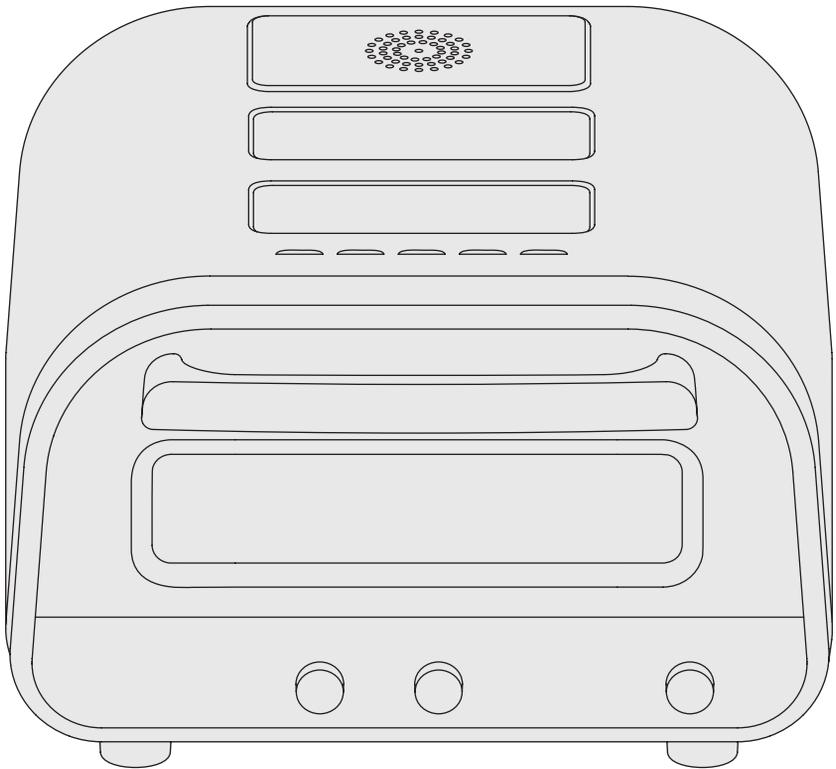




**CHEFMAN<sup>MD</sup>**

**Home Slice<sup>MC</sup>**  
Four à pizza  
électrique  
d'intérieur

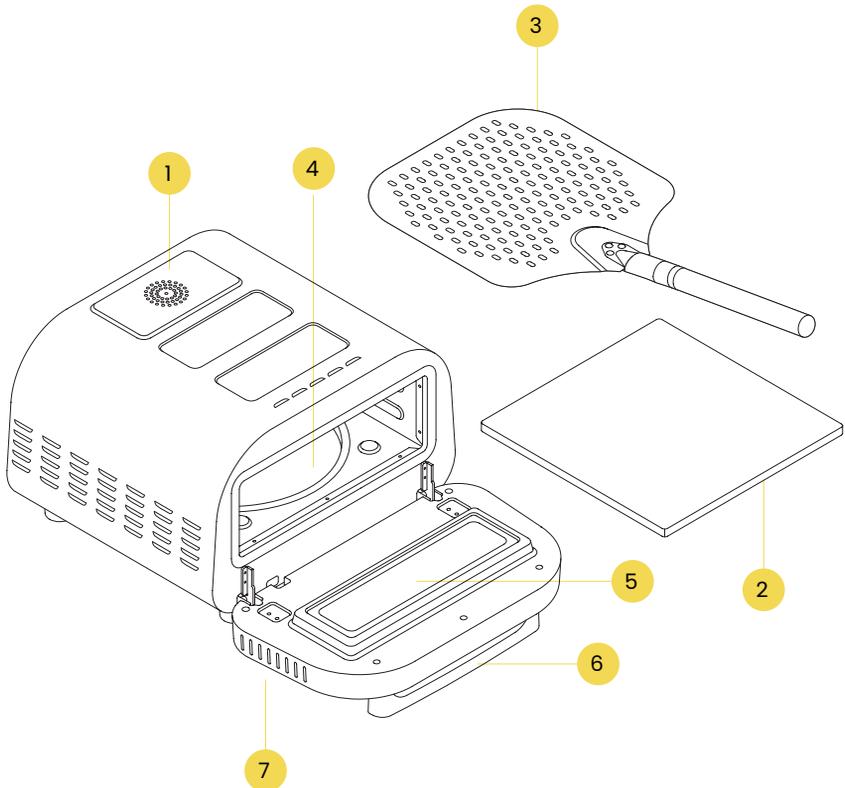


RJ25-PO12-SS-CA



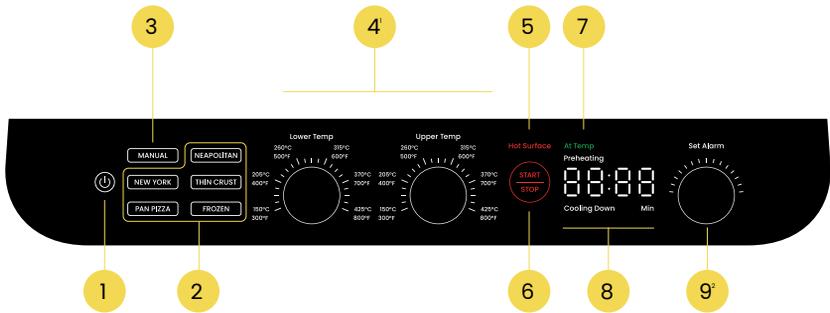
# Familiarisez-vous avec votre four à pizza

1. Ventilateur de refroidissement
2. Pierre à pizza
3. Pelle à pizza
4. Élément chauffant inférieur  
(élément chauffant supérieur non illustré)
5. Fenêtre à double vitrage
6. Poignée froide
7. Porte



# Panneau de commande

1. Bouton d'alimentation
2. 5 boutons de pré-réglage du style de pizza
3. Bouton de commande manuelle
4. Boutons rotatifs de réglage de la température<sup>1</sup>
5. Indicateur de surface chaude
6. Bouton démarrage-arrêt
7. Indicateur de température souhaitée
8. Minuterie de préchauffage et d'alarme
9. Bouton rotatif de réglage de l'alarme<sup>2</sup>



- <sup>1</sup> Pour alterner entre l'affichage des degrés Fahrenheit ou Celsius, appuyez et maintenez enfoncé l'un des boutons rotatifs de réglage de la température pendant 3 secondes.
- <sup>2</sup> Pour désactiver les signaux sonores du four, appuyez et maintenez enfoncé le bouton rotatif de réglage de l'alarme pendant 3 secondes. Appuyez à nouveau sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour réactiver les sons.



## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

Pour votre sécurité et pour que vous puissiez continuer à profiter de ce produit, lisez toujours le mode d'emploi avant utilisation.



# Consignes de sécurité et mesures de protection importantes

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 du four 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. Les enfants doivent faire l'objet de supervision afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
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 soient. Contactez Chefman® pour un examen, une réparation ou un réglage.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Chefman® peut entraîner des blessures.
9. **N'utilisez PAS** l'appareil à l'extérieur.
10. **NE laissez PAS** le cordon 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. Pour la déconnexion, mettez toutes les commandes à l'ARRÊT, puis débranchez la fiche.
14. **N'utilisez PAS** l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est conçu.





# Consignes de sécurité et mesures de protection importantes

15. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez la pierre ou que vous éliminez la graisse chaude.
16. **NE nettoyez PAS** l'appareil avec un tampon à récurer métallique. Il existe un risque de décharge électrique si des morceaux se détachent du tampon et entrent en contact avec des pièces électriques.
17. **N'utilisez PAS** de papier sulfurisé ou de papier de cuisson dans le four.
18. **N'utilisez PAS** le four sans la pierre à pizza fournie.
19. Le four et la pierre à pizza conservent la chaleur longtemps après utilisation. N'essayez pas de manipuler une pierre chaude. N'essayez pas de déplacer le four tant qu'il n'est pas complètement refroidi.
20. Afin d'éviter les brûlures, utilisez uniquement la pelle incluse pour insérer et retirer les pizzas du four. Lors de la cuisson des pizzas sur le plat de cuisson, utilisez des gants de cuisine (pas la pelle) pour manipuler le plat.
21. L'extérieur du four devient très chaud. Évitez de placer des objets sur le dessus du four et de les appuyer contre les côtés ou la porte.
22. L'excès de farine et les aliments brûlés sur la pierre peuvent s'enflammer à des températures élevées. Si cela se produit, gardez la porte fermée, et les flammes s'éteindront d'elles-mêmes. Si les flammes ne sont pas éteintes dans les 15 secondes, débranchez l'appareil.
23. Lorsque vous choisissez un endroit pour utiliser votre four, assurez-vous qu'il y a de la place pour une ventilation adéquate de tous les côtés.
24. Si vous utilisez des ustensiles de cuisson dans le four, assurez-vous qu'ils sont adaptés à la température à laquelle vous cuisinez. La fonte, l'aluminium anodisé et l'acier au carbone sont idéaux. De nombreuses poêles antiadhésives ne le sont pas. N'utilisez pas les poêles jetable en aluminium.

**Conservez ces instructions  
Pour usage domestique  
uniquement**





# Consignes de sécurité et 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 au moyen d'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** la 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 et 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 nécessite une mise à la terre, il est important d'utiliser une rallonge dotée d'un cordon à 3 fils avec mise à la terre; et
3. 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 concernant 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® 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 pouvant être chauffée, même si celles-ci sont éteintes. Cela présente un risque d'incendie.





# Utilisation du four à pizza

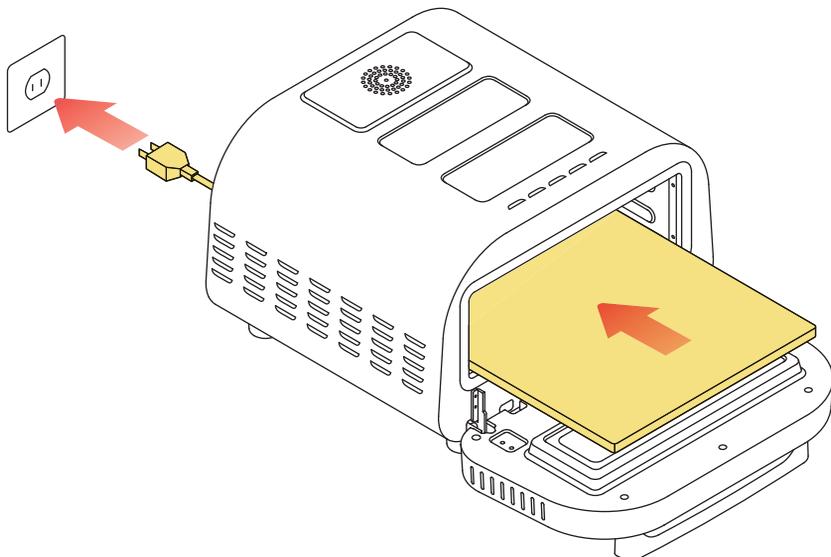


## Avant la première utilisation :

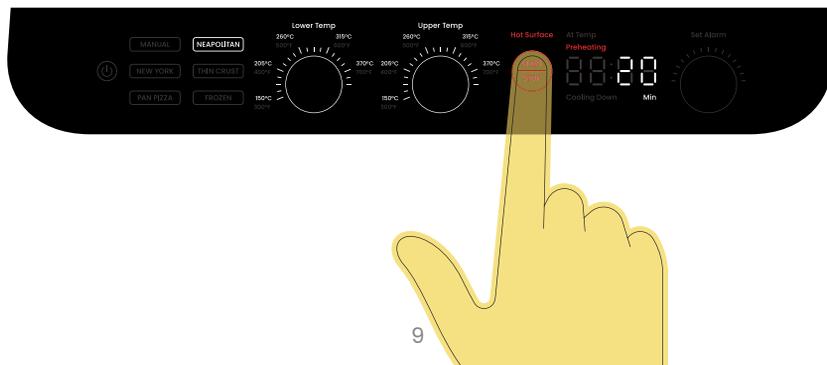
1. Retirez tous les matériaux de conditionnement comme les sacs en plastique et les éléments en mousse. Vérifiez qu'il ne manque pas de pièces ni d'accessoires.
2. Lisez les étiquettes se trouvant sur l'appareil et enlevez-les, sauf celle de régime nominal.
3. Assemblez la pelle : vissez la poignée dans la partie cylindrique de la pelle jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée.
4. Essuyez l'extérieur du four et la pierre avec un chiffon humide et laissez-les sécher.
5. Placez la pierre dans le four et réglez-le sur **Manual** (Manuel), avec les températures inférieure et supérieure réglées sur 425 °C. Appuyez sur le bouton **Start-Stop** (Démarrage-Arrêt) pour commencer le préchauffage. Une fois que le four a atteint **At Temp** (Température souhaitée), réglez **Alarm Timer** (Minuterie d'alarme) sur 20 minutes pour éliminer tout résidu de fabrication. **REMARQUE** : Lors de la première utilisation, il est possible que l'appareil dégage une légère odeur. Cela est normal et s'estompera progressivement avec l'utilisation.
6. Lorsque le compte à rebours de **Alarm Timer** (Minuterie d'alarme) est terminé, appuyez sur le bouton **Start-Stop** (Démarrage-Arrêt) pour éteindre les éléments chauffants du four. Ne débranchez PAS le four tant que le voyant **Cooling Down** (Refroidissement) est allumé. Il faut quelques heures pour que le four refroidisse complètement à partir de 425 °C. Cependant, vous pouvez l'utiliser pour préparer des pizzas dès qu'il est refroidi à la température souhaitée.

# Démarrage rapide : comment faire une pizza

1. Branchez le four à pizza. Assurez-vous que la pierre à pizza est à l'intérieur du four.

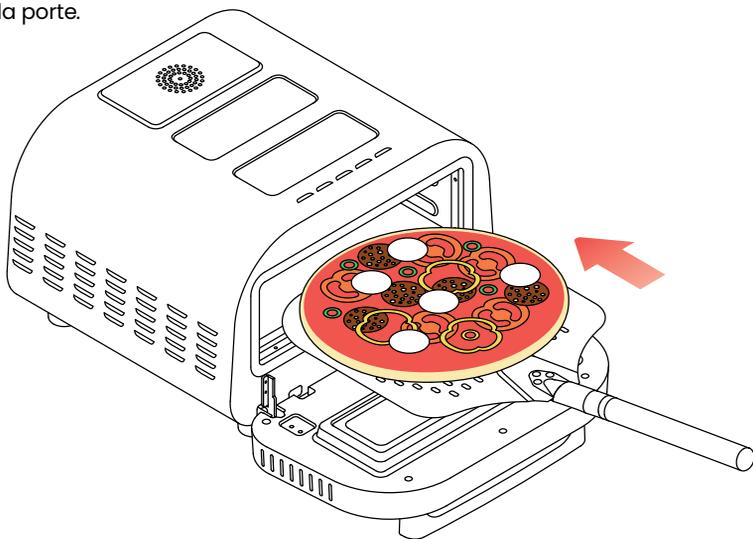


2. Allumez le four en appuyant sur le bouton **Power** (d'Alimentation). Appuyez sur l'un des cinq **préréglages** du style de pizza. Vous pouvez également appuyer sur le bouton de commande **Manual** (Manuel) et régler les températures inférieure et supérieure comme vous le souhaitez.
3. Appuyez sur le bouton **Start-Stop** (Démarrage-Arrêt). Le four commencera à préchauffer.



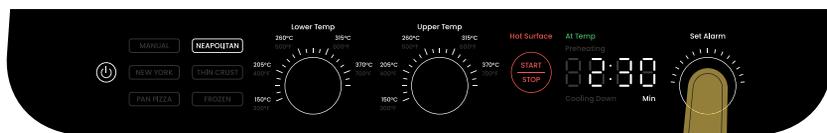
## Démarrage rapide : comment faire une pizza

- Pendant que le four préchauffe, préparez vos garnitures et farinez la peau. La durée de préchauffage varie en fonction de la température sélectionnée et de la température actuelle du four, mais elle se situe généralement entre 1 et 26 minutes.
- Une fois que le voyant **At Temp** (Température souhaitée) s'allume, étirez votre pâte, placez-la sur la plaque et ajoutez la sauce et les garnitures. À l'aide de la pelle, insérez la pizza dans le four, retirez délicatement la pelle et refermez la porte.



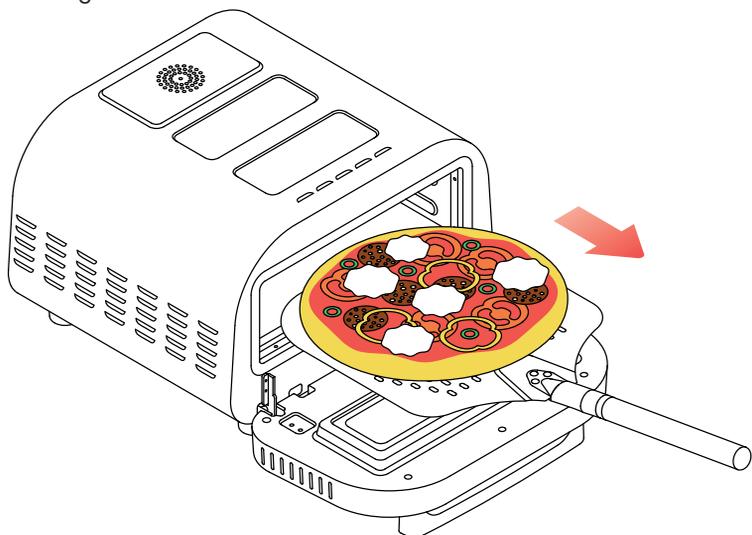
- Tournez le bouton rotatif de **Set Alarm** (Réglage de l'alarme) pour sélectionner la durée souhaitée (consultez le tableau pour les durées estimées), puis appuyez sur le bouton rotatif pour démarrer la minuterie.

**REMARQUE :** Après avoir tourné le bouton rotatif de **Set Alarm** (Réglage de l'alarme) vers une nouvelle durée, la minuterie se mettra en marche automatiquement après un délai de 5 secondes.

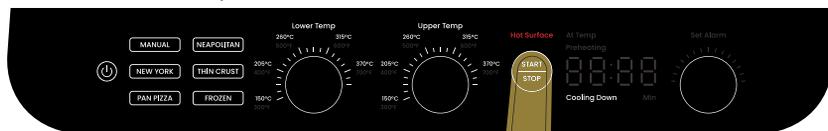


## Démarrage rapide : comment faire une pizza

- À la fin de la minuterie, le four émet trois bips. Ouvrez la porte et faites glisser la pelle sous la pizza, puis retirez-la du four. Fermez la porte. **REMARQUE** : Le chauffage NE s'éteint PAS à la fin de la minuterie.



- Si vous préparez plus d'une pizza, laissez environ 5 minutes au four pour qu'il revienne à température avant d'enfourner la suivante. (Assemblez votre prochaine pizza pendant que le four se réchauffe.)
- Lorsque vous avez terminé la cuisson, **NE débranchez PAS** le four. Appuyez plutôt sur le bouton **Start-Stop** (Démarrage-Arrêt) pour éteindre le four. Pendant le cycle de refroidissement, les ventilateurs fonctionnent pour refroidir rapidement le four et ses composants électroniques. Attendez que le voyant **Cooling Down** (Refroidissement) s'éteigne avant de débrancher le four. **REMARQUE** : L'appareil entre automatiquement dans un cycle de refroidissement après 60 minutes d'inactivité.





**CRESTO**

CRESTO PIZZA  
CRESTO PIZZA  
CRESTO PIZZA  
CRESTO PIZZA

3:00

# L'AMOUR DÈS LA PREMIÈRE TRANCHE





# Styles de pizza

Les cinq préréglages de style de pizza vous permettent de programmer rapidement l'appareil selon des paramètres testés par le chef (température supérieure, température inférieure et durée de cuisson estimée) pour obtenir les caractéristiques spécifiques de chaque style de pizza.



## New York (À la new-yorkaise)

Traditionnellement dégustée en grandes tranches pliables, cette pizza à la croûte moelleuse, mais croustillante est ici adaptée à une portion individuelle. Ce préréglage fixe le paramètre **Lower Temp** (Température inférieure) à 345 °C (650 °F) et le paramètre **Upper Temp** (Température supérieure) à 315 °C (600 °F). Étirez une boule de pâte de 227 g (8 oz) en un cercle de 25 à 30 cm (10 à 12 po) de diamètre avec une bordure plus épaisse et un centre plus mince. Ajoutez 1/3 tasse de sauce tomate, 1/4 tasse de mozzarella râpée (pour obtenir de longs fils étirables) et jusqu'à 57 g (2 oz) de pepperoni. Faites cuire pendant environ **5 minutes**. Savourez avec audace.

## Neapolitan (Napolitaine)

Célèbre pour sa croûte aérée et ses taches carbonisées produites par la chaleur élevée d'un four à bois. Ce préréglage fixe à la fois le paramètre **Lower Temp** (Température inférieure) et le paramètre **Upper Temp** (Température supérieure) à un impressionnant 400 °C (750 °F). Étirez une boule de pâte de 227 g (8 oz) en un cercle de 25 à 30 cm (10 à 12 po) de diamètre. Ajoutez 1/4 à 1/2 tasse de tomates en conserve écrasées et 85 à 113 g (3 à 4 oz) de mozzarella fraîche déchirée en morceaux. Faites cuire au four pendant **2 à 4 minutes** (il cuit rapidement à cette température élevée). Après la cuisson, ajoutez une poignée de basilic frais déchiré sur le dessus.





## Styles de pizza

### Thin Crust (Croûte mince)

Une croûte uniformément mince, recouverte de sauce et de garnitures jusqu'au bord. Une **Lower Temp** (Température inférieure) de 370 °C (700 °F) et une **Upper Temp** (Température supérieure) de 260 °C (500 °F) lui confèrent une texture croustillante qui saura vous satisfaire. Étirez et roulez 142 g (5 oz) de pâte pour obtenir un cercle de 25 à 30 cm (10 à 12 po) d'une épaisseur d'environ 3 à 6 mm (1/8 à 1/4 po). Ajoutez ¼ de tasse de sauce, ¾ de tasse de mozzarella râpée, 57 à 85 g (2 à 3 oz) de vos garnitures préférées et un peu de parmesan râpé. Faites cuire pendant environ **7 minutes**. Cette pizza est souvent coupée en rectangles plutôt qu'en quartiers.

### Pan Pizza (Croûte épaisse)

Aussi connue sous le nom de pizza sicilienne, pizza de Chicago ou pizza à la grand-mère : une croûte épaisse et dorée, croustillante en dessous, et généreusement garnie d'une multitude d'ingrédients. Le paramètre **Lower Temp** (Température inférieure) est réglé sur 315 °C (600 °F) et le paramètre **Upper Temp** (Température supérieure) sur 245 °C (475 °F). Étirez une boule de pâte de 227 à 454 g (8 à 16 oz) pour qu'elle s'adapte à une poêle ronde (ou rectangulaire) huilée de 23 à 30 cm (9 à 12 po) spécialement conçue pour supporter une chaleur élevée. Laissez reposer jusqu'à ce que la pâte soit légère et aérée (1 à 2 heures). Ajoutez ½ tasse de sauce et ¾ tasse de mélange provolone-

mozzarella râpé (ajoutez-en davantage si nécessaire en fonction de la taille de votre moule), ainsi que jusqu'à 170 g (6 oz) de garniture. Faites cuire pendant environ **14 minutes**.

### Frozen (Surgelé)

Si vous manquez de temps pour préparer votre propre pâte, la pierre chaude du four à pizza vous aidera à cuire les tartes surgelées comme jamais auparavant! Ce prééglage fixe le paramètre **Lower Temp** (Température inférieure) à 245 °C (475 °F) et le paramètre **Upper Temp** (Température supérieure) à 230 °C (450 °F). Faites cuire pendant environ **16 minutes** (assurez-vous de retirer la base en carton avant de le mettre au four). Pour obtenir un résultat vraiment exceptionnel, ajoutez un filet d'huile d'ail ou d'huile d'olive extravierge ainsi qu'une touche d'herbes fraîches après la cuisson.

### Personnalisation

Utilisez le paramètre **Manual** (Manuel) du four pour régler indépendamment les paramètres **Lower Temp** (Température inférieure) et **Upper Temp** (Température supérieure). Quant aux garnitures, tout est permis! N'oubliez pas que certaines garnitures, comme les saucisses, les champignons et le brocoli, doivent être partiellement ou complètement cuites avant d'être ajoutées à la pizza. D'autres, comme les jeunes épinards, la roquette, le prosciutto et les herbes fraîches, doivent être ajoutés lorsque la pizza sort du four.





## Styles de pizza

### Aperçu des temps et températures de cuisson des pizzas

En règle générale, les pizzas à croûte épaisse nécessitent une cuisson plus longue à des températures plus basses, tandis que les pizzas à croûte fine nécessitent une cuisson plus courte à des températures plus élevées. Lors du réglage manuel des températures, veillez à ce que l'écart entre les deux températures ne dépasse pas 110 °C (200 °F). Les boutons rotatifs de réglage de la température peuvent être ajustés pendant le cycle de cuisson. Pour alterner entre l'affichage des degrés Fahrenheit et Celsius, appuyez et maintenez enfoncé l'un des boutons rotatifs de réglage de la température pendant 3 secondes. Si vous préparez plusieurs styles de pizza, commencez par celui qui nécessite les températures les plus basses et passez progressivement aux styles nécessitant des températures plus élevées. En raison de l'amélioration continue du produit, les durées et les températures indiquées ici peuvent varier légèrement de celles indiquées sur l'appareil.

Préréglage de pizza	Température de l'élément inférieur	Température de l'élément supérieur	Durée recommandée
Neapolitan (Napolitaine)	400 °C (750 °F)	400 °C (750 °F)	2 ½ minutes
New York	345 °C (650 °F)	315 °C (600 °F)	5 minutes
Thin Crust (Croûte mince)	370 °C (700 °F)	260 °C (500 °F)	7 minutes
Pan Pizza (Croûte épaisse)	315 °C (600 °F)	245 °C (475 °F)	14 minutes
Frozen (Surgelé)	245 °C (475 °F)	230 °C (450 °F)	16 minutes

### Livre de recettes et guide des pizzas

Scannez pour accéder à un guide numérique et un livre de recettes, regorgeant de techniques de pâte, de conseils de cuisson et de délicieuses recettes spécialement créées pour votre Home Slice<sup>™</sup> Four à pizza électrique d'intérieur.







# Étirement de la pâte

## Neapolitan (Napolitaine), New York

1. Placez une boule de pâte levée (elle devrait être aérée et élastique) sur un plan de travail légèrement fariné. Farinez le dessus de la pâte pour éviter qu'elle ne colle lors de l'étirement. Si la pâte résiste à l'étirement, laissez-la reposer plus longtemps.
2. En laissant une bordure de pâte aérée d'environ 2.5 cm (1 po) autour du bord de la boule (qui deviendra la croûte extérieure), appuyez sur la boule de pâte avec vos doigts en aplatissant le centre (l'objectif est d'éliminer l'air de cette partie tout en conservant l'air dans la croûte).
3. Prenez la boule de pâte avec les deux mains, en la tenant juste à l'intérieur de la croûte extérieure. Commencez à faire tourner le cercle de pâte tout en l'étirant doucement pendant une ou deux rotations.
4. Transférez la pâte sur le dos de vos mains et étirez-la doucement jusqu'à obtenir un cercle d'environ 25 à 30 cm (10-12 po) de diamètre. À ce stade, le centre devrait avoir une épaisseur uniforme. Assurez-vous que la pâte n'est pas collante lors de la manipulation, sinon elle risque de coller à la pelle.
5. Déposez la pâte sur la pelle légèrement farinée. Si nécessaire, faites de petits ajustements pour corriger la forme du cercle, puis ajoutez les garnitures souhaitées.

## Thin Crust (Croûte mince)

1. Placez la boule de pâte levée sur une surface farinée et saupoudrez le dessus de la pâte avec de la farine pour éviter qu'elle ne colle.
2. Aplatissez délicatement la pâte avec vos mains.
3. À l'aide d'un rouleau à pâte, étalez la pâte jusqu'à la taille souhaitée en partant du centre et en allant vers l'extérieur dans toutes les directions pour maintenir une forme circulaire.
4. Déposez la pâte sur la pelle légèrement farinée. Si nécessaire, faites de petits ajustements pour corriger la forme du cercle, puis ajoutez les garnitures souhaitées.





## Étirement de la pâte

### Pan Pizza (Croûte épaisse)

1. Graissez le fond et les côtés du moule.
2. En partant d'une pâte non levée, placez la boule de pâte au centre du moule. Couvrez-la avec un film plastique et laissez-la reposer pendant au moins 1 heure (la pâte à température ambiante) pour qu'elle gonfle et devienne légère. La pâte réfrigérée nécessitera 2 à 3 heures.
3. À l'aide de vos doigts, pressez délicatement la pâte pour qu'elle recouvre le fond de la poêle. Veillez à ne pas trop presser la pâte pour ne pas perdre l'air qui permet d'obtenir une croûte de pizza moelleuse. Si vous le souhaitez, faites remonter une partie de la pâte sur les bords de la poêle pour former une croûte épaisse.
4. Soulevez délicatement les côtés de la pâte et assurez-vous qu'il n'y a pas de grosses bulles d'air au fond qui pourraient cuire de manière inégale.
5. Ajoutez les garnitures de votre choix et enfournez.

## Conseils pour la préparation des pizzas

**Laissez reposer la pâte réfrigérée** à température ambiante pendant au moins 1 à 2 heures avant de l'étirer et de lui donner une forme. Pour les pizzas de style napolitain, new-yorkais et croûte épaisse, il est particulièrement important que la pâte soit légère et aérée avant de l'étirer.

**Si vous utilisez de la pâte à pizza achetée en magasin**, une boule typique de 454 g (1 lb) permet de préparer 2 pizzas de style napolitain ou new-yorkais, 3 pizzas à croûte mince ou 1 à 2 pizzas à croûte épaisse.

**Si possible, utilisez la farine tout usage** ou la farine de pain pour façonner et étirer la pâte, et la semoule pour saupoudrer la pelle. La semoule permet à la pizza de glisser facilement de la pelle, tandis que la farine réduit l'humidité et aide à la coloration de la croûte. Si vous n'avez pas de semoule, de la farine ordinaire fera l'affaire.

**Si la pâte résiste à l'étirement**, laissez-la reposer sur le comptoir pendant 10 à 15 minutes afin que le gluten se détende, puis poursuivez l'étirement.

**En plaçant la pâte sur la pelle**, assurez-vous qu'il n'y a pas de trous, ce qui pourrait faire coller et déchirer la pizza dans le four.





## Conseils pour la préparation des pizzas

**Pour les pizzas à croûte épaisse**, pressez la pâte dans une poêle de 23 à 30 cm (9 à 12 po) préalablement huilée et conçue pour une chaleur élevée (la fonte ou l'aluminium sont parfaits). Utilisez des gants (pas la pelle) pour l'insérer dans le four, et assurez-vous que la pizza ne touche pas l'élément supérieur du four.

**Il est facile de surestimer** la quantité de garnitures à ajouter. Ces pizzas sont individuelles et ne peuvent pas contenir autant de garnitures qu'une pizza de restaurant. Trop de sauce et de garnitures rendront difficile le transfert de la pizza de la pelle et entraîneront une cuisson inégale de la pâte. Commencez avec moins de garnitures et ajoutez-en davantage à la prochaine pizza si nécessaire.

**Bien que vous puissiez préparer les garnitures** pendant que le four chauffe, n'étirez pas la pâte ni ne montez la pizza avant qu'il ne soit complètement préchauffé. Une fois que le four est prêt, transférez délicatement la pâte étirée sur la pelle, ajustez sa forme selon vos préférences et ajoutez les garnitures. Ensuite, faites glisser rapidement la pizza dans le four.

**Pour une cuisson uniforme**, faites pivoter votre pizza à mi-cuisson en utilisant la pelle et des pinces. Les styles de cuisson plus courts peuvent même bénéficier de plusieurs rotations, mais ne laissez pas la porte du four ouverte trop longtemps, sinon vous perdrez de la chaleur.

**Pensez au-delà de la pizza traditionnelle.** Le four est idéal pour cuisiner des variantes de pizza telles que le calzone ou le stromboli, ainsi que d'autres pains plats cuits sur la pierre comme le naan ou le pita, et même la focaccia dans une poêle résistant à la chaleur élevée. Évitez les aliments qui éclaboussent l'huile lors de la cuisson, tels que les steaks ou le bacon, car cela peut représenter un risque d'incendie.





# Maintenez la propreté

Nettoyer votre four signifie principalement nettoyer la pierre, et comme la chaleur est la meilleure façon de le nettoyer, c'est un processus largement automatique.

1. Après chaque pizza, brossez délicatement la pierre pour éliminer la farine et les débris à l'aide d'une brosse à poils métalliques à manche long. Un manche en bois est moins susceptible de fondre à cause de la chaleur que le plastique. N'essayez pas de frotter la pierre avec la brosse.
2. Après que le four a terminé son cycle complet de refroidissement, faites glisser la pierre hors du four et brossez délicatement toute cendre ou tout débris brûlé. Si nécessaire, retournez la pierre pour broser la face inférieure.
3. **NE mouillez PAS** la pierre ni l'immergez pas dans l'eau, car cela pourrait l'endommager. La pierre **NE passe PAS** au lave-vaisselle.
4. **N'appliquez PAS** d'huile sur la pierre.
5. Si nécessaire, brossez ou essuyez toute cendre ou débris de l'intérieur du four une fois que ce dernier est complètement refroidi. Il est également possible d'utiliser un aspirateur équipé d'un embout pour éliminer les cendres du four. **N'utilisez PAS** de produits nettoyants pour four en aérosol ni de tampons récurants métalliques.
6. Essuyez la vitre du hublot avec des essuie-tout pour éliminer la graisse. Pour un nettoyage plus approfondi, utilisez de l'eau savonneuse pour nettoyer la vitre, mais assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de l'utiliser à nouveau.
7. **Il est important d'éliminer autant de débris alimentaires et de résidus alimentaires incrustés que possible de la pierre pour réduire la fumée au minimum.** Si des aliments sont incrustés sur la pierre au point que la pâte ne puisse plus y adhérer correctement, retournez la pierre de manière à ce que les aliments incrustés soient sur la face inférieure, puis replacez-la dans le four et faites cuire la pierre seule à 425 °C (800 °F) pendant 30 minutes. Cela permettra d'éliminer les résidus alimentaires incrustés sur la pierre en les brûlant. Après le cycle de cuisson, laissez le cycle de refroidissement s'exécuter complètement.
8. Pour nettoyer la pelle : Lavez la partie en métal avec de l'eau savonneuse, rincez et séchez bien. Si nécessaire, utilisez une éponge en plastique pour enlever les résidus alimentaires tenaces, mais n'utilisez pas de tampons abrasifs en métal. La pelle ne passe pas au lave-vaisselle.
9. Rangez la pierre dans le four entre les utilisations et ne la retirez que pour la retourner ou pendant le nettoyage. La pierre est fragile et sensible aux changements rapides de température.
10. Avec le temps, la pierre et l'intérieur du four peuvent se décolorer, mais cela n'affectera pas les performances. Vous pouvez utiliser n'importe quel côté de la pierre pour la cuisson.





# Vous rencontrez des difficultés?

Problème	Cause probable	Solution
La pizza crue colle à la pelle	Pas assez de farine sur le fond; la pizza est restée trop longtemps sur la pelle; garniture trop lourde	Assurez-vous que la pâte est bien farinée sur le fond. Préparez la pizza juste avant de la mettre au four et utilisez moins de garniture. Ne laissez pas la pizza garnie reposer sur la pelle pendant plus d'une minute ou deux, sinon elle commencera à coller. Utilisez des mouvements rapides et courts pour retirer la pelle après avoir placé la pizza sur la pierre.
Le four dégage trop de fumée pendant la cuisson	Trop de farine sur la pierre	Lorsque vous préparez la pizza, utilisez juste assez de farine pour éviter que la pâte ne colle. Enlevez l'excès de farine de la pierre entre les pizzas.
La base/Le dessus de la pizza est trop foncé(e) lorsque cru(e)	Trop de chaleur sur le dessus. Cela peut particulièrement arriver aux pizzas à croûte épaisse ou à d'autres aliments épais s'ils sont très proches de l'élément chauffant supérieur.	Réduisez le paramètre <b>Upper Temp</b> (Température supérieure) et/ou augmentez le paramètre <b>Lower Temp</b> (Température inférieure).
La base de la pizza est insuffisamment cuite	La pierre n'est pas assez chaude	Assurez-vous que le voyant <b>At Temp</b> (Température souhaitée) est allumé avant d'enfourner la pizza. La pierre a besoin d'au moins 5 minutes entre les pizzas pour revenir à la température souhaitée. Si la pierre n'est toujours pas assez chaude, augmentez le paramètre <b>Lower Temp</b> (Température inférieure).
La pizza est brûlée	Température trop élevée	Faites cuire plus longtemps à une température plus basse. Toutes les pizzas n'ont pas besoin de la température la plus élevée. Sur la pizza napolitaine, qui nécessite une température plus élevée, un peu de carbonisation est souhaitable.
Les aliments prennent feu	Les aliments sont trop cuits; il y a trop de farine ou de résidus incrustés sur la pierre	Si les aliments prennent feu, N'ouvrez PAS la porte. Les flammes s'éteindront d'elles-mêmes. Évitez les incendies en restant près du four, en retirant les aliments lorsqu'ils sont cuits et en nettoyant la pierre entre les utilisations.





# Conditions

## Garantie limitée

RJ Brands, LLC faisant affaire sous le nom de Chefman<sup>™</sup> offre une garantie limitée de 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 partir de la date d'achat initial au détail et qu'elle est non transférable, s'appliquant uniquement 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>™</sup>. Toutes les modifications apportées aux Conditions de cette Garantie doivent être faites par écrit et signées par un représentant de Chefman<sup>™</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>™</sup> fournie dans le Guide de l'utilisateur Chefman<sup>™</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

### Que couvre la Garantie

#### • Vices de fabrication

Les produits ChefmanMD bénéficient d'une garantie de un an à partir de la date d'achat contre tout vice de matériau et de fabrication lors d'une utilisation domestique normale, conformément aux instructions fournies dans le Guide de l'utilisateur ChefmanMD. 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

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 Chefman<sup>™</sup> pour obtenir des informations sur l'usage approprié du produit;

#### • Entretien inapproprié

Manque d'entretien approprié. Nous vous encourageons à prendre soin de vos produits Chefman<sup>™</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>™</sup> pour obtenir plus d'informations sur l'entretien approprié;

#### • Utilisation commerciale

Dommages résultant d'une utilisation commerciale;

#### • 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>™</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.





## Conditions

Pour plus d'informations sur les produits, visitez le site [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™ N'EN SERA PAS TENUE RESPONSABLE, LES 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 PRÉVUS DANS LE PRÉSENT DOCUMENT SONT LES SEULS RECOURS PRÉVUS DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE, QU'ILS SOIENT FONDÉS SUR UN CONTRAT, UN DÉLIT OU TOUT AUTRE FONDEMENT LÉGAL.





# Enregistrement de la garantie

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

- Coordonnées
- Numéro de modèle
- Preuve d'achat (confirmation en ligne, reçu, bon d'achat)
- Code de date
- Code d'accès

## CHEFMAN

Model/Modele: RJ25-C  
Conveyor toaster  
120v~60hz 1800W  
CONFORMS TO UL STD. 1026  
CERTIFIED TO CSA STD.C22.2 No.64  
CAUTION: DO NOT IMMERSE IN WATER  
ATTENTION: NE PAS PLONGER DANS L'EAU  
WARNING: TO PREVENT ELECTRIC SHOCK,  
UNPLUG BEFORE CLEANING  
PRÉAVIS: POUR ÉVITER LES CHOCS ÉLECTRIQUES,  
DÉBRANCHEZ L'APPAREIL AVANT DE L'UTILISER  
READ INSTRUCTIONS BEFORE USING  
LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT DE L'UTILISER  
HOUSEHOLD USE ONLY  
POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Date Code:  
0000  
Access Code:  
XXXXXXX

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

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

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

Tout ce que vous avez à faire est de remplir un simple formulaire d'inscription Chefman<sup>®</sup>. Vous pouvez facilement accéder au formulaire de l'une des deux manières énumérées ci-dessous :

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





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

**Home Slice<sup>MC</sup>**  
Four à pizza électrique  
d'intérieur

RJ25F0125SUJ10623

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

Home Slice<sup>SM</sup> est une marque de commerce de RJ Brands, LLC.