

**CHEFMAN®**

---

# Multifunctional AIR FRYER

## USER GUIDE

- Safety Instructions
- Features
- Operating Instructions
- Air Fryer Cooking Tips
- Troubleshooting FAQs
- Cleaning and Maintenance
- Notes
- Terms and Conditions
- Warranty Registration

RJ38-10-RDO-V2-NR-CA





# COOKING FORWARD™

## Welcome!

Whether this is your first Chefman® appliance purchase or you're already part of our family, we're delighted to be cooking with you! With your new Multifunctional Air Fryer, you can air fry foods, using little to no oil, to crisp, healthy perfection! You can also bake, dehydrate and roast foods rotisserie style.

We know you're excited to get cooking, but please take a few minutes to read our directions, safety instructions and warranty information.

From our kitchen to yours,

**The Chefman® Team**



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



# CONTENTS

- 4** Safety Instructions
- 8** Features
- 12** Operating Instructions
- 16** Air Fryer Cooking Tips
- 17** Troubleshooting FAQs
- 18** Cleaning and Maintenance
- 19** Notes
- 20** Terms and Conditions
- 22** Warranty Registration





# SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs provided.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord or plug in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by children or near children.
5. Unplug from the wall socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before adding or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Should this occur, contact Chefman® Customer Support.
7. The use of accessory attachments not recommended by Chefman® may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric stove, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug power cord into the wall socket. To disconnect, turn controls to OFF, then remove the plug from the wall socket.
13. Do not use appliance for other than its intended use.



# SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

14. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow the appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, tea towels, dishcloths or other flammable materials during use. Do not cover the air fryer and ensure the air vents, located on the back of the fryer, are not covered.
15. This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to people or property. Keep hands clear of the immediate area surrounding the air fryer during operation and use grips and handles on the appliance when operating. Do not put hands or other body parts inside the air fryer housing while in use or hot.
16. Use caution when opening the air fryer. The inside of the unit and its contents are very hot. Use tongs or protective gloves to remove food from trays.
17. Do not move the air fryer while in use and/or full of food.
18. Always unplug the air fryer after use.
19. Never place the air fryer in the dishwasher. This product housing cannot be immersed in water and is not dishwasher safe.
20. The housing of the air fryer can be wiped down between uses with a non-abrasive cleaner.
21. Store the air fryer in a cool, dry place.
22. Never wrap the cord tightly around the appliance during use or storage; this may cause the wire to fray and break.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY**  
**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



# SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

**WARNING:** This appliance has a polarised plug (one blade is wider than the other). This plug is intended to fit into a polarised outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way or force it into the outlet. This could result in injury or electric shock.

### SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the hazards of entanglement or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords 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 high as the electrical rating of the appliance.
2. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it could be pulled on by children or tripped over.



# SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### POWER CORD SAFETY TIPS

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

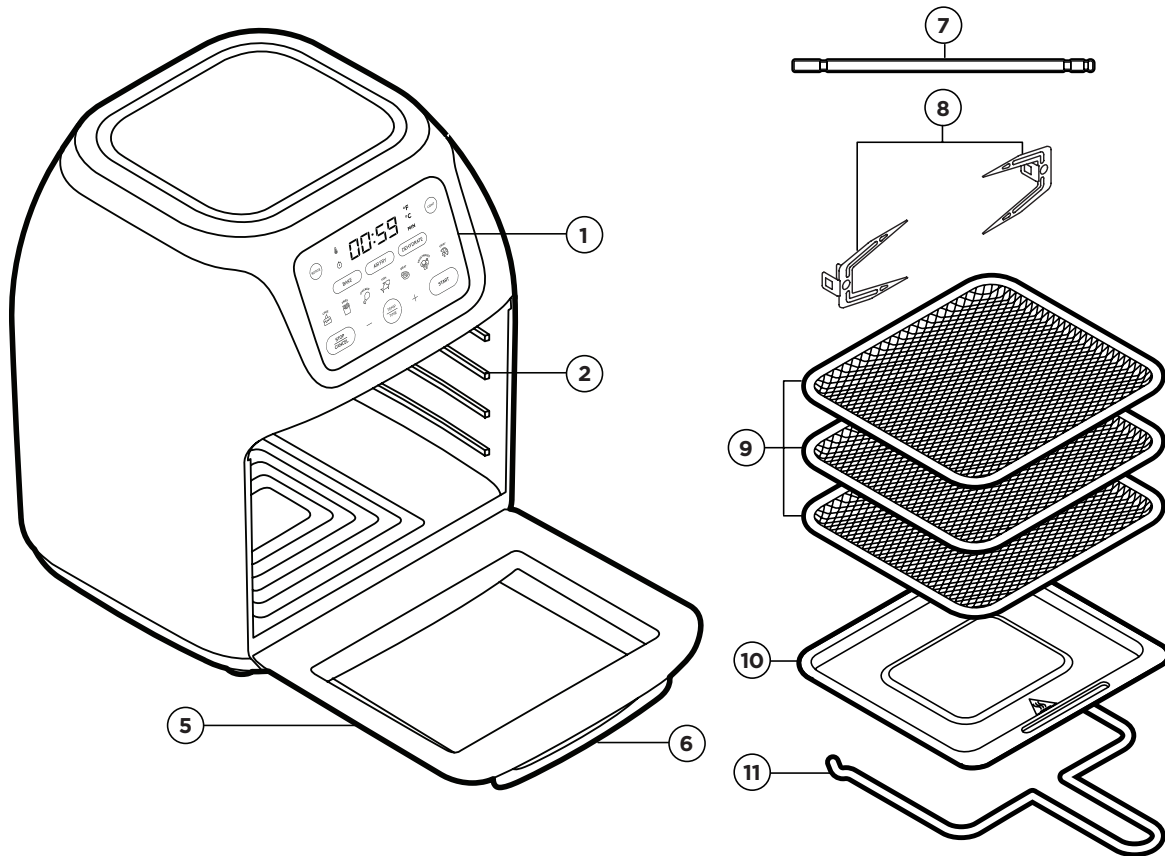
**DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE POWER CORD SHOWS ANY DAMAGE  
OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.**



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



## FEATURES



1. Capacitive touch control panel
2. Rack holders
3. Rotisserie gear (in oven, not shown)
4. Rotisserie holder (in oven, not shown)
5. Door with viewing window
6. Cool-touch handle

7. Rotisserie spit
8. Spit forks and screws (2 of each)
9. Wire cooking racks (3)
10. Removable drip tray/baking pan
11. Fetch tool

# FEATURES



## CONTROL PANEL

**ROTATE** - Turns rotisserie spit

**Temperature/Cook Time Display** - Automatically alternates between the two

**LIGHT** - Turns on interior light

**Cooking Functions** - BAKE, AIR FRY, DEHYDRATE

**Cooking Presets** - Sets suggested time and temperature for favourite foods  
(see charts on pages 10 and 11)

**STOP/CANCEL** - Stops cooking

**Minus sign (-)** - Subtracts from time and temperature

**TEMP/TIME** - Toggles between Temperature and Cook Time to enable setting

**Plus sign (+)** - Adds to time and temperature

**START** - Initiates cooking

# FEATURES

## PRESET SETTINGS

**NOTE:** These are guidelines only; always check food is sufficiently cooked, according to proper food safety guidelines.

| AIR FRYER  |              |                |               |
|------------|--------------|----------------|---------------|
| Preset     | Default Time | Default Temp   | Rotate Option |
| Manual     | 15 min.      | 200 °C (400°F) | Yes           |
| Fries      | 18 min.      | 200 °C (400°F) | No            |
| Chicken    | 30 min.      | 190 °C (375°F) | Yes           |
| Fish       | 10 min.      | 175 °C (350°F) | No            |
| Meat       | 25 min.      | 190 °C (375°F) | Yes           |
| Vegetables | 15 min.      | 175 °C (350°F) | No            |

| BAKE       |              |                |               |
|------------|--------------|----------------|---------------|
| Preset     | Default Time | Default Temp   | Rotate Option |
| Manual     | 30 min.      | 175 °C (350°F) | Yes           |
| Cake       | 20 min.      | 160 °C (325°F) | No            |
| Chicken    | 45 min.      | 190 °C (375°F) | Yes           |
| Fish       | 15 min.      | 175 °C (350°F) | No            |
| Vegetables | 25 min.      | 175 °C (350°F) | No            |

# FEATURES

| DEHYDRATE* |              |               |               |
|------------|--------------|---------------|---------------|
| Preset     | Default Time | Default Temp  | Rotate Option |
| Manual     | 10 hours     | 75 °C (165°F) | No            |
| Meat       | 4 hours      | 75 °C (165°F) | No            |
| Vegetables | 6 hours      | 50 °C (130°F) | No            |
| Fruit      | 8 hours      | 55 °C (135°F) | No            |

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

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



# OPERATING INSTRUCTIONS

## BEFORE FIRST USE

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

1. Remove all packaging materials, such as plastic bags and foam inserts.
2. Read and remove all stickers on unit except for rating label on base, which should remain on unit.
3. Check to ensure that all parts and accessories are accounted for (see p. 8).
4. Wipe down the interior and exterior with a damp cloth. (Do not use abrasive cleaners as you could damage finishes.) **Caution:** Do not put the unit in the dishwasher or submerge in water or any other liquid.
5. Wash the accessories with warm, soapy water and dry thoroughly. Racks may be washed with a bristled brush, but do not use abrasive cleaning agents or scouring pads. All accessories are top-rack dishwasher safe.
6. Read all instructions before use. **NOTE:** On first use, the unit may emit a slight odour, which is normal and will dissipate with use.

## HOW TO COOK IN THE MULTIFUNCTIONAL AIR FRYER

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

### How To Use The Air Fryer

1. Place the air fryer on a flat surface away from all heat or water sources with at least 15cm (6 inches) of clearance on top and in back for proper air flow, then plug unit in.
2. If not using the drip tray for baking, position it on the floor of the unit for easy cleaning.
3. Place seasoned food on rack(s), baking pan, or spit (see p. 14 for directions).
4. Position rack(s), pan, basket or spit in oven and close door.



## OPERATING INSTRUCTIONS

5. Select cooking function (Bake, Air Fry, or Dehydrate) by pressing function button. The cooking function will turn blue and food icons will appear below on the control panel. **Note:** When the unit is first turned on, it defaults to Air Fry function.
6. If using cooking presets, choose the icon that best matches the food you want to cook and press that button; the button will turn blue and the programmed temperature and time will alternate on the control panel. (If desired, you can adjust the preset time and temperature by pressing the TEMP/TIME button then adjusting the time or temperature using the plus and minus signs.) Note: The time and temperature settings are recommendations; check food is sufficiently cooked according to proper food guidelines before consuming.

If not using presets, adjust the time and temperature as desired.

**Note:** Temperature for Bake and Air Fry ranges from 95°C (200°F) to 200°C (400°F). Time ranges from 1 minute to 2 hours for Bake and from 1 minute to 1 hour for Air Fry. For Dehydrate, the time range is 30 minutes to 24 hours, and the temperature range is 35°C (95°F) to 95°C. (200°F)

7. Press the START button. The button will turn red, the fan will turn on and cooking will begin. **Note:** During cooking you can check on foods by pressing the Light button on the control panel and viewing through the door window. You can also open the oven door to check; the interior light will come on and the air fryer will pause all functions. The unit will save the time and temperature settings so that when door is closed again, cooking will resume from saved point. You can also press STOP/CANCEL at any time to stop cooking.
8. If cooking with the spit (see p. 14), press Rotate button. Note: Rotating will not occur automatically when using the spit. The Rotate button will turn blue when initiated and may be turned off or on at any time during cooking with the Air Fry or Bake functions.
9. Cook until timer ends. At that point, the unit will beep and automatically turn off. Check food is sufficiently cooked according to proper food safety guidelines, extending cooking time if necessary.



## OPERATING INSTRUCTIONS

10. Carefully remove food. Use potholders or oven mitts when removing hot pans, racks or trays. If using the rotisserie spit, use the fetch tool in one hand and a potholder or oven mitt in the other to remove the hot spit (see p. 15 for more detailed directions).
11. Transfer hot pans, racks or trays to a heat-resistant surface.
12. Use tongs to handle hot food, then serve and enjoy! Caution: This unit cooks with hot air only; never heat a cooking vessel filled with oil or any other liquid with this unit as fire or personal injury could result.

### How to Use the Rotisserie Spit (Max: 1.8 kg/4 lb)

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

1. Ensure drip tray is in base of unit.
2. **If using the spit to cook a whole chicken**, be sure giblets are removed. Season chicken as desired and truss tightly. [For best results, be sure the chicken will fit into the oven with room to rotate; a 1.4 kg to 1.6 kg (3 lb to 3.5 lb) chicken works well.] Run the spit through the bird lengthwise, starting at the cavity in the back. Carefully slide spit forks onto shaft on both ends, sinking them deep into the breast meat at one end and the thigh meat at the other end. Lock forks in place with screws, leaving at least 2.5cm (1 inch) of free space at each end of the rod. The chicken should be secure and should not be able to slide around on the spit. If using the spit to cook a piece of meat, carefully force the spit lengthwise through the centre of the meat. Carefully slide spit forks onto shaft on both ends, inserting prongs deeply into meat. Lock forks in place with screws, leaving at least 2.5cm (1 inch) of free space at each end of the rod. The meat should be secure and should not be able to slide around on the spit.  
**Caution:** Spit forks are sharp; handle with care.
3. **Hold the spit, with the meat** or chicken secured onto it, so that the squared shaft is on the left.



# OPERATING INSTRUCTIONS

4. Guide the spit into the rotisserie position by placing the left shaft into the rotisserie gear located on the left interior wall. Once in place, lift and lay the right shaft on the rotisserie holder located on the right interior wall. Ensure meat or chicken can rotate freely in the air fryer. Close the door and proceed with cooking, following the directions on p. 13, beginning with Step 5 and choosing the Bake or Air Fry function. **Caution:** Spit gets hot during cooking. Use fetch tool and oven mitts and handle with care to avoid injury.

## How to Use the Fetch Tool

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

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



## AIR FRYER COOKING TIPS

- Most prepared foods do not need to be tossed in oil before air frying. Most already contain oil and other ingredients that enhance browning and crispiness. (Frozen appetizers and hors d'oeuvres air fry very well.)
- Toss foods you are preparing from scratch, such as french fries, with a little oil in a separate bowl, in order to improve browning and crispiness.
- When making french fries using fresh potatoes, ensure they are completely dry before cooking in the air fryer. Even the smallest droplets of moisture will prevent them from getting crispy.
- When air frying battered food, stick to thick, pasty batters. Thin batters, such as the batters used to make tempura, will run and not set quickly enough as they would do in a deep fryer.
- If using multiple wire racks, carefully switch rack positions halfway through the cooking cycle to ensure the most even results. For dehydrating, switch rack positions from top to bottom periodically during dehydrating time.
- The air fryer is great for reheating food. To reheat your food, set the temperature to 150°C (300°F) for up to 10 minutes.
- Follow food safety guidelines on adequate cooking. Because food sizes can vary, do not rely on recipe timings alone when cooking food. Check food is sufficiently cooked using current safety guidelines before serving.



## TROUBLESHOOTING FAQs

### Why is there white smoke coming from my unit?

White smoke can be a sign that there's too much fat in the fryer. Avoid cooking very fatty foods, such as sausages, in the air fryer, and ensure the unit and accessories are clean before cooking.

**CAUTION:** Black smoke indicates a more serious problem. In the rare event that you see black smoke coming from the unit, immediately unplug the fryer, contact Chefman® Customer Support and do not use the fryer until the issue is resolved.

### Why has my food cooked unevenly?

There are two likely culprits: overcrowding and not switching rack position. Fill basket loosely with food to let air circulate and switch rack positions at least once during cooking for more even results. For best results, you may also want to carefully flip foods on racks during cooking.

### Why isn't my food crisp?

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

### Why is the unit displaying an error code?

If your Air Fryer displays E1 or E2 on its control panel, it means there is a problem with the unit, such as a short circuit, and it will not function. Should this occur, please contact Chefman® Customer Support for a replacement.



## CLEANING AND MAINTENANCE

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





# TERMS AND CONDITIONS

## Limited Warranty

RJ Brands, LLC d/b/a Chefman® offers a limited 1-year Warranty (the “Warranty”) available on sales through authorised distributors and retailers only. Please note that this Warranty becomes valid from the date of initial retail purchase and that the Warranty is non-transferable and applies only to the original purchaser.

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

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

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



# TERMS AND CONDITIONS

## Limited Warranty

### WHAT THE WARRANTY COVERS

- **Manufacturer Defects** – Chefman® products are warranted against defects in material and workmanship, under normal household use, for a period of 1 year 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.com](mailto:support@chefman.com) so that we may assist you.

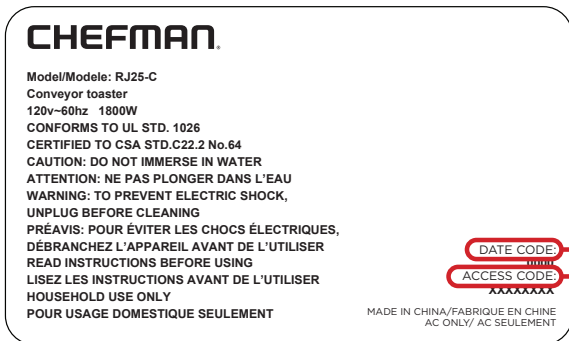
### THIS WARRANTY DOES NOT COVER

- **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.



# CHEFMAN® WARRANTY REGISTRATION

## What do I need to register my product?



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

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

## How do I register my product?

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

Visit [Chefman.com/register](https://Chefman.com/register).

Scan the QR code to access site:





# CHEFMAN® WARRANTY REGISTRATION

For product information, visit [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.**

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



**CHEFMAN<sup>MD</sup>**

---

**Multifonctionnelle**

FRITEUSE À AIR CHAUD

## GUIDE DE L'UTILISATEUR

- Consignes de sécurité
- Caractéristiques
- Consignes d'utilisation
- Conseils de cuisson avec la friteuse à air chaud
- Dépannage/FAQ
- Nettoyage et entretien
- Remarques
- Conditions
- Enregistrement de la garantie

RJ38-10-RDO-V2-NR-CA





# COOKING FORWARD<sup>MC</sup>

## Bienvenue!

Qu'il s'agisse de votre premier appareil Chefman<sup>MD</sup> ou que vous fassiez déjà partie de notre famille, nous sommes ravis de cuisiner avec vous! Avec votre nouvelle Multifonctionnelle Friteuse à Air Chaud, vous pouvez frire les aliments à l'air chaud et les rendre croustillants à la perfection avec peu d'huile voire pas du tout pour manger de façon plus saine. Vous pouvez également cuire les aliments comme dans un four traditionnel, les déshydrater et même les rôtir.

Nous savons que vous avez hâte de vous mettre à la cuisine, mais veuillez prendre quelques minutes pour lire les instructions, les consignes de sécurité et les informations concernant la garantie.

De notre cuisine à la vôtre,  
**L'équipe Chefman<sup>MD</sup>**



## LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

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



# TABLE DES MATIÈRES

|           |                                                  |
|-----------|--------------------------------------------------|
| <b>4</b>  | Consignes de sécurité                            |
| <b>8</b>  | Caractéristiques                                 |
| <b>12</b> | Consignes d'utilisation                          |
| <b>17</b> | Conseils de cuisson avec la friteuse à air chaud |
| <b>18</b> | Dépannage/FAQ                                    |
| <b>19</b> | Nettoyage et entretien                           |
| <b>20</b> | Conditions                                       |
| <b>22</b> | Enregistrement de la garantie                    |



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT :** lors de l'utilisation de cet appareil électrique, des consignes de sécurité doivent toujours être appliquées, y compris :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne pas touchez les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les chocs électriques, n'immergez pas le cordon ou la fiche dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants, la surveillance d'un adulte est nécessaire.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez les pièces refroidir avant de les installer ou de les enlever.
6. N'utilisez PAS d'appareil Chefman<sup>MD</sup> dont la fiche ou le cordon est endommagé ou après un dysfonctionnement ou suite à des dommages quels qu'ils soient. Communiquez avec le support à la clientèle de Chefman<sup>MD</sup> pour l'examen, la réparation ou le réglage.
7. Tout accessoire utilisé qui n'aurait pas été recommandé par Chefman<sup>MD</sup> peut entraîner des blessures.
8. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir ni être en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
11. Prenez toutes les précautions nécessaires lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Toujours branchez la fiche dans l'appareil en premier puis brancher l'appareil dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, placez l'interrupteur sur arrêt (OFF), puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

14. Quand cet appareil est utilisé, assurez une ventilation suffisante au-dessus et sur tous ses côtés pour permettre à l'air de bien circuler. Ne laissez pas cet appareil entrer en contact avec des rideaux, des revêtements muraux, des vêtements, des torchons ou d'autres matériaux inflammables pendant son utilisation. Ne couvrez pas la friteuse à air chaud et assurez-vous que les fentes d'aération situées à l'arrière ne sont pas couvertes.
15. Cet appareil génère de la chaleur lors de son utilisation. Prenez les précautions appropriées pour éviter les risques de brûlures, d'incendies ou d'autres blessures pour les personnes et de dommages pour les biens. N'approchez pas les mains de la friteuse à air chaud pendant son fonctionnement et utilisez les prises et les poignées sur l'appareil pour le manipuler. Ne plongez pas les mains ni d'autres parties du corps dans la friteuse à air chaud pendant son utilisation ou quand elle est encore chaude.
16. Faites preuve de prudence au moment d'ouvrir la friteuse à air chaud. L'intérieur de l'appareil et son contenu sont très chauds. Utilisez des pinces ou des gants pour sortir les aliments des plateaux.
17. Ne déplacez la friteuse à air chaud alors qu'elle est en marche ou quand elle contient des aliments.
18. Débranchez toujours la friteuse à air chaud après son utilisation.
19. Ne mettez jamais la friteuse à air chaud au lave-vaisselle. Le boîtier de ce produit ne doit pas être immergé dans de l'eau ni mis au lave-vaisselle.
20. Le boîtier de la friteuse à air chaud peut être essuyé entre chaque utilisation avec un nettoyant non abrasif.
21. Rangez la friteuse à air chaud dans un endroit frais et sec.
22. N'enroulez jamais le cordon autour de l'appareil quand il est utilisé, car cela pourrait effiloche le fil et le casser.

**USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**  
**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS** 5



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT** : cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Cette fiche a été conçue pour ne s'insérer dans une prise polarisée que dans un sens. Il suffit d'inverser la fiche si elle ne rentre pas complètement dans la prise. Si elle ne rentre toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne modifier la fiche en aucune façon, et ne pas la forcer dans la prise. Cela présente un risque de blessures ou de choc électrique.

### INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON COURT

Le cordon d'alimentation fourni est court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chute qu'un cordon plus long pourrait entraîner. Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés en respectant les précautions d'usage. Si un cordon d'alimentation détachable ou une rallonge sont utilisés :

1. La tension nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil;
2. Le cordon plus long doit être placé de façon à ne pas dépasser du comptoir ou de la table où il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### CONSEILS DE SÉCURITÉ RELATIFS AU CORDON

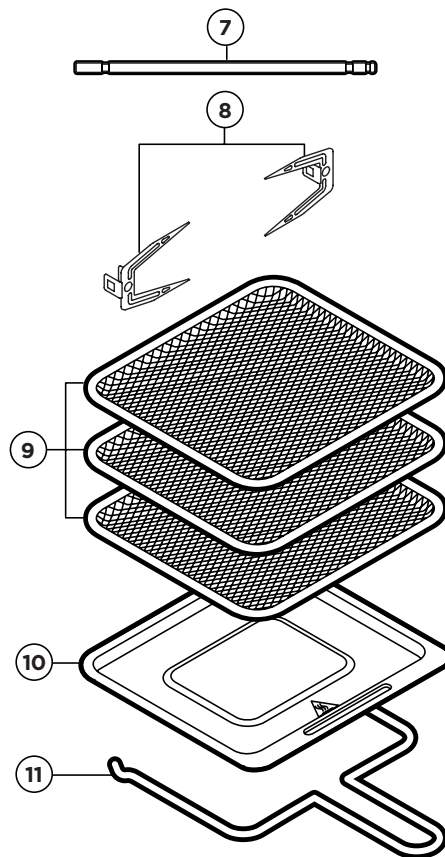
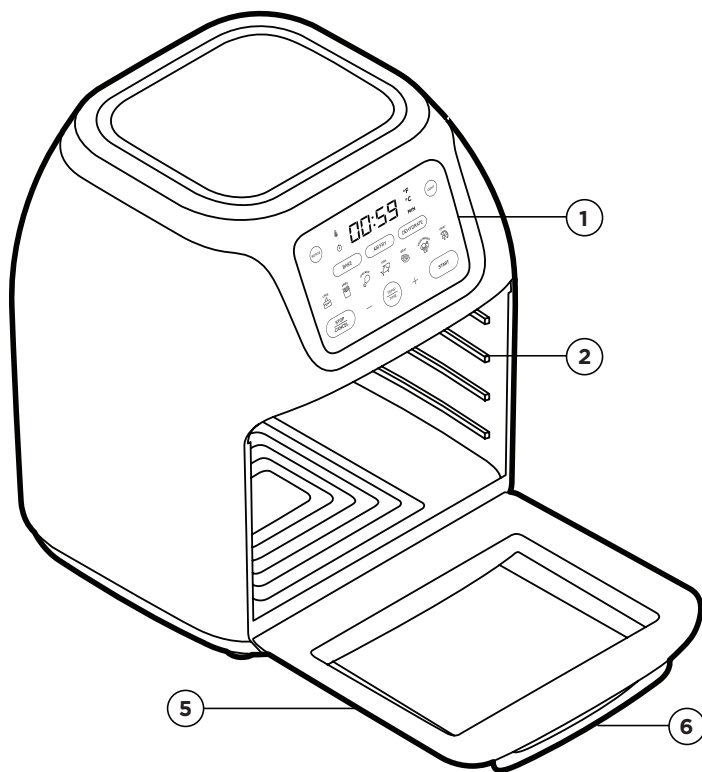
1. Ne tirez jamais brutalement sur le cordon ou l'appareil.
2. Pour brancher la fiche, saisissez-la fermement et insérez-la dans la prise.
3. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise.
4. N'utilisez jamais le produit si le cordon d'alimentation montre des signes d'abrasion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

**N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL SI SON CORDON EST ENDOMMAGÉ OU SI L'APPAREIL FONCTIONNE PAR INTERMITTENCE OU ARRÊTE COMPLÈTEMENT DE FONCTIONNER.**



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

# CARACTÉRISTIQUES



1. Panneau de contrôle tactile capacitif
2. Supports pour grilles
3. Engrenage du tournebroche (dans le four; non illustré)

4. Support du tournebroche (dans le four; non illustré)
5. Porte avec fenêtre d'observation
6. Poignée qui reste froide
7. Broche de rôtisserie

8. Fourchettes et vis pour tournebroche (2 de chaque)
9. Grilles de cuisson (3)
10. Plateau d'égouttage/plat de cuisson amovible
11. Outil de récupération

# CARACTÉRISTIQUES



## PANNEAU DE CONTRÔLE

**ROTATE (Tourner)** - Tourne la broche

**Écran avec affichage de la température et de la durée de cuisson** - Affiche automatiquement en alternance ces deux paramètres

**LIGHT (Lumière)** - Allume la lumière intérieure

**Fonctions de cuisson** - BAKE (Cuire au four), AIR FRY (Frire à air chaud), DEHYDRATE (Déshydrater)

**Préréglages de cuisson** - Règle la durée et la température aux valeurs suggérées pour les aliments les plus courants (voir tableaux à la pages 10 et 11)

**STOP/CANCEL (Arrêt/Annuler)** - Arrête la cuisson

**Symbole Moins (-)** - Diminue le réglage de la durée et de la température

**TEMP/TIME (Temp./Durée)** - Permet de passer en alternance entre les fonctions de durée et de température de cuisson pour régler ces paramètres

**Symbole Plus (+)** - Augmente le réglage de la durée et de la température

**START (Marche)** - Lance la cuisson

# CARACTÉRISTIQUES

## PRÉRÉGLAGES

**REMARQUE :** ces informations ne sont qu'à titre d'indication; toujours vérifiez la cuisson des aliments selon les directives de sécurité alimentaire.

| AIR FRY              |                  |                  |                    |
|----------------------|------------------|------------------|--------------------|
| Préréglage           | Durée par défaut | Temp. par défaut | Option de rotation |
| Manuel               | 15 min           | 200 °C (400 °F)  | Oui                |
| FRIES (Frites)       | 18 min           | 200 °C (400 °F)  | Non                |
| CHICKEN (Poulet)     | 30 min           | 190 °C (375 °F)  | Oui                |
| FISH (Poisson)       | 10 min           | 175 °C (350 °F)  | Non                |
| MEAT (Viande)        | 25 min           | 190 °C (375 °F)  | Oui                |
| VEGETABLES (Légumes) | 15 min           | 175 °C (350 °F)  | Non                |

| BAKE                 |                  |                  |                    |
|----------------------|------------------|------------------|--------------------|
| Préréglage           | Durée par défaut | Temp. par défaut | Option de rotation |
| Manuel               | 30 min           | 175 °C (350 °F)  | Oui                |
| CAKE (Gâteau)        | 20 min           | 160 °C (325 °F)  | Non                |
| CHICKEN (Poulet)     | 45 min           | 190 °C (375 °F)  | Oui                |
| FISH (Poisson)       | 15 min           | 175 °C (350 °F)  | Non                |
| VEGETABLES (Légumes) | 25 min           | 175 °C (350 °F)  | Non                |

# CARACTÉRISTIQUES

| DEHYDRATE*              |                  |                  |                    |
|-------------------------|------------------|------------------|--------------------|
| Préréglage              | Durée par défaut | Temp. par défaut | Option de Rotation |
| Manuel                  | 10 heures        | 75 °C (165 °F)   | Non                |
| MEAT (Viande)           | 4 heures         | 75 °C (165 °F)   | Non                |
| VEGETABLES<br>(Légumes) | 6 heures         | 50 °C (130 °F)   | Non                |
| FRUIT                   | 8 heures         | 60 °C (135 °F)   | Non                |

\*Pour la déshydratation des aliments, suivre une recette de confiance et les directives de sécurité alimentaire.

**REMARQUE :** pour passer de Fahrenheit à Celsius et vice versa : maintenez la pression sur le bouton TEMP (Temp.) jusqu'à ce que l'unité voulue s'allume dans la partie en haut à droite du panneau de contrôle. Les minutes changent par paliers de 1 minute et les températures par paliers de 5 degrés. Pour changer la durée et la température de cuisson plus rapidement, maintenez le bouton plus ou le bouton moins appuyé.



# CONSIGNES D'UTILISATION

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

1. Retirez tous les éléments d'emballage, comme les sacs en plastique et les protections en mousse.
2. Lisez et retirez toutes les étiquettes collées sur l'appareil, sauf la plaque signalétique à la base qui doit rester sur l'appareil.
3. Vérifiez la présence de toutes les pièces et de tous les accessoires (voir p. 8).
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. (N'utiliser pas de nettoyants abrasifs qui pourraient endommager la finition.) **Attention :** ne mettez pas l'appareil dans le lave-vaisselle ni l'immergez pas dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
5. Nettoyez les accessoires avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge. Les grilles peuvent être lavés avec une brosse de soies douce, mais n'utilisez pas de produits abrasifs ni de tampons à récurer. Tous les accessoires peuvent tous être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
6. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. **REMARQUE :** lors de la première utilisation de l'appareil, une légère odeur peut se dégager, ce qui est normal. Elle disparaîtra après plusieurs utilisations.

## COMMENT CUISINER DANS LA MULTIFONCTIONNELLE FRITEUSE À AIR CHAUD

La friteuse à air chaud ne nécessite pas de préchauffage et cuit les aliments plus rapidement qu'un four traditionnel. Cela signifie que les aliments sont prêts à être dégustés en quelques minutes seulement. Le panneau de contrôle tactile est intuitif et les accessoires sur mesure permettent de garantir d'excellents résultats.

### Mode d'emploi de la friteuse à air chaud

1. Posez la friteuse à air chaud sur une surface plane, avec un minimum de 15 cm (6 po) de dégagement au sommet et à l'arrière pour un mouvement d'air approprié, loin de toutes sources de chaleur et d'eau. Branchez ensuite l'appareil.
2. Si le plateau d'égouttage n'est pas utilisé pour la cuisson, placez-le au bas de l'appareil pour laver ce dernier facilement.
3. Déposez les aliments assaisonnés sur une ou plusieurs grilles, sur le plat à cuisson, ou sur la broche (voir instructions p. 15).



## CONSIGNES D'UTILISATION

- Placez la ou les grilles, le plat, ou la broche dans le four et fermez la porte.
- Choisissez la fonction de cuisson (Cuire au four, Frire à air chaud, ou Déshydrater) en appuyant sur le bouton correspondant. Le bouton de la fonction de cuisson s'allumera en bleu et les icônes d'aliments apparaitront en dessous sur le panneau de contrôle.

**Remarque :** la première fois que l'appareil est mis en marche, la fonction de cuisson par défaut est Frire à air chaud.

- Si des préréglages de cuisson sont utilisés, choisissez l'icône qui correspond le mieux aux aliments à cuire et appuyer dessus. Le bouton s'allume en bleu et la température et la durée de cuisson s'affichent en alternance sur le panneau de contrôle. (Si besoin, il est possible de modifier la durée et la température de cuisson préréglées en appuyant sur le bouton TEMP/TIME (Temp./Durée), puis en utilisant les boutons moins et plus.)

**Remarque :** les préréglages de la durée et de la température ne sont que des suggestions. Vérifiez la cuisson des aliments selon les directives de sécurité alimentaire avant de les consommer.

Si les préréglages ne sont pas utilisés, réglez la durée et la température comme voulu.

**Remarque :** pour les fonctions Cuire au four et Frire à air chaud, la température de cuisson peut être réglée entre 95 °C (200 °F) et 200 °C (400 °F). Pour la fonction Cuire au four, la durée de cuisson peut être réglée entre 1 minute et 2 heures et pour Frire à air chaud entre 1 minute et 1 heure. Pour la fonction Déshydrater, la durée de cuisson peut être réglée entre 30 minutes et 24 heures, et la température entre 35 °C (95 °F) et 95 °C (200 °F).

- Appuyez sur le bouton START (Marche). Le bouton s'allume en rouge, le ventilateur se met en marche et la cuisson démarre.

**REMARQUE :** il est possible de surveiller les aliments pendant la cuisson en appuyant sur le bouton LIGHT (Lumière) sur le panneau de contrôle et en regardant à travers la fenêtre de la porte. Il est également possible d'ouvrir la porte pour surveiller les aliments. Si la porte est ouverte, la lumière s'allume et la friteuse à air chaud met toutes les fonctions sur pause. L'appareil garde la durée et la température de cuisson en mémoire, de telle sorte que quand la porte est refermée, la cuisson reprend là où elle s'était arrêtée. Pour arrêter la cuisson à tout moment, appuyez sur le bouton STOP/CANCEL (Arrêt/Annuler).



## CONSIGNES D'UTILISATION

8. Pour une cuisson avec ou la broche (voir p. 15), appuyez sur le bouton ROTATE (Tourner). **Remarque** : la broche ne tournent pas automatiquement quand ils sont utilisés. Le bouton ROTATE (Tourner) s'allume en bleu à son appui et cette fonction peut être activée ou désactivée à tout moment durant la cuisson en mode Frire à air chaud ou Cuire au four.
9. Laissez cuire les aliments pendant toute la durée de cuisson. Une fois la durée de cuisson écoulée, l'appareil émet un bip et s'éteint automatiquement. Vérifiez la cuisson des aliments selon les directives de sécurité alimentaire et laissez cuire plus longtemps si nécessaire.
10. Sortez les aliments de l'appareil avec précaution. Utilisez des poignées ou des gants de cuisine pour sortir les plats, les grilles ou les plateaux chauds. Si la broche de rôtisserie est utilisée, utilisez l'outil de récupération dans une main et une poignée ou un gant de cuisine dans l'autre pour sortir la broche (voir p. 16 pour des instructions plus détaillées).
11. Déposez les plats, grilles ou plateaux chauds sur une surface résistante à la chaleur.
12. Utilisez des pinces pour manipuler les aliments chauds, puis les servir et déguster! Attention : si l'appareil cuit uniquement à l'air chaud, ne chauffez jamais un récipient de cuisson rempli d'huile ou d'autre liquide, car cela causerait un risque d'incendie et pourrait blesser.

### Utilisation de la broche de rôtisserie (Max : 1,8 kg/4 lb)

La broche est parfaite pour rôtir un poulet entier et ainsi le cuire uniformément et le rendre croustillant à la perfection et pour cuire lentement des morceaux de viande entiers sans os, comme un filet de bœuf ou de porc. Il est également possible d'expérimenter et de rôtir une petite tête de chou-fleur ou un ananas pelé par exemple.

1. Assurez-vous que le plateau d'égouttage est en place au bas de l'appareil.
2. **Si la broche est utilisée pour cuire un poulet entier**, assurez-vous que les abats ont été retirés. Assaisonnez le poulet comme voulu et bien le brider. [Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que le poulet tiendra dans le four et aura de la place pour tourner; un poulet de 1,4 à 1,6 kg (3 lb to 3.5 lb) convient bien.] Transpercez le poulet sur la longueur avec la broche, en commençant par la cavité à l'arrière. Faites glisser prudemment les fourchettes pour tournebroche sur l'arbre des deux côtés, afin de les



## CONSIGNES D'UTILISATION

enfoncer profondément dans la poitrine du poulet d'un côté et dans la cuisse de l'autre. Verrouillez les fourchettes en place avec les vis en laissant au moins 2,5 cm (1 po) de libre de chaque côté de la tige. Le poulet doit être bien attaché et ne doit pas pouvoir glisser sur la broche.

**Si la broche est utilisée pour cuire un morceau de viande,** enfoncez prudemment la broche au centre du morceau de viande dans le sens de la longueur. Glissez prudemment les fourchettes pour tournebroche sur l'arbre aux deux extrémités, en insérant les dents profondément dans la viande. Verrouillez les fourchettes en place avec les vis en laissant au moins 2,5 cm (1 po) de libre de chaque côté de la tige. Le morceau de viande doit être bien attaché et ne doit pas pouvoir glisser sur la broche.

Attention : les fourchettes pour tournebroche sont pointues; manipulez-les avec précaution.

3. Tenez la broche avec le poulet ou la viande de façon à ce que l'arbre carré soit à gauche.
4. Guidez la broche dans la position de rôtisserie en plaçant l'arbre de gauche dans l'engrenage du tournebroche sur la paroi intérieure gauche. Une fois en place, soulevez et posez l'arbre à droite sur le support du tournebroche situé sur la paroi intérieure droite. Assurez-vous que la viande ou le poulet peuvent tourner librement dans la friteuse à air chaud. Fermez la porte et lancez la cuisson selon les instructions à la p. 13 en commençant à l'étape 5 et en choisissant la fonction Cuire au four ou Frire à air chaud.

**ATTENTION :** la broche chauffe durant la cuisson. Utilisez l'outil de récupération et des gants de cuisine et faites attention de ne pas vous blesser.



# CONSIGNES D'UTILISATION

## Utilisation de l'outil de récupération

L'outil de récupération est pratique pour sortir la broche chaud de la friteuse à air chaud.

1. Tenez l'outil de récupération par son manche d'une main. Tenir une poignée ou un gant de cuisine dans l'autre main.
2. Guidez l'outil de récupération dans l'appareil de façon à placer ses dents sous les arbres de la broche de rôtisserie.
3. Utilisez l'outil pour soulever le côté droit de la broche de rôtisserie. Une fois ce côté libéré, soulevez le côté gauche.
4. Sortez prudemment la broche chaud et les aliments de la friteuse à air chaud.
5. Déposez le tout sur une surface résistante à la chaleur.

**ATTENTION :** la broche chauffe durant la cuisson; faites preuve de prudence pour ne pas vous blesser.



## CONSEILS DE CUISSON AVEC LA FRITEUSE À AIR CHAUD

- La plupart des plats préparés ne nécessitent pas d'être arrosés d'huile avant d'être frits à l'air. Ils contiennent déjà de l'huile et d'autres ingrédients qui les rendent dorés et croustillants pendant la cuisson. (Les amuse-gueules et les hors-d'œuvre cuisent très bien dans la friteuse à air chaud.)
- Arrosez les aliments préparés avec des ingrédients frais, comme les frites, avec un peu d'huile dans un bol à part pour qu'ils dorent et deviennent plus croustillants.
- Quand les frites sont préparées avec des pommes de terre fraîches, assurez-vous qu'elles soient complètement sèches avant de les cuire dans la friteuse à air chaud. Même les plus petites gouttes d'eau les empêcheront de devenir croustillantes.
- Quand de la pâte à frire est cuite dans la friteuse à air chaud, elle doit être épaisse et pâteuse. Les pâtes à frire plus légères, comme celles de type tempura, couleront et ne se figeront pas assez vite, comme elles le font dans les friteuses traditionnelles.
- Si plusieurs grilles sont utilisées, inversez prudemment leur position à mi-cuisson pour une cuisson plus uniforme. Pour déshydrater des aliments, inversez régulièrement la position des grilles du haut vers le bas pendant la durée de la déshydratation.
- La friteuse à air chaud est parfaite pour réchauffer les aliments. Pour réchauffer de la nourriture, réglez la température sur 150 °C (300 °F) et cuire pendant environ 10 minutes.
- Suivez les directives de sécurité alimentaire pour vérifier la cuisson des aliments. La taille des aliments pouvant varier, ne pas se fier uniquement à la durée de cuisson recommandée par la recette pour cuire les aliments. Vérifiez la cuisson des aliments selon les directives de sécurité alimentaire avant de les servir.



# DÉPANNAGE/FAQ

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

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

**ATTENTION :** de la fumée noire indique un problème plus grave. Dans le cas rare où de la fumée noire s'échappe de l'appareil, débranchez immédiatement la friteuse, communiquez avec le service à la clientèle de Chefman<sup>MD</sup> et n'utilisez pas l'appareil avant que le problème n'ait été résolu.

## Pourquoi les aliments ne sont-ils pas cuits uniformément?

Il existe deux raisons possibles : trop d'aliments ont été cuits en même temps ou la position des grilles n'a pas été inversée au cours de la cuisson. Déposez les aliments dans le panier en laissant de l'espace pour que l'air circule et inverser la position des grilles une fois pendant la cuisson pour que les aliments soient cuits plus uniformément. Il est également conseillé de retourner les aliments sur les grilles durant la cuisson pour de meilleurs résultats.

## Pourquoi mes aliments ne sont-ils pas croustillants?

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

## Pourquoi l'appareil affiche-t-il une anomalie?

Si votre friteuse à air affiche E1 ou E2, cela signifie une présence de mauvais contact dans les fils ou un court-circuit, et l'arrêt du fonctionnement de l'appareil. Si cela a lieu, communiquez avec le service à la clientèle de Chefman<sup>MD</sup> pour un remplacement.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et le laissez complètement refroidir avant de le nettoyer.
2. Essuyez doucement l'extérieur et l'intérieur avec un chiffon ou un essuie-tout humide. Ne plongez jamais la friteuse à air chaud ou sa fiche dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Le boîtier de la friteuse à air chaud ne va PAS au lave-vaisselle.
3. Lavez les accessoires avec une éponge et de l'eau chaude savonneuse. Les grilles peuvent être lavés avec une brosse de soies douce. N'utilisez pas de produits abrasifs ni de tampons à récurer. Les accessoires peuvent également être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
4. Bien séchez l'appareil et les accessoires et rangez-les dans un emplacement frais et sec.





# CONDITIONS

## Garantie limitée

RJ Brands, LLC d/b/a Chefman<sup>MD</sup> offre une garantie limitée d'1 an (la « Garantie ») disponible sur les ventes par l'intermédiaire des distributeurs et magasins de détail uniquement. Veuillez noter que cette Garantie devient valide à compter de la date de l'achat initial au détail et que cette Garantie est non cessible et ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine.

Cette Garantie est nulle et non avenue sans une preuve d'achat aux États-Unis et au Canada. Sachez que cette Garantie remplace toutes les autres garanties et constitue l'accord dans sa totalité entre le consommateur et Chefman<sup>MD</sup>. Toutes les modifications apportées aux Conditions de cette Garantie doivent être faites par écrit et signées par un représentant de Chefman<sup>MD</sup>. Aucune autre partie n'a le droit ou la capacité de modifier ou d'altérer les Conditions de cette Garantie.

Nous pouvons vous demander de remettre par courriel des photos et/ou vidéos du problème que vous avez rencontré. Ceci afin que nous puissions mieux évaluer le problème et proposer une solution rapide. Des photos et/ou vidéos peuvent aussi être requises pour déterminer l'éligibilité à la Garantie.

Nous vous encourageons à enregistrer votre produit. L'enregistrement peut faciliter le traitement d'un recours en vertu de la Garantie et permet de vous maintenir informé en cas de mises à jour ou de rappels de votre produit. Pour l'enregistrement, suivez les directives de la page Enregistrement de la Garantie Chefman<sup>MD</sup> fournie dans le Guide de l'utilisateur de Chefman<sup>MD</sup>. Veuillez conserver votre preuve d'achat même après l'enregistrement du produit. Si vous n'avez pas de preuve pour votre date d'achat, nous pourrions déclarer que votre Garantie est nulle et non avenue et pourrions, à notre discrétion exclusive, appliquer la date de fabrication comme date d'achat à des fins de recours en vertu de la Garantie.



# CONDITIONS

## Garantie limitée

### QUE COUVRE LA GARANTIE

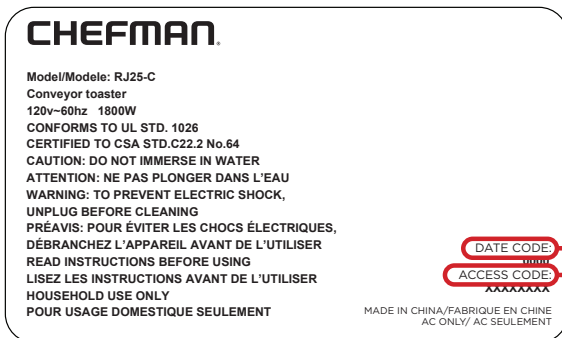
- **Vices de fabrication** – Les produits Chefman<sup>MD</sup> sont garantis 1 an à compter de la date d'achat contre les vices de matière et de fabrication, lors d'un usage domestique normal, conforme aux directives présentées dans le Guide de l'utilisateur de Chefman<sup>MD</sup>. Si votre produit ne fonctionne pas comme il est prévu, veuillez communiquer avec le service à la clientèle à [support@chefman.com](mailto:support@chefman.com) afin que l'on puisse vous porter assistance.

### CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS

- **Mauvais usage** – Des dommages peuvent résulter d'une négligence ou d'un emploi inapproprié des produits, incluant, mais sans s'y limiter, des dommages occasionnés suite à une tension incompatible, même si le produit a été utilisé avec un convertisseur ou un adaptateur. Consultez les consignes de sécurité fournies dans le Guide de l'utilisateur de Chefman<sup>MD</sup> pour obtenir des informations sur l'usage approprié du produit;
- **Entretien inapproprié** – Manque d'entretien convenable. Nous vous encourageons à prendre soin de vos produits Chefman<sup>MD</sup> afin que vous puissiez en profiter au maximum. Veuillez consulter les directives de nettoyage et d'entretien dans le Guide de l'utilisateur de Chefman<sup>MD</sup> pour obtenir plus d'informations sur l'entretien approprié;
- **Usage commercial** – Dommages suite à une utilisation à des fins commerciales;
- **Usure normale** – Dommage ou dégradation attendus provenant de l'usage que l'on en fait avec le temps;
- **Produits altérés** – Dommages résultant d'altérations ou de modifications par toute entité autre que Chefman<sup>MD</sup> comme l'enlèvement de l'étiquette signalétique apposée sur le produit;
- **Événements catastrophiques** – Dommages suite à un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle; ou
- **Désintéressement** – Réclamations suite à un désintéressement ou à une perte de jouissance du produit.

# ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE CHEFMAN<sup>MD</sup>

## Que me faut-il pour enregistrer mon produit?



- Les coordonnées
- Le numéro de modèle
- Une preuve d'achat (confirmation en ligne, reçu, reçu pour cadeau)
- Le code date de fabrication
- Le code d'accès

**REMARQUE :** l'étiquette présentée ci-contre est un exemple.

## Que dois-je faire pour enregistrer mon produit?

Il vous suffit de remplir un simple formulaire d'enregistrement Chefman<sup>MD</sup>.  
Vous pouvez accéder facilement et de deux manières au formulaire :

Consultez [Chefman.com/register](http://Chefman.com/register).

Scannez le code QR pour accéder au site :





# ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE CHEFMAN<sup>MD</sup>

Pour plus d'informations sur le produit, consultez [Chefman.com](http://Chefman.com)

**SAUF DANS LE CAS OÙ UNE TELLE RESPONSABILITÉ EST REQUISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS, ET CHEFMAN<sup>MD</sup> NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS, OU SPÉCIAUX, INCLUANT ET SANS LIMITATION, DOMMAGES, OU PERTE DE JOUISSANCE DU PRODUIT, OU PERTE DE VENTES OU DE BÉNÉFICES, OU ENCORE RETARD OU ÉCHEC D'EXÉCUTION DES STIPULATIONS EN VERTU DE LA GARANTIE. LES RECOURS FIGURANT DANS LES PRÉSENTES SONT DES RECOURS EXCLUSIFS EN VERTU DE CETTE GARANTIE, QU'ELLE SOIT BASÉE SUR UN CONTRAT, UN PRÉJUDICE OU AUTRE.**

Chefman<sup>MD</sup> est une marque déposée de RJ Brands, LLC.

Cooking Forward<sup>MC</sup> est une marque de commerce de RJ Brands, LLC.



# CHEFMAN®



**CHEFMAN.COM | @MYCHEFMAN**

©CHEFMAN 2024

RJ38-10-RDO-V2-NR-CA\_UG\_FINAL\_OTP\_032724

