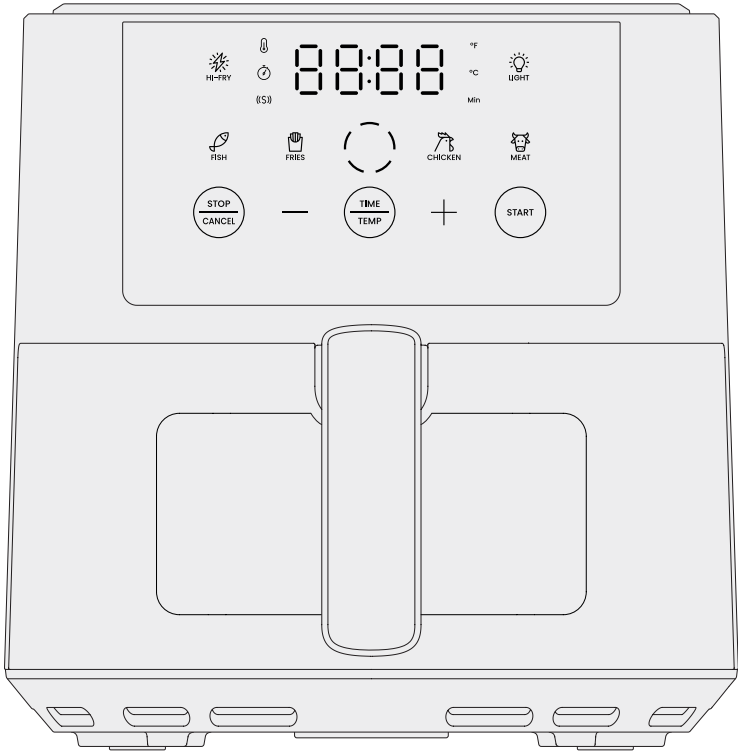


CHEFMAN.

# TurboFry™ Touch

## 5.7L Easy-View Air Fryer



English

RJ38-6TW-EU-Series



# Table of Contents

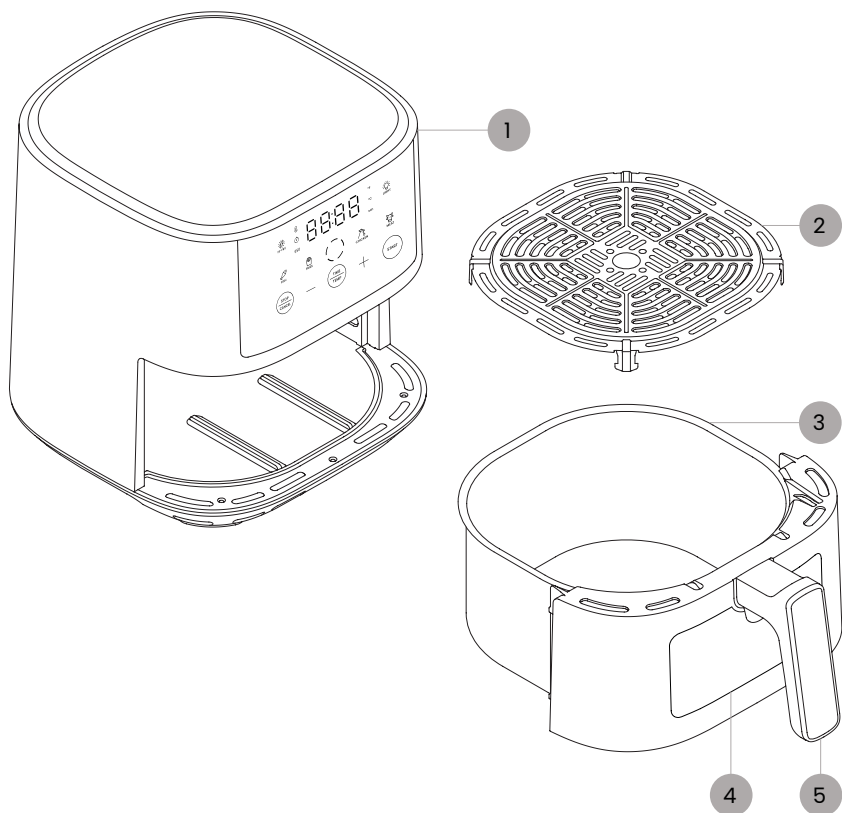
3	Get to know your air fryer
4	Control panel
5	Safety instructions and important safeguards
9	How to use the air fryer
10	Quick start
13	Tips and cooking presets chart
14	Keep It clean
15	Having trouble?
16	Terms and conditions
19	Warranty registration





# Get to Know Your Air Fryer

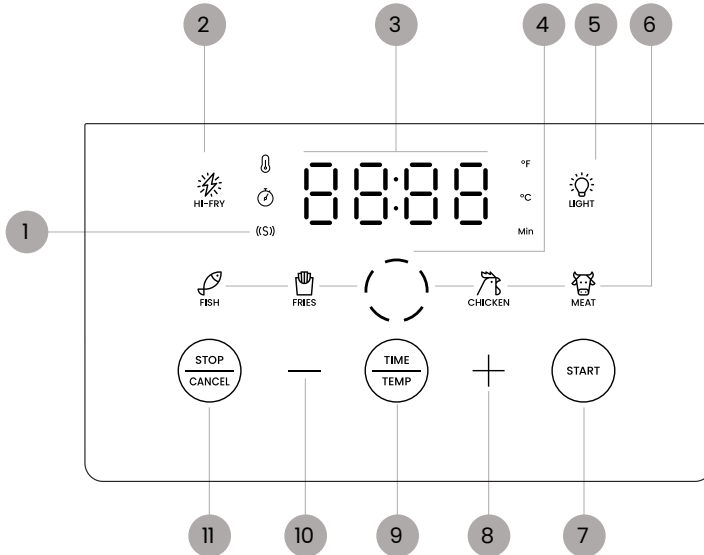
1. Control panel
2. Basket rack
3. Basket
4. Basket window
5. Basket handle





# Control Panel

1. Shake Indicator
2. HI-FRY Button
3. Temperature/time display
4. Circular running lights
5. Light button
6. Cooking presets buttons
7. START button
8. Plus sign button (+)
9. TIME/TEMP button
10. Minus sign button (-)
11. STOP/CANCEL button



## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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





# Safety Instructions and 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 handle or dials.
3. To protect against electric shock, do not immerse cable, plugs or unit body in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cable out of reach of children less than 8 years.
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. Contact Chefman® Customer Support for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by Chefman® may cause injuries.
9. **Do NOT** use outdoors.
10. **Do NOT** let cable hang over edge of table or worktop, 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. To disconnect, turn any control to off, then remove plug from wall socket.
14. **Do NOT** use the appliance for anything other than its intended use.





# Safety Instructions and Important Safeguards

15. Place the unit on a flat, sturdy, heat-resistant surface. **Do NOT** place the unit near or on any type of heat source, such as a gas or electric burner, hob or oven, even if not on. **Do NOT** use near an open flame or flammable materials.
16. The unit will emit some heat. Allow sufficient space around the unit when in use, and **do NOT** place near other items or appliances.
17. Check that your home power supply corresponds with the intended voltage of the air fryer.
18. Never wrap the cable tightly around the appliance during use or storage; this may cause the wire to fray and break.
19. This product is not a deep fryer. It is **NOT** meant to be filled with oil. Never fill any parts of the air fryer with oil. If you choose to use oil, toss food with oil in a separate bowl and then transfer food to the removable rack or basket.
20. **Do NOT** leave uncooked ingredients in the air fryer for more than a short period of time before cooking; raw meat, poultry, fish, fruits and vegetables can spoil.
21. **Do NOT** move the air fryer while it is full of food.
22. **Do NOT** move the unit during use. During initial use, you may notice some smoke and/or a slight odour. This is normal and should quickly dissipate. It should not happen after the appliance has been used a few more times.
23. **Do NOT** leave the air fryer unattended during use.
24. Some areas do get **HOT** during use, and the touch screen may get warm. **Do NOT** touch the heating elements. **Do NOT** place hands or other body parts near the air vents while the air fryer is in use; burns may result. Take caution when handling the hot air fryer rack and all removable parts.
25. Use protective mitts and/or tongs to remove hot food from the air fryer.

**Save these instructions  
For household use only**





# Safety Instructions and Important Safeguards

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

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

## Short Cable Instructions

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

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

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





# Safety Instructions and Important Safeguards

## Power Cable Safety Tips

1. Never pull or yank on the cable or the appliance.
2. To insert the plug, grasp it firmly and guide it into the socket.
3. To disconnect the 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 THE APPLIANCE IF THE POWER CABLE SHOWS ANY DAMAGE OR IF THE APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.**







# How to Use the Air Fryer



## Before First Use

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



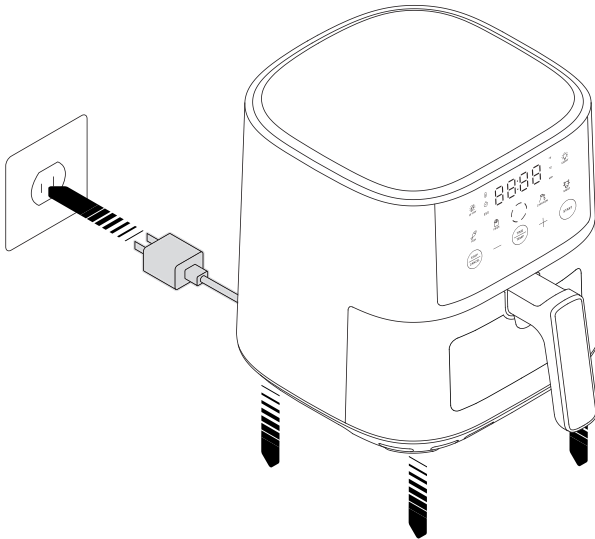


# Quick Start: How to Cook in the Air Fryer

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

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

1. Place the unit on a hard, flat surface with at least 15 cm of clearance on top and in the back for proper air flow; then plug in the air fryer.



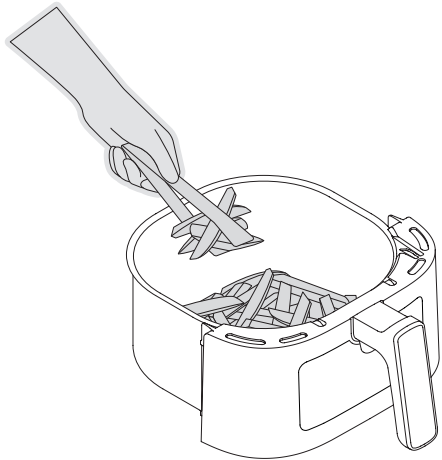
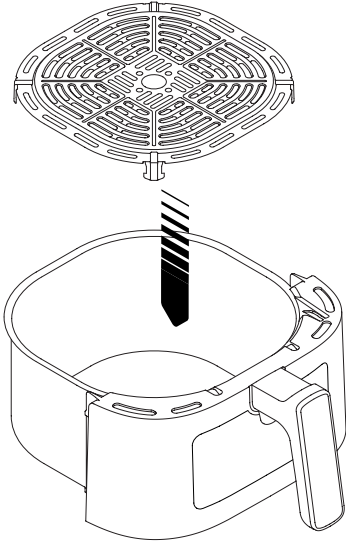


## Quick Start: How to Cook in the Air Fryer

2. Lower the rack into the basket, lining up the arrows on the floor of the basket with the arrows on the rack for proper fitting. Press down on the rack to ensure it is secure and level. There should be a small amount of space between the rack and the bottom of the basket.

**CAUTION:** Never use aerosol cooking spray on the air fryer's nonstick parts, as it can cause the coating to chip.

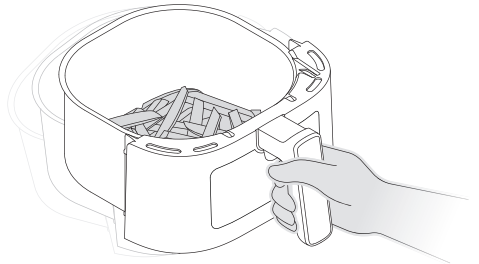
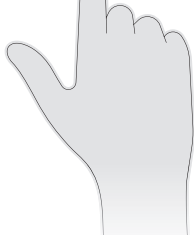
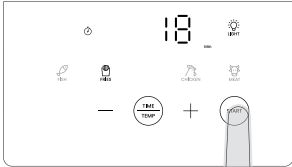
3. Place the food on the rack and slide the basket into the air fryer. To allow for good air circulation, do not fill the basket past the MAX line.





## Quick Start: How to Cook in the Air Fryer

4. Set the time and temperature as desired. To set the temperature, press the **TIME/TEMP** button until the temperature displays, then press the plus or minus sign. To set the time, press the **TIME/TEMP** button until the time displays, then press the plus or minus sign. Alternatively, press one of the preset buttons. This will set the preprogrammed time and temperature (see chart on p. 13 for details). Press **START** to begin cooking.
5. During cooking, the **Shake** light on the control panel will turn on as a reminder to shake (or flip) food. Remove the basket and shake food, then return the basket to the unit to continue cooking. If your food does not need to be shaken, flipped or turned, simply ignore the warning and it will turn off after 60 seconds. **NOTE:** You can remove the basket at any time during cooking to check on foods. When you return the basket to the unit, cooking will resume where it left off.



6. When the timer is done, the air fryer will beep and cooking will stop. Remove the basket, check food for doneness and serve.

**Special Function: HI-FRY** The HI-FRY button raises the temperature to 235°C for 2 minutes to give foods a little additional browning and an extra-crispy finish.





# Tips and Cooking Presets Chart

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

**Avoid wet batters.** Loose batters, such as tempura or beer batter, should not be used in the air fryer, as the batter does not set quickly and will drip off the food. Instead, stick to thick, pasty batters or breaded foods like chicken nuggets.

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

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

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

## Cooking Presets Chart

The cooking presets let you quickly and conveniently program the unit. They represent average times and temperatures, so always check foods for doneness before serving.

Food	Default Time	Default Temp	Shake Indicator
Meat	18 min	190 °C	Comes on halfway through cook time.
Chicken	22 min	205 °C	Comes on halfway through cook time.
Fish	10 min	190 °C	Comes on halfway through cook time.
Fries	18 min	205 °C	Comes on halfway through cook time.





# Keep it Clean

With its nonstick coating and dishwasher-safe parts, the air fryer is super easy to clean.

1. Unplug the air fryer and let it cool completely before cleaning.
2. To remove the cooled rack from the basket, pull the rack straight up and out, using the centre hole for easier handling. **CAUTION: Do NOT** lift the rack out of the basket when hot.
3. Wash the basket and rack with warm, soapy water, then rinse and dry well. The basket and rack are also top-rack dishwasher safe. **Do NOT** use window cleaner on the basket window.
4. Wipe down the interior and exterior with a damp cloth. **Do NOT** put the unit in the dishwasher or submerge in water or any other liquid. **Do NOT** use abrasive cleansers, or you could damage the finishes.
5. Dry the unit and all accessories completely before storing.





# Having Trouble?

Problem	Likely Cause	Solution
Food isn't golden brown and crisp.	Food wasn't tossed in oil.	While you can air fry with no added oil, coating foods very lightly with oil (usually just ½ teaspoon per batch) helps guarantee crisp results.
Food cooked unevenly.	Food was overcrowded in the basket; food was not shaken or flipped during cooking.	Fill the air fryer basket loosely with food to let air circulate. Shake, toss or flip foods at least once during cooking for more even results.
Smoke is coming from the unit.	There is too much fat in the oven.	Avoid cooking very fatty foods, such as sausages, in the oven, and be sure the basket, rack and interior of the unit are clean before cooking. Otherwise, contact Chefman® Customer Support for assistance.
An error code displayed on the control panel.	If E3 displays, it means the air fryer has shut off due to overheat protection. If E1 or E2 displays, it means there is a malfunction that can't be fixed.	E3: Allow the air fryer to cool fully and it will operate normally. E1 or E2: Please contact Chefman® Customer Support.





# 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 nontransferable and applies only to the original purchaser.

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

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

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







## Terms and Conditions

### What the Warranty Covers

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

### This Warranty Does Not Cover

- **Misuse**  
Damage that occurs from neglectful or improper use of products, including, but not limited to, damage that occurs as a result of usage with incompatible voltage, regardless of whether the product was used with a converter or adapter. See Safety Instructions in the Chefman® User Guide for information on proper use of product;
- **Poor Maintenance**  
General lack of proper care. We encourage you to take care of your Chefman® products so that you may continue to enjoy them. Please see 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; or
- **Loss of Interest**  
Claims of loss of interest or enjoyment.





## Terms and Conditions

For product information, please visit us at [Chefman.com](http://Chefman.com).

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

### DISPOSAL



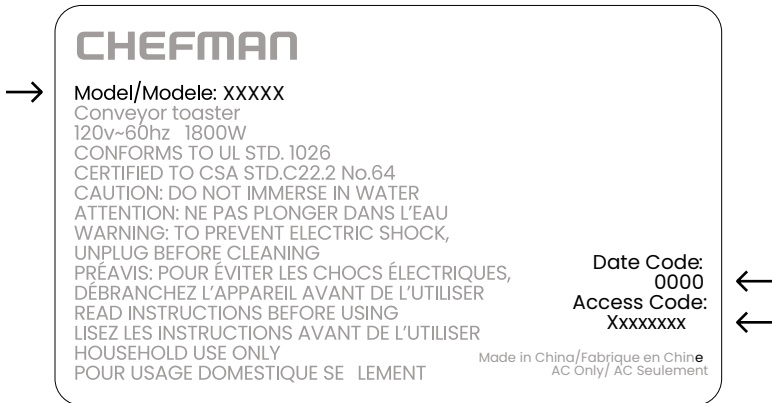
The Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive aims to minimize the impact of electrical and electronic goods on the environment, by increasing re-use and recycling and by reducing the amount of WEEE going to landfills. The symbol on this product or its packaging signifies that this product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



# Warranty Registration

## What do I need to register my product?

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



**NOTE:** Label depicted here is an example.

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

## How do I register my product?

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

- Visit [Chefman.com/register](http://Chefman.com/register).
- Scan the QR code to the right to access site.





**CHEFMAN.**

**TurboFry™ Touch**  
5.7L Easy-View Air Fryer

RJ386TWEUSERIES\_EN\_LUG021924

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

CHEFMAN.

# TurboFry™ Touch

## 5.7-l-

### Heißluftfritteuse mit Sichtfenster



Deutsch

RJ38-6TW-EU-Series



# Inhaltsverzeichnis

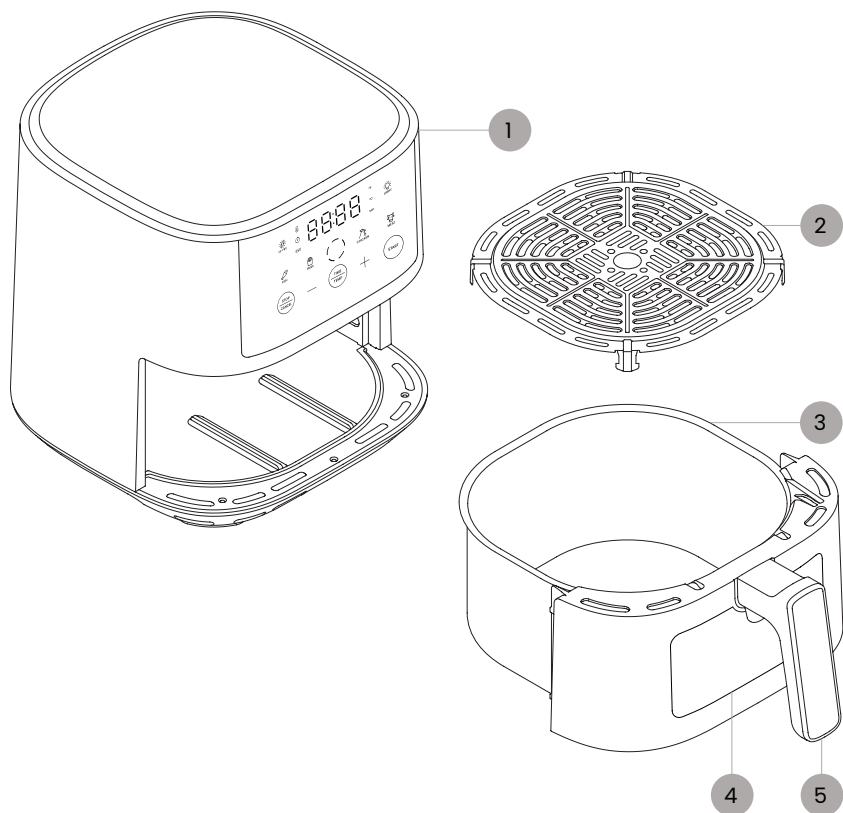
3	Lernen Sie Ihre Heißluftfritteuse kennen
4	Bedienfeld
5	Sicherheitshinweise und wichtige Sicherheitsvorkehrungen
10	So verwenden Sie die Heißluftfritteuse
11	Schnellstart
14	Tipps und Kochvoreinstellungen
16	Reinigung
17	Sie haben ein Problem?
18	Allgemeine Geschäftsbedingungen
21	Garantieregistrierung





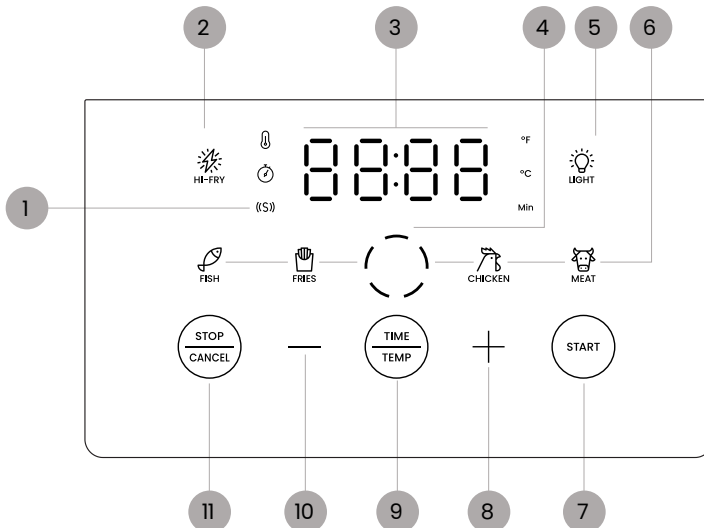
# Lernen Sie Ihre Heißluftfritteuse kennen

1. Bedienfeld
2. Korbeinsatz
3. Korb
4. Korbfenster
5. Griff



# Bedienfeld

1. Shake-Anzeige (Schütteln)
2. HI-FRY-Taste
3. Temperatur-/Zeitanzeige
4. Im Kreis laufende Lichter
5. Beleuchtungstaste
6. Kochvoreinstellungen
7. START-Taste
8. Plus-Taste (+)
9. TIME/TEMP-Taste (Zeit/Temp)
10. Minus-Taste (-)
11. STOP/CANCEL-Taste



## 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.





# Sicherheitshinweise und wichtige Sicherheitsvorkehrungen

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

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie **KEINE** heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe oder Drehknöpfe.
3. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät 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 kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen werden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
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 zwecks Überprüfung, Reparatur oder Anpassung an den Chefman®-Kundendienst.
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 Arbeitsplatte 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.





# Sicherheitshinweise und wichtige Sicherheitsvorkehrungen

12. Wenn Sie ein Gerät bewegen, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
13. 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. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, hitzeresistente Oberfläche. Stellen Sie das Gerät **NICHT** in die Nähe oder direkt auf eine Wärmequelle, beispielsweise eine Herd- oder Gasherplatte oder einen Ofen, selbst wenn diese ausgeschaltet sind. Verwenden Sie es **NICHT** in der Nähe von offenem Feuer oder brennbaren Materialien.
16. Das Gerät wird heiß. Positionieren Sie es in ausreichendem **ABSTAND** zu anderen Gegenständen oder Geräten, wenn es eingeschaltet ist.
17. Vergewissern Sie sich, dass Ihre hauseigene Stromversorgung der vorgesehenen Stromversorgung der Heißluftfritteuse entspricht.
18. Wickeln Sie das Kabel niemals fest um das Gerät, wenn es verwendet oder gelagert wird. Das kann zum Kabelbruch führen.
19. Dieses Produkt ist keine herkömmliche Fritteuse. Es ist **NICHT** dafür gedacht, mit Öl befüllt zu werden. Füllen Sie niemals Öl in die Fritteuse. Wenn Sie Öl verwenden möchten, schwenken Sie die Lebensmittel in einer separaten Schüssel darin und geben Sie sie dann in den herausnehmbaren Einsatz oder den Korb.
20. Lassen Sie ungekochte Zutaten vor dem Garen nur für **KURZE ZEIT** in der Fritteuse; rohes Fleisch, Geflügel, Fisch, Obst und Gemüse können verderben.
21. Bewegen Sie die Heißluftfritteuse **NICHT**, wenn sie mit Lebensmitteln gefüllt ist.
22. Bewegen Sie das Gerät **NICHT** während des Gebrauchs. Bei der ersten Verwendung können Rauch und/oder ein leichter Geruch auftreten. Das ist normal und sollte sich schnell wieder legen. Nach mehrmaligem Gebrauch des Geräts sollte dies nicht mehr der Fall sein.
23. Lassen Sie die Fritteuse während des Gebrauchs **NICHT** unbeaufsichtigt.





# Sicherheitshinweise und wichtige Sicherheitsvorkehrungen

24. Einige Bereiche werden **HEISS** und das Bedienfeld kann warm werden. Berühren Sie die Heizelemente **NICHT**. Halten Sie Ihre Hände oder andere Körperteile **NICHT** in die Nähe der Lüftungsschlitze, während die Fritteuse in Betrieb ist; Sie könnten sich verbrennen. Vorsicht beim Umgang mit dem heißen Fritteuseneinsatz und allen abnehmbaren Teilen.
25. Verwenden Sie Schutzhandschuhe und/oder eine Zange, um heiße Speisen aus der Fritteuse zu nehmen.



**Diese Anleitung aufbewahren  
Nur für den Hausgebrauch**





# Sicherheitshinweise und 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.

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

## Anleitung für das Kurzkabel

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

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

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





# Sicherheitshinweise und wichtige Sicherheitsvorkehrungen

## Sicherheitstipps für Netzkabel

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

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





# So verwenden Sie die Heißluftfritteuse



## Vor dem ersten Gebrauch

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



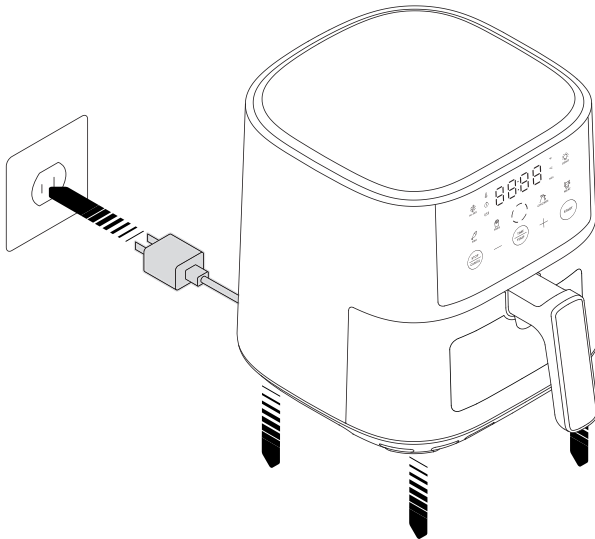


# Schnellstart: Garen mit der Heißluftfritteuse

Der Hochgeschwindigkeitsventilator der Fritteuse lässt Ihre Lieblings Speisen schnell gar werden und erzeugt perfekte Ergebnisse. Der Einsatz im Korb lässt die Luft um die Lebensmittel zirkulieren, damit sie gleichmäßig garen und knusprig werden, und überschüssiges Fett kann abtropfen. So essen Sie gesünder.

**VORSICHT:** Den Korb niemals mit Öl füllen. Im Gegensatz zu herkömmlichen Fritteusen brauchen Heißluftfritteusen nur wenig oder gar kein Öl, um knusprige Speisen zu produzieren. Wenn Sie Öl verwenden möchten, schwenken Sie die Lebensmittel in einer separaten Schüssel darin und geben Sie sie dann in die Heißluftfritteuse.

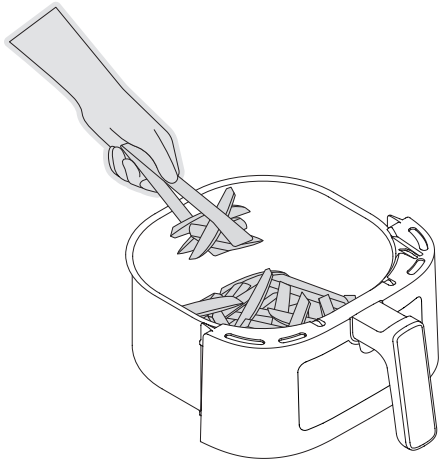
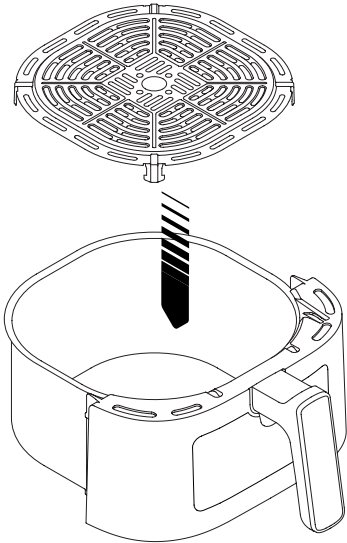
1. Stellen Sie das Gerät auf eine harte, ebene Fläche, lassen Sie oben und hinten mindestens 15 cm Freiraum für eine gute Luftzirkulation und schließen Sie das Gerät dann an.





## Schnellstart: Garen mit der Heißluftfritteuse

2. Setzen Sie den Einsatz in den Korb ein und richten Sie dabei die Pfeile am Boden des Korbs mit den Pfeilen am Einsatz aus, damit er richtig sitzt. Drücken Sie ihn nach unten, um sicherzustellen, dass er fest und waagrecht sitzt. Zwischen dem Einsatz und dem Boden des Korbs sollte ein wenig Platz sein. **VORSICHT:** Verwenden Sie niemals Antihaftspray für die antihaftbeschichteten Teile der Fritteuse, da die Beschichtung dadurch abplatzen kann.
3. Legen Sie die Lebensmittel in den Einsatz und schieben Sie den Korb in die Fritteuse. Um für gute Luftzirkulation zu sorgen, sollte der Korb nie über die Markierung MAX hinaus befüllt werden.

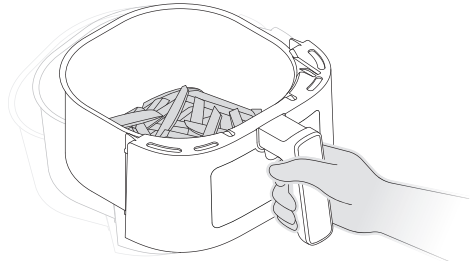
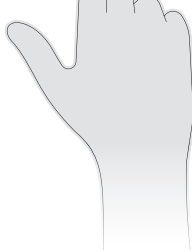
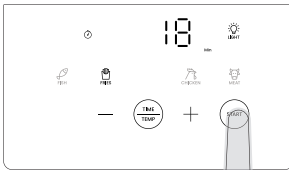






## Schnellstart: Garen mit der Heißluftfritteuse

- Legen Sie die gewünschte Zeit und Temperatur fest. Zum Einstellen der Temperatur drücken Sie die Taste **TIME/TEMP** (Zeit/Temp), bis die Temperatur angezeigt wird, und dann das Plus- oder Minuszeichen. Um die Zeit einzustellen, drücken Sie die Taste **TIME/TEMP**, bis die Zeit angezeigt wird, und dann das Plus- oder Minuszeichen. Dadurch wird eine vorprogrammierte Zeit und Temperatur eingestellt (weitere Einzelheiten in der Tabelle auf Seite 15). Drücken Sie **START**, um den Garvorgang zu beginnen.
- Während des Garens leuchtet die Anzeige **Shake** (Schütteln) am Bedienfeld auf und erinnert daran, dass die Lebensmittel geschüttelt bzw. gedreht werden müssen. Nehmen Sie den Korb heraus und schütteln Sie ihn. Setzen Sie ihn dann wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen. Wenn Ihre Lebensmittel nicht geschüttelt oder gedreht werden müssen, ignorieren Sie die Warnung einfach. Sie schaltet sich nach 60 Sekunden von selbst ab. **HINWEIS:** Sie können den Korb während des Garens jederzeit aus dem Gerät nehmen, um die Speisen zu überprüfen. Wenn Sie den Korb wieder in das Gerät einsetzen, setzt der Garvorgang dort wieder ein, wo er unterbrochen wurde.



- Ist der Timer abgelaufen, ertönt ein Signalton und die Fritteuse schaltet sich automatisch ab. Entnehmen Sie den Korb, prüfen Sie, ob die Speisen gar sind und servieren Sie sie.

**SPEZIALFUNKTION: HI-FRY-Taste** Die HI-FRY-Taste leuchtet im Zuge des Frittierens auf. Wird sie gedrückt, erhöht sich die Temperatur für 2 Minuten auf 235 °C, um den Speisen ein wenig zusätzliche Bräune zu geben.





# Tipps und Kochvoreinstellungen

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

**Vermeiden Sie nasse Teige.** Lockere Teige, wie Tempura- oder Bierteig, sollten in der Heißluftfritteuse nicht verwendet werden, da der Teig nicht schnell fest wird und von den Lebensmitteln abtropft. Verwenden Sie stattdessen lieber dicke, pastöse Teige oder panierte Lebensmittel wie Chicken Nuggets.

**Überladen Sie die Körbe nicht.** Zu viele Lebensmittel, vor allem wenn sie dicht gepackt sind, können die Bräunung und Knusprigkeit beeinträchtigen. Besser ist es, sie nacheinander zu frittieren.

**Schütteln Sie den Korb nach der Hälfte der Garzeit für ein gleichmäßiges Garen.** Ein kräftiges Schütteln ist besonders bei kleineren Lebensmitteln wie Pommes frites, Zwiebelringen und Hähnchenflügeln von Vorteil. Bei größeren oder empfindlicheren Lebensmitteln sollten Sie die Körbe vorsichtig schwenken oder wenden, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.

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





## Tipps und Kochvoreinstellungen

### Tabelle zu den Kochvoreinstellungen

Mit den Kochvoreinstellungen können Sie das Gerät schnell und bequem programmieren. Sie stellen Sie durchschnittliche Zeiten und Temperaturen dar. Überprüfen Sie daher vor dem Servieren immer den Gargrad der Lebensmittel.

Lebensmittel	Standardzeit	Standardtemperatur	Shake-Anzeige (Schütteln)
Meat (Fleisch)	18 minuten	190 °C	Kommt nach der Hälfte des Kochens.
Chicken (Huhn)	22 minuten	205 °C	Kommt nach der Hälfte des Kochens.
Fish (Fisch)	10 minuten	190 °C	Kommt nach der Hälfte des Kochens.
Fries (Pommes Frites)	18 minuten	205 °C	Kommt nach der Hälfte des Kochens.





# Reinigung

Dank der Antihafbeschichtung und der spülmaschinenfesten Teile lässt sich die Fritteuse ganz einfach reinigen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker der Fritteuse und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
2. Um den abgekühlten Einsatz aus dem Korb zu nehmen, ziehen Sie ihn gerade nach oben und heraus, wobei Sie die mittlere Öffnung zur leichteren Handhabung nutzen. **VORSICHT:** Heben Sie den Einsatz **NICHT** aus dem Korb, wenn er heiß ist.
3. Waschen Sie Korb und Einsatz mit warmem Seifenwasser, spülen Sie beides ab und trocknen Sie es gut ab. Korb und Einsatz sind auch für die Spülmaschine geeignet.
4. Das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Geben Sie das Gerät **NICHT** in den Geschirrspüler und tauchen Sie es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Verwenden Sie **KEINE** scheuernden Reinigungsmittel; das kann die Oberflächen beschädigen. Verwenden Sie für die Sichtfenster keine Fensterreiniger.
5. Lassen Sie Gerät und Zubehör vollständig trocknen, bevor Sie es wegstellen.





# Sie haben ein Problem?

Problem	Wahrscheinliche Ursache	Lösung
Die Speisen sind nicht goldbraun und knusprig.	Sie wurden nicht in Öl geschwenkt.	Sie können zwar auch ohne Öl frittieren, aber wenn Sie die Lebensmittel leicht mit Öl bestreichen (bei den meisten Rezepten reicht ein 1/2 Teelöffel pro Einschub), sind die Ergebnisse garantiert knusprig.
Die Speisen sind ungleichmäßig gegart.	Der Einsatz war zu voll; die Speisen wurden während des Garens nicht geschüttelt oder gedreht.	Füllen Sie den Korb der Fritteuse locker mit Lebensmitteln, sodass dazwischen Luft zirkulieren kann. Schütteln oder drehen Sie die Lebensmittel mindestens einmal während des Garens. So bekommen Sie gleichmäßigere Ergebnisse.
Es kommt Rauch aus dem Gerät.	Es ist zu viel Fett in der Fritteuse.	Vermeiden Sie es, sehr fetthaltige Speisen wie Würstchen in der Fritteuse zuzubereiten, und vergewissern Sie sich, dass Korb, Einsatz und das Innere der Fritteuse vor dem Garen sauber sind. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an den Kundendienst von Chefman®.
Es erscheint ein Fehlercode auf dem Bedienfeld.	Wird „E3“ angezeigt, hat sich die Fritteuse aufgrund zu hoher Hitze abgeschaltet. Wird „E1“ oder „E2“ angezeigt, liegt eine Störung vor, die nicht behoben werden kann.	E3: Lassen Sie die Fritteuse abkühlen und sie funktioniert wieder normal. E1 oder E2: Wenden Sie sich an den Kundendienst von Chefman®.





# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## Eingeschränkte Garantie

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

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

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

Wir empfehlen Ihnen, Ihr Produkt zu registrieren. Die Registrierung kann den Garantieprozess vereinfachen und hat den Vorteil, dass Sie über Aktualisierungen oder Rückrufe Ihres Produkts auf dem Laufenden gehalten werden. Um sich zu registrieren, folgen Sie den Anweisungen auf der Seite zur 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

### 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](mailto: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;

- **Normaler Verschleiß**

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

- **Veränderte Produkte**

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

- **Katastrophale Ereignisse**

Schäden aufgrund von Feuer, Überschwemmungen oder Naturkatastrophen; oder

- **Nachlassendes Interesse**

Ansprüche aufgrund von nachlassendem Interesse oder Freude am Gerät.





## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Produktinformationen finden Sie unter [Chefman.com](http://Chefman.com).

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

### ENTSORGUNG



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



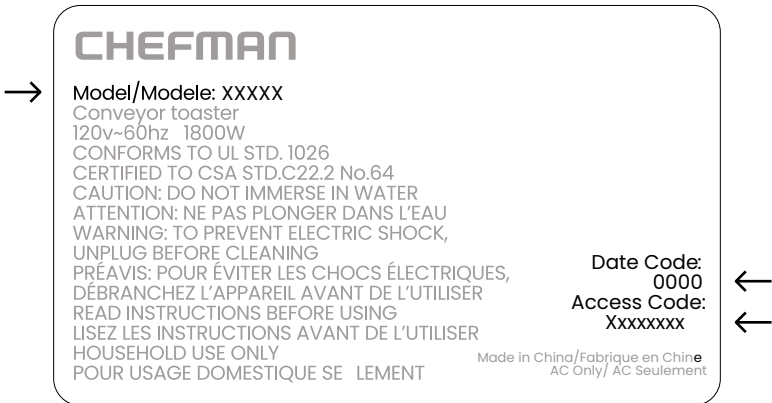




# Garantieregistrierung

## Was benötige ich, um mein Produkt zu registrieren?

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



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

## Wie registriere ich mein Produkt?

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

- Besuchen Sie [Chefman.com/register](http://Chefman.com/register).
- Scannen Sie den QR-Code rechts, um auf die Website zuzugreifen.





**CHEFMAN.**

**TurboFry™ Touch**  
5.7-l-Heißluftfritteuse  
mit Sichtfenster

RJ386TWEUSERIES\_DE\_UG021924

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

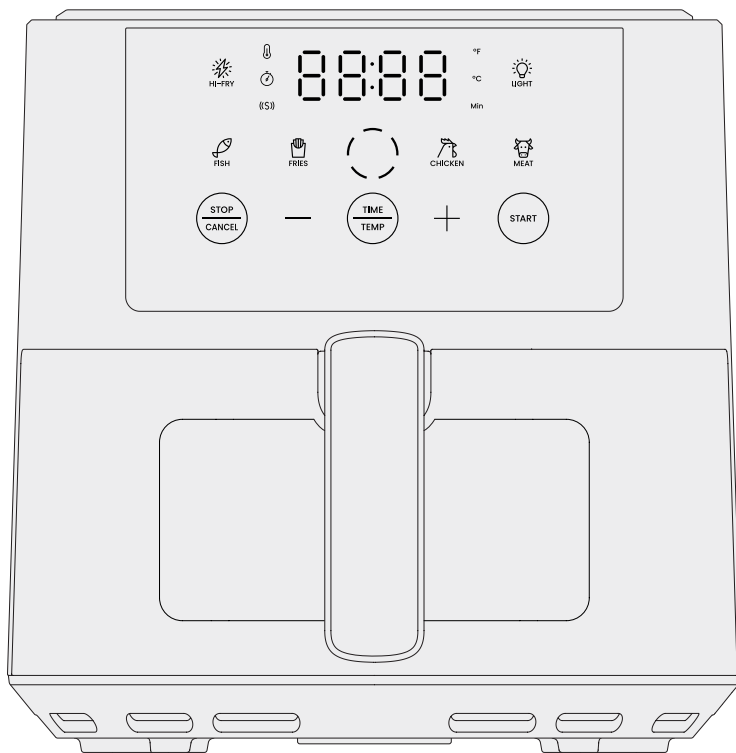


CHEFMAN.

# TurboFry™ Touch

## Friteuse à air

### 5,7 L avec hublot



Français

RJ38-6TW-EU-Series



# Table des matières

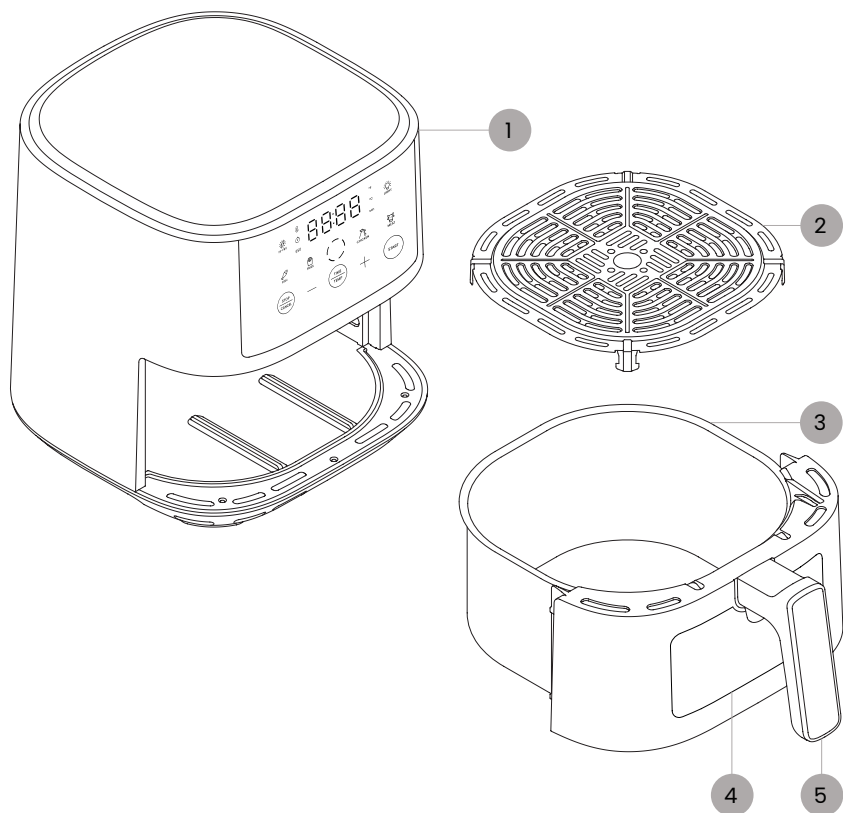
- 3 Présentation de votre friteuse à air
- 4 Panneau de commande
- 5 Instructions de sécurité et mises en garde importantes
- 10 Utilisation de la friteuse à air
- 11 Prise en main rapide
- 14 Conseils et tableau de préréglages de cuisson
- 16 Nettoyage
- 17 Vous rencontrez un problème ?
- 18 Conditions générales
- 21 Enregistrement de la garantie





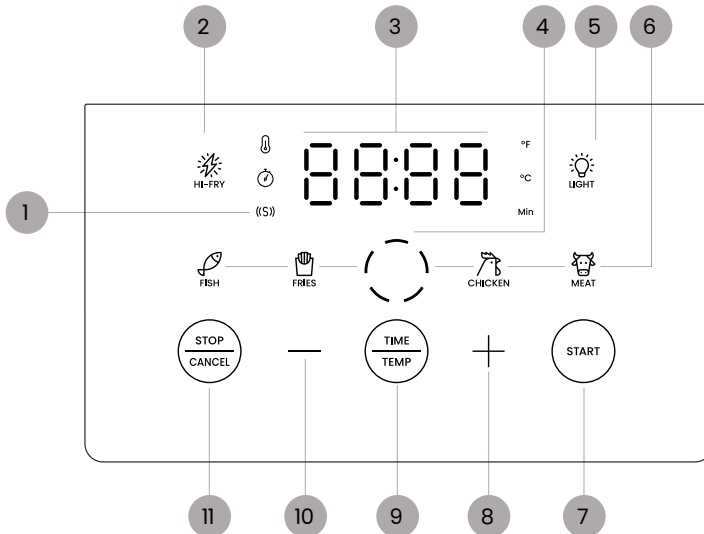
# Présentation de votre friteuse à air

1. Panneau de commande
2. Grille du panier
3. Panier
4. Hublot du panier
5. Poignée du panier



# Panneau de commande

1. Voyant Shake (Remuer)
2. Bouton HI-FRY
3. Affichage de la température et de la durée de cuisson
4. Voyants de fonctionnement circulaires
5. Bouton d'éclairage
6. Boutons pré-réglages de cuisson
7. Bouton START (Départ)
8. Bouton signe Plus (+)
9. Bouton TIME/TEMP (Durée/Température)  
(appuyez et maintenez pendant 3 secondes pour basculer entre °C et °F)
10. Bouton signe Moins (-)
11. Bouton STOP/CANCEL (Arrêt)



## 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.



# Instructions de sécurité et mises en garde importantes

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, vous devez toujours prendre certaines précautions de base, notamment :

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 peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus ou par des personnes disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou manquant de connaissances et de compétences, si ces enfants ou ces personnes le font sous surveillance ou après avoir reçu des instructions sur l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et sont conscients des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés. Ne laissez pas l'appareil et son cordon à la portée d'enfants de moins de 8 ans.
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. Contactez le service client de Chefman® pour vérification, réparation ou réglage.
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.
12. Faites preuve d'une grande prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.





# Instructions de sécurité et mises en garde importantes

13. 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. Placez l'appareil sur une surface plane, solide et résistant à la chaleur. **Ne placez PAS** l'appareil sur ou à proximité d'une source de chaleur comme un réchaud à gaz ou électrique, une cuisinière ou un four, même éteints. **Ne l'utilisez PAS** à proximité d'une flamme ou de matériaux inflammables.
16. L'appareil émet de la chaleur. Laissez suffisamment d'espace autour de l'appareil quand vous l'utilisez et **ne le placez PAS** près d'autres objets ou appareils.
17. Vérifiez que l'alimentation électrique de votre logement correspond bien à la tension nécessaire pour la friteuse à air.
18. N'enroulez jamais le cordon étroitement autour de l'appareil quand vous l'utilisez ou quand il est rangé : le cordon pourrait se dénuder ou se rompre.
19. Ce produit n'est pas une friteuse traditionnelle à huile. Il n'est **PAS** fait pour être rempli d'huile. Ne remplissez jamais un élément quelconque de la friteuse à air avec de l'huile. Si vous voulez utiliser de l'huile, mélangez les aliments avec de l'huile dans un récipient séparé avant de les déposer sur la grille amovible ou dans le panier.
20. **Ne laissez PAS** les aliments non cuits longtemps dans la friteuse à air avant de les cuire, car la viande, la volaille, le poisson, les fruits et les légumes peuvent se gâter.
21. **Ne déplacez PAS** la friteuse à air quand elle contient des aliments.
22. **Ne déplacez PAS** l'appareil pendant son utilisation. Lors des premières utilisations, vous pourrez remarquer un dégagement de fumée et/ou une légère odeur. C'est une chose normale qui devrait disparaître rapidement. Cela ne se produira plus après quelques utilisations.
23. **Ne laissez PAS** la friteuse à air sans surveillance quand elle fonctionne.







# Instructions de sécurité et mises en garde importantes

24. Certaines zones deviennent **CHAUDES** pendant l'utilisation et l'écran tactile peut chauffer. **Ne touchez PAS** les éléments chauffants. Pour éviter toute brûlure, **ne mettez PAS** les mains ou toute autre partie du corps près des sorties d'air durant le fonctionnement de la friteuse à air. Faites attention en manipulant les grilles chaudes ou toute autre pièce amovible chaude de la friteuse.
25. Utilisez des gants de protection et/ou des pinces pour sortir les aliments chauds de la friteuse.



**Conservez ces instructions  
Uniquement à usage domestique**





# Instructions de sécurité et 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.

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

## Instructions relatives au cordon court

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

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

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





# Instructions de sécurité et mises en garde importantes

## 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 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.**





# Utilisation de la friteuse à air



## Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage, y compris les sacs en plastique et les protections en mousse. Vérifiez qu'il ne manque aucune pièce ni aucun accessoire.
2. Lisez et retirez de l'appareil tous les autocollants, à l'exception de l'étiquette signalétique qui doit rester en place.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide.
4. Lavez le panier et la grille à l'eau tiède savonneuse. Séchez soigneusement.



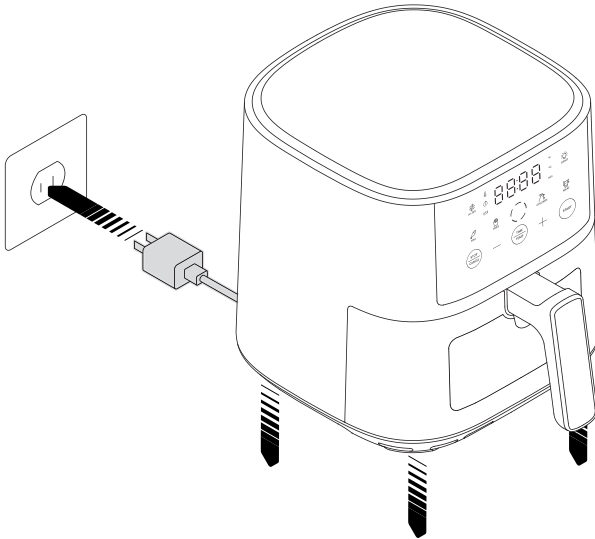


# Prise en main rapide : Cuisson dans la friteuse à air

Le ventilateur haute vitesse de la friteuse à air cuit vos aliments favoris rapidement pour un résultat parfait à chaque fois. La grille dans le panier permet à l'air de circuler autour des aliments pour obtenir une cuisson homogène et des aliments bien croustillants et permet à l'excès de graisse de s'égoutter pour une alimentation plus saine.

**ATTENTION :** ne remplissez jamais le panier d'huile. Contrairement aux friteuses à huile traditionnelles, les friteuses à air peuvent produire une texture croustillante sans huile. Si vous voulez utiliser de l'huile, mélangez les aliments avec très peu d'huile dans un récipient séparé avant de les cuire dans la friteuse à air.

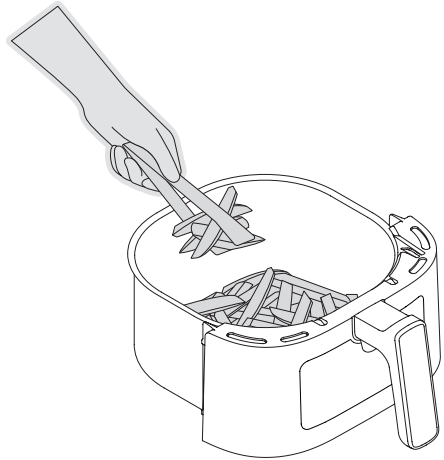
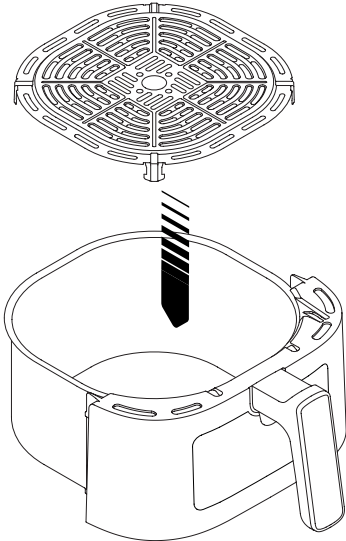
1. Placez la friteuse à air sur une surface dure et plane avec un espace d'au moins 15 cm au-dessus et à l'arrière de l'appareil pour que l'air circule correctement, puis branchez l'appareil.





Prise en main rapide : Cuisson dans la friteuse à air

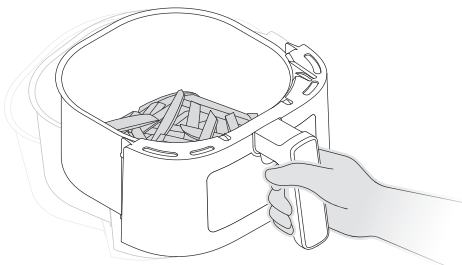
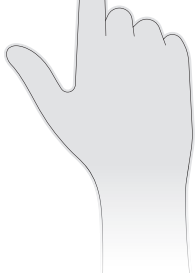
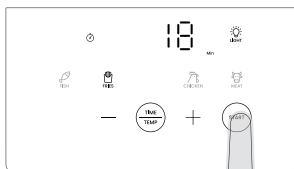
2. Insérez la grille au fond du panier en alignant les flèches sur le fond du panier avec celles de la grille pour que les éléments s'adaptent correctement. Appuyez bien sur la grille pour vous assurer qu'elle est stable et de niveau. Il devrait y avoir un peu d'espace entre la grille et le fond du panier.  
**ATTENTION** : ne vaporisez jamais d'huile en bombe aérosol sur les parties antiadhésives de la friteuse, car cela pourrait abîmer le revêtement.
3. Placez les aliments sur la grille et faites glisser le panier dans la friteuse à air. Pour que l'air puisse bien circuler, ne remplissez pas le panier plus haut que la ligne MAX.





## Prise en main rapide : Cuisson dans la friteuse à air

- Réglez la durée de cuisson et la température à votre convenance. Pour régler la température, appuyez sur le bouton **TIME/TEMP** (Durée/Température) jusqu'à ce que la température s'affiche, puis appuyez sur le signe plus ou moins. Pour régler la durée de cuisson, appuyez sur le bouton **TIME/TEMP** jusqu'à ce que la durée s'affiche, puis appuyez sur le signe plus ou moins. Vous pouvez aussi appuyer sur l'un des boutons pré-réglages. La durée et la température préprogrammées seront sélectionnées (voyez le tableau à la page 15 pour plus de détails). Appuyez sur **START** (Départ) pour démarrer la cuisson.
- Pendant la cuisson, le voyant **Shake** (Remuer) s'allumera sur le panneau de commande pour vous rappeler de remuer (ou retourner) les aliments. Retirez le panier et remuez les aliments, puis remettez le panier dans l'appareil pour poursuivre la cuisson. Si vos aliments n'ont pas besoin d'être remués, mélangés ou retournés, ignorez simplement le voyant qui s'éteindra au bout de 60 secondes. **REMARQUE :** vous pouvez retirer le panier à tout moment pendant la cuisson pour vérifier les aliments. Quand vous remettez le panier dans l'appareil, la cuisson reprend là où elle s'était arrêtée.



- Quand la durée programmée est atteinte, la friteuse émet un bip et la cuisson s'arrête. Retirez le panier, vérifiez que les aliments sont suffisamment cuits et servez.

**Fonction Spéciale: HI-FRY** Le bouton HI-FRY s'allume durant la cuisson. Si vous appuyez dessus, la température passera à 235 °C pendant 2 minutes pour donner aux aliments un aspect plus doré.





# Conseils et tableau de pré-réglages de cuisson

## **Pour que l'extérieur des aliments soit croustillant, huilez-les légèrement.**

Certains aliments, en particulier les produits frais, gagnent à être mélangés avec un peu d'huile dans un récipient séparé avant d'être frits à l'air. Par contre, les aliments très gras (par exemple, un steak bien persillé ou des aliments industriels) ne nécessitent généralement pas d'huile supplémentaire.

**Évitez les pâtes à frire liquides.** Les pâtes à frire liquides, comme le tempura ou la pâte à frire à la bière, ne doivent pas être utilisées dans la friteuse à air, car elles ne se solidifient pas rapidement et n'adhèrent pas aux aliments. Préférez les pâtes à frire épaisses et pâteuses ou les aliments panés comme les nuggets de poulet.

**Ne remplissez pas trop le panier.** Placer trop d'aliments dans le panier, en particulier s'ils sont tassés, peut les empêcher de dorer ou de croustiller. Il est préférable de faire frire les aliments en plusieurs fois.

**Secouez le panier à mi-cuisson pour uniformiser la cuisson.** Bien secouer le panier est particulièrement recommandé pour les petits aliments comme les frites, les rondelles d'oignons et les ailes de poulet. Les aliments plus gros ou plus fragiles devront être mélangés doucement ou retournés pour cuire de façon homogène.

## **Conformez-vous aux règles de sécurité alimentaire en matière de cuisson.**

Comme les températures de cuisson à l'air et la taille des aliments peuvent varier, ne vous fiez pas uniquement aux recettes pour définir la durée de cuisson. Avant de les servir, vérifiez que les aliments sont suffisamment cuits, conformément aux règles de sécurité.







## Conseils et tableau de prééglages de cuisson

### Tableau de prééglages de cuisson

Les prééglages de cuisson vous permettent de programmer l'appareil rapidement et facilement. Ils représentent les durées et les températures moyennes, alors vérifiez toujours la cuisson des aliments avant de les servir.

Aliment	Durée par défaut	Température par défaut	Voyant Shake (Remuer)
Meat (Viande)	18 minutes	190 °C	S'allume à mi-cuisson.
Chicken (Poulet)	22 minutes	205 °C	S'allume à mi-cuisson.
Fish (Poisson)	10 minutes	190 °C	S'allume à mi-cuisson.
Fries (Pommes Frites)	18 minutes	205 °C	S'allume à mi-cuisson.





# Nettoyage

Avec son revêtement antiadhésif et ses accessoires lavables au lave-vaisselle, la friteuse à air est très facile à nettoyer.

1. Débranchez la friteuse à air et laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer.
2. Pour retirer la grille refroidie du panier, tirez-la vers le haut pour la sortir du panier en utilisant le trou central pour faciliter la manipulation.  
**ATTENTION : ne sortez PAS** la grille du panier tant qu'elle est chaude.
3. Lavez le panier et la grille à l'eau tiède savonneuse, puis rincez-les et séchez-les bien. Le panier et la grille peuvent aussi être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. N'utilisez pas de produit à vitre sur la fenêtre.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. **Ne mettez PAS** l'appareil dans le lave-vaisselle et ne le plongez pas dans l'eau ou tout autre liquide. **N'utilisez PAS** de produits nettoyants abrasifs, car vous risquez d'endommager les finitions.
5. Séchez complètement l'appareil et tous les accessoires avant de les ranger.





# Vous rencontrez un problème ?

Problème	Cause probable	Solution
Les aliments ne sont pas dorés et croustillants.	Les aliments n'ont pas été mélangés avec de l'huile.	Même si vous pouvez faire frire à l'air sans ajouter d'huile, recouvrir légèrement d'huile les aliments (en général, juste ½ cuillère à café par cuisson) permet d'obtenir un résultat bien croustillant.
La cuisson des aliments n'est pas uniforme.	Le panier était trop rempli ; les aliments n'ont pas été remués ou retournés pendant la cuisson.	Ne mettez pas trop d'aliments dans le panier de la friteuse à air pour que l'air puisse bien circuler. Remuez, mélangez ou retournez les aliments au moins une fois durant la cuisson pour obtenir un résultat plus uniforme.
De la fumée s'échappe de l'appareil.	Il y a trop de graisse dans la friteuse à air.	Évitez de cuire des aliments trop gras, comme des saucisses, dans la friteuse et assurez-vous que le panier, la grille et l'intérieur de l'appareil sont propres avant de l'utiliser. Si vous pensez que le problème ne vient pas de là, contactez le service client de Chefman® pour obtenir de l'aide.
Un code d'erreur s'affiche sur le panneau de commande.	Si E3 s'affiche, cela signifie que la protection contre la surchauffe s'est activée, déclenchant l'arrêt de la friteuse à air. Si E1 ou E2 s'affiche, cela signifie qu'il y a un dysfonctionnement qui ne peut pas être résolu.	E3 : laissez la friteuse à air refroidir complètement et elle fonctionnera de nouveau normalement. E1 ou E2 : veuillez contacter le service client de Chefman®.





# Conditions générales

## Garantie limitée

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

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

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

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





## Conditions générales

### Ce que couvre la Garantie

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

### Ce que ne couvre pas la Garantie

#### • Mauvaise utilisation

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

#### • Mauvais entretien

Manque général d'entretien. Nous vous encourageons à prendre soin de vos produits Chefman® afin d'en profiter le plus longtemps possible. Veuillez vous reporter aux instructions de 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 l'étiquette signalétique collée sur le produit ;

#### • Événements catastrophiques

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

#### • Perte d'intérêt

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





## Conditions générales

Pour obtenir des informations sur nos produits, visitez le site [Chefman.com](http://Chefman.com).

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

### MISE AU REBUT



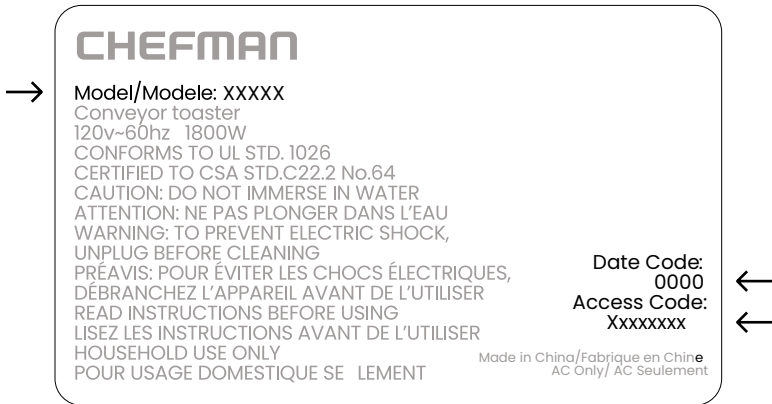
La directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) a pour objectif de réduire l'impact des appareils électriques et électroniques sur l'environnement en encourageant la réutilisation et le recyclage afin de réduire la quantité de DEEE déposés dans les décharges. Le symbole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



# Enregistrement de la garantie

## De quoi ai-je besoin pour enregistrer mon produit ?

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



**REMARQUE :** l'étiquette présentée ici n'est qu'un exemple.  
Veuillez consulter l'étiquette figurant sur votre produit pour obtenir  
le modèle, le code de date ou le code d'accès.

## Comment enregistrer mon produit ?

Il vous suffit de remplir un formulaire d'enregistrement Chefman®.  
Vous pouvez facilement accéder à ce formulaire de l'une des  
façons suivantes :

- Rendez-vous sur la page [Chefman.com/register](http://Chefman.com/register).
- Scannez le QR code à droite pour accéder à la page.





**CHEFMAN.**

**TurboFry™ Touch**  
Friteuse à air  
5,7 L avec hublot

RJ386TWEUSERIES\_FR\_LUG021924

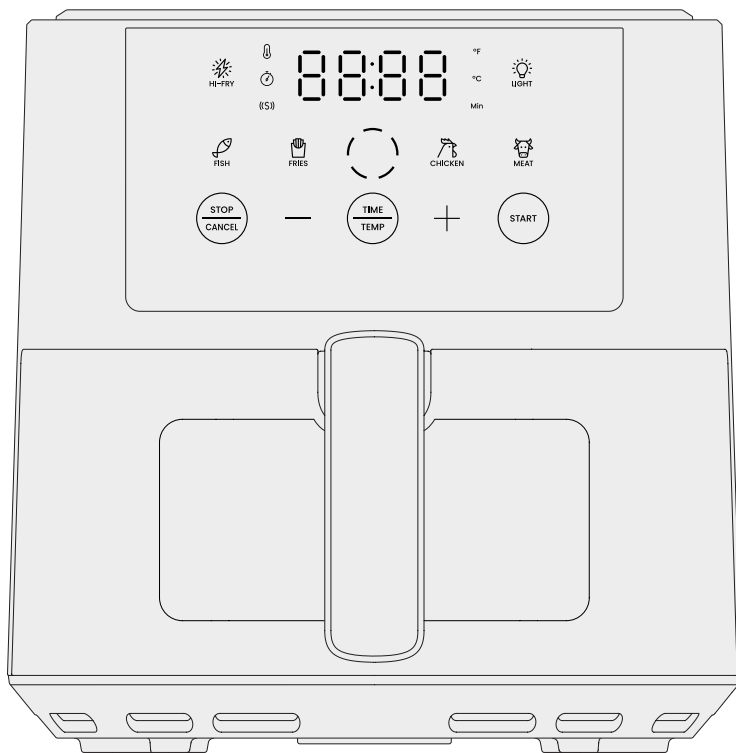
Chefman® est une marque commerciale déposée de RJ Brands, LLC.  
TurboFry™ est une marque commerciale de RJ Brands, LLC.



CHEFMAN.

# TurboFry™ Touch

Freidora de aire  
con ventana  
de 5,7 L



Español

RJ38-6TW-EU-Series



# Índice

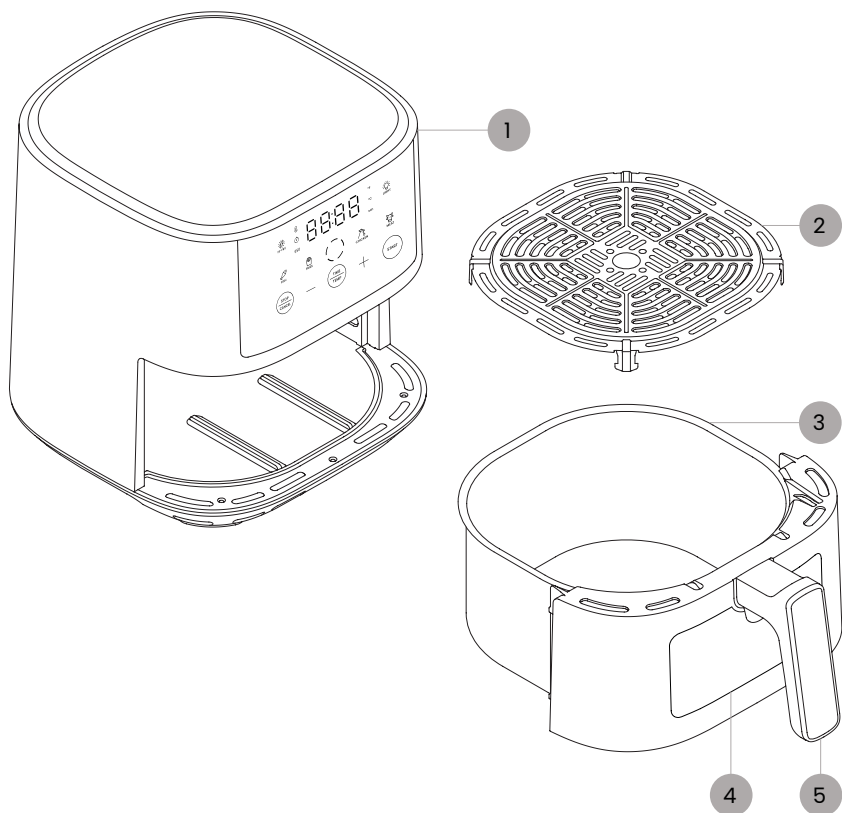
- 3 Conozca su freidora de aire
- 4 Panel de control
- 5 Instrucciones de seguridad y precauciones importantes
- 10 Cómo utilizar la freidora de aire
- 11 Inicio rápido
- 14 Consejos y tabla de preajustes de cocción
- 16 Manténgala limpia
- 17 ¿Tiene problemas?
- 18 Términos y condiciones
- 21 Registro de la garantía





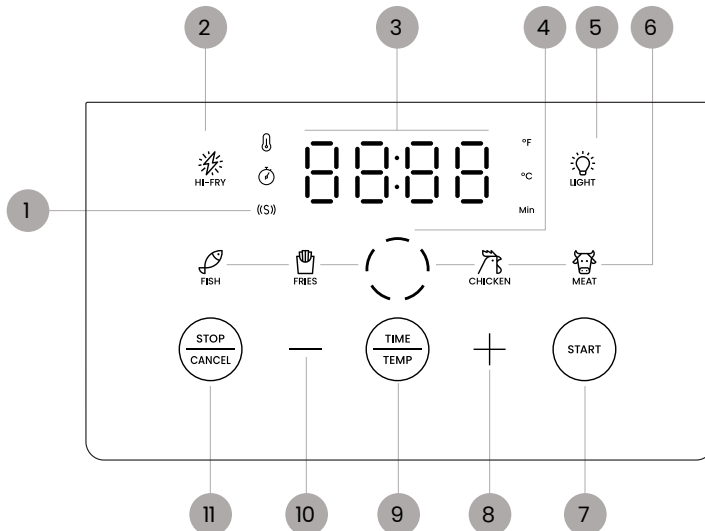
# Conozca su freidora de aire

1. Panel de control
2. Rejilla de cesta
3. Cesta
4. Ventana de cesta
5. Asa de cesta



# Panel de control

1. Indicador Shake (Agitar)
2. Botón de HI-FRY
3. Display de temperatura/tiempo
4. Luces de marcha circulares
5. Botón de iluminación
6. Botóns preajustes de cocción
7. Botón START (Inicio)
8. Botón de signo Más (+)
9. Botón TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura)
- (manténgalo pulsado durante 3 segundos para cambiar entre °C y °F)
10. Botón de signo Menos (-)
11. Botón STOP/CANCEL (Parada)



## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

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



# Instrucciones de seguridad y precauciones importantes

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. **NO** toque las superficies calientes. Utilice asas o pomos.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufes o 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 puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros que conlleva. No permita a los niños jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y bajo supervisión. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
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. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Chefman® para su examen, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por Chefman® puede causar lesiones.
9. **NO** lo utilice en el exterior.
10. **NO** deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
11. **NO** lo coloque sobre una placa de gas o eléctrica caliente, ni cerca de ella, ni en un horno caliente.
12. Hay que extremar las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.





# Instrucciones de seguridad y precauciones importantes

13. Para desconectar, gire cualquier mando a la posición OFF y, a continuación, retire el enchufe de la toma de corriente.
14. **NO** utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
15. Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. **NO** coloque el aparato cerca o sobre ningún tipo de fuente de calor, como un quemador de gas o eléctrico, una placa de cocina o un horno, aunque no estén encendidos. **NO** lo utilice cerca de una llama abierta o de materiales inflamables.
16. La unidad emitirá algo de calor. Deje espacio suficiente alrededor de la unidad cuando esté en uso, y **NO** la coloque cerca de otros objetos electrodomésticos.
17. Compruebe que el suministro eléctrico de su hogar se corresponde con el voltaje previsto para la freidora de aire.
18. No enrolle nunca el cable con fuerza alrededor del aparato durante su uso o almacenamiento, ya que podría deshilacharse y romperse.
19. Este producto no es una freidora por inmersión en aceite. **NO** está diseñada para llenarse de aceite. No llene ninguna parte de la freidora de aire con aceite. Si decide utilizar aceite, mezcle los alimentos con el aceite en un bol aparte y, a continuación, transfiera los alimentos a las rejillas o cestas extraíbles.
20. **NO** deje ingredientes crudos en la freidora de aire durante más de un breve periodo de tiempo antes de cocinarlos; la carne, las aves, el pescado, las frutas y las verduras crudos pueden estropearse.
21. **NO** mueva la freidora de aire mientras está llena de alimentos.
22. **NO** mueva la unidad mientras se esté utilizando. La primera vez que la utilice, puede notar humo y/o un ligero olor. Esto es normal y debería desaparecer rápidamente. No se repetirá después de utilizar el aparato unas cuantas veces más.
23. **NO** deje la freidora sin vigilancia durante su uso.





# Instrucciones de seguridad y precauciones importantes

24. Algunas zonas **SE CALIENTAN** durante el uso y la pantalla táctil puede calentarse. **NO** toque las resistencias. **NO** coloque las manos u otras partes del cuerpo cerca de los orificios de ventilación mientras la freidora de aire esté en uso; podría sufrir quemaduras. Tenga cuidado al manipular la rejilla de la freidora de aire caliente y todas las piezas desmontables.
25. Utilice manoplas y/o pinzas protectoras para retirar los alimentos calientes de la freidora de aire.



**Guarde estas instrucciones  
Para uso doméstico únicamente**





# Instrucciones de seguridad y precauciones importantes

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

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

## Instrucciones para el cable corto

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

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

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







# Instrucciones de seguridad y precauciones importantes

## Consejos de seguridad para el cable eléctrico

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

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





# Cómo utilizar la freidora de aire



## Antes de usarla por primera vez

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



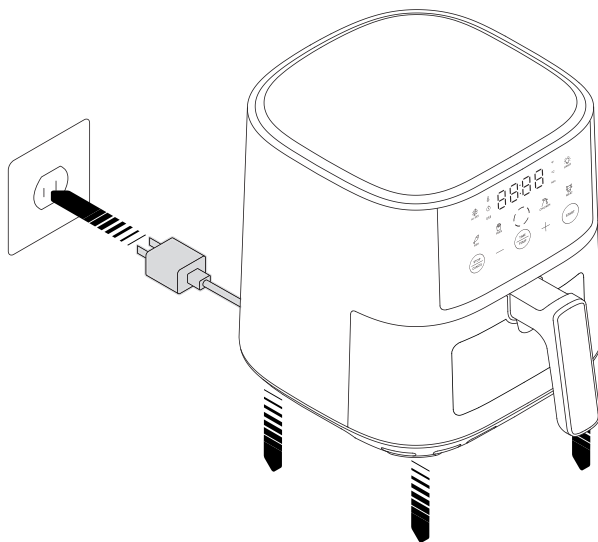


# Inicio rápido: Cómo cocinar en la freidora de aire

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

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

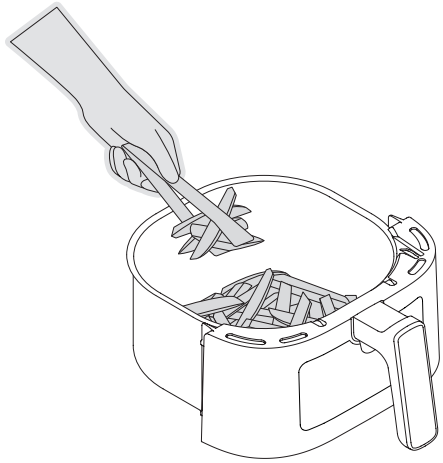
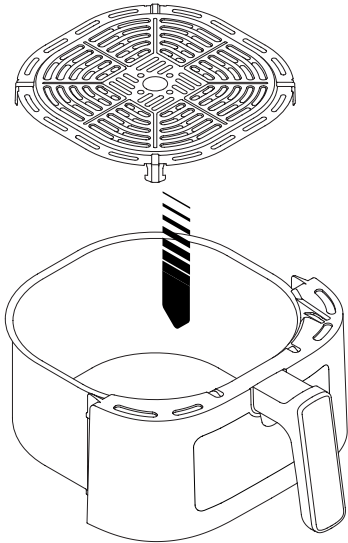
1. Coloque la unidad sobre una superficie resistente y plana con al menos 15 cm de espacio libre en la parte superior y en la parte trasera para que el aire circule correctamente; a continuación, enchufe la freidora de aire.



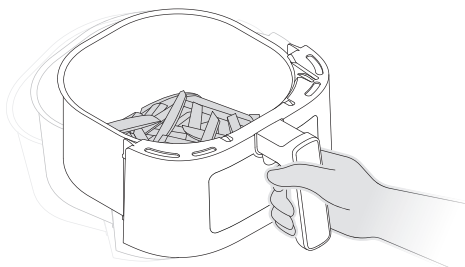
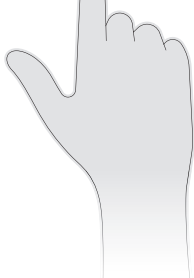
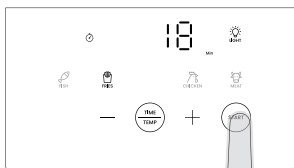


## Inicio rápido: Cómo cocinar en la freidora de aire

2. Baje la rejilla al interior de la cesta, alineando las flechas del fondo de la cesta con las flechas de la rejilla para un ajuste correcto. Presione hacia abajo la rejilla para asegurarse de que está bien sujeta y nivelada. Debe haber un pequeño espacio entre la rejilla y el fondo de la cesta.  
**PRECAUCIÓN:** No utilice nunca un aerosol de cocina en las piezas antiadherentes de la freidora de aire, ya que puede hacer que el revestimiento se desconche.
3. Coloque los alimentos en la rejilla y deslice la cesta al interior de la freidora de aire. Para permitir una buena circulación de aire, no llene la cesta más allá de la línea MAX .



- Ajuste el tiempo y la temperatura que desee. Para ajustar la temperatura, pulse el botón **TIME/TEMP** (Tiempo/Temperatura) hasta que aparezca la temperatura y, a continuación, pulse el signo más o menos. Para seleccionar el tiempo, pulse el botón **TIME/TEMP** hasta que aparezca el tiempo y, a continuación, pulse el signo más o menos. Alternativamente, pulse uno de los botones de preajustes. Esto seleccionará el tiempo y la temperatura preprogramados (consulte el cuadro de la pág. 15 para más detalles). Pulse **START** (Inicio) para iniciar la cocción.
- Durante la cocción, la luz **Shake** (Agitar) del panel de control se iluminará y la freidora de aire emitirá un pitido como recordatorio de que debe mover (o voltear) los alimentos. Retire la cesta y agite los alimentos, luego vuelva a colocar la cesta en la unidad para continuar la cocción. Si no necesita mover, voltear o girar los alimentos, simplemente ignore la advertencia y se apagará después de 60 segundos. **NOTA:** Puede retirar la cesta en cualquier momento durante la cocción para comprobar los alimentos. Cuando vuelva a colocar la cesta en el aparato, la cocción se reanudará donde se quedó.



- Quando el temporizador termine, la freidora de aire se apagará automáticamente. Retire la cesta, compruebe que los alimentos están bien hechos y sírvalos.

**FUNCIONE ESPECIAL: HI-FRY** El botón HI-FRY se ilumina a mitad de la cocción. Al pulsarlo, aumentará la temperatura a 235 °C durante 2 minutos, para que los alimentos se doren un poco más.



# Consejos y tabla de preajustes de cocción

## **Para obtener un exterior crujiente, unte ligeramente los alimentos con aceite.**

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

**Evite las masas de rebozado húmedas.** Las masas sueltas, como la tempura o la masa de cerveza, no deben utilizarse en la freidora de aire, ya que la masa no se endurece rápidamente y goteará de los alimentos. En su lugar, opte por masas más espesas o alimentos empanados como los nuggets de pollo.

**No llene en exceso la cesta.** Demasiada comida, especialmente si está muy apretada, puede impedir que se dore y se haga crujiente. Lo mejor es freír los alimentos por tandas.

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

## **Siga las directrices de seguridad alimentaria en cuanto al punto de cocción.**

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





## Consejos y tabla de preajustes de cocción

### Tabla de preajustes de cocción

Los ajustes preestablecidos de cocción le permiten programar la unidad de forma rápida y cómoda. Ellos representan tiempos y temperaturas promedio, por lo que siempre verifique que los alimentos estén cocidos antes de servirlos.

Alimento	Tiempo por defecto	Temperatura por defecto	Indicador Shake (Agitar)
Meat (Carne)	18 minutos	190 °C	Se enciende a la mitad del tiempo de cocción.
Chicken (Pollo)	22 minutos	205 °C	Se enciende a la mitad del tiempo de cocción.
Fish (Pescado)	10 minutos	190 °C	Se enciende a la mitad del tiempo de cocción.
Fries (Patatas Fritas)	18 minutos	205 °C	Se enciende a la mitad del tiempo de cocción.





# Manténgala limpia

Con su revestimiento antiadherente y sus piezas aptas para el lavavajillas, la freidora de aire es muy fácil de limpiar.

1. Desenchufe la freidora y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. Para retirar la rejilla enfriada de la cesta, tire de ella hacia arriba y hacia fuera, utilizando el orificio central para facilitar su manejo. **PRECAUCIÓN: NO** levante la rejilla de la cesta cuando esté caliente.
3. Lave la cesta y la rejilla con agua tibia y jabón, aclárela y séquela bien. La cesta y la rejilla también se pueden lavar en el estante superior del lavavajillas. No utilice limpiacristales en la ventana.
4. Limpie el interior y el exterior con un paño húmedo. **NO** introduzca la unidad en el lavavajillas ni la sumerja en agua o cualquier otro líquido. **NO** utilice productos de limpieza abrasivos, ya que podría dañar los acabados.
5. Seque completamente la unidad y todos los accesorios antes de guardarlos.







# ¿Tiene problemas?

Problema	Causa probable	Solución
La comida no está dorada y crujiente.	La comida no se ha cubierto ligeramente con aceite.	Aunque se puede freír con aire sin añadir aceite, untar los alimentos muy ligeramente con aceite (normalmente solo ½ cucharadita) ayuda a garantizar unos resultados crujientes.
La comida se ha cocinado de forma desigual.	Los alimentos estaban amontonados en la cesta; no se han agitado ni volteado durante la cocción.	Llene la cesta de la freidora sin apretar los alimentos para que circule el aire. Agite o voltee los alimentos al menos una vez durante la cocción para obtener resultados más uniformes.
Sale humo de la unidad.	Hay demasiada grasa en la freidora.	Evite cocinar alimentos muy grasos en la freidora de aire y asegúrese de que la cesta, la rejilla y el interior de la freidora de aire están limpios antes de cocinar. De lo contrario, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Chefman® para obtener ayuda.
Aparece un código de error en el panel de control.	Si aparece E3, significa que la freidora se ha apagado debido a la protección contra sobrecalentamiento. Si aparece E1 o E2, significa que hay una avería que no se puede solucionar.	E3: Deje que la freidora de aire se enfríe completamente y funcionará con normalidad. E1 o E2: Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Chefman®.





# Términos y condiciones

## Garantía limitada

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

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

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

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





## Términos y condiciones

### Qué cubre la garantía

- **Defectos del fabricante:** los productos Chefman® están garantizados contra defectos de material y mano de obra, en condiciones normales de uso doméstico, durante un período de 2 años a partir de la fecha de compra, siempre que se utilicen de acuerdo con las instrucciones indicadas en la Guía del usuario de Chefman®. Si su producto no funciona como debería, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en [support@chefman.eu](mailto: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;

- **Sucesos catastróficos**

Daños producidos por incendios, inundaciones o catástrofes naturales; o

- **Pérdida de interés**

Reclamaciones por pérdida de interés o disfrute.





## Términos y condiciones

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

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

### ELIMINACIÓN



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





# Registro de la garantía

## ¿Qué necesito para registrar mi producto?

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



## CHEFMAN

Model/Modele: XXXXX

Conveyor toaster

120v~60hz 1800W

CONFORMS TO UL STD. 1026

CERTIFIED TO CSA STD.C22.2 No.64

CAUTION: DO NOT IMMERSE IN WATER

ATTENTION: NE PAS PLONGER DANS L'EAU

WARNING: TO PREVENT ELECTRIC SHOCK,

UNPLUG BEFORE CLEANING

PRÉAVIS: POUR ÉVITER LES CHOCS ÉLECTRIQUES,

DÉBRANCHEZ L'APPAREIL AVANT DE L'UTILISER

READ INSTRUCTIONS BEFORE USING

LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT DE L'UTILISER

HOUSEHOLD USE ONLY

POUR USAGE DOMESTIQUE SE LEMENT

Date Code:

0000

Access Code:

Xxxxxxx

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

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

## ¿Cómo puedo registrar mi producto?

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

- Visite [chefman.com/register](http://chefman.com/register).
- Escanee el código QR de la derecha para acceder al sitio:





**CHEFMAN.**

**TurboFry™ Touch**  
Freidora de aire  
con ventana de 5,7 L



RJ386TWEUSERIES\_ES\_LUG021924



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



CHEFMAN.

# TurboFry™ Touch

Friggitrice ad  
aria da 5,7 L con  
pratica finestra  
di ispezione



Italiano

RJ38-6TW-EU-Series



# Indice

- 3 Parti della friggitrice ad aria
- 4 Pannello di controllo
- 5 Istruzioni di sicurezza e precauzioni importanti
- 10 Come utilizzare la friggitrice ad aria
- 11 Inizio rapido
- 14 Suggerimenti e tabella di preimpostazioni di cottura
- 16 Pulizia
- 17 Problemi?
- 18 Termini e condizioni
- 21 Registrazione della garanzia

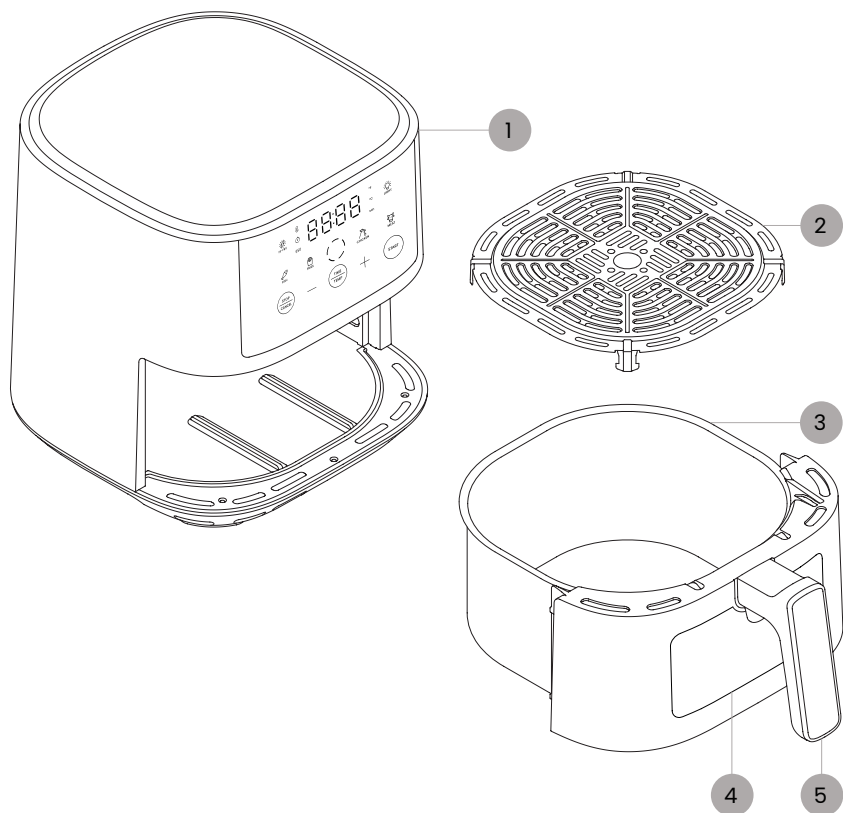






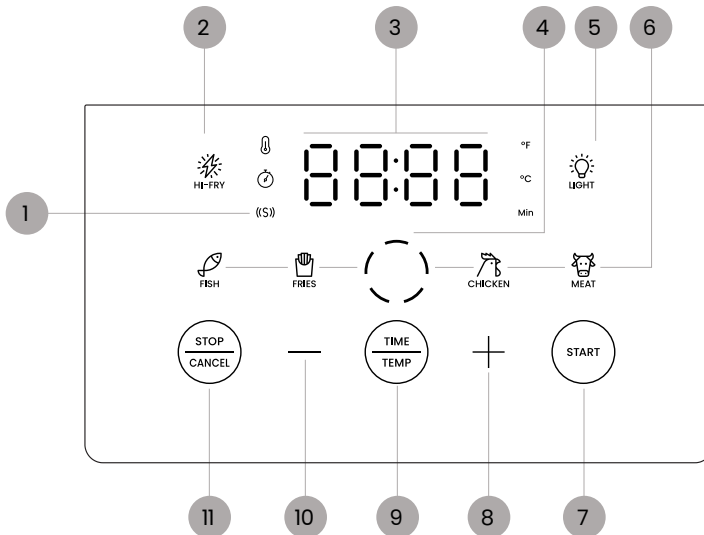
# Parti della friggitrice ad aria

1. Pannello di controllo
2. Griglia del cestello
3. Cestello
4. Finestra del cestello
5. Manico del cestello



# Pannello di controllo

1. Indicatore Shake (Mescolamento)
2. Pulsante HI-FRY
3. Display temperatura/tempo
4. Indicatore luminoso di funzionamento circolare
5. Pulsante di illuminazione
6. Pulsantes preimpostazioni di cottura
7. Pulsante START (Avvio)
8. Pulsante di segno Più (+)
9. Pulsante TIME/TEMP (Tempo/Temperatura)  
(tenere premuto per 3 secondi per passare da °C a °F e viceversa)
10. Pulsante di segno Meno (-)
11. Pulsante STOP/CANCEL (Arresto)



## LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'UTILIZZO

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



# Istruzioni di sicurezza e precauzioni importanti

Quando si utilizzano degli elettrodomestici, occorre sempre adottare delle precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. **NON** toccare le superfici molto calde. Utilizzare la maniglia o le rotelle.
3. Per prevenire i rischi di scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o 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 può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionate o siano state istruite riguardo l'uso sicuro dell'elettrodomestico e ne abbiano compreso i rischi connessi. È vietato lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non possono essere effettuate da parte di bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati. Tenere l'elettrodomestico e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
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** utilizzare un elettrodomestico se il cavo o la spina sono danneggiati, dopo un suo malfunzionamento o dopo che è stato danneggiato in qualsiasi altro modo. Contattare l'assistenza clienti Chefman® perché provveda alla revisione, riparazione o regolazione.
8. L'uso di attacchi accessori non consigliati da Chefman® può causare lesioni personali.
9. **NON** utilizzare all'aperto.
10. **NON** lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro o entri a contatto con superfici molto calde.
11. **NON** appoggiare sopra o vicino a fornelli a gas o piani di cottura elettrici caldi o in un forno riscaldato.





# Istruzioni di sicurezza e precauzioni importanti

12. Prestare la massima attenzione quando si sposta un elettrodomestico che contiene olio bollente o altri liquidi bollenti.
13. 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. Appoggiare l'unità su una superficie piatta, solida e resistente al calore. **NON** mettere l'unità vicino o sopra qualsiasi tipo di fonte di calore, come fornelli a gas o elettrici, piani di cottura o forni, anche se spenti. **NON** utilizzare vicino a fiamme libere o materiali infiammabili.
16. L'unità emetterà del calore. Lasciare spazio sufficiente intorno all'unità quando è in uso e **NON** collocarla vicino ad altri oggetti o elettrodomestici.
17. Verificare che l'alimentazione domestica corrisponda alla tensione prevista della friggitrice ad aria.
18. Non avvolgere mai il cavo strettamente intorno all'elettrodomestico durante l'uso o quando lo si ripone per evitarne lo sfilacciamento o la rottura.
19. Questo prodotto non è una friggitrice. **NON** è progettato per essere riempito di olio. Non riempire mai di olio nessuna parte della friggitrice ad aria. Se si sceglie di utilizzare l'olio, ungere gli alimenti con l'olio in una ciotola separata e trasferirli quindi sulla griglia o nel cestello rimovibili.
20. **NON** lasciare ingredienti non cotti nella friggitrice ad aria per più di un breve periodo prima della cottura; carne, pollame, pesce, frutta e verdura crudi possono rovinarsi.
21. **NON** spostare la friggitrice ad aria se piena di alimenti.
22. **NON** spostare l'unità mentre è in uso. Durante l'utilizzo iniziale, si potrebbe notare del fumo e/o un leggero odore. Ciò è normale e dovrebbe scomparire rapidamente. Non dovrebbe ripresentarsi dopo che l'elettrodomestico sarà stato utilizzato diverse altre volte.
23. **NON** lasciare la friggitrice ad aria incustodita durante l'uso.





# Istruzioni di sicurezza e precauzioni importanti

24. Alcune aree diventano **MOLTO CALDE** durante l'uso e il touch screen potrebbe scaldarsi. **NON** toccare gli elementi riscaldanti. **NON** avvicinare le mani o altre parti del corpo agli sfiiati d'aria mentre la friggitrice ad aria è in uso per evitare scottature. Prestare attenzione quando si maneggiano la griglia della friggitrice ad aria e tutte le parti rimovibili.
25. Utilizzare guanti da forno protettivi e/o pinze per rimuovere gli alimenti caldi dalla friggitrice ad aria.



**Conservare queste istruzioni  
Solo per uso domestico**





# Istruzioni di sicurezza e precauzioni importanti

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

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

## Istruzioni per il cavo corto

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

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

Non appoggiare il dispositivo su un piano di cottura o qualsiasi altra superficie riscaldabile, anche se spenti.

In caso contrario, ci si espone a rischi di incendio.





# Istruzioni di sicurezza e precauzioni importanti

## Consigli di sicurezza per i cavi di alimentazione

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

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





# Come utilizzare la friggitrice ad aria



## Prima del primo utilizzo

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





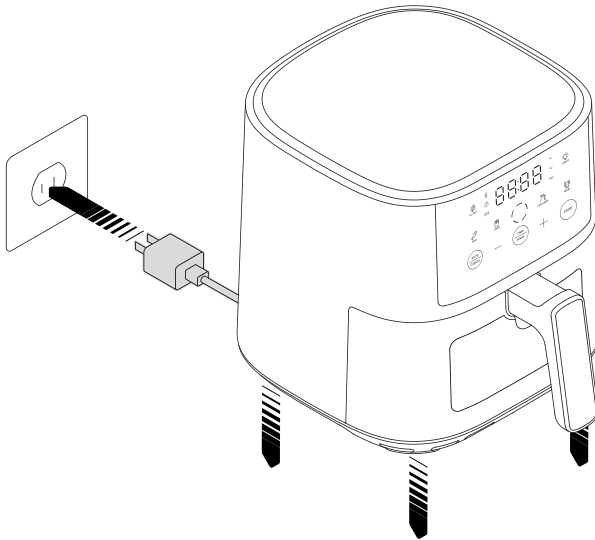


# Inizio rapido: come cuocere nella friggitrice ad aria

La ventola ad alta velocità della friggitrice ad aria cuoce gli alimenti preferiti velocemente per risultati sempre perfetti. La griglia nel cestello consente all'aria di circolare intorno agli alimenti per una cottura e una croccantezza uniformi e lascia colare il grasso in eccesso verso il basso e lontano dagli alimenti, per un'alimentazione più sana.

**ATTENZIONE:** non riempire mai il cestello di olio. A differenza delle friggitrici, le friggitrici ad aria richiedono pochissimo o zero olio per produrre una consistenza croccante. Se si sceglie di utilizzare l'olio, in una ciotola separata versarne un piccolo quantitativo e ungere gli alimenti prima della cottura nella friggitrice ad aria.

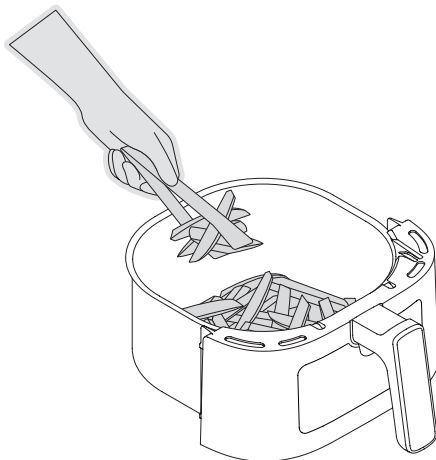
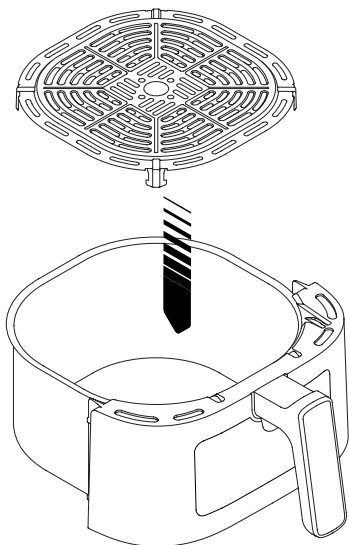
1. Collocare l'unità su una superficie dura e piana con almeno 15 cm di spazio libero sopra e dietro per garantire una corretta circolazione dell'aria; collegare quindi la spina della friggitrice ad aria.





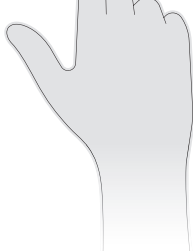
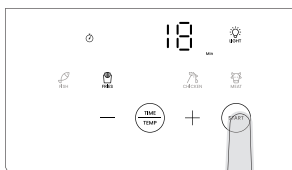
Inizio rapido: come cuocere nella friggitrice ad aria

2. Calare la griglia nel cestello, allineando le frecce sul fondo del cestello con quelle della griglia per un corretto posizionamento. Premere sulla griglia per assicurarsi che sia ben fissata e in piano. Tra la griglia e il fondo del cestello deve esserci un po' di spazio. **ATTENZIONE:** non usare mai spray da cucina sulle parti antiaderenti della friggitrice ad aria perché potrebbe causarne il distacco.
3. Collocare gli alimenti sulla griglia e fare scorrere il cestello nella friggitrice ad aria. Per consentire una buona circolazione dell'aria, non riempire il cestello oltre la linea di riempimento MAX.

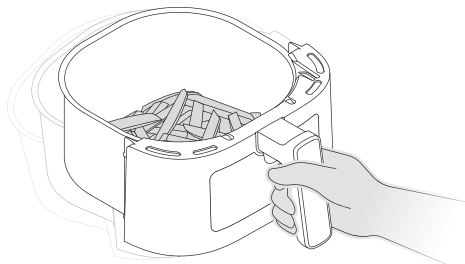


Inizio rapido: come cuocere nella friggitrice ad aria

4. Impostare il tempo e la temperatura come desiderato. Per impostare la temperatura, premere il pulsante **TIME/TEMP** (Tempo/Temperatura) fino a quando appare la temperatura e premere quindi il segno più (+) o meno (-). Per impostare il tempo, premere il pulsante **TIME/TEMP** fino a quando appare il tempo e premere quindi il segno più (+) o meno (-). Verranno così preimpostati il tempo e la temperatura preprogrammati (per i dettagli, consultare la tabella a pagina 15). Premere **START** (Avvio) per iniziare la cottura.



5. Durante la cottura, l'indicatore luminoso **Shake** (Mescolamento) sul pannello di controllo si accende per ricordare di mescolare (o girare) gli alimenti. Rimuovere il cestello e mescolare gli alimenti; ricollocarlo quindi nell'unità per continuare la cottura. Se gli alimenti che si stanno preparando non richiedono di essere mescolati, girati o rigirati, ignorare semplicemente l'avvertenza, che si spegnerà dopo 60 secondi. **NOTA:** è possibile rimuovere il cestello in qualsiasi momento durante la cottura per controllare gli alimenti. Quando si reinserisce il cestello nell'unità, la cottura riprenderà da dove era stata interrotta.



6. Allo scadere del timer, la friggitrice ad aria emetterà un segnale acustico e la cottura si arresterà. Rimuovere il cestello, controllare che gli alimenti siano cotti e servire.

**Funzione Speciale: HI-FRY** Il pulsante HI-FRY si accende a metà cottura.

Quando viene premuto, aumenta la temperatura a 235 °C per 2 minuti per dare agli alimenti una maggiore doratura.



# Suggerimenti e tabella di preimpostazioni di cottura

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

**Evitare le pastelle umide.** Le pastelle sciolte, come la tempura o la pastella di birra, non devono essere usate nella friggitrice ad aria perché non fanno rapidamente presa e scivoleranno via dagli alimenti. Usare invece pastelle dense e pastose oppure alimenti impanati come le crocchette di pollo.

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

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

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





Suggerimenti e tabella di preimpostazioni di cottura

### Tabella di preimpostazioni di cottura

Le preimpostazioni di cottura ti consentono di programmare l'unità in modo rapido e comodo. Essi rappresentano tempi e temperature medi, quindi controlla sempre il grado di cottura degli alimenti prima di servirli.

Alimento	Tempo predefinito	Temperatura predefinita	Indicatore Shake (Mescolamento)
Meat (Carne)	18 minuti	190 °C	Si accende a metà cottura.
Chicken (Pollo)	22 minuti	205 °C	Si accende a metà cottura.
Fish (Pesce)	10 minuti	190 °C	Si accende a metà cottura.
Fries (Patatine Fritte)	18 minuti	205 °C	Si accende a metà cottura.





# Pulizia

Grazie al rivestimento antiaderente e alle parti lavabili in lavastoviglie, la friggitrice ad aria è facilissima da pulire.

1. Scollegare la friggitrice ad aria e attendere che si raffreddi completamente prima di pulirla.
2. Per rimuovere la griglia dal cestello dopo che si è raffreddata, tirarla dritta verso l'alto e fuori, utilizzando il foro centrale per una maggiore maneggevolezza. **ATTENZIONE: NON** sollevare la griglia dal cestello quando è calda.
3. Lavare il cestello e la griglia con acqua saponata calda, sciacquare e asciugare accuratamente. Cestello e griglia sono anche lavabili in lavastoviglie nel cestello superiore. Non utilizzare un detergente per vetri sulla finestra.
4. Pulire l'interno e l'esterno con un panno umido. **NON** mettere l'unità nella lavastoviglie né immergerla in acqua o in qualsiasi altro liquido. **NON** utilizzare detergenti abrasivi per evitare di danneggiare le finiture.
5. Asciugare completamente l'unità e tutti gli accessori prima di riporla.





# Problemi?

Problema	Probabile causa	Soluzione
Gli alimenti non sono bruno-dorati e croccanti.	Gli alimenti non sono stati uniti con olio.	Anche se è possibile friggere senza aggiungere olio, ungere gli alimenti con una piccolissima quantità di olio (di solito ne basta ½ cucchiaino per ogni cottura) contribuisce a garantire un risultato croccante.
Gli alimenti non sono cotti in modo uniforme.	Il cestello conteneva una quantità eccessiva di alimenti; gli alimenti non sono stati mescolati o girati durante la cottura.	Riempire il cestello della friggitrice ad aria con gli alimenti senza esagerare per consentire all'aria di circolare. Mescolare, girare o rigirare gli alimenti almeno una volta durante la cottura per risultati più omogenei.
Dall'unità esce del fumo.	C'è troppo grasso nell'unità.	Evitare di cuocere alimenti molto grassi nell'unità, ad esempio salsicce, e assicurarsi che il cestello, la griglia e l'interno dell'unità siano puliti prima di procedere alla cottura. Altrimenti, contattare l'assistenza clienti Chefman® per ricevere supporto.
Sul pannello di controllo viene visualizzato un codice di errore.	Se viene visualizzato E3, significa che la friggitrice ad aria è stata spenta dalla protezione da surriscaldamento. Se vengono visualizzati E1 o E2, significa che c'è un malfunzionamento che non può essere corretto.	E3: lasciare raffreddare completamente la friggitrice ad aria per ripristinare il normale funzionamento. E1 o E2: contattare l'assistenza clienti Chefman®.





# Termini e condizioni

## Garanzia limitata

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

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

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

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







### Questa Garanzia copre

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

### Questa Garanzia non copre

- **Uso improprio**

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

- **Scarsa manutenzione**

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

- **Uso commerciale**

Danni derivanti dall'uso commerciale;

- **Normale usura**

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

- **Prodotti alterati**

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

- **Eventi catastrofici**

Danni causati da incendi, inondazioni o disastri naturali; o

- **Perdita di interesse**

Rivendicazioni di perdita di interesse o di godimento.





## Termini e condizioni

Per informazioni sul prodotto, visitare [Chefman.com](http://Chefman.com).

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

### SMALTIMENTO



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





# Registrazione della garanzia

## Di cosa ho bisogno per registrare il mio prodotto?

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

**CHEFMAN**



Model/Modele: XXXXX

Conveyor toaster

120v~60hz 1800W

CONFORMS TO UL STD. 1026

CERTIFIED TO CSA STD.C22.2 No.64

CAUTION: DO NOT IMMERSE IN WATER

ATTENTION: NE PAS PLONGER DANS L'EAU

WARNING: TO PREVENT ELECTRIC SHOCK,

UNPLUG BEFORE CLEANING

PRÉAVIS: POUR ÉVITER LES CHOCS ÉLECTRIQUES,

DÉBRANCHEZ L'APPAREIL AVANT DE L'UTILISER

READ INSTRUCTIONS BEFORE USING

LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT DE L'UTILISER

HOUSEHOLD USE ONLY

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Date Code:

0000

Access Code:

Xxxxxxx

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



**NOTA:** l'etichetta qui presentata è un esempio.  
Leggere l'etichetta del prodotto per il modello/il  
codice di data/il codice di accesso effettivi.

## Come registro il mio prodotto?

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

- Visitare [Chefman.com/register](http://Chefman.com/register).
- Eseguire la scansione del codice QR sulla destra per accedere al sito.





**CHEFMAN.**

**TurboFry™ Touch**  
Friggitrice ad aria  
da 5,7 L con pratica  
finestra di ispezione

RJ386TWEUSERIES\_IT\_LUG02B24

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

TurboFry™ è un marchio di RJ Brands, LLC.