

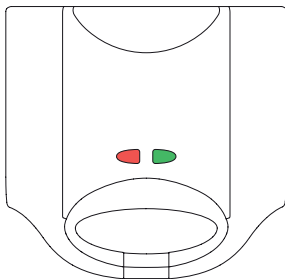
**CHEFMAN.**

**PORTABLE  
COMPACT  
GRILL**

**USER GUIDE**

- Safety instructions
- Features
- Operating instructions
- Cooking tips
- Cleaning and maintenance
- Notes
- Terms and conditions
- Warranty registration

RJ01-V2-CG-CA





## COOKING FORWARD™

### Welcome!

Whether this is your first Chefman® appliance or you're already part of our family, we're happy to be in the kitchen with you. With your new Portable Compact Grill, you can make hot sandwiches and grill foods quickly and effortlessly—the contact grill presses foods between two cooking plates simultaneously, resulting in faster, more even cooking. Built for small spaces, its compact size and upright storage take up minimal counter and cabinet space, making it perfect for the home, office or dorm. Plus, its nonstick cooking plates make cleanup a breeze, so you can spend more time cooking and less time scrubbing.

We know you're excited to get cooking, but please take a few minutes to carefully 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, always read the instruction manual before using.



## **CONTENTS**

- 4** Safety instructions
- 9** Features
- 10** Operating instructions
- 13** Cooking tips
- 15** Cleaning and maintenance
- 16** Notes
- 18** Terms and conditions
- 20** 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.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs or unit body in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. Unplug from outlet 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 cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact Chefman® Customer Support for examination, repair or adjustment.



# SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- 
- 
8. The use of accessory attachments not recommended by Chefman® may cause injuries.
  9. Do not use outdoors.
  10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
  11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
  12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
  13. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off,” then remove plug from wall outlet.
  14. Do not use appliance for other than intended use.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS  
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**




# SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS


**WARNING:** Improper use of the grounding plug can result in electric shock.

### GROUNDING INSTRUCTIONS



This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. To protect against electrical shock, this appliance is equipped with a cord having a 3-prong grounding-type plug for insertion into a proper grounding-type electrical outlet.

**DO NOT** alter the plug for use in a 2-prong outlet. If the plug will not fit into an outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician.





# SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### 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 cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power-supply extension cord is used:



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



# SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### POWER CORD SAFETY TIPS

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

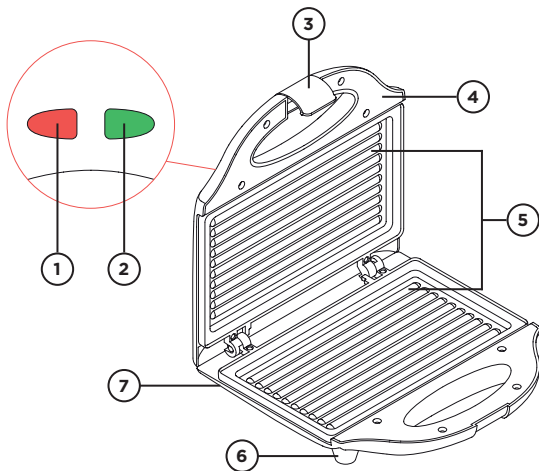
**DO NOT OPERATE THE APPLIANCE IF THE POWER CORD SHOWS ANY DAMAGE OR IF THE APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.**



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



## FEATURES



1. POWER light (red)
2. READY light (green)
3. Locking latch
4. Stay-cool handle
5. Nonstick cooking plates
6. Nonskid feet
7. Power cord storage (on bottom)



# OPERATING INSTRUCTIONS

## BEFORE FIRST USE

1. Remove all packing materials and stickers from the inside and outside of the contact grill except for the rating label, which should remain on the unit.
2. Gently wipe down the exterior and interior with a damp cloth or paper towel to remove any packaging residue. Dry completely.  
**CAUTION:** Never immerse the contact grill, cord or plug in water or any other liquid; do not use scouring pads or abrasive cleaners, as they can damage the finish.
3. Place the unit on a flat, heat-resistant surface positioned at least 5 cm (2 inches) away from the wall or any other objects.







# OPERATING INSTRUCTIONS

## HOW TO USE THE CONTACT GRILL

The contact grill cooks food between the top and bottom cooking plates simultaneously for fast, even results. It's perfect for making panini and hot sandwiches, or for grilling other foods like vegetables or chicken cutlets.

1. Prepare your sandwich or food of choice to be grilled. For better browning and flavour, spread butter on the outer surface of sandwich breads.
  2. Place the contact grill on a flat, dry surface with space on all sides. Make sure it is closed and latched.
  3. Plug in the unit. The red POWER light and green READY light will illuminate as the unit begins preheating. **NOTE:** When using the contact grill for the first time, a slight odour or smoking might occur. This is normal and will dissipate with use.
  4. When the contact grill is fully heated, after about 1½ minutes, the green READY light will turn off, indicating it is ready to use.
  5. Open the lid by gently pulling the bottom of the latch away from the unit. Lift the lid, being careful not to touch the hot interior. If desired, use a non-aerosol nonstick spray or brush the plates with a small amount of cooking oil instead. **NOTE:** Never use aerosol spray on the contact grill's cooking plates. It will cause buildup over time, which may cause sticking.
- 
- 



## OPERATING INSTRUCTIONS

- Carefully place your food on the bottom cooking plate. If cooking more than one item, make sure they are of a similar thickness for even cooking.
- Close the lid. Gently press the handle down to ensure the lid rests evenly on top of the food. **Do NOT** press the handle down too much, as this can crush foods or cause sandwich fillings to leak out.  
**NOTE:** The green READY light will cycle on and off during cooking as the unit maintains temperature.
- Cook until the food is heated to your liking. Cook times will vary depending on the type of food being made. If cooking meats, make sure to follow the proper food-safety guidelines for doneness.
- When cooking is complete, open the lid and carefully remove the food using a silicone or wooden spatula or tongs. (Do not use metal utensils, as they can scratch the nonstick surface.)
- If you'd like to continue cooking, brush away any crumbs or food residue left on the plates, then close the lid. Let the contact grill reheat until the green READY light turns back off, then repeat steps 5-9.
- When finished cooking, unplug the contact grill to turn it off. Let it cool completely before cleaning and storing in a cool, dry place.





## COOKING TIPS

- Preheat the contact grill closed for best results. (Heat dissipates when preheating the unit open, so preheating will take longer.)
- To make crispier, more flavourful sandwiches, brush the outside of your bread with oil or butter before grilling. Crispiness also depends on the fillings you use—fillings with a lot of moisture can result in a soggy sandwich. To avoid this, add breadcrumbs to moist fillings to absorb the excess liquid.
- If you enjoy greens like lettuce on your sandwiches but do not want them to wilt as you grill, simply add them at the end right before serving.
- For flatter sandwiches, press the handle down gently several times while cooking. **Do NOT** overpress, as this can cause fillings to leak out.
- Experiment with a variety of breads and fillings. You can make sweet or savoury sandwiches based on your choice of fillings, and you can use all types of bread, such as bagels, brioche, pita and more. If using rounded breads like baguettes or bagels, try flipping them inside out so the flat surface of the bread contacts the grill.
- Do not overcrowd the cooking plates. Too much food, especially if tightly packed, can result in uneven cooking and inhibit browning. Cook food in batches instead.





## COOKING TIPS

- Avoid cooking fatty foods and meats, such as hamburgers, as the grease produced during cooking will not properly drain.
- Boneless cuts of chicken and meat cook most evenly on the contact grill. Avoid cooking bone-in pieces of chicken, as they won't cook evenly.
- When cooking meats, follow food-safety guidelines for doneness. Because temperatures and food sizes can vary, do not rely only on recipe timing when cooking food. Check foods for doneness against current safety guidelines before serving.





## CLEANING AND MAINTENANCE

With its nonstick plates, the contact grill is super easy to clean.

1. Unplug the unit when done and let it cool completely before cleaning.
2. Wipe the cooking plates with a dry paper towel to absorb excess oils. Use a soft bristle brush, such as a pastry brush, to brush any loose crumbs from the grooves.
3. Wipe down the cooking plates with soap and a damp cloth or sponge. Dry completely.
4. Gently wipe down the exterior with a damp cloth or paper towel, if necessary. Dry completely. **CAUTION:** Never immerse the contact grill, cord or plug in water or any other liquid; do not use scouring pads or abrasive cleaners, as they can damage the finish.
5. Close the lid and lock the latch. Loosely wrap the power cord around its holder on the bottom of the unit and store the unit upright to save space.











## 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:

1. Visit [Chefman.com/register](https://Chefman.com/register).
2. Scan the QR code to access site:





## CHEFMAN® WARRANTY REGISTRATION

### 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.**

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





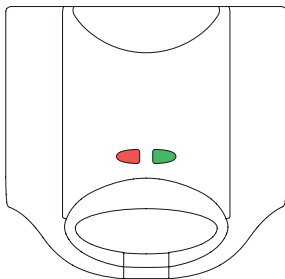
CHEFMAN<sup>MD</sup>

# GRIL COMPACT PORTATIF

## GUIDE D'UTILISATION

- Consignes de sécurité
- Caractéristiques
- Instructions d'utilisation
- Conseils de cuisson
- Nettoyage et entretien
- Remarques
- Conditions
- Enregistrement de la garantie

RJ01-V2-CG-CA



## COOKING FORWARD<sup>MC</sup>

### Bienvenue!

Que cet appareil Chefman<sup>MD</sup> soit votre premier ou que vous fassiez déjà partie de notre famille, nous sommes heureux d'être dans votre cuisine. Avec votre nouveau gril compact portatif, vous pouvez faire des sandwichs chauds et griller des aliments rapidement et sans effort—ce gril permet de presser les aliments entre deux plaques chauffantes d'où une cuisson plus rapide, plus uniforme. Conçu pour des espaces restreints, ce gril compact qui se range à la verticale nécessite très peu d'espace sur le plan de travail ou dans l'armoire. Il est donc parfait pour la maison, le bureau ou le dortoir. En outre, ses plaques de cuisson anti-adhésives sont faciles à nettoyer, donc, plus de temps pour cuisiner et moins de temps passé à nettoyer.

Nous savons que vous êtes impatient de commencer à utiliser cet appareil, mais avant cela, prenez quelques instants pour lire nos directives, les consignes de sécurité et l'information sur la garantie.

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



### LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

Pour votre sécurité et le plaisir continu qu'offre ce produit, lisez toujours le mode d'emploi avant de l'utiliser.





## TABLE DES MATIÈRES

- 4** Consignes de sécurité
- 9** Caractéristiques
- 10** Instructions d'utilisation
- 13** Conseils de cuisson
- 15** Nettoyage et entretien
- 16** Remarques
- 18** Conditions
- 20** Enregistrement de la garantie





# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

**AVERTISSEMENT :** lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours suivre les mesures de sécurité de base, incluant ce qui suit:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour une protection contre les décharges électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou le corps de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Une bonne surveillance est nécessaire si tout appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
5. Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (et enfants) ayant des incapacités physiques, sensorielles ou mentales, ou un manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles bénéficient d'une supervision ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
6. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer.
7. N'utilisez pas d'appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé ou après un dysfonctionnement ou suite à des dommages, quels qu'ils



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

soient. Communiquez avec le service à la clientèle de Chefman<sup>MD</sup> pour un contrôle, une réparation ou un ajustement.

8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Chefman<sup>MD</sup> peut entraîner des blessures.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon suspendu au bord d'une table ou d'un plan de travail ni en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas l'appareil sur un brûleur (électrique ou à gaz chaud) ou à proximité ou dans un four chauffé.
12. Toutes les précautions doivent être prises lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
13. Installez toujours le cordon d'abord sur l'appareil, puis branchez sa fiche dans une prise murale. Pour la déconnexion, mettez toutes les commandes à l'arrêt, puis débranchez la fiche.
14. N'utilisez pas un appareil pour un usage autre que celui pour lequel il est conçu.



## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

**AVERTISSEMENT** : une utilisation inappropriée de la fiche de mise à la terre peut entraîner des décharges électriques.

### INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Dans l'éventualité d'un court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de décharges électriques, et ce par un conducteur de mise à la terre. Pour une protection contre les décharges électriques, cet appareil est doté d'un cordon à 3 broches, qui doit être branché dans une prise mise à la terre.

**NE** modifiez **PAS** cette fiche pour l'utiliser sur une prise de courant à 2 trous. Si la fiche ne s'adapte pas à la prise, faites installer une prise appropriée par un électricien qualifié.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

### INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou de chute causés par un cordon plus long. Des cordons d'alimentation plus longs et démontables ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés en prenant les précautions nécessaires. Si un cordon d'alimentation plus long et démontable est utilisé :



1. Le calibre nominal indiqué sur le cordon prolongateur doit être au moins équivalent à celui de l'appareil.
2. Si l'appareil est du type avec mise à la terre, le cordon d'alimentation doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
3. Le cordon le plus long doit être disposé afin qu'il ne tombe pas du comptoir ou de la table et qu'il ne puisse pas être tiré par des enfants ni qu'il ne provoque une chute.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

### CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR LE CORDON D'ALIMENTATION

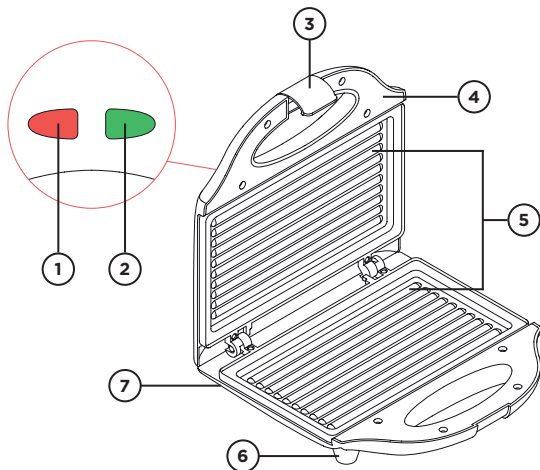
1. Ne tirez jamais sur le cordon ou l'appareil.
  2. Pour introduire la fiche, tenez-la fermement en la dirigeant tout droit dans la prise.
  3. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise.
  4. N'utilisez jamais ce produit si le cordon comporte des indices d'abrasion ou d'usure excessive. Communiquez avec le service à la clientèle de Chefman<sup>MD</sup> pour d'autres directives et un soutien.
  5. N'enroulez jamais de façon serrée le cordon sur l'appareil, car cela pourrait le contraindre là où il pénètre dans l'appareil et entraîner une rupture ou l'effilocheur.
- 
- 

**N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ OU S'IL FONCTIONNE DE FAÇON INTERMITTENTE OU PAS DU TOUT.**



**Ne mettez pas l'appareil sur une table de cuisson ou toute autre surface chauffante même si celles-ci sont éteintes. Ceci pourrait mener à un risque d'incendie.**

## CARACTÉRISTIQUES



1. Témoignage ALIMENTATION (rouge)
2. Témoignage PRÊT (vert)
3. Loquet de verrouillage
4. Poignée antichaleur
5. Plaques de cuisson anti-adhésives
6. Pieds antidérapants
7. Compartiment de cordon d'alimentation (au dessous)



# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## AVANT L'EMPLOI INITIAL

1. Retirez tous les matériaux de conditionnement et les étiquettes de l'intérieur et de l'extérieur du gril, sauf celle de régime nominal qui doit rester sur l'appareil.
2. Essuyez doucement l'extérieur et l'intérieur avec un essuie-tout ou un chiffon humides pour éliminer tous les résidus de conditionnement. Séchez complètement. **ATTENTION** : n'immergez jamais l'appareil, son cordon ou sa fiche dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas de tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs, car cela pourrait endommager la finition.
3. Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur à un minimum de 5 cm d'un mur ou de tout autre objet.









# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## COMMENT UTILISER LE GRIL DE CONTACT

Avec le gril de contact, les aliments sont cuits entre deux plaques de cuisson donnant des résultats rapides et réguliers. Il est parfait pour les panini et sandwichs chauds ou pour faire griller d'autres aliments comme légumes et escalopes de poulet.

1. Préparez votre aliment ou sandwich à faire griller. Pour mieux dorer et donner plus de saveur, étalez du beurre sur l'extérieur du sandwich.
  2. Placez l'appareil sur une surface plane et sèche, avec de l'espace libre tout autour de celui-ci. Assurez-vous qu'il soit fermé et verrouillé.
  3. Branchez l'appareil. Les témoins rouge ALIMENTATION et vert PRÊT s'allument lors du préchauffage de l'appareil. **REMARQUE** : lors de la première utilisation du gril, une légère odeur ou de la fumée peut se dégager. Ceci est normal et disparaîtra à l'usage.
  4. Une fois la chaleur maximale obtenue, après environ 1½ minute, le témoin vert PRÊT s'éteint pour indiquer que l'appareil est prêt à l'emploi.
  5. Ouvrez délicatement le couvercle en tirant doucement le bas du loquet. Relevez le couvercle en prenant soin de ne pas toucher l'intérieur brûlant. Si vous le souhaitez, utilisez un brumisateur non aérosol anti-adhésif ou enduisez les plaques d'une petite quantité d'huile de cuisson avec un pinceau. **REMARQUE** : n'utilisez jamais un aérosol de cuisson sur les plaques de cuisson de l'appareil. L'aérosol s'accumule avec le temps, et peut entraîner une adhérence.
- 
- 



## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

6. Placez votre aliment délicatement sur la plaque de cuisson inférieure. Si vous faites cuire plus d'un article, assurez-vous que ceux-ci sont d'une épaisseur semblable pour une cuisson uniforme.
7. Fermez le couvercle. Appuyez en douceur sur la poignée pour que la plaque supérieure repose de façon uniforme sur l'aliment. N'appuyez PAS trop sur la poignée, car cela peut écraser l'aliment ou faire ressortir la garniture sur les côtés du sandwich. **REMARQUE** : le témoin vert PRÊT s'allume en alternance lors de la cuisson indiquant le maintien de la température.
8. Faites cuire l'aliment pour le chauffer comme vous le souhaitez. Les durées de cuisson varient selon le type d'aliment à préparer. Pour les viandes, assurez-vous de suivre les directives de cuisson appropriées pour la salubrité alimentaire.
9. Une fois l'aliment cuit, relevez le dessus et retirez soigneusement l'aliment avec des pinces ou une spatule en bois ou en silicone. (N'utilisez pas d'ustensiles en métal, car ils peuvent égratigner la surface anti-adhésive.)
10. Si vous souhaitez poursuivre la cuisson, éliminez avec un pinceau ou une brosse les résidus d'aliment ou les miettes se trouvant sur les plaques et fermez le couvercle. Laissez le gril préchauffer jusqu'à ce que le témoin PRÊT s'éteigne à nouveau, puis répétez les étapes 5 à 9.
11. Une fois la cuisson terminée, débranchez l'appareil pour le mettre à l'arrêt. Laissez-le se refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger dans un endroit frais et sec.





## CONSEILS DE CUISSON

- Préchauffez ce gril en mode fermé pour obtenir les meilleurs résultats. (La chaleur se dissipe lors du préchauffage lorsque l'appareil est ouvert, il faut alors plus de temps.)
- Pour obtenir des sandwichs plus croustillants et plus savoureux, enduisez leur surface extérieure d'huile ou de beurre avant de les faire griller. L'aspect croustillant dépend aussi des garnitures utilisées—les garnitures très humides donnent des sandwichs plus mous. Pour éviter cela, ajoutez de la chapelure aux garnitures humides pour absorber le liquide en excès.
- Si vous aimez les légumes-feuilles comme la laitue dans vos sandwichs sans que ceux-ci ne flétrissent lors de la cuisson, ajoutez-les juste avant de servir.
- Pour obtenir des sandwichs plus plats, appuyez doucement et plusieurs fois sur la poignée lors de la cuisson. NE pressez PAS trop fort, car cela peut faire couler les garnitures.
- Faites des essais avec une variété de pains et de garnitures. Vous pouvez préparer des sandwichs savoureux ou sucrés, selon le choix de la garniture, et utilisez tous types de pain tels bagels, brioche, pita et autres. Si vous utilisez des pains arrondis comme baguettes ou bagels, essayez de les retourner afin que leur surface intérieure plate entre en contact avec le gril.
- Ne surchargez pas les plaques de cuisson. Trop d'aliments, surtout serrés, peuvent donner une cuisson irrégulière et empêcher le brunissement. Faites alors cuire les aliments en lots.





## CONSEILS DE CUISSON

- Évitez de cuire des viandes et aliments gras comme les hamburgers, car la graisse produite lors de la cuisson ne s'évacue pas correctement.
- La viande et les morceaux de poulet sans os cuisent plus uniformément. Évitez de cuire du poulet avec os, car il ne cuira pas de façon uniforme.
- Lors de la cuisson de viande, suivez les directives de cuisson pour la salubrité alimentaire. Comme les températures et la taille des morceaux peuvent varier, ne vous fiez pas uniquement au temps de cuisson de la recette. Vérifiez la cuisson des aliments par rapport aux directives de cuisson pour la salubrité alimentaire avant de les servir.





## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Comme ses plaques sont nonadhésives, le gril est très facile à nettoyer.

1. Débranchez l'appareil quand vous avez terminé et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Essuyez les plaques de cuisson avec un essuie-tout sec pour absorber tout excès d'huile. Utilisez un pinceau doux comme un pinceau à pâtisserie pour enlever les miettes des rainures.
3. Essuyez les plaques de cuisson avec une éponge ou un chiffon humidifié d'un savon liquide. Séchez bien.
4. Essuyez soigneusement au besoin l'extérieur avec un essuie-tout ou un chiffon humides. Séchez bien. **ATTENTION** : n'immergez jamais l'appareil, son cordon ou sa fiche dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs, car cela pourrait endommager la finition.
5. Fermez le couvercle et verrouillez le loquet. Enroulez le cordon d'alimentation (sans le serrer) sur son support sous l'appareil et rangez ce dernier à la verticale pour économiser de l'espace.









## CONDITIONS

### Garantie limitée

RJ Brands, LLC, faisant affaire sous le nom de Chefman<sup>MD</sup>, offre une garantie limitée de 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 afin que l'on puisse vous porter assistance.

### CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS

- **Mauvais usage** – Les dommages résultant d'une utilisation négligente ou incorrecte des produits, y compris, mais sans s'y limiter, les dommages résultant d'une utilisation avec une tension incompatible, que le produit ait été utilisé avec un convertisseur ou un adaptateur ou non. 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;
- **Utilisation commerciale** – Dommages résultant d'une utilisation commerciale;
- **Usure normale** – Dommages ou dégradations susceptibles de se produire en raison d'une utilisation normale au fil du temps;
- **Produits altérés** – Dommages résultant d'altérations ou de modifications apportées par une entité autre que Chefman<sup>MD</sup>, comme le retrait de l'étiquette de classement apposée sur le produit;
- **Événements catastrophiques** – Dommages suite à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle;
- **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?

**CHEFMAN.**

Model/Modèle: RJ25-C

Conveyor toaster

120V~60Hz 1800W

CONFORMS TO UL STD. 1025

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

MADE IN CHINA/FABRIQUE EN CHINE  
AC ONLY/ AC SEULEMENT

DATE CODE

ACCESS CODE

- Vos coordonnées
- Le numéro de modèle
- Une preuve d'achat (confirmation en ligne, reçu, reçu pour cadeau)
- Le code de 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 :

1. Consultez [Chefman.com/register](http://Chefman.com/register).
2. Scannez le code QR pour accéder au site :





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

**Pour plus d'informations sur le produit**  
Veuillez consulter [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](http://CHEFMAN.COM) | [@MYCHEFMAN](https://www.instagram.com/MYCHEFMAN)

©CHEFMAN 2023

RJ01-V2-CG-CA\_UG\_FINAL\_OTP\_102423

