

CHEFMAN®

Multifunctional AIR FRYER+

USER GUIDE

- Safety instructions
- Features
- Operating instructions
- Air fryer cooking tips
- Troubleshooting FAQs
- Cleaning and maintenance
- Notes
- Terms and conditions
- Warranty registration

RJ38-10-RDO-V2-EU





READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE
For your safety and continued enjoyment of this product, always
read the instruction manual before using.



CONTENTS

- 4** Safety instructions
- 8** Features
- 11** Operating instructions
- 16** Air fryer cooking tips
- 17** Troubleshooting FAQs
- 18** Cleaning and maintenance
- 19** Notes
- 20** Terms and conditions
- 22** Warranty registration



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 dials.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cable or plug in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cable or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. If this should occur, contact Chefman® Customer Support for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by Chefman® may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cable hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric hob, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.



SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

13. Always attach plug to appliance first, then plug cable into the wall socket. To disconnect, turn any control to off, then remove plug from wall socket.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use. Do not cover the air fryer and ensure air vents, located on the back of the fryer, are not covered.
16. This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property. Keep hands clear of the immediate area surrounding the air fryer during operation and use grips and handles on the appliance when operating. Do not put hands or other body parts inside the air fryer housing while in use or hot.
17. Use caution when opening the air fryer. The inside of the unit and its contents are very hot. Use tongs or protective gloves to remove food from trays.
18. Do not move the air fryer while it is in use and/or full of food.

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.

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. The longer cable should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.



SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

POWER CABLE SAFETY TIPS

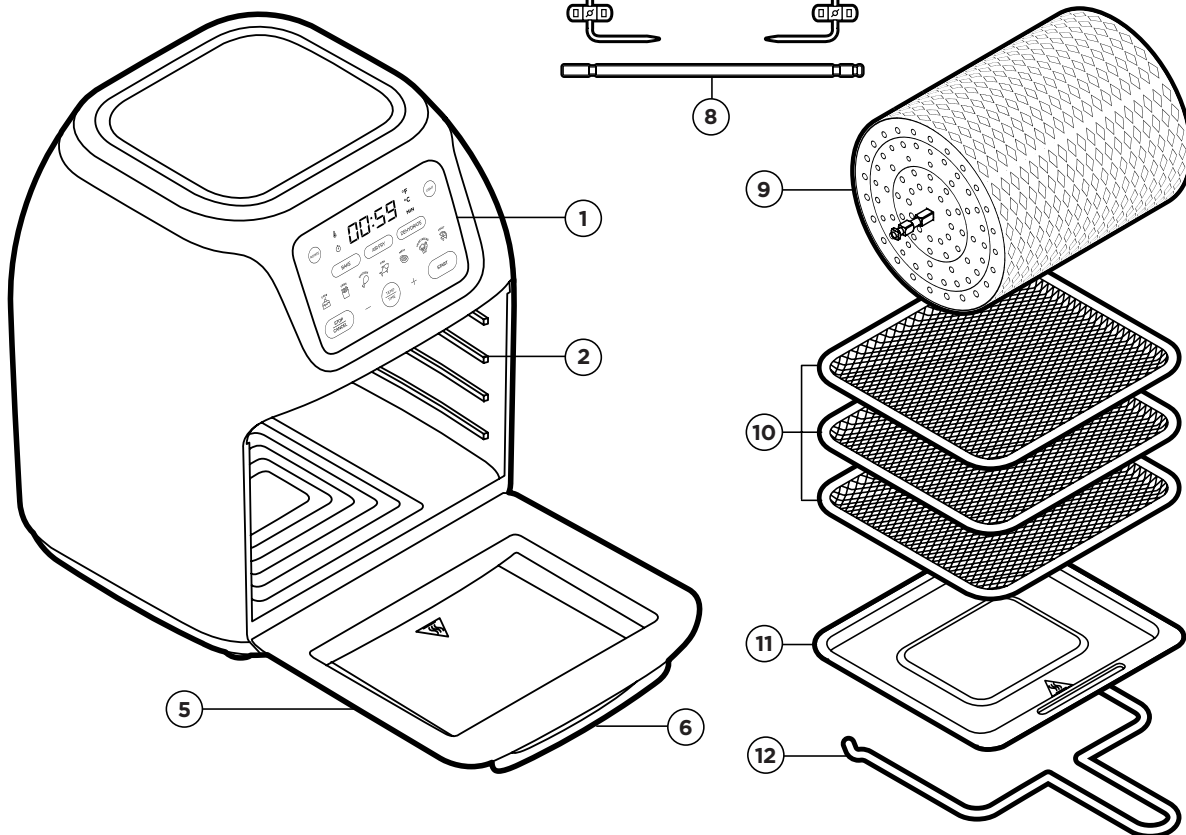
1. Never pull or yank on the cable or the appliance.
2. To insert the plug, grasp it firmly and guide it into the socket.
3. To disconnect appliance, grasp the plug and remove it from the socket.
4. Never use the product if the power cord shows signs of abrasion or excessive wear. Contact Chefman® Customer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

**DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE POWER CABLE SHOWS ANY DAMAGE
OR IF 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.**

FEATURES



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Capacitive touch control panel | 7. Spit forks and screws (2 of each) |
| 2. Rack holders | 8. Rotisserie spit |
| 3. Rotisserie gear (in oven; not shown) | 9. Rotating basket |
| 4. Rotisserie holder (in oven; not shown) | 10. Wire cooking racks (3) |
| 5. Door with viewing window | 11. Removable drip tray/baking pan |
| 6. Cool-touch handle | 12. Fetch tool |

FEATURES



CONTROL PANEL

ROTATE - Turns spit and basket

Temperature/Cook time display - Automatically alternates between the two

LIGHT - Turns on interior light

Cooking functions - BAKE, AIR FRY, DEHYDRATE

Cooking presets - Sets suggested time and temperature for favourite foods

STOP/CANCEL - Stops cooking

Minus sign - Subtracts from time and temperature

TEMP/TIME - Toggles between Temp and Cook Time function to enable setting

Plus sign - Adds to time and temperature

START - Initiates cooking

FEATURES

PRESET SETTINGS

NOTE: These are guidelines only; always check foods for doneness according to proper food safety guidelines.

AIR FRY		
Preset	Default Time	Default Temp
Manual	15 min.	200 °C
Fries	20 min.	200 °C
Chicken	30 min.	190 °C
Fish	10 min.	175 °C
Meat	25 min.	190 °C
Vegetables	15 min.	175 °C

BAKE		
Preset	Default Time	Default Temp
Manual	30 min.	175 °C
Cake	35 min.	175 °C
Chicken	45 min.	190 °C
Fish	15 min.	175 °C
Vegetables	25 min.	175 °C

FEATURES

DEHYDRATE*		
Preset	Default Time	Default Temp
Manual	10 hours	75°C
Chicken	6 hours	75°C
Fish	8 hours	75°C
Meat	6 hours	75°C
Vegetables	10 hours	50°C
Fruit	5 hours	55°C

* When dehydrating, follow a trusted recipe and follow food safety guidelines.

NOTE: To change Fahrenheit to Celsius and vice versa: Press and hold the TEMP button until your desired unit illuminates on the top right part of the control panel. Minutes change in 1-minute increments and temperature 5-degree increments. To speed through Time or Temp when setting, press and hold minus or plus sign.

OPERATING INSTRUCTIONS

BEFORE FIRST USE

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

1. Remove all packaging materials, such as plastic bags and foam inserts.
2. Read and remove all stickers on unit except for rating label on bottom, which should remain on unit
3. Check to ensure that all parts and accessories are accounted for.
4. Wipe down the interior and exterior with a damp cloth. (Do not use abrasive cleansers or you could damage finishes.) **CAUTION:** Do not put the unit in the dishwasher or submerge in water or any other liquid.



OPERATING INSTRUCTIONS

5. Wash the accessories with warm, soapy water and dry thoroughly. Racks and rotisserie basket may be washed with a bristled brush, but do not use abrasive cleaning agents or scouring pads. All accessories are top-rack dishwasher safe.
6. Read all instructions before using. **NOTE:** On first use, unit may emit a slight odour, which is normal and will dissipate with use.

HOW TO COOK IN THE AIR FRYER

The air fryer requires no preheating and cooks faster than a traditional oven, which means you can enjoy your favourite hot foods in mere minutes. The touch-screen control panel is intuitive, and customised accessories help guarantee delicious results.

How to Use the Air Fryer

1. Place the air fryer on a flat surface away from all heat or water sources with at least 15 cm of clearance on top and in back for proper air flow, then plug the unit in.
2. If not using the drip tray for baking, position it on the floor of the unit for easy cleaning.
3. Place seasoned food on rack(s), baking pan, rotisserie basket or spit.
4. Position rack(s), pan, basket or spit in oven, and close door.
5. Select cooking function (BAKE, AIR FRY, or DEHYDRATE) by pressing function button. The cooking function will turn blue and food icons will appear below the on the control panel.
NOTE: When the unit is first turned on, it defaults to AIR FRY function.

If using cooking presets, choose the icon that best matches the food you want to cook and press that button; the button will turn blue and the programmed temperature and time will alternate in the control panel. (If desired, you can adjust the preset time and temperature by pressing the TEMP/TIME button, then adjusting the time or temp using the Minus and Plus buttons.) **NOTE:** The time and temperature settings are recommendations; check foods for doneness according to proper food guidelines before consuming.
If not using presets, adjust the time and temperature as desired.



OPERATING INSTRUCTIONS

NOTE: Temperature for BAKE and AIR FRY ranges from 95°C to 200°C. Time ranges from 1 minute to 2 hours for BAKE and from 1 minute to 1 hour for AIR FRY. For DEHYDRATE, the time range is 30 minutes to 24 hours, and the temperature range is 35°C to 90°C.

6. Press the START button. The button will turn red, the fan will turn on, and cooking will begin. **NOTE:** During cooking you can check on foods by pressing the LIGHT button on the control panel and viewing through the door window. You can also open the oven door to check; the interior light will come on and the air fryer will pause all functions. Unit will save time and temp settings so that when door is closed again, cooking will resume from saved point. You can also press STOP/CANCEL at any time to stop cooking.
7. If cooking with the basket or spit, press the ROTATE button. **NOTE:** Rotating will not occur automatically when using these accessories. The ROTATE button will turn blue when initiated and may be turned off or on at any time during cooking with the AIR FRY or BAKE functions.
8. Cook until timer ends. At that point, the unit will beep and automatically turn off. Check food for doneness according to proper food safety guidelines and cook for more time if necessary.
9. Carefully remove food. Use potholders or oven mitts when removing hot pans, racks or trays. If using the spit or rotisserie basket, use the fetch tool in one hand and a potholder or oven mitt in the other to remove the hot spit or basket.
10. Transfer hot pans, racks or trays to a heat-resistant surface.
11. Use tongs to handle hot foods, then serve and enjoy!

CAUTION: This unit cooks with hot air only; never heat a cooking vessel filled with oil or any other liquid with this unit as a fire hazard or personal injury could result.



OPERATING INSTRUCTIONS

How to Use the Rotisserie Basket (Max: 1.8 kg)

Cooking foods in the basket using the ROTATE function ensures foods cook up evenly. Though you can use it for baking, the basket works especially well when air frying small pieces of foods, such as french fries, chicken wings, and Brussels sprouts. It is not recommended for dehydrating, and the ROTATE function is not available with the DEHYDRATE function.

1. Ensure the drip tray is in the bottom of the unit.
2. Open the door of the basket and place seasoned food in it. (For best results, leave room inside the basket; for french fries, use 900 g maximum.)
3. Shut the basket door and be sure it's securely closed.
4. Hold the closed basket in your hands so that the squared shaft is on the left.
5. Guide the basket into the rotisserie rack position by placing the left shaft into rotisserie gear located on the left interior wall. Once in place, lift and lay the right shaft on the rotisserie holder located on the right interior wall.
6. Close the door and proceed with cooking following the directions on p. 12 beginning with Step 5 and choosing the AIR FRY or BAKE function. **CAUTION:** Cooking basket will get hot during cooking. Use fetch tool and oven mitts and handle with care to avoid injury. Be sure to place hot basket on a heat-resistant surface to avoid damage.

How to Use the Rotisserie Spit (Max: 1.8 kg)

The spit is perfect for roasting a whole chicken to even, crisp perfection and for slowly cooking whole boneless pieces of meat, such as beef or pork tenderloins. You can also experiment with roasting a small cauliflower head or a peeled pineapple.

1. Ensure drip tray is in bottom of unit.
2. **If using the spit to cook a whole chicken**, be sure giblets are removed. Season chicken as desired and truss tightly. (For best results, be sure the chicken will fit in the oven with



OPERATING INSTRUCTIONS

room to rotate; a 1.3 to 1.6 kg chicken works well.) Run the spit through the bird lengthwise, starting at the cavity in the back. Carefully slide spit forks onto shaft on both ends, sinking them deep into the breast meat at one end and the thigh meat at the other end. Lock forks in place with screws leaving at least 2.5 cm of free space on both ends of the rod. The chicken should be secure and should not be able to slide around on spit.

If using the spit to cook a piece of meat, carefully force the spit lengthwise through the center of the meat. Carefully slide spit forks onto shaft on both ends, inserting prongs deeply into meat. Lock forks in place with screws leaving at least 2.5 cm of free space on both ends of the rod. The meat should be secure and should not be able to slide around on spit. **CAUTION:** Spit forks are sharp; handle with care.

3. Hold the spit, with the meat or chicken secured on it, so that squared shaft is on the left.
4. Guide the spit into the rotisserie position by placing the left shaft into rotisserie gear located on the left interior wall. Once in place, lift and lay the right shaft on the rotisserie holder located on the right interior wall. Be sure meat or chicken can rotate freely in air fryer. Close door and proceed with cooking following the directions on p. 12 beginning with Step 5 and choosing the BAKE or AIR FRY function. **CAUTION:** Spit gets hot during cooking. Use fetch tool and oven mitts and handle with care to avoid injury.

How to Use the Fetch Tool

The fetch tool is handy for removing the hot spit or basket from the air fryer.

1. Hold the fetch tool by its handle with one hand. Have a potholder or oven mitt in or on other hand.
2. Guide the fetch tool into the unit, positioning prongs below the shafts of the rotisserie spit or basket.
3. Use the tool to lift the right side of the rotisserie spit. Once it is free, lift the left side.
4. Carefully guide the hot rotisserie spit or basket and food from the air fryer.
5. Transfer it to a heat-resistant surface. **CAUTION:** Spit and basket get hot during cooking; use care when removing to avoid injury.



AIR FRYER COOKING TIPS

- Most prepared foods do not need to be tossed in oil before air frying. Most already contain oil and other ingredients that enhance browning and crispiness. (Frozen appetizers and hors d'oeuvres air fry very well.)
- Toss foods you are preparing from scratch, such as chips, with a little oil, in a separate bowl, to improve browning and crispiness.
- When making chips using fresh potatoes, ensure they are completely dry before cooking in the air fryer. Even the smallest droplets of moisture will prevent them from getting crispy.
- When air frying battered food, stick to thick, pasty batters. Thin batters, such as the batters used to make tempura, will run and not set fast enough like they do in a deep fryer.
- If using multiple wire racks, carefully switch rack positions halfway through the cooking cycle to ensure the most even results. For dehydrating, switch rack positions from top to bottom periodically during dehydrating time.
- The air fryer is great for reheating food. To reheat your food, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
- Follow food safety guidelines for doneness. Because food sizes can vary, do not rely on recipe timing only when cooking food. Check foods for doneness against current safety guidelines before serving.



TROUBLESHOOTING FAQs

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 unit and accessories are clean before cooking.

CAUTION: Black smoke indicates a more serious problem. In the rare case that you see black smoke coming from the unit, immediately unplug fryer, contact customer service, and do not use the fryer until issue is resolved.

Why has my food cooked unevenly?

Two culprits are likely: overcrowding and not switching rack position. Fill basket loosely with food and switch rack positions at least once during cooking for more even results. You may also want to carefully flip foods on racks during cooking for best 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.

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 problem with the unit, such as a short circuit, and it will not function. Should this occur, please contact Chefman® Customer Support for a replacement.



CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug unit and allow to cool completely before cleaning.
2. Gently wipe down exterior and interior with a damp cloth or kitchen roll. Never immerse the air fryer or its plug in water or any other liquid. The housing of the air fryer is NOT dishwasher safe.
3. Wash accessories with a sponge and warm, soapy water. Racks and basket may be washed with a bristled brush. Do not use abrasive cleaning agents or scouring pads. Accessories are also top rack dishwasher safe.
4. Dry unit and accessories thoroughly and store in a cool, dry place.





TERMS AND 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 non-transferable 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 AND CONDITIONS

Limited Warranty

WHAT THE WARRANTY COVERS

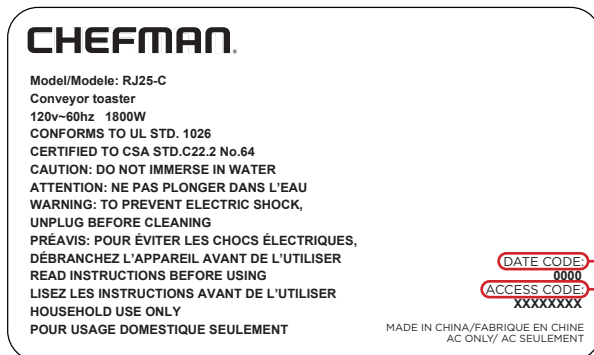
- **Manufacturer Defects** – Chefman® products are warranted against defects in material and workmanship, under normal household use, for a period of 2 years from the date of purchase when used in accordance with the directions listed in the Chefman® User Guide. If your product does not work as it should, 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 Cleaning and Maintenance directions in the 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;
- **Loss of interest** – Claims of loss of interest or enjoyment.

CHEFMAN® WARRANTY REGISTRATION

What do I need to register my product?



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

NOTE: Label depicted here is an example.

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:

1. Visit Chefman.com/register.
2. Scan the QR code to access site:





CHEFMAN® WARRANTY REGISTRATION

For product information, visit 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.

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



CHEFMAN

Multifunktions

HEISSLUFTFRITTEUSE+

BENUTZERHANDBUCH

- Sicherheitshinweise
- Teile und Funktionen
- Bedienungshinweise
- Tipps zur Zubereitung von Speisen in der Heißluftfritteuse
- Häufige Fragen und Fehlerbehebung
- Reinigung und Pflege
- Allgemeine Geschäftsbedingungen
- Garantieanmeldung

RJ38-10-RDO-V2-EU





LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH DIE GESAMTE ANLEITUNG
Damit Sie dieses Produkt gefahrlos benutzen können und lange Freude daran haben, sollten Sie diese Bedienungsanleitung vor der Benutzung lesen.



INHALT

- 4** Sicherheitshinweise
- 8** Teile und Funktionen
- 12** Bedienungshinweise
- 17** Tipps zur Zubereitung von Speisen in der
Heißluftfritteuse
- 18** Häufige Fragen und Fehlerbehebung
- 19** Reinigung und Pflege
- 20** Allgemeine Geschäftsbedingungen
- 22** Garantieanmeldung



SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

WARNUNG: Bei der Benutzung von Elektrogeräten sollten Sie stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen treffen, darunter:

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung.
2. Berühren Sie keine heißen Flächen. Benutzen Sie die vorhandenen Griffe oder Knöpfe.
3. Tauchen Sie das Kabel oder den Stecker zum Schutz vor Stromschlägen niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
4. Bei Benutzung eines Geräts durch Kinder oder in der Nähe von Kindern müssen diese unbedingt beaufsichtigt werden.
5. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder im Umgang mit dem Gerät angeleitet wurden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Trennen Sie das Gerät vom Strom, wenn es nicht verwendet wird oder gereinigt werden soll. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile hinzufügen oder entfernen.
7. 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.
8. Die Benutzung von Zubehöerteilen, die nicht von Chefman® empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
10. Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht über die Kante von Tischen oder Arbeitsflächen hängt oder heiße Flächen berührt.
11. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von Gas- oder Elektrokochfeldern oder in einen geheizten bzw. laufenden Ofen.



SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

12. Beim Transport eines Geräts, das heißes Öl oder sonstige heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
13. Verbinden Sie das Stromkabel immer zuerst mit dem Gerät, bevor Sie es an die Steckdose anschließen. Wenn Sie das Gerät von der Stromquelle trennen möchten, schalten Sie zunächst alle Steuerelemente aus und ziehen Sie anschließend den Stecker aus der Steckdose.
14. Das Gerät darf ausschließlich für den bestimmungsgemäßen Gebrauch verwendet werden.
15. Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts auf eine ausreichende Belüftung von oben und von allen Seiten, sodass die Luft zirkulieren kann. Das Gerät darf während des Betriebs nicht mit Vorhängen, Wandverkleidungen, Kleidung, Geschirr- oder Spültüchern oder anderen brennbaren Materialien in Berührung kommen. Decken Sie die Heißluftfritteuse nicht ab und halten Sie die Luftauslässe an der Rückseite des Geräts frei.
16. Bei der Verwendung dieses Geräts entsteht Hitze. Treffen Sie geeignete Vorsichtsmaßnahmen, um die Gefahr von Verbrennungen, Feuer oder anderen Schäden an Personen oder Eigentum zu vermeiden. Platzieren Sie Ihre Hände nicht in unmittelbarer Nähe der Heißluftfritteuse, wenn sie in Betrieb ist, und benutzen Sie die Griffe am Gerät. Platzieren Sie Ihre Hände oder sonstige Körperteile nicht im Gehäuse der Heißluftfritteuse, wenn sie in Betrieb oder heiß ist.
17. Öffnen Sie die Heißluftfritteuse immer mit Vorsicht. Der Innenraum des Geräts und der Inhalt sind sehr heiß. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen Zangen oder Schutzhandschuhe.
18. Bewegen Sie die Heißluftfritteuse nicht, wenn sie gerade in Verwendung bzw. mit Lebensmitteln gefüllt ist.

**BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF
NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH**



SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

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.

HINWEISE ZUM KURZEN KABEL

Das Gerät wird mit einem kurzen Stromkabel geliefert, um das Unfallrisiko zu reduzieren. Verlängerungs- oder Verteilerkabel sind erhältlich und können bei Bedarf mit der gebotenen Vorsicht verwendet werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels bitte beachten:

1. Die angegebene elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss mindestens der elektrischen Leistung des Geräts entsprechen.
2. Das längere Kabel darf keinesfalls von einer Arbeitsplatte oder Tischplatte herunterhängen, sodass Kinder daran ziehen oder jemand darüber stolpern könnte.



SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

SICHERHEITSHINWEISE STROMKABEL

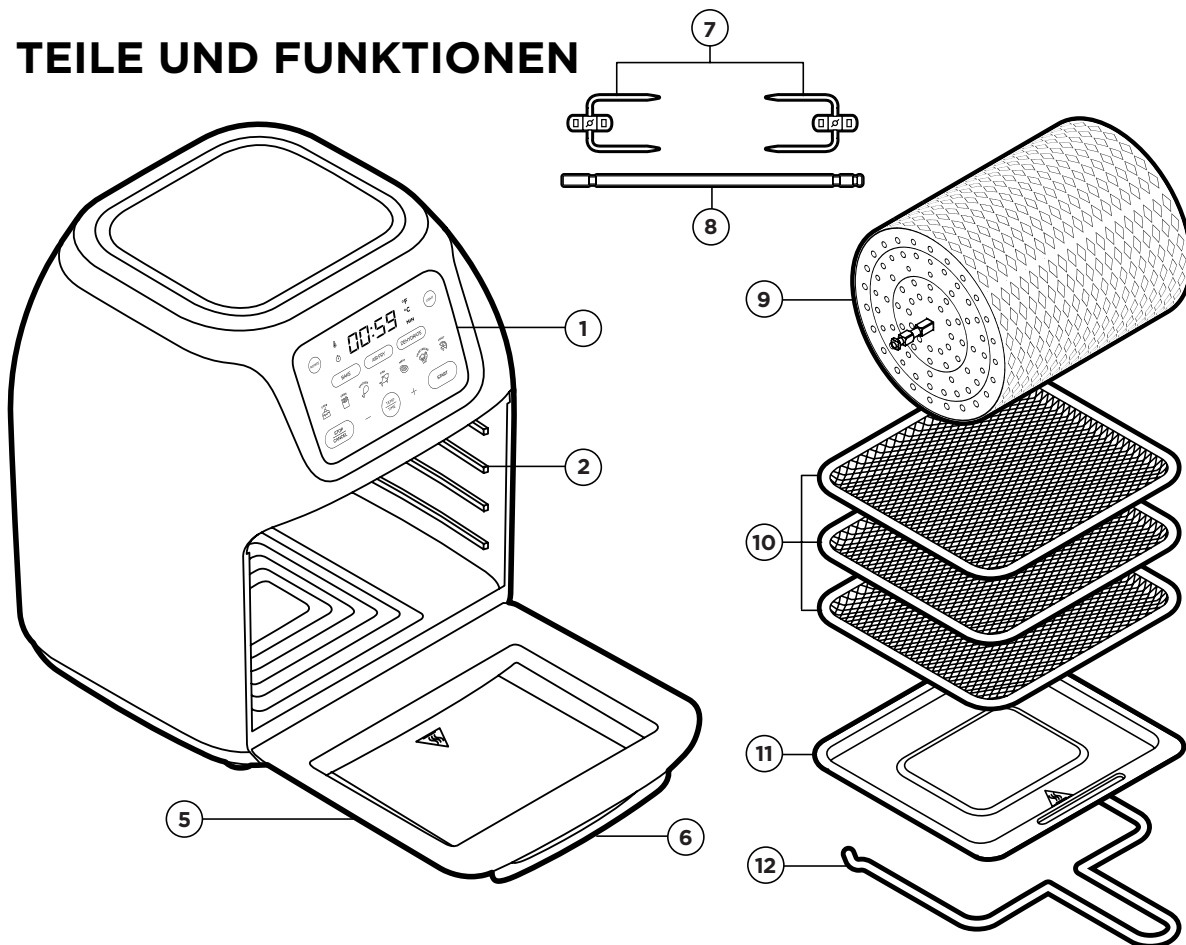
1. Ziehen Sie niemals am Stromkabel oder am Gerät und zerren Sie nie ruckartig daran.
2. Greifen Sie zum Einstecken den Stecker fest und führen Sie ihn gerade in die Steckdose.
3. Greifen Sie zum Trennen des Geräts vom Strom den Stecker fest und ziehen Sie ihn gerade aus der Steckdose.
4. Verwenden Sie 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 Stromkabel niemals eng um das Gerät. Dadurch kann das Kabel übermäßig an jener Stelle belastet werden, an der es in das Gehäuse führt, und dadurch verbogen oder sogar zerstört werden.

NEHMEN SIE DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB, WENN AM STROMKABEL BESCHÄDIGUNGEN SICHTBAR SIND, DAS GERÄT TEMPORÄRE BETRIEBSSTÖRUNGEN AUFWEIST ODER ÜBERHAUPT 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.

TEILE UND FUNKTIONEN



1. Kapazitives Touch-Bedienfeld
2. Rost-Einschübe
3. Drehantrieb (im Ofen, ohne Abbildung)
4. Drehspieß-Halterung (im Ofen, ohne Abbildung)
5. Tür mit Sichtfenster
6. Cool-Touch-Türgriff

7. Spießgabeln und -schrauben (jeweils 2)
8. Drehspieß
9. Drehkorb
10. Roste (3)
11. Abtropfschale/Backblech (herausnehmbar)
12. Entnahmevorrichtung

TEILE UND FUNKTIONEN



BEDIENFELD

ROTATE (Drehen) – startet die Drehfunktion für Spieß und Korb

Temperatur-/Zeitanzeige – wechselt automatisch zwischen beiden Funktionen

LIGHT (Licht) – schaltet die Innenbeleuchtung ein

Zubereitungsarten – BAKE (Backen), AIR FRY (Heißluftfrittieren), DEHYDRATE (Dörren)

Voreinstellungen – stellt die passende Zeit und Temperatur für die Zubereitung bestimmter Speisen ein

STOP/CANCEL (Stopp/Löschen) – beendet den Zubereitungsprozess

Minus-Taste – reduziert den Wert der Zeit- und Temperatureinstellung

TEMP/TIME (Temp./Zeit) – wechselt zwischen der Temperatur- und Zeiteinstellung

Plus-Taste – erhöht den Wert der Zeit- und Temperatureinstellung

START – startet den Zubereitungsprozess

TEILE UND FUNKTIONEN

VOREINSTELLUNGEN

HINWEIS: Bei den folgenden Angaben handelt es sich nur um Richtwerte; prüfen Sie stets den Garzustand der Speisen anhand allgemeiner Richtlinien zur Lebensmittelsicherheit.

AIR FRY (HEISSLUFTFRITTIEREN)		
Programm	Voreingestellte Zeit	Voreingestellte Temperatur
Manuell	15 Min.	200 °C
Fries (Pommes frites)	20 Min.	200 °C
Chicken (Hähnchen)	30 Min.	190 °C
Fish (Fisch)	10 Min.	175 °C
Meat (Fleisch)	25 Min.	190 °C
Vegetables (Gemüse)	15 Min.	175 °C

BAKE (BACKEN)		
Programm	Voreingestellte Zeit	Voreingestellte Temperatur
Manuell	30 Min.	175 °C
Cake (Kuchen)	35 Min.	175 °C
Chicken (Hähnchen)	45 Min.	190 °C
Fish (Fisch)	15 Min.	175 °C
Vegetables (Gemüse)	25 Min.	175 °C

TEILE UND FUNKTIONEN

DEHYDRATE (DÖRREN*)		
Programm	Voreingestellte Zeit	Voreingestellte Temperatur
Manuell	10 Stunden	75 °C
Chicken (Hähnchen)	6 Stunden	75 °C
Fish (Fisch)	8 Stunden	75 °C
Meat (Fleisch)	6 Stunden	75 °C
Vegetables (Gemüse)	10 Stunden	50 °C
Fruit (Obst)	5 Stunden	55 °C

* Halten Sie sich beim Dörren stets an ein bewährtes Rezept und beachten Sie allgemeine Richtlinien zur Lebensmittelsicherheit.

HINWEIS: Zum Ändern der Temperatureinheit von Celsius zu Fahrenheit und umgekehrt gehen Sie folgendermaßen vor: Halten Sie die TEMP-Taste gedrückt, bis die gewünschte Einheit oben rechts auf dem Bedienfeld aufleuchtet. Die Zeit lässt sich in 1-Minuten-Schritten und die Temperatur in 5-Grad-Schritten einstellen. Für eine schnellere Zeit- oder Temperatureinstellung halten Sie die Minus- oder Plus-Taste gedrückt, bis der gewünschte Wert erreicht ist.



BEDIENUNGSHINWEISE

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Befolgen Sie diese Schritte vor der ersten Verwendung Ihrer Heißluftfritteuse+, um eine optimale Funktionsweise zu gewährleisten.

1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, etwa Plastiktüten und Schaumstoffeinlagen.
2. Lesen Sie die Aufkleber am Gerät und entfernen Sie alle bis auf das Typenschild, das auf jeden Fall auf dem Gerät verbleiben muss.
3. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Zubehörteile vorhanden sind.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. (Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.)
ACHTUNG: Stellen Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine und tauchen Sie es nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
5. Reinigen Sie die Zubehörteile mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie sorgfältig ab. Roste und Drehkorb können mit einer weichen Bürste gereinigt werden, verwenden Sie aber keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme. Alle Zubehörteile können im Oberkorb der Spülmaschine gewaschen werden.
6. Lesen Sie vor dem Gebrauch die gesamte Anleitung. **HINWEIS:** Bei der ersten Benutzung kann vom Gerät leichter Geruch ausgehen. Das ist normal, der Geruch sollte relativ schnell verfliegen.

SO BEREITEN SIE SPEISEN IN DER HEISSLUFTFRITTEUSE

Die Heißluftfritteuse muss nicht vorgeheizt werden und benötigt kürzere Garzeiten als ein herkömmlicher Ofen, sodass Sie heiße Speisen innerhalb weniger Minuten genussfertig zubereiten können. Ein intuitives Bedienfeld mit Touch-Steuerung und passendes Zubehör garantieren köstliche kulinarische Ergebnisse.

Hinweise zur Verwendung der Heißluftfritteuse

1. Platzieren Sie die Heißluftfritteuse an einem Standort mit ebener Oberfläche abseits von Wärme- und Feuchtigkeitsquellen und lassen Sie an Ober- und Rückseite des Geräts mindestens 15 cm Platz, damit die Luft zirkulieren kann. Schließen Sie das Gerät dann an die Steckdose an.
2. Setzen Sie die Abtropfschale zur einfachen Reinigung unten in das Gerät ein, wenn sie nicht als Backblech verwendet wird.
3. Würzen Sie die Lebensmittel und geben Sie sie auf den oder die Rost(e), das Backblech, in den Drehkorb, oder schieben Sie sie auf den Drehspieß.



BEDIENUNGSHINWEISE

4. Setzen Sie den oder die Rost(e), das Backblech, oder den Drehspieß in den Ofen ein und schließen Sie die Tür.
5. Wählen Sie die gewünschte Zubereitungsart (BAKE [Backen], AIR FRY [Heißluftfrittieren] oder DEHYDRATE [Dörren]), indem Sie auf die entsprechende Taste tippen. Die gewählte Funktion leuchtet blau auf und das passende Speisen-Symbol erscheint darunter auf dem Bedienfeld.
HINWEIS: Beim erstmaligen Einschalten ist das Gerät standardmäßig auf die Funktion AIR FRY (Heißluftfrittieren) eingestellt.
6. Bei Verwendung der voreingestellten Programme wählen Sie das Symbol, das am besten zu den zuzubereitenden Speisen passt, und tippen Sie auf die entsprechende Taste. Sie leuchtet blau auf und die voreingestellte Temperatur und Zeit werden abwechselnd auf dem Bedienfeld angezeigt. (Bei Bedarf können Sie die voreingestellte Zeit und Temperatur anpassen, indem Sie zunächst auf die TEMP/TIME-Taste tippen und anschließend die Plus- und Minus-Tasten zur Einstellung verwenden.) **HINWEIS:** Bei der Zeit- und Temperatureinstellung handelt es sich um Empfehlungen; prüfen Sie vor dem Verzehr stets den Garzustand der Speisen anhand allgemeiner Richtlinien zur Lebensmittelsicherheit. Wenn Sie keine Voreinstellungen verwenden, stellen Sie Zeit und Temperatur wie gewünscht ein. **HINWEIS:** Die Temperaturspanne für die Funktionen BAKE (Backen) und AIR FRY (Heißluftfrittieren) liegt bei 95 °C bis 200 °C. Die Zeitspanne für die Funktion BAKE (Backen) liegt bei 1 Minute bis 2 Stunden und für AIR FRY (Heißluftfrittieren) bei 1 Minute bis 1 Stunde. Die Zeitspanne für die Funktion DEHYDRATE (Dörren) liegt bei 30 Minuten bis 24 Stunden und die Temperaturspanne bei 35 °C bis 90 °C.
7. Tippen Sie auf START. Die Taste leuchtet rot auf, der Lüfter wird eingeschaltet und der Zubereitungsprozess beginnt. **HINWEIS:** Während der Zubereitung können Sie den Garzustand der Speisen überprüfen, indem Sie auf die Taste LIGHT (Licht) auf dem Bedienfeld tippen und durch das Sichtfenster in der Tür schauen. Sie können zur Überprüfung auch die Ofentür öffnen; die Innenbeleuchtung wird dann automatisch eingeschaltet und die Heißluftfritteuse unterbricht alle laufenden Vorgänge. Das Gerät speichert Zeit- und Temperatureinstellung und setzt die Zubereitung fort, wenn die Tür wieder geschlossen wird. Sie können den Zubereitungsprozess außerdem mithilfe der Taste STOP/CANCEL (Stopp/Abbrechen) jederzeit beenden.
8. Wenn Sie den Korb oder den Spieß verwenden, tippen Sie auf ROTATE, um die Drehfunktion zu starten. **HINWEIS:** Die Drehfunktion startet nicht automatisch, wenn Sie den Spieß verwenden. Die Taste ROTATE (Drehen) leuchtet bei Betätigung blau auf und kann während der Zubereitung mit den Funktionen AIR FRY (Heißluftfrittieren) oder BAKE (Backen) jederzeit aktiviert oder deaktiviert werden.



BEDIENUNGSHINWEISE

9. Setzen Sie die Zubereitung fort, bis der Timer abgelaufen ist. Wenn es so weit ist, ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich automatisch ab. Prüfen Sie den Garzustand der Speisen anhand allgemeiner Richtlinien zur Lebensmittelsicherheit und verlängern Sie, wenn nötig, die Zubereitungszeit.
10. Entnehmen Sie die Speisen vorsichtig. Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie heiße Pfannen, Roste oder Bleche entfernen. Verwenden Sie zur Entnahme des heißen Drehspießes oder -korbs die Entnahmevorrichtung in der einen Hand und einen Topflappen oder Ofenhandschuh in der anderen.
11. Legen Sie heiße Bleche oder Roste auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab.
12. Verwenden Sie Küchenzangen zur Handhabung heißer Speisen, dann nur noch servieren und genießen! **ACHTUNG:** Dieses Gerät arbeitet ausschließlich mit heißer Umluft. Erhitzen Sie niemals einen mit heißem Öl oder sonstigen Flüssigkeiten gefüllten Garbehälter in diesem Gerät, da hierbei Brand- und Verletzungsgefahr besteht.

Hinweise zur Verwendung des Drehkorbs (Max: 1,8 kg)

Die Zubereitung von Speisen im Drehkorb stellt eine gleichmäßige Garung sicher. Er eignet sich zwar auch zum Backen, ist aber insbesondere für das Heißluftfrittieren kleinerer Speisen gedacht, z. B. Pommes frites, Hähnchenflügel oder Rosenkohl. Er ist nicht zum Dörren geeignet. Die ROTATE (Dreh) Funktion lässt sich dementsprechend nicht mit der Funktion DEHYDRATE (Dörren) verwenden.

1. Achten Sie darauf, dass die Abtropfschale unten ins Gerät eingesetzt ist.
2. Öffnen Sie die Korbtür und legen Sie die gewürzten Lebensmittel hinein. (Um eine optimale Funktionsweise zu gewährleisten, lassen Sie ausreichend Platz im Innenraum des Korbs; bei Pommes frites sollten Sie z. B. höchstens 900 g verwenden.)
3. Schließen Sie die Korbtür und vergewissern Sie sich, dass sie vollständig geschlossen ist.
4. Halten Sie den geschlossenen Korb so in den Händen, dass sich der Vierkantschaft links befindet.
5. Führen Sie den Korb in die richtige Position, indem Sie den linken Schaft in die Drehvorrichtung einsetzen, die sich an der linken Seite im Innenraum des Geräts befindet. Heben Sie anschließend den rechten Schaft an und legen Sie ihn auf die Drehspieß-Halterung an der rechten Seite im Innenraum des Geräts.
6. Schließen Sie die Tür und fahren Sie mit der Zubereitung fort, indem Sie die Anweisungen auf Seite 13 ab Schritt 5 befolgen und eine der Funktionen AIR FRY (Heißluftfrittieren) oder BAKE (Backen) auswählen. **ACHTUNG:** Der Drehkorb erhitzt sich während des Garvorgangs. Verwenden Sie die Entnahmevorrichtung sowie Ofenhandschuhe und achten Sie beim Umgang auf die nötige Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden. Platzieren Sie den heißen Korb auf einer hitzebeständigen Oberfläche, um Schäden zu vermeiden.



BEDIENUNGSHINWEISE

Hinweise zur Verwendung des Drehspießes (Max: 1,8 kg)

Der Drehspieß eignet sich optimal für die Zubereitung eines knusprigen Brathähnchens sowie zum langsamen Garen von Fleisch ohne Knochen wie Rinder- oder Schweinefilet. Oder wie wäre es mit einem kleinen gerösteten Blumenkohl oder einer gerösteten geschälten Ananas?

1. Achten Sie darauf, dass die Abtropfschale unten ins Gerät eingesetzt ist.
2. **Wenn Sie den Spieß für die Zubereitung eines ganzen Hähnchens verwenden**, entfernen Sie zunächst die Innereien. Würzen Sie das Hähnchen wie gewünscht und binden Sie es fest zusammen. (Um eine optimale Funktionsweise zu gewährleisten, sollte das Hähnchen im Ofen ausreichend Platz zum Drehen haben; ein Hähnchen mit 1,3 kg bis 1,6 kg ist ideal.) Schieben Sie den Spieß längs durch das Hähnchen, beginnend an der hinteren Öffnung. Setzen Sie die Spießgabeln sorgfältig auf beide Enden des Spießes und schieben Sie die Zinken zum Fixieren tief in das Brust- bzw. Schenkelfleisch. Befestigen Sie die Spießgabeln mithilfe der Schrauben und lassen Sie dabei an beiden Enden des Stabs mindestens 2,5 cm Abstand. Das Hähnchen sollte sicher auf dem Spieß befestigt sein und nicht daran hin und her rutschen.

Wenn Sie den Spieß zum Garen eines Stücks Fleisch verwenden, schieben Sie den Spieß vorsichtig längs und mittig durch das Fleisch. Setzen Sie die Spießgabeln sorgfältig auf beide Enden des Spießes und schieben Sie die Zinken zum Fixieren tief in das Fleisch. Befestigen Sie die Spießgabeln mithilfe der Schrauben und lassen Sie dabei an beiden Enden des Stabs mindestens 2,5 cm Abstand. Das Fleisch sollte sicher auf dem Spieß befestigt sein und nicht daran hin und her rutschen.

ACHTUNG: Spießgabeln sind spitz und sollten mit Vorsicht verwendet werden.

3. Halten Sie den Spieß mit dem sicher befestigten Hähnchen oder Fleisch darauf so in den Händen, dass sich der Vierkantschaft links befindet.
4. Führen Sie den Spieß in die richtige Position, indem Sie den linken Schaft in die Drehvorrichtung einsetzen, die sich an der linken Seite im Innenraum des Geräts befindet. Heben Sie anschließend den rechten Schaft an und legen Sie ihn auf die Drehspieß-Halterung an der rechten Seite im Innenraum des Geräts. Achten Sie darauf, dass das Fleisch oder Hähnchen im Innenraum ausreichend Platz zum Drehen hat. Schließen Sie die Tür und fahren Sie mit der Zubereitung fort, indem Sie die Anweisungen auf Seite 13 ab Schritt 5 befolgen und eine der Funktionen AIR FRY (Heißluftfrittieren) oder BAKE (Backen) auswählen. **ACHTUNG:** Der Drehspieß erhitzt sich während des Garvorgangs. Verwenden Sie die Entnahmevorrichtung sowie Ofenhandschuhe und achten Sie beim Umgang auf die nötige Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.



BEDIENUNGSHINWEISE

Hinweise zur Verwendung der Entnahmevorrichtung

Die Entnahmevorrichtung erleichtert die Entnahme des heißen Spießes oder Korbs aus der Heißluftfritteuse.

1. Nehmen Sie den Griff der Entnahmevorrichtung in die eine Hand. Nehmen Sie einen Topflappen in bzw. ziehen Sie einen Ofenhandschuh über die andere Hand.
2. Führen Sie die Entnahmevorrichtung in den Innenraum des Geräts ein und setzen Sie deren Zinken unterhalb der Schäfte des Drehspießes oder -korbs an.
3. Heben Sie die rechte Seite des Drehspießes mithilfe der Entnahmevorrichtung an. Sobald sie sich gelöst hat, heben Sie die linke Seite an.
4. Heben Sie den heißen Drehspieß oder -korb mit den Speisen vorsichtig aus dem Innenraum der Heißluftfritteuse heraus.
5. Legen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab. **ACHTUNG:** Spieß und Korb wird erhitzt sich während des Garvorgangs; achten Sie beim Entnehmen auf die nötige Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.



TIPPS ZUR ZUBEREITUNG VON SPEISEN IN DER HEISSLUFTFRITTEUSE

- Die meisten fertig zubereiteten Lebensmittel müssen vor dem Frittieren mit Luft nicht in Öl geschwenkt werden. Die meisten enthalten bereits Öl und andere Zutaten für optimale Bräunung und Knusprigkeit. (Tiefgekühlte Häppchen und Vorspeisen lassen sich sehr gut mit Luft frittieren.)
- Schwenken Sie frisch zubereitete Lebensmittel, z. B. bei der Zubereitung von Pommes frites, in einer separaten Schüssel in etwas Öl, um ein gebräuntes und knuspriges Ergebnis zu erhalten.
- Achten Sie bei der Zubereitung von Pommes frites mit frischen Kartoffeln darauf, dass diese vor dem Garen in der Heißluftfritteuse vollständig trocken sind. Bereits eine geringe Menge Feuchtigkeit kann dazu führen, dass sie nicht knusprig werden.
- Verwenden Sie beim Frittieren von panierten Lebensmitteln dicke, zähflüssige Teige. Dünneflüssige Teige wie bei der Zubereitung von Tempura zerlaufen und festigen sich nicht wie in einer konventionellen Fritteuse.
- Bei der Verwendung mehrerer Roste sollten Sie deren Positionen nach der Hälfte des Zubereitungs Vorgangs wechseln, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erhalten. Beim Dörren sollten Sie die Roste während der Zubereitungszeit regelmäßig von oben nach unten versetzen.
- In der Heißluftfritteuse können Speisen auch problemlos wieder aufgewärmt werden. Zum Wiederaufwärmen von Speisen stellen Sie die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 °C ein.
- Beachten Sie für den gewünschten Garpunkt allgemeine Richtlinien zur Lebensmittelsicherheit. Verlassen Sie sich nicht nur auf die Zeitangaben im Rezept, da Speisegrößen variieren können. Prüfen Sie vor dem Servieren stets den Garzustand der Speisen anhand aktueller allgemeiner Richtlinien zur Lebensmittelsicherheit.



HÄUFIGE FRAGEN UND FEHLERBEHEBUNG

Warum tritt aus meinem Gerät weißer Rauch aus?

Weißer Rauch kann darauf hindeuten, dass sich zu viel Fett in der Fritteuse befindet. Vermeiden Sie das Zubereiten sehr fetthaltiger Lebensmittel in der Heißluftfritteuse (z. B. Würste), und achten Sie darauf, dass Gerät und Zubehörteile sauber sind, bevor Sie den Garvorgang starten.

ACHTUNG: Schwarzer Rauch weist auf schwerwiegendere Probleme hin. Falls Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät aufsteigen sehen, trennen Sie es sofort vom Strom, kontaktieren Sie den Kundendienst von Chefman® und verwenden Sie die Heißluftfritteuse erst wieder, nachdem das Problem gelöst wurde.

Warum sind meine Speisen ungleichmäßig durchgegart?

Die beiden Hauptursachen dafür sind: Überfüllung und fehlendes Wechseln der Rostpositionen. Füllen Sie nur eine mäßige Menge Lebensmittel in den Korb, damit die Luft zirkulieren kann, und versetzen Sie die Roste mindestens einmal während des Zubereitungs Vorgangs, um ein gleichmäßigeres Ergebnis zu erzielen. Sie sollten die Lebensmittel auf den Rosten während des Zubereitungs Vorgangs außerdem vorsichtig wenden.

Warum sind meine Speisen nicht knusprig geworden?

Die Heißluftfritteuse wird zwar ohne Öl benutzt, Sie können aber mit einer kleinen Menge Öl (normalerweise ½ Teelöffel pro Portion für die meisten Rezepte) für mehr Knusprigkeit sorgen.

Warum wird eine Fehlermeldung auf dem Gerät angezeigt?

Wenn die Heißluftfritteuse „E1“ oder „E2“ auf dem Bedienfeld anzeigt, liegt ein Problem mit dem Gerät vor, z. B. ein Kurzschluss. Das Gerät kann dann nicht verwendet werden. Sollte dies auftreten, wenden Sie sich bitte für Ersatz an den Kundenservice von Chefman®.



REINIGUNG UND PFLEGE

1. Trennen Sie das Gerät vom Strom und lassen Sie es vor der Reinigung vollständig abkühlen.
2. Wischen Sie das Gerät außen und innen vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie die Heißluftfritteuse oder den Stecker niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten. Das Gehäuse der Heißluftfritteuse ist NICHT spülmaschinenfest.
3. Waschen Sie die Zubehörteile mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser. Roste können mit einer weichen Bürste gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme. Die Zubehörteile können auch im Oberkorb der Spülmaschine gewaschen werden.
4. Trocknen Sie das Gerät und die Zubehörteile sorgfältig ab und lagern Sie sie kühl und trocken.





ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Eingeschränkte Garantie

RJ Brands, LLC d/b/a Chefman® gewährt eine einschränkte 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, diese Garantiebedingungen zu ändern.

Gegebenenfalls bitten wir Sie, uns 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 festzustellen.

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

Eingeschränkte Garantie

DIE GARANTIE DECKT FOLGENDES AB:

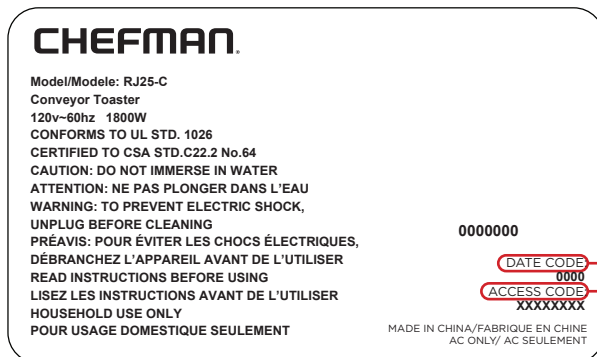
- **Herstellermängel** – Chefman® gewährt auf Produkte ab dem Kaufdatum für einen Zeitraum von zwei Jahren eine Garantie gegen Material- und Verarbeitungsfehler bei normaler Verwendung im Haushalt, wenn die Produkte gemäß den Anweisungen im Chefman®-Benutzerhandbuch verwendet werden. Wenn Ihr Produkt 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 Reinigungs- und Wartungsanweisungen im Chefman®-Benutzerhandbuch.
- **Kommerzielle Nutzung** – Schäden aufgrund einer kommerziellen Nutzung.
- **Normalen 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 Typenschilds.
- **Katastrophen** – Schäden aufgrund von Feuer, Überschwemmungen oder Naturkatastrophen.
- **Nachlassendes Interesse** – Ansprüche aufgrund von nachlassendem Interesse oder nachlassender Freude am Gerät.

CHEFMAN®-GARANTIEREGISTRIERUNG

Was benötige ich, um mein Produkt zu registrieren?



- Kontaktdaten
- Modellnummer
- Kaufbeleg (Online-Bestätigung
Quittung oder Geschenkbeleg)
- Datumscode
- Zugangscode

HINWEIS: Bei dem hier abgebildeten
Typenschild handelt es sich um ein Beispiel.

Wie registriere ich mein Produkt?

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

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





CHEFMAN®-GARANTIEREGISTRIERUNG

Für Produktinformationen

Besuchen Sie uns 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 GARANTIE-VERPFLICHTUNG 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.

Chefman® ist eine eingetragene Marke von RJ Brands, LLC.



CHEFMAN

FRITEUSE SANS HUILE+

Multifonctionnelle

MODE D'EMPLOI

- Instructions de sécurité
- Caractéristiques
- Instructions de fonctionnement
- Conseils de cuisson avec une friteuse sans huile
- Questions fréquentes et dépannage
- Nettoyage et entretien
- Conditions générales
- Enregistrement de la garantie

RJ38-10-RDO-V2-EU





VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION
Pour votre sécurité et pour vous permettre de profiter pleinement de ce produit,
lisez attentivement le manuel d'utilisation avant de commencer à l'utiliser.





SOMMAIRE

- 4** Instructions de sécurité
- 8** Caractéristiques
- 12** Instructions de fonctionnement
- 17** Conseils de cuisson avec une friteuse sans huile
- 18** Questions fréquentes et dépannage
- 19** Nettoyage et entretien
- 20** Conditions générales
- 22** Enregistrement de la garantie



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS

AVERTISSEMENT : lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent systématiquement être observées en matière de sécurité :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez aucune surface chaude. Utilisez les poignées.
3. N'immergez pas le câble ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide, afin de prévenir tout risque d'électrocution.
4. Faites preuve d'une extrême vigilance lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou de connaissances et de compétences limitées (notamment les enfants), à moins qu'elles soient étroitement surveillées ou encadrées par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
6. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant tout nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de remettre ou d'enlever les pièces amovibles.
7. N'utilisez pas l'appareil s'il présente un dysfonctionnement, s'il a été endommagé ou si le cordon ou la prise est endommagé. Contactez plutôt le service client de Chefman® pour vérification, réparation ou réglage.
8. L'utilisation d'accessoires annexes non recommandés par Chefman® peut entraîner des blessures.
9. Ne l'utilisez pas en extérieur.
10. Ne laissez pas le câble pendre d'une table ou d'un plan de travail, ou entrer en contact avec une surface chaude.
11. Ne posez pas l'appareil sur une plaque de cuisson ou à sa proximité, ni dans un four en marche.
12. Déplacez l'appareil avec une extrême précaution lorsqu'il contient de l'huile bouillante ou tout autre liquide chaud.
13. Commencez toujours par brancher le câble à l'appareil avant de le brancher à la prise murale. Pour l'éteindre, mettez toutes les commandes sur « Off » (arrêt), puis débranchez-le.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS

14. N'utilisez pas l'appareil à un autre effet que celui auquel il est prévu.
15. Laissez suffisamment d'espace sur les côtés et le dessus de l'appareil pour permettre à l'air de circuler lorsqu'il est en marche. Assurez-vous également que la friteuse sans huile n'entre pas en contact avec des rideaux, du papier peint, des vêtements, des torchons ou toute autre matière inflammable. Ne couvrez pas la friteuse sans huile et assurez-vous que les aérations situées à l'arrière de l'appareil ne sont pas obstruées.
16. Cet appareil génère de la chaleur durant son utilisation. Des précautions supplémentaires doivent être observées pour éviter les risques de brûlure, d'incendie ou tout autre dommage. Lorsqu'elle est en marche, n'approchez pas vos mains de la friteuse sans huile et utilisez les poignées pour la manipuler. Ne plongez pas vos mains ni aucune autre partie de votre corps dans la friteuse sans huile quand elle est en service ou chaude.
17. Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la friteuse sans huile. L'intérieur de l'appareil ainsi que son contenu sont très chauds. Utilisez des pinces ou des maniques pour retirer les aliments des plaques.
18. Ne déplacez pas la friteuse sans huile lorsqu'elle est en marche et/ou remplie de nourriture.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS

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 la bouilloire.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU CÂBLE COURT

Un câble d'alimentation plus court est fourni afin de réduire les risques d'étranglement ou de chute. Des câbles d'alimentation amovibles plus longs, ou rallonges, sont disponibles et peuvent être utilisés, en observant certaines précautions. Dans le cas où vous utilisez une rallonge :

1. La tension électrique de ce câble doit être au minimum équivalente à celle de l'appareil.
2. Ne laissez pas le cordon le plus long pendre d'une table ou d'un plan de travail afin d'éviter qu'un enfant tire dessus ou qu'une personne trébuche.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS

CÂBLE D'ALIMENTATION CONSEILS DE SÉCURITÉ

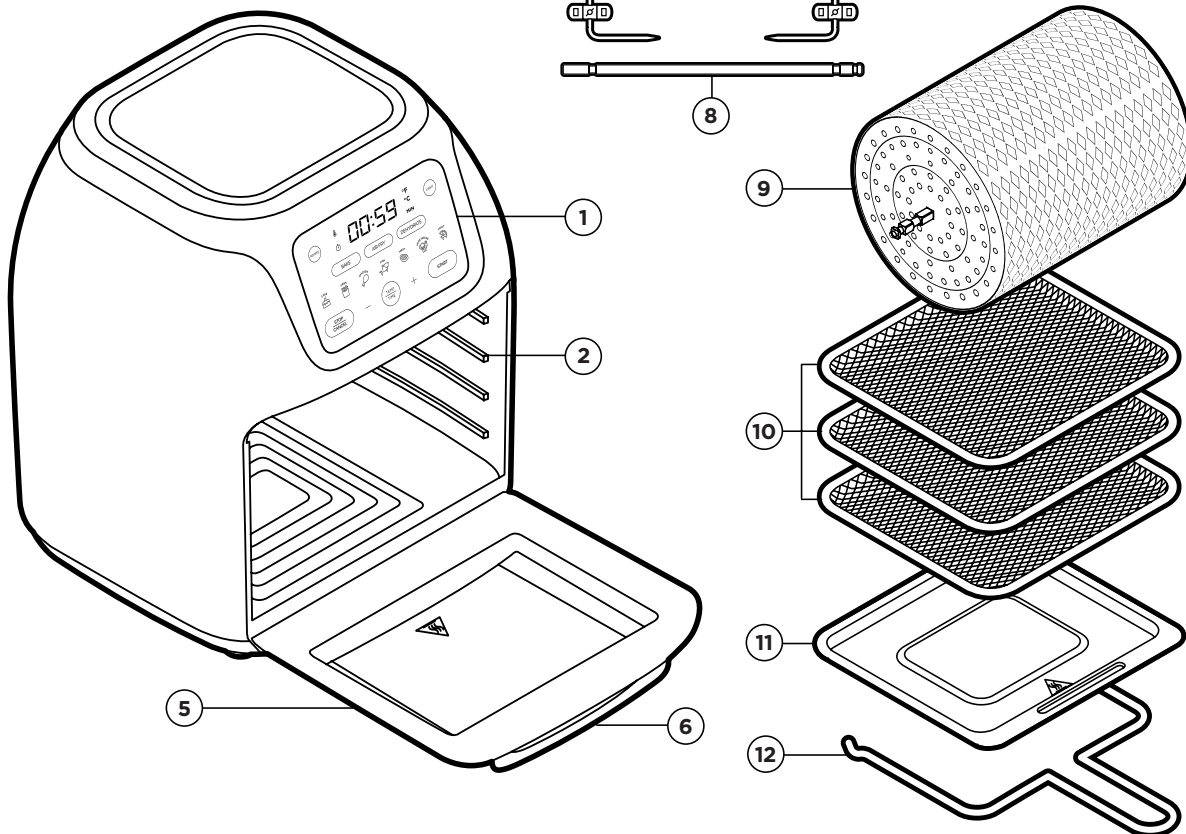
1. Ne tirez pas sur le câble et ne l'arrachez pas.
2. Pour brancher la fiche, saisissez-la fermement et insérez-la dans la prise murale.
3. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise murale.
4. N'utilisez jamais le produit si le cordon d'alimentation montre des signes d'abrasion ou d'usure excessive. Contactez le support client Chefman® pour obtenir des conseils et un support supplémentaires.
5. N'enroulez jamais le câble autour de l'appareil. S'il est trop tendu, il pourrait se détériorer au contact de l'appareil et se rompre.

N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL SI LE CÂBLE PRÉSENTE UN DÉFAUT, SI L'APPAREIL FONCTIONNE PAR INTERMITTENCE OU S'IL CESSE COMPLÈTEMENT DE FONCTIONNER.



Ne placez pas l'appareil sur une cuisinière ou autre surface chauffante, même si la cuisinière est éteinte. Vous risquez de provoquer un incendie.

CARACTÉRISTIQUES



1. Panneau de commande tactile capacitif
2. Supports à grille
3. Engrenage de la rôtissoire (dans le four, n'apparaît pas)
4. Support à rôtissoire (dans le four, n'apparaît pas)
5. Porte en verre
- 8 6. Poignée isolée
7. Fourchettes et vis (2 de chaque)
8. Broche pour la rôtissoire
9. Panier rotatif
10. Grilles de cuisson (3)
11. Bac de récupération/plat de cuisson amovibles
12. Poignée tournebroche

CARACTÉRISTIQUES



PANNEAU DE COMMANDE

ROTATE (Tourner) – fait tourner la broche et le panier

Affichage de la température et de la durée de cuisson – alterne automatiquement entre les deux

LIGHT (Lumière) – allume l'éclairage intérieur

Modes de cuisson – BAKE (cuire), AIR FRY (cuisson sans huile), DEHYDRATE (déshydrater)

Préréglages de cuisson – règlent la durée et la température suggérées pour une sélection de plats

STOP/CANCEL (Arrêter/Annuler) – interrompt la cuisson

Signe moins – diminue la durée et la température

TEMP/TIME (Température/Durée) – bascule entre la température et la durée de cuisson pour permettre le réglage

Signe plus – augmente la durée et la température

START (Marche) – lance la cuisson

CARACTÉRISTIQUES

PARAMÈTRES DES PRÉRÉGLAGES

REMARQUE : il ne s'agit que d'indications ; vérifiez toujours que la nourriture est suffisamment cuite, conformément aux consignes de sécurité alimentaire.

AIR FRY (FRITEUSE SANS HUILE)		
Préréglage	Durée par défaut	Temp. par défaut
Manuel	15 min	200 °C
Fries (Frites)	20 min	200 °C
Chicken (Poulet)	30 min	190 °C
Fish (Poisson)	10 min	175 °C
Meat (Viande)	25 min	190 °C
Vegetables (Légumes)	15 min	175 °C

BAKE (CUIRE)		
Préréglage	Durée par défaut	Temp. par défaut
Manuel	30 min	175 °C
Cake (Gâteau)	35 min	175 °C
Chicken (Poulet)	45 min	190 °C
Fish (Poisson)	15 min	175 °C
Vegetables (Légumes)	25 min	175 °C

CARACTÉRISTIQUES

DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)*		
Préréglage	Durée par défaut	Temp. par défaut
Manuel	10 heures	75 °C
Chicken (Poulet)	6 heures	75 °C
Fish (Poisson)	8 heures	75 °C
Meat (Viande)	6 heures	75 °C
Vegetables (Légumes)	10 heures	50 °C
Fruit	5 heures	55 °C

* Quand vous utilisez le mode « déshydrater », suivez une recette de confiance et respectez les règles de sécurité alimentaire.

REMARQUE : pour changer les degrés Celsius en Fahrenheit et inversement: maintenez le bouton TEMP enfoncé jusqu'à ce que l'unité souhaitée s'affiche en haut à droite du panneau de commande. Le temps augmente d'une minute par pression et la température de 5 degrés Celsius par pression. Pour régler plus vite le temps de cuisson et la température, maintenez le bouton plus ou le bouton moins enfoncé.



INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Pour un résultat optimal, suivez les étapes ci-dessous avant d'utiliser votre Friteuse sans huile + pour la première fois.

1. Retirez tous les emballages, y compris les sacs en plastique et les morceaux en polystyrène.
2. Veuillez lire les instructions et retirer tous les autocollants, à l'exception de l'étiquette de tension électrique située sur la base de l'appareil.
3. Vérifiez qu'aucune pièce ni aucun accessoire ne manque.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. (N'utilisez pas de produits abrasifs au risque d'abîmer l'extérieur de l'appareil.) **ATTENTION** : ne mettez pas l'appareil au lave-vaisselle, et ne l'immergez pas dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis essuyez-les avec soin. Les grilles le panier de la rôtissoire peuvent être lavés avec une brosse en poils naturels, mais n'utilisez pas de produits abrasifs ni d'éponge métallique. Tous les accessoires sont lavables dans la partie supérieure du lave-vaisselle.
6. Veuillez lire toutes les instructions avant utilisation. **REMARQUE** : lors de la première utilisation, il se peut qu'une légère odeur émane de l'appareil, ce qui est normal. L'odeur se dissipera au fur et à mesure que vous utiliserez l'appareil

COMMENT CUISINER AVEC LA FRITEUSE SANS HUILE

La friteuse sans huile ne requiert pas de préchauffage et cuit plus vite qu'un four traditionnel. Vous pouvez donc profiter d'un délicieux repas en l'espace de quelques minutes. Le panneau de commande tactile est intuitif. Les accessoires personnalisés aident à garantir des résultats exquis.

Comment utiliser la friteuse sans huile

1. Posez la friteuse sans huile sur une surface plane, loin de toute source de chaleur ou d'eau, avec au moins 15 cm d'espace au-dessus et à l'arrière pour assurer une ventilation optimale. Branchez ensuite l'appareil.
2. Si vous n'utilisez pas le bac de récupération pour la cuisson, placez-le au fond de l'appareil pour faciliter le nettoyage.
3. Placez les aliments assaisonnés sur le(s) grille(s), la plaque de cuisson, dans le panier ou sur la broche.



INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

4. Placez la ou les grille(s), la plaque de cuisson, le panier ou la broche dans le four et refermez la porte.
5. Sélectionnez un mode de cuisson (BAKE [cuire], AIR FRY [cuisson sans huile] ou DEHYDRATE [déshydrater]) en appuyant sur le bouton du mode souhaité. Le mode de cuisson s'allumera en bleu et les icônes des aliments apparaîtront en-dessous sur le panneau de commande.
REMARQUE : à l'allumage, l'appareil est en mode AIR FRY (cuisson sans huile) par défaut.
6. Si vous utilisez les pré-réglages de cuisson, sélectionnez l'icône qui correspond le plus à votre aliment et appuyez sur le bouton. Il deviendra bleu et la température et la durée programmées apparaîtront tour à tour sur le panneau de commande. (Si vous le souhaitez, vous pouvez modifier les pré-réglages de durée et de température en appuyant sur le boutons TEMP/TIME, puis en utilisant les boutons plus et moins). **REMARQUE :** les paramètres de durée et de température sont des recommandations ; avant de la consommer, vérifiez que la nourriture est suffisamment cuite, conformément aux consignes de sécurité alimentaire. Si vous n'utilisez pas les pré-réglages, réglez la durée et la température qui vous conviennent. **REMARQUE :** la température pour les modes BAKE (cuire) et AIR FRY (cuisson sans huile) varie de 95 °C à 200 °C. La durée varie de 1 minute à 2 heures pour le mode BAKE (cuire) et de 1 minute à 1 heure pour le mode AIR FRY (cuisson sans huile). Pour le mode DEHYDRATE (déshydrater), la durée varie de 30 minutes à 24 heures, et la température varie de 35 °C à 90 °C.
7. Appuyez sur le bouton START (Marche). Le bouton deviendra rouge, la ventilation s'allumera et la cuisson commencera. **REMARQUE :** pendant la cuisson, vous pouvez vérifier l'état des aliments en appuyant sur le bouton LIGHT (Lumière) sur le panneau de commande et en regardant par la vitre de la porte. Vous pouvez également ouvrir la porte pour vérifier la cuisson. La lumière à l'intérieur s'allumera automatiquement et la friteuse sans huile se mettra en pause. L'appareil enregistrera les paramètres de durée et de température. La cuisson reprendra donc au moment enregistré quand vous refermerez la porte. Vous pouvez aussi appuyer sur le bouton STOP/CANCEL (Arrêter/Annuler) pour interrompre la cuisson à tout moment.
8. Si vous utilisez le panier ou la broche, appuyez sur le bouton ROTATE (Tourner). **REMARQUE :** la rotation ne s'effectuera pas automatiquement quand vous utiliserez ces accessoires. Le bouton ROTATE (Tourner) deviendra bleu quand le mode sera lancé. Vous pourrez l'allumer ou l'éteindre à tout moment pendant la cuisson avec les modes AIR FRY (cuisson à l'huile) ou BAKE (cuire).
9. Laissez cuire jusqu'à la fin du minuteur. Ensuite, l'appareil sonnera et s'éteindra automatiquement. Vérifiez toujours que la nourriture est suffisamment cuite, conformément aux consignes de sécurité alimentaire. Laissez cuire un peu plus longtemps si nécessaire.



INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

- Sortez la nourriture de l'appareil avec précaution. Utilisez des maniques pour sortir les plaques, grilles ou plateaux chauds. Si vous utilisez le panier ou la broche, utilisez la poignée tournebroche dans une main et une manique dans l'autre pour la retirer de l'appareil lorsqu'il est chaud.
- Déposez les plaques, grilles ou plateaux sur une surface thermorésistante.
- Utilisez des pinces pour manipuler la nourriture chaude, servez et régalez-vous !
ATTENTION : cet appareil cuisine à l'air chaud. Ne chauffez jamais un récipient pour cuisiner rempli d'huile ou tout autre liquide dans cet appareil au risque de provoquer un incendie ou des blessures.

Comment utiliser le panier rotatif (Max : 1,8 kg)

Le mode ROTATE (rotation) permet une cuisson homogène des aliments. Même si vous pouvez l'utiliser pour cuire vos aliments, le panier sert principalement à frire de petits aliments à l'air chaud, comme des frites, des ailes de poulet ou des choux de Bruxelles. Il n'est pas recommandé de l'utiliser pour déshydrater vos aliments. De même, le mode ROTATE (rotation) ne peut pas être utilisé avec le mode DEHYDRATE (déshydrater).

- Assurez-vous que le bac de récupération est placé au fond de l'appareil.
- Ouvrez la porte du panier et ajoutez la nourriture assaisonnée. (Pour un résultat optimal, laissez de l'espace dans le panier. Pour les frites, utilisez au maximum 900 g).
- Refermez la porte du panier et assurez-vous qu'elle est fermée correctement.
- Tenez le panier fermé dans vos mains de sorte que le manche carré se trouve sur la gauche.
- Mettez le panier en position de rôtissoire en plaçant le manche gauche dans l'engrenage de la rôtissoire situé sur la paroi intérieure gauche. Une fois installé, soulevez et posez le manche droit sur le support à rôtissoire situé sur la paroi intérieure droite.
- Fermez la porte et lancez la cuisson. Suivez les instructions de la page 13, en commençant à l'étape 5 et en choisissant entre le mode AIR FRY (cuisson sans huile) et BAKE (cuire). **ATTENTION:** Le panier devient chaud pendant la cuisson. Utilisez la poignée tournebroche et des maniques, et manipulez les accessoires avec précaution pour ne pas vous blesser. Assurez-vous de poser le panier chaud sur une surface thermorésistante pour éviter tout dommage.



INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Comment utiliser la broche (Max : 1,8 kg)

La broche convient parfaitement pour rôtir un poulet entier à la perfection et pour cuire lentement des morceaux de viande désossés comme des filets de bœuf ou de porc. Vous pouvez même essayer de rôtir une petite tête de chou-fleur ou un ananas épluché.

1. Assurez-vous que le bac de récupération est placé au fond de l'appareil.
2. **Si vous utilisez la broche pour rôtir un poulet entier**, assurez-vous d'avoir retiré les abats. Assaisonnez le poulet à votre goût et bridez-le pour qu'il soit bien serré. (Pour un résultat optimal, assurez-vous que le poulet rentre dans le four et qu'il a assez d'espace pour tourner. Nous conseillons un poulet de 1,3 kg à 1,6 kg). Passez la broche à travers la volaille dans le sens de la longueur en commençant par la cavité à l'arrière. Faites glisser délicatement les deux fourchettes pour tournebroche sur les deux extrémités de la broche, afin de les enfoncer profondément dans la poitrine du poulet d'un côté et dans ses cuisses de l'autre. Fixez les fourchettes avec les vis, en laissant un espace d'au moins 2,5 cm à chaque extrémité de la broche. Le poulet doit être bien fixé et ne doit pas glisser le long de la broche.

Si vous utilisez la broche pour cuisiner un morceau de viande, enfoncez délicatement la broche dans le sens de la longueur, au centre du morceau. Glissez délicatement les fourchettes de chaque côté du manche, afin d'insérer profondément les dents des fourchettes dans la viande. Fixez les fourchettes avec les vis, en laissant un espace d'au moins 2,5 cm à chaque extrémité de la broche. La viande doit être bien fixée et ne doit pas glisser le long de la broche.

ATTENTION : les fourchettes pour tournebroche sont aiguisées ; manipulez-les avec précaution.

3. Tenez la broche avec la viande ou le poulet attaché(e), de sorte que le manche carré se trouve sur la gauche.
4. Mettez la broche en position de rôtissoire en plaçant le manche gauche dans l'engrenage de la rôtissoire situé sur la paroi intérieure gauche. Une fois installé, soulevez et posez le manche droit sur le support à rôtissoire situé sur la paroi intérieure droite. Assurez-vous que la viande ou le poulet bénéficie d'assez d'espace pour tourner librement dans la friteuse sans huile. Fermez la porte et lancez la cuisson. Suivez les instructions de la page 13, en commençant à l'étape 5 et en choisissant entre le mode AIR FRY (cuisson sans huile) et BAKE (cuire). **ATTENTION :** la broche devient chaud pendant la cuisson. Utilisez la poignée tournebroche et des maniques, et manipulez les accessoires avec précaution pour ne pas vous blesser.



INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Comment utiliser la poignée tournebroche

La poignée tournebroche a été conçue pour retirer la broche ou le panier de la friteuse sans huile lorsqu'ils sont chauds.

1. Tenez la poignée tournebroche par le manche avec une seule main. Utilisez une manique dans l'autre main.
2. Insérez la poignée tournebroche dans l'appareil, positionnez les dents sous les manches de la broche ou le panier.
3. Utilisez l'accessoire pour soulever le côté droit de la broche. Une fois l'extrémité libérée, soulevez le côté gauche.
4. Retirez doucement la broche ou le panier et la nourriture de la friteuse sans huile.
5. Déposez le tout sur une surface thermorésistante. **ATTENTION** : la broche et le panier devient chaud pendant la cuisson ; retirez-la de l'appareil avec précaution pour éviter les risques de blessure.



CONSEILS DE CUISSON AVEC UNE FRITEUSE SANS HUILE

- La majorité des aliments n'ont pas besoin d'être badigeonnés d'huile avant d'être cuits à l'air chaud. En effet, la plupart contiennent déjà de l'huile et d'autres ingrédients qui les font dorer ou les rendent croustillants. (Vous pouvez également cuire vos amuse-gueules surgelés et vos hors d'œuvres à l'air chaud.)
- Mélangez les aliments que vous préparez vous-même, comme des frites maison, avec un peu d'huile dans un bol séparé pour favoriser l'aspect doré et croquant.
- Si vous cuisinez vos frites avec des pommes de terre fraîches, assurez-vous qu'elles soient bien sèches avant de les mettre dans la friteuse sans huile. La moindre goutte d'humidité les empêchera d'être croustillantes.
- Si vous cuisinez des aliments panés avec le mode AIR FRY (cuisson sans huile), privilégiez des pâtes épaisses et denses. Les pâtes fines, comme celles utilisées pour préparer des tempura, couleront et ne se durciront pas aussi vite que dans une friteuse traditionnelle.
- Si vous utilisez plusieurs grilles, échangez délicatement leur position pendant la cuisson pour assurer un résultat optimal. Pour le mode DEHYDRATE (déshydrater), échangez régulièrement la position des plaques du haut vers le bas pendant la déshydratation.
- La Friteuse sans huile est parfaite pour réchauffer des aliments. Pour réchauffer votre nourriture, réglez la température sur 150 °C pendant un maximum de 10 minutes.
- Respectez les règles de sécurité alimentaire en matière de cuisson des aliments. Le volume des ingrédients pouvant varier, ne vous fiez pas uniquement au temps de cuisson indiqué dans les recettes. Avant de servir, vérifiez que la nourriture est suffisamment cuite conformément aux règles de sécurité alimentaire.



QUESTIONS FRÉQUENTES ET DÉPANNAGE

Pourquoi une fumée blanche émane-t-elle de mon appareil ?

La présence d'une fumée blanche peut signifier qu'il y a trop de graisses dans la friteuse. Évitez de cuire des aliments trop riches en graisses dans la friteuse, comme des saucisses. Assurez-vous également que l'appareil et ses accessoires sont propres avant de les utiliser.

ATTENTION : une fumée noire témoigne d'un problème plus inquiétant. Dans l'éventualité où vous voyez apparaître de la fumée noire, débranchez immédiatement la friteuse, contactez le service client Chefman® et n'utilisez pas l'appareil tant que le problème n'est pas résolu.

Pourquoi la cuisson de mes aliments n'est-elle pas uniforme ?

Il y a deux possibilités: vous avez trop chargé l'appareil ou vous n'avez pas échangé la position des plaques pendant la cuisson. Répartissez bien la nourriture dans le panier de sorte qu'elle ne soit pas compacte et que l'air puisse circuler correctement. De plus, changez les plaques de place au moins une fois pendant la cuisson pour un résultat plus homogène. Pour un résultat optimal, retournez délicatement la nourriture sur les plaques pendant la cuisson.

Pourquoi ma nourriture n'est-elle pas croustillante ?

Bien qu'il soit possible de faire frire vos aliments sans huile, en garnir très légèrement vos préparations permet de garantir un rendu plus croustillant (généralement, ½ cuillère à café par fournée suffit).

Pourquoi un message d'erreur s'affiche-t-il sur l'appareil ?

Si un message E1 ou E2 s'affiche sur le panneau de commande de votre Friteuse sans huile, c'est qu'il y a un problème avec l'appareil, comme un court-circuit, et ce dernier ne fonctionnera pas. Dans ce cas, veuillez contacter le service client de Chefman® pour échanger votre appareil.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Nettoyez doucement l'extérieur et l'intérieur de l'appareil à l'aide d'une serviette en papier ou d'un chiffon humide. Ne plongez jamais la friteuse sans huile ou son fil électrique dans l'eau ou tout autre liquide. La friteuse sans huile n'est PAS lavable au lave-vaisselle.
3. Nettoyez les accessoires avec une éponge et de l'eau chaude savonneuse. Les plaques et le panier peuvent être nettoyés avec une brosse en poils naturels. N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'éponges métalliques. Les accessoires sont lavables dans la partie supérieure du lave-vaisselle.
4. Essuyez le produit et ses accessoires avec soin, puis rangez-les dans un espace sec et frais.





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 présente Garantie.

Nous pouvons vous demander de nous envoyer, par courrier électronique, des photos et/ou des vidéos du problème que vous rencontrez. Ceci nous permettra de mieux évaluer le problème et de le résoudre rapidement, si possible. Des photos et/ou des vidéos peuvent également vous être demandées pour déterminer votre éligibilité à 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

Garantie limitée

CE QUE COUVRE LA GARANTIE

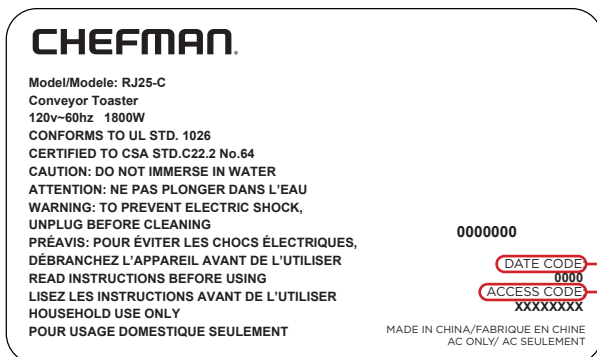
- **Défauts de fabrication** – Les produits Chefman® sont garantis contre les défauts de matériau et de fabrication pendant 2 ans à compter de la date d'achat à condition que vous les utilisiez dans des conditions domestiques normales et que vous vous conformiez aux instructions fournies dans le Mode 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 nettoyage et d'entretien dans le Mode d'emploi Chefman® pour plus d'informations sur l'entretien ;
- **Usage commercial** – Dommage survenu dans le cadre d'un usage commercial ;
- **Usure normale** – Dommages et dégradations dus au temps dans le cadre d'un usage normal ;
- **Produits modifiés** – Dommage résultant d'altérations ou de modifications effectuées par toute entité autre que Chefman®, comme le retrait de la plaque signalétique collée sur le produit ;
- **Événements catastrophiques** – Dommage résultant d'un incendie, d'une inondation ou autres catastrophes naturelles ;
- **Perte d'intérêt** – Demandes relatives à une perte d'intérêt ou de jouissance.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE CHEFMAN®

De quoi ai-je besoin pour enregistrer mon produit ?



- Coordonnées
- Numéro du modèle
- Preuve d'achat (confirmation en ligne ou reçu)
- Code de date
- Code d'accès

REMARQUE : l'étiquette présentée ici n'est qu'un exemple.

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 :

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





ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE CHEFMAN®

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, DÉLIC-TUELLE OU AUTRE.

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



CHEFMAN

FREIDORA DE AIRE+

MULTIFUNCIONAL

GUÍA DEL USUARIO

- Instrucciones de seguridad
- Características
- Instrucciones de uso
- Consejos para cocinar con la freidora de aire
- Resolución de problemas
- Limpieza y mantenimiento
- Términos y condiciones
- Registro de garantía

RJ38-10-RDO-V2-EU





LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO
Para disfrutar de este producto de forma segura e ininterrumpida, lea
el manual de instrucciones antes de usarlo.



CONTENIDO

- 4** Instrucciones de seguridad
- 8** Características
- 12** Instrucciones de uso
- 17** Consejos para cocinar con la freidora de aire
- 18** Resolución de problemas
- 19** Limpieza y mantenimiento
- 20** Términos y condiciones
- 22** Registro de la garantía



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben tomar en todo momento una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Evite que el electrodoméstico entre en contacto con superficies calientes. Use las asas o perillas disponibles.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos.
4. Extreme las precauciones siempre que se utilice cualquier electrodoméstico de estas características con niños o cerca de ellos.
5. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. No deje a los niños desatendidos para asegurarse de que no juegan con el aparato.
6. Desenchufe el electrodoméstico de la toma de corriente cuando no se esté utilizando y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas.
7. 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.
8. El uso de accesorios no recomendados por Chefman® puede provocar lesiones.
9. No utilice el electrodoméstico en exteriores.
10. No deje que el cable de alimentación cuelgue de la mesa o la encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque el electrodoméstico sobre quemadores de gas o eléctricos ni en hornos calientes.
12. Extreme las precauciones siempre que manipule o desplace un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos a altas temperaturas.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

13. Asegúrese siempre de conectar primero el enchufe al electrodoméstico y luego a la toma de corriente. Para desconectar el electrodoméstico, coloque todos los mandos en la posición de apagado (Off) y luego desconecte el enchufe de la toma de corriente.
14. No utilice el electrodoméstico para fines distintos a los indicados.
15. Cuando utilice el electrodoméstico, procure que haya ventilación suficiente en la parte superior y los laterales para que pueda circular el aire. No permita que el electrodoméstico entre en contacto con cortinas, revestimientos de paredes, prendas de vestir, paños de cocina u otros materiales inflamables mientras se esté utilizando. No cubra la freidora de aire y asegúrese de que las ranuras de ventilación de la parte posterior de la freidora no estén tapadas.
16. Este electrodoméstico genera calor cuando está en funcionamiento. Deben tomarse las medidas de seguridad adecuadas para evitar sufrir quemaduras, provocar un incendio o causar otros daños a personas y bienes. Mantenga las manos alejadas de la zona que rodea a la freidora de aire mientras esté en funcionamiento, y utilice los soportes y las asas del electrodoméstico para manipularlo. No coloque las manos u otras partes del cuerpo dentro de la carcasa de la freidora de aire mientras esté caliente o en funcionamiento.
17. Abra la freidora de aire con cuidado. El interior de la cesta y su contenido alcanzan temperaturas muy elevadas. Utilice pinzas o guantes protectores para retirar los alimentos de las bandejas.
18. No mueva la freidora de aire mientras esté en funcionamiento o llena de alimentos.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA USO DOMÉSTICO EXCLUSIVAMENTE**



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

INSTRUCCIONES DEL CABLE CORTO

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredo y tropiezo asociado a los cables más largos. Existen alargadores y cables de alimentación desmontables más largos que pueden emplearse si se extreman las precauciones durante su uso. En caso de usarse un cable de alimentación desmontable más largo:

1. La potencia nominal indicada en el alargador debe ser igual o superior a la potencia nominal del electrodoméstico.
2. 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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

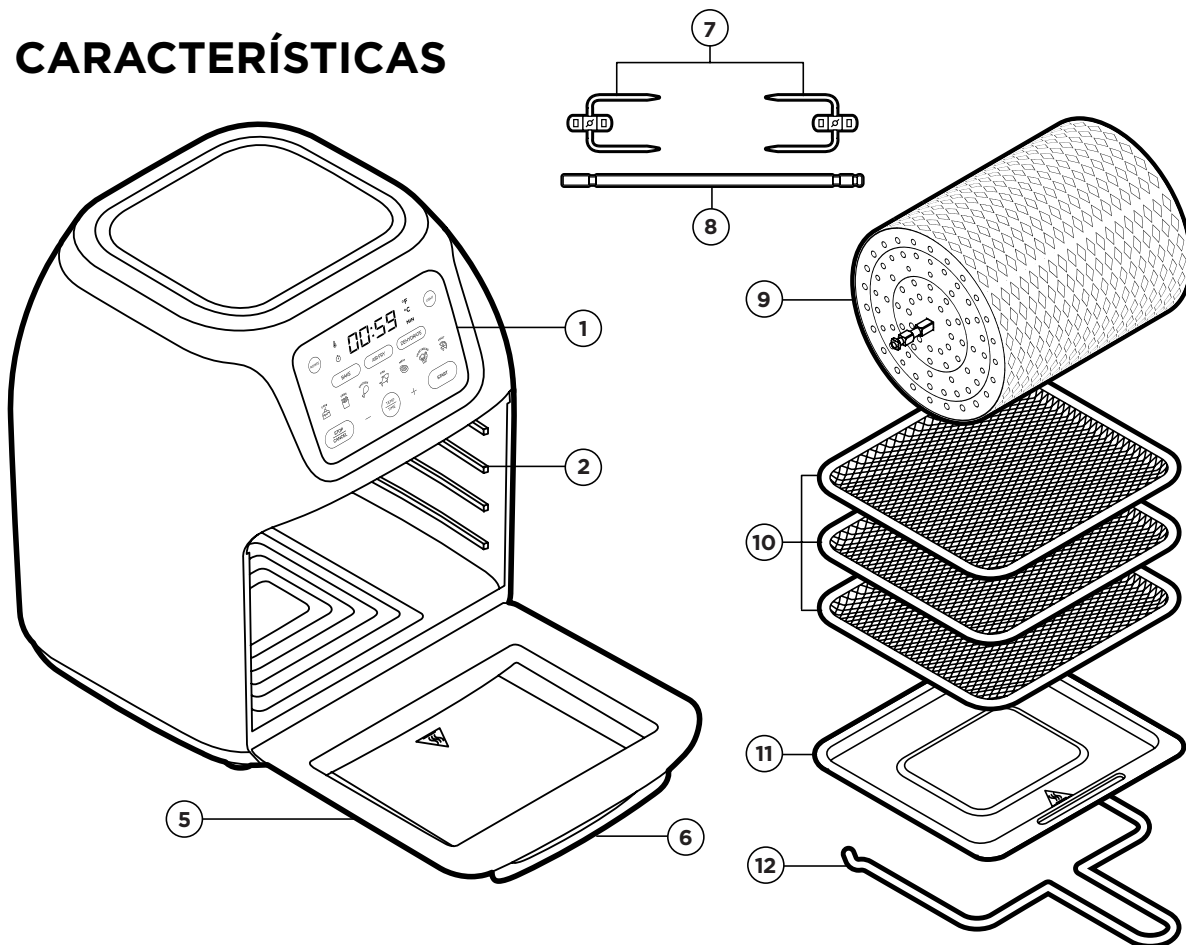
1. Nunca tire del cable ni del electrodoméstico.
2. Para introducir el enchufe, sujételo con firmeza e insértelo en la toma de corriente.
3. Para desenchufar el electrodoméstico, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente.
4. No utilice nunca el producto si el cable de alimentación muestra 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 en torno al electrodoméstico, ya que esto podría ejercer un exceso de tensión en el punto de conexión del cable con el aparato y el cable podría quedar dañado o incluso romperse.

NO UTILICE EL ELECTRODOMÉSTICO SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN PRESENTA CUALQUIER TIPO DE DAÑO, EL ELECTRODOMÉSTICO FUNCIONA DE FORMA INTERMITENTE O SI 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 de cocina no esté encendida. Hacerlo supone un riesgo de incendio.

CARACTERÍSTICAS



1. Panel de control táctil
2. Soportes para bandejas
3. Motor de asador (en el interior del horno, no se muestra)
4. Soporte para asar (en el interior del horno, no se muestra)
5. Puerta con ventanilla
6. Asa con aislamiento térmico

7. Pinchos de asador con tornillos (2 de cada)
8. Barra para asar
9. Cesta giratoria
10. Rejillas (3)
11. Bandeja de goteo/bandeja de horno extraíble
12. Utensilio de extracción

CARACTERÍSTICAS



PANEL DE CONTROL

ROTATE (Rotar) - hace girar la barra y la cesta

Pantalla de temperatura/tiempo - alterna automáticamente entre los dos valores

LIGHT (Luz) - enciende la luz interna

Modos de cocción - BAKE (hornear), AIR FRY (freír sin aceite), DEHYDRATE (deshidratar)

Ajustes predeterminados - establece el tiempo y la temperatura sugeridos para sus alimentos preferidos

STOP/CANCEL (Detener/Cancelar) - detiene el proceso de cocción

Signo menos - permite reducir el tiempo y la temperatura

TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) - permite alternar entre la temperatura y el tiempo de cocción para ajustar cada valor

Signo más - permite incrementar el tiempo y la temperatura

START (Iniciar) - inicia el proceso de cocción

CARACTERÍSTICAS

AJUSTES PREDETERMINADOS

NOTA: Esta información se proporciona únicamente a modo orientativo; compruebe siempre que la comida esté bien cocinada según las indicaciones de seguridad alimentaria correspondientes.

AIR FRY (FREIDORA DE AIRE)		
Ajuste predeterminado	Tiempo predeterminado	Temperatura predeterminada
Manual	15 min	200 °C
Fries (Patatas fritas)	20 min	200 °C
Chicken (Pollo)	30 min	190 °C
Fish (Pescado)	10 min	175 °C
Meat (Carne)	25 min	190 °C
Vegetables (Verduras)	15 min	175 °C

BAKE (HORNEAR)		
Ajuste predeterminado	Tiempo predeterminado	Temperatura predeterminada
Manual	30 min	175 °C
Cake (Pastel)	35 min	175 °C
Chicken (Pollo)	45 min	190 °C
Fish (Pescado)	15 min	175 °C
Vegetables (Verduras)	25 min	175 °C

CARACTERÍSTICAS

DEHYDRATE (DESHIDRATAR)*		
Ajuste predeterminado	Tiempo predeterminado	Temperatura predeterminada
Manual	10 horas	75 °C
Chicken (Pollo)	6 horas	75 °C
Fish (Pescado)	8 horas	75 °C
Meat (Carne)	6 horas	75 °C
Vegetables (Verduras)	10 horas	50 °C
Fruit (Fruta)	5 horas	55 °C

* Al deshidratar alimentos, siga una receta de confianza y las indicaciones de seguridad alimentaria correspondientes.

NOTA: Para alternar entre grados Celsius y Fahrenheit: mantenga pulsado el botón de TEMP (temperatura) hasta que la unidad deseada se ilumine en la esquina superior derecha del panel de control. Los minutos cambian a intervalos de 1 minuto y la temperatura a intervalos de 5 grados. Para llegar al ajuste de tiempo o temperatura deseado más rápidamente, mantenga presionado el signo menos o más.



INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DEL PRIMER USO

Para obtener unos resultados óptimos, siga estos pasos antes de utilizar la freidora de aire por primera vez:

1. Retire todo el embalaje, como las bolsas de plástico y las piezas de cartón.
2. Lea y retire los adhesivos de la unidad (excepto la etiqueta de potencia nominal, que debe conservarse).
3. Compruebe que no falta ninguna pieza o accesorio.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo (no utilice productos de limpieza abrasivos, ya que podría dañar los acabados del electrodoméstico). **PRECAUCIÓN:** No introduzca la unidad en el lavavajillas ni la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
5. Lave los accesorios con agua tibia y jabón, y luego séquelos bien. Puede utilizar una escobilla de cocina para limpiar las rejillas y la cesta para asar, pero no utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos. Todos los accesorios son aptos para el compartimento superior del lavavajillas.
6. Lea todas las instrucciones antes de usar el producto. **NOTA:** Durante el primer uso, es posible que la unidad desprenda un ligero olor, que es normal y desaparecerá con el uso.

MODO DE EMPLEO DE LA FREIDORA DE AIRE

No es necesario precalentar la freidora de aire; además, cocina más rápido que un horno tradicional, lo que significa que podrá disfrutar de sus recetas preferidas en cuestión de minutos. El panel de control táctil es intuitivo y, gracias a los accesorios personalizados, obtendrá unos resultados exquisitos.

Modo de empleo de la freidora de aire

1. Coloque la freidora de aire sobre una superficie plana, alejada de fuentes de calor o de agua, y asegúrese de dejar un espacio de al menos 15 cm en las partes superior y posterior de la freidora para una correcta ventilación; luego puede enchufarla.
2. Si no va a utilizar la bandeja de goteo al cocinar, colóquela en la base de la freidora para poder limpiarla fácilmente.
3. Coloque la comida condimentada en la(s) rejilla(s), la bandeja para hornear, la cesta, o la barra para asar.
4. Coloque la(s) rejilla(s), la cesta, o la barra para asar en el horno y cierre la puerta.



INSTRUCCIONES DE USO

5. Seleccione el modo de cocción (BAKE [hornear], AIR FRY [freidora de aire] o DEHYDRATE [deshidratar]) pulsando el botón correspondiente. El modo de cocción elegido se iluminará con una luz azul y en el panel de control se mostrarán los iconos de la comida. **NOTA:** Durante el primer uso, la freidora empleará por defecto el modo de AIR FRY [freidora de aire].
6. Si va a utilizar los ajustes predeterminados, presione el botón que más se asemeje a los alimentos que vaya a cocinar; el botón se iluminará con una luz azul y la temperatura y el tiempo programados se irán alternando en el panel de control (si lo desea, puede regular el tiempo y la temperatura predeterminados presionando el botón TEMP/TIME y ajustando el tiempo o la temperatura con los botones de los signos más y menos). **NOTA:** Los ajustes de tiempo y temperatura son solo orientativos; compruebe que la comida esté bien cocinada según las indicaciones de seguridad alimentaria correspondientes antes de su consumo. En caso de no utilizar los modos predeterminados, ajuste el tiempo y la temperatura según sus preferencias. **NOTA:** Para las funciones de BAKE (hornear) y AIR FRY (freidora de aire), las temperaturas oscilan entre 95 °C y 200 °C. El tiempo oscila entre 1 minuto y 2 horas para BAKE (hornear) y entre 1 minuto y 1 hora para AIR FRY (freidora de aire). Para DEHYDRATE (deshidratar) sus alimentos, el tiempo oscila entre 30 minutos y 24 horas, y las temperaturas entre 35 °C y 90 °C.
7. Presione el botón de START (Iniciar). El botón se iluminará con una luz roja, se encenderá el ventilador y se iniciará el proceso de cocción. **NOTA:** Durante el proceso de cocción, puede comprobar el estado de la comida presionando el botón de la LIGHT (Luz) en el panel de control y de la ventanilla de la puerta. También puede abrir la puerta del horno para ver la comida; la luz interior se encenderá y todas las funciones de la freidora se detendrán. El aparato almacena los ajustes de tiempo y temperatura para que cuando la puerta se cierre de nuevo, se reanude el proceso de cocción desde el punto en el que se interrumpió. También puede presionar el botón de STOP/CANCEL (Detener/Cancelar) en cualquier momento para interrumpir el proceso de cocción.
8. Si va a cocinar alimentos en la cesta o en la barra para asar, pulse el botón de ROTATE (Rotar). **NOTA:** La rotación no se activará de manera automática al utilizar la barra. El botón de ROTATE (Rotar) se iluminará con a luz azul al activar esta función y puede apagarse en cualquier momento al cocinar con los modos de AIR FRY (freidora de aire) u BAKE (hornear).
9. Espere a que el temporizador haya completado el ciclo. La freidora emitirá un pitido y se detendrá automáticamente. Compruebe que la comida esté bien cocinada según las indicaciones de seguridad alimentaria correspondientes, y aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.



INSTRUCCIONES DE USO

10. Retire la comida de la freidora con cuidado. Utilice agarraderas o guantes para el horno cuando vaya a sacar bandejas calientes del horno. Si utiliza la cesta o la barra, utilice el utensilio de extracción con una mano y, en la otra, sujete una agarradera o póngase un guante para el horno para retirar la cesta o la barra caliente.
11. Coloque las bandejas o rejillas calientes sobre una superficie resistente al calor.
12. Utilice pinzas para manipular la comida caliente y sírvala. ¡Que aproveche! **PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico solo cocina con aire caliente; no caliente nunca un recipiente lleno de aceite o cualquier otro líquido en la freidora, ya que podría provocar un incendio o lesiones.

Modo de empleo de la cesta giratoria (Máx: 1,8 kg)

Preparar alimentos en la cesta con la función de ROTATE (rotación) activada garantiza que se cocinen de manera uniforme. Aunque puede usarla para hornear, la cesta resulta especialmente útil para freír sin aceite alimentos pequeños como patatas fritas, alitas de pollo o coles de Bruselas. No se recomienda su uso para deshidratar alimentos. Además, la función de ROTATE (rotación) no puede utilizarse con el modo de DEHYDRATE (deshidratar).

1. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté colocada en la base de la unidad.
2. Abra la puerta de la cesta y coloque los alimentos condimentados en el interior (para obtener unos resultados óptimos, asegúrese de que haya bastante espacio en la cesta; en el caso de las patatas fritas, introduzca un máximo de 900 g).
3. Cierre la puerta de la cesta y asegúrese de que esté cerrada correctamente.
4. Sostenga la cesta cerrada en sus manos, de manera que el eje cuadrado quede situado a la izquierda.
5. Coloque la cesta en la posición para asar encajando el eje izquierdo en el motor del asador, situado en la pared interior izquierda. Una vez encajada, coloque el eje derecho en el soporte situado en la pared interior derecha.
6. Cierre la puerta e inicie el proceso de cocción; siga las instrucciones de la pág. 13 a partir del paso 5 y elija la función correspondiente (AIR FRY [freír sin aceite] u BAKE [hornear]). **PRECAUCIÓN:** La cesta se calentará durante la cocción. Utilice el utensilio de extracción y guantes para el horno, y exteme las precauciones para evitar lesiones. Asegúrese de colocar la cesta caliente en una superficie resistente al calor para evitar cualquier daño.



INSTRUCCIONES DE USO

Modo de empleo de la barra para asar (Máx: 1,8 kg)

La barra es perfecta para asar un pollo entero de manera uniforme y dorarlo hasta la perfección y para cocinar a fuego lento trozos enteros de carne deshuesada, como filetes de ternera o de cerdo. Si le apetece probar algo nuevo, puede asar una coliflor pequeña o una piña pelada.

1. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté colocada en la base de la unidad.
2. **Al utilizar la barra para cocinar un pollo entero**, asegúrese de retirar los menudillos. Condimente el pollo a su gusto y átelo bien (para obtener mejores resultados, asegúrese de que haya suficiente espacio para que el pollo gire en el horno; recomendamos un pollo que pese entre 1,3 y 1,6 kg). Introduzca la barra por la cavidad trasera del pollo y pásela hasta el otro extremo. Coloque los pinchos del asador en los extremos con cuidado y asegúrese de sujetar bien el pollo hundiéndolos en la carne de la pechuga y los muslos. Fije los pinchos con los tornillos y deje al menos 2,5 cm de espacio en cada extremo de la barra. El pollo debería quedar bien ensartado y no deslizarse por la barra. **Si utiliza la barra para cocinar un trozo de carne**, atraveselo con cuidado el filete a lo largo y por el centro. Coloque los pinchos en ambos extremos de la barra y asegúrese de ensartar bien la carne. Fije los pinchos con los tornillos y deje al menos 2,5 cm de espacio en cada extremo de la barra. La carne debería quedar bien ensartada y no deslizarse por la barra. **PRECAUCIÓN:** Los pinchos del asador están muy afilados; tenga cuidado al manipularlos.
3. Sujete la barra con el trozo de carne o el pollo bien ensartados de manera que el eje cuadrado quede a la izquierda.
4. Coloque la barra en la posición para asar encajando el eje izquierdo en el motor del asador, situado en la pared interior izquierda. Una vez encajada, coloque el eje derecho en el soporte situado en la pared interior derecha. Asegúrese de que la carne o el pollo tengan espacio suficiente para girar en la freidora de aire. Cierre la puerta e inicie el proceso de cocción; siga las instrucciones de la pág. 13 a partir del paso 5 y elija la función correspondiente (AIR FRY [freír sin aceite] u BAKE [hornear]). **PRECAUCIÓN:** La barra se calentará durante la cocción. Utilice el utensilio de extracción y guantes para el horno, y extreme las precauciones para evitar lesiones.



INSTRUCCIONES DE USO

Modo de empleo del utensilio de extracción

El utensilio de extracción resulta muy útil para retirar la barra o la cesta caliente de la freidora de aire.

1. Sujete el utensilio de extracción por el mango con una mano. Con la otra mano, sujete una agarradera o póngase un guante para el horno.
2. Introduzca el utensilio de extracción en la freidora, con los extremos bajo los ejes laterales de la barra o la cesta.
3. Utilice el utensilio para levantar el lado derecho de la barra. Una vez que se haya desencajado, levante el lado izquierdo.
4. Con cuidado, retire la barra o la cesta con comida de la freidora de aire.
5. Colóquela sobre una superficie resistente al calor. **PRECAUCIÓN:** La barra y la cesta se calienta durante la cocción; tenga mucho cuidado al retirarlas para evitar cualquier lesión.



CONSEJOS PARA COCINAR CON LA FREIDORA DE AIRE

- La mayoría de los alimentos precocinados no necesitan que se les añada aceite antes de introducirlos en la freidora de aire. Casi todos contienen aceite y otros ingredientes que permiten dorarlos y obtener una textura crujiente con facilidad (los aperitivos y entrantes congelados se fríen muy bien sin aceite).
- Añada una pequeña cantidad de aceite a los alimentos de preparación casera, como las patatas fritas, en un recipiente aparte, para que se doren mejor y queden más crujientes.
- Si va a preparar patatas fritas caseras, asegúrese de que estén completamente secas antes de introducirlas en la freidora de aire. Incluso el más mínimo resto de humedad puede impedir que adquieran una textura crujiente.
- Para freír sin aceite alimentos rebozados, es recomendable optar por masas espesas y consistentes. Los rebozados finos, como la tempura, quedarán líquidos y no cuajarán tan rápido como en una freidora tradicional.
- Si utiliza varias rejillas para cocinar, cámbielas de posición con cuidado a mitad de la cocción para obtener resultados más uniformes. Para deshidratar alimentos, alterne la posición de las rejillas superior e inferior regularmente durante el proceso de deshidratación.
- La freidora de aire es muy útil para recalentar comida. Para recalentar comida, coloque el dial de temperatura en 150 °C durante un máximo de 10 minutos.
- Siga las indicaciones de seguridad para cocinar los alimentos correctamente. Dado que el tamaño de los alimentos puede variar, no confíe únicamente en los tiempos de las recetas al cocinar. Compruebe que los alimentos estén suficientemente cocinados según las indicaciones de seguridad establecidas antes de servirlos.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¿Por qué la unidad desprende humo blanco?

El humo blanco puede indicar que hay demasiada grasa en la freidora. Evite cocinar alimentos con mucha grasa, como salchichas, en la freidora de aire y asegúrese de que la unidad y los accesorios estén limpios antes de empezar a cocinar.

PRECAUCIÓN: El humo negro indica un problema más grave. En el improbable caso de que vea salir humo negro del aparato, desenchufe inmediatamente la freidora, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Chefman® y no la utilice hasta que no se resuelva el problema.

¿Por qué los alimentos no se han cocinado uniformemente?

Puede haber dos motivos: que estuvieran amontonados o que no haya cambiado las rejillas de posición. Llene la cesta sin amontonar los alimentos para que circule el aire y cambie la posición de la rejilla al menos una vez durante el proceso de cocción para obtener unos resultados más uniformes. También le recomendamos que dé la vuelta con cuidado a los alimentos durante el proceso de cocción.

¿Por qué la comida no ha quedado crujiente?

Aunque es posible freír sin usar aceite, untar los alimentos con un poco de aceite (apenas ½ cucharada por cocción es suficiente para la mayoría de las recetas) ayuda a obtener una textura crujiente.

¿Por qué la freidora muestra un código de error?

Si el panel de control de la freidora de aire muestra «E1» o «E2» significa que hay un problema con el aparato, como un cortocircuito, y que no se pondrá en funcionamiento. En tales casos, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Chefman® para solicitar una sustitución.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe la unidad y espere a que se enfríe por completo antes de limpiarla.
2. Limpie con cuidado el exterior y el interior con un paño húmedo o papel de cocina. No sumerja la freidora o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. La carcasa de la freidora de aire NO es apta para el lavavajillas.
3. Lave los accesorios con una esponja y con agua tibia y jabón. Puede limpiar las rejillas y la cesta con una escobilla de cocina. No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos. Todos los accesorios son aptos para el compartimento superior del lavavajillas.
4. Seque bien la unidad y los accesorios y almacénelos en un lugar fresco y seco.





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 envíe, por correo electrónico, fotos y / o un vídeo del problema que está experimentando. Esto nos ayudará a evaluar mejor el asunto y posiblemente ofrecer una solución rápida. También es posible que se soliciten fotos o vídeos para determinar si la Garantía es válida.

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

Garantía limitada

QUÉ CUBRE LA GARANTÍA

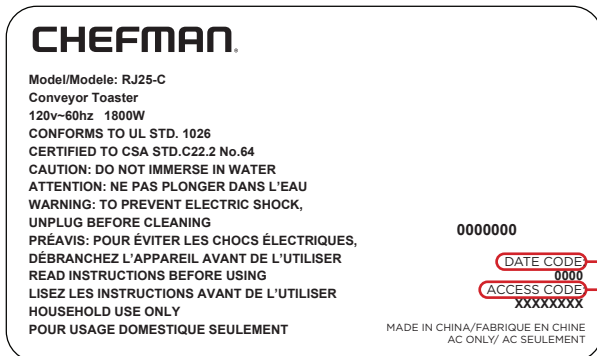
- **Defectos del fabricante** – Los productos Chefman® están garantizados contra defectos de material y mano de obra, en condiciones normales de uso doméstico, durante un período de 2 años a partir de la fecha de compra, siempre que se utilicen de acuerdo con las instrucciones indicadas en la Guía del 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 limpieza y mantenimiento en la 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;
- **Eventos catastróficos** – Daños producidos por incendios, inundaciones o desastres;
- **Pérdida de interés** – Reclamaciones por pérdida de interés o disfrute.

REGISTRO DE LA GARANTÍA CHEFMAN®

¿Qué necesito para registrar mi producto?



- Información de contacto
- Número de modelo
- Prueba de compra (confirmación online, recibo, recibo de regalo)
- Código de fecha
- Código de acceso

NOTA: La etiqueta representada aquí es un ejemplo.

¿Cómo puedo registrar mi producto?

Sólo 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:

1. Visite Chefman.com/register.
2. Escanee el código QR para acceder al sitio:





REGISTRO DE LA GARANTÍA CHEFMAN®

Para obtener información sobre el producto

Visítenos en 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.

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



CHEFMAN

FRIGGITRICE AD ARIA+ MULTIFUNZIONE

GUIDA PER L'UTENTE

- Avvertenze di sicurezza
- Funzioni
- Istruzioni d'uso
- Consigli di cottura con la friggitrice ad aria
- FAQ sulla risoluzione dei problemi
- Pulizia e manutenzione
- Termini e condizioni
- Registrazione della garanzia

RJ38-10-RDO-V2-EU





LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

Per garantire la sicurezza dell'utente e un uso prolungato di questo prodotto, leggere sempre il manuale delle istruzioni prima di utilizzarlo.



INDICE

- 4** Avvertenze di sicurezza
- 8** Funzioni
- 12** Istruzioni d'uso
- 17** Consigli di cottura con la friggitrice ad aria
- 18** FAQ sulla risoluzione dei problemi
- 19** Pulizia e manutenzione
- 20** Termini e condizioni
- 22** Registrazione della garanzia



AVVERTENZE DI SICUREZZA

IMPORTANTI NOTE DI SICUREZZA

AVVERTENZA: quando si utilizzano apparecchi elettrici occorre sempre adottare basilari precauzioni di sicurezza, incluse le seguenti:

1. Leggere interamente le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde. Utilizzare le impugnature o manopole fornite.
3. Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
4. Quando un apparecchio viene utilizzato dai bambini o nelle loro vicinanze è sempre richiesta un'attenta supervisione.
5. Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, a meno che siano supervisionate o istruite riguardo l'uso dell'elettrodomestico da persone responsabili della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico.
6. Quando il prodotto non è in uso e prima della pulizia, staccarlo dalla presa a parete. Lasciarlo raffreddare prima di inserire o rimuovere parti.
7. 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.
8. L'uso di accessori non raccomandati da Chefman® potrebbe provocare infortuni.
9. Non utilizzare all'aria aperta.
10. Non lasciare il cavo sospeso sul bordo di tavoli o piani di lavoro o a contatto con superfici calde.
11. Non posizionare sopra o in prossimità di fornelli caldi, siano essi elettrici o a gas, o all'interno di un forno caldo.
12. Adottare la massima cautela quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.



AVVERTENZE DI SICUREZZA

IMPORTANTI NOTE DI SICUREZZA

13. Prima di inserire il cavo di alimentazione nella presa a parete, collegare sempre prima la spina all'apparecchio. Per scollegare l'apparecchio, posizionare su "Off" tutti i comandi, quindi rimuovere la spina dalla presa a parete.
14. Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quello previsto.
15. Quando l'apparecchio è in uso, garantire un'adeguata ventilazione lasciando circolare aria intorno ai lati e alla parte superiore dell'apparecchio. Evitare che l'apparecchio entri in contatto con tende, rivestimenti murali, indumenti, canovacci, strofinacci o altri materiali infiammabili durante l'uso. Non coprire la friggitrice ad aria e assicurarsi che le prese d'aria situate sul retro dell'apparecchio non siano coperte.
16. L'apparecchio genera calore durante l'uso. È necessario prendere le dovute precauzioni per prevenire il rischio di ustioni, incendi o altri danni a persone o cose. Quando l'apparecchio è in funzione, tenere le mani lontane dall'area immediatamente circostante la friggitrice ad aria e utilizzare le impugnature e le maniglie fornite. Non mettere le mani o altre parti del corpo all'interno dell'alloggiamento della friggitrice ad aria mentre è in funzione o è calda.
17. Prestare cautela durante l'apertura della friggitrice ad aria. L'interno dell'unità e ciò che contiene sono molto caldi. Utilizzare pinze o guanti protettivi per rimuovere il cibo dai vassoi.
18. Non spostare la friggitrice ad aria mentre è in uso e/o contiene cibo.

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI
SOLO PER USO DOMESTICO**



AVVERTENZE DI SICUREZZA

IMPORTANTI NOTE DI SICUREZZA

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.

ISTRUZIONI PER IL CAVO CORTO

Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre il pericolo di aggrovigliamento o inciampo rappresentato dai cavi più lunghi. Sono disponibili cavi di alimentazione staccabili più lunghi o cavi di prolunga, da utilizzare con cautela. Qualora si impieghi un cavo di alimentazione staccabile più lungo:

1. Il valore nominale di corrente indicato sul cavo di prolunga deve essere almeno pari a quello dell'apparecchio.
2. Il cavo più lunga deve essere sistemato in modo tale da non sporgere sul piano di lavoro o sul piano del tavolo dove può essere tirato dai bambini o fare inciampare.



AVVERTENZE DI SICUREZZA

IMPORTANTI NOTE DI SICUREZZA

CONSIGLI DI SICUREZZA RELATIVI AL CAVO DI ALIMENTAZIONE

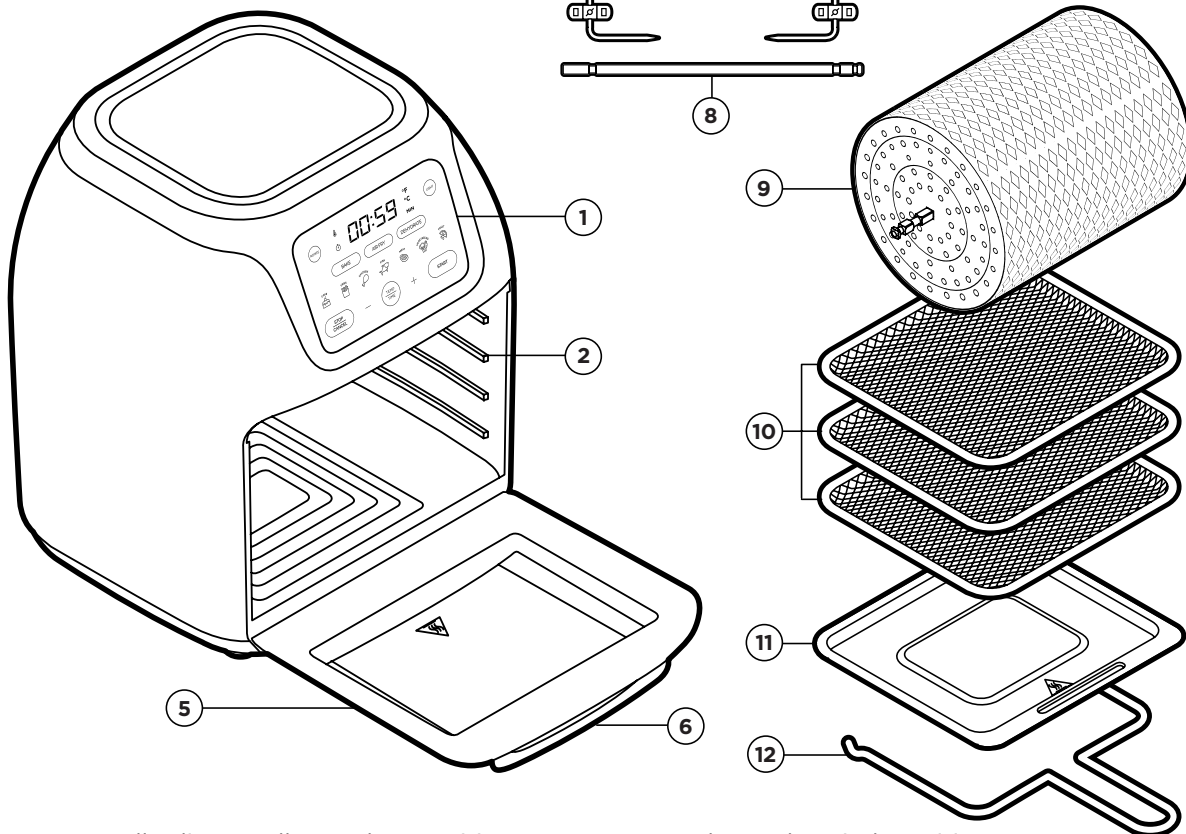
1. Non tirare né strattonare il cavo o l'apparecchio.
2. Per inserire la spina, afferrarla saldamente e guidarla all'interno della presa.
3. Per scollegare l'apparecchio, afferrare la spina e rimuoverla dalla presa.
4. Non utilizzare mai il prodotto se il cavo di alimentazione mostra segni di abrasione o eccessiva usura. Contattare l'assistenza clienti Chefman® per ulteriori indicazioni e assistenza.
5. Non avvolgere mai il cavo intorno all'apparecchio, in quanto ciò esercita una sollecitazione eccessiva sulla parte del cavo che si inserisce nell'apparecchio, la quale potrebbe sfilacciarsi e rompersi.

NON AZIONARE L'APPARECCHIO SE IL CAVO PRESENTA DANNI O SE L'APPARECCHIO FUNZIONA AD INTERMITTENZA O SI FERMA COMPLETAMENTE.



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

FUNZIONI



1. Pannello di controllo touch capacitivo
2. Supporti per griglie
3. Ingranaggio del girarrosto (nel forno; non mostrato)
4. Supporto del girarrosto (nel forno; non mostrato)
5. Sportello con finestra di visualizzazione
6. Maniglia atermica

7. Forchette da spiedo e viti (2 di ciascuna)
8. Spiedo per girarrosto
9. Cestello girevole
10. Griglie di cottura (3)
11. Vassoio di raccolta/Leccarda rimovibile
12. Attrezzo di recupero

FUNZIONI



PANNELLO DI CONTROLLO

ROTATE (Rotazione) - Attiva la rotazione dello spiedo e del cestello

Display Temperature/Cook Time (Temperatura/Tempo di cottura) - Alterna automaticamente i due valori

LIGHT (Luce) - Accende la luce interna

Funzioni di cottura - BAKE (Cottura), AIR FRY (Frittura ad aria), DEHYDRATE (Disidratazione)

Preimpostazioni di cottura - Impostazione del tempo e della temperatura suggeriti per determinati alimenti

STOP/CANCEL (Stop/Annulla) - Interrompe la cottura

Segno meno - Diminuisce il tempo e i gradi di temperatura

TEMP/TIME (Temperatura/Tempo) - Passa da temperatura a tempo di cottura e viceversa per permetterne l'impostazione

Segno più - Aumenta il tempo e i gradi di temperatura

START (Inizio) - Avvia la cottura

FUNZIONI

PREIMPOSTAZIONI

NOTA: queste sono solo linee guida; controllare sempre che il cibo sia cotto a sufficienza secondo le linee guida sulla sicurezza alimentare.

AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)		
Preimpostazione	Tempo predefinito	Temperatura predefinita
Manuale	15 min.	200 °C
Fries (Patatine fritte)	20 min.	200 °C
Chicken (Pollo)	30 min.	190 °C
Fish (Pesce)	10 min.	175 °C
Meat (Carne)	25 min.	190 °C
Vegetables (Verdure)	15 min.	175 °C

BAKE (COTTURA)		
Preimpostazione	Tempo predefinito	Temperatura predefinita
Manuale	30 min.	175 °C
Cake (Torta)	35 min.	175 °C
Chicken (Pollo)	45 min.	190 °C
Fish (Pesce)	15 min.	175 °C
Vegetables (Verdure)	25 min.	175 °C

FUNZIONI

DEHYDRATE (DISIDRATAZIONE)*		
Preimpostazione	Tempo predefinito	Temperatura predefinita
Manuale	10 ore	75 °C
Chicken (Pollo)	6 ore	75 °C
Fish (Pesce)	8 ore	75 °C
Meat (Carne)	6 ore	75 °C
Vegetables (Verdure)	10 ore	50 °C
Fruit (Frutta)	5 ore	55 °C

* Per la disidratazione seguire una ricetta affidabile e le linee guida sulla sicurezza alimentare.

NOTA: per passare da gradi Celsius a gradi Fahrenheit e viceversa: Premere e tenere premuto il pulsante TEMP finché l'unità di misura desiderata si illumina sulla parte superiore destra del pannello di controllo. Il tempo è impostato con incrementi di 1 minuto e la temperatura è impostata con incrementi di 5 gradi. Per accelerare l'impostazione del tempo o della temperatura, tenere premuto il pulsante con il segno meno o più.



ISTRUZIONI D'USO

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Per risultati ottimali, seguire questi passaggi prima di utilizzare la friggitrice ad aria per la prima volta.

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, come le buste in plastica e gli inserti in polistirolo.
2. Leggere e rimuovere tutti gli adesivi ad eccezione dell'etichetta di classificazione, che deve rimanere sulla base dell'apparecchio.
3. Controllare che siano presenti tutte le parti e gli accessori.
4. Strofinare la parte interna ed esterna con un panno umido. (Non usare detergenti abrasivi, che potrebbero danneggiare le finiture). **ATTENZIONE:** non mettere l'unità in lavastoviglie e non immergerla in acqua o altri liquidi.
5. Lavare gli accessori con acqua saponata tiepida e asciugarli accuratamente. Le griglie e il cestello del girarrosto possono essere lavati con una spazzola. Non utilizzare detergenti abrasivi né pagliette metalliche. Tutti gli accessori sono lavabili sul ripiano superiore della lavastoviglie.
6. Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso. **NOTA:** in occasione del primo utilizzo, l'apparecchio potrebbe emettere un lieve odore, che è normale e sparirà con il tempo.

COME CUCINARE CON LA FRIGGITRICE AD ARIA

La friggitrice ad aria non richiede preriscaldamento e cuoce più rapidamente di un forno tradizionale. Questo permette di gustare i propri cibi caldi preferiti in pochi minuti. Il pannello di controllo touch-screen è intuitivo e gli accessori speciali aiutano ad ottenere risultati deliziosi.

Come usare la friggitrice ad aria

1. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie piana lontano da fonti di calore o acqua e con almeno 15 cm di spazio libero intorno alla parte superiore e posteriore per garantire un corretto flusso d'aria, quindi collegare l'unità alla corrente.
2. Se non si usa il vassoio di raccolta per cuocere, posizionarlo sul fondo dell'unità per consentire una facile pulizia.
3. Sistemare il cibo già condito su una o più griglie, nella leccarda, nel cestello o sullo spiedo.
4. Posizionare la/e griglia/e, la leccarda, el cestello o lo spiedo nel forno e chiudere lo sportello.



ISTRUZIONI D'USO

5. Selezionare la funzione di cottura (BAKE [Cottura], AIR FRY [Frittura ad aria]) o DEHYDRATE [Disidratazione]) premendo il pulsante funzione. La funzione di cottura si illuminerà di blu e le icone degli alimenti appariranno in basso sul pannello di controllo.
NOTA: quando l'unità viene accesa per la prima volta, è preimpostata sulla funzione AIR FRY (frittura ad aria).
6. Se si usano le preimpostazioni di cottura, scegliere l'icona che meglio corrisponde al cibo che si vuole cucinare e premere il pulsante corrispondente; il pulsante diventerà blu e la temperatura e il tempo programmati si alterneranno sul pannello di controllo. (Se lo si desidera, è possibile regolare il tempo e la temperatura preimpostati premendo il pulsante TEMP/TIME e quindi regolando il tempo o la temperatura con i pulsanti Più e Meno).
NOTA: le impostazioni di tempo e temperatura sono raccomandazioni; prima di consumare il cibo, controllare che sia cotto a sufficienza secondo le linee guida per gli alimenti. Se non si utilizzano le preimpostazioni, regolare il tempo e la temperatura come desiderato. **NOTA:** la temperatura per BAKE (Cottura) e AIR FRY (Frittura ad aria) varia da 95 °C a 200 °C. Il tempo varia da 1 minuto a 2 ore per BAKE (Cottura) e da 1 minuto a 1 ora per AIR FRY (Frittura ad aria). Per la DEHYDRATE (Disidratazione), il tempo varia da 30 minuti a 24 ore, e la temperatura varia da 35 °C a 90 °C.
7. Premere il pulsante START (Inizio). Il pulsante diventerà rosso, la ventola si accenderà e inizierà la cottura. **NOTA:** durante la cottura è possibile controllare gli alimenti premendo il pulsante LIGHT (Luce) sul pannello di controllo e guardando attraverso la finestra dello sportello. In alternativa è possibile aprire lo sportello del forno per controllare: la luce interna si accenderà e la friggitrice ad aria metterà in pausa tutte le funzioni. L'unità salverà le impostazioni di tempo e temperatura in modo che quando lo sportello verrà richiuso, la cottura riprenderà dal punto in cui si è interrotta. In alternativa è possibile premere STOP/CANCEL (Stop/Annulla) in qualsiasi momento per fermare la cottura.
8. Per cucinare con il cestello o lo spiedo, premere il pulsante ROTATE (Rotazione).
NOTA: la rotazione non avviene automaticamente quando si usano lo spiedo. Il pulsante ROTATE (Rotazione) diventa blu quando viene premuto e la funzione può essere interrotta o avviata in qualsiasi momento in modalità BAKE (Cottura) e AIR FRY (Frittura ad aria).
9. Cuocere fino allo scadere del tempo. A quel punto, l'unità emetterà un segnale acustico e si spegnerà automaticamente. Controllare che il cibo sia cotto a sufficienza secondo le linee guida sulla sicurezza alimentare e prolungare il tempo di cottura se necessario.



ISTRUZIONI D'USO

10. Estrarre delicatamente il cibo. Usare presine o guanti da forno per rimuovere padelle, griglie o leccarde calde. Se si usa lo spiedo, impugnare l'attrezzo di recupero in una mano e proteggere l'altra mano con una presina o un guanto da forno per rimuovere il cestello o lo spiedo caldo.
11. Appoggiare le padelle, griglie o leccarde calde su una superficie resistente al calore.
12. Utilizzare le pinze per trasferire il cibo caldo nei piatti, quindi servirlo. Buon appetito!
ATTENZIONE: questo apparecchio cuoce solo con aria calda; non utilizzarlo mai per scaldare un recipiente di cottura pieno d'olio o qualsiasi altro liquido, perché sussiste il rischio di incendio e di lesioni personali.

Come usare il cestello girevole (Max: 1,8 kg)

L'utilizzo della funzione di ROTATE (rotazione) assicura la cottura uniforme degli alimenti con il cestello. Anche se è possibile utilizzarlo per la cottura, il cestello funziona particolarmente bene per friggere ad aria cibi di piccole dimensioni, come le patatine fritte, le ali di pollo o i cavoletti di Bruxelles. L'utilizzo del cestello non è raccomandato per la disidratazione. Allo stesso modo, la funzione di ROTATE (rotazione) non può essere usata in concomitanza con la funzione di DEHYDRATE (disidratazione).

1. Assicurarsi che il vassoio di raccolta sia posizionato alla base dell'unità.
2. Aprire lo sportello del cestello e inserire il cibo condito. (Lasciare molto spazio libero all'interno del cestello per ottenere risultati ottimali; ad es. utilizzare al massimo 900 g. di patatine fritte).
3. Chiudere lo sportello del cestello e assicurarsi che sia ben chiuso.
4. Tenere il cestello chiuso tra le mani in modo che l'asta quadrata sia rivolta a sinistra.
5. Guidare il cestello nella posizione preposta per la griglia del girarrosto inserendo l'albero sinistro nell'ingranaggio del girarrosto situato sulla parete interna sinistra. Una volta che è in posizione, sollevare e appoggiare l'albero destro sul supporto del girarrosto situato sulla parete interna destra.
6. Chiudere lo sportello e procedere con la cottura: seguire le istruzioni a pag. 13, iniziando dal passaggio 5 e scegliendo la funzione AIR FRY (Frittura ad aria) o BAKE (Cottura). **ATTENZIONE:** il cestello si surriscalda durante la cottura. Usare l'attrezzo di recupero e i guanti da forno e maneggiare con cura per evitare lesioni. Assicurarsi di posizionare il cestello caldo su una superficie resistente al calore per evitare danni.



ISTRUZIONI D'USO

Come usare lo spiedo da girarrosto (Max: 1,8 kg)

Lo spiedo è perfetto per arrostitire un pollo intero fino a renderlo perfettamente croccante e per cuocere lentamente pezzi di carne interi e disossati, come filetti di manzo o maiale. Si può anche provare ad arrostitire una piccola testa di cavolfiore o un ananas sbucciato.

1. Assicurarsi che il vassoio di raccolta sia posizionato alla base dell'unità.
2. **Se si usa lo spiedo per cuocere un pollo intero**, assicurarsi che le interiora siano state rimosse. Condire il pollo come desiderato e legarlo con cura. (Per ottenere risultati ottimali, assicurarsi che il pollo abbia spazio per ruotare all'interno del forno; i polli da 1,3 kg a 1,6 kg sono la scelta ideale). Far passare lo spiedo attraverso il volatile nel senso della lunghezza, iniziando dalla cavità nella parte posteriore. Far scorrere con attenzione le forchette dello spiedo sull'albero su entrambe le estremità, affondandole in profondità nella carne del petto a un'estremità e nella carne della coscia all'altra estremità. Bloccare le forchette in posizione con le viti, lasciando almeno 2,5 cm di spazio libero ad ogni estremità dell'asta. Il pollo deve essere saldamente in posizione e non correre il rischio di scivolare sullo spiedo.

Se si usa lo spiedo per cucinare un pezzo di carne, spingerlo con cautela nel senso della lunghezza attraverso il centro della carne. Far scorrere con attenzione le forchette dello spiedo sull'asta da entrambe le estremità, inserendo i rebbi in profondità nella carne. Bloccare le forchette in posizione con le viti, lasciando almeno 2,5 cm di spazio libero ad ogni estremità dell'asta. La carne deve essere saldamente in posizione e non correre il rischio di scivolare sullo spiedo. **ATTENZIONE:** le forchette da spiedo sono affilate; maneggiarle con cura.

3. Tenere lo spiedo con la carne o il pollo infilzati e l'asta quadrata sul lato sinistro.
4. Guidare lo spiedo nella posizione preposta per il girarrosto inserendo l'albero sinistro nell'ingranaggio del girarrosto situato sulla parete interna sinistra. Una volta che è in posizione, sollevare e appoggiare l'albero destro sul supporto del girarrosto situato sulla parete interna destra. Assicurarsi che la carne o il pollo possano ruotare liberamente nella friggitrice ad aria. Chiudere lo sportello e procedere con la cottura: seguire le istruzioni a pag. 13, iniziando dal passaggio 5 e scegliendo la funzione BAKE (Cottura) o AIR FRY (Frittura ad aria). **ATTENZIONE:** lo spiedo si surriscalda durante la cottura. Usare l'attrezzo di recupero e i guanti da forno e maneggiare con cura per evitare lesioni.



ISTRUZIONI D'USO

Come usare l'attrezzo di recupero

L'attrezzo di recupero è utile per estrarre lo spiedo o il cestello caldo dalla friggitrice ad aria.

1. Tenere l'attrezzo di recupero per il manico con una mano. Proteggere l'altra mano con una presina o un guanto da forno.
2. Guidare l'attrezzo di recupero nell'unità, posizionando i rebbi sotto gli alberi dello spiedo o del cestello da girarrosto.
3. Utilizzare l'attrezzo per sollevare il lato destro dello spiedo del girarrosto. Quindi sollevare anche il lato sinistro.
4. Estrarre con cautela lo spiedo caldo e il cibo dalla friggitrice ad aria.
5. Trasferirli su una superficie resistente al calore. **ATTENZIONE:** lo spiedo si scalda durante la cottura; rimuoverlo con cautela per evitare lesioni.





CONSIGLI DI COTTURA CON LA FRIGGITRICE AD ARIA

- La maggior parte dei cibi già preparati non ha bisogno di essere passata nell'olio prima della frittura ad aria. Spesso infatti contengono già olio e altri ingredienti che ne migliorano la doratura e la croccantezza. (Gli antipasti surgelati e gli stuzzichini friggono molto bene).
- Per migliorare la doratura e la croccantezza dei cibi che si preparano da zero, come le patatine fritte, devono essere passati in un recipiente contenente una piccola quantità d'olio.
- Per preparare le patatine fritte con patate fresche, assicurarsi che siano completamente asciutte prima di cuocerle nella friggitrice ad aria, poiché anche la più piccola goccia di umidità impedirà loro di diventare croccanti.
- Per la frittura dei cibi in pastella, utilizzare esclusivamente miscele dalla consistenza spessa e pastosa. Le pastelle a consistenza più liquida, come quelle usate per fare il tempura, tendono a colare e non si attaccano velocemente come farebbero in una friggitrice convenzionale.
- Se si utilizzano più cestelli, scambiare con cautela le posizioni dei cestelli a metà del ciclo di cottura per assicurare risultati più uniformi. Durante il ciclo di disidratazione, scambiare periodicamente la posizione delle griglie dall'alto verso il basso.
- La friggitrice ad aria è ottima per riscaldare il cibo. Per farlo, impostare la temperatura a 150 °C per un massimo di 10 minuti.
- Per ottenere una cottura adeguata, seguire le linee guida sulla sicurezza alimentare. Poiché le dimensioni degli alimenti possono variare, per la cottura dei cibi è bene non basarsi solo sui tempi indicati nelle ricette. Prima di servire, controllare che il cibo sia cotto a sufficienza seguendo le attuali linee guida di sicurezza.



FAQ SULLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Perché la mia unità emette del fumo bianco?

Il fumo bianco potrebbe segnalare la presenza di un'eccessiva quantità di grassi all'interno della friggitrice. Evitare di cuocere cibi molto grassi, come le salsicce, e prima della cottura accertarsi che l'unità e gli accessori siano puliti.

ATTENZIONE: se il fumo è nero, significa che il problema è più grave. Nella remota possibilità che del fumo nero fuoriesca dall'unità, scollegare immediatamente la friggitrice dalla corrente, chiamare l'Assistenza clienti Chefman® e interrompere l'uso della friggitrice fino alla risoluzione del problema.

Perché il mio cibo non è cotto uniformemente?

Esistono due cause possibili: un riempimento eccessivo e il mancato cambio di posizione delle griglie. Modificare la posizione delle griglie almeno una volta per ottenere un risultato più uniforme. Per risultati ottimali, si consiglia anche di capovolgere accuratamente i cibi sulle griglie durante la cottura.

Perché il mio cibo non è croccante?

Sebbene sia possibile friggere ad aria senza l'uso di olio, usandone una piccola quantità la croccantezza è garantita (solitamente per la maggior parte delle ricette ne basta ½ cucchiaino per ogni porzione da cestello).

Perché l'apparecchio visualizza un codice di errore?

I messaggi di errore E1 o E2 sul pannello di controllo della friggitrice ad aria indicano che l'unità ha un problema, come un corto circuito, ed è guasta. In questi casi, contattare l'Assistenza clienti Chefman® per richiederne la sostituzione.



PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.
2. Strofinare delicatamente la parte esterna e interna con un panno umido o della carta da cucina. Non immergere mai la friggitrice ad aria o la spina in acqua o altri liquidi. L'alloggiamento della friggitrice ad aria NON è lavabile in lavastoviglie.
3. Lavare gli accessori con una spugna e acqua calda e sapone. Le griglie e il cestello possono essere lavati con una spazzola. Non utilizzare agenti detergenti abrasivi né pagliette metalliche. Gli accessori possono essere anche lavati sul ripiano superiore della lavastoviglie.
4. Asciugare bene l'unità e gli accessori e conservarli in un luogo fresco e asciutto.





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.



TERMINI E CONDIZIONI

Garanzia limitata

QUESTA GARANZIA COPRE

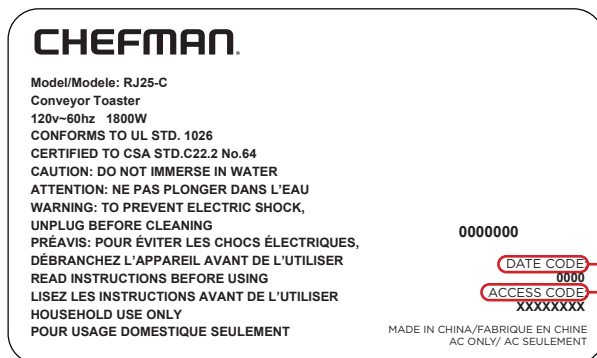
- **Difetti del produttore** – I prodotti Chefman® sono garantiti contro difetti di materiale e lavorazione, in normali condizioni di utilizzo domestico, per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto se utilizzati in conformità alle indicazioni elencate nella Guida per l'utente di Chefman®. Se il prodotto 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 cure adeguate. 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 e manutenzione nella 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.
- **Perdita di interesse** – Rivendicazioni di perdita di interesse o di godimento.

REGISTRAZIONE DELLA GARANZIA CHEFMAN®

Di cosa ho bisogno per registrare il mio prodotto?



- Informazioni di contatto
- Numero di modello
- Prova di acquisto (conferma online, ricevuta o scontrino di cortesia)
- Codice di data
- Codice di accesso

NOTA: l'etichetta qui presentata è un esempio.

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:

1. Visitare Chefman.com/register.
2. Eseguire la scansione del codice QR per accedere al sito:





REGISTRAZIONE DELLA GARANZIA CHEFMAN®

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.

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

Chefman Europe B.V.
Beech Avenue 54-62
1119 PW Schiphol-Rijk
The Netherlands



CHEFMAN®

@mychefman



www.chefman.com

©CHEFMAN 2023

RJ38-10-RDO-V2-EU_UG_FINAL_OTP_101223

