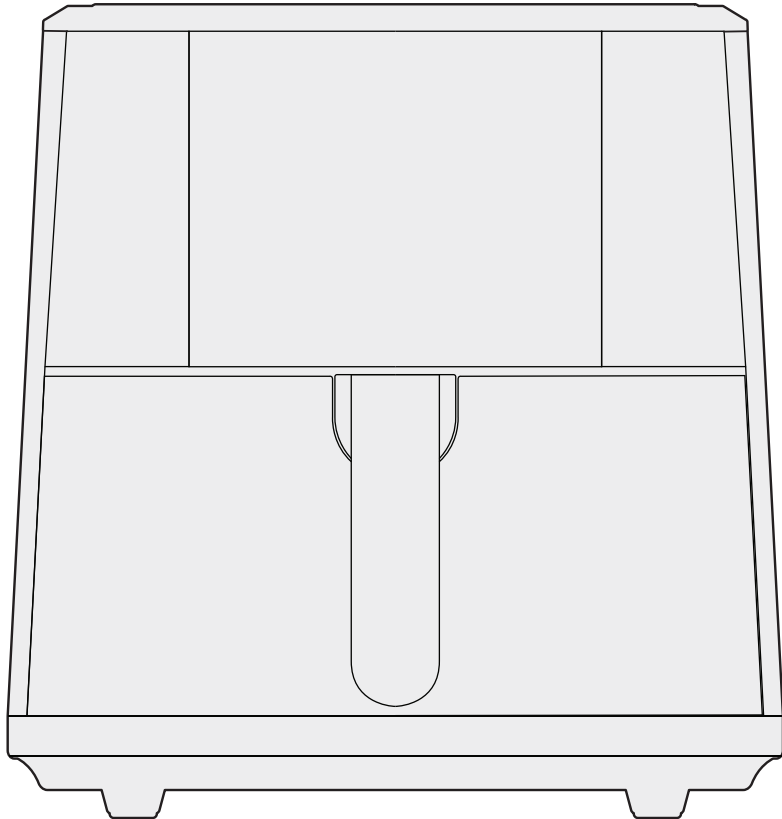




CHEFMAN.

TurboFry™ Touch **7.5-Litre Air Fryer**



English

RJ38-SQSS-8T-EU





Table of Contents

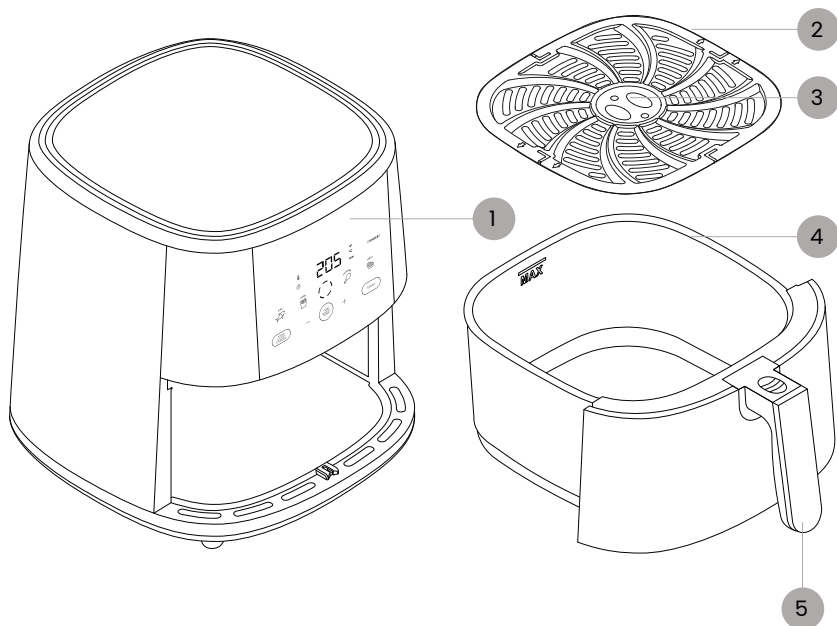
3	Get to Know Your Air Fryer
4	Control Panel
5	Safety Instructions and Important Safeguards
9	Before First Use
10	Preset Function Chart
11	Quick Start: How to Cook in the Air Fryer
13	Air Fryer Cooking Tips
14	Having Trouble?
15	Keep It Clean
16	Terms & Conditions
19	Warranty Registration





Get to Know Your Air Fryer

1. Control panel
2. Basket rack
3. Centre pinch grip
4. Basket
5. Stay-cool handle



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

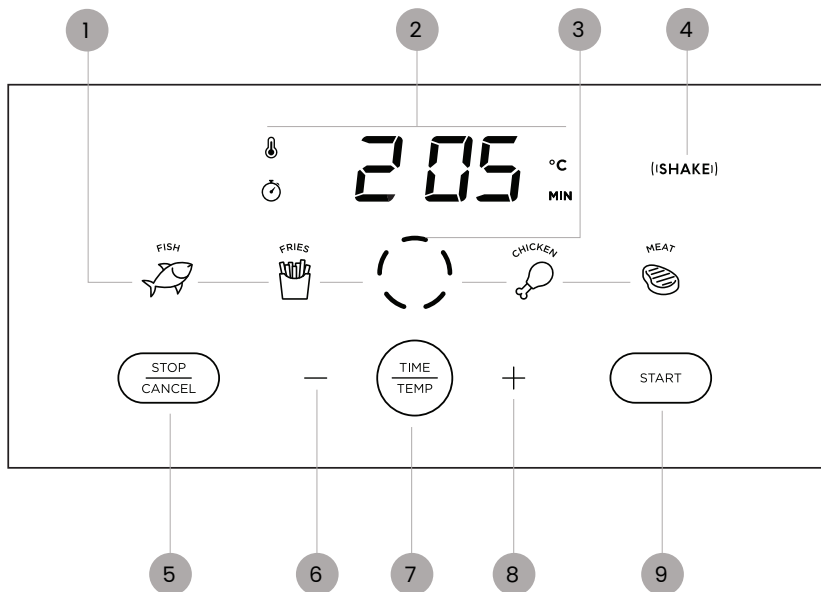
For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction manual before using.





Control Panel

1. Cooking preset buttons (FISH, FRIES, CHICKEN, MEAT)
2. Temperature | Time LED display
3. Dash display
4. SHAKE indicator
5. STOP | CANCEL button
6. Minus sign (-) button
7. TIME | TEMP button
8. Plus sign (+) button
9. START button





SAFETY INSTRUCTIONS & IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

1. Read all instructions.
2. Do NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, **do NOT** immerse the cord or plug in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Chefman Customer Support.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do NOT use outdoors.
9. Do NOT let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
10. Do NOT place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn any control to OFF, then remove the plug from the wall outlet.
13. Do NOT use the appliance for other than its intended use.
14. Place the unit on a flat, sturdy, heat-resistant surface. **Do NOT** place the unit near or on any type of heat source, such as a gas or electric burner, stove or oven, even if not on. **Do NOT** use near an open flame or flammable materials.
15. The unit will emit some heat. Allow sufficient space around the unit when in use, and do NOT place near other items or appliances.





SAFETY INSTRUCTIONS & IMPORTANT SAFEGUARDS

16. Check that your home power supply corresponds with the intended voltage of the air fryer.
17. Never wrap the cord tightly around the appliance during use or storage; this may cause the wire to fray and break.
18. This product is not a deep fryer. It is NOT meant to be filled with oil. Never fill any parts of the air fryer with oil. If you choose to use oil, toss food with oil in a separate bowl and then transfer food to the removable rack or basket.
19. Do NOT leave uncooked ingredients in the air fryer for more than a short period of time before cooking; raw meat, poultry, fish, fruits and vegetables can spoil.
20. Do NOT move the air fryer while it is full of food.
21. Do NOT move the unit during use. During initial use, you may notice some smoke and/or a slight odour. This is normal and should quickly dissipate. It should not happen after the appliance has been used a few more times.
22. Do NOT leave the air fryer unattended during use.
23. Some areas do get HOT during use, and the touch screen may get warm. Do NOT touch the heating elements. Do NOT place hands or other body parts near the air vents while the air fryer is in use; burns may result. Take caution when handling the hot air fryer rack and all removable parts.
24. Use protective mitts and/or tongs to remove hot food from the air fryer.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY





SAFETY INSTRUCTIONS & IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: Please ensure that the electrical socket can accommodate the plug supplied with the product. Do not attempt to alter the plug in any way.

CAUTION: To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly earthed sockets only.

Short Cable Instructions

A short power-supply cable is provided to reduce the hazards of entanglement or tripping over a longer cable. Longer detachable power-supply cables or extension leads are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power-supply extension lead is used:

1. The marked electrical rating of the extension lead should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. If the appliance is of the earthed type, the extension lead should be a earthed-type 3-wire cable; and
3. The longer cable should be arranged so that it will not drape over the countertop or worktop where it can be pulled on by children or tripped over.



SAFETY INSTRUCTIONS & IMPORTANT SAFEGUARDS

Power Cord Safety Tips

1. Never pull or yank on the cord or the appliance.
2. To insert the plug, grasp it firmly and guide it into the outlet.
3. To disconnect the appliance, grasp the plug and remove it from the outlet.
4. Never use the product if the power cord shows signs of abrasion or excessive wear. Contact Chefman Customer Support for additional guidance and support.
5. Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.

DO NOT OPERATE THE APPLIANCE IF THE POWER CORD SHOWS ANY DAMAGE OR IF THE APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.



Do not place the appliance on a hob or any other heatable surface, even if hob is not on. Doing so is a fire hazard.



English 8





Before First Use



For best results, follow these steps before using your air fryer for the first time.

1. Remove all packaging materials. Check to ensure that all parts and accessories are accounted for.
2. Read and remove any stickers on the unit except for the rating label on the bottom, which should remain on the unit.
3. Wipe down the interior and exterior with a damp cloth. Wash the basket and basket rack with warm, soapy water. Dry thoroughly.





Preset Function Chart

These presets represent average times and temperatures.

Function	Default Time	Default Temp	SHAKE Light Reminder
Default	15 min	205°C	Comes on halfway through default time.
MEAT	18 min	190°C	Comes on halfway through cook time.
CHICKEN	22 min	205°C	Comes on halfway through cook time.
FISH	10 min	190°C	Comes on halfway through cook time. Flip, don't shake, delicate fillets.
FRIES	18 min	205°C	Comes on halfway through cook time.





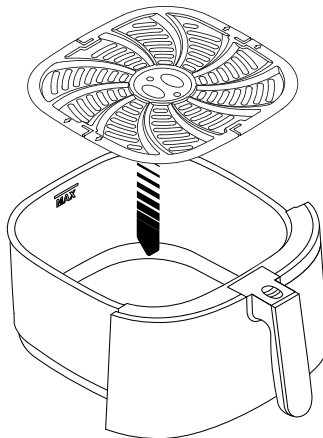
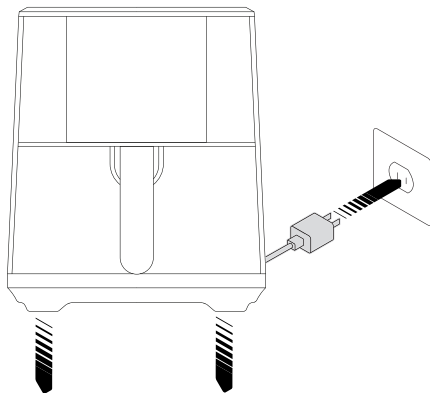
Quick Start:

How to Cook in the Air Fryer

The air fryer's high-speed fan cooks your favourite foods quickly. The rack in the basket allows air to circulate around foods for even cooking and crisping, and lets excess fat drip down and away from foods for healthier eating.

CAUTION: Never fill the basket with oil. Unlike deep fryers, air fryers require little to no oil to produce a crisp texture. If you choose to use oil, toss foods with just a little in a separate bowl before cooking.

1. Set the air fryer on a hard, flat surface with at least 15 cm of clearance on top and in back for proper airflow. Plug the air fryer in. **CAUTION:** Never place the unit on a hob, even if off, as that creates a fire risk.
2. Lower the rack into the basket with one set of arrows pointing to the handle. Press down on the rack to ensure it is secure and level. (For easiest handling of the basket rack, pinch the centre grip with your thumb and index finger.)

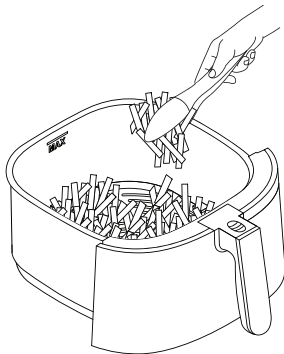




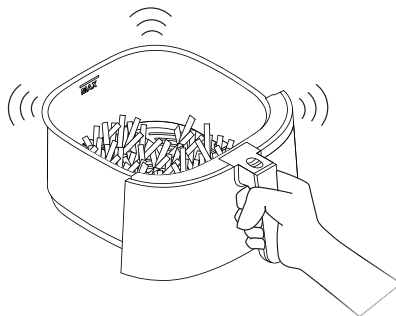
Quick Start: How to Cook in the Air Fryer

3. Put food on the rack no higher than the **MAX** line, then slide the basket into the air fryer.

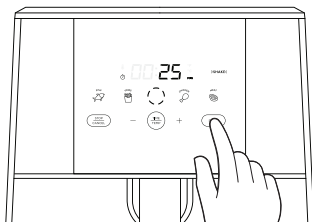
CAUTION: Never use aerosol spray on the air fryer's nonstick parts, as it can cause the coating to chip. You can spray the nonstick coating with oil from a mister.



5. During cooking, the **SHAKE** light will come on. The light will turn off immediately when the basket is removed and will go off automatically after about 60 seconds if the basket is not pulled out. (If your food does not need to be shaken, flipped or turned, simply ignore the warning.)



4. Set the temperature by pressing the **TIME | TEMP** button until the temperature displays, then press the plus or minus sign. Then set the time: press the **TIME | TEMP** button until the time displays, then press the plus or minus sign. Alternatively, press one of the preset icons (see chart p. 10) to set time and temperature with one touch. Press **START**.



6. When the timer is done, the air fryer will turn off automatically. Remove the basket from the air fryer. Check food for doneness, then carefully transfer food to plates or a platter and serve.

NOTE: On first use, the unit may emit a slight odour, which is normal and will dissipate with use.





Air Fryer Cooking Tips

Preheat the air fryer for 5 minutes before cooking. While not necessary, a preheated unit will cook foods faster and promote crisp results. If the unit is cold, add a few minutes to your expected cooking time. **CAUTION:** Be careful when adding food after preheating as the inside of the air fryer will be hot.

For a crisp exterior, oil foods lightly. Some foods, especially if fresh, benefit from being tossed with a little oil in a separate bowl before frying. However, high-fat foods, like a well-marbled steak, or prepared foods usually require no additional oil.

Avoid wet batters. Loose batters, such as those used for deep frying, do not work in air fryers, as the batter simply slides off. Adapt such recipes to give foods a thicker coating, preferably including breadcrumbs to help the coating adhere.

Use medium-high to high heat for most cooking. Most foods air fry best between 165°C and 205°C. For gentler cooking and reheating, use a lower temperature to avoid overcooking.

Don't overcrowd the basket. Too much food, especially if tightly packed, can inhibit browning and crisping. A better bet: Fry food in batches.

Shake the basket during cooking for even cooking. A good shake is especially beneficial for smaller items like french fries, onion rings and chicken wings. For larger or more fragile foods, consider gently tossing or flipping for even results.

Check on foods early. Check foods on the earlier side of the cooking time; you can always slide the basket back in to continue cooking.

Follow food-safety guidelines for doneness. Because air fryer temperatures and food sizes can vary, do not rely only on recipe timing when cooking food. Check foods for doneness against current safety guidelines before serving.





Having Trouble?

Why is there white smoke coming from my unit?

White smoke can be a sign that there's too much fat in the fryer. Avoid cooking very fatty foods, such as sausages, in the air fryer, and be sure the basket, the rack and the interior of the air fryer are clean before cooking.

Why has my food cooked unevenly?

Two culprits are likely: overcrowding and not shaking. Fill the air fryer basket loosely with food to let air circulate, and shake, toss or flip foods at least once during cooking for more even results.

Why isn't my food crisp?

Though you can air fry with no added oil, coating foods very lightly with oil (usually just ½ teaspoon per batch for most recipes) helps guarantee crisp results. Preheating the air fryer also helps.

Why is the unit displaying an error code?

If your air fryer displays E1 or E2 on its control panel, it means there is a loose wire contact or a short circuit, and the unit will not function. Should this occur, please contact Chefman Customer Support for a replacement.



Keep It Clean

The nonstick coating on the basket and rack makes the air fryer easy to clean following the steps below.

1. Unplug the unit, and let it cool completely before cleaning. (For faster cooling, take the hot basket out of the unit.)
2. To remove the cooled rack from the basket, pinch the centre grip bar at the bottom of the basket, then pull the rack straight up and out of the basket. **WARNING:** Do not lift the rack out of the basket when hot, or injury can occur.
3. Wash the basket and rack with warm, soapy water, rinse and dry well with a towel for best results. The basket and rack are also top-rack dishwasher safe.
4. Wipe down the outside and the inside of the unit with a damp cloth as needed. Do not put the unit in the dishwasher or submerge in water or any other liquid.
5. Do not use abrasive cleansers, or you could damage the finishes.





Terms & Conditions

Limited Warranty

RJ Brands, LLC d/b/a Chefman® offers a limited 2-year Warranty (the “Warranty”) available on sales through authorised distributors and retailers only. Please note that this Warranty becomes valid from the date of initial retail purchase and that the Warranty is nontransferable and applies only to the original purchaser.

This Warranty is void without proof of purchase within the European Union. Please be aware that this Warranty supersedes all other warranties and constitutes the entire agreement between the consumer and Chefman®. Any changes to the Terms and Conditions of this Warranty must be in writing, signed by a representative of Chefman®. No other party has the right or ability to alter or change the Terms and Conditions of this Warranty.

We may ask you to please submit, via email, photos and/or video of the issue you are experiencing. This is to help us better assess the matter and possibly offer a quick fix. Photos and/or video may also be required to determine Warranty eligibility.

We encourage you to register your product. Registering can make the Warranty process easier and can keep you informed of any updates or recalls on your product. To register, follow the directions on the Chefman® Warranty Registration page in the Chefman® User Guide. Please retain your proof of purchase even after registering. In the event that you do not have proof of your purchase date, we may declare your Warranty void or we may, at our sole discretion, apply the date of manufacture as the purchase date for purposes of this Warranty.



Terms & Conditions

What the Warranty Covers

- **Manufacturer Defects**

Chefman® products are warranted against defects in material and workmanship, under normal household use, for a period of 2 years from the date of purchase when used in accordance with the directions listed in the Chefman® User Guide. If your product does not work as it should, please contact Customer Support at support@chefman.eu so that we may assist you.

This Warranty Does Not Cover

- **Misuse**

Damage that occurs from neglectful or improper use of products, including, but not limited to, damage that occurs as a result of usage with incompatible voltage, regardless of whether the product was used with a converter or adapter. See Safety Instructions in the Chefman® User Guide for information on proper use of product;

- **Poor Maintenance**

General lack of proper care. We encourage you to take care of your Chefman® products so that you may continue to enjoy them. Please see Keep It Clean directions in this Chefman® User Guide for information on proper maintenance;

- **Commercial Use**

Damage that occurs from commercial use;

- **Normal Wear and Tear**

Damage or degradation expected to occur due to normal use over time;

- **Altered Products**

Damage that occurs from alterations or modifications by any entity other than Chefman® such as the removal of the rating label affixed to the product;

- **Catastrophic Events**

Damage that occurs from fire, floods or natural disasters; or

- **Loss of Interest**

Claims of loss of interest or enjoyment.





Terms & Conditions

For product information, please visit us at Chefman.com.

EXCEPT WHERE SUCH LIABILITY IS REQUIRED BY LAW, THIS WARRANTY DOES NOT COVER, AND CHEFMAN® SHALL NOT BE LIABLE FOR, INCIDENTAL, INDIRECT, SPECIAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, DAMAGE TO, OR LOSS OF USE OF THE PRODUCT, OR LOST SALES OR PROFITS OR DELAY OR FAILURE TO PERFORM THIS WARRANTY OBLIGATION. THE REMEDIES PROVIDED HEREIN ARE THE EXCLUSIVE REMEDIES UNDER THIS WARRANTY, WHETHER BASED ON CONTRACT, TORT OR OTHERWISE.

DISPOSAL



The Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive aims to minimize the impact of electrical and electronic goods on the environment, by increasing re-use and recycling and by reducing the amount of WEEE going to landfills. The symbol on this product or its packaging signifies that this product must be disposed of separately from ordinary household waste at its end-of-life use. Be aware that it is your responsibility to dispose of electronic equipment at recycling centers to conserve natural resources. Each country should have its collection centers for electrical and electronic equipment recycling. For information about your recycling drop off area, please contact your related electrical and electronic equipment waste management authority, your local city office, or your household waste disposal service.





Warranty Registration

What do I need to register my product?

- Contact Information
- Model Number (see example below)
- Proof of Purchase (online confirmation, receipt, gift receipt)
- Date Code (see example below)
- Access Code (see example below)



CHEFMAN

Model/Modele: XXXXX

Conveyor toaster

120v~60hz 1800W

CONFORMS TO UL STD. 1026

CERTIFIED TO CSA STD.C22.2 No.64

CAUTION: DO NOT IMMERSE IN WATER

ATTENTION: NE PAS PLONGER DANS L'EAU

WARNING: TO PREVENT ELECTRIC SHOCK,

UNPLUG BEFORE CLEANING

PRÉAVIS: POUR ÉVITER LES CHOCS ÉLECTRIQUES,

DÉBRANCHEZ L'APPAREIL AVANT DE L'UTILISER

READ INSTRUCTIONS BEFORE USING

LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT DE L'UTILISER

HOUSEHOLD USE ONLY

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Date Code:

0000

Access Code:

Xxxxxxxx

Made in China/Fabrique en Chine
AC Only/ AC Seulement



NOTE: Label depicted here is an example.

Please see label on your product for actual model/date code/access code.

How do I register my product?

All you need to do is fill out a simple Chefman® registration form. You can easily access the form in one of the two ways listed below:

- Visit Chefman.com/register.
- Scan the QR code to the right to access site.





CHEFMAN.

TurboFry™ Touch
7.5-Litre Air Fryer



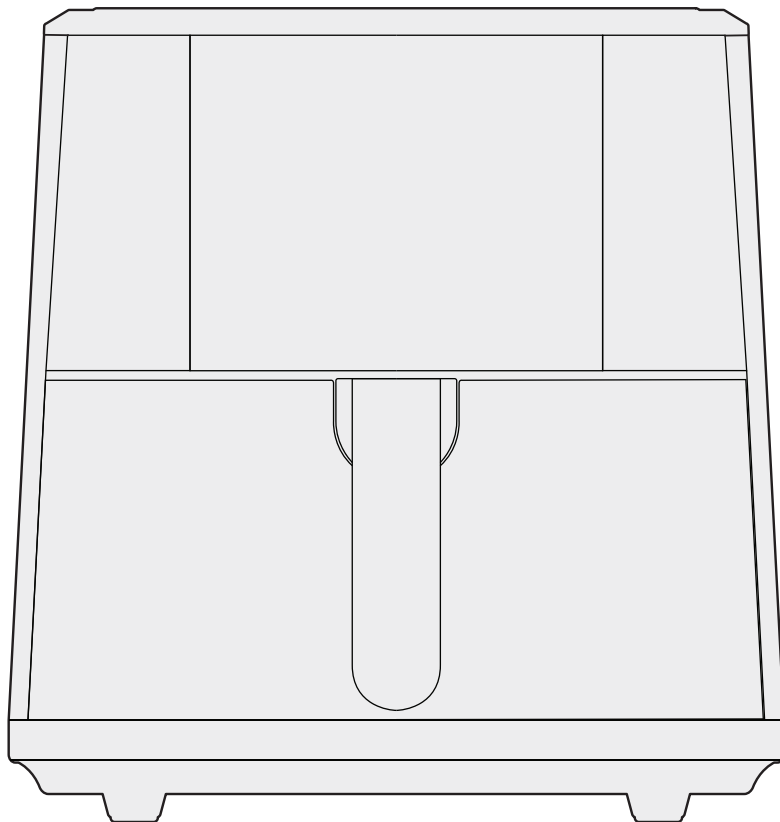
Chefman® is a registered trademark of RJ Brands, LLC.
TurboFry™ is a trademark of RJ Brands, LLC.





CHEFMAN.

TurboFry™ Touch
7,5 Liter
Heißluftfritteuse



Deutsch

RJ38-SQSS-8T-EU





Inhaltsverzeichnis

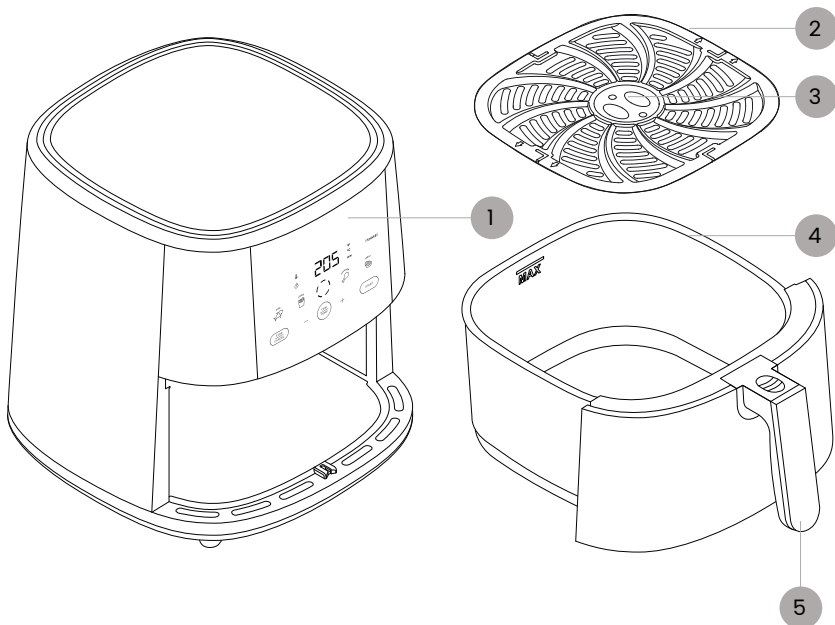
3	Lernen Sie Ihre Heißluftfritteuse kennen
4	Bedienfeld
5	Sicherheitshinweise und wichtige Sicherheitsvorkehrungen
9	Vor dem ersten Gebrauch
10	Tabelle zu den Voreinstellungen
11	Schnellstart: Garen mit der Heißluftfritteuse
13	Tipps zum Garen in der Heißluftfritteuse
15	Sie haben ein Problem?
16	Reinigung
17	Hinweise
18	Allgemeine Geschäftsbedingungen
21	Garantieregistrierung





Lernen Sie Ihre Heißluftfritteuse kennen

1. Bedienfeld
2. Korbeinsatz
3. Mittlerer Einklemmgriff
4. Korb
5. Griff



LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH ALLE ANWEISUNGEN

Lesen Sie vor der Verwendung stets die Bedienungsanleitung, um die Sicherheit zu gewährleisten und lange Freude an diesem Gerät zu haben.

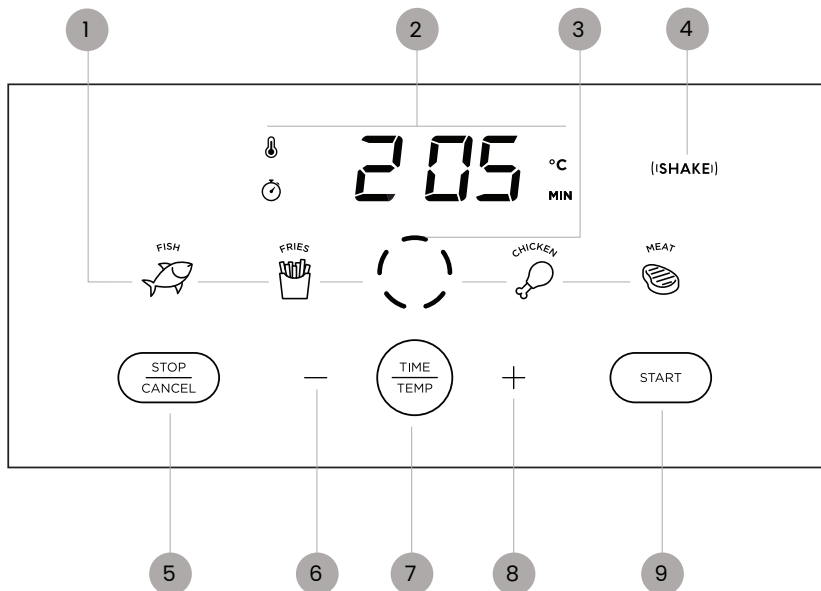
Deutsch 3





Bedienfeld

1. Kochvoreinstellungen (FISH, FRIES, CHICKEN, MEAT)
2. TIME | TEMP-Taste (Zeit | Temp)
3. Im Kreis laufende Lichter
4. SHAKE-Anzeige (Schütteln)
5. STOP | CANCEL-Taste (Stopp | Löschen)
6. Minus-Taste (-)
7. TIME | TEMP-Taste (Zeit | Temp)
8. Plus-Taste (+)
9. START-Taste





SICHERHEITSHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

WARNUNG: Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe oder Knöpfe.
3. Tauchen Sie das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden.
4. Wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, dürfen diese niemals unbeaufsichtigt bleiben.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es mit neuen Teilen ausrüsten oder Teile von ihm entfernen.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht nach einer Fehlfunktion oder bei einer Beschädigung des Geräts, des Kabels oder des Steckers. Sollte dies der Fall sein, wenden Sie sich zwecks Überprüfung, Reparatur oder Anpassung an den Chefman-Kundendienst.
7. Die Verwendung von Zubehöerteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und bringen Sie es nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gasherds, einer Herdplatte oder in einen beheizten Ofen.
11. Wenn Sie ein Gerät bewegen, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
12. Zur Trennung von der Stromversorgung schalten Sie alle Steuerlemente auf OFF (Aus) und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.
13. Das Gerät darf nicht für etwas anderes als den vorgesehenen Verwendungszweck verwendet werden.





SICHERHEITSHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

14. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, hitzeresistente Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe oder direkt auf eine Wärmequelle, beispielsweise eine Herd- oder Gasherdplatte oder einen Ofen, selbst wenn diese ausgeschaltet sind. Verwenden Sie es nicht in der Nähe von offenem Feuer oder brennbaren Materialien.
15. Das Gerät wird heiß. Positionieren Sie es in ausreichendem Abstand zu anderen Gegenständen oder Geräten, wenn es eingeschaltet ist.
16. Vergewissern Sie sich, dass Ihre hauseigene Stromversorgung der vorgesehenen Stromversorgung der Heißluftfritteuse entspricht.
17. Wickeln Sie das Kabel niemals fest um das Gerät, wenn es verwendet oder gelagert wird. Das kann zum Kabelbruch führen.
18. Dieses Produkt ist keine herkömmliche Fritteuse. Es ist NICHT dafür gedacht, mit Öl befüllt zu werden. Füllen Sie die Fritteuse niemals mit Öl. Wenn Sie Öl verwenden möchten, schwenken Sie die Lebensmittel in einer separaten Schüssel darin und geben Sie sie dann in die herausnehmbaren Einsätze oder den Korb.
19. Lassen Sie ungekochte Zutaten vor dem Garen nur für kurze Zeit in der Fritteuse; rohes Fleisch, Geflügel, Fisch, Obst und Gemüse können verderben.
20. Bewegen Sie die Heißluftfritteuse nicht, wenn sie mit Lebensmitteln gefüllt ist.
21. Bewegen Sie das Gerät nicht während des Gebrauchs. Bei der ersten Verwendung können Rauch und/oder ein leichter Geruch auftreten. Das ist normal und sollte sich schnell wieder legen. Nach mehrmaligem Gebrauch des Geräts sollte dies nicht mehr der Fall sein.
22. Lassen Sie die Fritteuse während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
23. Einige Bereiche werden HEISS und das Bedienfeld kann warm werden. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Halten Sie Ihre Hände oder andere Körperteile nicht in die Nähe der Lüftungsschlitze, während die Fritteuse in Betrieb ist; Sie könnten sich verbrennen. Vorsicht beim Umgang mit dem heißen Fritteuseneinsatz und allen abnehmbaren Teilen!
24. Verwenden Sie Schutzhandschuhe und/oder eine Zange, um heiße Speisen aus der Heißluftfritteuse zu entfernen.





SICHERHEITSHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass der mit dem Produkt gelieferte Stecker auch in die Steckdose passt. Versuchen Sie nicht, den Stecker in irgendeiner Weise zu verändern.

VORSICHT: Um einen dauerhaften Schutz vor Stromschlägen zu gewährleisten, dürfen Sie das Gerät nur an ordnungsgemäß geerdete Steckdosen anschließen.

Anleitung für das Netzkabel

Um die Gefahr des Verhedders oder des Stolperns über ein längeres Kabel zu verringern, besitzt das Gerät nur ein kurzes Netzkabel. Es sind längere, abnehmbare Netzkabel oder Verlängerungskabel erhältlich, die mit der entsprechenden Sorgfalt verwendet werden können. Wenn ein längeres, abnehmbares Netzkabel verwendet wird, ist Folgendes zu beachten:

1. Die für das Verlängerungskabel angegebene elektrische Nennleistung sollte mindestens so hoch sein wie die Nennleistung des Geräts.
2. Wenn das Gerät geerdet werden muss, ist ein dreiadriges Kabel mit Masseleitung zu verwenden; und
3. Das Kabel darf keinesfalls von einer Arbeitsplatte oder Tischplatte herunterhängen, sodass Kinder daran ziehen oder jemand darüber stolpern könnte.





SICHERHEITSHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Sicherheitstipps für Netzkabel

1. Ziehen oder reißen Sie niemals am Kabel oder am Gerät.
2. Um den Stecker einzustecken, nehmen Sie ihn fest in die Hand und führen Sie ihn in die Steckdose.
3. Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
4. Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn das Netzkabel Risse, Abrieb oder übermäßigen Verschleiß aufweist. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Chefman®-Kundendienst.
5. Wickeln Sie das Kabel niemals fest um das Gerät, da es dadurch zu unnötiger Belastung an der Verbindungsstelle zwischen Kabel und Gerät kommen könnte, wodurch das Kabel eventuell ausfranst oder bricht.

**BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT, WENN DAS NETZKABEL BESCHÄDIGT IST
ODER WENN DAS GERÄT ZEITWEISE ODER GAR NICHT MEHR FUNKTIONIERT.**

Stellen Sie das Gerät nicht auf eine
Herdplatte oder eine andere heizbare
Oberfläche, auch wenn diese
nicht eingeschaltet ist.
Es besteht Brandgefahr.



Deutsch 8





Vor dem ersten Gebrauch



Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie vor dem ersten Gebrauch Ihrer Fritteuse die folgenden Schritte befolgen:

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, z. B. Plastikbeutel und Schaumstoffeinlagen. Überprüfen Sie, ob alle Teile und Zubehörteile vorhanden sind.
2. Lesen Sie alle Aufkleber am Gerät und entfernen Sie sie dann, mit Ausnahme des Typenschilds auf der Unterseite, das am Gerät verbleiben sollte.
3. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Waschen Sie Korb und Einsatz mit warmer Seifenlauge. Trocknen Sie beides gründlich ab.





Tabelle zu den Voreinstellungen

Diese Voreinstellungen repräsentieren eine Durchschnittszeit und -temperatur.

Lebensmittel	Standardzeit	Standardtemperatur	SHAKE-Anzeige (Schütteln)
Standard	15 min	205°C	Leuchtet nach Ablauf der Hälfte der Standardzeit auf.
MEAT (Fleisch)	18 min	190°C	Leuchtet nach Ablauf der Hälfte der Garzeit auf.
CHICKEN (Hunh)	22 min	205°C	Leuchtet nach Ablauf der Hälfte der Garzeit auf.
FISH (Fisch)	10 min	190°C	Leuchtet nach Ablauf der Hälfte der Garzeit auf. Zarte Filets nicht schütteln, sondern wenden.
FRIES (Pommes Frites)	18 min	205°C	Leuchtet nach Ablauf der Hälfte der Garzeit auf.

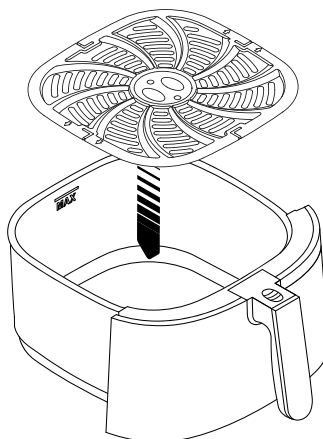
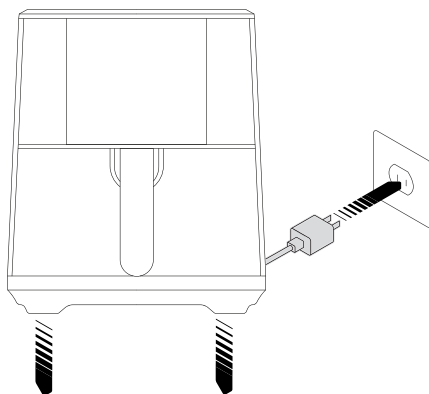




Schnellstart: Garen mit der Heißluftfritteuse

Der Hochgeschwindigkeitsventilator der Fritteuse lässt Ihre Lieblingsspeisen schnell gar werden. Der Einsatz im Korb lässt die Luft um die Lebensmittel zirkulieren, damit sie gleichmäßig garen und knusprig werden, und überschüssiges Fett kann abtropfen für eine gesündere Ernährung. **VORSICHT:** Den Korb niemals mit Öl füllen. Im Gegensatz zu herkömmlichen Fritteusen brauchen Heißluftfritteusen nur wenig oder gar kein Öl, um knusprige Speisen zu produzieren. Wenn Sie Öl verwenden möchten, schwenken Sie die Lebensmittel in einer separaten Schüssel darin, bevor Sie sie frittieren.

1. Stellen Sie die Fritteuse auf eine harte, ebene Unterlage, die oben und hinten mindestens 15 cm Freiraum für eine gute Luftzirkulation lässt, und schließen Sie sie an die Stromversorgung an. **VORSICHT:** Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Herdplatte oder, auch wenn diese nicht eingeschaltet ist. Es besteht Brandgefahr.
2. Setzen Sie den Korbeneinsatz so in den Korb ein, dass die Pfeile zur der Griff. Drücken Sie ihn nach unten, um sicherzustellen, dass er fest und waagrecht sitzt. (Zur leichteren Handhabung des Korbeneinsatzes halten Sie ihn mit Daumen und Zeigefinger am Griff in der Mitte fest.)





Schnellstart: Garen mit der Heißluftfritteuse

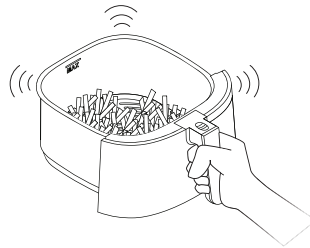
3. Legen Sie die Lebensmittel auf den Korbeinsatz, nie über die Markierung MAX hinaus befüllt werden, und schieben Sie den Korb in die Heißluftfritteuse.
VORSICHT: Verwenden Sie niemals Antihaftspray für die antihafbeschichteten Teile der Fritteuse, da die Beschichtung dadurch abplatzen kann. Sie können die Antihafbeschichtung mit Öl aus einem Zerstäuber besprühen.



4. Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie die **TIME | TEMP**-Taste (Zeit | Temp.), bis die Temperatur angezeigt wird, und dann das Plus- oder Minuszeichen. Um die Zeit einzustellen, drücken Sie die Taste **TIME | TEMP**, bis die Zeit angezeigt wird, und dann das Plus- oder Minuszeichen. Alternativ können Sie auch auf eines der Voreinstellungssymbole drücken (siehe Grafik Seite 10) dadurch wird eine vorprogrammierte Zeit und Temperatur eingestellt. Drücken Sie **START**.



5. Während des Garens leuchtet das Licht **SHAKE** (Schütteln). Das Licht erlischt, wenn der Korb herausgezogen wird, und schaltet sich automatisch nach 60 Sekunden ab, wenn er nicht herausgezogen wird. (Wenn Ihre Lebensmittel nicht geschüttelt oder gedreht werden müssen, ignorieren Sie die Warnung einfach.)



6. Wenn der Timer abgelaufen, schaltet sich die Heißluftfritteuse automatisch ab. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse. Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind und geben Sie sie zum Servieren auf Teller oder eine Platte. **HINWEIS:** Beim ersten Gebrauch kann das Gerät einen leichten Geruch absondern. Das ist normal und verschwindet im Laufe der Zeit.





Tipps zum Garen in der Heißluftfritteuse

Heizen Sie die Fritteuse vor dem Garen 5 Minuten vor. Das Vorheizen des Geräts ist zwar nicht notwendig, beschleunigt jedoch das Garen der Speisen und sorgt für knusprige Ergebnisse. Wenn Sie nicht vorheizen, fügen Sie der Garzeit ein paar Minuten hinzu. **VORSICHT:** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie nach dem Vorheizen Lebensmittel hineingeben, da das Innere der Fritteuse heiß ist.

Um eine knusprige Oberfläche zu erhalten, sollten Sie die Lebensmittel leicht einölen. Einige Lebensmittel sollten, besonders wenn sie frisch sind, vor dem Frittieren in einer separaten Schüssel in etwas Öl geschwenkt werden. Fettreiche Speisen, wie z. B. ein stark marmoriertes Steak, oder zubereitete Speisen benötigen jedoch normalerweise kein zusätzliches Öl.

Vermeiden Sie nasse Teige. Lockere Teige, wie sie zum Frittieren verwendet werden, funktionieren in der Heißluftfritteuse nicht, da der Teig einfach abrutscht. Passen Sie solche Rezepte so an, dass die Lebensmittel eine dickere Panade erhalten, vorzugsweise mit Paniermehl, damit die Schicht besser haftet.

Verwenden Sie für die meisten Gerichte mittelhohe bis hohe Temperaturen. Die meisten Lebensmittel lassen sich am besten bei einer Temperatur zwischen 165 °C und 205 °C frittieren. Zum schonenden Garen und Aufwärmen sollten Sie eine niedrigere Temperatur wählen, um ein Übergaren zu vermeiden.

Überladen Sie die Körbe nicht. Zu viele Lebensmittel, vor allem wenn sie dicht gepackt sind, können die Bräunung und Knusprigkeit beeinträchtigen. Eine bessere Lösung: Frittieren Sie die Lebensmittel schubweise.

Schütteln Sie die Körbe während des Frittierens für ein gleichmäßiges Garen. Ein kräftiges Schütteln ist besonders bei kleineren Lebensmitteln wie Pommes frites, Zwiebelringen und Hähnchenflügeln von Vorteil. Bei größeren oder empfindlicheren Lebensmitteln sollten Sie die Körbe vorsichtig schwenken oder wenden, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.





Tipps zum Garen in der Heißluftfritteuse

Prüfen Sie die Lebensmittel frühzeitig. Kontrollieren Sie die Speisen vor Ablauf der Garzeit; Sie können den Korb jederzeit wieder hineinschieben, um den Garvorgang fortzusetzen.

Halten Sie sich an die Richtlinien zur Lebensmittelsicherheit für den Gargrad. Da die Temperaturen in der Heißluftfritteuse und die Größe der Speisen variieren können, sollten Sie sich beim Garen von Speisen nicht nur auf die Zeitangaben im Rezept verlassen. Prüfen Sie vor dem Servieren, ob die Speisen gemäß den geltenden Sicherheitsrichtlinien gar sind.





Sie haben ein Problem?

Warum kommt weißer Rauch aus meinem Gerät?

Weißer Rauch kann ein Zeichen dafür sein, dass sich zu viel Fett in der Fritteuse befindet. Vermeiden Sie es, sehr fetthaltige Speisen wie Würstchen in der Fritteuse zuzubereiten, und vergewissern Sie sich, dass Korb, Einsatz und das Innere der Fritteuse vor dem Garen sauber sind.

Warum sind meine Speisen ungleichmäßig gar?

Wahrscheinlich sind zwei Gründe dafür verantwortlich: Überladen und fehlendes Schütteln. Füllen Sie den Korb der Fritteuse locker mit Lebensmitteln, damit die Luft zirkulieren kann, und schütteln, schwenken oder wenden Sie die Lebensmittel mindestens einmal während des Garvorgangs, um ein gleichmäßigeres Ergebnis zu erzielen.

Warum sind meine Speisen nicht knusprig?

Sie können zwar auch ohne zusätzliches Öl frittieren, aber wenn Sie die Lebensmittel nur leicht mit Öl bestreichen (bei den meisten Rezepten reicht ein 1/2 Teelöffel pro Einschub), sind die Ergebnisse garantiert knusprig. Ein Vorheizen der Fritteuse hilft ebenfalls.

Warum zeigt das Gerät einen Fehlercode an?

Wenn Ihre Fritteuse auf dem Bedienfeld den Code E1 oder E2 anzeigt, bedeutet dies, dass es einen Wackelkontakt oder einen Kurzschluss gibt und das Gerät nicht funktioniert. Sollte dies der Fall sein, wenden Sie sich bitte an den Chefman-Kundendienst, um Ersatz zu erhalten.



Reinigung

Dank der Antihafbeschichtung von Korb und Einsatz lässt sich die Fritteuse mit den folgenden Schritten leicht reinigen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. (Zum schnelleren Abkühlen nehmen Sie den heißen Korb aus dem Gerät.)
2. Um den abgekühlten Einsatz aus dem Korb zu nehmen, fassen Sie ihn am Griff in der Mitte fest an und ziehen ihn gerade nach oben aus dem Korb.
WARNUNG: Heben Sie einen Einsatz nicht aus dem Korb, wenn er heiß ist, sonst besteht Verletzungsgefahr.
3. Waschen Sie Korb und Einsatz mit warmem Seifenwasser, spülen Sie beides ab und trocknen Sie es gut mit einem Handtuch ab. Korb und Einsatz sind auch für die Spülmaschine geeignet.
4. Wischen Sie die Außenseite und das Innere des Geräts bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie das Gerät nicht in den Geschirrspüler und tauchen Sie es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
5. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel; das kann die Oberflächen beschädigen.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Eingeschränkte Garantie

RJ Brands, LLC d/b/a Chefman® gewährt eine eingeschränkte zweijährige Garantie (die „Garantie“), die nur beim Verkauf über autorisierte Distributoren und Einzelhändler erhältlich ist. Bitte beachten Sie, dass diese Garantie ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs gilt, dass sie nicht übertragbar ist und nur dem ursprünglichen Käufer gewährt wird.

Diese Garantie ist ohne Kaufbeleg innerhalb der Europäischen Union nicht gültig. Sie ersetzt alle anderen Garantien und stellt die gesamte Vereinbarung zwischen dem Verbraucher und Chefman® dar. Alle Änderungen dieser Garantiebedingungen müssen schriftlich erfolgen und von einem Vertreter von Chefman® unterzeichnet werden. Keine andere Partei hat das Recht oder die Möglichkeit, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen dieser Garantie zu ändern.

Unter Umständen bitten wir Sie, Fotos und/oder Videos des aufgetretenen Problems per E-Mail zu senden. Dies soll uns helfen, das Problem besser einzuschätzen und möglichst schnell eine Lösung anzubieten. Fotos und/oder Videos können auch erforderlich sein, um die Garantieberechtigung zu bestimmen.

Wir empfehlen Ihnen, Ihr Produkt zu registrieren. Die Registrierung kann den Garantieprozess vereinfachen und hat den Vorteil, dass Sie über Aktualisierungen oder Rückrufe Ihres Produkts auf dem Laufenden gehalten werden. Um sich zu registrieren, folgen Sie den Anweisungen auf der Seite zur Garantieregistrierung von Chefman® im Chefman®-Benutzerhandbuch. Bitte bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auch nach der Registrierung auf. Falls Sie keinen Nachweis über Ihr Kaufdatum haben, können wir Ihre Garantie für ungültig erklären oder nach eigenem Ermessen das Herstellungsdatum als Kaufdatum für die Zwecke dieser Garantie anwenden.





Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die Garantie deckt Folgendes ab:

- **Herstellermängel**

Chefman® gewährt auf Produkte ab dem Kaufdatum für einen Zeitraum von zwei Jahren eine Garantie gegen Material- und Verarbeitungsfehler bei normaler Verwendung im Haushalt, wenn die Produkte gemäß den Anweisungen im Chefman®-Benutzerhandbuch verwendet werden. Wenn Ihr Produkt nicht so funktioniert, wie es sollte, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst unter support@chefman.eu, damit wir Ihnen weiterhelfen können.

Diese Garantie deckt Folgendes nicht ab:

- **Missbräuchliche Verwendung**

Schäden, die durch nachlässige oder unsachgemäße Verwendung von Produkten entstehen, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Schäden, die durch die Verwendung mit einer nicht kompatiblen Spannungsquelle entstehen, unabhängig davon, ob das Produkt mit einem Konverter oder Adapter verwendet wurde. Informationen zur ordnungsgemäßen Verwendung des Produkts finden Sie in den Sicherheitsanweisungen im Chefman®-Benutzerhandbuch;

- **Schlechte Wartung**

Allgemeiner Mangel an richtiger Pflege. Wir empfehlen Ihnen, sich um Ihre Chefman®-Produkte zu kümmern, damit Sie auch langfristig viel Freude an ihnen haben. Informationen zur ordnungsgemäßen Wartung finden Sie in den Reinigungsanweisungen im diesem Chefman®-Benutzerhandbuch;

- **Kommerzielle Nutzung**

Schäden aufgrund einer kommerziellen Nutzung;

- **Normaler Verschleiß**

Schäden oder Verschlechterungen, die aufgrund des normalen Gebrauchs im Laufe der Zeit zu erwarten sind;

- **Veränderte Produkte**

Schäden, die durch Änderungen oder Modifikationen seitens Dritter entstehen, beispielsweise das Entfernen des auf dem Produkt angebrachten Typenschildes;

- **Katastrophale Ereignisse**

Schäden aufgrund von Feuer, Überschwemmungen oder Naturkatastrophen; oder

- **Nachlassendes Interesse**

Ansprüche aufgrund von nachlassendem Interesse oder Freude am Gerät.





Allgemeine Geschäftsbedingungen

Produktinformationen finden Sie unter Chefman.com.

SO FERN EINE SOLCHE HAFTUNG NICHT GESETZLICH VORGESCHRIEBEN IST, DECKT DIESE GARANTIE ZUFÄLLIGE, INDIREKTE, BESONDERE ODER FOLGESCHÄDEN, AUCH SCHÄDEN ODER NUTZUNGS-AUSFÄLLE DES PRODUKTS ODER ENTGANGENEN UMSATZ ODER ENTGANGENEN GEWINN ODER VERZÖGERUNGEN ODER NICHTERFÜLLUNGEN DIESER GARANTIEVERPFLICHTUNG NICHT AB UND CHEFMAN® HAFTET NICHT DAFÜR. DIE HIERIN VORGESEHENEN RECHTSANSPRÜCHE SIND DIE AUSSCHLIESSLICHEN RECHTSANSPRÜCHE IM RAHMEN DIESER GARANTIE, UNABHÄNGIG DAVON, OB SIE AUS EINEM VERTRAG, UNERLAUBTER HANDLUNG ODER ANDERWEITIG HERGELEITET WERDEN.

ENTSORGUNG



Die Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) zielt darauf ab, die Auswirkungen von Elektro- und Elektronikgeräten auf die Umwelt zu minimieren, indem die Wiederverwendung und das Recycling gefördert und die Menge der auf Deponien entsorgten Elektro- und Elektronik-Altgeräte reduziert werden. Das Symbol auf diesem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt vom normalen Haushaltsmüll entsorgt werden muss. Bitte beachten Sie, dass es in Ihrer Verantwortung liegt, elektronische Geräte bei Recycling-Zentren zu entsorgen, um die natürlichen Ressourcen zu schonen. Jedes Land sollte über eigene Sammelstellen für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten verfügen. Informationen über die für Sie zuständige Recyclingstelle erhalten Sie bei der für Sie zuständigen Behörde für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten, bei Ihrer Stadtverwaltung oder bei Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.





Garantieregistrierung

Was benötige ich, um mein Produkt zu registrieren?

- Kontaktdaten
- Modellnummer (siehe nachstehendes Muster Model)
- Kaufbeleg (Online-Bestätigung, Quittung, Geschenkbeleg)
- Datumsstempel (siehe nachstehendes Muster Date Code)
- Zugangscode (siehe nachstehendes Muster Access Code)



CHEFMAN

Model/Modele: XXXXX

Conveyor toaster

120v~60hz 1800W

CONFORMS TO UL STD. 1026

CERTIFIED TO CSA STD.C22.2 No.64

CAUTION: DO NOT IMMERSE IN WATER

ATTENTION: NE PAS PLONGER DANS L'EAU

WARNING: TO PREVENT ELECTRIC SHOCK,

UNPLUG BEFORE CLEANING

PRÉAVIS: POUR ÉVITER LES CHOCS ÉLECTRIQUES,

DÉBRANCHEZ L'APPAREIL AVANT DE L'UTILISER

READ INSTRUCTIONS BEFORE USING

LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT DE L'UTILISER

HOUSEHOLD USE ONLY

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Date Code:

0000

Access Code:

XXXXXXXX

Made in China/Fabrique en Chine
AC Only/ AC Seulement

HINWEIS: Bei dem hier abgebildeten Typenschild handelt es sich um ein Beispiel. Modellnummer, Datumsstempel und Zugangscode finden Sie auf dem Typenschild Ihres Produkts.

Wie registriere ich mein Produkt?

Sie müssen lediglich ein einfaches Chefman®-Registrierungsformular ausfüllen. Das Formular erhalten Sie wie folgt:

- Besuchen Sie Chefman.com/register.
- Scannen Sie den QR-Code rechts, um auf die Website zuzugreifen.





CHEFMAN.

TurboFry™ Touch
7.5-Litre Heißluftfritteuse



Chefman® ist eine eingetragene Marke von RJ Brands, LLC
TurboFry™ ist ein Warenzeichen von RJ Brands, LLC.

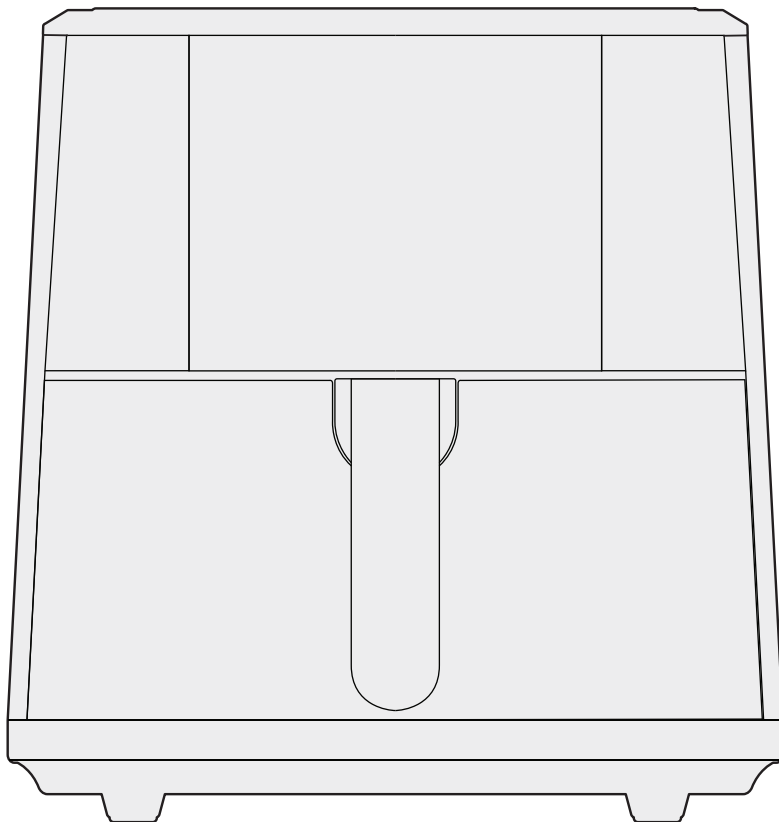




CHEFMAN.

**TurboFry™
à touche**

**Friteuse à air
chaud de 7,5 litres**



Français

RJ38-SQSS-8T-CA





Table des matières

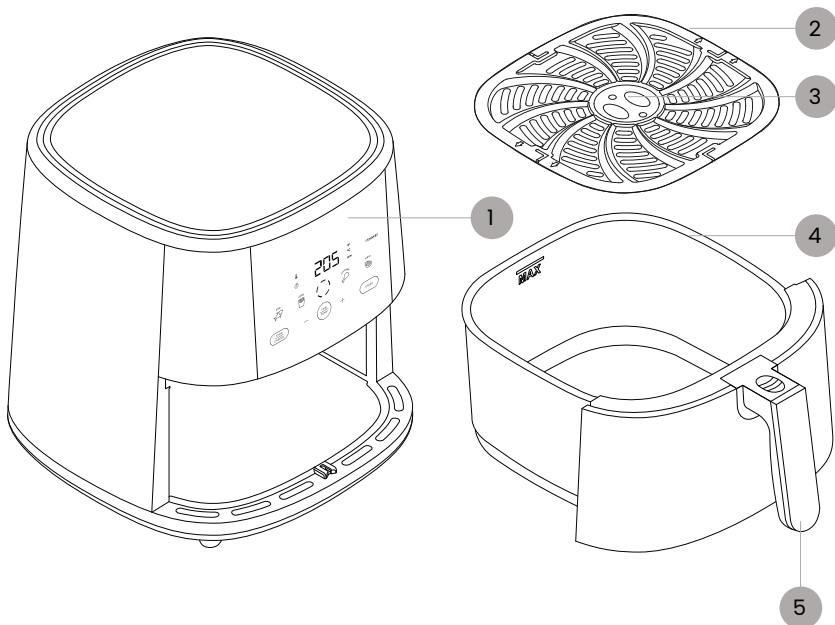
3	Familiarisez-vous avec votre friteuse à air chaud
4	Panneau de commande
5	Consignes de sécurité et mesures de protection importantes
9	Avant la première utilisation
10	Tableau de fonctions de préréglages
11	Démarrage rapide: Comment cuisiner dans la friteuse à air chaud
14	Conseils pour la cuisson à air chaud
16	Des soucis?
17	Maintenez la propreté
18	Conditions générales
21	Enregistrement de la garantie





Familiarisez-vous avec votre friteuse à air chaud

1. Panneau de commande
2. Grille de panier
3. Poignée de pincement centrale
4. Panier
5. Poignée qui reste froide



LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

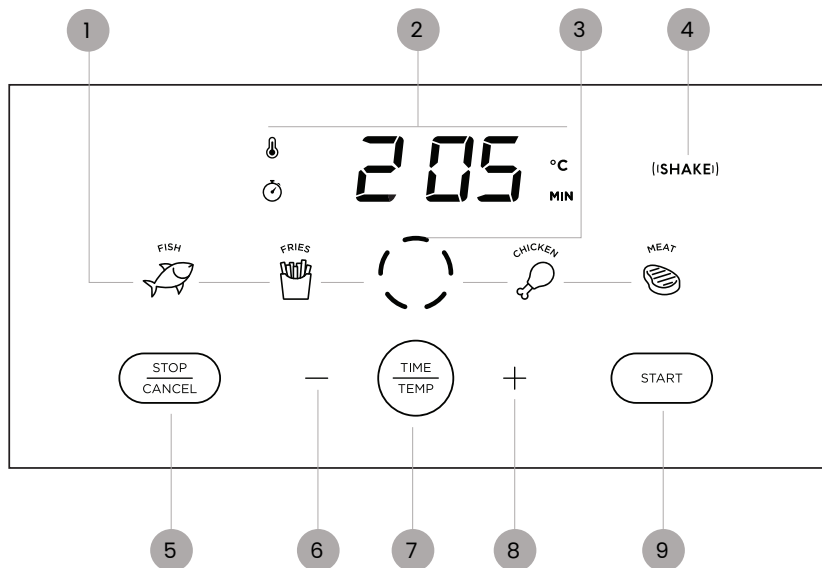
Lire le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour en profiter pleinement en toute sécurité.





Panneau de commande

1. Boutons de pré-réglages de cuisson (FISH, FRIES, CHICKEN, MEAT)
2. Affichage LED température | durée
3. Affichage avec tirets
4. Indicateur SHAKE (Secouer)
5. Bouton STOP | CANCEL (Arrêter/Annuler)
6. Bouton avec signe moins (-)
7. Bouton TIME | TEMP (Durée/Temp.)
8. Bouton avec signe plus (+)
9. Bouton de START (Démarrage)





CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

AVERTISSEMENT : avec les appareils électriques, des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être observées, notamment :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les chocs électriques, n'immergez PAS le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants, la surveillance d'un adulte est nécessaire.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez les pièces refroidir avant de les installer ou de les enlever.
6. N'utilisez pas un appareil avec un cordon ou une fiche endommagés, après un mauvais fonctionnement ou après qu'il a subi un quelconque dommage. Contactez le service d'assistance à la clientèle de Chefman.
7. Tout accessoire utilisé qui n'aurait pas été recommandé par le fabricant de l'appareil présente un risque de blessures.
8. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir ni être en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
11. Toutes les précautions doivent être prises lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Pour la déconnexion, mettez toutes les commandes à l'ARRÊT (OFF), puis débranchez la fiche.
13. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
14. Placez l'appareil sur une surface plane, solide et résistante à la chaleur. Ne placez pas l'appareil près ou sur une autre source de chaleur, comme un brûleur à gaz ou électrique, une cuisinière ou un four, même s'ils ne sont pas allumés. Ne l'utilisez pas près de flammes nues ou de matières inflammables.





CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

15. L'appareil générera de la chaleur. Laissez suffisamment d'espace autour de l'appareil lors de son utilisation et NE le placez PAS près d'autres objets ou appareils.
16. Vérifiez que l'alimentation électrique du domicile correspond à la tension nécessaire pour la friteuse à air.
17. N'enroulez jamais le cordon de façon serrée autour de l'appareil pendant son utilisation ou son remisage; ceci pourrait entraîner une rupture du fil ou l'effilocher.
18. Cet appareil n'est pas une friteuse à huile. Il n'est pas conçu pour être rempli d'huile. Ne remplissez jamais un élément de la friteuse à air avec de l'huile. Si de l'huile est nécessaire, arrosez les aliments d'huile dans un bol, puis les déposez sur la grille ou dans le panier.
19. Ne laissez pas d'ingrédients non cuits dans la friteuse à air un long moment avant de les cuire; la viande, la volaille, le poisson, les fruits et les légumes crus peuvent se gâter.
20. Ne déplacez pas la friteuse à air quand elle contient des aliments.
21. Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation. Au cours de la première utilisation, de la fumée et/ou une légère odeur peuvent se dégager. Ces phénomènes sont normaux et devraient disparaître rapidement. Ils ne se reproduiront plus après quelques utilisations de l'appareil.
22. Ne laissez pas la friteuse à air sans surveillance pendant son utilisation.
23. Certaines parties de l'appareil deviennent brûlantes lorsqu'elle est en marche et l'écran tactile peut être chaud. Ne touchez pas les éléments chauffants. NE placez PAS les mains ou d'autres parties du corps près des fentes de ventilation quand la friteuse à air est en marche; cela pourrait provoquer une brûlure. Faites preuve de prudence pour manipuler la grille et toutes les autres pièces amovibles de la friteuse à air.
24. Utilisez des gants de protection ou des pinces pour sortir la nourriture chaude de la friteuse à air.





CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

AVERTISSEMENT : vérifiez que la prise électrique que vous comptez utiliser est compatible avec l'appareil. Ne tentez en aucune façon de modifier la prise de l'appareil.

ATTENTION : pour assurer une protection continue contre le risque d'électrocution, ne connectez l'appareil qu'à des prises murales correctement mises à la terre.

Instructions relatives au cordon court

Le cordon électrique fourni avec l'appareil est court pour éviter qu'il s'emmêle ou que vous vous preniez les pieds dedans. Des cordons d'alimentation plus longs ou des rallonges existent et peuvent être utilisés à condition de prendre toutes les précautions nécessaires. Si vous utilisez une rallonge électrique :

1. La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être identique ou supérieure à celle indiquée sur l'appareil.
2. Si l'appareil est de type mis à la terre, la rallonge doit être un cordon 3 fils avec mise à la terre.
3. Ne laissez pas le cordon pendre d'un comptoir ou d'un plan de travail afin d'éviter qu'un enfant tire dessus ou qu'une personne trébuche.





CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Conseils de sécurité relatifs au cordon

1. Ne tirez jamais brutalement sur le cordon ou l'appareil.
2. Pour brancher la fiche, tenez-la fermement en la dirigeant tout droit dans la prise.
3. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise.
4. N'utilisez jamais le produit si le cordon d'alimentation montre des signes d'abrasion ou d'usure excessive. Contactez le support client Chefman pour obtenir des conseils et un support supplémentaires.
5. Ne jamais enroulez le cordon trop étroitement autour de l'appareil, pour éviter une tension inutile sur la partie du cordon qui pénètre dans l'appareil et l'effiloche ou le casser.

N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL SI LE FIL EST ENDOMMAGÉ OU SI L'APPAREIL FONCTIONNE PAR INTERMITTENCE OU ARRÊTE COMPLÈTEMENT DE FONCTIONNER.

Ne mettez pas l'appareil sur une cuisinière ou autre surface chauffante, même si la plaque de cuisson n'est pas en marche. Cela présenterait un risque d'incendie.



Français 8





Avant la première utilisation



Pour de meilleurs résultats, suivre ces étapes avant d'utiliser la friteuse à air pour la première fois.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage. Vérifier la présence de toutes les pièces et de tous les accessoires.
2. Lisez et retirez toutes les étiquettes collées sur l'appareil, sauf la plaque signalétique au bas de l'appareil qui doit rester collée.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. Lavez le panier et la grille du panier dans de l'eau chaude savonneuse. Séchez-les bien.





Tableau de fonctions de préréglages

Ces préréglages représentent une durée et une température de cuisson moyennes.

Fonction	Durée par défaut	Temp. par défaut	SHAKE (Secouer) Rappel avec voyant
Défaut	15 min	205 °C	S'allume à mi-cuisson avec durée par défaut.
MEAT (Viande)	18 min	190 °C	S'allume à mi-cuisson avec durée de cuisson.
CHICKEN (Poulet)	22 min	205 °C	S'allume à mi-cuisson avec durée de cuisson.
FISH (Poisson)	10 min	190 °C	S'allume à mi-cuisson avec durée de cuisson. Retourner, mais ne pas secouer, les filets délicats.
FRIES (Frites)	18 min	205 °C	S'allume à mi-cuisson avec durée de cuisson.

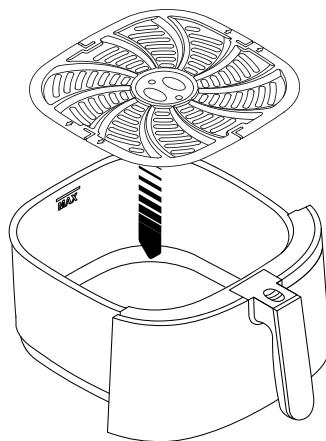
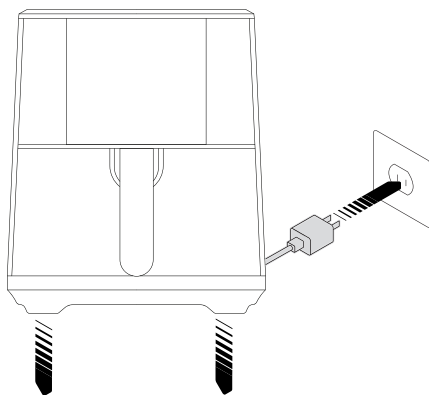




Démarrage rapide: Comment cuisiner dans la friteuse à air chaud

Le ventilateur haute vitesse de la friteuse à air cuit rapidement vos aliments préférés. La grille dans le panier permet à l'air de circuler autour des aliments pour les cuire uniformément et les rendre croustillants. De plus, la matière grasse peut tomber et s'écouler loin des aliments pour une cuisson plus saine. **MISE EN GARDE :** ne remplissez jamais le panier d'huile. Au contraire des friteuses habituelles, les friteuses sans huile nécessitent peu ou pas d'huile pour rendre les aliments croustillants. Pour utiliser de l'huile, arrosez les aliments avec un peu d'huile dans un bol à part avant de les cuire.

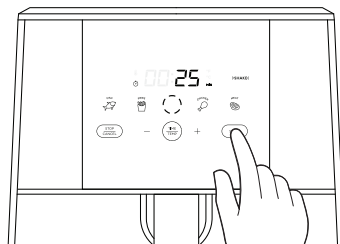
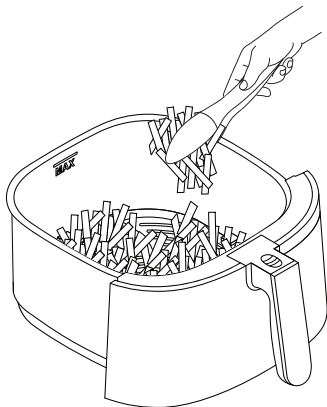
1. Placez la friteuse à air sur une surface plane et solide avec au moins 15 cm d'espace sur le dessus et à l'arrière pour permettre un flux d'air approprié. Branchez la friteuse à air.
MISE EN GARDE : ne jamais placer l'appareil sur une table de cuisson, même si elle est éteinte, car cela présente un risque d'incendie.
2. Abaissez la grille dans le panier avec un jeu de flèches dirigées vers la poignée. Appuyez sur la grille pour vous assurer qu'elle est bien installée et à plat. (Pour une manipulation plus facile de la grille du panier, pincez la poignée au centre entre le pouce et l'index.)





Démarrage rapide: Comment cuisiner dans la friteuse à air chaud

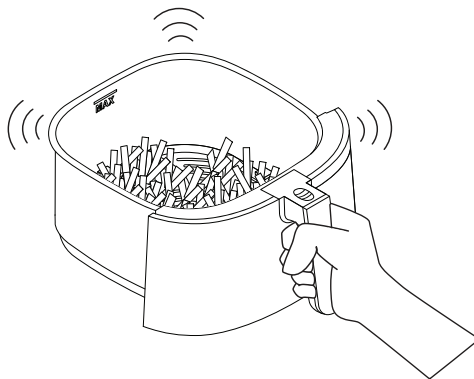
3. Placez les aliments sur la grille, sans dépasser la ligne **MAX**, puis insérez le panier dans la friteuse à air. **MISE EN GARDE** : ne jamais utiliser d'enduit à cuisson antiadhésif sur les parties non-adhésives de la friteuse à air, car cela pourrait ébrécher le revêtement. Le revêtement antiadhésif peut être vaporisé d'huile sous forme de brume.
4. Pour régler la température, appuyez sur le bouton **TIME | TEMP** (Durée/Temp) jusqu'à afficher la température, puis appuyez sur le symbole plus ou moins. Pour régler la durée, appuyez sur le bouton **TIME | TEMP** jusqu'à afficher la durée, puis appuyez sur le symbole plus ou moins. Vous pouvez également appuyer sur l'une des icônes préréglages pour régler la durée et la température d'une seule touche. (voyez tableau page 10). Appuyez sur le bouton de **START** (Démarrage).





Démarrage rapide: Comment cuisiner dans la friteuse à air chaud

5. Pendant la cuisson, le voyant **SHAKE** (Secouer) s'allume. Secouez ou retournez les aliments au besoin. Le voyant s'éteint immédiatement quand le panier est sorti et s'éteint automatiquement au bout de 60 secondes si le panier n'est pas sorti. (Si les aliments n'ont pas besoin d'être agités ou retournés, ignorez le rappel.)



6. Une fois la durée de cuisson écoulée, la friteuse à air s'éteint automatiquement. Sortez le panier de la friteuse à air. Vérifiez la cuisson des aliments, puis les déposez avec précaution sur des assiettes ou des plats pour les servir. **REMARQUE :** lors de la première utilisation de l'appareil, une légère odeur peut se dégager, ce qui est normal. Elle disparaîtra après plusieurs utilisations.



Conseils pour la cuisson à air chaud

Préchauffez la friteuse à air pendant 5 minutes avant de démarrer la cuisson.

Bien que cela ne soit pas nécessaire, préchauffez l'appareil permettra de cuire les aliments plus vite et de les rendre encore plus croustillants. Si l'appareil est froid, ajoutez quelques minutes de cuisson à la durée prévue.

MISE EN GARDE : faites preuve de prudence au moment d'ajouter les ingrédients après le préchauffage, car l'intérieur de la friteuse sera chaud.

Pour un extérieur croustillant, recouvrez légèrement les aliments d'huile.

Certains aliments, en particulier s'ils sont frais, bénéficient d'être remués dans un peu d'huile dans un bol à part avant leur cuisson. Cependant, les aliments riches en matières grasses comme un steak bien persillé ou des aliments déjà préparés ne requièrent en général pas d'huile supplémentaire.

Évitez les pâtes mouillées. Les pâtes molles, comme celles utilisées pour la friture, ne conviennent pas aux friteuses sans huile, car elles se détachent des aliments. Modifiez ces recettes pour donner aux aliments une garniture plus épaisse, de préférence avec de la chapelure pour permettre une meilleure adhésion de la garniture.

Utilisez une température de cuisson moyenne-élevée à élevée pour la plupart des aliments. La plupart des aliments cuiront mieux entre 165 °C et 205 °C. Pour une cuisson plus douce ou pour réchauffer les aliments, utilisez une température plus basse pour éviter de trop les cuire.

Ne surchargez pas le panier. Mettre trop d'aliments dans le panier, en particulier s'ils sont très proches les uns des autres, peut les empêcher de brunir et de devenir croustillants. Une meilleure solution : frire les aliments par fournée.

Secouez le panier pendant la cuisson pour une cuisson uniforme. Bien secouer le panier est tout particulièrement utile pour les aliments plus petits comme les frites, les rondelles d'oignon et les ailes de poulet. Pour les aliments plus grands ou plus fragiles, agitez-les en douceur ou retournez-les pour de meilleurs résultats.





Conseils pour la cuisson à air chaud

Surveillez les aliments suffisamment tôt pendant la cuisson. Surveillez les aliments au début de la cuisson; il suffit ensuite de remettre le panier en place pour continuer la cuisson.

Suivez les directives de sécurité alimentaire pour vérifier la cuisson des aliments. La température de la friteuse et la taille des aliments pouvant varier, ne vous fiez pas uniquement au temps de cuisson de la recette. Vérifiez la cuisson des aliments selon les directives de sécurité alimentaire avant de les servir.





Des soucis?

Pourquoi de la fumée blanche s'échappe-t-elle de l'appareil?

De la fumée blanche peut indiquer que la friteuse contient trop de graisse. Évitez de cuire des aliments très gras, comme les saucisses, dans la friteuse à air, et assurez-vous que le panier, la grille et l'intérieur de la friteuse à air sont propres avant de cuire des aliments.

Pourquoi les aliments ne sont-ils pas cuits uniformément?

Il existe deux raisons possibles : trop d'aliments ont été cuits en même temps ou ils n'ont pas été secoués pendant la cuisson. Déposez les aliments dans le panier de la friteuse à air en laissant de l'espace pour que l'air circule et les secouez, agitez ou retournez une fois pendant la cuisson pour qu'ils soient cuits plus uniformément.

Pourquoi mes aliments ne sont-ils pas croustillants?

Bien qu'il soit possible de frire les aliments à l'air chaud sans ajouter d'huile, les recouvrir légèrement avec de l'huile (en général, une demi-cuillère à thé par fournée suffit pour la plupart des recettes) permet de les rendre plus croustillants. Préchauffer la friteuse à air est également bénéfique.

Pourquoi l'appareil affiche-t-il un code d'erreur ?

Si la friteuse à air affiche E1 ou E2 sur le panneau de commande, cela signifie qu'un contact de fil est déserré ou qu'il y a un court-circuit, et l'appareil ne fonctionnera pas. Dans ce cas, contactez le service clientèle de Chefman pour obtenir de l'aide.





Maintenez la propreté

Le revêtement anti-adhésif du panier et de la grille facilite le nettoyage de la friteuse. Suivre les étapes suivantes.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer. (Pour le refroidir plus rapidement, sortez le panier.)
2. Pour sortir la grille du panier, pincez la poignée au centre au bas du panier et sortez la grille du panier en la tirant tout droit.
AVERTISSEMENT : ne sortez pas le panier quand il est chaud, car cela représente un risque de blessure.
3. Lavez le panier et la grille à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les bien avec une serviette pour de meilleurs résultats. Le panier et la grille peuvent aussi être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
4. Quand cela est nécessaire, essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Ne placez pas l'appareil dans le lave-vaisselle ni le submergez dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
5. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager la finition.



Conditions générales

Garantie limitée

RJ Brands LLC, opérant sous le nom de Chefman®, offre une garantie limitée de 2 ans (la « Garantie ») sur tout produit acheté auprès d'un distributeur ou d'un revendeur autorisé uniquement. Veuillez noter que la Garantie est valable à compter de la date de l'achat initial, qu'elle est non transférable et ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine.

En l'absence de preuve d'achat, la Garantie est nulle dans l'Union européenne. Cette Garantie remplace toute autre garantie et constitue l'intégralité de l'accord entre le client et Chefman®. Tout changement apporté aux conditions générales de la Garantie doit être effectué par écrit et signé par un représentant de Chefman®. Aucune autre partie n'a le droit ou la capacité de modifier les conditions générales de la Garantie.

Nous pouvons être amenés à vous demander de nous expliquer le problème rencontré par e-mail ou au moyen d'une photo ou d'une vidéo. Ceci nous permettra de mieux évaluer le problème et de le résoudre rapidement, si possible. Des photos ou des vidéos peuvent également être réclamées pour déterminer la validité de la Garantie.

Nous vous encourageons à enregistrer votre produit. Vous faciliterez ainsi le processus de Garantie et serez tenu(e) informé(e) des mises à jour ou rappels relatifs à votre produit. Pour procéder à l'enregistrement, suivez les instructions fournies sur la page d'enregistrement de Garantie Chefman® du Mode d'emploi Chefman®. Veuillez conserver votre preuve d'achat même après l'enregistrement de votre produit. En l'absence de preuve de date d'achat, nous nous réservons le droit d'invalider votre Garantie ou d'appliquer la date de fabrication du produit comme date d'achat aux fins de cette Garantie.





Conditions générales

Ce que couvre la Garantie

- **Défauts de fabrication**

Les produits Chefman® sont garantis contre les défauts de matériau et de fabrication pendant 2 ans à compter de la date d'achat à condition que vous les utilisiez dans des conditions domestiques normales et que vous vous conformiez aux instructions fournies dans le Mode d'emploi Chefman®. Si votre produit ne fonctionne pas comme prévu, veuillez contacter le service client à l'adresse support@chefman.eu pour obtenir de l'aide.

Ce que ne couvre pas la Garantie

- **Mauvaise utilisation**

Les dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée des produits, y compris, mais sans s'y limiter, les dommages occasionnés par une tension incompatible, que le produit ait été ou non utilisé avec un convertisseur ou un adaptateur. Reportez-vous aux instructions de sécurité du Mode d'emploi Chefman® pour plus d'informations sur le bon usage du produit ;

- **Mauvais entretien**

Manque général d'entretien. Nous vous encourageons à prendre soin de vos produits Chefman® afin d'en profiter le plus longtemps possible. Veuillez vous reporter aux instructions de Maintenez la propreté dans cette Mode d'emploi Chefman® pour plus d'informations sur l'entretien ;

- **Usage commercial**

Domage survenu dans le cadre d'un usage commercial ;

- **Usure normale**

Domages et dégradations dus au temps dans le cadre d'un usage normal ;

- **Produits modifiés**

Domage résultant d'altérations ou de modifications effectuées par toute entité autre que Chefman®, comme le retrait de l'étiquette signalétique collée sur le produit ;

- **Événements catastrophiques**

Domage résultant d'un incendie d'une inondation ou autres catastrophes naturelles ; ou

- **Perte d'intérêt**

Demandes relatives à une perte d'intérêt ou de jouissance.





Conditions générales

Pour obtenir des informations sur nos produits, visitez le site Chefman.com.

À MOINS QU'UNE TELLE RESPONSABILITÉ NE SOIT REQUISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS LES ÉLÉMENTS SUIVANTS ET CHEFMAN® N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ LES CONCERNANT : LES DOMMAGES FORTUITS, INDIRECTS, SPÉCIAUX OU CONSÉCUTIFS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES DOMMAGES OCCASIONNÉS AU PRODUIT OU LA PERTE DE JOUISSANCE DU PRODUIT, LA PERTE DE VENTES OU DE PROFITS, OU TOUT RETARD OU MANQUEMENT RELATIF À L'EXÉCUTION DE CETTE GARANTIE. LES RECOURS PRÉVUS DANS LES PRÉSENTES CONSTITUENT LES RECOURS EXCLUSIFS EN VERTU DE CETTE GARANTIE, QUE LA RESPONSABILITÉ SOIT CONTRACTUELLE, DÉLICTEUELLE OU AUTRE.

MISE AU REBUT



La directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) a pour objectif de réduire l'impact des appareils électriques et électroniques sur l'environnement en encourageant la réutilisation et le recyclage afin de réduire la quantité de DEEE déposés dans les décharges. Le symbole figurant sur ce produit ou sur son emballage signifie que ce produit doit être mis au rebut séparément des déchets ménagers ordinaires à la fin de son cycle de vie. Vous êtes responsable de mettre vos équipements électroniques au rebut dans un centre de recyclage afin de préserver les ressources naturelles. Chaque pays dispose de centres de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour obtenir des informations sur l'endroit où vous pouvez déposer vos appareils pour recyclage, veuillez contacter l'autorité chargée de la gestion des déchets d'équipements électriques et électroniques dont vous dépendez, la mairie de votre lieu de résidence ou votre service d'élimination des déchets ménagers.





Enregistrement de la garantie

De quoi ai-je besoin pour enregistrer mon produit ?

- Coordonnées
- Numéro du modèle (voir l'exemple Model ci-dessous)
- Preuve d'achat (confirmation en ligne, reçu, reçu de cadeau)
- Code de date (voir l'exemple Date Code ci-dessous)
- Code d'accès (voir l'exemple Access Code ci-dessous)



CHEFMAN

Model/Modele: XXXXX

Conveyor toaster

120v-60hz 1800W

CONFORMS TO UL STD. 1026

CERTIFIED TO CSA STD.C22.2 No.64

CAUTION: DO NOT IMMERSE IN WATER

ATTENTION: NE PAS PLONGER DANS L'EAU

WARNING: TO PREVENT ELECTRIC SHOCK,

UNPLUG BEFORE CLEANING

PRÉAVIS: POUR ÉVITER LES CHOCS ÉLECTRIQUES,

DÉBRANCHEZ L'APPAREIL AVANT DE L'UTILISER

READ INSTRUCTIONS BEFORE USING

LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT DE L'UTILISER

HOUSEHOLD USE ONLY

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Date Code:

0000

Access Code:

XXXXXXXX

Made in China/Fabrique en Chine
AC Only/ AC Seulement

REMARQUE : L'étiquette présentée ci-dessus est un exemple.

Veuillez consulter l'étiquette sur votre produit pour le modèle réel,
le code de date et le code d'accès.

Comment enregistrer mon produit ?

Il vous suffit de remplir un formulaire d'enregistrement Chefman®.

Vous pouvez facilement accéder à ce formulaire de l'une des façons suivantes :

- Rendez-vous sur la page Chefman.com/register.
- Scannez le QR code à droite pour accéder à la page.





CHEFMAN.

TurboFry® à touche
Friteuse à air chaud
de 7,5 litres



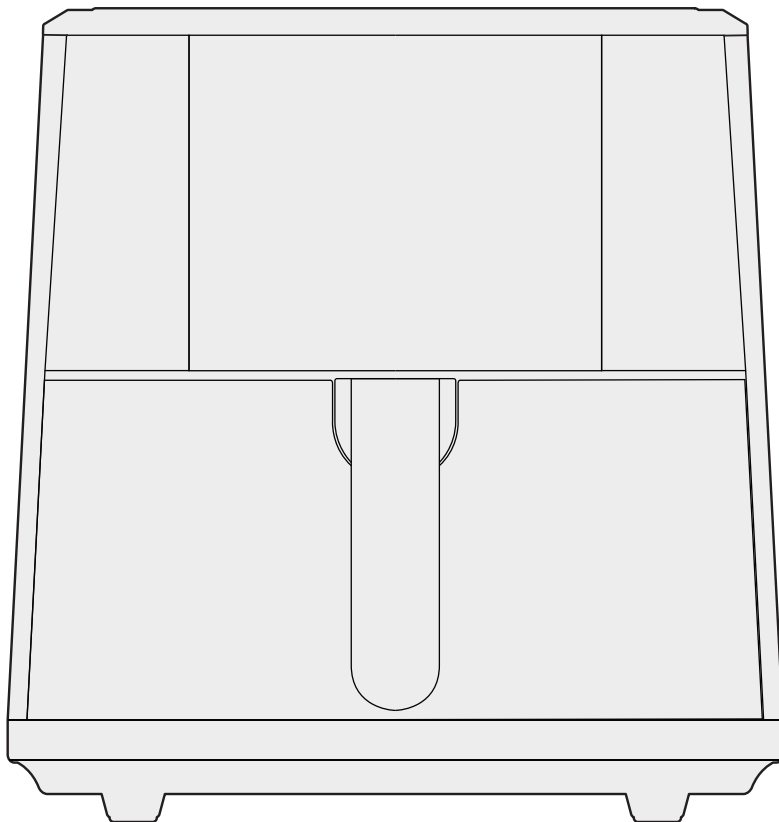
Chefman® est une marque déposée de RJ Brands, LLC.
TurboFry™ est une marque commerciale de RJ Brands, LLC.





CHEFMAN.

TurboFry™ Touch
Freidora de aire
de 7,5 litros



Español

RJ38-SQSS-8T-EU





Índice

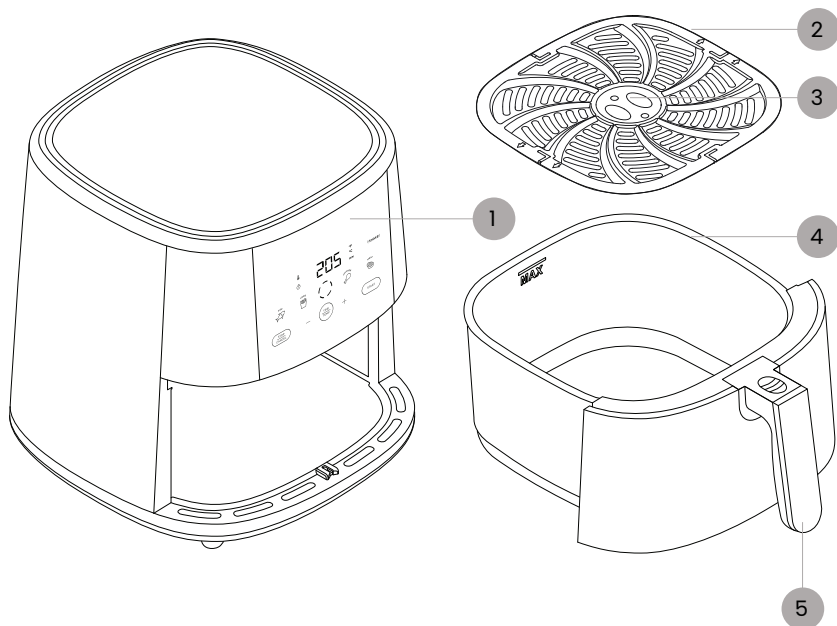
3	Conozca su freidora de aire
4	Panel de control
5	Instrucciones de seguridad y precauciones importantes
9	Antes de usarla por primera vez
10	Tabla de preajustes de cocción
11	Inicio rápido: Cómo cocinar en la freidora de aire
13	Consejos para cocinar con la freidora de aire
15	¿Tiene problemas?
16	Manténgala limpia
17	Notas
18	Términos y condiciones
21	Registro de la garantía





Conozca su freidora de aire

1. Panel de control
2. Rejilla de cesta
3. Agarre de pellizco central
4. Cesta
5. Asa de cesta



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

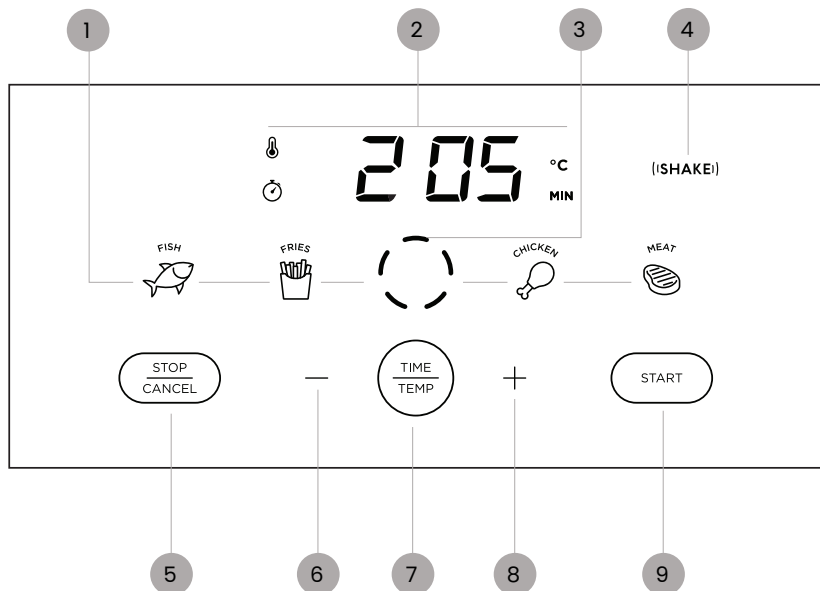
Para su seguridad y para seguir disfrutando de este producto, lea siempre el manual de instrucciones antes de utilizar el producto.





Panel de control

1. Botóns preajustes de cocción (FISH, FRIES, CHICKEN, MEAT)
2. Display de temperatura | tiempo
3. Luces de marcha circulares
4. Indicador SHAKE (Agitar)
5. Botón STOP | CANCEL (Parada)
6. Botón de signo Menos (-)
7. Botón TIME | TEMP (Tiempo | Temperatura)
8. Botón de signo Más (+)
9. Botón START (Inicio)





INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice asas o pomos.
3. Para evitar 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.
5. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de poner o quitar partes.
6. No utilice el aparato con un cable o enchufe dañados, o si ha observado que no funciona correctamente o ha resultado dañado de alguna manera. Si esto ocurriera, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Chefman® para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
8. No lo utilice en el exterior.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
11. Hay que extremar las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Para desconectarlo, gire cualquier mando a la posición OFF, retire el enchufe de la toma de corriente.
13. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
14. Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. No coloque la unidad cerca o sobre cualquier tipo de fuente de calor, como un quemador de gas o eléctrico, una estufa o un horno, aunque no estén encendidos. No lo utilice cerca de una llama abierta o de materiales inflamables.





INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

15. La unidad emitirá algo de calor. Deje espacio suficiente alrededor de la unidad cuando esté en uso, y no la coloque cerca de otros objetos o electrodomésticos.
16. Compruebe que el suministro eléctrico de su hogar se corresponde con el voltaje previsto para la freidora de aire.
17. No enrolle nunca el cable con fuerza alrededor del aparato durante su uso o almacenamiento, ya que podría deshilacharse y romperse.
18. Este producto no es una freidora por inmersión en aceite. NO está diseñada para llenarse de aceite. No llene ninguna parte de la freidora de aire con aceite. Si decide utilizar aceite, mezcle los alimentos con el aceite en un bol aparte y, a continuación, transfiera los alimentos a las rejillas o cestas extraíbles.
19. No deje ingredientes crudos en la freidora de aire durante más de un breve periodo de tiempo antes de cocinarlos; la carne, las aves, el pescado, las frutas y las verduras crudos pueden estropearse.
20. No mueva la freidora de aire mientras esté llena de alimentos.
21. No mueva la unidad durante su uso. Durante el uso inicial, puede notar humo y/o un ligero olor. Esto es normal y debería desaparecer rápidamente. No se repetirá después de utilizar el aparato unas cuantas veces más.
22. No deje la freidora sin vigilancia mientras esté en uso.
23. Algunas zonas se calientan durante el uso y la pantalla táctil puede calentarse. No toque las resistencias. No coloque las manos u otras partes del cuerpo cerca de los orificios de ventilación mientras la freidora de aire esté en uso; podría sufrir quemaduras. Tenga cuidado al manipular la rejilla de la freidora de aire caliente y todas las piezas desmontables.
24. Use guantes protectores y / o pinzas para quitar los alimentos calientes de la freidora.





INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

ADVERTENCIA: Asegúrese de que la toma de corriente sirve para el enchufe suministrado con el producto. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

PRECAUCIÓN: Para garantizar una protección continua contra el riesgo de descargas eléctricas, conecte el aparato únicamente a tomas de corriente con toma a tierra.

Instrucciones para el cable corto

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredos o tropiezos 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 alargador de alimentación desmontable más largo:

1. La capacidad eléctrica nominal marcada del cable alargador debe ser al menos igual o superior a la capacidad eléctrica del aparato.
2. Si el aparato es del tipo con toma de tierra, el alargador debe ser un cable de 3 hilos con toma de tierra; y
3. El cable más largo debe colocarse de forma que no caiga sobre una encimera o una mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar.





INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

Consejos de seguridad para el cable eléctrico

1. Nunca tire del cable ni del aparato.
2. Para insertar el enchufe, sujételo firmemente y guíelo dentro de la toma de corriente.
3. Para desconectar el aparato, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente.
4. No utilice nunca el producto si el cable de alimentación muestra signos de abrasión o desgaste excesivo. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Chefman® para obtener orientación y ayuda adicionales.
5. No enrolle 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.

**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.**

No coloque el aparato sobre una placa de cocina o cualquier otra superficie que se pueda calentar, aunque la placa no esté encendida. Hacerlo supone un riesgo de incendio.



Español 8





Antes de usarla por primera vez



Para obtener los mejores resultados, siga estos pasos antes de utilizar la freidora de aire por primera vez.

1. Retire todos los materiales de embalaje, como bolsas de plástico y protecciones de espuma. Compruebe que dispone de todas las piezas y accesorios.
2. Lea y retire todos los adhesivos del aparato, excepto la etiqueta de características, que debe permanecer en la unidad.
3. Limpie el interior y el exterior con un paño húmedo. Lave la cesta y la rejilla con agua tibia y jabón. Séquelas bien.





Tabla de preajustes de cocción

Estos preajustes representan un tiempo y una temperatura medios.

Alimento	Tiempo por defecto	Temperatura por defecto	Indicador SHAKE (Agitar)
Por defecto	15 min	205°C	Se enciende a la mitad del tiempo predeterminado.
MEAT (Carne)	18 min	190°C	Se enciende a la mitad del tiempo de cocción.
CHICKEN (Pollo)	22 min	205°C	Se enciende a la mitad del tiempo de cocción.
FISH (Pescado)	10 min	190°C	Se enciende a la mitad del tiempo de cocción. Dar la vuelta, sin agitar, filetes delicados.
FRIES (Patatas Fritas)	18 min	205°C	Se enciende a la mitad del tiempo de cocción.



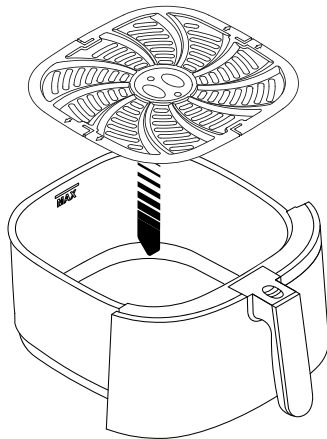
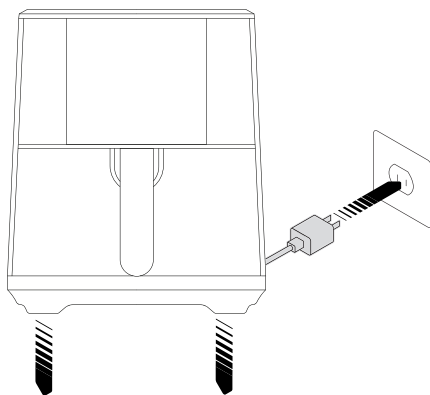


Inicio rápido: Cómo cocinar en la freidora de aire

Los ventiladores de alta velocidad de la freidora de aire cocinan rápidamente sus alimentos favoritos. La rejilla de la cesta permite que el aire circule alrededor de los alimentos para una cocción uniforme y crujiente, y deja que los alimentos expulsen el exceso de grasa para ofrecerle una alimentación más saludable.

PRECAUCIÓN: No llene nunca la cesta de aceite. A diferencia de las freidoras por inmersión en aceite, las de aire requieren poco o nada de aceite para lograr una textura crujiente. Si decide utilizar aceite, mezcle los alimentos ligeramente en un recipiente aparte antes de cocinarlos.

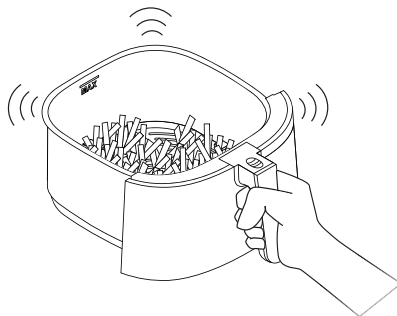
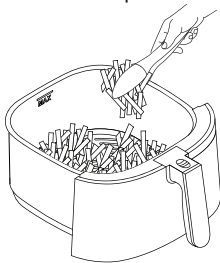
1. Coloque la freidora de aire sobre una superficie resistente y plana con espacio libre en la parte superior y en la parte posterior no inferior a 15 cm para garantizar un flujo de aire adecuado, luego enchufe la unidad. **PRECAUCIÓN:** No coloque el aparato sobre una placa de cocina, aunque la placa no esté encendida. Hacerlo supone un riesgo de incendio.
2. Baje la rejilla en la cesta con las flechas apuntando hacia la asa. Presione hacia abajo la rejilla para asegurarse de que está bien sujeta y nivelada. (Para un manejo más fácil de la rejilla, pellizque la barra de agarre central con los dedos pulgar e índice.)



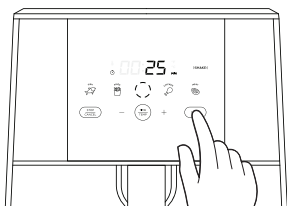


Inicio rápido: Cómo cocinar en la freidora de aire

3. Coloque los alimentos en la rejilla, no llene la cesta más allá de la línea MAX, introduzca la cesta en la freidora. **PRECAUCIÓN:** No utilice nunca un aerosol en las piezas antiadherentes de la freidora de aire, ya que puede hacer que el revestimiento se desconche. Puede rociar el revestimiento antiadherente con aceite de un vaporizador.
5. Durante la cocción, la luz **SHAKE** (Agitar). La luz se apagará inmediatamente cuando se saque la cesta y se apagará automáticamente después de 60 segundos aproximadamente, si no se saca la cesta. (Si no necesita agitar, voltear o girar los alimentos, simplemente ignore la advertencia.)



4. Para ajustar la temperatura, pulse el botón **TIME | TEMP** (Tiempo | Temperatura) hasta que aparezca la temperatura y, a continuación, pulse el signo más o menos. Para ajustar el tiempo, pulse el botón **TIME | TEMP** hasta que aparezca la hora y, a continuación, pulse el signo más o menos. Alternativamente, presione uno de los iconos preajustes de cocción (consulte la tabla p. 10) para configurar el tiempo y la temperatura con un solo toque. Pulse **START** (Inicio).



6. Cuando el temporizador termine, la freidora de aire se apagará automáticamente. Retire la cesta de la freidora de aire. Compruebe que los alimentos estén en su punto, páselos con cuidado a los platos o a una fuente y sírvalos. **NOTA:** En el primer uso, la unidad puede emitir un ligero olor, que es normal y se disipará posteriormente.





Consejos para cocinar con la freidora de aire

Precaliente la freidora de aire durante 5 minutos antes de cocinar. Aunque no es necesario, precalentar la unidad permite cocinar los alimentos más rápido y favorecer unos resultados crujientes. Si el aparato está frío, añada unos minutos al tiempo de cocción previsto. **PRECAUCIÓN:** Tenga cuidado al añadir alimentos después del precalentamiento, ya que el interior de la freidora estará caliente.

Para obtener un exterior crujiente, unte ligeramente los alimentos con aceite. Algunos alimentos, sobre todo si son frescos, se benefician si se saltean con un poco de aceite en un recipiente aparte antes de freírlos. Sin embargo, los alimentos ricos en grasa, como un filete bien adobado, o las comidas preparadas no suelen requerir aceite adicional.

Evite las masas húmedas. Las masas sueltas, como las que se utilizan para freír, no funcionan en las freidoras de aire, ya que la masa simplemente se desliza. Adapte estas recetas para dar a los alimentos una cobertura más espesa, preferiblemente incluyendo pan rallado para ayudar a que la cobertura se adhiera.

Utilice fuego medio-alto a alto para la mayor parte de la cocción. La mayoría de los alimentos se fríen mejor entre 165 °C y 205 °C. Para una cocción y recalentamiento más suaves, utilice una temperatura más baja para evitar la sobrecocción.

No llene en exceso la cesta. Demasiada comida, especialmente si está muy apretada, puede impedir que se dore y se haga crujiente. Una apuesta mejor: Fría los alimentos por tandas.

Agite la cesta durante la cocción para lograr un acabado uniforme. Mover enérgicamente los alimentos es especialmente beneficioso para los productos más pequeños, como las patatas fritas, los aros de cebolla y las alitas de pollo. Para los alimentos más grandes o frágiles, considere la posibilidad de sacudirlos o voltearlos suavemente para obtener resultados uniformes.





Consejos para cocinar con la freidora de aire

Compruebe los alimentos con antelación. Compruebe los alimentos en la parte anterior del tiempo de cocción; siempre puede volver a introducir la cesta para continuar la cocción.

Siga las directrices de seguridad alimentaria en cuanto al punto de cocción. Dado que las temperaturas de la freidora de aire y el tamaño de los alimentos pueden variar, no se fíe únicamente de los tiempos de la receta a la hora de cocinar los alimentos. Compruebe el punto de cocción de los alimentos según las directrices de seguridad vigentes antes de servirlos.





¿Tiene problemas?

¿Por qué sale humo blanco de mi unidad?

El humo blanco puede ser señal de que hay demasiada grasa en la freidora. Evite cocinar alimentos muy grasos en la freidora de aire y asegúrese de que las cestas, las rejillas y el interior de la freidora de aire están limpios antes de cocinar.

¿Por qué mi comida se ha cocinado de forma desigual?

Es probable que haya dos culpables: demasiados alimentos y no moverlos. Llene la cesta de la freidora de aire sin apretar para que circule el aire, y mueva o voltee los alimentos al menos una vez durante la cocción para obtener resultados más uniformes.

¿Por qué mi comida no está crujiente?

Aunque se puede freír con aire sin añadir aceite, untar los alimentos muy ligeramente con aceite (normalmente solo ½ cucharadita por tanda para la mayoría de las recetas) ayuda a garantizar unos resultados crujientes. Precalentar la freidora de aire también ayuda.

¿Por qué la unidad muestra un código de error?

Si su freidora de aire muestra E1 o E2 en el panel de control, significa que hay un contacto de cable suelto o un cortocircuito, y la unidad no funcionará. Si esto ocurriera, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Chefman para obtener un recambio.



Manténgala limpia

El revestimiento antiadherente de la cesta y la rejilla hace que la freidora de aire sea fácil de limpiar siguiendo los pasos que se indican a continuación.

1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla. (Para un enfriamiento más rápido, saque la cesta caliente de la unidad.)
2. Para retirar la rejilla fría de la cesta, apriete la barra de agarre central situada en la parte inferior de la cesta y tire de la rejilla hacia arriba y hacia fuera. **ADVERTENCIA:** No levante la rejilla de la cesta cuando esté caliente, ya que podría sufrir lesiones.
3. Lave la cesta y la rejilla con agua tibia y jabón, aclárela y séquela bien con un trapo para obtener mejores resultados. La cesta y la rejilla también se pueden lavar en el lavavajillas.
4. Limpie el exterior y el interior de la unidad con un paño húmedo, según sea necesario. No introduzca el aparato en el lavavajillas ni lo sumerja en agua o cualquier otro líquido.
5. No utilice productos de limpieza abrasivos, ya que podría dañar los acabados.

[illegible]



Términos y condiciones

Garantía limitada

RJ Brands, LLC d/b/a Chefman® ofrece una garantía limitada de 2 años (la "Garantía") disponible solo para ventas a través de distribuidores y minoristas autorizados. Tenga en cuenta que esta garantía es válida a partir de la fecha de la primera compra al por menor y que la garantía no es transferible, aplicándose solo al comprador original.

Esta garantía no es válida si no se presenta un justificante de compra dentro de la Unión Europea. Tenga en cuenta que esta Garantía sustituye a todas las demás garantías y constituye el acuerdo completo entre el consumidor y Chefman®. Cualquier cambio en los términos y condiciones de esta garantía debe ser por escrito, firmado por un representante de Chefman®. Ninguna otra parte tiene el derecho o la capacidad de alterar o cambiar los Términos y Condiciones de esta Garantía.

Podemos pedirle que nos envíe, por correo electrónico, fotos y/o vídeos del problema que está experimentando. Esto nos ayudará a evaluar mejor el asunto y posiblemente ofrecer una solución rápida. También se pueden requerir fotos y/o vídeos para determinar la elegibilidad de la Garantía.

Le animamos a que registre su producto. El registro puede facilitar el proceso de garantía y mantenerle informado de cualquier actualización o retirada de su producto. Para registrarse, siga las instrucciones de la página de registro de la garantía de Chefman® en la Guía del usuario de Chefman®. Conserve el comprobante de compra incluso después de registrarse. Si no dispone de una prueba de la fecha de compra, podemos declarar su Garantía nula o podemos, a nuestra entera discreción, aplicar la fecha de fabricación como la fecha de compra a efectos de esta Garantía.





Términos y condiciones

Qué cubre la garantía

- **Defectos del fabricante**

Los productos Chefman® están garantizados contra defectos de material y mano de obra, en condiciones normales de uso doméstico, durante un período de 2 años a partir de la fecha de compra, siempre que se utilicen de acuerdo con las instrucciones indicadas en la Guía del usuario de Chefman®. Si su producto no funciona como debería, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en support@chefman.eu para que podamos ayudarle.

Esta garantía no cubre

- **Uso incorrecto**

Los daños que se produzcan por un uso negligente o inadecuado de los productos, incluidos, entre otros, los daños que se produzcan como resultado del uso con un voltaje incompatible, independientemente de que el producto se haya utilizado con un convertidor o adaptador. Consulte las instrucciones de seguridad en la Guía del usuario de Chefman® para obtener información sobre el uso correcto del producto;

- **Mantenimiento deficiente**

Falta general de cuidados adecuados. Le animamos a que cuide sus productos Chefman® para que pueda seguir disfrutando de ellos. Consulte las instrucciones de Manténgala limpia en esta Guía del usuario de Chefman® para obtener información sobre el mantenimiento adecuado;

- **Uso comercial**

Daños que se producen por el uso comercial;

- **Desgaste normal**

Daño o degradación que se espera que ocurra debido al uso normal a lo largo del tiempo;

- **Productos alterados**

Daños que se producen por alteraciones o modificaciones realizadas por cualquier entidad que no sea Chefman®, como, por ejemplo, la retirada de la etiqueta de clasificación colocada en el producto;

- **Sucesos catastróficos**

Daños producidos por incendios, inundaciones o catástrofes naturales; o

- **Pérdida de interés**

Reclamaciones por pérdida de interés o disfrute.



Términos y condiciones

Para obtener información sobre el producto, visite Chefman.com.

EXCEPTO CUANDO DICHA RESPONSABILIDAD SEA REQUERIDA POR LEY, ESTA GARANTÍA NO CUBRE, Y CHEFMAN® NO SERÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS INCIDENTALES, INDIRECTOS, ESPECIALES O CONSECUENTES, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN, LOS DAÑOS O LA PÉRDIDA DE USO DEL PRODUCTO, O LA PÉRDIDA DE VENTAS O BENEFICIOS O EL RETRASO O EL 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.

ELIMINACIÓN



La Directiva sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) pretende minimizar el impacto de los aparatos eléctricos y electrónicos en el medio ambiente, aumentando su reutilización y reciclaje y reduciendo la cantidad de RAEE que van a parar a los vertederos. El símbolo en este producto o en su embalaje significa que este producto debe desecharse por separado de los residuos domésticos ordinarios al final de su vida útil. Sepa que es su responsabilidad desechar los aparatos electrónicos en los centros de reciclaje para conservar los recursos naturales. Cada país debe tener sus centros de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para obtener información sobre su zona de depósito de reciclaje, póngase en contacto con la autoridad de gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos correspondiente, la oficina municipal o el servicio de recogida de residuos domésticos.





Registro de la garantía

¿Qué necesito para registrar mi producto?

- Información de contacto
- Número de modelo (véase el ejemplo Model a continuación)
- Justificante de compra (confirmación online, recibo, recibo de regalo)
- Código de fecha (véase el ejemplo Date Code a continuación)
- Código de acceso (véase el ejemplo Access Code a continuación)



CHEFMAN

Model/Modele: XXXXX

Conveyor toaster

120v~60hz 1800W

CONFORMS TO UL STD. 1026

CERTIFIED TO CSA STD.C22.2 No.64

CAUTION: DO NOT IMMERSE IN WATER

ATTENTION: NE PAS PLONGER DANS L'EAU

WARNING: TO PREVENT ELECTRIC SHOCK,

UNPLUG BEFORE CLEANING

PRÉAVIS: POUR ÉVITER LES CHOCS ÉLECTRIQUES,

DÉBRANCHEZ L'APPAREIL AVANT DE L'UTILISER

READ INSTRUCTIONS BEFORE USING

LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT DE L'UTILISER

HOUSEHOLD USE ONLY

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Date Code:

0000

Access Code:

Xxxxxxx

Made in China/Fabrique en Chine
AC Only/ AC Seulement



NOTA: La etiqueta representada aquí es un ejemplo.
Consulte la etiqueta de su producto para conocer el
modelo/código de fecha/código de acceso reales.

¿Cómo puedo registrar mi producto?

Solo tiene que rellenar un sencillo formulario de inscripción de Chefman®. Puede acceder fácilmente al formulario de una de las dos maneras que se indican a continuación:

- Visite Chefman.com/register.
- Escanee el código QR de la derecha para acceder al sitio:





CHEFMAN.

TurboFry™ Touch

Freidora de aire
de 7,5 litros



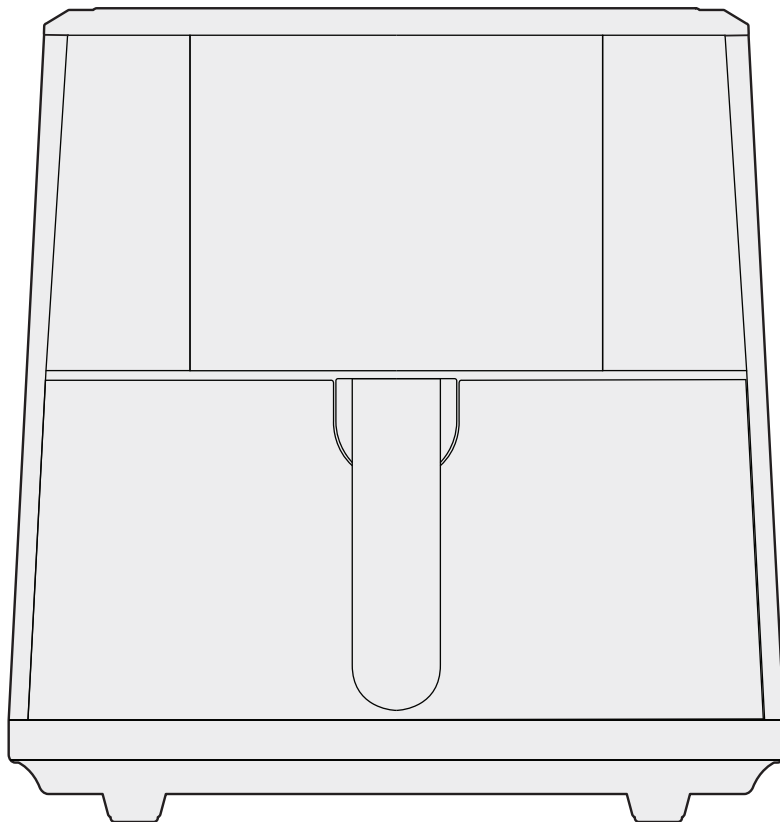
Chefman® es una marca registrada de RJ Brands, LLC.
TurboFry® es una marca comercial de RJ Brands, LLC.





CHEFMAN.

TurboFry™ Touch
Friggitrice ad aria
da 7,5 Litri



Italiano

RJ38-SQSS-8T-EU





Indice

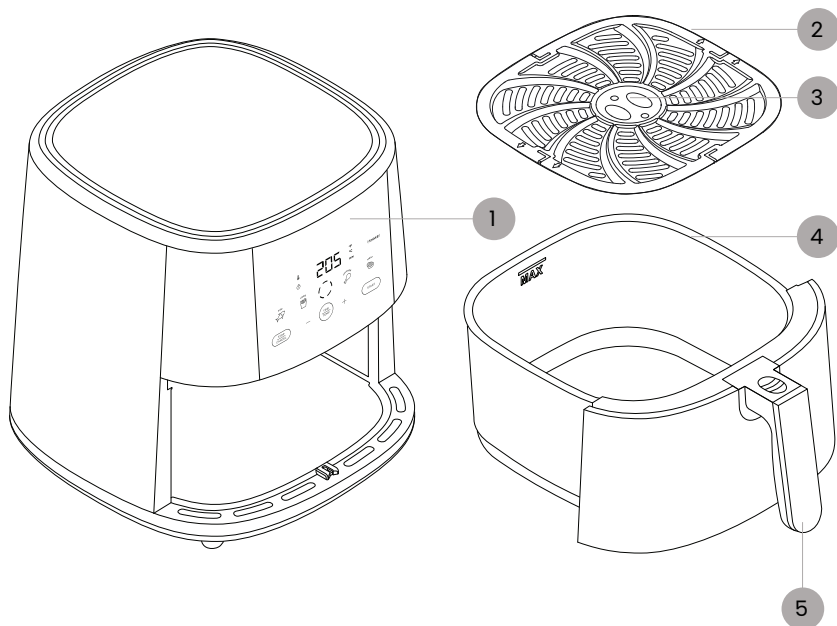
3	Parti della friggitrice ad aria
4	Pannello di controllo
5	Istruzioni di sicurezza e precauzioni importanti
9	Prima del primo utilizzo
10	Tabella di preimpostazioni di cottura
11	Inizio rapido: come cuocere nella friggitrice ad aria
13	Consigli per cuocere con la friggitrice ad aria
15	Problemi?
16	Pulizia
17	Note
18	Termini e condizioni
21	Registrazione della garanzia





Parti della friggitrice ad aria

1. Pannello di controllo
2. Griglia del cestello
3. Presa del pizzico centrale
4. Cestello
5. Manico del cestello



LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'UTILIZZO

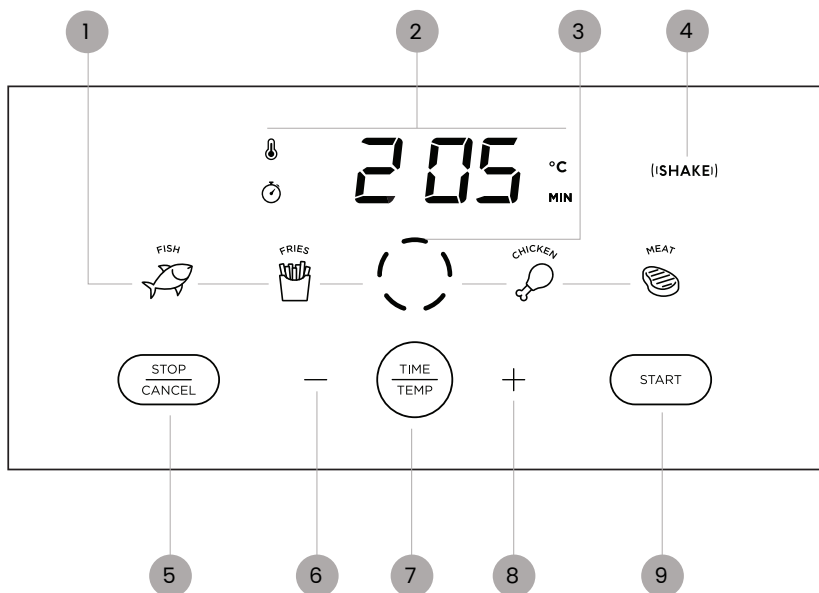
Per la propria sicurezza e per godersi questo prodotto senza problemi, leggere sempre il manuale di istruzioni prima dell'utilizzo.





Pannello di controllo

1. Pulsantes preimpostazioni di cottura (FISH, FRIES, CHICKEN, MEAT)
2. Display a LED di temperatura | tempo
3. Indicatore luminoso di funzionamento circolare
4. Indicatore SHAKE (Mescolamento)
5. Pulsante STOP | CANCEL (Arresto | Cancellazione)
6. Pulsante di segno Meno (-)
7. Pulsante TIME | TEMP (Tempo/Temperatura)
8. Pulsante di segno Più (+)
9. Pulsante START (Avvio)





ISTRUZIONI DI SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

AVVERTENZA: quando si utilizzano degli elettrodomestici, occorre sempre adottare delle precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici molto calde. Utilizzare le maniglie o i pomelli.
3. Per prevenire i rischi di scosse elettriche, non immergere il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi.
4. Quando qualsiasi elettrodomestico viene utilizzato vicino o dai bambini, è necessaria un'attenta supervisione.
5. Scollegare l'elettrodomestico dalla presa di corrente quando non è in uso e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di aggiungere o rimuovere parti.
6. Non azionare un elettrodomestico con un cavo o una spina danneggiati, dopo un suo malfunzionamento o dopo che è stato danneggiato in qualsiasi altro modo. Nel caso ciò avvenga, contattare l'assistenza clienti Chefman perché provveda alla revisione, riparazione o regolazione.
7. L'uso di attacchi accessori non consigliati dal produttore dell'elettrodomestico può causare lesioni personali.
8. Non utilizzare all'aperto.
9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o entri a contatto con superfici molto calde.
10. Non appoggiare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato.
11. Prestare la massima attenzione quando si sposta un elettrodomestico che contiene olio bollente o altri liquidi bollenti.
12. Per scollegare, spegnere tutti i comandi e rimuovere quindi la spina dalla presa di corrente a muro.
13. Non utilizzare l'elettrodomestico per scopi diversi dall'uso previsto.
14. Appoggiare l'unità su una superficie piatta, solida e resistente al calore. Non mettere l'unità vicino o sopra qualsiasi tipo di fonte di calore, come fornelli a gas o elettrici, piani cottura o forni, anche se spenti. Non utilizzare vicino a fiamme libere o materiali infiammabili.
15. L'unità emetterà del calore. Lasciare spazio sufficiente intorno all'unità quando è in uso e non collocarla vicino ad altri oggetti o elettrodomestici.





ISTRUZIONI DI SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

16. Verificare che l'alimentazione domestica corrisponda alla tensione prevista della friggitrice ad aria.
17. Non avvolgere mai il cavo strettamente intorno all'elettrodomestico durante l'uso o quando lo si ripone per evitarne lo sfilacciamento o la rottura.
18. Questo prodotto non è una friggitrice. NON è progettato per essere riempito di olio. Non riempire mai di olio nessuna parte della friggitrice ad aria. Se si sceglie di utilizzare l'olio, ungere gli alimenti con l'olio in una ciotola separata e trasferirli quindi sulle griglie o nel cestello rimovibili.
19. Non lasciare ingredienti non cotti nella friggitrice ad aria per più di un breve periodo prima della cottura; carne, pollame, pesce, frutta e verdura crudi possono rovinarsi.
20. Non spostare la friggitrice ad aria se piena di alimenti.
21. Non spostare l'unità mentre è in uso. Durante l'utilizzo iniziale, si potrebbe notare del fumo e/o un leggero odore. Ciò è normale e dovrebbe scomparire rapidamente. Non dovrebbe ripresentarsi dopo che l'elettrodomestico sarà stato utilizzato diverse altre volte.
22. Non lasciare la friggitrice ad aria incustodita durante l'uso.
23. Alcune aree diventano molto CALDE durante l'uso e il touch screen potrebbe scaldarsi. Non toccare gli elementi riscaldanti. Non avvicinare le mani o altre parti del corpo agli sfiami d'aria mentre la friggitrice ad aria è in uso per evitare scottature. Prestare attenzione quando si maneggiano la griglia della friggitrice ad aria e tutte le parti rimovibili.
24. Utilizzare guanti e/o pinze protettive per rimuovere il cibo caldo dalla friggitrice ad aria.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI SOLO PER USO DOMESTICO

Italiano 6





ISTRUZIONI DI SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

AVVERTENZA: assicurarsi che la spina fornita con il prodotto possa essere inserita agevolmente nella presa elettrica. Non provare in alcun modo a modificare la spina.

ATTENZIONE: per garantire una protezione continua contro il rischio di scosse elettriche, collegare solo a prese adeguatamente messe a terra.

Istruzioni per il cavo corto

Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi derivanti dal rimanere impigliati o inciampare in un cavo più lungo. Sono disponibili prolunghe o cavi di alimentazione scollegabili di lunghezza maggiore che possono essere utilizzati se viene prestata attenzione al loro utilizzo. Se viene utilizzata una prolunga di alimentazione scollegabile più lunga:

1. La potenza elettrica contrassegnata sulla prolunga deve essere almeno pari a quella dell'elettrodomestico.
2. Se l'elettrodomestico è di tipo con messa a terra, il cavo di prolunga deve essere di tipo a 3 conduttori con messa a terra; e
3. Il cavo più lungo deve essere sistemato in modo tale da non sporgere dal piano di lavoro o dal top cucina, da dove può essere tirato dai bambini o fare inciampare



ISTRUZIONI DI SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

Consigli di sicurezza per i cavi di alimentazione

1. Mai tirare o strattonare il cavo o l'elettrodomestico.
2. Per inserire la spina, afferrarla saldamente e guidarla nella presa.
3. Per scollegare l'elettrodomestico, afferrare la spina e scollegarla dalla presa.
4. Non utilizzare mai il prodotto se il cavo di alimentazione mostra segni di abrasione o di eccessiva usura. Contattare l'assistenza clienti Chefman per ulteriori indicazioni e assistenza.
5. Non avvolgere mai il cavo strettamente intorno all'elettrodomestico, per evitare di sottoporlo a una sollecitazione eccessiva nel suo punto di ingresso nell'elettrodomestico, causandone lo sfilacciamento o la rottura.

NON UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE PRESENTA DANNI, SE L'ELETTRODOMESTICO FUNZIONA IN MODO INTERMITTENTE O SE SMETTE DI FUNZIONARE DEL TUTTO.

Non appoggiare il dispositivo su un piano di cottura o qualsiasi altra superficie riscaldabile, anche se spenti. In caso contrario, ci si espone a rischi di incendio.



Italiano 8





Prima del primo utilizzo



Per risultati ottimali, attenersi alla procedura seguente prima di utilizzare la friggitrice ad aria la prima volta.

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, quali sacchetti di plastica e inserti in schiuma. Verificare la presenza di tutte le parti e di tutti gli accessori.
2. Leggere e rimuovere tutti gli adesivi presenti sull'unità ad eccezione dell'etichetta dei valori nominali, che deve rimanere sull'unità.
3. Pulire l'interno e l'esterno con un panno umido. Lavare il cestello e la griglia con acqua saponata calda. Asciugare con cura.





Tabella di preimpostazioni di cottura

Queste preimpostazioni rappresentano tempo e temperatura medi.

Funzione	Tempo predefinito	Temperatura predefinita	INDICATORE luminoso SHAKE (Mescolamento)
Predefinito	15 min	205°C	Si accende a metà del tempo predefinito.
MEAT (Carne)	18 min	190°C	Si accende a metà del tempo di cottura.
CHICKEN (Pollo)	22 min	205°C	Si accende a metà del tempo di cottura.
FISH (Pesce)	10 min	190°C	Si accende a metà del tempo di cottura. Girare i filetti delicati, non scuoterli.
FRIES (Patatine fritte)	18 min	205°C	Si accende a metà del tempo di cottura.

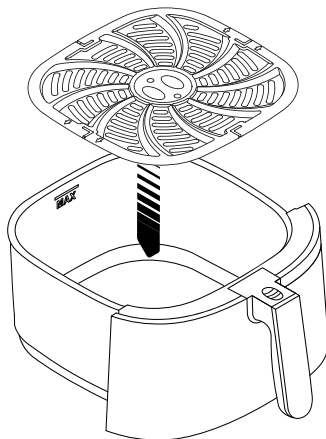
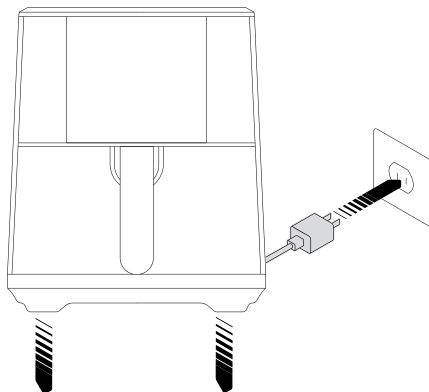




Inizio rapido: come cuocere nella friggitrice ad aria

La ventola ad alta velocità della friggitrice ad aria cuoce i tuoi alimenti preferiti velocemente. La griglia nel cestello consente all'aria di circolare intorno agli alimenti per una cottura e una croccantezza uniformi e consente di far colare il grasso in eccesso verso il basso e lontano dagli alimenti, per un'alimentazione più sana. **ATTENZIONE:** non riempire mai il cestello di olio. A differenza delle friggitrici, le friggitrici ad aria richiedono pochissimo o zero olio per produrre una consistenza croccante. Se si sceglie di utilizzare l'olio, in una ciotola separata versarne un piccolo quantitativo e ungere gli alimenti prima della cottura.

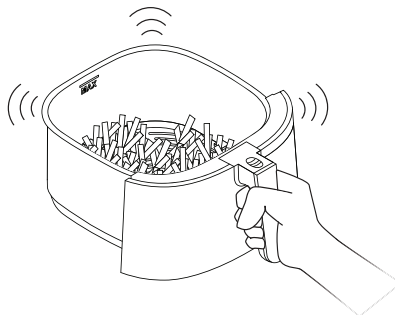
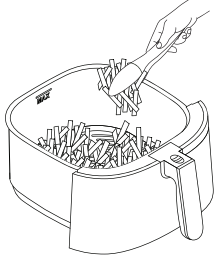
1. Appoggiare la friggitrice ad aria su una superficie solida e piana lasciando almeno 15 centimetri di spazio sopra e dietro per consentire un corretto flusso dell'aria e collegare la spina dell'unità. **ATTENZIONE:** Non appoggiare il dispositivo su un piano di cottura, anche se spenti. In caso contrario, ci si espone a rischi di incendio.
2. Calare la griglia nel cestello con le frecce orientate verso del manico. Premere sulla griglia per assicurarsi che sia ben fissata e in piano. (Per maneggiare più facilmente la griglia del cestello, pizzicare la barra di presa centrale tra pollice e indice.)



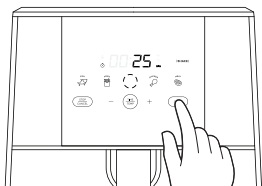


Inizio rapido: come cuocere nella friggitrice ad aria

3. Collocare gli alimenti sulla griglia, non riempire il cestello oltre la linea di riempimento MAX, far scorrere il cestello nella friggitrice ad aria. **ATTENZIONE:** non usare mai bombolette spray sulle parti antiaderenti della friggitrice ad aria perché potrebbe causarne il distacco. È possibile oliare il rivestimento antiaderente servendosi di un nebulizzatore.
5. Durante la cottura, l'indicatore luminoso **SHAKE** (Mescolamento) si accende. L'indicatore luminoso si spegne immediatamente quando il cestello viene rimosso e si disattiva automaticamente dopo circa 60 secondi se il cestello non viene estratto. (Se gli alimenti che si stanno preparando non richiedono di essere mescolati, girati o rigirati, ignorare semplicemente l'avvertenza.)



4. Per impostare la temperatura, premere il pulsante **TIME|TEMP** (Tempo/Temperatura) fino a quando appare la temperatura e premere quindi il segno più (+) o meno (-). Per impostare il tempo, premere il pulsante **TIME|TEMP** fino a quando appare il tempo e premere quindi il segno più (+) o meno (-). In alternativa, premere una delle icone di preimpostazioni di cottura (vedere la tabella a pag. 10) per impostare l'ora e la temperatura con un solo tocco. Premere **START** (Avvio).



6. Al termine del timer, la friggitrice ad aria si spegne automaticamente. Rimuovere il cestello dalla friggitrice ad aria. Controllare che gli alimenti siano cotti e trasferirli quindi con cautela sui piatti o su un vassoio e servire. **NOTA:** al primo utilizzo, l'unità potrebbe emettere un leggero odore; ciò è normale e scomparirà con l'uso.





Consigli per cuocere con la friggitrice ad aria

Preriscaldare la friggitrice ad aria per 5 minuti prima di cuocere. Sebbene non sia necessario, preriscaldare l'unità cuocerà gli alimenti più rapidamente e favorirà la croccantezza. Se l'unità è fredda, aggiungere qualche minuto al tempo di cottura previsto. **ATTENZIONE:** prestare attenzione quando si aggiungono gli alimenti dopo aver riscaldato la friggitrice ad aria poiché l'interno potrebbe essere molto caldo.

Per un esterno croccante, ungere leggermente gli alimenti. Alcuni alimenti, in particolare il pesce, riescono meglio se unti con un poco d'olio in una ciotola separata prima di essere fritti. Tuttavia, gli alimenti ricchi di grassi, come una bistecca ben marezzata o i cibi pronti, di norma non richiedono alcuna aggiunta di olio.

Evitare le pastelle umide. Le pastelle sciolte, come quelle utilizzate per la frittura, non vanno bene nelle friggitrici ad aria poiché scivolano semplicemente via. Adattare tali ricette per rivestire gli alimenti con una copertura più spessa, preferibilmente aggiungendo del pane grattugiato per farlo aderire meglio.

Utilizzare un calore medio-alto o alto per la maggior parte delle cotture. La maggior parte degli alimenti verrà frita ad aria tra 165 °C e 205 °C. Per una cottura più delicata e per riscaldare, utilizzare una temperatura più bassa per evitare una cottura eccessiva.

Non riempire troppo il cestello. Troppi alimenti, soprattutto se particolarmente ammassati, potrebbero non dorarsi o risultare croccanti al punto giusto. La soluzione migliore: friggere gli alimenti in più cotture.

Scuotere il cestello per una cottura uniforme. Scuotere bene il cestello durante il ciclo di cottura è particolarmente indicato per i prodotti più piccoli come le patatine, gli anelli di cipolla e le ali di pollo. Per gli alimenti più grandi o fragili, si consiglia di girarli o rigirarli delicatamente per un risultato uniforme.





Consigli per cuocere con la friggitrice ad aria

Controllare gli alimenti nella fase iniziale della cottura. Controllare gli alimenti nella fase iniziale del tempo di cottura; è sempre possibile reinserire il cestello per continuare la cottura.

Seguire le linee guida di sicurezza alimentare per il punto di cottura. Poiché le temperature della friggitrice ad aria e le dimensioni degli alimenti possono variare, non fare affidamento solo sui tempi indicati nelle ricette durante la preparazione degli alimenti. Controllare il punto di cottura degli alimenti rispetto alle attuali linee guida di sicurezza alimentare prima di servire.





Problemi?

Perché dalla mia unità esce del fumo bianco?

Il fumo bianco può indicare che c'è troppo grasso nella friggitrice. Evitare di cuocere alimenti molto grassi nella friggitrice ad aria e assicurarsi che il cestello, le griglie e l'interno della friggitrice ad aria siano puliti prima di procedere alla cottura.

Perché i miei alimenti sono cotti in modo non uniforme?

Le possibili cause sono due: non si è provveduto a scuotere il cestello e c'è troppo cibo al loro interno. Riempire il cestello della friggitrice ad aria senza esagerare per consentire la circolazione dell'aria e scuotere, girare o rigirare gli alimenti almeno una volta durante la cottura per un risultato più uniforme.

Perché i miei alimenti non sono croccanti?

Anche se è possibile friggere senza aggiungere olio, ungere gli alimenti con una piccolissima quantità di olio (di solito ne basta ½ cucchiaino per ogni cottura per la maggior parte delle ricette) contribuisce a garantire un risultato croccante. Anche preriscaldare la friggitrice ad aria aiuta.

Perché la mia unità visualizza un codice di errore?

La visualizzazione di E1 o E2 nel pannello di controllo della friggitrice ad aria indica la presenza di un contatto del filo allentato o un cortocircuito e l'unità non funzionerà. Se ciò dovesse accadere, contattare l'assistenza clienti Chefman per una sostituzione.



Pulizia

Grazie al rivestimento antiaderente del cestello e delle griglia, pulire la friggitrice ad aria è facile attenendosi alla procedura di seguito indicata.

1. Scollegare l'unità e attendere che si raffreddi completamente prima di pulirla. (Per farla raffreddare in meno tempo, estrarre il cestello caldo dall'unità).
2. Per rimuovere dal cestello la griglia dopo che si è raffreddata, pizzicare la barra di presa centrale sul fondo del cestello e tirare la griglia dritta verso l'alto e fuori dal cestello. **AVVERTENZA:** non sollevare la griglia dal cestello quando è calda per evitare lesioni personali.
3. Lavare il cestello e la griglia con acqua saponata calda, sciacquare e asciugare accuratamente con un panno per risultati ottimali. Cestello e griglia sono anche lavabili in lavastoviglie nel cestello superiore.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'unità con un panno umido come necessario. Non mettere l'unità nella lavastoviglie né immergerla in acqua o qualsiasi altro liquido.
5. Non utilizzare detergenti abrasivi per evitare di danneggiare le rifiniture.



Note

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Termini e condizioni

Garanzia limitata

RJ Brands, LLC d/b/a Chefman® offre una garanzia limitata di 2 anni (la "Garanzia") disponibile per le vendite effettuate esclusivamente mediante distributori o rivenditori autorizzati. Nota: questa Garanzia diventa vincolante a decorrere dalla data dell'acquisto al dettaglio iniziale, non è trasferibile ed è valida solo per l'acquirente originale.

Questa Garanzia è nulla senza una prova d'acquisto all'interno dell'Unione Europea. N.B.: questa Garanzia sostituisce tutte le altre garanzie e costituisce l'intero accordo tra il consumatore e Chefman®. Qualsiasi modifica ai Termini e alle condizioni della presente Garanzia deve avvenire in forma scritta, con firma di un rappresentante di Chefman®. Nessun'altra parte ha il diritto o la facoltà di alterare o modificare i Termini e le condizioni della presente Garanzia.

Potremmo richiedere all'utente di inviarci, per e-mail, foto e/o video del problema che sta riscontrando. Ce ne serviremo per valutare meglio la questione ed eventualmente offrire una soluzione rapida. Foto e/o video potrebbero essere richiesti anche per determinare l'ammissibilità della Garanzia.

Invitiamo l'utente a registrare il suo prodotto. La registrazione può facilitare il processo di Garanzia e tenere l'utente al corrente di eventuali aggiornamenti o richiami che riguardano il suo prodotto. Per eseguire la registrazione, attenersi alle indicazioni contenute nella pagina Registrazione della garanzia di Chefman® nella Guida per l'utente di Chefman®. Conservare la prova d'acquisto anche dopo la registrazione. Nel caso in cui non si disponga di una prova della data d'acquisto, potremo dichiarare la Garanzia nulla oppure, a nostra esclusiva discrezione, applicare la data di produzione come data d'acquisto ai fini della presente Garanzia.





Questa Garanzia copre

- **Difetti del produttore**

I prodotti Chefman® sono garantiti contro difetti di materiale e lavorazione, in normali condizioni di utilizzo domestico, per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto se utilizzati in conformità alle indicazioni elencate nella Guida per l'utente di Chefman®. Se il prodotto non funziona come dovrebbe, contattare l'assistenza clienti all'indirizzo support@chefman.eu per consentirci di fornire assistenza.

Questa Garanzia non copre

- **Uso improprio**

Danni derivanti da un uso negligente o improprio dei prodotti inclusi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, i danni derivanti dall'uso a una tensione non compatibile, indipendentemente dal fatto che il prodotto sia stato utilizzato con un convertitore o un adattatore. Per informazioni sull'uso corretto del prodotto, consultare le Istruzioni di sicurezza nella Guida per l'utente di Chefman®;

- **Scarsa manutenzione**

Una mancanza generale di una corretta manutenzione. Invitiamo gli utenti a prendersi cura dei loro prodotti Chefman® in modo da poter continuare a usufruirne. Per informazioni sulla corretta manutenzione, consultare le indicazioni di Pulizia nella questa Guida per l'utente di Chefman®;

- **Uso commerciale**

Danni derivanti dall'uso commerciale;

- **Normale usura**

Danni o deterioramento prevedibili dovuti al normale utilizzo nel corso del tempo;

- **Prodotti alterati**

Danni derivanti da alterazioni o modifiche da parte di qualsiasi entità diversa da Chefman®, ad esempio la rimozione dell'etichetta con i valori nominali applicata al prodotto;

- **Eventi catastrofici**

Danni causati da incendi, inondazioni o disastri naturali; o

- **Perdita di interesse**

Rivendicazioni di perdita di interesse o di godimento.





Termini e condizioni

Per informazioni sul prodotto, visitare Chefman.com.

AD ECCEZIONE DEI CASI IN CUI TALE RESPONSABILITÀ SIA RICHIESTA DALLA LEGGE, LA PRESENTE GARANZIA NON COPRE E CHEFMAN® NON È RESPONSABILE DI DANNI INCIDENTALI, INDIRETTI, SPECIALI O CONSEGUENZIALI, COMPRESI, A TITOLO ESEMPLIFICATIVO MA NON LIMITATIVO, DANNI O PERDITA D'USO DEL PRODOTTO, MANCATE VENDITE O LUCRO CESSANTE, RITARDO O MANCATA ESECUZIONE DI QUESTO OBBLIGO DI GARANZIA. I RIMEDI QUI PREVISTI SONO I SOLI RIMEDI PREVISTI DA QUESTA GARANZIA, INDIPENDENTEMENTE DAL FATTO CHE DERIVINO DA RESPONSABILITÀ CONTRATTUALE, COLPA O ALTRO.

SMALTIMENTO



La Direttiva sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) punta a ridurre al minimo l'impatto dei prodotti elettrici ed elettronici sull'ambiente, aumentando il riutilizzo ed il riciclaggio e riducendo il volume di rifiuti di questo tipo diretto alle discariche. Il simbolo su questo prodotto, o sulla sua confezione, indica che questo prodotto, a fine vita, deve essere smaltito separatamente dai normali rifiuti di tipo domestico. L'utente deve essere consapevole che è sua responsabilità smaltire le apparecchiature elettroniche presso centri di riciclaggio al fine di contribuire a preservare le risorse naturali. Ogni Paese dovrebbe avere i propri centri di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Per informazioni su tali centri di conferimento dei rifiuti, rivolgersi all'ente di zona preposto allo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche, all'ufficio comunale o all'ente addetto allo smaltimento dei rifiuti di tipo domestico.





Registrazione della garanzia

Di cosa ho bisogno per registrare il mio prodotto?

- Informazioni di contatto
- Numero di modello (vedere l'esempio riportato Model di seguito)
- Prova di acquisto (conferma online, ricevuta o scontrino di cortesia)
- Codice di data (vedere l'esempio riportato Date Code di seguito)
- Codice di accesso (vedere l'esempio riportato Access Code di seguito)

CHEFMAN



Model/Modele: XXXXX

Conveyor toaster

120v~60hz 1800W

CONFORMS TO UL STD. 1026

CERTIFIED TO CSA STD.C22.2 No.64

CAUTION: DO NOT IMMERSE IN WATER

ATTENTION: NE PAS PLONGER DANS L'EAU

WARNING: TO PREVENT ELECTRIC SHOCK,

UNPLUG BEFORE CLEANING

PRÉAVIS: POUR ÉVITER LES CHOCS ÉLECTRIQUES,

DÉBRANCHEZ L'APPAREIL AVANT DE L'UTILISER

READ INSTRUCTIONS BEFORE USING

LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT DE L'UTILISER

HOUSEHOLD USE ONLY

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Date Code:

0000

Access Code:

XXXXXXXX

Made in China/Fabrique en Chine
AC Only/ AC Seulement

NOTA: l'etichetta qui presentata è un esempio.

Leggere l'etichetta del prodotto per il modello/il codice di data/il codice di accesso effettivi.

Come registro il mio prodotto?

È sufficiente compilare un semplice modulo di registrazione Chefman®.
È possibile accedere facilmente al modulo in uno dei due modi di seguito elencati:

- Visitare Chefman.com/register.
- Eseguire la scansione del codice QR sulla destra per accedere al sito.





CHEFMAN.

TurboFry™ Touch
Friggitrice ad aria
da 7,5 Litri

RJ388TEUG041825

Chefman® è un marchio registrato di RJ Brands, LLC.
TurboFry™ è un marchio di RJ Brands, LLC.

