

CHEFMAN^{MD}

CHEFMAN^{MD}

ExacTemp^{MC}

FRITEUSE À AIR CHAUD + GRIL DE 7 LITRES

GUIDE D'INITIATION RAPIDE

- Caractéristiques
- Panneau de commande
- Tableau des fonctions de cuisson
- Avant l'emploi initial
- Comment cuire avec la sonde
- Comment cuire sans la sonde
- Nettoyage et entretien

@mychefman

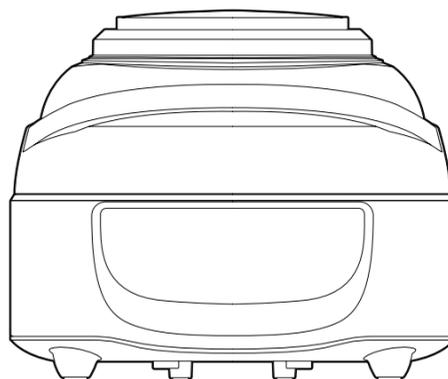


www.chefman.com

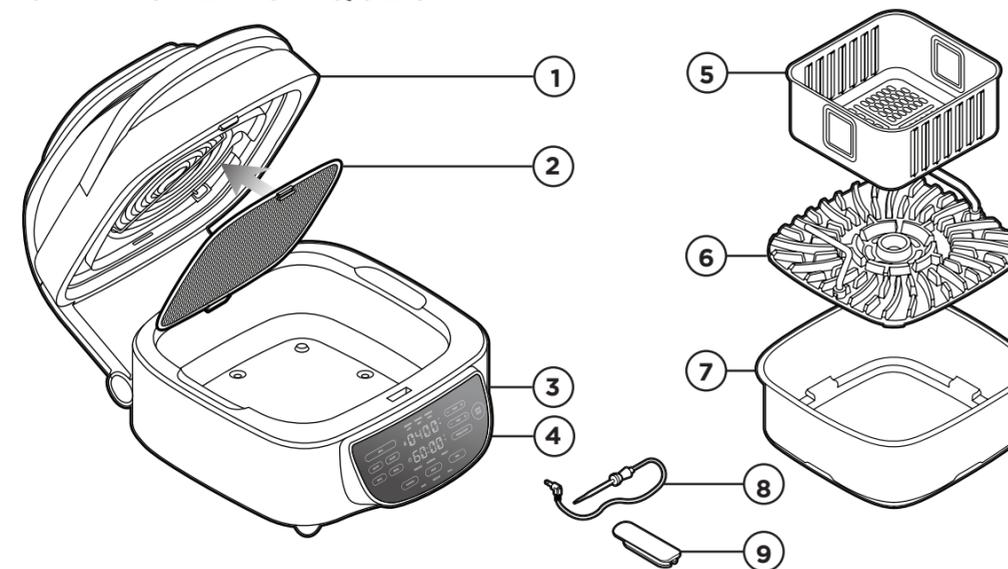
©CHEFMAN 2023

RJ38-AFG-7TP-CA_FR_QSG_FINAL_OTP_05222323

RJ38-AFG-7TP-CA



CARACTÉRISTIQUES



- 1. Couvercle :** contient une source de chaleur et un ventilateur
- 2. Écran anti-éclaboussures amovible en maille :** se loge dans le couvercle pour garder l'élément plus propre et éviter la fumée
- 3. Prise de thermomètre :** alimente la sonde
- 4. Panneau de commande :** écran tactile capacitif à LED
- 5. Panier anti-adhésif de friteuse à air chaud :** permet à l'air de circuler autour des aliments
- 6. Plaque du grill :** en aluminium moulé sous pression, robuste, pour de belles marques de grill
- 7. Plat de cuisson anti-adhésif :** de grande capacité pour des repas de famille
- 8. Sonde de thermomètre :** suit les températures internes de l'aliment lors de la cuisson
- 9. Dévidoir du cordon de la sonde :** prévu pour recevoir le cordon lorsqu'il n'est pas utilisé (séparé de l'appareil)

PANNEAU DE COMMANDE

Boutons de fonction de cuisson
Le bouton sélectionné s'allume en bleu.

Affichage de la température
Affiche la température de l'appareil.

Voyants de fonctionnement
S'allument lorsque l'appareil est en cours de cuisson. Les voyants Low/Med/High (basse/moyenne/élevée) s'allument lors de la sélection de la température du grill.

Boutons + et - de la température
Ajustez la température de cuisson de l'appareil (et cible également la température des aliments en mode sonde). (Appuyez sur les deux boutons pendant 5 secondes pour passer de °F à °C.)

Boutons + et - du temps
Réglez le temps de cuisson par incréments de 1 minute. (Appuyez pendant 5 secondes pour mettre en sourdine les sons de l'appareil.)



Affichage du temps
Compte à rebours le temps de cuisson en minutes, ou lors de la cuisson par sonde, affiche la température interne actuelle.

Voyant de préchauffage
S'allume en rouge lors du préchauffage automatique de l'appareil. Le préchauffage se produit pour tous les cycles de cuisson, mais le temps peut varier.

Lumières internes/Cibles
En mode Cuisson par sonde, l'affichage du temps devient un affichage de température et bascule entre la température interne actuelle et la température cible.

Sélections Rare/Medium/Well (saignant/mi-saignant/bien cuit)
Disponible uniquement lors de la cuisson au grill avec le pré réglage Meat (viande) et probe (sonde). Appuyez sur le bouton MEAT (viande) à plusieurs reprises pour sélectionner le degré de cuisson.

Fonctions de pré-réglage de cuisson au grill
Disponible uniquement lors de la cuisson au grill avec sonde. Programme à la fois la température du grill et la température interne cible.

Bouton Probe Cook (cuisson avec sonde)
Règle l'appareil pour qu'il cuise à la température interne désirée des aliments, plutôt que pendant une durée déterminée. Peut être utilisé avec l'une des cinq fonctions de cuisson.

TABLEAU DES FONCTIONS DE CUISSON

FONCTIONS DE CUISSON AU COUP D'ŒIL

Les cinq fonctions de cuisson diffèrent par leurs températures, le type des inserts utilisés, et si le cycle comprend une notification Retourner ou Remuer.

Fonction	Plat/insert(s) utilisé(s)	Plage de température (°F)	Notification pour retourner/remuer l'aliment?	Possibilité d'utilisation avec la sonde?
Gril (Grill)	Plat de cuisson + plaque du gril	200-500	Oui. Retournez à mi-cuisson.	Oui
Friture à air chaud (Air Fry)	Plat de cuisson + panier de cuisson pour friture à air chaud	200-450	Oui. Remuez à mi-cuisson ou toutes les 15 minutes si la durée est prolongée.	Oui
Rôti (Roast)	Plat de cuisson	200-450	Oui. Remuez à mi-cuisson.	Oui
Cuisson au four (Bake)	Plat de cuisson (possibilité d'ajouter un moule à pain ou à gâteau de 20 cm [8 po], non inclus)	200-400	Non	Oui
Cuisson sous gril (Broil)	Plat de cuisson	Deux réglages : Faible (450 °F) et Haute (500 °F)	Non	Oui

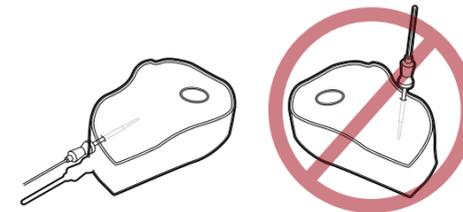
AVANT L'EMPLOI INITIAL

- 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. Lisez les étiquettes se trouvant sur l'appareil et enlevez-les, sauf celle de régime nominal située au-dessous.
- Au besoin, retirez l'écran anti-éclaboussures du couvercle de l'appareil en appuyant sur le taquet à la partie supérieure de cet écran pour le dégager.
- Lavez à l'eau chaude savonneuse l'écran anti-éclaboussures, le plat de cuisson, le panier de cuisson pour friture à air chaud et la plaque du gril. Séchez bien. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du carter avec un chiffon humide.
- Remontez l'écran anti-éclaboussures dans le couvercle : insérez le taquet au bas/à l'arrière de l'écran dans le trou du bâti. Poussez délicatement l'écran anti-éclaboussures vers le haut jusqu'à l'enclenchement en position du taquet supérieur.

COMMENT CUIRE AVEC LA SONDE

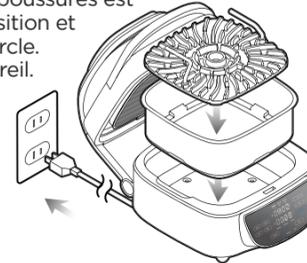
ÉTAPE 1

Placez l'appareil sur une surface plane avec un espace libre de 15 cm (6 po) sur le dessus et les côtés. Insérez la sonde à l'horizontale dans l'aliment (consultez le Guide de l'utilisateur pour plus d'informations).



ÉTAPE 2

Mettez le plat de cuisson dans l'appareil (et la plaque du gril ou le panier de cuisson pour friture à air chaud, le cas échéant—consultez le tableau à gauche), assurez-vous que l'écran anti-éclaboussures est bien logé en position et fermez le couvercle. Branchez l'appareil.



ÉTAPE 3

Sélectionnez votre fonction de cuisson désirée, puis utilisez le + et le - sur le bouton TEMP pour ajuster votre température de cuisson (la plage de température varie selon la fonction de cuisson).

ÉTAPE 4

Branchez la fiche de la sonde thermique dans la prise prévue sur l'appareil. PROBE COOK (cuisson avec sonde) s'allume en bleu. Avec les boutons TEMP + et -, réglez la température interne désirée pour l'aliment, de 125 °F à 165 °F. Sinon, si vous cuisez au gril, vous pouvez sélectionner l'un des boutons des fonctions préréglées : CHICKEN, MEAT ou FISH (poulet, viande ou poisson). Si vous utilisez le préréglage Viande, vous pouvez appuyer sur le bouton MEAT (viande) plusieurs fois pour sélectionner votre niveau de cuisson préféré : Rare (saignant), Medium (mi-saignant) ou Well (bien cuit).



ÉTAPE 5

Appuyez sur START/STOP (départ/arrêt). Le préchauffage sera automatiquement lancé. La durée de préchauffage varie selon la température réglée, ce qui représente normalement quelques minutes.

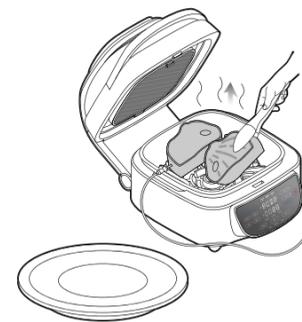
ÉTAPE 6

À la fin du préchauffage et lorsque ADD FOOD (ajouter l'aliment) s'affiche, mettez l'aliment dans l'appareil et fermez le couvercle. Lors de la cuisson, l'affichage de la température la plus basse s'affiche en alternance avec les températures actuelle et cible de votre aliment.



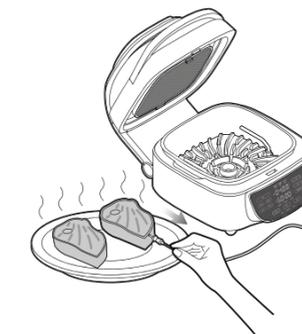
ÉTAPE 7

Au cours de la cuisson, l'appareil peut afficher FLIP ou STIR (retourner ou remuer) (consultez le tableau à gauche). Retournez ou remuez l'aliment selon le besoin. La cuisson reprend une fois le couvercle fermé.



ÉTAPE 8

Une fois que la température interne cible est atteinte, l'appareil émet un bip et END (Fin) s'affiche. Retirez soigneusement l'aliment de l'appareil et retirez la sonde avant de servir.



COMMENT CUIRE SANS LA SONDE

- Placez l'appareil sur une surface robuste et résistante à la chaleur. Mettez la marmite sur l'appareil ainsi que la plaque du gril ou le panier de cuisson pour friture à air chaud, le cas échéant (consultez le tableau à gauche). Assurez-vous que l'écran anti-éclaboussures est bien logé en position et fermez le couvercle. Branchez l'appareil.
- Sélectionnez votre fonction de cuisson désirée sur le panneau de commande, puis, réglez la température et la durée. Appuyez sur le bouton TEMP + ou - pour ajuster la température (consultez le tableau à gauche pour les plages de températures). Appuyez sur le bouton TIME (temps) + ou - pour ajuster la durée.
- Appuyez sur START/STOP (départ/arrêt). Le préchauffage sera automatiquement lancé.
- À la fin du préchauffage et lorsque ADD FOOD (ajouter l'aliment) s'affiche, mettez l'aliment dans l'appareil et fermez le couvercle. La minuterie indique le décompte en cours.
- Au cours de la cuisson, l'appareil peut afficher FLIP ou STIR (retourner ou remuer) (consultez le tableau à gauche). Retournez ou remuez l'aliment selon le besoin. La cuisson reprend une fois le couvercle fermé.
- À la fin du décompte, l'appareil émet un bip et END (fin) s'affiche. Retirez soigneusement l'aliment. **ATTENTION** : les surfaces de cuisson et les poignées du plat sont très chaudes. Vérifiez le niveau de cuisson et dégustez.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer. Retirez l'écran anti-éclaboussures (consultez Avant l'emploi initial, à gauche).
- Lavez à l'eau chaude savonneuse, le plat de cuisson, le panier de cuisson pour friture à air chaud, la plaque du gril et l'écran anti-éclaboussures ou en les plaçant sur le panier supérieur du lave-vaisselle.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil selon le besoin avec un chiffon humide selon le besoin. Ne mettez pas l'appareil dans le lave-vaisselle et ne le submergez pas dans l'eau ou d'autres liquides. Gardez la prise de thermomètre à l'écart des liquides.
- Lavez la sonde de thermomètre à l'eau chaude savonneuse (ne lavez pas la prise de thermomètre); rincez-la et séchez-la bien. Une fois la sonde sèche, insérez-la dans son logement sur le dévidoir, et enroulez le cordon pour éviter de le plier. Rangez le dévidoir et la sonde à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs sur les éléments amovibles et sur l'extérieur de l'appareil, car vous pourriez endommager les finitions.