

CHEFMAN®

---

# SELF-BASTING ROASTER

**19 Litres (20 Qt)**

## USER GUIDE

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

RJ15-20-CL-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. Your new 19-Litre (20 Qt) Self-Basting Roaster will become your holiday MVP, allowing you to cook a turkey, bone-in ham, or other roast while keeping your oven free for supplementary dishes. Its defrost setting can also speed up thawing that turkey or roast, putting an end to Thanksgiving-morning panic. But its versatility makes it valuable well beyond the holidays; use it to cook spareribs in the summer without heating up the kitchen, or to bake anything from potatoes to muffins to cakes.

We know you're excited to start 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, always read the instruction manual before using.



# CONTENTS

- 4** Safety Instructions
- 8** Features
- 9** Operating Instructions
- 15** Cleaning and Maintenance
- 16** Terms and Conditions
- 18** Warranty Registration





# SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

**WARNING:** When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons 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 place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.
5. 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.
6. 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.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, 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 cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.



# SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- 
- 
14. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated pot.
  15. The roasting oven body is subject to residual heat from cooking cycle. Do not touch roasting oven body immediately after removing roasting pan. Allow to cool before handling.
  16. Use caution when opening the lid during or after a cooking cycle. Escaping steam can cause burns. Always lift the lid away from your body.
  17. Use caution when removing the roasting pan or roasting rack. They will be hot from the cooking cycle and may cause burns.
  18. Intended for household countertop use only. Keep 15 cm (6 inches) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
  19. Models with glass window lids: The window is made of tempered glass. Always inspect the glass for chips, cracks or any other damage. Do not use the lid if it is damaged, as it may shatter during use.

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



# SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

**WARNING:** This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug is intended to fit into a polarized 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 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. 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.

### POWER CORD SAFETY TIPS

1. Never pull or yank on cord or the appliance.
2. To insert plug, grasp it firmly and guide it into outlet.
3. To disconnect appliance, grasp plug and remove it from 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.



# SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

**IMPORTANT:** During the first few minutes of initial use, you may notice smoke and/or a slight odour. This is normal and should quickly disappear. It will not recur after appliance has been used a few more times.

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.

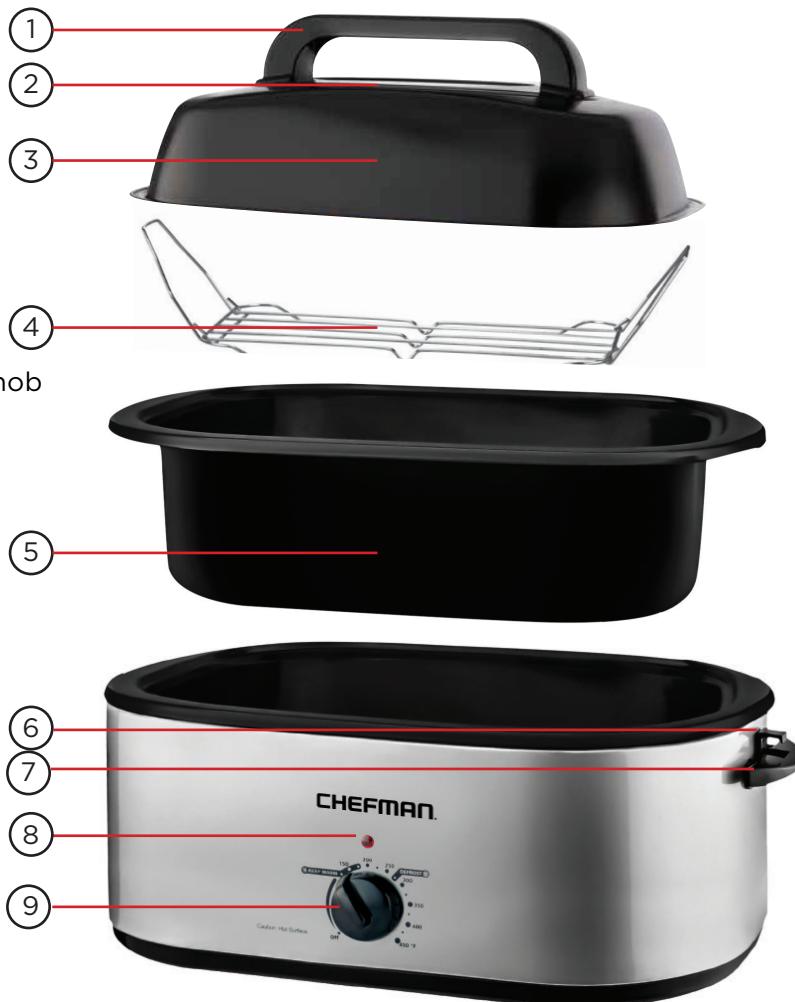
**DO NOT OPERATE THE APPLIANCE IF THE POWER CORD SHOWS ANY DAMAGE OR IF THE APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.**



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. Lid Handle
- 2. Viewing Window
- 3. Lid
- 4. Roasting Rack
- 5. Removable Roasting Pan
- 6. Lid Rest
- 7. Handles
- 8. Indicator Light
- 9. Temperature Control Knob





# OPERATING INSTRUCTIONS

## BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Wash the removable roasting pan, roasting rack, and lid in hot, soapy water using a sponge or washcloth. Rinse and dry thoroughly. **NOTE:** Do not use abrasive cleaners.
3. The outside of the roaster oven body may be cleaned with a soft cloth and warm soapy water. **CAUTION:** Do not immerse the roaster oven body in water.

## HOW TO COOK IN THE ROASTER

1. Place the roasting pan into the roaster oven body. **CAUTION:** Do not cook food in the roaster without using the removable roasting pan.
2. Place the lid on the roaster.
3. Make sure that the temperature control knob is in the OFF position, then plug in the roaster.
4. Turn the roaster on by turning the temperature control knob to the desired temperature.
5. Preheat the roaster for 15 to 20 minutes. The indicator light will turn OFF once the selected temperature is reached.
6. Remove the lid, lower the roasting rack (if using) into the roasting pan, place the food on the rack, and place the lid on the roaster. **NOTE:** Some foods or recipes do not require the rack to be used.
7. Cook the food until the appropriate temperature is reached; use a reliable instant-read thermometer to check your food for doneness (see chart on p. 13).
8. When finished, turn the temperature control knob to the OFF position and unplug the roaster oven from outlet.
9. Remove the lid and, using oven mitts, remove the roasting rack with the food and serve.

## HOW TO USE THE KEEP WARM SETTING

Your roaster features a KEEP WARM setting, which is convenient for entertaining. When your food is done cooking, simply switch the temperature knob to the KEEP WARM setting and the roaster will maintain a low heat to keep your food warm until you are ready serve.



# OPERATING INSTRUCTIONS

## HOW TO USE THE DEFROST SETTING

Your roaster features a unique DEFROST setting. The DEFROST setting is convenient for when you have forgotten to defrost your frozen turkey ahead of time or did not allow yourself enough time to fully defrost it in the refrigerator. With this innovative feature, you can take your turkey from frozen to roasted in hours — not days! **NOTE:** In order to plan your day accordingly, you can estimate that cooking a turkey from frozen takes about twice the time it would to roast an already-defrosted turkey in your roaster. It's easy to use; just follow these few simple steps:

1. Turn the temperature knob to DEFROST. Preheat the roaster for 15 to 20 minutes.
2. Unwrap your frozen turkey and place it on the roasting rack inside the roaster and cover with the lid. The turkey will begin defrosting. **IMPORTANT:** Be sure to have a reliable instant-read thermometer to check defrosting temperatures from time to time; however, try not to open the lid too many times as it is important to keep as much heat as possible in the roaster while defrosting.
3. When the legs and thighs have reached 32°C to 38°C (90°F to 100°F) (about 90 minutes for a 8-kg (17.5-lb) turkey; see chart on p. 12 for additional times), brush the outside of the turkey with butter or oil and season with salt and pepper.
4. Continue to cook on the DEFROST setting until the thighs and legs reach at least 54°C to 66°C (130°F to 150°F) (see chart on p. 12 for estimated times). Once the turkey reaches desired temperature, use a baster to remove excess liquid from the cavity. Then, using tongs, remove the bag of giblets and neck, as well as any ice chunks remaining in the cavity. Brush the outside of the turkey with additional butter or oil. **NOTE:** If the giblets and neck are hard to remove at this time, let the turkey defrost slightly longer, checking every 10 to 15 minutes, until they can be removed easily.
5. Now you are ready to start roasting. Turn the temperature knob to 165°C (325°F) and roast your turkey (see chart on p. 12 for estimated times). The turkey will be done roasting when the temperature of the breast reaches at least 74°C (165°F) and the legs and thighs reach at least 80°C (175°F). **NOTE:** It is important to take temperature readings in different areas of the turkey to make sure it is completely done. If any of the areas have not reached the temperatures noted above, let it roast for a little longer until they are reached, checking about every 10-15 minutes.



# OPERATING INSTRUCTIONS

## IMPORTANT TIPS

- Always use pot holders or oven mitts when placing or removing food, a baking pan or casserole in the preheated roaster. **CAUTION:** Always lift the lid away from your body to avoid any escaping steam from the roaster.
- Significant amounts of heat escape whenever the lid is removed, which will extend the cooking time needed. Avoid frequent removal of the lid for checking cooking progress or stirring.
- To use the lid rest feature, hold the lid upright by its handle and place the edge of the lid under the metal tabs just above either side of the roasting pan's handles.
- The lid is designed with a glass viewing window that allows you to monitor cooking progress with ease. High-moisture foods such as turkey and roasts may cause condensation to form on the glass as the cooking cycle starts. This is temporary and the condensation will dissipate during the cooking process, providing a clear view of your food.
- Convenience foods can be baked in the roaster oven. Place the container on the roasting rack. Follow package directions.
- Meats roasted in your roaster oven will be moist and tender. For additional browning, brush oil or butter over the meat before cooking.
- To give roasted poultry a darker, crispier skin, transfer it from the roaster oven to a conventional oven set at 220°C (425°F) for the last 30 minutes of the roasting process.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## TURKEY DEFROST AND COOK TIMES

ESTIMATED TIMES WHEN USING DEFROST	Smaller Turkey (about 7.5 kg/16.5 lb)		Larger Turkey (about 10.5 kg/23 lb)	
	Hours	Minutes	Hours	Minutes
Roaster Preheat (Steps 1 & 2)		20		20
First Check of Temperatures (Step 3)	1	30	4	30
Finish Defrosting (Step 4)	2		1	
<b>Total DEFROST Time</b>	<b>3</b>	<b>50</b>	<b>5</b>	<b>50</b>
Roasting Turkey (Step 5)	2		1	
<b>Total DEFROST + ROAST Time</b>	<b>5</b>	<b>50</b>	<b>6</b>	<b>50</b>

Above times are estimates and should be used as a guide to planning your total time using the defrost setting. Your best indicators at each stage are the temperatures the turkey reaches at each step using a good meat thermometer.

**NOTE:** You might be wondering why the actual roasting time is longer for a smaller turkey than a larger turkey in the table above. During the defrost cycle, the roaster also gradually heats the turkey. By the time a large turkey is fully thawed, it is at a higher temperature than a smaller turkey, so it takes less time at that point to come to its final target temperature.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## DETERMINING MEAT DONENESS

Following the guide below, insert an instant-read thermometer into the center of the meat or poultry, making sure not to touch bone.

The temperatures in the chart below are the temperatures at which you should remove the food from the heat. Remember that the temperature will continue to rise slightly once the meat is removed from the roaster.

## MEAT DONENESS TEMPERATURES

Allow meats to stand about 10 minutes before carving and serving.

Meat	Medium Rare	Medium	Well Done
Beef Roast	57°C (135°F)	66°C (150°F)	68°C (155°F)
Meatloaf	N/A	71°C (160°F)	N/A
Veal Roast	54°C (130°F)	60°C (140°F)	66°C (150°F)
Lamb Roast	54°C (130°F)	60°C (140°F)	66°C (150°F)
Pork Roast *	N/A	63°C (145°F)	68°C (155°F)
Chicken or Turkey* (Thigh)	N/A	79°C (175°F)	82°C (180°F)
Chicken or Turkey* (Breast)	N/A	74°C (165°F)	82°C (180°F)

\* Rare pork, ham or poultry is not recommended.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## BAKING

- Baking pans should always be placed on the roasting rack. Do not place pans directly in the roaster's removable roasting pan.
- Metal pans are recommended for use in the roaster as they provide better heat transfer and browning.
- Always preheat the roaster prior to baking.

Food	Baking Pan	Temp	Estimated Time
Muffins	12-cup standard muffin pan	205°C (400°F)	1 ½ hrs
Quick Bread	9x5x3"	175°C (350°F)	1 ¼ hrs
Yeast Bread	Baking sheet	190°C (375°F)	1 ¾ hrs
Yeast Rolls	9" sq baking pan	205°C (400°F)	1 ¼ hrs
Brownies	9" sq baking pan	175°C (350°F)	1 ¼ hrs
Cupcake	12-cup standard muffin pan	205°C (400°F)	1 ¾ hrs
Sheet Cake	13x9x3"	175°C (350°F)	1 ¾ hrs
Pound Cake	10" tube pan	165°C (325°F) dark pan 175°C (350°F) light pan	2 hrs
Bundt Cake	10" bundt pan	165°C (325°F) dark pan 175°C (350°F) light pan	1 ½ hrs
Cheesecake	10" springform pan	Crust 205°C (400°F)	10 min
		Then with filling 175°C (350°F)	50-55 min
Fruit Pie	9" glass pie plate	205°C (400°F)	45-50 min
Pizza	9" pizza pan	225°C (425°F)	20-25 min
Mini Pizzas	Baking sheet	225°C (425°F)	15-20 min
Baking Potatoes (10 total, 227 g [8 oz] each)	Directly on rack	205°C (400°F)	55-60 min
Sweet Potatoes (8 total, 283-340 g [10-12 oz] each)	Directly on rack	205°C (400°F)	45-50 min
Scalloped Potatoes	9" sq baking dish	175°C (350°F)	60-70 min
Casserole	9" sq baking dish	175°C (350°F)	50-60 min



# CLEANING AND MAINTENANCE

This appliance should be cleaned after every use.

**CAUTION:** Do not immerse the roaster oven body in water or any other liquid. Do not put the removable roaster pan in the dishwasher.

1. Turn temperature control to the OFF position.
2. Unplug the roaster oven from the outlet and allow the unit to cool completely before cleaning.
3. Wash the removable roasting pan, lid, and roasting rack in hot soapy water using a sponge or cloth. Rinse thoroughly in hot water, then towel dry. **NOTE:** Do not use abrasive cleaners.
4. Wipe the inside and outside of the the roaster oven body with a damp cloth and let them dry thoroughly before reassembling and storing.





# TERMS AND CONDITIONS

## Limited Warranty

RJ Brands, LLC d/b/a Chefman® offers a limited 1-year Warranty (the “Warranty”) available on sales through authorized 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

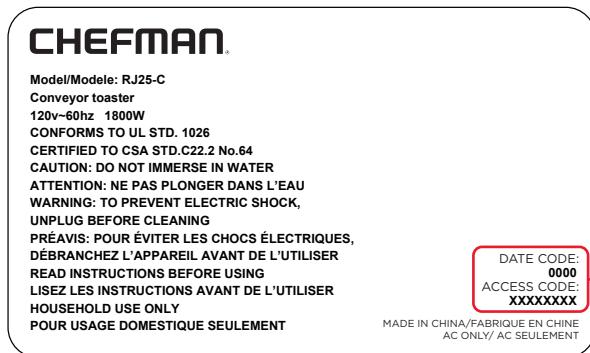
- **Manufacturer Defects** – Chefman® products are warranted against defects in material and workmanship, under normal household use, for a period of 1 year from the date of purchase when used in accordance with the directions listed in the Chefman® User Guide. If your product does not work as it should, please contact Customer Support at support@chefman.com 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?



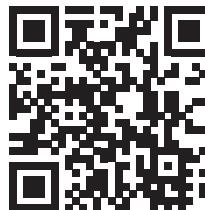
- Contact Information
- Model Number
- Proof of Purchase (online confirmation, receipt, gift receipt)
- Date Code
- Access Code

**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](http://Chefman.com/register).
2. Scan the QR code to the right 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>

# RÔTISSOIRE AUTO-ARROSEUR de 19 Litres (20 Qt)

## GUIDE D'UTILISATION

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

RJ15-20-CL-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. Votre nouveau Rôtissoire Auto-Arroseur de 19 Litres (20 Qt) deviendra votre associé lors des fêtes. Il vous permet de cuire une dinde, un jambon avec os ou un rôti tout en laissant votre four libre pour d'autres plats. Son réglage de décongélation peut aussi permettre de décongeler plus vite la dinde ou le rôti, donc moins de panique le matin du jour de l'Action de grâce. Mais sa polyvalence le rend utile même les jours ordinaires, utilisez-le pour cuire des côtes levées l'été sans avoir à dégager beaucoup de chaleur dans la cuisine, ou cuire encore des pommes de terre, des muffins et bien plus encore.

Nous savons que vous êtes impatient de commencer à cuire vos aliments, 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
- 8** Caractéristiques
- 9** Instructions d'utilisation
- 15** Nettoyage et entretien
- 16** Conditions
- 18** 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 afin de réduire le risque d'incendie, de décharges électriques et de blessures, 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, ne mettez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou d'autre liquide.
4. Une bonne surveillance est nécessaire si tout appareil est utilisé à proximité d'enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
5. 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.
6. 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 soient. Communiquez avec le service à la clientèle de Chefman<sup>MD</sup> pour un contrôle, une réparation ou un ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon suspendu au bord d'une table ou d'un plan de travail ni en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur un brûleur (électrique ou à gaz chaud) ou à proximité ou dans un four chauffé.
11. Toutes les précautions doivent être prises lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

12. Installez toujours le cordon d'abord sur l'appareil, puis branchez sa fiche dans une prise murale. Pour la mise hors tension, déplacez le commutateur vers la position OFF (arrêt), puis débranchez l'appareil de la prise murale.
13. N'utilisez pas un appareil pour un usage autre que celui pour lequel il est conçu.
14. Évitez les changements soudains de températures, comme l'addition d'aliments réfrigérés dans une marmite déjà chaude.
15. Le corps du four-rôtissoire peut rester chaud suite à une cuisson. Ne touchez pas le corps du four-rôtissoire juste après avoir retiré la rôtissoire. Laissez-le refroidir avant de le manipuler.
16. Faites attention lorsque vous ouvrez le couvercle pendant ou après la cuisson. La vapeur qui s'en échapperait peut entraîner des brûlures. Soulevez toujours le couvercle en l'éloignant de vous-même.
17. Faites attention lorsque vous retirez la rôtissoire ou la grille. Elles seront très chaudes suite à la cuisson et peuvent entraîner des brûlures.
18. Appareil prévu pour être utilisé uniquement sur un plan de travail domestique. Maintenez un écart de 15 cm (6 po) entre le mur et tous les côtés de l'appareil. Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable et horizontale.
19. Modèles avec couvercles à hublot en verre : le hublot est en verre trempé. Inspectez toujours le verre pour toute présence d'éclat, de fissure ou d'autre dommage. N'utilisez pas le couvercle s'il est endommagé, car il pourrait se briser.

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



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

**AVERTISSEMENT :** cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Cette fiche est prévue pour une prise polarisée et ne peut être introduite que d'une seule façon. Si la fiche ne s'adapte pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, faites appel à un électricien compétent. N'essayez pas de modifier la fiche ni de la forcer dans la prise. Ceci peut entraîner des blessures ou des décharges électriques.

### 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. Le cordon plus long doit être disposé afin qu'il ne tombe pas du plan de travail ou de la table et qu'il ne puisse pas être tiré par des enfants ni qu'il ne provoque une chute.

### 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.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

**ATTENTION :** afin d'assurer une protection continue contre le risque de décharges électriques, ne branchez l'appareil que dans des prises correctement mises à la terre.

**IMPORTANT :** lors des quelques premières minutes de l'utilisation initiale, vous pourrez remarquer un peu de fumée et/ou une légère odeur. Ceci est normal et cette fumée/odeur devrait disparaître rapidement. Cela ne se reproduira plus après quelques utilisations de l'appareil.

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.

**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. Poignée du couvercle
2. Hublot d'observation
3. Couvercle
4. Grille
5. Rôtissoire amovible
6. Repose-couvercle
7. Poignées
8. Témoin lumineux
9. Bouton de commande de la température





# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## AVANT L'EMPLOI INITIAL

1. Retirez tous les matériaux de conditionnement.
2. Lavez la rôtissoire amovible, le couvercle et la grille à l'eau chaude savonneuse et avec un chiffon ou une éponge. Rincez et séchez bien. **REMARQUE** : n'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs.
3. L'extérieur du corps du four-rôtissoire peut être nettoyé avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. **ATTENTION** : n'immergez pas dans l'eau le corps du four-rôtissoire.

## COMMENT CUIRE AVEC LE FOUR-RÔTISSOIRE

1. Placez la rôtissoire dans le four-rôtissoire. **ATTENTION** : ne cuisez pas des aliments dans le four-rôtissoire sans utiliser la rôtissoire amovible.
2. Mettez le couvercle sur le four-rôtissoire.
3. Assurez-vous que le bouton de commande de la température est sur OFF (arrêt), puis branchez le four-rôtissoire.
4. Allumez l'appareil en tournant le bouton de commande de la température à la température désirée.
5. Préchauffez le four-rôtissoire pendant 15 à 20 minutes. Le témoin s'éteint une fois que la température sélectionnée est atteinte.
6. Retirez le couvercle, baissez la grille (si celle-ci est utilisée) dans la rôtissoire, mettez l'aliment sur la grille, et placez le couvercle sur le four-rôtissoire. **REMARQUE** : pour certains aliments ou recettes, la grille n'est pas requise.
7. Cuisez l'aliment jusqu'à la température appropriée; utilisez un thermomètre fiable à lecture instantanée pour vérifier le niveau de cuisson (consultez le tableau page 13).
8. Une fois terminé, tournez le bouton de commande de la température à la position OFF (arrêt) et débranchez le four-rôtissoire.
9. Retirez le couvercle et avec des gants de cuisine, retirez la grille avec l'aliment et servez.

## COMMENT UTILISER LE RÉGLAGE DE KEEP WARM (MAINTIEN CHAUD)

Votre four-rôtissoire comporte une fonction KEEP WARM (maintien chaud) qui est pratique lors des réunions. À la fin de la cuisson, mettez simplement le bouton de commande de la température sur le réglage KEEP WARM (maintien chaud) et le four-rôtissoire gardera chaud votre aliment jusqu'au service.



# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## COMMENT UTILISER LE RÉGLAGE DE DEFROST (DÉCONGÉLATION)

Votre four-rôtissoire comporte un réglage DEFROST (décongélation). Le réglage DEFROST (décongélation) est commode lorsque vous avez oublié de décongeler préalablement ou si vous n'avez pas prévu assez de temps pour une décongélation totale dans votre réfrigérateur. Grâce à cette caractéristique innovante, vous pouvez rôtir en quelques heures, et non pas quelques jours, votre dinde congelée! **REMARQUE** : afin de planifier votre journée en conséquence, vous pouvez prévoir que la durée de cuisson d'une dinde congelée est environ deux fois plus longue que celle d'une dinde non congelée, avec votre four-rôtissoire. C'est simple à utiliser, il suffit de suivre ces quelques étapes :

1. Tournez le bouton de commande de la température sur DEFROST (décongélation). Préchauffez le four-rôtissoire pendant 15 à 20 minutes.
2. Déballez votre dinde congelée et mettez-la sur la grille dans la rôtissoire et posez le couvercle. La décongélation commence alors. **IMPORTANT** : assurez-vous d'utiliser un thermomètre fiable à lecture instantanée pour vérifier régulièrement les températures de décongélation; cependant, essayez de ne pas ouvrir le couvercle trop souvent car il est important de garder autant de chaleur que possible dans le four pendant la décongélation.
3. Lorsque les pattes et les cuisses atteignent 32 °C à 38 °C (90 °F à 100 °F) (environ 90 minutes pour une dinde de 8 kg (17,5 lb); consultez le tableau page 12 pour d'autres durées), enduisez de beurre ou d'huile l'extérieur de la dinde et assaisonnez-la de sel et de poivre.
4. Continuez la cuisson avec le réglage DEFROST (décongélation) jusqu'à ce que les pattes et les cuisses atteignent au moins 54 °C à 66 °C (130 °F à 150 °F) (consultez le tableau page 12 pour les durées estimées). Une fois que la dinde est à la température souhaitée, retirez l'excès de liquide dans la cavité à l'aide d'une poire à sauce. Ensuite, à l'aide de pinces, retirez le sachet d'abats et le cou, ainsi que toute glace qui pourrait rester dans la cavité. Enduisez l'extérieur de la dinde avec un supplément de beurre ou d'huile. **REMARQUE** : si les abats et le cou sont difficiles à retirer à ce point, laissez la dinde décongeler encore en la vérifiant toutes les 10 à 15 minutes, jusqu'au moment où il sera facile de retirer abats et cou.
5. Maintenant, vous être prêt à passer au rôtissage. Tournez le bouton de la température à 165 °C (325 °F) et rôtissez votre dinde (consultez le tableau page 12 pour les durées estimées). La dinde sera cuite lorsque la température dans la poitrine atteindra au moins 74 °C (165 °F) et que les pattes et les cuisses atteindront au moins 80 °C (175 °F). **REMARQUE** : il est important de prendre des lectures de la température à divers endroits de la dinde pour vous assurer qu'elle est complètement cuite. Si certaines parties ne sont pas encore à la température indiquée ci-dessus, laissez-la rôtir un peu plus longtemps jusqu'à obtention de la température désirée, en la vérifiant toutes les 10 à 15 minutes.



# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## CONSEILS IMPORTANTS

- Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous ajoutez un aliment ou un plat, ou lorsque vous le retirez du four-rôtissoire préchauffé. **ATTENTION** : soulevez toujours le couvercle en l'éloignant de vous-même pour éviter tout jet de vapeur du four.
- Des quantités importantes de chaleur s'échappent lorsque le couvercle est retiré, ce qui prolonge la durée de cuisson. Évitez d'enlever trop souvent le couvercle pour vérifier la cuisson en cours ou pour remuer l'aliment.
- Pour utiliser le repose-couvercle, tenez le couvercle à la verticale par sa poignée et placez son bord sous les taquets métalliques juste au-dessus de chacune des poignées de la rôtissoire.
- Le couvercle est conçu avec un hublot d'observation en verre qui permet de surveiller la cuisson en cours. Les aliments à haute teneur en humidité comme la dinde et les rôtis peuvent entraîner de la condensation sur le hublot au début de la cuisson. Ceci est temporaire et la condensation se dissipe lors de la cuisson, ce qui permet de visualiser l'aliment.
- Les aliments préparés peuvent être cuits dans ce four. Placez le plat sur la grille. Suivez les directives fournies sur l'emballage.
- Les viandes rôties dans ce four seront humides et tendres. Pour un brunissage supplémentaire, enduisez la viande d'huile ou de beurre avant de la cuire.
- Pour donner à votre volaille une peau plus foncée et croustillante, transférez-la du four-rôtissoire à un four classique réglé à 220 °C (425 °F) et cuisez-la pendant les 30 dernières minutes.

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## DURÉES DE DÉCONGÉLATION ET DE CUISSON D'UNE DINDE

DURÉES ESTIMÉES EN DÉCONGÉLATION	Petite dinde (environ 7,5 kg/16.5 lb)		Grosse dinde (environ 10,5 kg/23 lb)	
	Heures	Minutes	Heures	Minutes
Préchauffage du four-rôtissoire (étapes 1 et 2)		20		20
Tout d'abord, vérifiez les températures (étape 3)	1	30	4	30
Terminez la décongélation (étape 4)	2		1	
<b>Durée totale de DÉCONGÉLATION</b>	<b>3</b>	<b>50</b>	<b>5</b>	<b>50</b>
Rôtissage de la dinde (étape 5)	2		1	
<b>Durée totale de DÉCONGÉLATION et de RÔTISSAGE</b>	<b>5</b>	<b>50</b>	<b>6</b>	<b>50</b>

Les durées ci-dessus sont des estimations et ne doivent être utilisées que comme guide pour planifier la durée totale avec décongélation. Les meilleures indications sont les températures atteintes à chaque étape de la cuisson, obtenues avec un bon thermomètre à viande.

**REMARQUE :** vous pouvez vous demander pourquoi la durée réelle de rôtissage est plus longue pour une petite dinde par rapport à une grosse, dans le tableau ci-dessus. Lors du cycle de décongélation, le four-rôtissoire chauffe aussi graduellement la dinde. Une fois qu'une grosse dinde est complètement décongelée, celle-ci est à une température plus élevée que celle d'une petite dinde, c'est pour cela qu'à partir de ce moment, il faut moins de temps pour arriver à la température cible.

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## DÉTERMINATION DU NIVEAU DE CUISSON

En suivant le guide ci-dessous, insérez le thermomètre à lecture instantanée au centre du morceau de viande ou de la volaille, en vous assurant qu'il ne touche pas d'os.

Les températures du tableau représentent les températures auxquelles vous devez retirer l'aliment de la chaleur. N'oubliez pas que la température continue de monter légèrement une fois l'aliment retiré du four-rôtissoire.

## TEMPÉRATURES SELON LE NIVEAU DE CUISSON DE LA VIANDE

Laissez les viandes reposer environ 10 minutes avant de les couper et de les servir.

Viande	Mi-saignant	À point	Bien cuit
Rosbif	57 °C (135 °F)	66 °C (150 °F)	68 °C (155 °F)
Pain de viande	N/A	71 °C (160 °F)	N/A
Rôti de veau	54 °C (130 °F)	60 °C (140 °F)	66 °C (150 °F)
Rôti d'agneau	54 °C (130 °F)	60 °C (140 °F)	66 °C (150 °F)
Rôti de porc*	N/A	63 °C (145 °F)	68 °C (155 °F)
Poulet ou dinde* (cuisse)	N/A	79 °C (175 °F)	82 °C (180 °F)
Poulet ou dinde* (poitrine)	N/A	74 °C (165 °F)	82 °C (180 °F)

\* La viande de porc, le jambon ou la volaille saignants ne sont pas recommandés.

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## CUISSON AU FOUR

- Les plats de cuisson doivent toujours être placés sur la grille. Ne placez pas les plats directement sur la rôtissoire amovible.
- Les plats en métal sont recommandés pour ce four-rôtissoire car leur transfert thermique est supérieur et ils permettent de mieux saisir les viandes.
- Préchauffez toujours le four avant de passer à la cuisson.

Aliment	Plat de cuisson	Temp.	Durée estimée
Muffins	Moule à muffins standard de 12 tasses	205 °C (400 °F)	1 ½ heure
Pain éclair	23 x 13 x 8 cm (9 x 5 x 3 po)	175 °C (350 °F)	1 ¼ heure
Pain à la levure	Plaque à pâtisserie	190 °C (375 °F)	1 ¾ heure
Petits pains à la levure	Plat de cuisson 9 po (23 cm)	205 °C (400 °F)	1 ¼ heure
Brownies	Plat de cuisson 9 po (23 cm)	175 °C (350 °F)	1 ¼ heure
Petit gâteau	Moule à muffins standard de 12 tasses	205 °C (400 °F)	1 ¾ heure
Gâteau plat	13 x 9 x 3 po (33 x 23 x 8 cm)	175 °C (350 °F)	1 ¾ heure
Quatre-quarts	Moule à savarin 10 po (25 cm)	Plat foncé 165 °C (325 °F) Plat clair 175 °C (350 °F)	2 heures
Gâteau Bundt	Moule à gâteau Bundt 10 po (25 cm)	Plat foncé 165 °C (325 °F) Plat clair 175 °C (350 °F)	1 ½ heure
Gâteau au fromage	Moule à charnière 10 po (25 cm)	Croûte 205 °C (400 °F)	10 min
		Puis avec garniture 175 °C (350 °F)	50 - 55 min
Tarte aux fruits	Plaque à tarte en verre de 9 po (23 cm)	205 °C (400 °F)	45 - 50 min
Pizza	Plaque à pizza 9 po (25 cm)	225 °C (425 °F)	20 - 25 min
Mini pizzas	Plaque à pâtisserie	225 °C (425 °F)	15 - 20 min
Pommes de terre au four (10 au total, 227 g [8 oz] chacune)	Directement sur la grille	205 °C (400 °F)	55 - 60 min
Patates douces (8 au total, 283-340 g [10-12 oz] chacune)	Directement sur la grille	205 °C (400 °F)	45 - 50 min
Pommes de terre dauphinoises	Plat de cuisson 9 po (23 cm)	175 °C (350 °F)	60 - 70 min
Plat mijoté	Plat de cuisson 9 po (23 cm)	175 °C (350 °F)	50 - 60 min



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Cet appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

**ATTENTION :** ne plongez pas le corps du four-rôtissoire dans l'eau ou tout autre liquide. Ne mettez pas la rôtissoire amovible au lave-vaisselle.

1. Tournez le bouton de commande de la température sur OFF (arrêt).
2. Débranchez le four-rôtissoire et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
3. Lavez la rôtissoire amovible, le couvercle et la grille à l'eau chaude savonneuse et avec un chiffon ou une éponge. Rincez bien à l'eau chaude et séchez avec un torchon.

**REMARQUE :** n'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs.

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et laissez sécher complètement avant de le remonter et de le ranger.





# CONDITIONS

## Garantie limitée

RJ Brands, LLC faisant affaire sous le nom de 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 autorisés 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 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

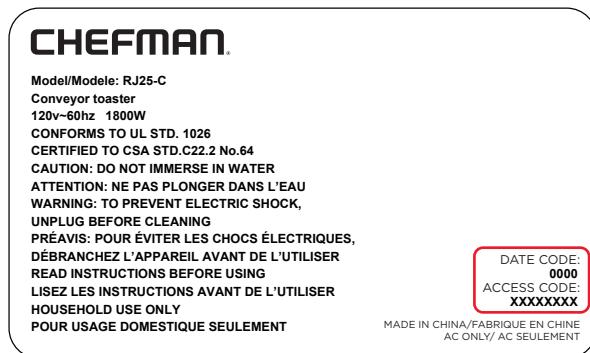
- **Vices de fabrication** – Les produits Chefman<sup>MD</sup> sont garantis 1 an à compter de la date d'achat contre les vices de matière et de fabrication, lors d'un usage domestique normal, conforme aux directives présentées dans le Guide de l'utilisateur Chefman<sup>MD</sup>. Si votre produit ne 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 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 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, à une inondation ou à 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)

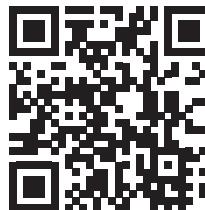
- Le code date de fabrication
- Le code d'accès

**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 :

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, 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®

@mychefman



[www.chefman.com](http://www.chefman.com)

---

©CHEFMAN 2023