

**CHEFMAN**

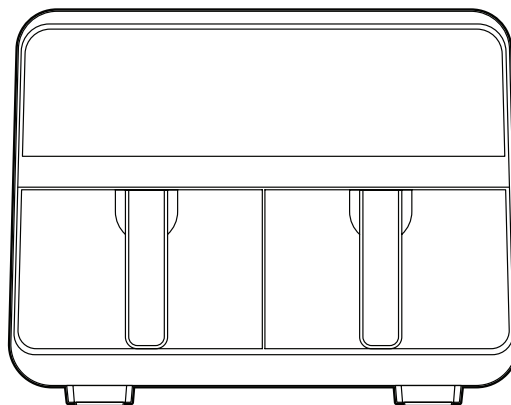
**TurboFry® Touch**

# DUAL AIR FRYER

## USER GUIDE

- Safety Instructions
- Features
- Control Panel
- Operating Instructions
- Special Functions
- Notes
- Air Frying Chart
- Air Fryer Cooking Tips
- Troubleshooting
- Cleaning and Maintenance
- Terms and Conditions
- Warranty Registration

RJ38-SQPF-3TDB-2-CA



# COOKING FORWARD™

## Welcome!

Whether this is your first Chefman® appliance or you're already part of our family, we're happy to be cooking with you! With your new TurboFry® Touch Dual Air Fryer, you can air fry foods to crisp perfection with little to no oil for healthier eating. With two 3-quart baskets, you can make a main dish and sides, or heat up two crispy snacks for a game-night spread. The Sync Finish feature allows foods with different cook times to finish at the same time.

We know you're excited to get 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** Control Panel
- 10** Operating Instructions
- 16** Special Functions
- 17** Air Frying Chart
- 20** Air Fryer Cooking Tips
- 21** Notes
- 22** Troubleshooting
- 23** Cleaning and Maintenance
- 24** Terms and Conditions
- 26** Warranty Registration



# SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

**WARNING:** When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse the cord or plug in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
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 the cord hang over the edge of a 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. To disconnect, turn any control to “off,” then remove the plug from the wall outlet.
13. Do not use the appliance for other than intended use.
14. Place the unit on a flat, sturdy, heat-resistant surface. Do not place the unit near or on any type of heat source, such as a gas or electric burner, stove, or oven, even if not on. Do not use near an open flame or flammable materials.



# SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

15. The unit will emit some heat. Allow sufficient space around the unit when in use, and do not place near other items or appliances.
16. Check that your home power supply corresponds with the intended voltage of the TurboFry<sup>®</sup> Touch Dual Air Fryer.
17. Never wrap the cord tightly around the appliance during use or storage; this may cause the wire to fray and break.
18. This product is not a deep fryer. It is not meant to be filled with oil. Never fill any parts of the air fryer with oil. If you choose to use oil, toss food with oil in a separate bowl, and then transfer food to the removable racks or baskets.
19. Do not leave uncooked ingredients in the air fryer for more than a short period of time before cooking; raw meat, poultry, fish, fruits, and vegetables can spoil.
20. Do not move the air fryer while it is full of food.
21. Do not move the unit during use. During initial use, you may notice some smoke and/or a slight odour. This is normal and should quickly dissipate. It should not happen after the appliance has been used a few more times.
22. Do not leave the air fryer unattended during use.
23. Some areas do get hot during use, and the touch screen may get warm. Do not touch the heating elements. Do not place hands or other body parts near the air vents while the air fryer is in use; burns may result. Take caution when handling the hot air fryer rack and all removable parts.
24. Use protective mitts and/or tongs to remove hot food from the air fryer.
25. Store the air fryer in a cool, dry place.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY



# SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

**WARNING:** This appliance has a polarised plug (one blade is wider than the other). This plug is intended to fit into a polarised 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 electrical 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 cord should be arranged so that it will not drape over a countertop or tabletop, where it can be pulled on by children or tripped over.



# SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### POWER CORD SAFETY TIPS

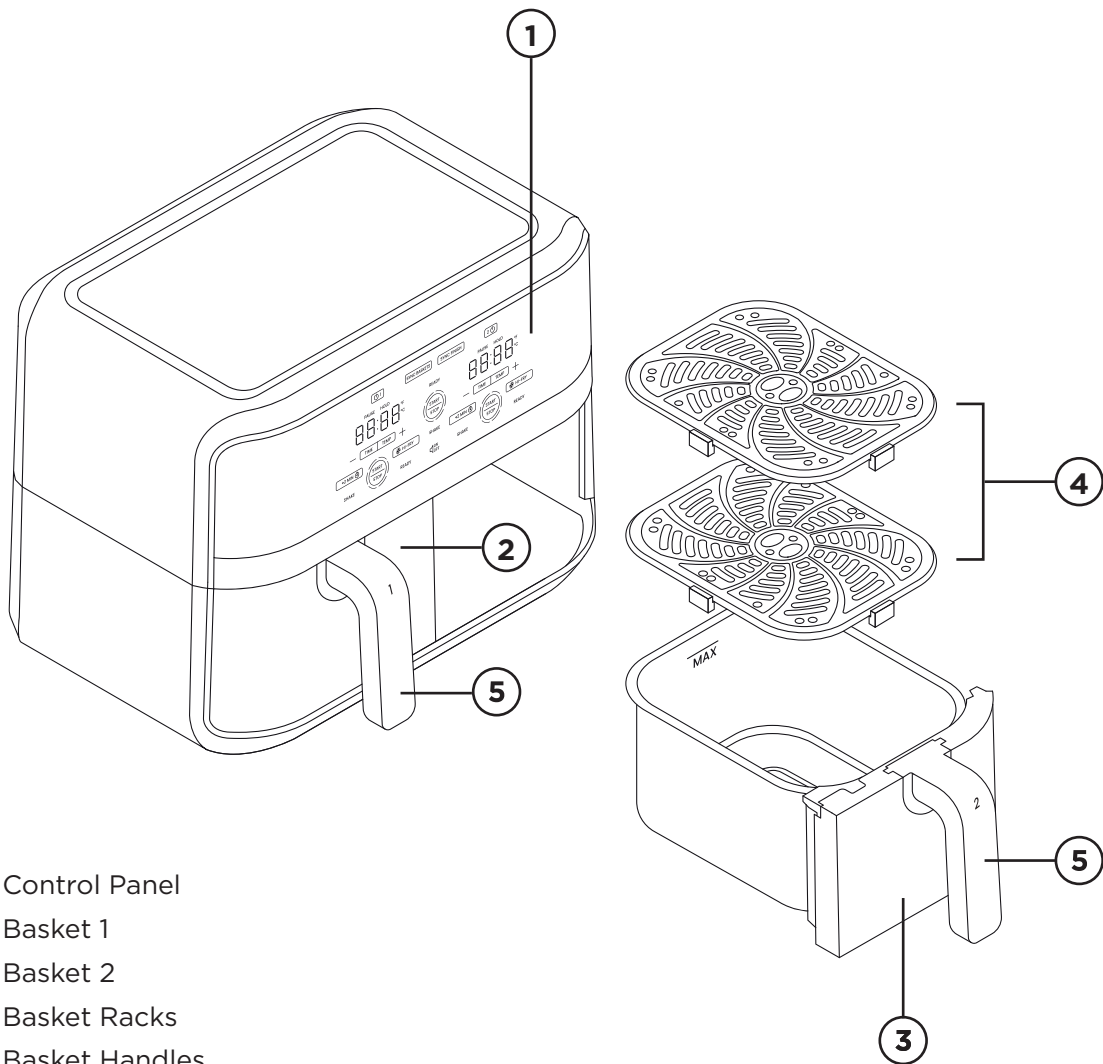
1. Never pull or yank on the cord or the appliance.
2. To insert the plug, grasp it firmly and guide it into the outlet.
3. To disconnect the appliance, grasp the plug and remove it from the outlet.
4. Before each use, inspect the power cord for cuts and/or abrasion marks. If any are found, please contact Chefman® Customer Support for assistance.
5. Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.

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



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

# FEATURES



1. Control Panel
2. Basket 1
3. Basket 2
4. Basket Racks
5. Basket Handles



# CONTROL PANEL

## +/- Buttons

Increase or decrease time and temperature.

## PAUSE Lights

Illuminate when a basket is pulled out to check on or flip food.

## SYNC BASKETS

Program both baskets to cook at the same time and temperature.

## Basket 1/Basket 2

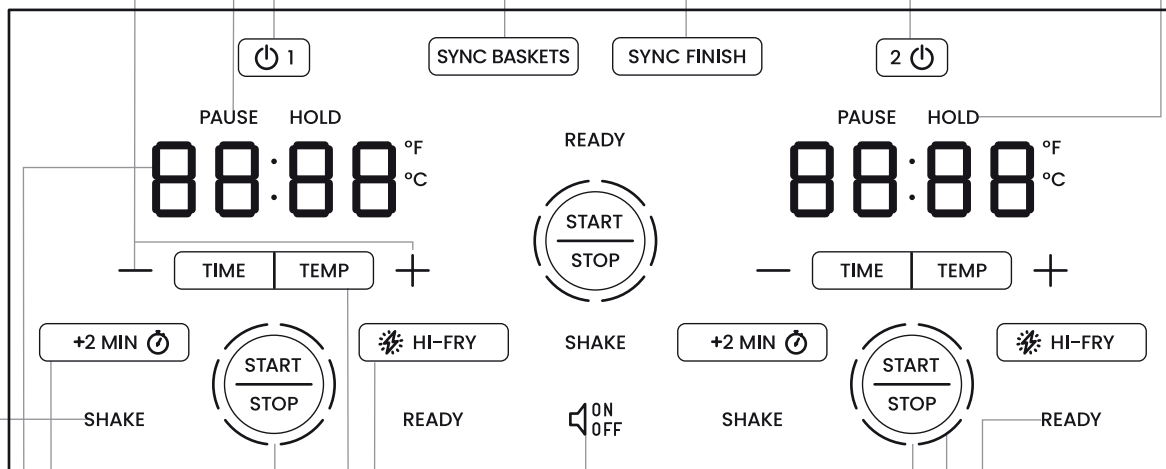
Activates its respective basket for programming when pressed.

## HOLD Lights

Illuminate when a basket is waiting to start so it will sync finish with the other basket.

## SYNC FINISH

Programs baskets with different cooking times and/or temperatures to finish at the same time.



## +2 MIN Buttons

Add 2 minutes at the same temperature to the end of the cooking cycle.

## Time/Temp Displays

Toggle between time and temperature for each basket.

## SHAKE Lights

Illuminate halfway through cooking as a reminder to flip or shake foods.

## Mute Button

Mutes beeps on the unit (press again to turn sound back on).

## HI-FRY Buttons

Raise cooking temperature to 235°C/450°F for 2 minutes for a little extra browning.

## TIME/TEMP Buttons

Select TIME to set time or TEMP to set temperature for the corresponding basket. (Press and hold on either side to switch unit between °F and °C display.)

## START/STOP Buttons

Start and stop the cooking cycle for its corresponding basket. Use the center START/STOP button when using Sync Finish or Sync Baskets.

## READY Lights

Illuminate in green at the end of the cooking cycle to indicate food is ready.

## Circular Progress Bar

Segments progressively illuminate during the cooking cycle.



# OPERATING INSTRUCTIONS

## BEFORE FIRST USE

For best results, follow these steps before using your air fryer for the first time.

1. Remove all packaging materials, such as plastic bags and foam inserts.
2. Check to ensure that all parts and accessories are accounted for.
3. Read and remove any stickers on the unit except for the rating label on the bottom, which should remain on the unit.
4. Wipe down the interior and exterior with a damp cloth.
5. Wash the baskets and racks with warm, soapy water. Dry thoroughly.



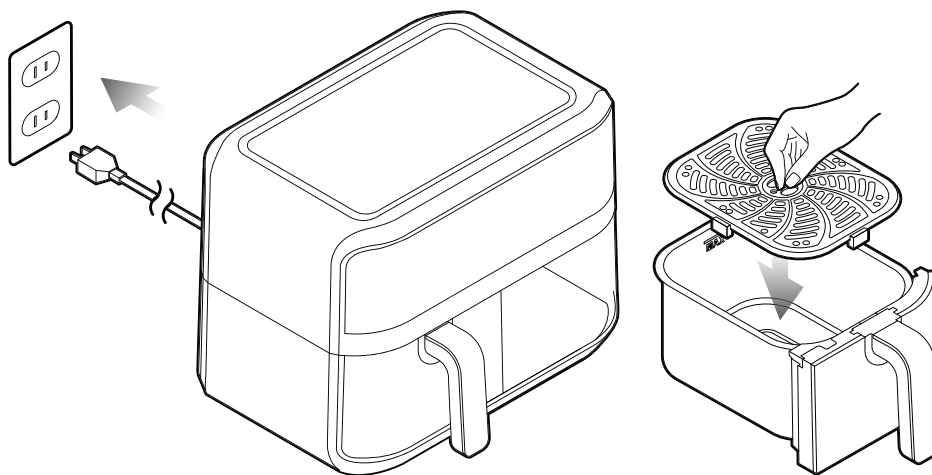
# OPERATING INSTRUCTIONS

## PREPARE TO COOK

The air fryer's high-speed fans cook your favorite foods quickly. The rubber feet on the racks elevate the racks to allow air to circulate around foods for even cooking and crisping. The racks also allow excess fat to drip down and away from foods for healthier eating.

**CAUTION:** Never fill the baskets with oil. Unlike deep fryers, air fryers require little to no oil to produce a crisp texture. If you choose to use oil, toss foods with just a little in a separate bowl before cooking in the air fryer.

1. Prepare the food(s) you plan to air fry. (See the Air Frying Chart starting on p. 18 for how to prepare and air fry some favorite foods.)
2. Place the air fryer on a hard, flat surface and plug it in. The control panel will illuminate in white. Press the ① button to activate basket 1 so it is ready to have its cooking time and temperature set. Alternatively, press the ② button to activate basket 2.





## OPERATING INSTRUCTIONS

3. Lower the racks into the baskets, or just one rack if cooking in just one basket. Press down on the racks to ensure they are secure and level. There should be a small amount of space between the rack(s) and the bottom of the basket(s). (For easiest handling of the basket rack, pinch the center grip bar with your thumb and index finger.) **CAUTION:** Never spray the baskets or racks with cooking oil from an aerosol spray can, which includes harsh components that can cause chipping of the nonstick coating. However, you can oil the racks or spray them with oil from a non-aerosol mister.
4. Put food on the rack(s). To allow for good air circulation, do not fill the basket(s) past the MAX line.
5. Slide the basket(s) into the air fryer. (If cooking in just one basket, the other does not need to be in place.) **NOTE:** On first use, the unit may emit a slight odour, which is normal and will dissipate with use.



### HOW TO COOK IN ONE BASKET



Though the beauty of this air fryer is its double-basket capacity and sync functions, you can easily cook in just one basket. (The other basket can be removed or left in the unit.)

1. Prepare air fryer for cooking and activate a single basket as directed starting on p. 11.
2. Set the time and temperature of the active basket: To set the temperature, press the TEMP button until the temperature displays, then press the plus or minus sign. To set the time, press the TIME button until the time displays, and then press the plus or minus sign.
3. Press START.



## OPERATING INSTRUCTIONS

4. During cooking, the SHAKE light on the control panel will turn on, and the air fryer will beep as a reminder to shake (or flip) food, as necessary. (See Chart on p. 18 for more details on timing.) The light will turn off immediately when the basket is removed and will go off automatically after about 1 minute if the basket is not pulled out. (If your food does not need to be shaken, flipped, or turned, simply ignore the warning.)
5. When the timer is done, the air fryer will beep three times and turn off automatically, and the READY light will display on the panel. Remove the basket from the unit and check food for doneness (if it needs more time, press the +2 MIN button), then carefully transfer the food to plates or a platter and serve.

**NOTE:** While the unit is cooking on one side, you can begin cooking in the other basket at any time. (The SYNC BASKETS and SYNC FINISH functions will not be available, however.) Simply press the other basket's button on the display and set the time and temperature for that side, then press START.

### HOW TO COOK USING SYNC BASKETS

The SYNC BASKETS button is a shortcut for setting both baskets to cook simultaneously with the same time and temperature.

1. Prepare to cook and activate basket 1 as directed starting on p. 11.
2. With basket 1 activated, set its time and temperature: To set the temperature, press the TEMP button until the temperature displays, and then press the plus or minus sign. To set the time, press the TIME button until the time displays, and then press the plus or minus sign.
3. Press the SYNC BASKETS button. The air fryer will automatically apply the time and temperature from basket 1 to basket 2.



# OPERATING INSTRUCTIONS

4. Press START.
5. If one basket's time or temperature is manually adjusted during cooking the other basket will automatically adjust to match. Pressing the HI-FRY or +2 MIN button, however, will break the sync.
6. During cooking, the SHAKE lights will turn on, and the air fryer will beep as a reminder to shake (or flip) food, as necessary. (See Chart on p. 18 for more details on timing.) When one basket is removed, both sides will pause cooking until the basket is returned. The SHAKE light will turn off immediately when the corresponding basket is removed and will go off automatically after about 1 minute if the basket is not pulled out. (If your food does not need to be shaken or flipped, simply ignore the alert.)
7. When the timer is done, the air fryer will beep three times and turn off automatically, and the READY lights will display on the panel. Remove the baskets from the unit and check food on both sides for doneness (if either needs more time, press the +2 MIN button), then carefully transfer the food to plates or a platter and serve.

## HOW TO COOK USING SYNC FINISH

By pressing the SYNC FINISH button, you can program two foods with different cooking times and/or temperatures to finish cooking at the same time. The function delays the start of the basket with the shorter cook time so that both baskets finish their cook cycles simultaneously.

1. Prepare to cook and activate basket 1 as directed starting on p. 11.



## OPERATING INSTRUCTIONS

2. With both baskets in place, set the time and temperature for basket 1: To set the temperature, press the TEMP button until the temperature displays, and then press the plus or minus sign. To set the time, press the TIME button until the time displays, and then press the plus or minus sign.
3. Press the ② button, then set the time and temperature (or a preset function) for basket 2 the same way you did for basket 1.
4. Press the SYNC FINISH button, then press START. The air fryer will begin cooking on the side with the longer cooking time and will delay the start of cooking on the other side until the appropriate time so that they finish together. The basket that is waiting to cook will display HOLD on the panel until it begins cooking.
5. During cooking, the SHAKE light will turn on for both baskets (not necessarily simultaneously), and the air fryer will beep as a reminder to shake (or flip) food, as necessary. (See Chart on p. 18 for more details on timing.) When one basket is removed, both sides will pause cooking until the basket is returned. The SHAKE light will turn off immediately when the corresponding basket is removed and will go off automatically after about 1 minute if the basket is not pulled out. (If your food does not need to be shaken or flipped, simply ignore the alert.)
6. If either timer is adjusted while one of the baskets is still waiting to cook and the timer with the shorter time is not increased above the longer time, then the finish will remain synced. If either timer is adjusted while both sides are actively cooking (including if you press the HI-FRY or +2 MIN buttons), then the sync will break, and the SYNC FINISH LED will turn off (but both baskets will continue cooking).
7. When the timer is done, the air fryer will beep three times and turn off automatically, and the READY lights will display on the panel. Remove the baskets from the unit and check food on both sides for doneness (if either needs more time, press the +2 MIN button), then carefully transfer the food to plates or a platter and serve.



## SPECIAL FUNCTIONS

### HI-FRY BUTTON

The HI-FRY button illuminates partway through cooking. When pressed, it will raise the cooking temperature to 235°C (450°F) for 2 minutes, to give foods a little additional browning. When cooking in one of the Sync modes, pressing the HI-FRY button on one side raises the temperature only on that basket, and breaks the sync.

### +2 MIN BUTTON

This button lights up near the end of the cooking cycle. Pressing it adds 2 more minutes of cooking time at the current temperature. It can be pressed more than once to add additional time. When cooking in one of the Sync modes, pressing the +2 MIN button will break the sync.

### MUTING SOUNDS

The unit beeps at various points in the cooking cycle to alert you to flip your food or that cooking is complete. If you wish to mute these beeps, press the Mute button (the word OFF will illuminate). Press the button again to turn the sound back on.



# AIR FRYING CHART

The times below do not include a preheat. Quantities indicate the amount one basket of the air fryer can accommodate with ample room for air flow.

Ingredient	Amount	Prep	Oil	Time (min)	Temp °C (°F)	Shake/Flip
<b>Vegetables</b>						
Asparagus	113 g (4 oz) (about 6 fat spears)	Tough ends trimmed	Toss with a little oil	7-10	205°C (400°F)	Flip once
Broccoli	140 g (5 oz)	Cut into florets	Toss with a little oil	8-10	190°C (375°F)	Shake once
Brussels sprouts	140 g (5 oz)	Halved, stem removed	Toss with a little oil	16-18	190°C (375°F)	Shake once
Carrots	200 g (7 oz)	Peeled, cut into 25 mm/1" pieces	Toss with a little oil	12-14	205°C (400°F)	Shake once
Cauliflower	227 g (8 oz)	Cut into florets	Toss with a little oil	16-18	205°C (400°F)	Shake once
Corn on the cob	1 ear, whole	Husks removed	Brush with a little oil or butter	16-17	205°C (400°F)	Flip once
Green beans	85 g (3 oz)	Trimmed	Toss with a little oil	8-10	205°C (400°F)	Shake once
Potatoes (red or yellow)	227 g (8 oz)	Cut into 25 mm/1" chunks	Toss with a little oil	16-17	205°C (400°F)	Shake once
Potatoes (baking)	2 whole, 170-200 g (6-7 oz) each	Poke all over with a fork	Rub with a little oil	32-40	205°C (400°F)	No
Sweet potatoes	170 g (6 oz)	Peel, cut into 25 mm/1" chunks	Toss with a little oil	16-17	205°C (400°F)	Shake once
Zucchini	113 g (4 oz)	Slice into 3 mm 1/8" rounds	Toss with a little oil	16-18	205°C (400°F)	Shake every 4 minutes

# AIR FRYING CHART

Ingredient	Amount	Prep	Oil	Time (min)	Temp °C (°F)	Shake/Flip
<b>Seafood</b>						
Crab cakes	2 cakes, 113 g (4 oz) each	N/A	Brush lightly or spray with oil	13-16	190°C (375°F)	No
Salmon	2 fillets, 170 g (6 oz) (long and skinny work best)	N/A	Brush skin side lightly with oil	11-13 (for medium)	205°C (400°F)	Gently flip once
Shrimp (large, peeled)	200 g (7 oz)	N/A	Toss with a little oil	6-8	205°C (400°F)	Shake once
Thin fish fillet (e.g., flounder)	1 fillet, 140 g (5 oz)	N/A	Brush lightly with oil	7-9	175°C (350°F)	No
<b>Frozen Foods</b>						
Apple turnovers	1	N/A	None	17-19	175°C (350°F)	Flip 2 minutes before end
Chicken tenders	3	N/A	None	12-14	190°C (375°F)	Shake once
Chicken nuggets	8	N/A	None	10	205°C (400°F)	Gently flip once
Fish sticks	8 pieces	N/A	None	9-11	205°C (400°F)	Gently flip once
French fries (thin)	170 (6 oz)	N/A	Toss with a little oil	18-20	205°C (400°F)	Shake every 5 minutes
French fries (thick)	170 (6 oz)	N/A	Toss with a little oil	21-23	205°C (400°F)	Shake every 5 minutes
Mozzarella sticks	4 pieces	N/A	None	7-9	190°C (375°F)	Flip once
Tater tots	227 g (8 oz)	N/A	None	16-17	205°C (400°F)	Shake every 5 minutes

# AIR FRYING CHART

Ingredient	Amount	Prep	Oil	Time (min)	Temp °C (°F)	Shake/Flip
<b>Meat</b>						
Bacon	2 slices	N/A	None	10-12	205°C (400°F)	No, but check to ensure bacon isn't touching
Chicken breast (boneless, skinless)	1 170-227 g (6-8 oz)	Trim excess fat and season as desired	Brush lightly with oil	19-23	190°C (375°F)	Flip once
Chicken wings (flats and drumettes)	6 pieces	Season as desired	Toss with a little oil	32-34	190°C (375°F)	Shake once
Hamburgers/ Cheeseburgers*	2 patties, 113 g (4 oz) (80% lean)	N/A	None	10-11 (for medium)	175°C (350°F)	Flip once
Pork chops (bone-in)	1 chop, 340 g (12 oz)	Season as desired	None	16-19	205°C (400°F)	Flip once
Steak	1 strip steak, 340 g (12 oz) ( <sup>3</sup> / <sub>4</sub> inch thick)	Season as desired	None	8-9 (medium rare), 11-12 (for medium)	175- 205°C (350- 400°F)	Flip once

\*For medium-rare, cook at 190°C (375°F) for 9 to 10 minutes. For cheeseburgers, top patties with cheese once cooking has completed, then slide the basket closed to let the cheese melt for about 30 seconds.

**NOTE:** The times and temperatures offered in these charts are suggestions and may vary. Please follow current food-safety guidelines when determining doneness.



## AIR FRYER COOKING TIPS

**For a crisp exterior, oil foods lightly.** Some foods, especially if fresh, benefit from being tossed with a little oil in a separate bowl before frying. However, high-fat foods, like a well-marbled steak, or prepared foods usually require no additional oil.

**Avoid wet batters.** Loose batters, such as those used for deep frying, do not work in air fryers, as the batter simply slides off. Adapt such recipes to give foods a thicker coating, preferably including breadcrumbs to help the coating adhere.

**Use medium-high to high heat for most cooking.** Most foods will air fry best between 190°C and 205 °C (375°F and 400°F). For gentler cooking and reheating, use a lower temperature to avoid overcooking.

**Don't overcrowd the baskets.** Too much food, especially if tightly packed, can inhibit browning and crisping. A better bet: Fry food in batches.

**Shake the baskets for even cooking.** A good shake during the cooking cycle is especially beneficial for smaller items like french fries, onion rings, and chicken wings. For larger or more fragile foods, consider gently tossing or flipping for even results.

**Check foods early.** Check foods on the earlier side of cooking time; you can always slide the basket back in to continue cooking.

**Follow food-safety guidelines for doneness.** Because air fryer temperatures and food sizes can vary, do not rely only on recipe timing when cooking food. Check foods for doneness against current safety guidelines before serving.

**Preheat the air fryer, if you like.** While not necessary, preheating the unit can cook foods faster and promote crisp results. **CAUTION:** Be careful when adding food after preheating as the interior of the fryer will be hot.





# NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





# TROUBLESHOOTING

## **Why is there white smoke coming from my unit?**

White smoke can be a sign that there's too much fat in the fryer. Avoid cooking very fatty foods in the air fryer, and be sure the baskets, the racks, and the interior of the air fryer are clean before cooking.

## **Why has my food cooked unevenly?**

Two culprits are likely: overcrowding and not shaking. Fill the air fryer baskets loosely with food to let air circulate, and shake, toss, or flip foods at least once during cooking for more even results.

## **Why isn't my food crisp?**

Though you can air fry with no added oil, coating foods very lightly with oil (usually just  $\frac{1}{2}$  teaspoon per batch for most recipes) helps guarantee crisp results. Preheating the fryer also helps.

## **Why is the unit displaying an error code?**

If your air fryer displays E1 or E2 on its control panel, it means there is a loose wire contact or a short circuit, and the unit will not function. Should this occur, please contact Chefman® Customer Support for a replacement.

## **What do I do if a rack is missing a rubber foot?**

Though they should be fairly secure, the feet on the rack are removable. Should one get lost, please contact Chefman® Customer Support for a replacement.





## CLEANING AND MAINTENANCE

The nonstick coating on the baskets and racks makes the air fryer easy to clean following the steps below.

1. Unplug the unit and let cool completely before cleaning. (For faster cooling, take hot baskets out of the unit.)
2. To remove the cooled racks from the baskets, pinch the center grip bar on the rack, and pull the rack straight up and out of the basket. **WARNING:** Do not lift the rack out of the basket when hot, or injury can occur.
3. Wash the baskets and racks with warm, soapy water, rinse, and dry well with a towel for best results. Baskets and racks are also top-rack dishwasher-safe.
4. Wipe down the outside and the inside of the unit with a damp cloth as needed. Do not put the unit in the dishwasher or submerge in water or any other liquid.
5. Do not use abrasive cleansers on baskets, racks, or the interior or exterior of the appliance, or you could damage the finishes.



# 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

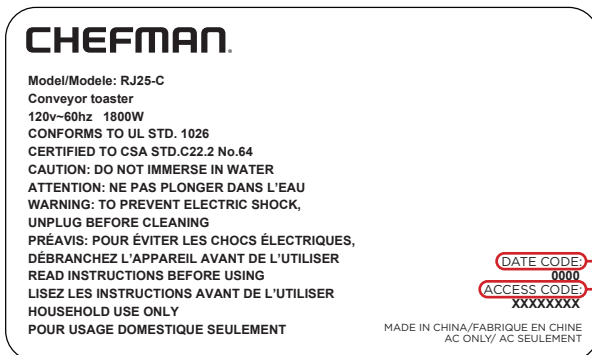
- **Manufacturer Defects** – Chefman® products are warranted against defects in material and workmanship, under normal household use, for a period of 1 year from the date of purchase when used in accordance with the directions listed in the Chefman® User Guide. If your product does not work as it should, 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 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.  
TurboFry® is a registered trademark of RJ Brands, LLC.  
Cooking Forward™ is a trademark of RJ Brands, LLC.



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

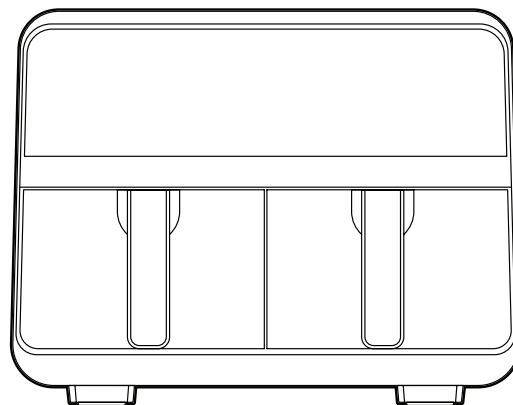
# DOUBLE FRITEUSE À AIR

**TurboFry<sup>MD</sup> à Touches**

## **GUIDE DE L'UTILISATEUR**

- Consignes de sécurité
- Caractéristiques
- Panneau de commande
- Instructions d'utilisation
- Fonctions spéciales
- Remarques
- Tableau de cuisson avec friteuse à air
- Conseils de cuisson avec friteuse à air
- Diagnostic
- Nettoyage et entretien
- Conditions
- Enregistrement de la garantie

RJ38-SQPF-3TDB-2-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 de nous sommes heureux de cuisiner avec vous! Avec votre nouvelle double friteuse à air TurboFry<sup>MD</sup> à touches, vous pouvez frire vos aliments à la perfection sans huile ou avec peu d'huile pour une consommation plus saine. Grâce aux deux paniers de 3 litres, vous pouvez préparer un plat principal et des accompagnements, ou réchauffer deux en-cas croustillants pour une soirée de jeu. La fonction Sync Finish permet aux aliments ayant des temps de cuisson différents de finir de cuire en même temps.

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

De 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** Panneau de commande
- 10** Instructions d'utilisation
- 16** Fonctions spéciales
- 17** Tableau de cuisson avec friteuse à air
- 20** Conseils de cuisson avec friteuse à air
- 21** Remarques
- 22** Diagnostic
- 23** Nettoyage et entretien
- 24** Conditions
- 26** 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, incluant :

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 ou la fiche 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. 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.
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 l'examen, la réparation ou le réglage.
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 ou à proximité (électrique ou à gaz chaud) 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.
12. Pour la déconnexion, mettez toutes les commandes à l'arrêt, puis débranchez la fiche.
13. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il est conçu.
14. Placez l'appareil sur une surface plane, robuste et résistante à la chaleur. Ne placez pas l'appareil sur une source de chaleur ou à proximité, quelle qu'elle soit, comme une cuisinière à gaz ou électrique, ou un four, même si ce type d'appareil n'est pas allumé. Ne l'utilisez pas près d'une flamme nue ou de matériaux inflammables.





# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

15. L'appareil produit de la chaleur. Prévoyez suffisamment d'espace autour de l'appareil lorsqu'il est utilisé, et ne le mettez pas proche d'autres articles ou appareils ménagers.
16. Vérifiez que l'alimentation de votre maison correspond à la tension prévue de la double friteuse à air TurboFry<sup>MD</sup> à touches.
17. N'enroulez jamais le cordon de façon serrée autour de l'appareil pendant son utilisation ou son remisage; ceci pourrait entraîner une rupture du fil ou l'effilocheur.
18. Ce produit n'est pas une friteuse ordinaire. Il n'est pas prévu pour être rempli d'huile. Ne remplissez jamais d'huile une partie quelconque de la friteuse. Si vous choisissez d'utiliser de l'huile, remuez l'aliment avec de l'huile dans un récipient séparé, puis mettez-le sur les grilles amovibles ou dans le panier.
19. Ne laissez pas des ingrédients non cuits dans la friteuse à air pendant plus d'un instant avant de passer à la cuisson; la viande crue, la volaille, le poisson, les fruits et légumes peuvent se gâter.
20. Ne déplacez pas la friteuse lorsqu'elle est remplie d'aliment.
21. Ne déplacez pas l'appareil pendant l'emploi. Lors de l'utilisation initiale, vous pourrez remarquer un peu de fumée et/ou une légère odeur. Ceci est normal et cette fumée/odeur devrait se dissiper rapidement. Cela ne devrait plus se reproduire après quelques utilisations de l'appareil.
22. Ne laissez pas la friteuse sans surveillance pendant son emploi.
23. Certaines zones peuvent devenir très chaudes pendant l'emploi, et l'écran tactile peut devenir chaud. Ne touchez pas les éléments chauffants. Ne mettez pas les mains ou d'autres parties du corps à proximité des éléments lorsque la friteuse à air est en marche; sinon, des brûlures pourraient s'ensuivre. Prenez des précautions lors de la manipulation de la grille et de toutes les pièces amovibles chaudes.
24. Utilisez des gants isolants ou des pinces pour retirer l'aliment chaud de la friteuse.
25. Rangez la friteuse à air dans un endroit frais et sec.

# 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 doit être disposé afin qu'il ne tombe pas d'un plan de travail ou d'une table et qu'il ne puisse pas être tiré par des enfants ni qu'il ne provoque une chute.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

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

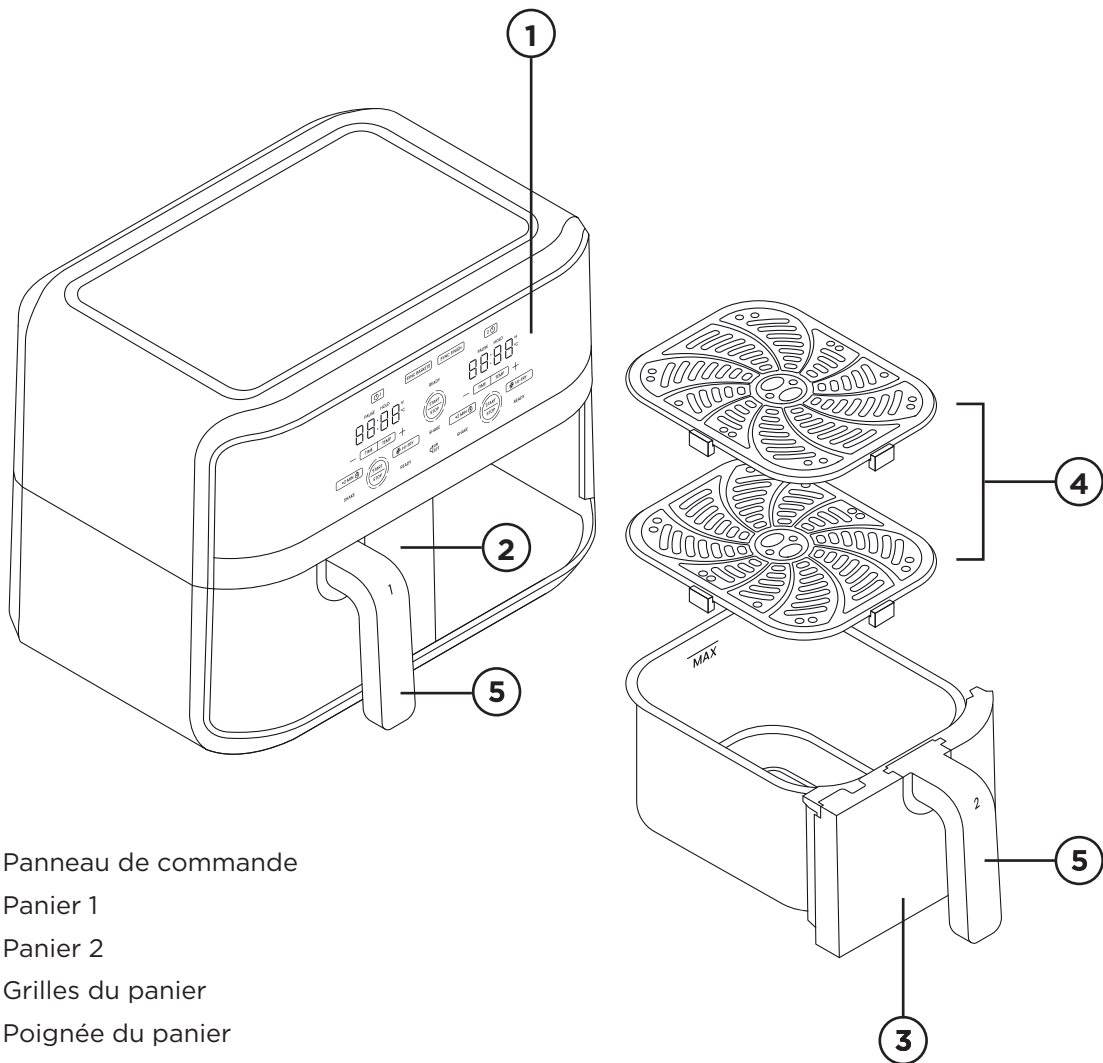
1. Ne tirez jamais sur le cordon ou l'appareil.
2. Pour introduire la fiche, tenez-la fermement en la dirigeant tout droit dans la prise.
3. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise.
4. Avant chaque usage, inspectez le cordon d'alimentation pour toute présence de coupures ou d'abrasions. Si tel est le cas, veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Chefman<sup>MD</sup>.
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'effiloche.

**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. Panneau de commande
2. Panier 1
3. Panier 2
4. Grilles du panier
5. Poignée du panier

# PANNEAU DE COMMANDE

## Boutons +/-

Augmente ou baisse la durée et la température.

## Indicateurs de pause (PAUSE)

S'allume lorsqu'un panier est soulevé pour vérifier ou retourner les aliments.

## Synchronisation des paniers (SYNC BASKETS)

Programmez les deux paniers pour qu'ils cuisent à la même heure et à la même température.

## Indicateurs d'attente (HOLD)

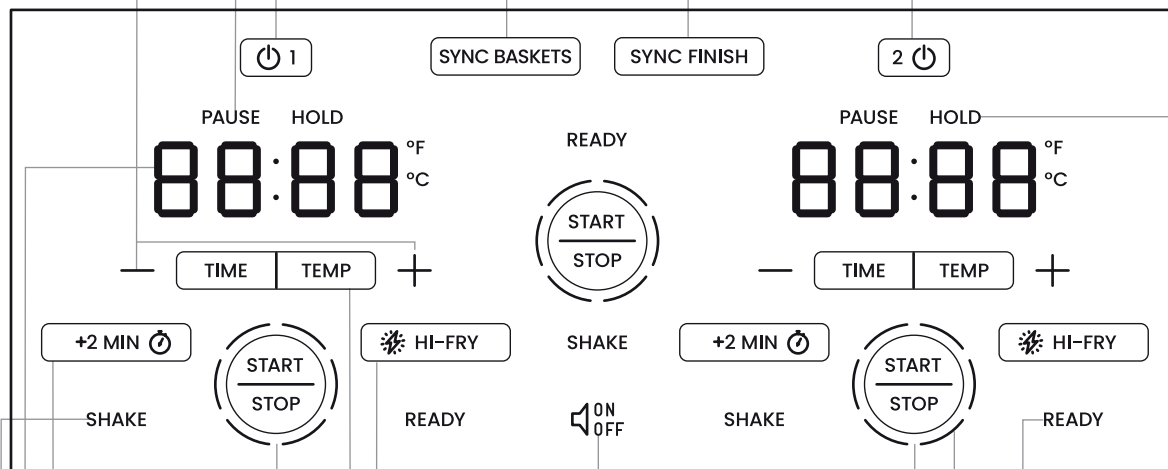
S'allume lorsqu'un panier est en attente de démarrage pour qu'il se synchronise avec l'autre panier.

## Panier 1/Panier 2

Active son panier respectif pour la programmation lorsqu'on appuie dessus.

## Synchronisation de finition (SYNC FINISH)

Programme les paniers avec des durées et/ou des températures de cuisson différents pour que la cuisson se termine en même temps.



## Boutons +2 MIN

Ajoute 2 minutes à la même température à la fin du cycle de cuisson.

## Affichages de durée/température

Basculez entre la durée et la température pour chaque panier.

## Indicateurs Remuer (SHAKE)

S'allume à mi-cuisson pour vous rappeler de retourner ou de remuer les aliments.

## Bouton de silence

Coupe les signaux sonores de l'appareil (appuyez à nouveau pour rétablir le son).

## Boutons de friture (HI-FRY)

Montez la température de cuisson à 235 °C (450 °F) pendant 2 minutes pour un peu plus de brunissement.

## Boutons de durée/température (TIME/TEMP)

Sélectionnez TIME pour régler la durée ou TEMP pour régler la température du panier correspondant. (Appuyez et maintenez enfoncé d'un côté ou de l'autre pour passer de l'affichage en °F à celui en °C.)

## Boutons Marche/Arrêt (START/STOP)

Démarrent et arrêtent le cycle de cuisson pour le panier correspondant. Utilisez le bouton central Marche/Arrêt (START/STOP) lorsque vous utilisez la synchronisation de finition (Sync Finish) ou des paniers (Sync Baskets).

## Indicateurs Prêt (READY)

S'allument en vert à la fin du cycle de cuisson pour indiquer que les aliments sont prêts.

## Barre de progression circulaire

Les segments s'allument progressivement pendant le cycle de cuisson.



# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## AVANT L'EMPLOI INITIAL

Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez ces étapes avant d'utiliser votre friteuse à air la première fois.

1. Retirez tous les matériaux de conditionnement comme les sacs en plastique et les éléments en mousse.
2. Vérifiez qu'il ne manque pas de pièces ni d'accessoires.
3. Lisez les étiquettes se trouvant sur l'appareil et enlevez-les, sauf celle de régime nominal située au-dessous.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide.
5. Lavez les paniers et les grilles selon le besoin, à l'eau tiède savonneuse. Séchez bien.

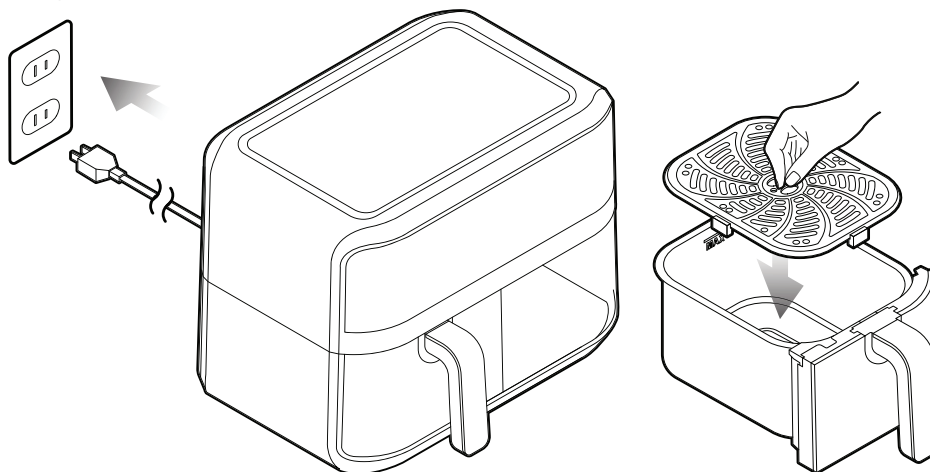
# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## PRÉPARER LA CUISSON

Le ventilateur à haute vitesse de la friteuse à air cuit rapidement vos aliments favoris. Les pieds en caoutchouc des grilles élèvent les grilles pour permettre à l'air de circuler autour des aliments pour une cuisson et un croustillant uniformes. Les grilles permettent également à l'excès de graisse de s'égoutter et de s'éloigner des aliments pour une alimentation plus saine.

**ATTENTION :** ne remplissez jamais d'huile le panier. Contrairement aux friteuses profondes, les friteuses à air nécessitent peu ou pas d'huile du tout pour donner une texture croustillante. Si vous choisissez d'utiliser de l'huile, remuez les aliments avec un peu d'huile dans un récipient séparé, avant de les cuire dans la friteuse à air.

1. Préparez le ou les aliments que vous souhaitez cuire avec la friteuse à air.  
(Consultez le tableau de cuisson avec la friteuse à air commençant à la p. 18 pour savoir comment préparer et faire frire à l'air certains de vos aliments préférés.)
2. Placez la friteuse sur une surface dure et plane et branchez-la. Le panneau de commande s'allume en blanc. Appuyez sur le bouton ① pour activer le panier 1, pour que son temps de cuisson et sa température soient réglés. Vous pouvez également appuyer sur le bouton ② pour activer le panier 2.





## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

3. Abaissez les grilles dans les paniers, ou une seule grille si vous ne cuisinez que dans un seul panier. Appuyez sur les grilles pour vous assurer qu'elles sont bien fixées et de niveau. Il doit y avoir un petit espace entre la ou les grilles et le fond du ou des paniers. (Pour une manipulation plus facile de la grille, pincez la barre de préhension centrale avec le pouce et l'index.)  
**ATTENTION** : ne vaporisez jamais les paniers ou les grilles avec de l'huile de cuisson provenant d'une bombe aérosol, qui contient des composants agressifs susceptibles d'écailler le revêtement antiadhésif. Cependant, vous pouvez huiler les grilles ou les vaporiser d'huile à l'aide d'un brumisateur non aérosol.
4. Mettez l'aliment sur la ou les grilles. Pour une bonne circulation de l'air, ne remplissez pas le ou les paniers au-delà du repère MAX.
5. Glissez le ou les paniers dans la friteuse à air. (Si vous cuisinez dans un seul panier, il n'est pas nécessaire que l'autre soit en place.) **REMARQUE** : lors de la première utilisation, l'appareil peut émettre une légère odeur; ceci est normal et l'odeur se dissipera à l'usage.



### COMMENT CUIRE DANS UN PANIER



Bien que la beauté de cette friteuse à air soit sa capacité à deux paniers et ses fonctions de synchronisation, vous pouvez facilement cuisiner dans un seul panier. (L'autre panier peut être retiré ou laissé dans l'appareil.)

1. Préparez la friteuse pour la cuisson et activez un seul panier comme indiqué à partir de la page 11.
2. Réglez la durée et la température du panier actif : pour régler manuellement la température, appuyez sur le bouton de température (TEMP) jusqu'à l'affichage de la température, puis appuyez sur plus ou moins. Pour régler manuellement la durée, appuyez sur le bouton de durée (TIME) jusqu'à ce que l'affichage de la durée s'affiche, puis appuyez sur le signe plus ou moins.
3. Appuyez sur Marche (START).



## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

4. Lors de la cuisson, l'indicateur Remuer (SHAKE) sur le panneau de commande s'allume, et la friteuse à air émet un bip de rappel pour remuer (ou retourner) l'aliment, selon le besoin. (Voir le tableau, p. 18, pour plus de détails sur les durées.) L'indicateur s'éteint immédiatement lors du retrait du panier et s'éteint aussi automatiquement après environ 1 seconde si le panier n'est pas retiré. (S'il n'est pas nécessaire de remuer ou de retourner l'aliment, ignorez tout simplement l'avertissement.)
5. Lorsque la minuterie est terminée, la friteuse émet trois bips et s'éteint automatiquement, et l'indicateur Prêt (READY) s'affiche sur le panneau. Retirez le panier de l'appareil et vérifiez la cuisson des aliments (si davantage de temps est nécessaire, appuyez sur le bouton +2 MIN), puis transférez délicatement les aliments dans des assiettes ou un plateau et servez.

**REMARQUE :** pendant que l'appareil cuit d'un côté, vous pouvez à tout moment commencer la cuisson dans l'autre panier. (Les fonctions de synchronisation des paniers (Sync Baskets) et de synchronisation de finition (Sync Finish) ne seront toutefois pas disponibles.) Il suffit d'appuyer sur le bouton de l'autre panier sur l'écran et de régler la durée et la température pour ce côté, puis d'appuyer sur Démarrer (START).

### COMMENT FAIRE CUIRE AVEC LA SYNCHRONISATION DES PANIERS (SYNC BASKETS)

Le bouton Synchronisation des paniers (SYNC BASKETS) est un raccourci permettant de régler les deux paniers pour qu'ils cuisent simultanément avec la même durée et la même température.

1. Préparez-vous pour la cuisson et activez le panier 1 comme indiqué à partir de la page 11.
2. Le panier 1 étant activé, réglez sa durée et sa température : pour régler la température, appuyez sur le bouton Température (TEMP) jusqu'à l'affichage de la température, puis appuyez sur le signe plus ou moins. Pour régler la durée, appuyez sur le bouton Durée (TIME) jusqu'à l'affichage de la durée, puis appuyez sur le signe plus ou moins.
3. Appuyez sur le bouton Synchronisation des paniers (SYNC BASKETS). La friteuse applique automatiquement la durée et la température du panier 1 au panier 2.
4. Appuyez sur Marche (START).



# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

5. Si la durée ou la température d'un panier est ajustée manuellement pendant la cuisson, l'autre panier s'adaptera automatiquement. En revanche, si vous appuyez sur le bouton HI-FRY ou +2 MIN, la synchronisation sera interrompue.
6. Lors de la cuisson, l'indicateur Remuer (SHAKE) sur le panneau de commande s'allume, la friteuse à air émet un bip de rappel pour remuer (ou retourner) la nourriture, selon le besoin. (Voir le tableau, p. 18, pour plus de détails sur les durées.) Lorsqu'un panier est retiré, la cuisson des deux côtés s'interrompt jusqu'à ce que le panier soit remis en place. Le voyant Remuer (SHAKE) s'éteint immédiatement lorsque le panier correspondant est retiré et s'éteint automatiquement après environ 1 minute si le panier n'est pas retiré. (S'il n'est pas nécessaire de remuer ou de retourner la nourriture, ignorez tout simplement l'avertissement.)
7. Lorsque la minuterie est terminée, la friteuse émet trois bips et s'éteint automatiquement, et le voyant Prêt (READY) s'affiche sur le panneau. Retirez les paniers de l'appareil et vérifiez la cuisson des aliments des deux côtés (si l'un d'eux a besoin de plus de temps, appuyez sur le bouton +2 MIN), puis transférez délicatement les aliments dans des assiettes ou un plateau et servez.

## COMMENT FAIRE CUIRE À L'AIDE DE LA SYNCHRONISATION DE FINITION (SYNC FINISH)

En appuyant sur le bouton de synchronisation de finition (SYNC FINISH), vous pouvez programmer deux aliments avec des durées et/ou des températures de cuisson différentes pour qu'ils finissent de cuire en même temps. Cette fonction retarde le démarrage du panier dont la durée de cuisson est la plus courte afin que les deux paniers terminent leur cycle de cuisson simultanément.

1. Préparez-vous pour la cuisson et activez le panier 1 comme indiqué à partir de la page 11.
2. Les deux paniers étant en place, réglez la durée et la température du panier 1 : pour régler la température, appuyez sur le bouton de température (TEMP) jusqu'à l'affichage de la température, puis appuyez sur le signe plus ou moins. Pour régler la durée, appuyez sur le bouton de durée (TIME) jusqu'à l'affichage de la durée s'affiche, puis appuyez sur le signe plus ou moins.
3. Appuyez sur le bouton ②, puis réglez la durée et la température (ou une fonction prédéfinie) du panier 2 de la même manière que pour le panier 1.



## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Appuyez sur le bouton de synchronisation de finition (SYNC FINISH), puis sur Démarrer (START). La friteuse commencera à cuire le côté dont le temps de cuisson est le plus long et retardera le début de la cuisson de l'autre côté jusqu'au moment approprié afin qu'ils finissent en même temps. Le panier qui attend de cuire affichera En attente (HOLD) sur le panneau jusqu'à ce qu'il commence à cuire.
- Lors de la cuisson, l'indicateur Remuer (SHAKE) sur le panneau de commande s'allume pour les deux paniers (pas nécessairement simultanément), et la friteuse à air émet un bip de rappel pour remuer (ou retourner) l'aliment, selon le besoin. (Voir le tableau, p. 18, pour plus de détails sur les durées.) Lorsqu'un panier est retiré, la cuisson des deux côtés s'interrompt jusqu'à ce que le panier soit remis en place. L'indicateur Remuer (SHAKE) s'éteint immédiatement lorsque le panier correspondant est retiré et s'éteint automatiquement après environ 1 minute si le panier n'est pas retiré. (Il n'est pas nécessaire de remuer ou retourner la nourriture; ignorez tout simplement l'avertissement.)
- Si l'une ou l'autre des minuteries est ajustée alors qu'un des paniers est toujours en attente de cuisson et que la minuterie dont la durée est la plus courte n'est pas augmentée au-dessus de la durée la plus longue, la finition restera synchronisée. Si l'une ou l'autre des minuteries est réglée alors que les deux côtés sont en train de cuire (y compris si vous appuyez sur les boutons de friture HI-FRY ou +2 MIN), la synchronisation sera interrompue et l'indicateur de synchronisation de finition (SYNC FINISH) s'éteindra (mais les deux paniers continueront de cuire).
- Lorsque la minuterie est terminée, la friteuse émet trois bips et s'éteint automatiquement, et l'indicateur Prêt (READY) s'affiche sur le panneau. Retirez les paniers de l'appareil et vérifiez la cuisson des aliments des deux côtés (si l'un d'eux a besoin de plus de temps, appuyez sur le bouton +2 MIN), puis transférez délicatement les aliments dans des assiettes ou un plateau et servez.




# FONCTIONS SPÉCIALES


## **BOUTON DE FRITURE HI-FRY**

Le bouton de friture HI-FRY s'allume au cours de la cuisson. Lorsqu'il est enfoncé, la température de cuisson monte et cela pendant 2 minutes à 235 °C (450 °F), pour brunir un peu plus les aliments. Lors de la cuisson dans l'un des modes de synchronisation (Sync), si vous appuyez sur le bouton de friture HI-FRY d'un côté, la température de ce panier monte et interrompt la synchronisation.

## **BOUTON +2 MIN**



Ce bouton s'allumera vers la fin du cycle de cuisson. En appuyant sur ce bouton, vous ajoutez 2 minutes de cuisson supplémentaires à la température actuelle. Il est possible d'appuyer plusieurs fois sur ce bouton pour ajouter du temps supplémentaire. Lorsque vous cuisinez dans l'un des modes de synchronisation, le fait d'appuyer sur le bouton +2 MIN interrompt la synchronisation.



## **COUPER LES SONS**

L'appareil émet des bips à différents moments du cycle de cuisson pour vous avertir de retourner vos aliments ou que la cuisson est terminée. Si vous souhaitez mettre ces bips en sourdine, appuyez sur le bouton de silence (le mot OFF s'allume). Appuyez à nouveau sur le bouton pour réactiver le son.

# TABLEAU DE CUISSON AVEC LA FRITEUSE À AIR

Les temps indiqués ci-dessous ne comprennent pas de préchauffage. Les quantités indiquent la quantité qu'un panier de la friteuse peut accueillir avec un espace suffisant pour la circulation de l'air.

Ingrédient	Quantité	Préparation	Huile	Durée (min)	Temp °C (°F)	Remuer/Retourner
<b>Légumes</b>						
Asperges	113 g (4 oz) (environ 6 gros turions)	Bouts durs coupés	Remuer avec un peu d'huile	7-10	205 °C (400 °F)	Retourner une fois
Brocoli	140 g (5 oz)	Couper en fleurons	Remuer avec un peu d'huile	8-10	190 °C (375 °F)	Remuer une fois
Choux de Bruxelles	140 g (5 oz)	Coupés en deux, tige retirée	Remuer avec un peu d'huile	16-18	190 °C (375 °F)	Remuer une fois
Carottes	200 g (7 oz)	Pelées, coupées en morceaux de 25 mm/1 po	Remuer avec un peu d'huile	12-14	205 °C (400 °F)	Remuer une fois
Chou-fleur	227 g (8 oz)	Couper en fleurons	Remuer avec un peu d'huile	16-18	205 °C (400 °F)	Remuer une fois
Maïs en épi	1 épi entier	Épluché	Badigeonner d'un peu d'huile ou de beurre	16-17	205 °C (400 °F)	Retourner une fois
Haricots verts	85 g (3 oz)	Coupés	Remuer avec un peu d'huile	8-10	205 °C (400 °F)	Remuer une fois
Pommes de terre (rouges ou jaunes)	227 g (8 oz)	Coupées en morceaux de 25 mm/1 po	Remuer avec un peu d'huile	16-17	205 °C (400 °F)	Remuer une fois
Pommes de terre (au four)	2 entières, 170-200 g (6-7 oz) chaque	Piquer tout autour avec une fourchette	Frotter avec un peu d'huile	32-40	205 °C (400 °F)	Non
Patates douces	170 g (6 oz)	Peler, couper en morceaux de 25 mm (1 po)	Remuer avec un peu d'huile	16-17	205 °C (400 °F)	Remuer une fois
Courgettes	113 g (4 oz)	Couper en rondelles de 3 mm/1/8 po	Remuer avec un peu d'huile	16-18	205 °C (400 °F)	Remuer toutes les 4 minutes

## TABLEAU DE CUISSON AVEC FRITEUSE À AIR

Ingrédient	Quantité	Préparation	Huile	Durée (min)	Temp °C (°F)	Remuer/Retourner
<b>Poissons et fruits de mer</b>						
Beignets de crabe	2 beignets, 113 g (4 oz) chaque	N/A	Brosser légèrement ou vaporiser d'huile	13-16	190 °C (375 °F)	Non
Saumon	2 filets de 170 g (6 oz) (de préférence longs et fins)	N/A	Brosser légèrement la surface de la peau avec de l'huile	11-13	205 °C (400 °F)	Retourner une fois délicatement
Crevettes (larges, pelées)	200 g (7 oz)	N/A	Remuer avec un peu d'huile	6-8	205 °C (400 °F)	Remuer une fois
Filet mince (par ex. : poisson plat)	1 filet de 140 g (5 oz)	N/A	Brosser légèrement avec de l'huile	7-9	175 °C (350 °F)	Non
<b>Aliments congelés</b>						
Chaussons aux pommes	1	N/A	Aucun	17-19	175 °C (350 °F)	Retourner 2 minutes avant la fin
Filets de poitrine de poulet	3	N/A	Aucun	12-14	190 °C (375 °F)	Remuer une fois
Croquettes de poulet	8	N/A	Aucun	10	205 °C (400 °F)	Retourner une fois délicatement
Bâtonnets de poisson	8	N/A	Aucun	9-11	205 °C (400 °F)	Retourner une fois délicatement
Frites (minces)	170 (6 oz)	N/A	Remuer avec un peu d'huile	18-20	205 °C (400 °F)	Remuer toutes les 5 minutes
Frites (épaisses)	170 (6 oz)	N/A	Remuer avec un peu d'huile	21-23	205 °C (400 °F)	Remuer toutes les 5 minutes
Bâtons de mozzarella	4	N/A	Aucun	7-9	190 °C (375 °F)	Retourner une fois
Croquettes de patates frites	227 g (8 oz)	N/A	Aucun	16-17	205 °C (400 °F)	Remuer toutes les 5 minutes

## TABLEAU DE CUISSON AVEC FRITEUSE À AIR

Ingrédient	Quantité	Préparation	Huile	Durée (min)	Temp °C (°F)	Remuer/Retourner
<b>Viande</b>						
Bacon	2 tranches	N/A	Aucune	10-12	205 °C (400 °F)	Non, vérifier que les tranches de bacon ne se touchent pas
Poitrine de poulet (désossée, sans peau)	1 de 170-227 g (6-8 oz)	Enlever l'excès de gras et assaisonner comme souhaité	Brosser légèrement avec de l'huile	19-23	190 °C (375 °F)	Retourner une fois
Ailes de poulet (ailerons et manchons)	6 morceaux	Assaisonner comme souhaité	Remuer avec un peu d'huile	32-34	190 °C (375 °F)	Remuer une fois
Hamburgers/ Hamburgers au fromage*	2 galettes de 113 g (4 oz) (maigres à 80 %)	N/A	Aucun	10-11 (pour à point)	175 °C (350 °F)	Retourner une fois
Côtelettes de porc (avec os)	1 côtelette de 340 g (12 oz)	Assaisonner comme souhaité	Aucun	16-19	205 °C (400 °F)	Retourner une fois
Bifteck	1 steak d'épaule, 340 g (12 oz), (3/4 de pouce d'épaisseur)	Assaisonner comme souhaité	Aucun	8-9 (mi-saignant), 11-12 (pour à point)	175-205 °C (350-400 °F)	Retourner une fois

\*Pour une cuisson à point, cuire à 190 °C (375 °F) pendant 9 à 10 minutes. Pour les hamburgers au fromage, garnissez les galettes avec du fromage une fois la cuisson terminée, puis glissez le panier en position pour laisser fondre le fromage pendant environ 30 secondes.

**REMARQUE :** les durées et températures dans ces tableaux ne sont fournies qu'à titre indicatif. Veuillez suivre les directives de cuisson pour la salubrité alimentaire afin de déterminer le bon niveau de cuisson.



## CONSEILS DE CUISSON AVEC FRITEUSE À AIR

**Pour plus de croustillant, badigeonnez légèrement les aliments avec de l'huile.** Pour certains aliments, surtout s'ils sont frais, il est préférable de les remuer avec un peu d'huile dans un autre récipient avant de les mettre dans la friteuse. Cependant, pour les aliments très gras comme un bifteck très persillé ou des plats préparés, il n'est normalement pas nécessaire d'ajouter de l'huile.

**Évitez les pâtes à frire humides.** Les pâtes à frire liquides, comme celles utilisées lors de la friture classique, ne sont pas compatibles avec les friteuses à air, car elles coulent. Adaptez de telles recettes pour que l'enrobage soit plus épais et contienne préférentiellement de la chapelure pour une meilleure tenue.

**Utilisez un degré de cuisson moyen-élevé à élevé pour la majorité des aliments.** La majorité des aliments se cuisent mieux à l'air entre 190 °C et 205 °C (375 °F et 400 °F). Pour une cuisson et un réchauffage plus doux, utilisez une température plus basse.

**Ne surchargez pas les paniers.** Il peut être difficile de dorer ou de rendre croustillants les aliments s'il y en a trop et surtout s'ils sont trop compacts. Le meilleur choix : frire les aliments en lots.

**Remuez les paniers lors de la cuisson pour qu'elle soit plus uniforme.** Le fait de bien remuer est surtout utile pour les petits aliments comme des frites, des rondelles d'oignon et des ailes de poulet. Pour les aliments plus gros et plus fragiles, retournez-les en douceur pour les cuire uniformément.

**Vérifiez les aliments au début de la cuisson.** Vérifiez les aliments dès qu'ils commencent à cuire; vous pouvez toujours remettre le panier dans l'appareil pour les cuire davantage.

**Suivez les directives de cuisson pour la salubrité alimentaire.** Étant donné que les températures de la friteuse à air et que la taille des morceaux peuvent varier, ne vous fiez pas uniquement au temps de cuisson de la recette. Vérifiez la cuisson des aliments par rapport aux directives de cuisson pour la salubrité alimentaire avant de les servir.

**Préchauffez la friteuse, si vous le souhaitez.** Même si cela n'est pas nécessaire, un préchauffage de l'appareil peut permettre de cuire plus rapidement les aliments et les rendre plus croustillants.

**ATTENTION :** faites attention lors de l'introduction des aliments, car après le préchauffage, l'intérieur de la friteuse à air est très chaud.







# DIAGNOSTIC

## **Pourquoi de la fumée blanche s'échappe de mon appareil?**

La fumée blanche indique qu'il y a trop de gras dans la friteuse à air. Évitez de cuire des aliments très gras dans la friteuse à air, et assurez-vous que les paniers, les grilles et l'intérieur de l'appareil sont propres avant la cuisson.

## **Pourquoi mes aliments ne sont-ils pas uniformément cuits?**

Deux raisons très plausibles : une surcharge et le fait de ne pas avoir remué l'aliment. Remplissez les paniers sans tasser la nourriture pour laisser l'air circuler, et remuez ou retournez la nourriture au moins une fois lors de la cuisson pour des résultats plus uniformes.

## **Pourquoi l'aliment n'est-il pas croustillant?**

Même si vous pouvez frire à l'air sans addition d'huile, en badigeonnant très légèrement les aliments (normalement  $\frac{1}{2}$  cuillère à thé d'huile par lot suffit pour la majorité des recettes), vous arrivez à obtenir du croustillant. Le préchauffage aide aussi à rendre les aliments plus croustillants.

## **Pourquoi l'appareil affiche-t-il une anomalie?**

Si votre friteuse à air affiche E1 ou E2, cela signifie un mauvais contact dans les fils ou un court-circuit, et l'arrêt du fonctionnement de l'appareil. Si cela a lieu, communiquez avec le service à la clientèle de Chefman<sup>MD</sup> pour un remplacement.

## **Que dois-je faire s'il manque un pied en caoutchouc à un support?**

Bien qu'ils devraient être assez sécuritaires, les pieds de la grille sont amovibles. En cas de perte, communiquez avec le service à la clientèle de Chefman<sup>MD</sup> pour un remplacement.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le revêtement antiadhésif du panier de la grille et du panier facilite le nettoyage de la friteuse à air selon les étapes ci-dessous.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.  
(Pour accélérer le refroidissement, sortez le panier chaud de l'appareil.)
2. Pour retirer les grilles refroidies du panier, pincez la barre de préhension centrale sur la grille, et tirez-la tout droit hors du panier. **AVERTISSEMENT** : ne soulevez pas la grille lorsqu'elle est chaude, car cela pourrait vous blesser.
3. Lavez les paniers et les grilles à l'eau tiède savonneuse, rincez-les et séchez-les bien avec un torchon pour de meilleurs résultats. Les paniers et les grilles sont aussi lavables sur la grille supérieure du lave-vaisselle.
4. Essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil selon le besoin avec un chiffon humide.  
Ne mettez pas l'appareil dans le lave-vaisselle et ne le submergez pas dans l'eau ou d'autres liquides.
5. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs sur les paniers, les grilles ou l'intérieur et l'extérieur de l'appareil, car vous pourriez endommager les finitions.



# CONDITIONS

## Garantie limitée

RJ Brands, LLC d/b/a Chefman<sup>MD</sup> offre une garantie limitée de 1 an (la « Garantie ») disponible sur les ventes par l'intermédiaire des distributeurs et magasins de détail uniquement. Veuillez noter que cette garantie devient valide à compter de la date de l'achat initial au détail et que cette Garantie est non cessible et ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine.

Cette Garantie est nulle et non avenue sans une preuve d'achat aux États-Unis et au Canada. Sachez que cette Garantie remplace toutes les autres garanties et constitue l'accord dans sa totalité entre le consommateur et Chefman<sup>MD</sup>. Toutes les modifications apportées aux Conditions de cette garantie doivent être faites par écrit et signées par un représentant de Chefman<sup>MD</sup>. Aucune autre partie n'a le droit ou la capacité de modifier ou d'altérer les conditions de cette Garantie.

Nous pouvons vous demander de remettre par courriel des photos et/ou vidéos du problème que vous avez rencontré. Ceci afin que nous puissions mieux évaluer le problème et proposer une solution rapide. Des photos et/ou vidéos peuvent aussi être requises pour déterminer l'éligibilité à la Garantie.

Nous vous encourageons à enregistrer votre produit. L'enregistrement peut faciliter le traitement d'un recours en vertu de la Garantie et permet de vous maintenir informé en cas de mises à jour ou de rappels de votre produit. Pour l'enregistrement, suivez les directives de la page Enregistrement de la Garantie Chefman<sup>MD</sup> fournie dans le Guide de l'utilisateur de Chefman<sup>MD</sup>. Veuillez conserver votre preuve d'achat même après l'enregistrement du produit. Si vous n'avez pas de preuve pour votre date d'achat, nous pourrions déclarer que votre garantie est nulle et non avenue et pourrions, à notre discrétion exclusive, appliquer la date de fabrication comme date d'achat à des fins de recours en vertu de la Garantie.



# CONDITIONS

## Garantie limitée

### QUE COUVRE LA GARANTIE

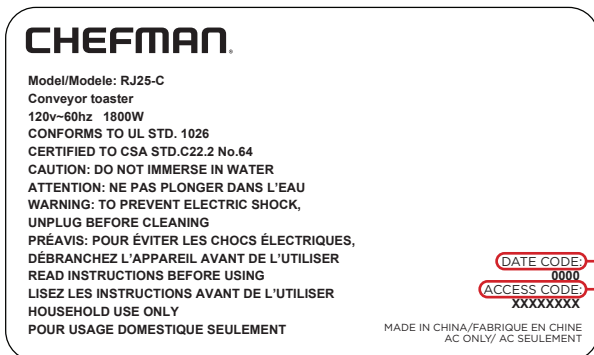
- **Vices de fabrication** - Les produits Chefman<sup>MD</sup> sont garantis 1 an à compter de la date d'achat contre les vices de matière et de fabrication, lors d'un usage domestique normal, conforme aux directives présentées dans le Guide de l'utilisateur de Chefman<sup>MD</sup>. Si votre produit ne fonctionne pas comme il est prévu, veuillez communiquer avec le support à la clientèle à 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 de Chefman<sup>MD</sup> pour obtenir des informations sur l'usage approprié du produit;
- **Entretien inapproprié** - Manque d'entretien convenable. Nous vous encourageons à prendre soin de vos produits Chefman<sup>MD</sup> afin que vous puissiez en profiter au maximum. Veuillez consulter les directives de nettoyage et d'entretien dans le Guide de l'utilisateur de Chefman<sup>MD</sup> pour obtenir plus d'informations sur l'entretien approprié;
- **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, une inondation ou 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 au formulaire facilement, d'une des deux manières ci-dessous :

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.

TurboFry<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

