

MASTER
Chef^{MC}

FRITEUSE À AIR NUMÉRIQUE DE 3,5 L

Modèle n° 043-0318-4

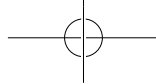


GUIDE D'UTILISATION

Les instructions contenues dans ce livret sont destinées à fournir des conseils afin que vous puissiez fonctionner en toute sécurité et tirer le meilleur parti de votre friteuse à air MASTER Chef. Pour toute demande supplémentaire, veuillez contacter notre équipe du service à la clientèle ci-dessous.

Sans frais : 1 855 803-9313

Veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation avant d'utiliser ce produit et le conserver aux fins de consultation ultérieure.



2

3

MASTER
Chef^{MC}

N° de modèle : 043-0318-4 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

TABLE DES MATIÈRES

Mesures de protection importantes	2
Connaître votre friteuse à air	4
Avant la première utilisation	5
Consignes d'utilisation	6
Nettoyage et entretien	8
Garantie	10

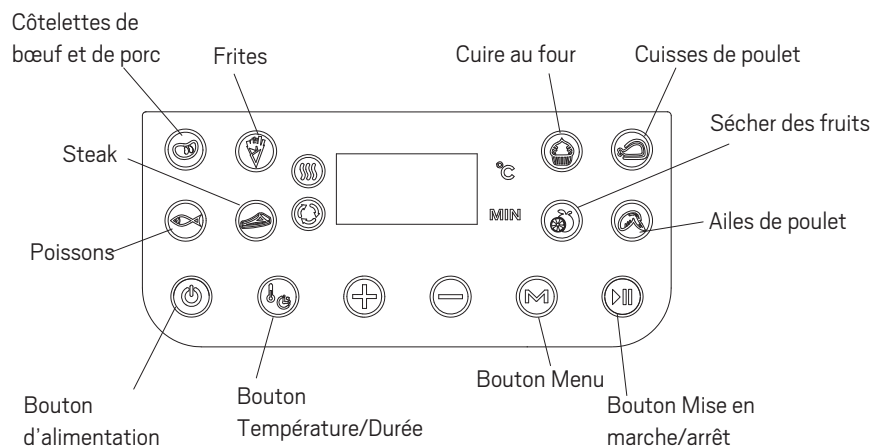
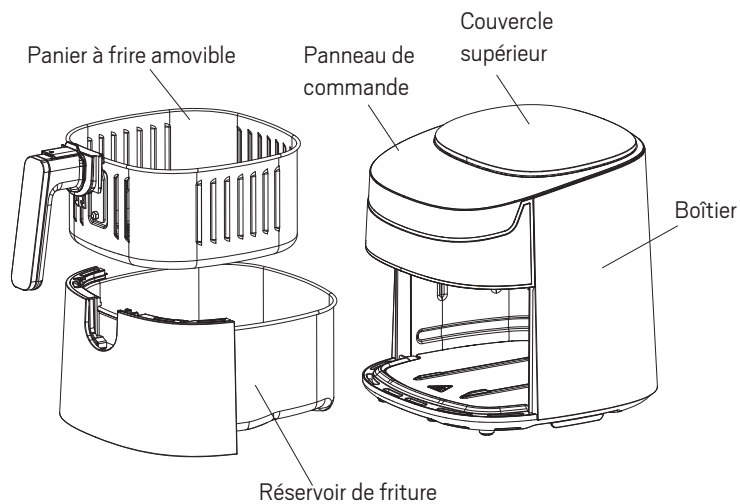
Avant d'utiliser l'appareil électrique, des précautions de base ci-après doivent toujours être suivies, notamment :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Avant d'utiliser la friteuse, vérifiez que la tension de la prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque nominale.
3. Ne faites pas fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Retournez l'appareil au magasin d'achat ou appelez l'équipe du service à la clientèle pour obtenir de l'aide au 1 855 803-9313.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un agent de service autorisé ou un technicien qualifié afin d'éviter un danger.
5. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures aux personnes.
6. Ne touchez pas la surface chaude. Utilisez la poignée ou le bouton.
7. N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.
8. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir ni toucher les surfaces chaudes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ
IMPORTANTES

9. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ni dans un four chaud.
10. Ne laissez PAS cet appareil sans surveillance pendant qu'il est en fonctionnement.
11. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
12. L'appareil ne doit pas être immergé dans un liquide.
13. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Attendez que l'appareil soit refroidi avant d'installer ou de retirer les pièces et avant de procéder au nettoyage.
14. Avant l'utilisation, assurez-vous toujours que le réservoir de friture est correctement positionné.
15. Bien que le réservoir de friture amovible puisse être complètement immergé dans l'eau pour être nettoyé, il doit être soigneusement séché avant la prochaine utilisation pour éviter les chocs électriques.
16. Pour prévenir les incendies, ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables tels que les rideaux et ne placez rien au-dessus de l'appareil.
17. Assurez-vous que tous les papiers, le carton ou le plastique ont été enlevés avant de faire frire les aliments.
18. L'appareil ne doit pas être utilisé pour stocker des choses, en particulier du papier, du carton ou du plastique.
19. Débranchez toujours l'appareil de la prise avant de le fermer.
20. L'appareil ne doit pas être mis en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance autonome.
21. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont supervisés en permanence par un adulte. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou qui ne disposent pas de l'expérience nécessaire, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour utiliser cet appareil de façon sécuritaire et qu'elles comprennent les dangers qui y sont liés. Tenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
22. Cet appareil est destiné à un usage domestique et est acceptable pour une utilisation dans des applications similaires telles que :
 - les cuisines des arrière-boutiques, des bureaux et des lieux de travail;
 - les maisons de ferme;
 - les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel par des clients;
 - les chambres d'hôtes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE.CONSIGNES DE SÉCURITÉ
IMPORTANTES



N° de modèle : 043-0318-4 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

1. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et/ou les autocollants de l'appareil.
2. Retirez toutes les pièces amovibles et lavez-les à l'eau savonneuse, puis rincez-les à l'eau propre et séchez-les avec un chiffon propre ou une serviette en papier.
3. Réassemblez l'appareil en vous assurant que toutes les pièces sont positionnées correctement et placez l'appareil à un endroit approprié. Ne mettez pas l'appareil dans un placard ou dans un endroit près du mur.
4. Branchez l'appareil à une source d'alimentation. Lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, le film protecteur sur l'élément chauffant brûlera et émettra une odeur ou de la fumée. C'est normal.
Assurer une ventilation adéquate en ouvrant une porte et/ou une fenêtre et permettre à l'appareil de chauffer sans nourriture pendant 15 minutes avant la première utilisation.
5. Gardez l'appareil à au moins 8 po (20,3 cm) des murs ou d'autres objets pendant le fonctionnement.



N° de modèle : 043-0318-4 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313



REMARQUE : Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage sont enlevés avant d'ajouter des aliments.




REMARQUE : Les aliments congelés doivent être décongelés avant la cuisson, et les aliments décongelés doivent être cuits immédiatement.

1. Branchez la friteuse à une source d'alimentation. Un bip sera entendu et tous les voyants du panneau de commande s'allumeront.
2. Appuyez sur le bouton d'alimentation «  » et appuyez sur le bouton Menu «  », puis sélectionnez l'un des choix prédéfinis.









Icône	Température par défaut	Temps par défaut	Volume suggéré	Besoin de retourner?
Côtelettes de bœuf/porc	400 °F/200 °C	15 min	Une couche, environ 10 1/2 oz/300 g	Oui
Frites	400 °F/200 °C	20 min	1 lb/500 g	Oui
Cuisson au four	320 °F/160 °C	15 min	Une couche (pour les petits gâteaux)	Non
Cuisses de poulet	400 °F/200 °C	20 min	Une couche, environ 1 lb/500 g	Oui
Poisson	360 °F/180 °C	20 min	1 lb/500 g	Oui
Steak	400 °F/200 °C	10 min	Un morceau d'environ 3/4 /20 mm d'épaisseur	Oui
Fruits déshydratés	105 °F/40 °C (températures réglables : 105 °F/40 °C à 180 °F/80 °C)	4 h	Une couche d'environ 1/4 /5 mm d'épaisseur	Oui
Ailes de poulet	400 °F/200 °C	13 min	Une couche, environ 7 oz/200 g	Oui




REMARQUE : Retournez les aliments si nécessaire. Pour assurer une cuisson/un brunissement uniforme, retirez le réservoir de friture lorsque la moitié du temps de cuisson est atteinte, puis vérifiez, tournez ou secouez vigoureusement les aliments dans le panier à friture.

IMPORTANT : L'appareil s'éteindra lorsque vous retirerez le réservoir de friture de la friteuse à air. Rechargez le réservoir de friture dans les 10 minutes et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt «  »; l'appareil reprendra la cuisson.



MASTER
Chef^{MC}


La température et le temps peuvent également être ajustés manuellement en appuyant sur le bouton Température/Temps «  ». Lorsque l'écran indique «  », appuyez sur «  » ou «  » pour régler la température. Appuyez sur «  » à nouveau pour entrer en mode de réglage du temps. Lorsque l'écran indique « MIN », appuyez sur «  » ou «  » pour régler le temps. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt «  » et la friteuse à air chauffera à la nouvelle température et fonctionnera pendant le temps défini.





REMARQUE : En mode Fruits déshydratés «  », la température peut être ajustée de 105 – 180 °F (40 – 80 °C) et le temps de 2 à 9 heures. Dans tous les autres modes, le temps peut être ajusté de 1 à 60 minutes.





REMARQUE : En mode veille, seuls le bouton d'alimentation «  » et son voyant correspondant sont activés et les autres boutons sont désactivés. Appuyez sur le bouton d'alimentation «  » pour réactiver tous les boutons et voyants.

3. Placez le panier à friture dans le réservoir de friture, puis ajoutez une couche de nourriture uniformément à la grille métallique. Lorsque vous utilisez l'option « Fruits déshydratés », veuillez vous assurer que les fruits ont été coupés à une épaisseur uniforme.
4. Installez le réservoir de friture dans la friteuse à air, assurez-vous qu'il est correctement positionné, puis appuyez sur le bouton Marche/Arrêt «  » pour démarrer la friteuse à air.



REMARQUE : Pendant que la friteuse fonctionne, appuyer sur le bouton Marche/Arrêt «  » fera clignoter son voyant correspondant et l'appareil fera une pause. Appuyez à nouveau sur le bouton Marche/Arrêt «  » pour poursuivre la cuisson.



REMARQUE : Pendant que la friteuse fonctionne, appuyez sur le bouton «  » Mise en marche/ Arrêt pour arrêter la friteuse. Appuyez sur le bouton d'alimentation «  » et maintenez-le enfoncé pour passer en mode veille.

5. Une fois le temps de friture programmé terminé, l'appareil émettra 5 bips et passera en mode veille.

N°de modèle : 043-0318-4 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313



REMARQUE : Portez une attention particulière à la nourriture pendant qu'elle cuit pour vous assurer qu'elle ne brûle pas.

AVERTISSEMENT: Soyez prudent lorsque vous enlevez les aliments chauds! Des gants résistants à la chaleur sont recommandés.

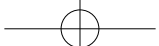


REMARQUE : Lorsque le programme de friture est terminé ou annulé, le ventilateur à convection continuera de fonctionner pendant 20 secondes supplémentaires pour aider à refroidir les aliments.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer. Nettoyez tous les accessoires tels que le panier de friture à air et le réservoir de friture à l'aide d'eau chaude et de détergent à vaisselle.
2. Plongez le panier de friture et le réservoir de friture dans l'eau pour un nettoyage en profondeur. N'utilisez pas d'outil de nettoyage abrasif pour nettoyer, car le revêtement de surface peut être endommagé.
3. Nettoyez régulièrement la paroi intérieure de l'appareil. Essuyez doucement tout excès d'huile avec un chiffon de coton chaud, puis séchez-le avec un chiffon sec.
4. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau pour le nettoyage.
5. Ne nettoyez pas le réservoir de friture avec un outil métallique pour éviter que son revêtement de surface ne soit endommagé.

MASTER
Chef^{MC}





10

GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

Cet article comprend une garantie de un (1) an contre les défauts de fabrication et de matériau(x). Distribution Trifeuil consent à remplacer l'article défectueux lorsqu'il est retourné par l'acheteur original, accompagné de la preuve d'achat, au cours de la période de garantie convenue. Exclusion : usure ou bris causés par un usage abusif ou inapproprié.

Fabriqué en Chine

Pour obtenir de l'aide concernant cet appareil, veuillez composer le 1 855 803-9313.

Importé par Trileaf Distribution Trifeuil Toronto, Canada M4S 2B8

GARANTIE

