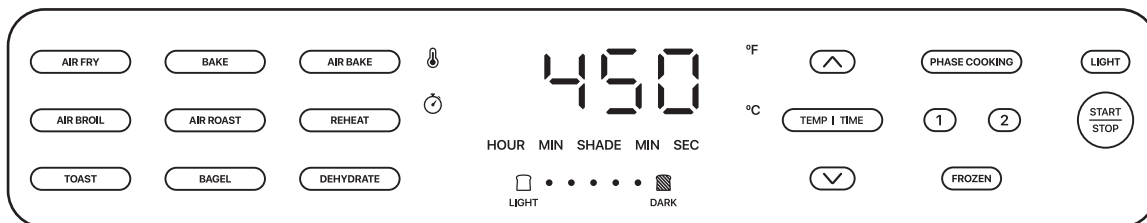
CARACTERÍSTICAS



1. Panel de control táctil capacitivo
2. Interior de fácil limpieza
3. Posiciones de inserción de la estantería
4. Puerta de seguridad de cierre automático
5. Asa de la puerta "Cool-Touch"

6. Cesta para freír con aire
7. Bandeja para hornear
8. Rejilla de alambre plana
9. Bandeja para migas (enviada dentro de la unidad)
10. Rejillas de deshidratación (2)

CARACTERÍSTICAS



PANEL DE CONTROL

9 Botones de Función de Cocción - Pulse para elegir (puede elegir dos de las dos filas superiores cuando se utiliza la cocción por fases).

Visualización de la Hora/Temperatura - Alterna la visualización de la hora y la temperatura programadas.

Pantalla de Ajustes de Tostado - Muestra el tono de su Tostada o Bagel.

Botón "Temp/Time" - Púlselo para elegir Tiempo o Temperatura para el ajuste. Mantenga pulsado para cambiar entre las unidades de temperatura (°F y °C).

Flechas de "Temp/Time" - Pulse la flecha hacia arriba para obtener más tiempo, mayor temperatura o un tono de tostado más oscuro; pulse hacia abajo para obtener menos tiempo, menor temperatura y un tono más claro.

Botón de "Phase Cooking" - Púlselo para establecer que dos funciones de cocción se produzcan de forma secuencial.

Botones 1 y 2 - Púlselos para ajustar la primera y la segunda función de la cocción por fases.

Botón de "Frozen" - Púlselo cuando tueste pan o panecillos congelados para añadir automáticamente más tiempo hasta alcanzar el tono deseado.

Botón de "Light" - Púlselo para encenderlo. Manténgalo pulsado para desactivar el sonido.

Botón de "Start/Stop" - Púlselo para iniciar o cancelar la cocción.

CARACTERÍSTICAS

	Rango de Temperatura °C	Incrementos de Temperatura °C	Rango de Tiempo	Incrementos de Tiempo	Rango de Tonos
Freír con aire	90-235	15	1 - 60 min	1 min	n/a
Hornear	90-235	15	1 min - 4 h	1 min	n/a
Hornear con aire	90-235	15	1 - 4 h	1 min	n/a
Asado a la parrilla con aire	Bajo: 205 Alto: 235	n/a	1 min - 20 min	1 min	n/a
Asado con aire	115-235	15	1 min - 4 h	1 min	n/a
Recalentar	90-175	15	1 min - 60 min	1 min	n/a
Tostado	Fijado a 235	n/a	n/a	n/a	1 - 5
Bagel	Fijado a 235	n/a	n/a	n/a	1 - 5
Deshidratar	35-75	10	30 min - 72 h	30 min	n/a

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje, y lea y retire todas las etiquetas, excepto la etiqueta de clasificación en la parte inferior, que debe permanecer en la unidad. Asegúrese de que todos los accesorios están incluidos antes de tirar cualquier embalaje. Tenga en cuenta que la bandeja recogemigas viene embalada en su lugar, debajo de la puerta del horno.
2. Limpie suavemente el exterior del horno con un paño limpio y húmedo y séquelo bien. Lave el interior con un jabón líquido suave y un paño o esponja húmeda. **NOTA:** No utilice limpiadores abrasivos, como estropajos de acero, ya que pueden dañar el acabado.
3. Lave a mano la bandeja recogemigas extraíble y séquela bien; la bandeja recogemigas no es apta para el lavavajillas.
4. Lave a mano y seque la bandeja de asar/hornear, la rejilla de alambre, la cesta y las rejillas de deshidratación. La cesta y todas las rejillas son aptas para el lavavajillas en la parte superior; la bandeja para hornear no lo es.
5. Coloque la FREIDORA DE AIRE + HORNO en una superficie plana y resistente al calor, colocada al menos a 5 cm de la pared o de cualquier otro objeto.
6. Vuelva a colocar la bandeja recogemigas en su posición en la parte inferior del horno, debajo de la puerta. No haga funcionar el aparato sin la bandeja recogemigas en su sitio.

CÓMO COCINAR EN LA FREIDORA DE AIRE + HORNO

La FREIDORA DE AIRE + HORNO tiene nueve funciones de cocción, por lo que puede personalizar su cocina para obtener resultados perfectos en todo momento. No sólo eso, sino que también puede programar el horno para que realice dos funciones de cocción diferentes de forma secuencial. Por ejemplo, puede utilizar "Air Fry" para cocinar las patatas hasta que estén crujientes, y luego mantenerlas hasta que el resto de la cena esté lista programando la función "Reheat" para que se active en cuanto termine la fritura por aire. (Para más información sobre la función de cocción por fases, consulte la página 17).

INSTRUCCIONES DE USO

Se pueden utilizar en el horno recipientes de metal, vidrio resistente al horno o cerámica sin tapa de vidrio. Sin embargo, la parte superior del recipiente debe estar al menos a 4 centímetros de distancia del elemento calefactor superior. **NOTA:** En el primer uso, la unidad puede emitir un ligero olor, que es normal y se disipará con el uso.

FREÍR CON AIRE

La fritura por aire utiliza aire caliente que se mueve rápidamente para cocinar los alimentos hasta dejarlos crujientes. Es una gran opción para cocinar muchos alimentos preparados congelados, así como patatas fritas, alitas de pollo y mucho más.

1. Asegúrese de que la bandeja recogemigas está insertada y enchufe el aparato.
2. Coloque los alimentos en la cesta, y coloque la cesta en la bandeja de asar/hornear. Alternativamente, coloque los alimentos directamente en la rejilla de alambre, y coloque la bandeja para hornear en la posición inferior del horno como bandeja de goteo.
3. Introduzca la bandeja con la cesta o la rejilla en el horno.
4. Pulse el botón "Air Fry" en el panel de control. El botón se volverá azul.
5. Presione el botón "Temp/Time", luego use las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar el tiempo y la temperatura deseados. (El tiempo y la temperatura también pueden ajustarse en cualquier momento durante la cocción).
6. Pulse el botón "Start/Stop" para empezar a cocinar; el botón se pondrá de color rojo.
7. Para detener la cocción, abra la puerta del horno. El temporizador y el calentamiento se detendrán. (Pero el horno puede seguir estando caliente.) Cuando se cierre la puerta, el temporizador y el calentamiento continuarán desde donde lo dejaron. Para detener la cocción antes de que termine el temporizador, pulse el botón de "Start/Stop".
8. Cocine hasta que el temporizador termine. El aparato emitirá un pitido, aparecerá la palabra "End" en la pantalla y el horno se apagará.
9. Utilizando guantes de cocina, retire con cuidado los alimentos. Compruebe el estado de los alimentos, sívalos y disfrútelos!

INSTRUCCIONES DE USO

HORNEAR O HORNEAR CON AIRE

El Horneado es un método de cocción general que funciona igual que tu horno normal. Utilízalo para hacer galletas en lotes pequeños, brownies o un pastel. El Horneado con Aire mueve el aire con un ventilador para cocinar los alimentos más rápido y más caliente y es ideal para la pizza.

1. Asegúrese de que la bandeja recogemigas está insertada y enchufe el aparato.
2. Coloque los alimentos en la bandeja o rejilla de horneado. **NOTA:** El uso de papel de aluminio con la función "Air Bake" puede afectar significativamente la temperatura y el tiempo de cocción.
3. Introduzca los alimentos en el horno. **NOTA:** Para los productos horneados, es aconsejable precalentar el horno vacío durante 5 minutos aproximadamente antes de añadir los alimentos.
4. Pulse "Bake" o "Air Bake" en el panel de control. El botón se volverá azul.
5. Presione el botón "Temp/Time", luego use las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar el tiempo y la temperatura deseados. (El tiempo y la temperatura también pueden ajustarse en cualquier momento durante la cocción).
6. Pulse el botón "Start/Stop" para empezar a cocinar; el botón se pondrá de color rojo.
7. Para detener la cocción, abra la puerta del horno. El temporizador y el calentamiento se detendrán. (Pero el horno puede seguir estando caliente.) Cuando se cierre la puerta, el temporizador y el calentamiento continuarán desde donde lo dejaron. Para detener la cocción antes de que termine el temporizador, pulse el botón de "Start/Stop"
8. Cocine hasta que el temporizador termine. El aparato emitirá un pitido, aparecerá la palabra "End" en la pantalla y el horno se apagará.
9. Utilizando guantes de cocina, retire con cuidado los alimentos. Compruebe el estado de los alimentos, sírvalos y disfrútelos!.

INSTRUCCIONES DE USO

ASADO A LA PARRILLA CON AIRE

Asar a la parrilla es muy parecido a la parrilla, sólo que invertido y con un calor intenso que emana de la parte superior del horno. Es ideal para hacer filetes y hamburguesas, así como para crujir la parte superior de los gratinados. El asado a la parrilla con aire mueve el aire para una cocción aún más rápida. Con el asado a la parrilla con aire, puedes elegir entre el ajuste bajo (400 °F (205 °C)) y alto (450 °F (235 °C))

1. Asegúrese de que la bandeja recogemigas está insertada y enchufe el aparato.
2. Coloque los alimentos en la bandeja del horno o en la cesta de la bandeja del horno.
3. Deslice la bandeja en la posición de la rejilla superior del horno. **NOTA:** Asegúrese de que los alimentos no tocan directamente las resistencias; baje la bandeja si es así.
4. Pulse el botón "Air Broil" en el panel de control. El botón se volverá azul.
5. Presione el botón "Temp/Time", luego use las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar el tiempo y la temperatura deseados. **NOTA:** Tendrá dos opciones de temperatura: Baja (400 °F (205 °C)) y Alta (450 °F (235 °C)). El tiempo y la temperatura también pueden ajustarse en cualquier momento durante la cocción.
6. Pulse el botón de "Start/Stop" para empezar a cocinar; el botón se pondrá de color rojo.
7. Para detener la cocción, abra la puerta del horno. El temporizador y el calentamiento se detendrán. (Pero el horno puede seguir estando caliente.) Cuando se cierre la puerta, el temporizador y el calentamiento continuarán desde donde lo dejaron. Para detener la cocción antes de que termine el temporizador, pulse el botón de "Start/Stop".
8. Cocine hasta que el temporizador termine. El aparato emitirá un pitido, aparecerá la palabra "End" en la pantalla y el horno se apagará.
9. Utilizando guantes de cocina, retire con cuidado los alimentos. Compruebe el estado de los alimentos, sívalos y disfrútelos!.

INSTRUCCIONES DE USO

ASADO CON AIRE

El asado con aire es una gran opción para cortes de carne más grandes y pollos enteros.

1. Asegúrese de que la bandeja recogemigas está insertada y enchufe el aparato.
2. Coloque los alimentos en la bandeja o rejilla del horno.
3. Introduce la bandeja o la rejilla en el horno.
4. Pulse el botón "Air Roast" en el panel de control. El botón se volverá azul.
5. Presione el botón "Temp/Time", luego use las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar el tiempo y la temperatura deseados. (El tiempo y la temperatura también pueden ajustarse en cualquier momento durante la cocción).
6. Pulse el botón de "Start/Stop" para empezar a cocinar; el botón se pondrá de color rojo
7. Para detener la cocción, abra la puerta del horno. El temporizador y el calentamiento se detendrán. (Pero el horno puede seguir estando caliente.) Cuando se cierre la puerta, el temporizador y el calentamiento continuarán desde donde lo dejaron. Para detener la cocción antes de que termine el temporizador, pulse el botón de "Start/Stop".
8. Cocine hasta que el temporizador termine. El aparato emitirá un pitido, aparecerá la palabra "End" en la pantalla y el horno se apagará.
9. Utilizando guantes de cocina, retire con cuidado los alimentos. Compruebe el estado de los alimentos, sívalos y disfrútelos!.

INSTRUCCIONES DE USO

RECALENTAR

La función recalentar calienta el horno a una temperatura más baja, perfecta para calentar las sobras sin que se sequen.

1. Asegúrese de que la bandeja recogemigas está insertada y enchufe el aparato.
2. Coloque los alimentos en la bandeja o rejilla del horno.
3. Introduzca los alimentos en el horno.
4. Pulse el botón "Reheat" en el panel de control. El botón se volverá azul.
5. Presione el botón "Temp/Time", luego use las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar el tiempo y la temperatura deseados. (El tiempo y la temperatura también pueden ajustarse en cualquier momento durante la cocción).
6. Pulse el botón "Start/Stop" para empezar a cocinar; el botón se volverá rojo.
7. Para detener el recalentamiento, abra la puerta del horno. El temporizador y el calentamiento se detendrán. (Pero el horno puede seguir estando caliente.) Cuando la puerta se cierre, el temporizador y el calentamiento continuarán desde donde lo dejaron. Para detener el recalentamiento antes de que termine el temporizador, pulse el botón de "Start/Stop".
8. Recaliente hasta que el temporizador termine. El aparato emitirá un pitido, aparecerá la palabra "End" en la pantalla y el horno se apagará.
9. Utilizando guantes de cocina, retire con cuidado los alimentos. Compruebe el estado de los alimentos, sívalos y disfrútelos!

INSTRUCCIONES DE USO

TOSTADO

La FREIDORA DE AIRE + HORNO puede tostar varias rebanadas de pan con el tono justo.

1. Asegúrese de que la bandeja recogemigas está insertada y enchufe el aparato.
2. Coloque el pan en la rejilla de alambre y deslice la rejilla en la FREIDORA DE AIRE + HORNO. **NOTA:** Si va a tostar una o dos piezas, céntrelas en el centro de la rejilla para obtener los mejores resultados.
3. Pulse el botón de "Toast" en el panel de control. Se pondrá de color azul.
4. Pulse los botones de flecha hacia arriba o hacia abajo para establecer el número de tono en la pantalla segmentada, desde el 1 para el más claro hasta el 5 para el más oscuro. La elección del tono también se mostrará como un punto azul debajo de la pantalla segmentada. **NOTA:** Si el pan está congelado, pulse el botón "Frozen" para ajustar automáticamente el tiempo. Vuelva a pulsarlo para anular la selección.
5. Pulse el botón "Start/Stop" para comenzar a tostar. El botón de "Start/Stop" se pondrá de color rojo y aparecerá una cuenta atrás en la pantalla que le permitirá saber cuánto tiempo durará el tostado.
6. Para detener el tostado, abra la puerta del horno. El temporizador y el calentamiento se detendrán. (Pero el horno puede seguir estando caliente.) Cuando la puerta se cierre, el temporizador y el calentamiento continuarán desde donde lo dejaron. Para detener la cocción antes de que termine el temporizador, pulse el botón de "Start/Stop".
7. Tueste hasta que el temporizador termine. El aparato emitirá un pitido, aparecerá la palabra "End" en la pantalla y el horno se apagará.
8. Retire con cuidado las tostadas del horno y disfrútelas.

INSTRUCCIONES DE USO

BAGEL

La FREIDORA DE AIRE + HORNO funciona bien para tostar bagels -que a menudo son un problema para encajar en las tostadoras de ranura convencionales- a la perfección crujiente y masticable.

1. Asegúrese de que la bandeja recogemigas está insertada en su posición debajo de la puerta del horno y enchufe el aparato.
2. Coloque el bagel en la rejilla de alambre con el lado cortado hacia arriba, y deslice la rejilla dentro de la FREIDORA DE AIRE + HORNO. **NOTA:** Si va a tostar una o dos piezas, céntrelas en el centro de la rejilla para obtener los mejores resultados.
3. Pulse el botón "Bagel" en el panel de control. Se pondrá de color azul.
4. Pulse los botones de flecha hacia arriba o hacia abajo para establecer el número de tono en la pantalla segmentada, desde el 1 para el más claro hasta el 5 para el más oscuro. La elección del tono también se mostrará como un punto azul debajo de la pantalla segmentada. **NOTA:** Si el panecillo está congelado, pulse el botón "Frozen" para ajustar automáticamente el tiempo. Vuelva a pulsarlo para anular la selección.
5. Pulse el botón "Start/Stop" para comenzar a tostar. El botón "Start/Stop" se pondrá de color rojo y aparecerá una cuenta atrás en la pantalla que le permitirá saber cuánto tiempo durará el tostado.
6. Para detener el tostado, abra la puerta del horno. El temporizador y el calentamiento se detendrán. (Pero el horno puede seguir estando caliente.) Cuando la puerta se cierre, el temporizador y el calentamiento continuarán desde donde lo dejaron. Para detener la cocción antes de que termine el temporizador, pulse el botón de "Start/Stop".
7. Tueste hasta que el temporizador termine. El aparato emitirá un pitido, aparecerá la palabra "End" en la pantalla y el horno se apagará.
8. Retire con cuidado el bagel del horno y disfrútelo.

INSTRUCCIONES DE USO

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 está 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. Introduzca las rejillas en el horno.
4. Pulse el botón de "Dehydrate" en el panel de control. Se pondrá de color azul.
5. Presione el botón "Temp/Time", luego use las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar el tiempo y la temperatura deseados. (El tiempo y la temperatura también pueden ajustarse en cualquier momento durante la cocción).
6. Pulse el botón "Start/Stop" para empezar a cocinar; el botón se volverá rojo. **NOTA:** Gire de vez en cuando la posición de la rejilla para conseguir un secado más uniforme.
7. Para detener la deshidratación, abra la puerta del horno. El temporizador y el calentamiento se detendrán. (Pero el horno puede seguir estando caliente.) Cuando la puerta esté cerrada, el temporizador y la cocción continuarán desde donde se quedaron. Para detener la cocción antes de que termine el temporizador, pulse el botón de "Start/Stop".
8. Cocine hasta que el temporizador termine. El aparato emitirá un pitido, aparecerá la palabra "End" en la pantalla y el horno se apagará.
9. Con ayuda de unos guantes de cocina, saque los alimentos del horno con cuidado. Compruebe el estado de cocción y disfrútelos!

INSTRUCCIONES DE USO

CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE COCCIÓN POR FASES

La función de cocción por fases le permite programar dos funciones de cocción para que ocurran secuencialmente. Por ejemplo, usted puede programar la FREIDORA DE AIRE + HORNO 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 funciones de cocción pueden ajustarse a la fase de cocción (Air Fry, Bake, Air Bake, Air Broil, Air Roast y Reheat).

1. Para utilizar la cocción por fases, pulse el botón de "Phase Cooking". El botón de "Phase Cooking" se volverá azul y aparecerán los números 1 y 2. El número 1 parpadeará en azul y el número 2 será blanco fijo. **NOTA:** Para deseleccionar la cocción por fases, pulse de nuevo el botón de "Phase Cooking".
2. Pulse el botón de la función de cocción con la que desea comenzar. El botón de la función seleccionada y el botón Número 1 se volverán de color azul sólido. El botón Número 2 parpadeará en blanco.
3. Presione el botón "Temp/Time", luego use las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar el tiempo y la temperatura deseados para la primera función de cocción; la primera función de cocción está ahora ajustada.
4. Para ajustar la segunda función de cocción, pulse el botón número 2; pasará de parpadear en blanco a parpadear en azul.
5. Pulse el botón de la función de cocción con la que desea terminar; se volverá azul.
6. Pulse el botón "Temp/Time", luego use las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar el tiempo y la temperatura deseados para la segunda función de cocción; la segunda función de cocción está ahora ajustada.

INSTRUCCIONES DE USO

7. Pulse el botón "Start/Stop" para empezar a cocinar; el botón se pondrá de color rojo. El botón de la función que se está cocinando en ese momento se pondrá de color azul, al igual que el botón del Número 1. (El botón de la segunda función y el botón Número 2 serán de color blanco).
8. Cuando la primera función haya terminado, el aparato emitirá un pitido y el horno pasará automáticamente a la segunda función. El botón de la segunda función y el botón del número 2 se volverán azules.
9. Para detener la cocción, abra la puerta del horno. El temporizador y el calentamiento se detendrán. (Pero el horno puede seguir estando caliente.) Cuando la puerta esté cerrada, la cocción y el temporizador continuarán desde donde se quedaron. Para detener la cocción antes de que termine el temporizador, pulse el botón de "Start/Stop".
10. Cocine hasta que el temporizador termine. El aparato emitirá un pitido, aparecerá la palabra "End" en la pantalla y el horno se apagará.
11. Utilizando guantes de cocina, retire con cuidado los alimentos del horno. Compruebe el estado de los alimentos, sívalos y disfrútelos!

CONSEJOS DE COCINA

- Si no está cocinando en la bandeja para hornear, considere colocarla en la posición de la rejilla inferior como bandeja de goteo para facilitar la limpieza.
- Si calienta restos de carne cocida utilizando la función "Reheat", llene la bandeja de la "Air Broil" con 1 taza de agua y colóquela debajo de los alimentos que se están calentando para evitar que se sequen.
- Cuando trabaje con alimentos delicados que puedan desmenuzarse fácilmente, saque la rejilla de la FREIDORA DE AIRE + HORNO y monte los alimentos directamente en la rejilla.
- Si utiliza una piedra para pizza, precaliente la piedra en el horno durante al menos 20 minutos antes de hornear la pizza. Coloque la piedra en la FREIDORA DE AIRE + HORNO y programe la temperatura más alta. Puede incorporar tanto el precalentamiento como la cocción programando el temporizador de 30 a 40 minutos para incorporar los tiempos de precalentamiento y horneado en un solo ciclo.

CÓDIGOS DE ERROR

Si su FREIDORA DE AIRE + HORNO muestra "ER03" en la pantalla, significa que la puerta no se cerró correctamente. Por favor, intente cerrar la puerta de nuevo. Si se muestra "ER12" o "ER23", significa que hay un mal funcionamiento que no se puede arreglar. Si esto ocurre, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Chefman®.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La FREIDORA DE AIRE + HORNO es fácil de limpiar. Siga las siguientes instrucciones.

1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe completamente 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 nylon, lave el cristal de la puerta con jabón para platos y agua tibia. No utilice un limpiacristales en aerosol.
4. Con un jabón líquido suave y un paño o esponja húmeda, limpie las paredes interiores. No utilice limpiadores abrasivos como estropajos de acero, ya que pueden dañar el acabado. Asegúrese de limpiar el interior superior de la FREIDORA DE AIRE + HORNO. Eliminar la grasa de forma regular evitará el humo causado por la acumulación de aceites y mantendrá una cocción consistente.
5. Deslice la bandeja de migas y tire las migas. Limpie. Elimine la grasa que se haya acumulado sumergiendo la bandeja en agua caliente y jabonosa. Utilice limpiadores no abrasivos como una esponja, un paño o un cepillo. La bandeja para migas no es apta para el lavavajillas.
6. Lave a mano la bandeja para hornear, la rejilla de alambre, la cesta y las rejillas de deshidratación y séquelas bien. Las rejillas y la cesta también se pueden lavar en el lavavajillas. la bandeja para hornear no es apto para el lavavajillas.
7. Seque completamente la FREIDORA DE AIRE + HORNO y todos los accesorios antes de guardarlos.

GARANTÍA LIMITADA

CHEFMAN® garantiza, sujeto a las condiciones establecidas a continuación, que, a partir de la fecha de la compra, este producto estará libre de defectos mecánicos por un periodo de un (1) año CHEFMAN®, a su opción, reparará o reemplazará este producto encontrado defectuoso durante el período de garantía. Si este producto se vuelve defectuoso debido a una mano de obra o defecto de material durante el período de garantía especificado, CHEFMAN® reparará o reemplazará el mismo. Reemplazos de piezas por un período de un año a partir de la fecha de compra. Si el producto ya no está disponible lo reemplazaremos bajo esta garantía. Esta garantía es nula si el producto se utiliza para un mal uso doméstico o sometido a cualquier voltaje y forma de onda distintos de los especificados en la etiqueta de clasificación (por ejemplo, ca 120 V 60 Hz).

Esta garantía está disponible sólo para los consumidores. Usted es un consumidor si posee un producto CHEFMAN® que fue comprado en al por menor para uso personal, familiar o doméstico. Excepto cuando se requiera de otra manera bajo la ley aplicable, esta garantía no está disponible a minoristas u otros compradores comerciales o propietarios.

CONDICIONES:

Esta garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de la compra al por menor inicial y no es transferible. Guarde el recibo de compra original. Se requiere una prueba de compra para obtener el servicio de garantía o reemplazo. Los concesionarios, centros de servicio o tiendas minoristas no tienen el derecho de alterar, modificar de ninguna manera, cambiar los términos y condiciones de esta garantía. El registro de la garantía no es necesario para obtener la garantía de los productos CHEFMAN®. **Guarde su comprobante de compra.**

SOBRE LA GARANTÍA DE SU PRODUCTO:

La mayoría de las reparaciones bajo garantía se manejan rutinariamente, pero a veces las solicitudes de garantía de servicio pueden no ser apropiado. Por ejemplo, el servicio de garantía NO se aplicaría si el daño al producto se produjo porque de un mal uso, falta de mantenimiento de rutina, envío, manipulación, almacenamiento de terceros o instalación incorrecta. Asimismo, la garantía será anulada si se ha eliminado la fecha de fabricación o el número de serie del producto o si el equipo ha sido alterado o modificado. Durante el período de garantía, el distribuidor de servicio autorizado, a su elección, reparará o cualquier pieza que, tras el examen, resulte defectuosa en condiciones normales de uso y servicio.

GARANTÍA LIMITADA

DESGASTE NORMAL:

Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas o daños resultantes de cualquiera de los siguientes: Uso negligente o mal uso del producto; Tensión o corriente inadecuada; Uso contrario a las instrucciones de operación; desviación de instrucciones de almacenamiento y transporte; Reparación o alteración por otra persona que no sea CHEFMAN® o Centro de servicio autorizado. Además, la garantía no cubre actos de naturales, tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

CHEFMAN® no será responsable de ningún daño incidental o consecuencial causado por el incumplimiento de cualquier garantía implícita. Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o Un propósito particular tiene una duración limitada a la duración de la garantía anterior. Algunos estados, provincias o jurisdicciones, no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de estado a estado o provincia a provincia.

CÓMO OBTENER SERVICIO DE GARANTÍA:

Si su producto CHEFMAN® debe demostrar ser defectuoso dentro del período de garantía, lo repararemos, o si lo creemos necesario, lo reemplazaremos. Para obtener servicio de garantía, simplemente envíe un correo electrónico a ayudamexico@chefman.com Esta garantía es efectiva para los períodos de tiempo mencionados anteriormente y sujeto a las condiciones previstas en esta política. O llame a nuestro número **55 9990 1008** para obtener información adicional. Esta garantía es efectiva para los periodos de tiempo mencionados anteriormente y sujeto a las condiciones previstas en esta política.

CHEFMAN®

Para obtener información sobre el producto, visite WWW.CHEFMAN.COM.MX

EXCEPTO CUANDO DICHA RESPONSABILIDAD ES REQUERIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA NO CUBRE, Y CHEFMAN® NO SERÁ RESPONSABLE DE, DAÑOS INCIDENTALES, INDIRECTOS, ESPECIALES O CONSECUENTES, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN, DAÑOS O PÉRDIDA DE USO DEL PRODUCTO, O PÉRDIDA DE VENTAS O BENEFICIOS O RETRASO O INCUMPLIMIENTO DE ESTA OBLIGACIÓN DE GARANTÍA. LOS RECURSOS PREVISTOS EN EL PRESENTE DOCUMENTO SON LOS ÚNICOS EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA, YA SEA POR CONTRATO, POR AGRAVIO O POR CUALQUIER OTRO MOTIVO.

Chefman® is a registered trademark of RJ BRANDS, LLC.

Toast-Air® is a registered trademark of RJ BRANDS, LLC.

Cooking Forward™ is a trademark of RJ Brands, LLC.

CHEFMAN®

WWW.CHEFMAN.COM.MX

©CHEFMAN