

CHEFMAN^{MD}

CHEFMAN^{MD}

Multifonctionnelle
FRITEUSE+
À AIR
Numerique

GUIDE D'INITIATION RAPIDE

- Caractéristiques
- Panneau de commande
- Avant l'emploi initial
- Nettoyage et entretien
- Cuisson avec la friteuse a air chaud

RJ38-RDO-V12-CA

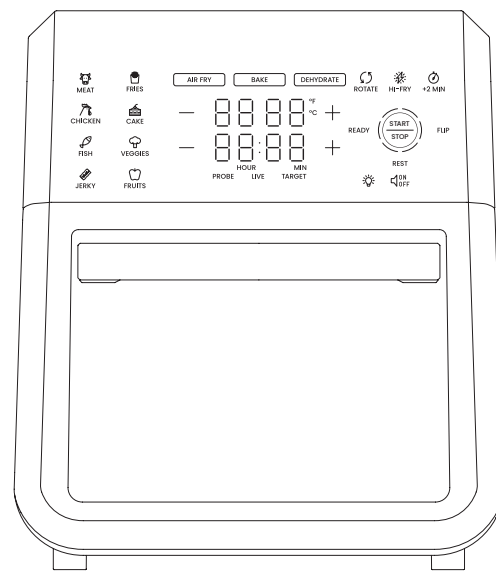
@mychefman



www.chefman.com

©CHEFMAN 2023

RJ38-RDO-V12-CA_FR_QSG_FINAL_OTP_083123

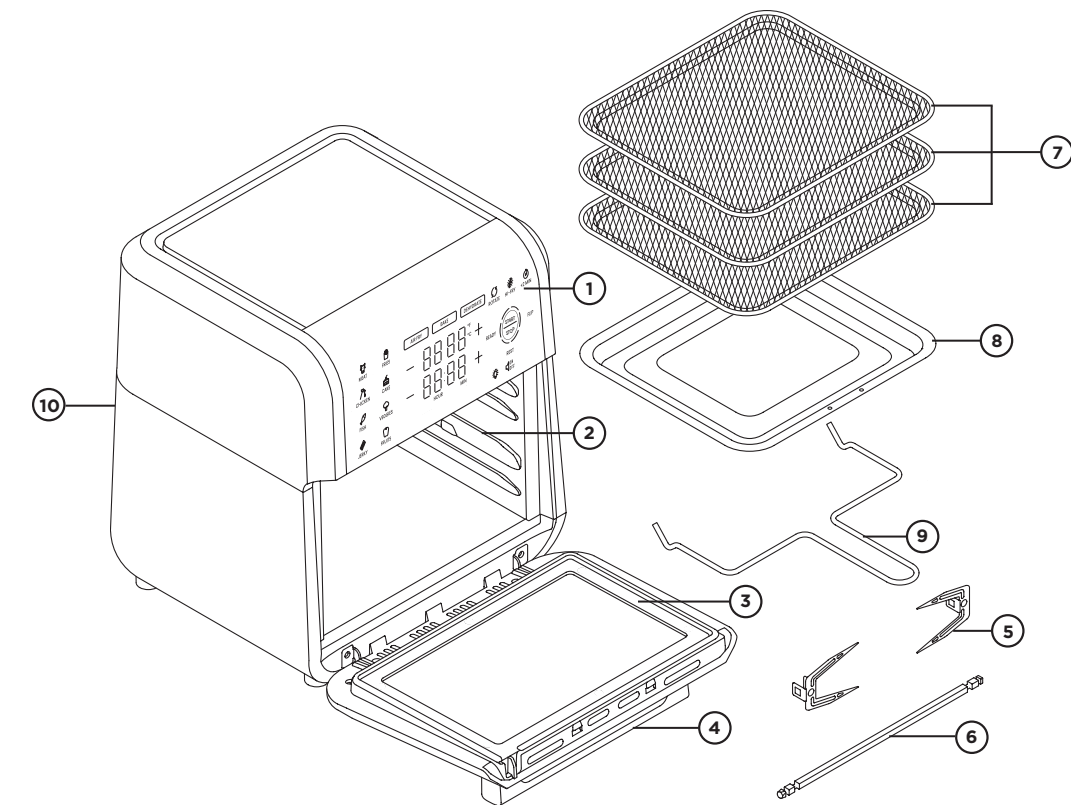


CHEFMAN^{MD}

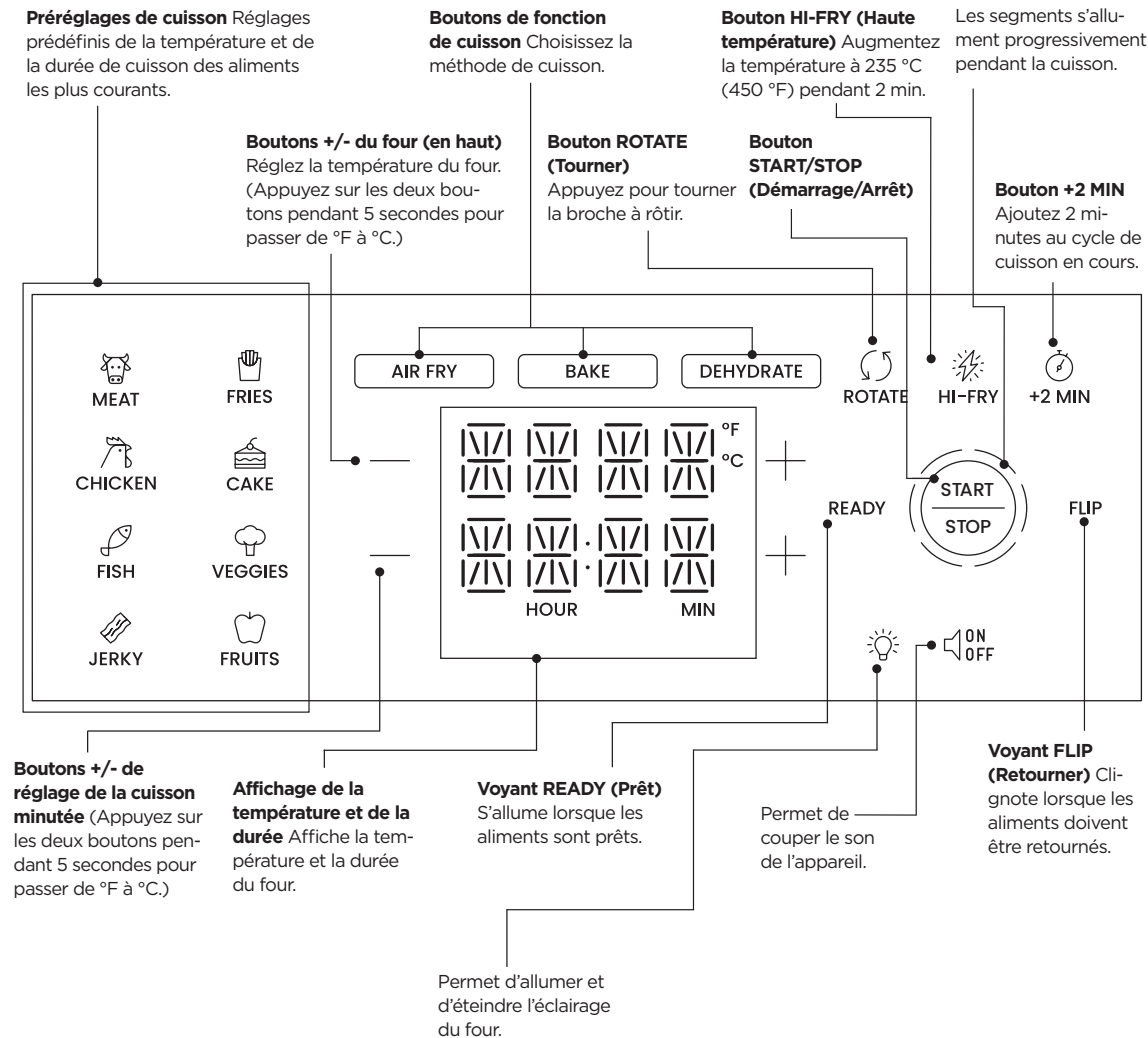
CUISEZ AVEC LA
PUISSANCE
DE L'AIR CHAUD

CARACTÉRISTIQUES

1. Panneau de commande tactile capacitif
2. Supports de grille
3. Porte amovible avec fenêtre d'observation
4. Poignée froide
5. Fourchettes et vis pour la broche à rôtir (2 de chacune)
6. Broche à rôtir
7. Grilles de cuisson en fil métallique (3)
8. Plateau d'égouttage/Plat de cuisson
9. Outil de récupération
10. Rangement intégré du cordon d'alimentation (à l'arrière)



PANNEAU DE COMMANDE



AVANT L'EMPLOI INITIAL

1. Retirez tous les matériaux de conditionnement. Vérifiez qu'il ne manque pas de pièces ni d'accessoires.
2. Lisez et retirez tous les autocollants apposés sur la friteuse à air chaud, à l'exception de l'étiquette signalétique, qui doit rester sur l'appareil.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide. Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les soigneusement.
4. Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur, à une distance d'au moins 5 cm (2 po) du mur ou de tout autre objet.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et laissez l'appareil refroidir complètement.
2. Essuyez l'extérieur et l'intérieur à l'aide d'un chiffon humide et séchez soigneusement.
3. Essuyez le verre de la porte à l'éponge ou avec un chiffon humidifié de savon liquide doux. N'utilisez pas de nettoyant en aérosol pour verre. La porte peut également être détachée pour faciliter le nettoyage. Pour le retirer, ouvrez la porte et faites-la glisser vers la droite. Pour la remettre en place, assurez-vous que la porte est en position ouverte, alignez les charnières et faites glisser la porte vers la gauche.
4. Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les bien. Tous les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle dans le panier supérieur.
5. N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, au risque d'endommager le fini.

CUISSON AVEC LA FRITEUSE A AIR CHAUD

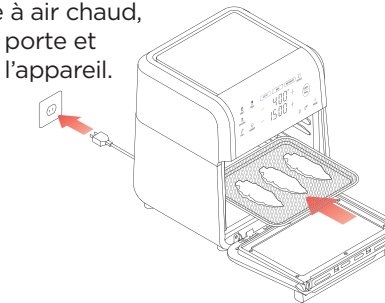
ÉTAPE 1

Placez les aliments sur la ou les grilles, le plat de cuisson ou la broche à rôtir. (Si vous n'utilisez pas le plat, placez-le au fond de l'appareil comme plateau d'égouttage.) Consultez le Guide de l'utilisateur pour plus de détails sur l'utilisation de la broche à rôtir.



ÉTAPE 2

Introduisez les aliments dans la friteuse à air chaud, fermez la porte et branchez l'appareil.



ÉTAPE 3

Sélectionnez une fonction de cuisson (AIR FRY [Friture à air chaud], BAKE [Cuisson au four] ou DEHYDRATE [Déshydratation]). Pour utiliser les pré-réglages, appuyez sur l'icône correspondant à l'aliment que vous cuisinez. Sinon, réglez la durée et la température à votre convenance à l'aide des boutons + / - situés en haut et en bas de l'écran.

Si vous cuisinez avec la broche à rôtir, assurez-vous que le bouton ROTATE (Tourner) est sélectionné (il sera allumé en bleu). Si vous cuisinez avec des grilles, assurez-vous que ce bouton est désélectionné.

Appuyez sur START/STOP (Démarrage/Arrêt) pour commencer la cuisson.



ÉTAPE 4

Faites cuire jusqu'à la fin de la minuterie, en retournant l'aliment lorsque l'appareil vous le demande, si nécessaire. Une fois la cuisson terminée, le mot READY (Prêt) s'affichera et la cuisson s'arrêtera. Ouvrez la porte, vérifiez si les aliments sont cuits, puis servez.

ATTENTION : L'appareil et les accessoires chauffent pendant la cuisson. Utilisez des gants de cuisine et un outil de récupération pour éviter les blessures lors du retrait des aliments.

