

CHEFMAN[®]

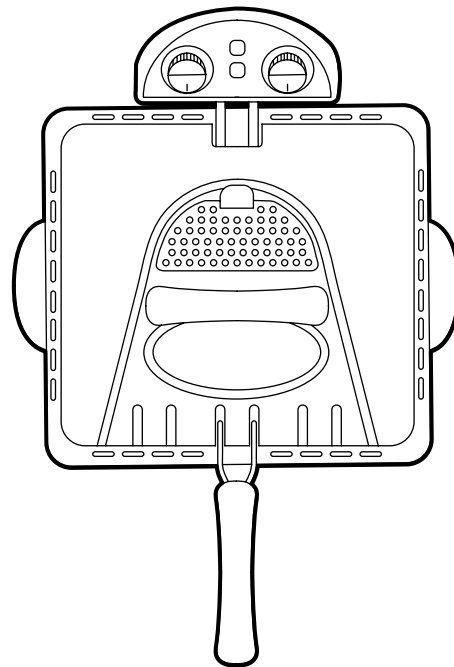
JUMBO FRY

4.3-Litre Deep Fryer

USER GUIDE

- Safety Instructions
- Features
- Operating Instructions
- Cleaning and Maintenance
- Notes
- Terms and Conditions
- Warranty Registration

RJ07-45-SS-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
- 7** Features
- 8** Operating Instructions
- 11** Cleaning and Maintenance
- 12** Notes
- 14** Terms and Conditions
- 16** Warranty Registration





SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or dials.
3. To protect against electric shock, do not immerse cable, plugs, or unit body 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, and before cleaning the appliance.
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.
8. The use of accessory attachments not recommended by Chefman® may cause injuries.



SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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.
13. Always attach plug to appliance first, then plug cable in 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. Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See assembly instructions.

**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

1. A short, detachable power cable is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cable.
2. **WARNING:** Do not use an extension cable with this product. Serious hot oil burns may result from the Deep Fryer being pulled off a countertop. Do not allow the cable to hang over the edge of the counter where it may be grabbed by children or become entangled with the user.

POWER CABLE SAFETY TIPS

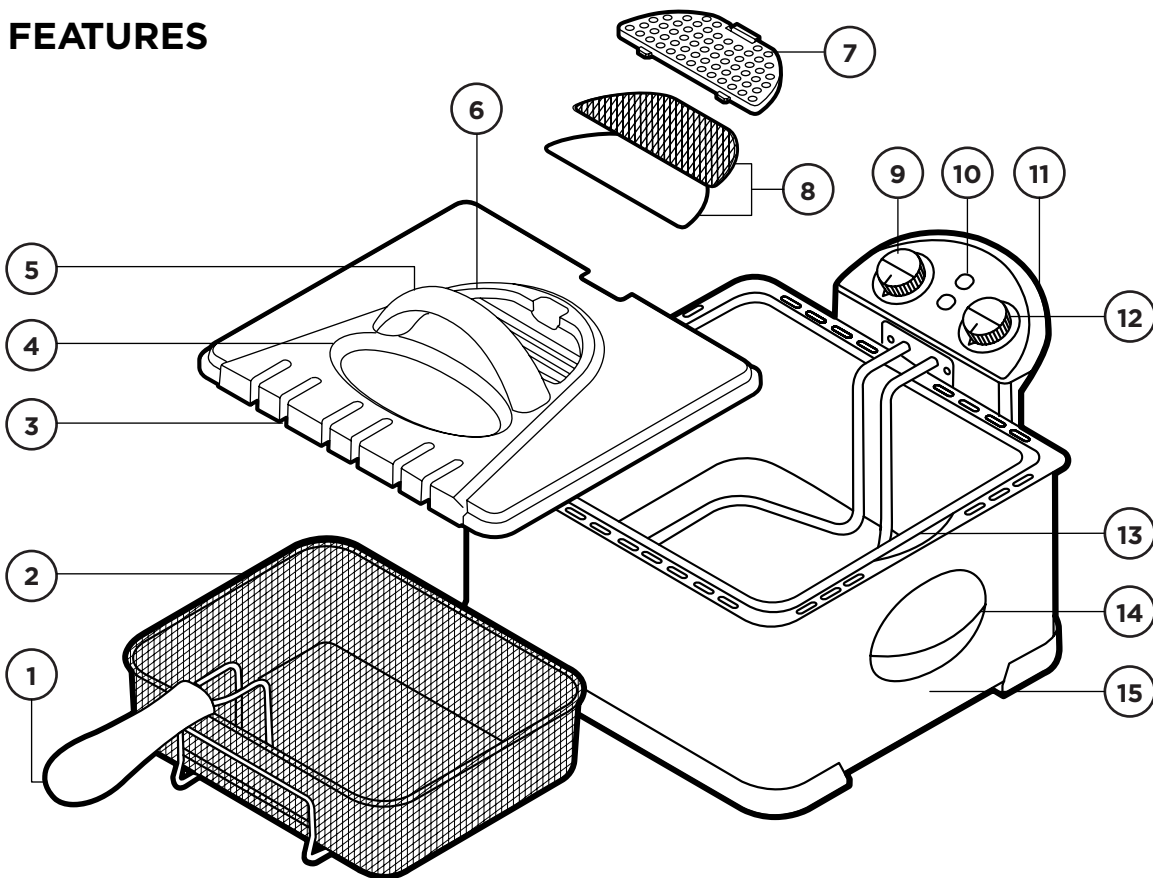
1. Never pull or yank on the cable or the appliance.
2. To insert the plug, grasp it firmly and guide it into the socket.
3. To disconnect appliance, grasp the plug and remove it from the socket.
4. Never use the product if the power cable shows signs of abrasion or excessive wear. Contact Chefman® Customer 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 THE APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.



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

FEATURES



1. Frying Basket Handle
2. Frying Basket with Hook
3. Lid
4. Viewing Window
5. Lid Handle
6. Permanent Aluminum Filter

7. Filter Cover
8. Removable Charcoal and Oil Filters
9. Temperature Control Dial
10. Power On and Oil Ready Indicator Lights
11. Removable Control Unit with Heating Element

12. Timer Control Dial
13. Removable Oil Container
14. Side Carrying Handles
15. Brushed Stainless-Steel Base
16. Breakaway Power Cable (not shown)



OPERATING INSTRUCTIONS

BEFORE FIRST USE

1. Remove the lid, then remove all parts from oil tank, including the removable control unit with heating element. To remove control unit, lift it straight up. Remove and discard any plastic bags, cardboard, or other packaging.
2. Wipe the lid and the control unit and heating element with a damp cloth to remove any packing debris. Never put the lid or the control unit in the dishwasher. Never immerse the removable control unit in water.
3. Wash the frying basket and the oil container and clean with a sponge and soapy water. **NOTE:** The handle comes off the frying basket for easy storage; be sure it's securely on before frying.
4. Dry all components thoroughly.
5. Reassemble the deep fryer, making sure the control unit is correctly positioned; the fryer will not function otherwise. To attach the control unit to the base, align the guides on the front of the control unit with the tracks on the base. Slide the control unit down as far as it goes making sure guides are in the tracks.
6. Keep the lid on the fryer when it is not in use.

HOW TO FRY

1. Lift off lid covering oil container, remove frying basket, and reattach handle if necessary. To attach the handle, squeeze the metal bars together, then insert the two prongs into the holes in the bracket on the basket. Be sure the bars are inside the metal cuffs on the bracket.
2. Be sure the removable oil container is in the base and that the removable control unit is properly positioned on the base.



OPERATING INSTRUCTIONS

3. Add enough oil to the oil container to reach between the MIN and MAX marks inside the oil container. You'll need about 3.75 litres of oil to reach the MAX fill line. Do not over- or underfill and do not use different oils. (We recommend using liquid vegetable oil. If you must use a solid, like vegetable shortening, cut it into small pieces and melt it in a separate pan before carefully adding it to the oil container.)
4. With the frying basket outside of the unit, put the lid on the fryer.
5. Attach the breakaway cable to the back of the unit, then plug into a socket.
NOTE: For safety reasons, the unit will not turn on until the timer is set. Once timer is set, the red POWER light will illuminate. Heating will not begin until the temperature is set.
6. Turn the temperature control dial to the desired temperature and set timer to desired time; the fryer will begin to heat. While the oil heats, the green HEATING light will remain lit. Once the set temperature is reached, the green HEATING light will turn off. (Note that it usually takes at least 10 minutes for oil to heat, so set timer to account for that as well as the frying time.)
7. Fill the frying basket with the food to be fried. **NOTE:** Do not overfill the basket. **NOTE:** For some foods, especially those with wet batters, it's best to add the food directly to the oil and not start with it in the basket.
8. When the HEATING light turns off, remove the lid and carefully lower the basket into the oil. **WARNING:** Oil may bubble and splatter. Please use caution when lowering food into hot oil.
9. Put the lid back on over the basket. (You can view progress through the window.)
10. Fry foods according to your recipe. If necessary, remove the lid to turn or flip food as directed or desired.



OPERATING INSTRUCTIONS

11. Remove the lid and use the frying basket handle to lift the frying basket above the oil to check if food has reached the desired doneness. (If not, continue cooking.)

If the food is done, carefully lift and hang the basket on the oil container using the hook. Allow excess oil to drain off the food completely before removing basket and serving food.

12. If you are frying more food in a second batch, adjust oil level as needed and repeat frying steps. **IMPORTANT:** When the timer reaches 0, heating is automatically turned off. You can add more time as needed by simply turning the dial.
13. When finished frying, unplug the deep fryer and allow the oil to cool completely (about 3 hours). You may reuse the frying oil after cooling and filtering it.





CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug unit and let oil cool completely, at least 3 hours.
- Remove the control unit and heating element and clean both parts with a damp cloth or sponge. Never submerge the control unit or heating element in water and do not wash in the dishwasher.
- Remove all cooled oil from unit. Do NOT store oil in unit.
- The basket, handle, oil container, and lid are all dishwasher safe. They may also be washed by hand with soap and water. Note that you do not need to remove the removable filters when washing lid by hand or in the dishwasher.
- Wash the metal base as needed with soap and water.
- After cleaning, reassemble the deep fryer. Ensure that all components are dry before placing them back inside the fryer. For storage, the basket handle as well as the detachable cable can be removed and stored in oil container.
- Note that the lid is fitted with a permanent metallic filter. In addition, there are two removable filters within the filter chamber that help filter oil and odours. The deep fryer comes with two replacement filters. These filters come packaged together and are not meant to be separated.
- After cleaning, reassemble the deep fryer. Ensure that all components are dry before placing them back inside the fryer. For storage, the basket handle as well as the detachable cable can be removed and stored in oil container.



NOTES





NOTES





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.

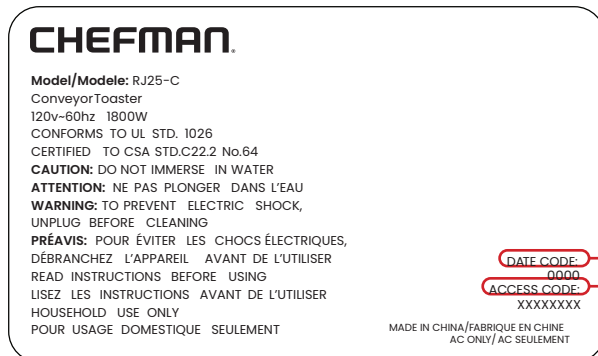
THIS WARRANTY DOES NOT COVER

- **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

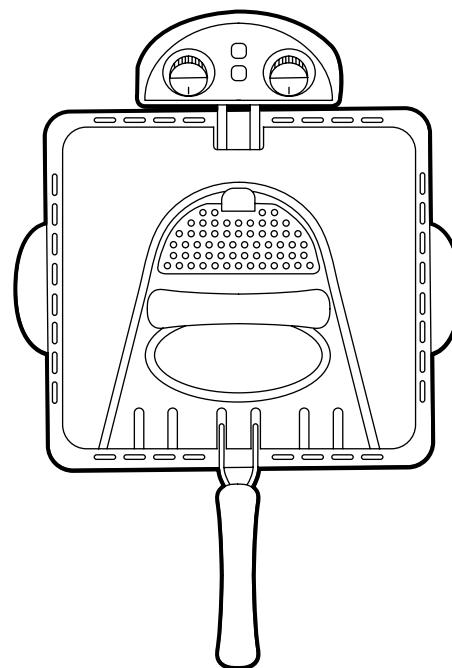
JUMBO FRY

4,3-l-Fritteuse

BENUTZERHANDBUCH

- Sicherheitshinweise
- Funktionen
- Bedienungsanleitung
- Reinigung und Wartung
- Hinweise
- Allgemeine Geschäftsbedingungen
- Garantieregistrierung

RJ07-45-SS-EU





LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH ALLE ANWEISUNGEN

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



INHALT

- 4** Sicherheitshinweise
- 7** Funktionen
- 8** Bedienungsanleitung
- 11** Reinigung und Wartung
- 12** Hinweise
- 14** Allgemeine Geschäftsbedingungen
- 16** Garantieregistrierung





SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

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

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe oder Knöpfe.
3. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerätegehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden.
4. Wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, dürfen diese niemals unbeaufsichtigt bleiben.
5. 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 werden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, mit neuen Teilen ausrüsten oder Teile von ihm entfernen.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht nach einer Fehlfunktion oder bei einer Beschädigung des Geräts, des Kabels oder des Steckers. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst von Chefman®.



SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

8. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von Chefman® empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
10. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und bringen Sie es nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen.
11. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gasherds, einer Herdplatte oder in einen beheizten Ofen.
12. Wenn Sie ein Gerät bewegen, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
13. Schließen Sie das Kabel immer zuerst am Gerät an, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Zur Trennung von der Stromversorgung schalten Sie das Gerät aus und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.
14. Verwenden Sie das Gerät nicht für etwas anderes als den vorgesehenen Verwendungszweck.
15. Vergewissern Sie sich, dass die Griffe richtig am Korb montiert sind und fest eingerastet sind. Siehe Montagehinweise.

**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.

ANLEITUNG FÜR DAS KURZKABEL

1. Um die Gefahr des Verhedderns oder des Stolperns über ein längeres Kabel zu verringern, besitzt das Gerät nur ein kurzes, abnehmbares Netzkabel.
2. **WARNUNG:** Verwenden Sie bei diesem Produkt kein Verlängerungskabel. Das Herunterziehen der Fritteuse von einer Theke kann zu schweren Verbrennungen durch heißes Öl führen. Lassen Sie das Kabel nicht über eine Thekenkante hängen, wo Kinder es greifen oder sich jemand darin verfangen könnte.

SICHERHEITSTIPPS FÜR NETZKABEL

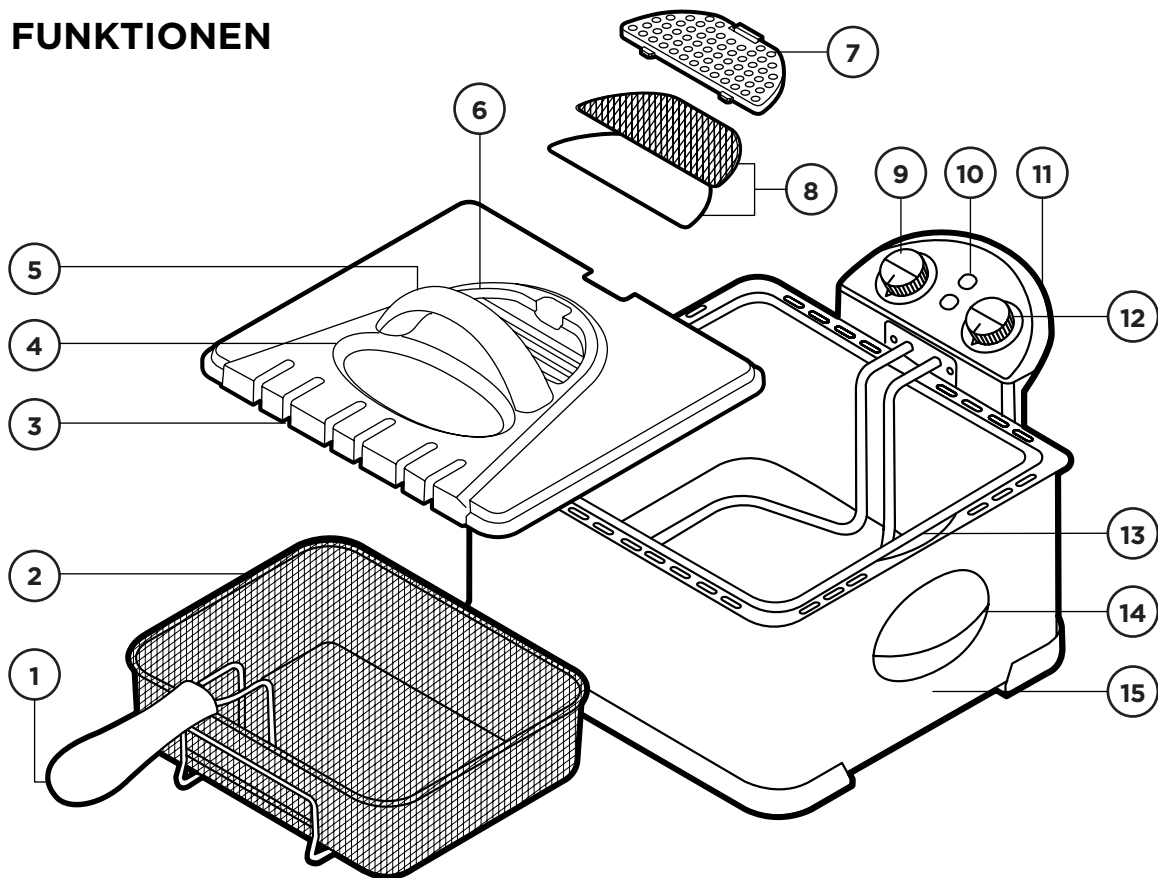
1. Ziehen oder reißen Sie niemals am Kabel oder am Gerät.
2. Um den Stecker einzustecken, nehmen Sie ihn fest in die Hand und stecken ihn in die Steckdose.
3. Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
4. Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn das Netzkabel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

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



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

FUNKTIONEN



- | | | |
|---------------------------|--|--------------------------------------|
| 1. Frittierkorbgriff | 8. Abnehmbare Kohle- und Ölfilter | 13. Abnehmbarer Ölbehälter |
| 2. Frittierkorb mit Haken | 9. Temperaturwahlschalter | 14. Seitengriffe zum Tragen |
| 3. Deckel | 10. Einschalt- und Ölbereitschaftsanzeige | 15. Sockel aus gebürstetem Edelstahl |
| 4. Sichtfenster | 11. Abnehmbare Steuereinheit mit Heizelement | 16. Netzkabel (nicht im Bild) |
| 5. Deckelgriff | 12. Zeitwahlschalter | |
| 6. Fester Aluminiumfilter | | |
| 7. Filterabdeckung | | |

BEDIENUNGSANLEITUNG

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Nehmen Sie den Deckel ab und entfernen Sie dann alle Teile aus dem Ölbehälter, einschließlich der abnehmbaren Steuereinheit mit Heizelement. Heben Sie die Steuereinheit gerade nach oben, um sie zu entfernen. Entfernen und entsorgen Sie alle Plastiktüten, Kartons oder andere Verpackungen.
2. Wischen Sie den Deckel, die Steuereinheit und das Heizelement mit einem feuchten Tuch ab, um alle Verpackungsreste zu entfernen. Legen Sie den Deckel und die Steuereinheit niemals in die Spülmaschine. Tauchen Sie die abnehmbare Steuereinheit niemals in Wasser ein.
3. Waschen Sie den Frittierkorb und den Ölbehälter ab und reinigen Sie ihn mit einem Schwamm und Seifenwasser. **HINWEIS:** Der Griff lässt sich zur einfachen Aufbewahrung vom Frittierkorb abnehmen; vergewissern Sie sich, dass er vor dem Frittieren sicher befestigt ist
4. Trocknen Sie alle Komponenten gründlich ab.
5. Setzen Sie die Fritteuse wieder zusammen und achten Sie darauf, dass die Steuereinheit richtig sitzt; andernfalls funktioniert die Fritteuse nicht. Richten Sie die Führungen an der Vorderseite der Steuereinheit an den Schienen am Sockel aus, um das Steuergerät am Sockel zu befestigen. Schieben Sie die Steuereinheit so weit wie möglich nach unten und achten Sie darauf, dass die Führungen in den Schienen liegen.
6. Lassen Sie den Deckel auf der Fritteuse, wenn sie nicht in Gebrauch ist.

SO WIRD FRITTIERT

1. Heben Sie den Deckel des Ölbehälters ab, nehmen Sie den Frittierkorb heraus und befestigen Sie den Griff wieder, falls erforderlich. Um den Griff zu befestigen, drücken Sie die Metallstangen zusammen und stecken Sie dann die beiden Zinken in die Löcher der Halterung am Korb. Achten Sie darauf, dass die Stangen in den Metallmanschetten der Halterung stecken.
2. Vergewissern Sie sich, dass sich der abnehmbare Ölbehälter im Sockel befindet und dass die abnehmbare Steuereinheit richtig auf dem Sockel positioniert ist.

BEDIENUNGSANLEITUNG

3. Füllen Sie so viel Öl in den Ölbehälter, dass es zwischen den MIN- und MAX-Markierungen im Ölbehälter steht. Sie benötigen etwa 3,75 Liter Öl, um die MAX-Fülllinie zu erreichen. Füllen Sie nicht zu viel oder zu wenig Öl ein und verwenden Sie keine unterschiedlichen Öle. (Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Pflanzenöl. Wenn Sie einen festen Stoff wie Pflanzenfett verwenden müssen, schneiden Sie ihn in kleine Stücke und schmelzen Sie ihn in einer separaten Pfanne, bevor Sie ihn vorsichtig in den Ölbehälter geben.)
4. Setzen Sie den Deckel auf die Fritteuse, während sich der Frittierkorb außerhalb des Geräts befindet.
5. Befestigen Sie das Kabel an der Rückseite des Geräts und schließen Sie es an eine Steckdose an. **HINWEIS:** Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät erst ein, wenn der Timer eingestellt ist. Sobald der Timer eingestellt ist, leuchtet die rote POWER-Leuchte auf. Der Heizvorgang beginnt erst, wenn die Temperatur eingestellt ist.
6. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur und stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zeit ein; die Fritteuse beginnt zu heizen. Während das Öl erhitzt wird, leuchtet die grüne Kontrollleuchte HEATING (heizen). Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die grüne Heizleuchte. (Beachten Sie, dass es in der Regel mindestens 10 Minuten dauert, bis das Öl erhitzt ist, stellen Sie also den Timer so ein, dass er diese Zeit sowie die Frittiervorgang berücksichtigt.)
7. Füllen Sie den Frittierkorb mit den Lebensmitteln, die frittiert werden sollen. **HINWEIS:** Überladen Sie den Korb nicht. **HINWEIS:** Bei einigen Lebensmitteln, insbesondere bei feuchten Teigsorten, ist es am besten, sie direkt in das Öl zu geben und nicht erst in den Korb zu legen.
8. Wenn die Kontrollleuchte HEATING (heizen) erlischt, nehmen Sie den Deckel ab und senken Sie den Korb vorsichtig in das Öl. **WARNUNG:** Öl kann sprudeln und spritzen. Seien Sie beim Absenken der Lebensmittel in das heiße Öl vorsichtig.
9. Setzen Sie den Deckel wieder auf den Korb. (Sie können den Frittiervorgang durch das Fenster beobachten.)
10. Frittieren Sie die Lebensmittel gemäß Rezept. Nehmen Sie bei Bedarf den Deckel ab, um die Speisen nach Anweisung oder Wunsch zu wenden oder umzudrehen.



BEDIENUNGSANLEITUNG

11. Nehmen Sie den Deckel ab und heben Sie den Frittierkorb am Griff über das Öl, um zu prüfen, ob die Speisen den gewünschten Gargrad erreicht haben. (Falls nicht, fahren Sie mit dem Garen fort.)

Wenn die Speisen gar sind, heben Sie den Korb vorsichtig an und hängen ihn mit dem Haken in den Ölbehälter. Lassen Sie das überschüssige Öl vollständig abtropfen, bevor Sie den Korb herausnehmen und die Speisen servieren.

12. Falls Sie weitere Lebensmittel in einer zweiten Charge frittieren, passen Sie den Ölstand nach Bedarf an und wiederholen die Frittierschritte. **WICHTIG:** Wenn der Timer 0 erreicht, schaltet sich die Heizung automatisch ab. Sie können die Zeit nach Bedarf verlängern, indem Sie einfach am Schalter drehen.
13. Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, ziehen Sie den Stecker aus der Fritteuse und lassen das Öl vollständig abkühlen (etwa 3 Stunden). Sie können das Frittieröl nach dem Abkühlen und Filtern wiederverwenden.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Öl vollständig abkühlen (mindestens 3 Stunden).
- Nehmen Sie die Steuereinheit und das Heizelement ab und reinigen Sie beide Teile mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Tauchen Sie Steuereinheit und Heizelement niemals in Wasser ein und waschen Sie diese Elemente nicht in der Spülmaschine.
- Entfernen Sie das gesamte abgekühlte Öl aus dem Gerät. Bewahren Sie Öl NICHT im Gerät auf.
- Der Korb, der Griff, der Ölbehälter und der Deckel sind spülmaschinenfest. Sie können auch von Hand mit Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Beachten Sie, dass Sie die abnehmbaren Filter nicht entfernen müssen, wenn Sie den Deckel mit der Hand oder in der Spülmaschine reinigen.
- Reinigen Sie den Metallsockel nach Bedarf mit Wasser und Spülmittel.
- Setzen Sie die Fritteuse nach der Reinigung wieder zusammen. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie sie wieder in die Fritteuse einsetzen. Zur Lagerung können der Korbgriff und das abnehmbare Kabel abgenommen und im Ölbehälter aufbewahrt werden.
- Beachten Sie, dass der Deckel mit einem festen Metallfilter ausgestattet ist. Darüber hinaus befinden sich in der Filterkammer zwei herausnehmbare Filter, die Öl und Gerüche filtern sollen. Die Fritteuse wird mit zwei Ersatzfiltern geliefert. Diese Filter sind zusammen verpackt und sollten nicht getrennt werden.
- Setzen Sie die Fritteuse nach der Reinigung wieder zusammen. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie sie wieder in die Fritteuse einsetzen. Zur Lagerung können der Korbgriff und das abnehmbare Kabel abgenommen und im Ölbehälter aufbewahrt werden.



HINWEISE





HINWEISE



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 Garantierregistrierung 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:

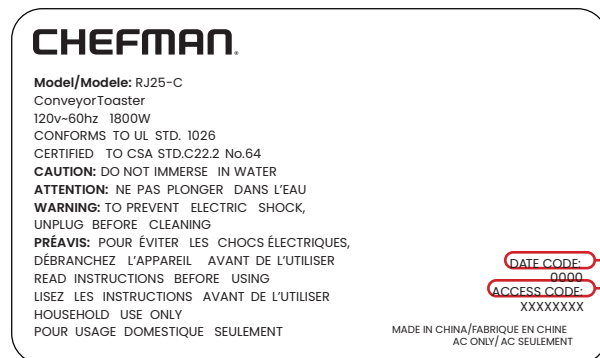
- **Herstellermängel** – Chefman® gewährt auf Produkte ab dem Kaufdatum für einen Zeitraum von zwei Jahren eine Garantie gegen Material- und Verarbeitungsfehler bei normaler Verwendung im Haushalt, wenn die Produkte gemäß den Anweisungen im Chefman®-Benutzerhandbuch verwendet werden. Wenn Ihr Produkt 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.

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

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



CHEFMAN®

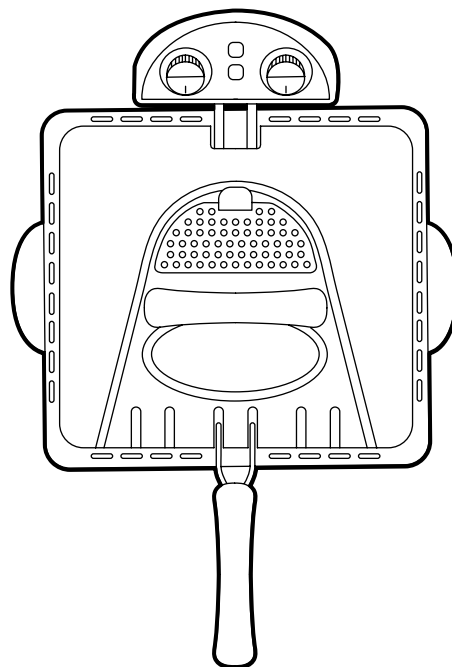
JUMBO FRY

Friteuse 4,3 litres

MODE D'EMPLOI

- Consignes de sécurité
- Fonctions
- Consignes d'utilisation
- Nettoyage et entretien
- Remarques
- Conditions générales
- Enregistrement de la garantie

RJ07-45-SS-EU





VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

Pour votre sécurité et pour continuer à profiter de ce produit le plus longtemps possible, veuillez lire le mode d'emploi avant de l'utiliser.



SOMMAIRE

- 4** Consignes de sécurité
- 7** Fonctions
- 8** Consignes d'utilisation
- 11** Nettoyage et entretien
- 12** Remarques
- 14** Conditions générales
- 16** Enregistrement de la garantie





CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez jamais le cordon, les prises ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Faites preuve de vigilance lorsqu'un enfant utilise l'appareil avec votre aide ou se trouve à vos côtés lorsque vous l'utilisez.
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. Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer et d'installer ou de retirer des éléments.
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. Dans ce cas, contactez le service client de Chefman®.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Chefman® peut entraîner des blessures.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas l'appareil dans un four chaud ou sur une gazinière ou des plaques électriques, ou à proximité.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MISES EN GARDE IMPORTANTES

12. Faites preuve d'une grande prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
13. Commencez toujours par connecter le cordon à l'appareil, puis branchez le cordon sur la prise murale. Pour déconnecter l'appareil, éteignez toutes les fonctions actives, puis débranchez le cordon de la prise murale.
14. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
15. Assurez-vous que les poignées sont correctement montées et fixées au panier. Reportez-vous aux instructions de montage.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON COURT

1. Le cordon d'alimentation fourni avec l'appareil est court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou que vous vous preniez les pieds dedans.
2. **AVERTISSEMENT :** n'utilisez pas de rallonge avec cet appareil. En cas de chute de la friteuse depuis un plan de travail, l'huile chaude qu'elle contient peut provoquer des brûlures graves. Ne laissez pas le cordon pendre du plan de travail afin d'éviter qu'un enfant tire dessus ou qu'une personne trébuche.

MESURES DE PRÉCAUTION RELATIVES AU CORDON

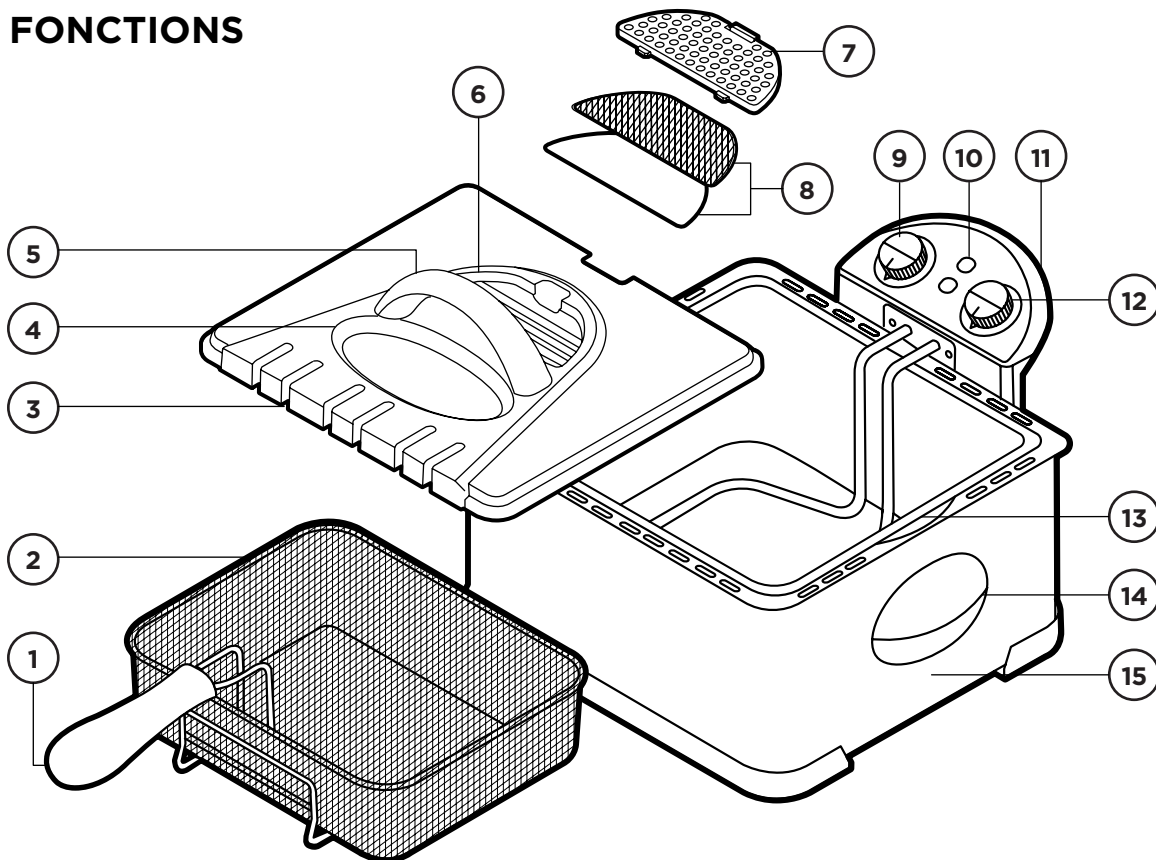
1. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation ou l'appareil pour le débrancher.
2. Pour insérer la prise, tenez-la fermement et guidez-la dans la prise électrique.
3. Pour débrancher l'appareil, saisissez la prise et retirez-la de la prise électrique.
4. N'utilisez jamais l'appareil si le cordon d'alimentation montre des signes d'abrasion ou d'usure excessive. Contactez le service client de Chefman® pour obtenir des conseils ou une aide supplémentaires.
5. N'enroulez jamais le cordon étroitement autour de l'appareil. Vous risqueriez d'exercer une tension trop forte sur le cordon et de provoquer son dénudement ou son sectionnement.

N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL SI LE CORDON PRÉSENTE LE MOINDRE DOMMAGE OU SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU FONCTIONNE PAR INTERMITTENCE SEULEMENT.



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

FONCTIONS



1. Poignée du panier à friture
2. Panier à friture avec crochet
3. Couvercle
4. Hublot
5. Poignée du couvercle
6. Filtre permanent en aluminium
7. Couvercle du filtre

8. Filtre au charbon et filtre à huile amovibles
9. Bouton de contrôle de la température
10. Voyant de mise sous tension et voyant « huile prête »
11. Unité de commande amovible avec élément chauffant

12. Bouton du minuteur
13. Cuve amovible
14. Poignées de transport latérales
15. Base en acier inoxydable brossé
16. Cordon d'alimentation détachable (non illustré)



CONSIGNES D'UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Ôtez le couvercle, puis retirez tous les éléments de la cuve, y compris l'unité de commande amovible avec l'élément chauffant. Pour retirer l'unité de commande, tirez-la vers le haut. Retirez et jetez les sachets en plastique, les éléments en carton et autres emballages.
2. Essuyez le couvercle, l'unité de commande et l'élément chauffant avec un chiffon humide afin d'éliminer tout résidu d'emballage. Ne mettez jamais le couvercle ou l'unité de commande dans le lave-vaisselle. Ne plongez jamais l'unité de commande amovible dans l'eau.
3. Lavez le panier à friture et la cuve à l'eau savonneuse à l'aide d'une éponge. **REMARQUE :** la poignée du panier à friture est amovible pour faciliter le rangement de l'appareil ; assurez-vous qu'elle est correctement fixée avant toute utilisation.
4. Séchez soigneusement tous les éléments.
5. Réassemblez la friteuse en vérifiant que l'unité de commande est positionnée correctement, sinon, l'appareil ne fonctionnera pas. Pour fixer l'unité de commande sur la base, alignez les guides à l'avant de l'unité de commande dans les rainures situées sur la base. Faites glisser l'unité de commande au maximum vers le bas en vérifiant que les guides sont bien alignés dans les rainures.
6. Quand vous n'utilisez pas la friteuse, laissez le couvercle en place.

COMMENT FAIRE FRIRE DES ALIMENTS ?

1. Ôtez le couvercle de la cuve, retirez le panier à friture et remettez la poignée si nécessaire. Pour fixer la poignée, pressez les deux barres en métal, puis insérez les deux broches dans les trous du support situé sur le panier. Veillez à insérer les barres dans les crochets métalliques du support.
2. Vérifiez que la cuve amovible se trouve dans la base et que l'unité de commande amovible est correctement insérée dans la base.

CONSIGNES D'UTILISATION

3. Ajoutez de l'huile dans la cuve. Le niveau d'huile doit se situer entre les marques MIN et MAX de la cuve. Vous devrez verser environ 3,75 litres d'huile pour atteindre le niveau MAX. Versez la bonne quantité d'huile (ni trop ni pas assez) et utilisez un seul type d'huile. (Nous recommandons d'utiliser de l'huile végétale liquide. Si vous utilisez de la graisse végétale solide, coupez-la en petits morceaux et faites-la fondre dans une casserole à part avant de la verser dans la cuve.)
4. Sans mettre le panier à friture dans l'appareil, placez le couvercle sur la friteuse.
5. Fixez le cordon d'alimentation à l'arrière de l'appareil, puis branchez-le dans une prise électrique. **REMARQUE :** pour des raisons de sécurité, vous devez programmer le minuteur pour mettre l'appareil sous tension. Après réglage du temps de cuisson, le voyant POWER rouge s'allume. Vous devez régler la température pour que l'appareil commence à chauffer.
6. Réglez la température à l'aide du bouton correspondant et réglez le minuteur ; l'appareil commence à chauffer. Pendant que l'huile chauffe, le voyant HEATING vert reste allumé. Une fois que la température programmée est atteinte, le voyant HEATING vert s'éteint. (Il faut généralement au moins 10 minutes pour que l'huile soit chaude ; veuillez en tenir compte lorsque vous réglez le minuteur.)
7. Placez les aliments que vous voulez frire dans le panier à friture. **REMARQUE :** ne remplissez pas trop le panier. **REMARQUE :** il est préférable de plonger certains aliments directement dans l'huile, en particulier ceux enrobés de pâte humide, au lieu de remplir le panier.
8. Lorsque le voyant HEATING s'éteint, retirez le couvercle et plongez délicatement le panier dans l'huile. **AVERTISSEMENT :** l'huile peut bouillonner et projeter des éclaboussures. Plongez les aliments dans l'huile chaude avec précaution.
9. Remettez le couvercle une fois le panier inséré. (Vous pouvez surveiller la cuisson à travers le hublot.)
10. Faites frire les aliments selon votre recette. Si nécessaire, ôtez le couvercle pour retourner ou remuer les aliments.



CONSIGNES D'UTILISATION

11. Ôtez le couvercle et utilisez la poignée du panier à friture pour soulever le panier afin de vérifier que les aliments sont suffisamment cuits. (Poursuivez la cuisson si nécessaire.)
Quand les aliments sont suffisamment cuits, soulevez avec précaution le panier et fixez-le sur la cuve à l'aide du crochet. Laissez l'huile s'égoutter complètement avant de retirer le panier et de servir.
12. Si vous devez faire frire d'autres aliments, complétez le niveau d'huile si nécessaire et répétez les étapes ci-dessus. **IMPORTANT** : quand le minuteur atteint 0, l'appareil arrête automatiquement de chauffer. Tournez simplement le bouton pour prolonger la cuisson si nécessaire.
13. Quand la friture est terminée, débranchez l'appareil et laissez l'huile refroidir complètement (environ 3 heures). Vous pouvez réutiliser l'huile de friture refroidie après l'avoir filtrée.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez l'huile refroidir complètement, pendant au moins 3 heures.
- Retirez l'unité de commande et l'élément chauffant et nettoyez-les avec un chiffon humide ou une éponge. Ne plongez jamais l'unité de commande ou l'élément chauffant dans l'eau et ne les passez pas au lave-vaisselle.
- Retirez l'huile refroidie de l'appareil. Ne laissez JAMAIS d'huile dans la cuve.
- Le panier, la poignée, la cuve et le couvercle peuvent être passés au lave-vaisselle. Vous pouvez également les laver à la main à l'eau savonneuse. Il est inutile de retirer les filtres amovibles lorsque vous lavez le couvercle à la main ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez la base en métal à l'eau savonneuse si nécessaire.
- Une fois les éléments nettoyés, réassemblez l'appareil. Assurez-vous de bien sécher tous les éléments avant de les replacer dans l'appareil. Pour faciliter le rangement, la poignée du panier et le cordon d'alimentation détachable peuvent être retirés et placés dans la cuve.
- Le couvercle est muni d'un filtre permanent en métal. De plus, la chambre de filtration comporte deux filtres amovibles qui filtrent l'huile et les odeurs. La friteuse est fournie avec deux filtres de rechange. Ces filtres sont conditionnés ensemble et ne doivent pas être séparés.
- Une fois les éléments nettoyés, réassemblez l'appareil. Assurez-vous de bien sécher tous les éléments avant de les replacer dans l'appareil. Pour faciliter le rangement, la poignée du panier et le cordon d'alimentation détachable peuvent être retirés et placés dans la cuve.



REMARQUES





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

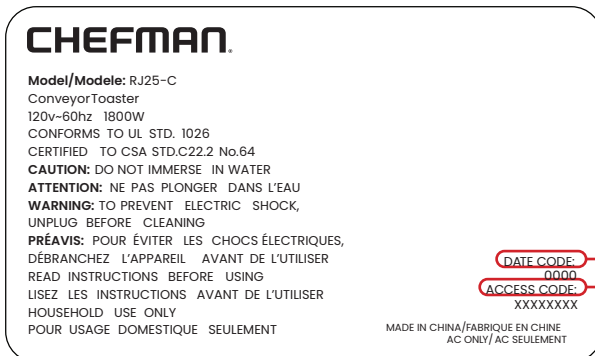
- **Défauts de fabrication** – Les produits Chefman® sont garantis contre les défauts de matériau et de fabrication pendant 2 ans à compter de la date d'achat à condition que vous les utilisiez dans des conditions domestiques normales et que vous vous conformiez aux instructions fournies dans le Mode 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 LAGARANTIE 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, DÉLICTECTUELLE OU AUTRE.

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



CHEFMAN

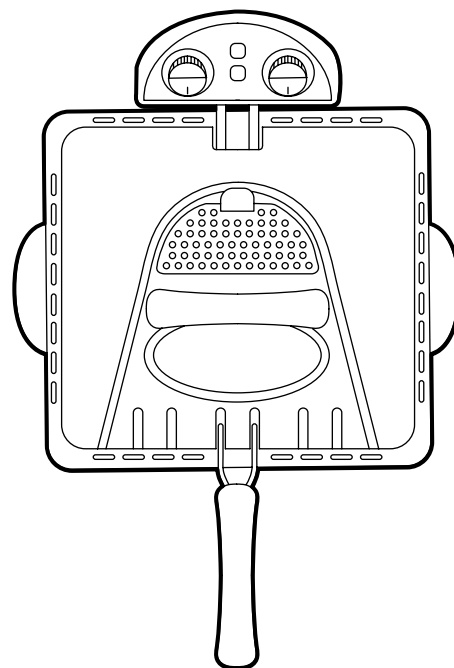
JUMBO FRY

**Freidora por inmersión
de 4,3 litros**

GUÍA DEL USUARIO

- Instrucciones de seguridad
- Características
- Instrucciones de uso
- Limpieza y mantenimiento
- Notas
- Términos y condiciones
- Registro de la garantía

RJ07-45-SS-EU





LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

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



ÍNDICE

- 4** Instrucciones de seguridad
- 7** Características
- 8** Instrucciones de uso
- 11** Limpieza y mantenimiento
- 12** Notas
- 14** Términos y condiciones
- 16** Registro de la garantía





INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice asas o pomos.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufes o el cuerpo de la unidad en agua u otros líquidos.
4. Es necesario supervisar de cerca cualquier aparato que sea utilizado por 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. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
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 ocurre, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Chefman®.
8. El uso de accesorios no recomendados por Chefman® puede causar lesiones.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

9. No lo utilice en el exterior.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
12. Hay que extremar las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. En primer lugar, conecte el enchufe al aparato y, a continuación, conecte el cable a la toma de corriente. Para desconectarlo, gire cualquier mando a la posición OFF, retire el enchufe de la toma de corriente.
14. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
15. Asegúrese de que las asas están correctamente montadas en la cesta y fijas en su posición. Consulte las instrucciones de montaje.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA USO DOMÉSTICO
EXCLUSIVAMENTE**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL CABLE CORTO

1. Se proporciona un cable de alimentación corto y extraíble para reducir los riesgos de enredos o tropiezos con un cable más largo.
2. **ADVERTENCIA:** No utilice un cable alargador con este producto. Si se tira de la freidora y cae desde la encimera, pueden producirse quemaduras graves por aceite caliente. No deje que el cable cuelgue del borde de la encimera, donde podrían agarrarlo los niños o podría enredarse el usuario.

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA EL CABLE ELÉCTRICO

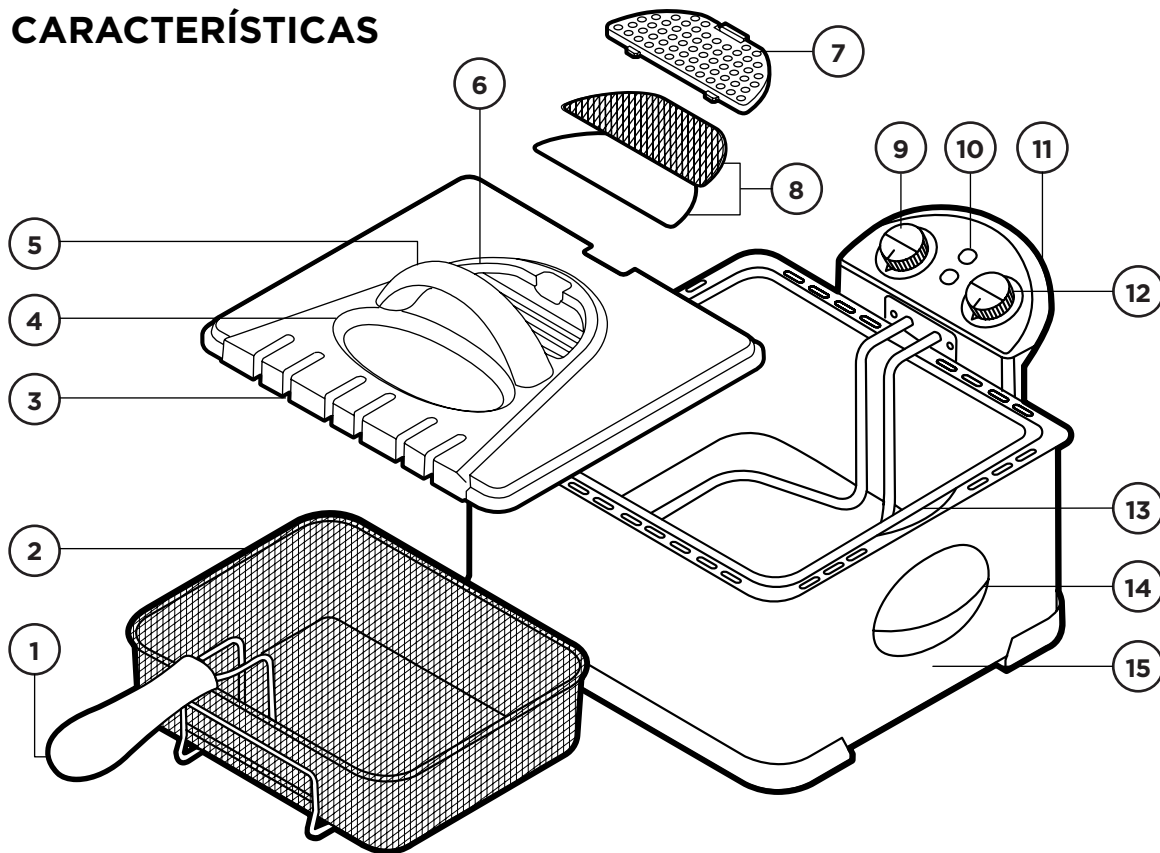
1. Nunca tire del cable ni del aparato.
2. Para insertar el enchufe, sujételo firmemente y guíelo hacia la toma de corriente.
3. Para desconectar el aparato, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente.
4. No utilice nunca el producto si el cable de alimentación muestra signos de abrasión o desgaste excesivo. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Chefman® para obtener orientación y ayuda adicionales.
5. No enrolle el cable con fuerza alrededor del aparato, ya que esto podría suponer una tensión indebida en el cable donde entra en el aparato y hacer que se deshilache y se rompa.

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



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

CARACTERÍSTICAS



1. Asa de la cesta de freír
2. Cesta de freír con gancho
3. Tapa
4. Ventana de visualización
5. Asa de la tapa
6. Filtro permanente de aluminio
7. Tapa del filtro

8. Filtros de carbón y aceite extraíbles
9. Selector de temperatura
10. Indicadores luminosos de encendido y aceite listo
11. Unidad de control extraíble con resistencia
12. Selector de temporizador

13. Recipiente de aceite extraíble
14. Asas de transporte laterales
15. Base de acero inoxidable pulido
16. Cable de alimentación separable (no se muestra)



INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ

1. Retire la tapa y, a continuación, todas las piezas del depósito de aceite, incluida la unidad de control extraíble con la resistencia. Para retirar la unidad de control, levántela recta. Retire y deseche cualquier bolsa de plástico, cartón u otro embalaje.
2. Limpie la tapa, la unidad de control y la resistencia con un paño húmedo para eliminar los restos de embalaje. No introduzca nunca la tapa ni la unidad de control en el lavavajillas. No sumerja la unidad de control extraíble en agua.
3. Lave la cesta de freír y el recipiente del aceite y límpielos con una esponja y agua jabonosa.
NOTA: El asa se separa de la cesta para guardarla fácilmente; asegúrese de que está bien colocada antes de freír.
4. Seque bien todos los componentes.
5. Vuelva a montar la freidora, asegurándose de que la unidad de control está correctamente colocada; de lo contrario, la freidora no funcionará. Para fijar la unidad de control a la base, alinee las guías de la parte delantera de la unidad de control con los raíles de la base. Deslice la unidad de control hacia abajo hasta el tope asegurándose de que las guías penetran en los raíles.
6. Mantenga colocada la tapa de la freidora cuando no esté en uso.

CÓMO FREÍR

1. Levante la tapa que cubre el recipiente de aceite, saque la cesta de freír y vuelva a colocar el asa si es necesario. Para fijar el asa, apriete las barras metálicas entre sí y, a continuación, inserte los dos extremos en los orificios del soporte de la cesta. Asegúrese de que las barras estén dentro de los manguitos metálicos del soporte.
2. Asegúrese de que el recipiente de aceite extraíble está colocado en la base y que la unidad de control extraíble está situada correctamente en la base.
3. Añada aceite entre las marcas MÍN y MÁX del interior del recipiente. Necesitará unos 3,75 litros de aceite para alcanzar la línea de llenado MÁX. No llene de más ni de menos y no utilice aceites diferentes. (Recomendamos utilizar aceite vegetal líquido. Si debe utilizar uno sólido, como manteca vegetal, córtelo en trozos pequeños y derrítalo en una sartén aparte antes de añadirlo con cuidado al recipiente del aceite.)



INSTRUCCIONES DE USO

4. Con la cesta de freír fuera de la unidad, coloque la tapa en la freidora.
5. Conecte el cable en la parte posterior de la unidad y, a continuación, enchúfelo a una toma de corriente. **NOTA:** Por razones de seguridad, la unidad no se encenderá hasta que se ajuste el temporizador. Una vez ajustado el temporizador, se encenderá la luz roja POWER. El calentamiento no comenzará hasta que se haya ajustado la temperatura.
6. Gire el selector de temperatura a la temperatura deseada y ajuste el temporizador al tiempo deseado; la freidora comenzará a calentarse. Mientras se calienta el aceite, la luz verde de calentamiento (HEATING) permanecerá encendida. Una vez alcanzada la temperatura programada, la luz verde se apagará. (Tenga en cuenta que el aceite suele tardar al menos 10 minutos en calentarse, así que programe el temporizador teniendo en cuenta ese tiempo además del tiempo de fritura).
7. Llene la cesta con los alimentos que se van a freír. **NOTA:** No llene demasiado la cesta. **NOTA:** Para algunos alimentos, especialmente los que tienen una masa húmeda, es mejor añadirlos directamente al aceite y no empezar con ellos en la cesta.
8. Cuando el indicador luminoso HEATING se apague, retire la tapa y baje con cuidado la cesta al aceite. **ADVERTENCIA:** El aceite puede burbujear y salpicar. Tenga cuidado al introducir alimentos en aceite caliente.
9. Vuelva a colocar la tapa sobre la cesta. (Puede ver el progreso a través de la ventana.)
10. Fría los alimentos según su receta. Si es necesario, retire la tapa para girar o voltear los alimentos según se indique o se desee.
11. Retire la tapa y utilice el asa de la cesta de freír para elevarla por encima del aceite y comprobar si los alimentos han alcanzado el punto de cocción deseado. (De lo contrario, continúe la cocción.)

Si los alimentos están hechos, levante con cuidado la cesta y cuélguela en el recipiente de aceite utilizando el gancho. Deje escurrir completamente el aceite sobrante antes de retirar la cesta y servir los alimentos.



INSTRUCCIONES DE USO

12. Si va a freír más alimentos en una segunda tanda, ajuste el nivel de aceite según sea necesario y repita los pasos de fritura. **IMPORTANTE:** Cuando el temporizador llegue a 0, la resistencia se apaga automáticamente. Puede añadir más tiempo según sea necesario simplemente girando el selector.
13. Cuando termine de freír, desenchufe la freidora y deje que el aceite se enfríe por completo (unas 3 horas). Puede reutilizar el aceite de fritura después de enfriarlo y filtrarlo.





LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar la freidora, desenchúfela y deje que el aceite se enfríe completamente, al menos 3 horas.
- Retire la unidad de control y la resistencia y limpie ambas piezas con un paño húmedo o una esponja. No sumerja nunca la unidad de control ni la resistencia en agua ni las lave en el lavavajillas.
- Retire todo el aceite enfriado de la unidad. NO deje aceite guardado en la unidad.
- La cesta, el asa, el recipiente de aceite y la tapa se pueden lavar en el lavavajillas. También pueden lavarse a mano con agua y jabón. Tenga en cuenta que no es necesario retirar los filtros extraíbles cuando lave la tapa a mano o en el lavavajillas.
- Lave la base metálica según sea necesario con agua y jabón.
- Después de la limpieza, vuelva a montar la freidora. Asegúrese de que todos los componentes estén secos antes de volver a colocarlos dentro de la freidora. Para guardarla, tanto el asa de la cesta como el cable desmontable pueden retirarse y guardarse en el recipiente de aceite.
- Tenga en cuenta que la tapa lleva un filtro metálico permanente. Además, hay dos filtros extraíbles dentro de la cámara del filtro que ayudan a filtrar el aceite y los olores. La freidora se suministra con dos filtros de repuesto. Estos filtros vienen empaquetados juntos y no deben separarse.
- Después de la limpieza, vuelva a montar la freidora. Asegúrese de que todos los componentes estén secos antes de volver a colocarlos dentro de la freidora. Para guardarla, tanto el asa de la cesta como el cable desmontable pueden retirarse y guardarse en el recipiente de aceite.



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

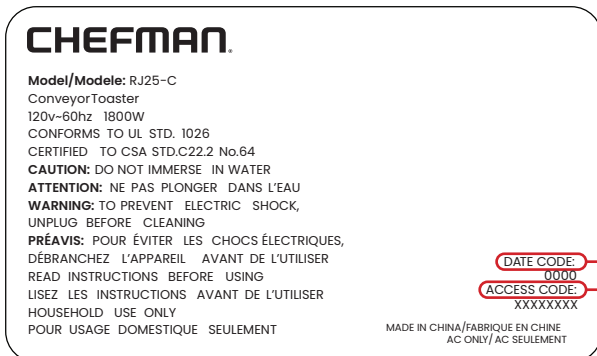
- **Defectos del fabricante** - Los productos Chefman® están garantizados contra defectos de material y mano de obra, en condiciones normales de uso doméstico, durante un período de 2 años a partir de la fecha de compra, siempre que se utilicen de acuerdo con las instrucciones indicadas en la Guía del 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?



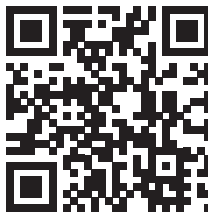
- Información de contacto
- Número de modelo
- Prueba de compra (confirmación online, recibo, recibo de regalo)
- Código de fecha
- Código de acceso

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®

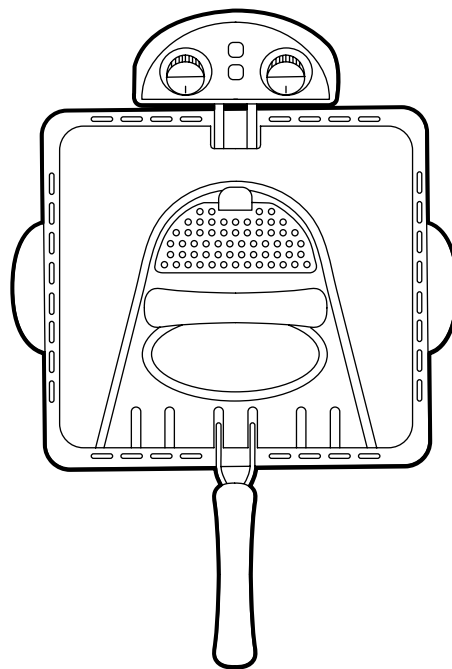
JUMBO FRY

Friggitrice da 4,3 L

GUIDA PER L'UTENTE

- Istruzioni di sicurezza
- Caratteristiche
- Istruzioni operative
- Pulizia e manutenzione
- Note
- Termini e condizioni
- Registrazione della garanzia

RJ07-45-SS-EU





LEGGI TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'UTILIZZO

Per la tua sicurezza e per goderti questo prodotto senza problemi, leggi sempre il manuale di istruzioni prima dell'utilizzo.





SOMMARIO

- 4** Istruzioni di sicurezza
- 7** Caratteristiche
- 8** Istruzioni operative
- 11** Pulizia e manutenzione
- 12** Note
- 14** Termini e condizioni
- 16** Registrazione della garanzia





ISTRUZIONI DI SICUREZZA

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Quando si utilizzano degli elettrodomestici, occorre sempre seguire delle precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici molto calde. Utilizzare le maniglie o le manopole.
3. Per prevenire i rischi di scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine e il corpo dell'unità in acqua o in altri liquidi.
4. Quando qualsiasi elettrodomestico viene utilizzato vicino o dai bambini, è necessaria 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 non 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. Scollegare l'elettrodomestico dalla presa di corrente quando non è in uso e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di aggiungere o rimuovere parti e prima di pulirlo.
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®.
8. L'uso di attacchi accessori non consigliati da Chefman® può causare lesioni personali.



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

9. Non utilizzare all'aperto.
10. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o entri a contatto con superfici molto calde.
11. Non appoggiare sopra o vicino a piani cottura a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato.
12. Prestare la massima attenzione quando si sposta un elettrodomestico che contiene olio bollente o altri liquidi bollenti.
13. Collegare sempre prima la spina all'elettrodomestico e collegare quindi il cavo alla presa di corrente a muro. Per scollegare, spegnere tutti i comandi e rimuovere quindi la spina dalla presa di corrente a muro.
14. Non utilizzare l'elettrodomestico per scopi diversi dall'uso previsto.
15. Assicurarsi che le maniglie siano correttamente montate sul cestello e bloccate in posizione. Consultare le istruzioni di assemblaggio.

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI
SOLO PER USO DOMESTICO**

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

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

ISTRUZIONI PER IL CAVO CORTO

1. Viene fornito un cavo di alimentazione corto e scollegabile per ridurre i rischi derivanti dal rimanere impigliati o inciampare in un cavo più lungo.
2. **AVVERTENZA:** non utilizzare una prolunga con questo prodotto. Una friggitrice, se tirata giù da un piano di lavoro, potrebbe causare serie ustioni da olio bollente. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del piano di lavoro per evitare che venga afferrato dai bambini o di restare impigliati.

CONSIGLI DI SICUREZZA PER I CAVI DI ALIMENTAZIONE

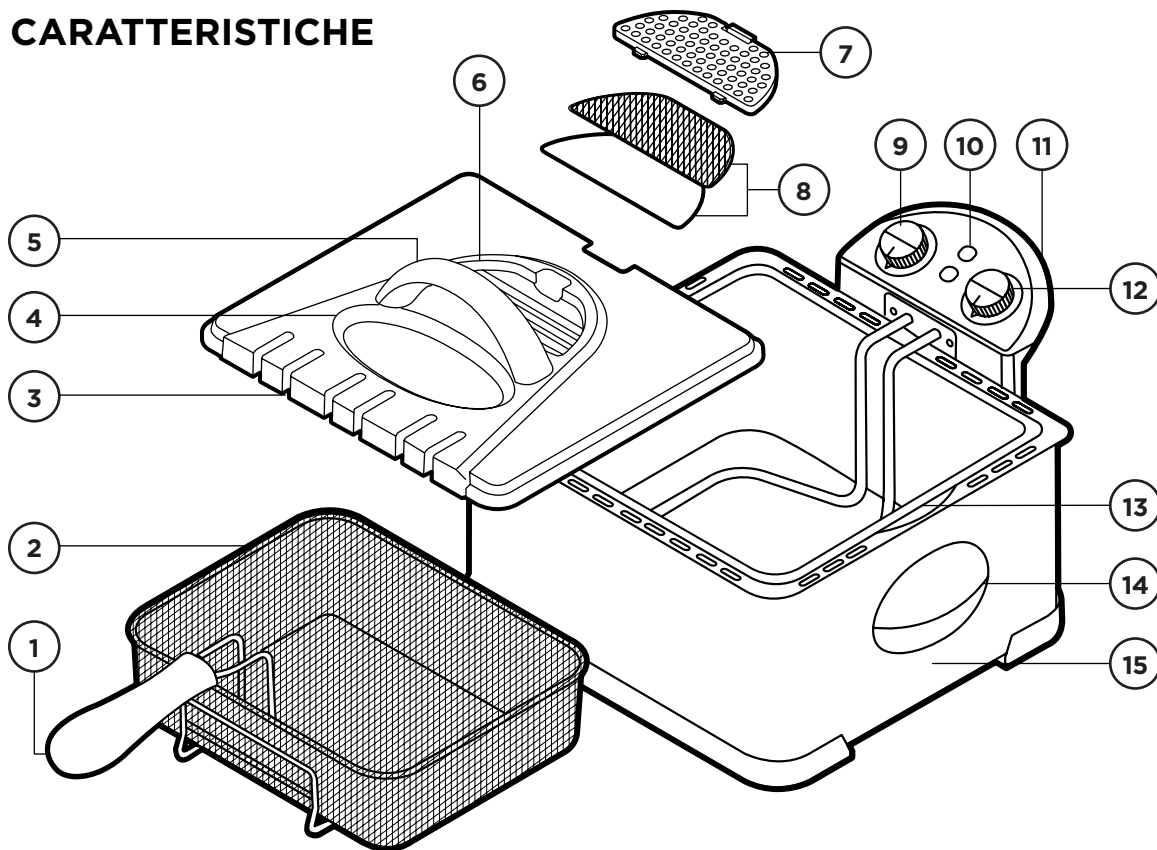
1. Mai tirare o stratonare il cavo o l'elettrodomestico.
2. Per inserire la spina, afferrarla saldamente e guidarla nella presa.
3. Per scollegare elettrodomestico, afferrare la spina e rimuoverla dalla presa.
4. Non utilizzare mai il prodotto se il cavo di alimentazione mostra segni di abrasione o eccessiva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

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



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

CARATTERISTICHE



1. Manico del cestello per friggere
2. Cestello per friggere con gancio
3. Coperchio
4. Finestra di ispezione
5. Manico del coperchio
6. Filtro di alluminio permanente
7. Coperchio del filtro

8. Filtri a olio o carbone rimovibili
9. Manopola di controllo della temperatura
10. Spie luminose di accensione o di olio pronto per l'uso
11. Unità di controllo rimovibile con elemento riscaldante

12. Manopola di controllo del timer
13. Contenitore dell'olio rimovibile
14. Maniglie laterali per il trasporto
15. Base in acciaio inossidabile spazzolato
16. Cavo di alimentazione staccabile (non mostrato)

ISTRUZIONI OPERATIVE

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere il coperchio e quindi togliere tutte le parti dal serbatoio dell'olio, compresa l'unità di controllo rimovibile con l'elemento riscaldante. Per rimuovere l'unità di controllo, sollevarla dritta verso l'alto. Rimuovere e gettare eventuali sacchetti di plastica, cartone o altro materiale di imballaggio.
2. Pulire il coperchio, l'unità di controllo e l'elemento riscaldante con un panno umido per rimuovere eventuali residui dell'imballaggio. Non mettere mai il coperchio o l'unità di controllo in lavastoviglie. Non immergere mai l'unità di controllo rimovibile in acqua.
3. Lavare il cestello per friggere e il contenitore dell'olio e pulire con una spugna e acqua saponata. **NOTA:** il manico del cestello per friggere si stacca per consentire di riporre facilmente l'elettrodomestico; assicurarsi che sia ben fissato prima di usare la friggitrice.
4. Asciugare accuratamente tutti i componenti.
5. Riassemblare la friggitrice, assicurandosi che l'unità di controllo sia posizionata in modo corretto; in caso contrario, la friggitrice non funzionerà. Per fissare l'unità di controllo alla base, allineare le guide nella parte anteriore dell'unità di controllo ai binari sulla base. Far scorrere l'unità di controllo verso il basso fino all'arresto, accertandosi che le guide siano inserite nei binari.
6. Tenere il coperchio sulla friggitrice quando non è in uso.

COME FRIGGERE

1. Sollevare il coperchio che copre il contenitore dell'olio, rimuovere il cestello per friggere e fissare di nuovo il manico, se necessario. Per fissare il manico, stringere insieme le barre di metallo e inserire quindi i due denti nei fori nella staffa sul supporto. Assicurarsi che le barre siano all'interno delle fascette di metallo sul supporto.
2. Assicurarsi che il contenitore dell'olio rimovibile sia nella base e che l'unità di controllo rimovibile sia posizionata correttamente sulla base.

ISTRUZIONI OPERATIVE

3. Nel contenitore dell'olio, aggiungere olio a sufficienza per raggiungere un punto intermedio tra gli indicatori del punto di riempimento MIN (minimo) e MAX (massimo) al suo interno. Saranno necessari circa 3,75 L di olio per raggiungere la linea di riempimento MAX (massimo). Non riempire in modo eccessivo o insufficiente e non utilizzare oli di tipo diverso. (Consigliamo di utilizzare olio vegetale liquido. Se si deve utilizzare un solido, come un grasso vegetale, tagliarlo in piccoli pezzi e farlo sciogliere in una padella a parte prima di aggiungerlo con cautela al contenitore dell'olio).
4. Con il cestello per friggere fuori dell'unità, mettere il coperchio sulla friggitrice.
5. Collegare il cavo staccabile alla parte posteriore dell'unità e inserirlo quindi in una presa.
NOTA: per motivi di sicurezza, l'unità si accenderà solo dopo che il timer sarà stato impostato. Una volta impostato il timer, la spia rossa di alimentazione (POWER) si accenderà. La friggitrice comincerà a riscaldarsi solo dopo che la temperatura sarà stata impostata.
6. Regolare la manopola di controllo della temperatura sulla temperatura desiderata e impostare il timer sul tempo desiderato; la friggitrice inizierà a riscaldarsi. Mentre l'olio si riscalda, la spia verde di riscaldamento (HEATING) in corso resterà accesa. Una volta raggiunta la temperatura impostata, la spia verde di riscaldamento in corso si spegnerà. (Nota: di norma sono necessari almeno 10 minuti perché l'olio si riscaldi; impostare quindi un timer che tenga conto di questo tempo e del tempo di frittura.)
7. Riempire il cestello per friggere con gli alimenti da friggere. **NOTA:** non riempire eccessivamente il cestello. **NOTA:** per alcuni alimenti, in particolare quelli con pastelle umide, è meglio procedere ad aggiungerli direttamente nell'olio senza ricorrere al cestello.
8. Quando la spia di riscaldamento (HEATING) in corso si spegne, rimuovere il coperchio e immergere con cautela il cestello nell'olio. **AVVERTENZA:** l'olio potrebbe ribollire e schizzare. Usare cautela quando si immergono gli alimenti nell'olio caldo.
9. Rimettere il coperchio sul cestello. (È possibile vedere a che punto è la cottura attraverso la finestra di ispezione).
10. Friggere gli alimenti in base alla ricetta che si sta seguendo. Se necessario, rimuovere il coperchio per girare o rigirare gli alimenti come indicato o desiderato.



ISTRUZIONI OPERATIVE

11. Rimuovere il coperchio e utilizzare il manico del cestello per friggere per sollevare il cestello al di sopra dell'olio e controllare se gli alimenti hanno raggiunto la cottura desiderata. (Se non l'hanno raggiunta, continuare la cottura.)

Se la cottura è completa, sollevare con cautela il cestello e appenderlo al contenitore dell'olio utilizzando il gancio. Lasciare scolare tutto l'olio in eccesso dagli alimenti prima di rimuovere il cestello e servirli.

12. Per friggere ulteriori alimenti in una seconda cottura, regolare il livello dell'olio come necessario e ripetere la procedura per friggere. **IMPORTANTE:** quando il timer raggiunge lo 0, la friggitrice disattiverà automaticamente il riscaldamento. È possibile aggiungere più tempo in base alle necessità, semplicemente girando la manopola.
13. Una volta finito di friggere, staccare la spina della friggitrice e attendere che l'olio si raffreddi completamente (circa 3 ore). È possibile riutilizzare l'olio di frittura dopo averlo lasciato raffreddare e filtrato.



PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di pulire la friggitrice, staccare la spina e attendere almeno 3 ore che l'olio si raffreddi completamente.
- Rimuovere l'unità di controllo e l'elemento riscaldante e pulire entrambe le parti con un panno o una spugna umidi. Non immergere mai l'unità di controllo o l'elemento riscaldante in acqua e non lavare in lavastoviglie.
- Rimuovere tutto l'olio raffreddato dall'unità. NON conservare l'olio nell'unità.
- Il cestello, il manico, il contenitore dell'olio e il coperchio sono tutti lavabili in lavastoviglie. Possono anche essere lavati a mano con acqua e sapone. Nota: quando si lava il coperchio a mano o in lavastoviglie, non è necessario rimuovere i filtri estraibili.
- Lavare la base di metallo come necessario con acqua e sapone.
- Riassemblare la friggitrice dopo aver pulito. Assicurarsi che tutti i componenti siano asciutti prima di reinserirli nella friggitrice. Per riporre la friggitrice, il manico del cestello e il cavo staccabile possono essere rimossi e conservati nel contenitore dell'olio.
- Nota: il coperchio è dotato di un filtro metallico permanente. Inoltre, ci sono due filtri rimovibili all'interno della camera del filtro che aiutano a filtrare l'olio e gli odori. La friggitrice viene fornita con due filtri di ricambio. Questi filtri vengono forniti in un'unica confezione e non è previsto che siano separati.
- Riassemblare la friggitrice dopo aver pulito. Assicurarsi che tutti i componenti siano asciutti prima di reinserirli nella friggitrice. Per riporre la friggitrice, il manico del cestello e il cavo staccabile possono essere rimossi e conservati nel contenitore dell'olio.

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

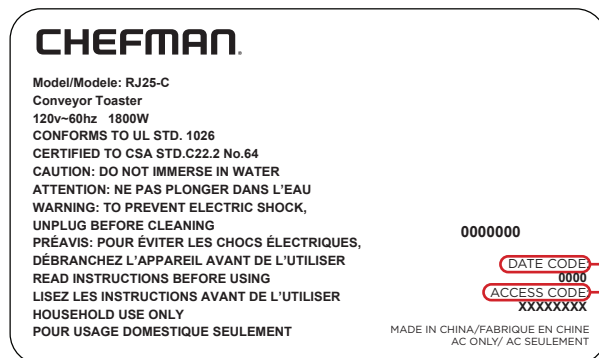
- **Difetti del produttore** - I prodotti Chefman® sono garantiti contro difetti di materiale e lavorazione, in normali condizioni di utilizzo domestico, per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto se utilizzati in conformità alle indicazioni elencate nella Guida per l'utente di Chefman®. Se il prodotto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

QUESTA GARANZIA NON COPRE

- **Usò 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®.
- **Usò 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®

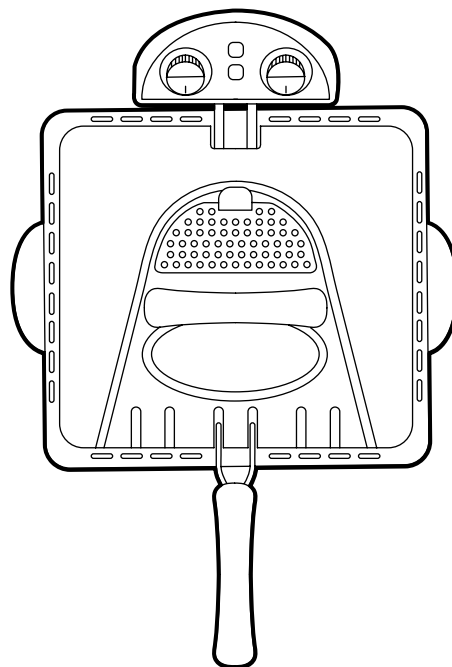
JUMBO FRY

Friteuse van 4,3 liter

GEBRUIKERSHANDLEIDING

- Veiligheidsinstructies
- Functies
- Gebruiksaanwijzing
- Reinigen en onderhoud
- Opmerkingen
- Algemene voorwaarden
- Garantieregistratie

RJ07-45-SS-EU





LEES VÓÓR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

Voor je veiligheid en om het apparaat met veel plezier te kunnen blijven gebruiken, dien je vóór gebruik altijd de gebruiksaanwijzing te lezen.



INHOUD

- 4** Veiligheidsinstructies
- 7** Functies
- 8** Gebruiksaanwijzing
- 11** Reinigen en onderhoud
- 12** Opmerkingen
- 14** Algemene voorwaarden
- 16** Garantieregistratie





VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMaatregelen

Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen altijd elementaire veiligheidsmaatregelen te worden gevolgd, waaronder de volgende:

1. Lees vóór gebruik alle instructies;
2. Raak hete oppervlakken niet aan; Gebruik handgrepen of draaiknoppen.
3. Dompel de kabel, stekker of behuizing van het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof om elektrische schokken te voorkomen.
4. Houd het apparaat goed in de gaten wanneer het door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
5. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd kinderen in de gaten om te voorkomen dat ze het apparaat als speelgoed behandelen.
6. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt of gereinigd wordt. Laat het apparaat afkoelen voordat onderdelen bevestigd of losgekoppeld worden en voordat het apparaat gereinigd wordt.
7. Gebruik nooit een apparaat waarvan het snoer of de stekker beschadigd is, of nadat het apparaat niet goed functioneert of op welke wijze dan ook beschadigd is. Neem in zo'n geval contact op met de Klantenservice van Chefman®.
8. Het gebruik van hulpstukken die niet door Chefman® worden aanbevolen, kan verwondingen veroorzaken.
9. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
10. Laat de kabel niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.



VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

11. Plaats het apparaat niet in de buurt van een hete kookplaat (gas of elektra) of in een verwarmde oven.
12. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of een andere hete vloeistof bevat.
13. Steek altijd eerst de stekker in het apparaat en daarna pas de stekker in het stopcontact. Om het apparaat te ontkoppelen, dient u het apparaat eerst uit te schakelen voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
14. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
15. Zorg dat de handgrepen correct op de mand zijn gemonteerd en op hun plaats zijn vergrendeld. Zie montage-instructies.

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES
ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK
GEBRUIK**

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

WAARSCHUWING: Zorg dat het stopcontact geschikt is voor de stroomstekker van het apparaat. Breng op geen enkele manier wijzigingen aan de stekker aan.

INSTRUCTIES VOOR DE KORTE STROOMKABEL

1. Er wordt een korte, afneembare stroomkabel meegeleverd om het risico van verstrikt raken in, of struikelen over een langere kabel te verkleinen.
2. **WAARSCHUWING:** Gebruik geen verlengkabel voor het gebruik van dit apparaat. Ernstige brandwonden door hete olie kunnen het gevolg zijn als het apparaat van een aanrechtblad wordt getrokken. Laat de stroomkabel niet over de rand van het aanrecht hangen waar het door kinderen kan worden gegrepen, of waar de gebruiker van het apparaat achter kan blijven haken.

VEILIGHEIDSTIPS VOOR HET GEBRUIK VAN DE STROOMKABEL

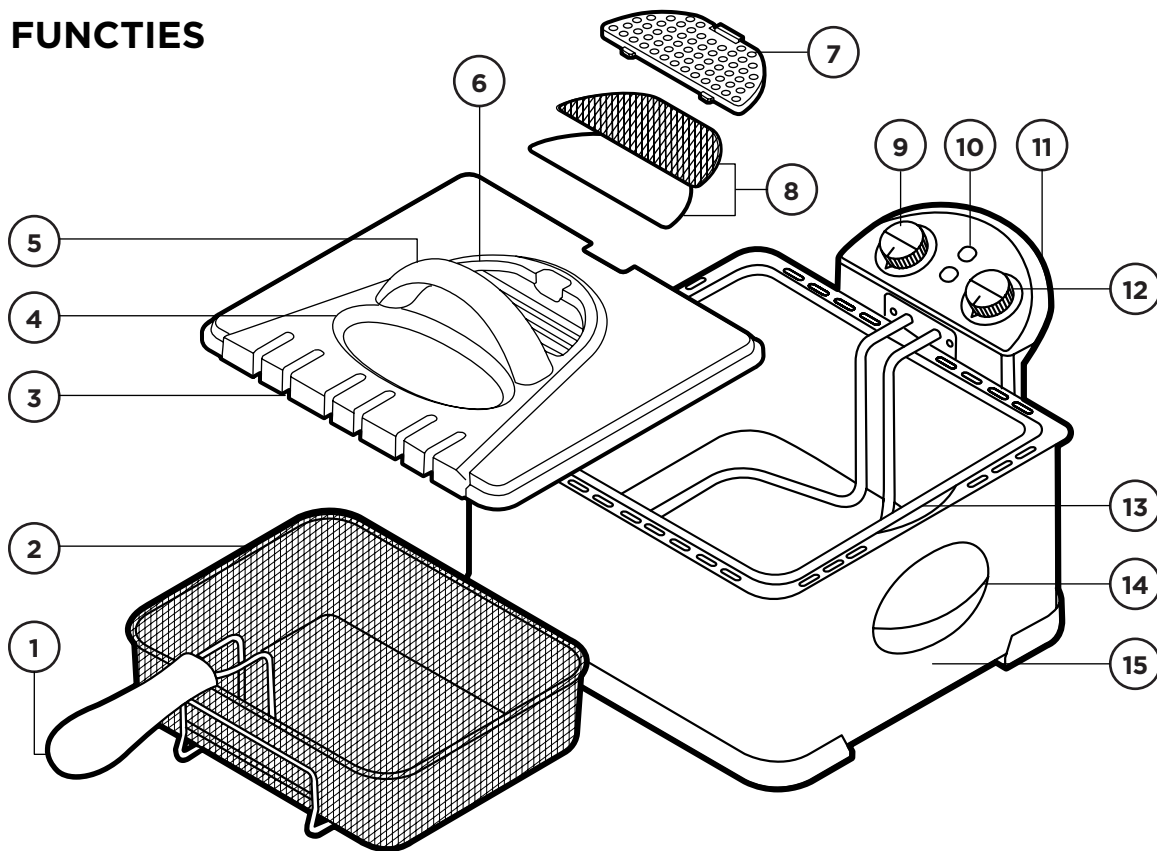
1. Trek nooit of geef nooit een ruk aan de stroomkabel of het apparaat.
2. Houd altijd de stekker stevig vast wanneer u de stekker in het stopcontact steekt.
3. Om het apparaat los te koppelen, pakt u de stekker vast en trekt u hem uit het stopcontact.
4. Gebruik het product nooit als de stroomkabel tekenen van overmatige slijtage vertoont. Neem contact op met de Klantenservice van Chefman® voor aanvullende begeleiding en ondersteuning.
5. Wikkel de stroomkabel nooit strak om het apparaat, omdat dit de stroomkabel kan belasten bij het punt waar de stroomkabel uit het apparaat komt en op die plek kan rafelen en breken.

GBRUIK HET APPARAAT NIET INDIEN DE STROOMKABEL SCHADE VERTOONT OF ALS HET APPARAAT MET ONDERBREKINGEN OF HELEMAAL NIET MEER FUNCTIONEERT.



Plaats het apparaat niet op een kookplaat of een ander heet oppervlak, ook niet als de kookplaat is uitgeschakeld. Het is brandgevaarlijk als u dit wel doet.

FUNCTIES



1. Handgreep van de frituurmand
2. Frituurmand met haak
3. Deksel
4. Kijkvenster
5. Handgreep van het deksel
6. Permanent aluminium filter
7. Filterdeksel
8. Verwijderbare houtskool- en oliefilters
9. Draaiknop voor temperatuurregeling
10. Indicatielampjes Power On (ingeschakeld) en Oil Ready (olie gereed)
11. Afneembaar bedieningselement met verwarmingselement
12. Timer-bedieningsknop
13. Uitneembare oliepan
14. Handgrepen aan de zijkant
15. Friteuse van geborsteld roestvrij staal
16. Breekstroomkabel (niet afgebeeld)



GEBRUIKSAANWIJZING

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder het deksel en verwijder vervolgens alle onderdelen van de oliepan, inclusief het afneembare bedieningselement met verwarmingselement. Om het bedieningselement te verwijderen, tilt u het recht omhoog. Verwijder alle plastic zakken, karton of andere verpakkingen en gooi ze op milieuverantwoorde wijze weg.
2. Veeg het deksel en het bedieningselement met verwarmingselement af met een vochtige doek om verpakkingen te verwijderen. Plaats het deksel of het bedieningselement nooit in de vaatwasser. Dompel het afneembare bedieningselement nooit onder in water.
3. Spoel de frituurmand en de oliepan af en gebruik een spons met een beetje afwasmiddel om ze te reinigen. **OPMERKING:** De handgreep komt los van de frituurmand voor eenvoudig opbergen; zorg vóór gebruik dat de handgreep goed vastzit.
4. Droog alle onderdelen grondig af.
5. Zet het apparaat weer in elkaar en zorg dat het bedieningselement correct geplaatst is om het apparaat goed te laten functioneren. Om het bedieningselement op de friteuse te bevestigen, lijnt u de geleiders aan de voorkant van het bedieningselement uit met de rails op de friteuse. Schuif het bedieningselement zo ver mogelijk naar beneden en zorg dat de geleiders in de rails zitten.
6. Houd het deksel op het apparaat wanneer u het apparaat niet gebruikt.

GEbruIKSAANWIJZING

INSTRUCTIES VOOR HET FRITUREN

1. Til het deksel van de oliepan, verwijder de frituurmand en bevestig zo nodig de handgreep. Om de handgreep te bevestigen, knijpt u de metalen stangen samen en steekt u de twee tanden in de gaten in de beugel op de mand. Zorg dat de stangen zich in de metalen manchetten op de beugel bevinden.
2. Zorg dat zowel de uitneembare oliepan als het afneembare bedieningselement correct geplaatst zijn.
3. Vul de oliepan met voldoende olie totdat de hoeveelheid frituurolie een punt tussen de MIN- en MAX-markeringen heeft bereikt. Er is ongeveer 3,75 liter olie nodig om de MAX-markering te bereiken. Giet niet te veel, maar ook niet te weinig frituurolie in de oliepan en meng geen verschillende soorten frituurolie met elkaar. (We raden aan om vloeibare, plantaardige olie te gebruiken. Als u vast bakvet moet gebruiken, zoals plantaardig bakvet, snijd het dan in kleine stukjes om het in een aparte pan te smelten voordat u het voorzichtig in de oliepan giet.)
4. Plaats het deksel op het apparaat met de frituurmand buiten het apparaat.
5. Sluit de breekkabel aan de achterkant van het apparaat aan en steek de stroomstekker in een stopcontact. **OPMERKING:** Om veiligheidsredenen wordt het apparaat pas ingeschakeld nadat de timer is ingesteld. Zodra de timer is ingesteld, gaat het rode POWER-lampje branden. Het verhitten van de frituurolie begint pas nadat de temperatuur is ingesteld.
6. Draai de temperatuurregelaar naar de gewenste temperatuur en stel de timer in op de gewenste tijd; de friteuse begint met het verhitten van de frituurolie. Tijdens het verhitten van de olie brandt het groene lampje HEATING (verhitten). Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het groene lampje uit. (Het duurt meestal minstens 10 minuten voordat olie op de juiste temperatuur is. Houd daar met het instellen van de timer, evenals met de frituurtijd, rekening mee.)
7. Vul de frituurmand met het te frituren voedsel. **OPMERKING:** Vul de mand niet te vol. **OPMERKING:** Sommige voedingsmiddelen, vooral die met een nat beslag, kunnen het best rechtstreeks in de olie worden gedompeld in plaats van daarvoor de frituurmand te gebruiken.
8. Wanneer het HEATING-lampje niet meer brandt, verwijdert u het deksel en laat u de mand voorzichtig in de olie zakken. **WAARSCHUWING:** Olie kan borrelen en spetteren. Wees voorzichtig wanneer u voedsel in hete olie laat zakken.

GEBRUIKSAANWIJZING

9. Plaats het deksel terug boven de mand. (U kunt de voortgang bekijken via het kijkvenster.)
10. Frituur voedsel volgens uw recept. Verwijder indien nodig het deksel om voedsel volgens recept of desgewenst te draaien of om te draaien.
11. Verwijder het deksel en gebruik de handgreep van de frituurmand om de frituurmand boven de olie te tillen om te controleren of het voedsel de gewenste gaarheid heeft bereikt. (Zo niet, ga door met frituren.)
12. Als het voedsel gaar is, tilt u de mand voorzichtig op en hangt u deze met behulp van de haak aan de oliepan. Laat overtollige olie volledig van het voedsel aflopen voordat u de frituurmand verwijdert en het voedsel serveert.

Als u meer voedsel in een tweede portie frituurt, past u het oliepeil naar behoefte aan en herhaalt u de stappen om te frituren. **BELANGRIJK:** Wanneer de timer op 0 staat, stopt het apparaat met het verhitten van de frituurolie. U kunt zo langer doorgaan met verhitten door simpelweg aan de knop te draaien.

13. Als u klaar bent met frituren, schakelt u het apparaat eerst uit en trekt u de stekker uit het stopcontact om de frituurolie vervolgens volledig te laten afkoelen (ongeveer 3 uur). Nadat de frituurolie afgekoeld en gefilterd is, kunt u de frituurolie opnieuw gebruiken.

REINIGEN EN ONDERHOUD

- Trek vóór het reinigen de stekker uit het stopcontact en laat de frituurolie volledig afkoelen, minimaal 3 uur.
- Verwijder het bedienings- en het verwarmingselement en reinig beide onderdelen met een vochtige doek of spons. Dompel het bedienings- of het verwarmingselement nooit onder in water en plaats ze niet in de vaatwasser.
- Verwijder alle afgekoelde frituurolie uit het apparaat. Bewaar frituurolie NIET in de oliepan zelf.
- De mand, de handgreep, de oliepan en het deksel zijn vaatwasserbestendig. Ze kunnen ook met de hand worden gereinigd met water en afwasmiddel. U hoeft de verwijderbare filters niet te verwijderen wanneer u het deksel met de hand of in de vaatwasser reinigt.
- Reinig de metalen friteuse indien nodig met water en afwasmiddel.
- Zet het apparaat na het reinigen weer in elkaar. Zorg dat alle onderdelen droog zijn voordat u ze in het apparaat terugplaatst. Voor opslag kunnen zowel de handgreep van de mand als de afneembare stroomkabel worden verwijderd en in de oliepan worden opgeborgen.
- Het deksel is voorzien van een permanent metalen filter. Daarnaast bevat het apparaat twee verwijderbare filters in de filterkamer die helpen bij het filteren van frituurolie en geuren. Het apparaat wordt geleverd met twee vervangende filters. Deze filters zijn samen verpakt en zijn niet bedoeld om gescheiden te worden.
- Zet het apparaat na het reinigen weer in elkaar. Zorg dat alle onderdelen droog zijn voordat u ze in het apparaat terugplaatst. Voor opslag kunnen zowel de handgreep van de mand als de afneembare stroomkabel worden verwijderd en in de oliepan worden opgeborgen.



ALGEMENE VOORWAARDEN

Beperkte garantie

RJ Brands, LLC d/b/a Chefman® biedt een beperkte garantie van 2 jaar (de "Garantie") die alleen beschikbaar is bij verkoop via erkende distributeurs en winkels. Houd er rekening mee dat deze Garantie geldig wordt vanaf de datum van eerste aankoop in de winkel, dat de Garantie niet overdraagbaar is en alleen van toepassing is op de oorspronkelijke koper.

Deze Garantie is binnen de Europese Unie ongeldig zonder aankoopbewijs. Houd er rekening mee dat deze Garantie alle andere garanties vervangt en de volledige overeenkomst vormt tussen de consument en Chefman®. Alle wijzigingen aan de voorwaarden van deze garantie moeten schriftelijk worden vastgelegd, ondertekend door een vertegenwoordiger van Chefman®. Geen enkele andere partij heeft het recht of de mogelijkheid om de voorwaarden van deze Garantie te wijzigen of aan te passen.

We kunnen je vragen om ons per e-mail foto's en/of video's toe te sturen van het probleem dat je ondervindt. Dit is om ons te helpen het probleem beter te beoordelen en mogelijk een snelle oplossing te bieden. Er kunnen ook foto's en/of video's nodig zijn om te bepalen of je aanspraak op de Garantie kunt maken.

We raden je aan om je product te registreren. Door je product te registreren, verloopt het garantieproces ook eenvoudiger en word je op de hoogte gehouden van updates of terugroepacties van je product. Voor registratie volg je de aanwijzingen op de pagina voor garantieregistratie in de Chefman®-gebruikershandleiding. Bewaar je aankoopbewijs ook na registratie. In het geval dat je geen bewijs van je aankoopdatum hebt, kunnen we je Garantie ongeldig verklaren of kunnen we, naar eigen goeddunken, voor de doeleinden van deze Garantie de productiedatum als de aankoopdatum aanhouden.

ALGEMENE VOORWAARDEN

Beperkte garantie

WAT DE GARANTIE DEKT

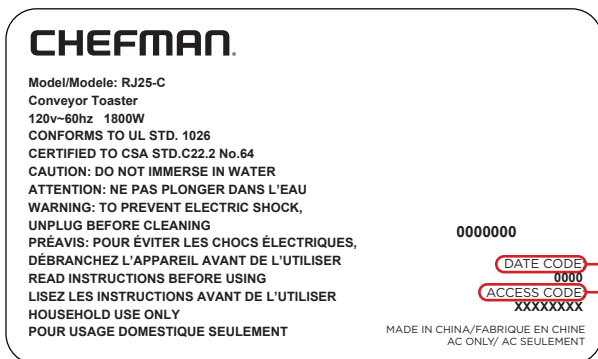
- **Productiefouten** – Chefman®-producten zijn gegarandeerd tegen defecten in materiaal en vakmanschap, bij normaal huishoudelijk gebruik, gedurende een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum, mits gebruikt conform de aanwijzingen in de Chefman® Gebruikershandleiding. Als het product niet naar behoren werkt, neem dan contact op met de klantenservice via support@chefman.eu zodat we je kunnen helpen.

WAT DE GARANTIE NIET DEKT

- **Verkeerd gebruik** – Schade die ontstaat door nalatig of oneigenlijk gebruik van producten, inclusief maar niet beperkt tot schade die ontstaat als gevolg van gebruik met incompatibele spanning, ongeacht of het product is gebruikt met een converter of adapter. Zie de veiligheidsinstructies in de Chefman®-gebruikershandleiding voor informatie over correct gebruik van het product;
- **Slecht onderhoud** - Algemeen gebrek aan goede zorg. Wij raden je aan om je Chefman®-producten in goede staat te houden zodat je ervan kunt blijven genieten. Raadpleeg de instructies voor reiniging en onderhoud in de Chefman®-gebruikershandleiding voor informatie over goed onderhoud;
- **Commercieel gebruik** – Schade die ontstaat door commercieel gebruik;
- **Normale slijtage** – Verwachte schade of degradatie als gevolg van normaal gebruik in de loop van de tijd;
- **Gewijzigde producten** – Schade die het gevolg is van wijzigingen of aanpassingen door een andere entiteit dan Chefman®, zoals het verwijderen van het op het product aangebrachte classificatielabel;
- **Catastrofale gebeurtenissen** – Schade die ontstaat door brand, overstromingen of natuurrampen;
- **Verlies van belang** – Vorderingen van verlies van belang of genot.

CHEFMAN®-GARANTIEREGISTRATIE

Wat heb ik nodig om mijn product te registreren?



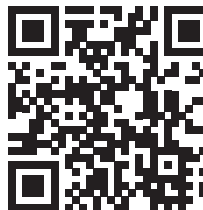
- Contactgegevens
- Modelnummer
- Aankoopbewijs (online bevestiging, ontvangstbewijs, cadeau-bon)
- Datumcode
- Toegangscode

OPMERKING: Het hier afgebeelde label is een voorbeeld.

Hoe registreer ik mijn product?

Het enige wat je hoeft te doen is een eenvoudig Chefman®-registratieformulier in te vullen. Je kunt het formulier eenvoudig openen op een van de twee onderstaande manieren:

1. Ga naar Chefman.com/register.
2. Scan de QR-code om naar de website te gaan:





CHEFMAN®-GARANTIEREGISTRATIE

Ga voor meer productinformatie
naar www.Chefman.com.

BEHALVE WAAR EEN DERGELIJKE AANSPRAKELIJKHEID WETTELIJK VEREIST IS, DEKT DEZE GARANTIE NIET, EN IS CHEFMAN® NIET AANSPRAKELIJK VOOR INCIDENTELE, INDIRECTE, SPECIALE OF GEVOLGSCHADE, MET INBEGRIIP VAN, MAAR NIET BEPERKT TOT SCHADE AAN OF VERLIES VAN GEBRUIK VAN HET PRODUCT OF GEDERFDE OMZET OF WINST OF VERTRAGING OF HET NIET NAKOMEN VAN DEZE GARANTIEVERPLICHTING. DE HIERIN VOORZIENE RECHTSMIDDELEN ZIJN DE EXCLUSIEVE RECHTSMIDDELEN ONDER DEZE GARANTIE, ONGEACHT OF DEZE GEBASEERD ZIJN OP EEN CONTRACT, ONRECHTMATIGE DAAD OF ANDERSZINS.

Chefman® is een gedeponeerd handelsmerk van RJ Brands, LLC.

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



CHEFMAN®



@mychefman     

www.chefman.com

©CHEFMAN 2023