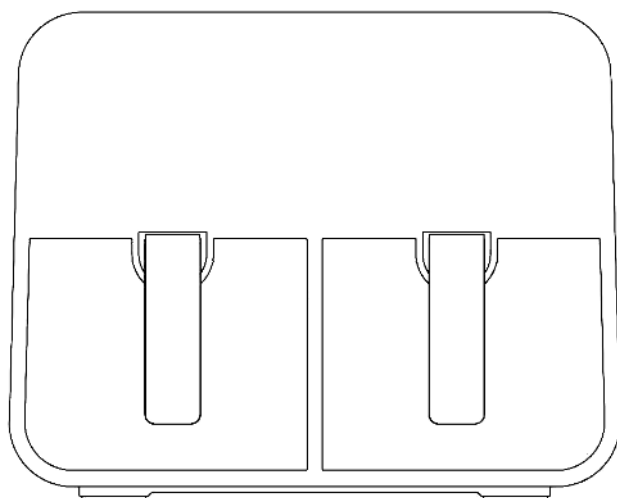




MANUEL D'UTILISATION DE LA FRITEUSE À AIR NUMÉRIQUE DOUBLE PANIER

RA910D



Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours suivre les consignes de sécurité de base. N'utilisez pas l'appareil avant d'avoir lu attentivement ce manuel.

GARANTIES IMPORTANTES

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, les mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes :

AVERTISSEMENTS

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
2. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
3. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
4. NE JAMAIS utiliser de prise électrique sous un comptoir.
5. NE JAMAIS connecter cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé.
6. Lorsque vous utilisez cet appareil, prévoyez au moins 6 pouces (15,25 cm) d'espace au-dessus et sur tous les côtés pour la circulation de l'air.
7. Pour se protéger contre les chocs électriques. NE PAS immerger le cordon, les fiches ou le boîtier de l'unité principale dans de l'eau ou un autre liquide. Cuire uniquement dans le panier fourni.

8. Inspectez régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'UTILISEZ PAS l'appareil s'il est endommagé. Si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit, arrêtez immédiatement l'utilisation et appelez le service client.

9. N'UTILISEZ PAS de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que les enfants saisissent le cordon ou s'emmêlent et pour réduire le risque de trébucher sur un cordon plus long.

10. TOUJOURS s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant utilisation.

11. NE PAS couvrir l'évent d'admission d'air ou la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne. Cela empêchera même la cuisson et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.

12. Avant de placer le panier amovible dans l'unité principale, s'assurer que le panier et l'unité sont propres et secs en essuyant avec un chiffon doux.

13. Cet appareil est à usage domestique seulement. NE PAS utiliser cet appareil pour autre chose que l'utilisation prévue. NE PAS utiliser dans des véhicules ou des bateaux en mouvement. NE PAS utiliser à l'extérieur. Un mauvais usage peut causer des blessures.

14. Utilisation sur un plan de travail seulement. S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.

15. NE PAS placer l'appareil près du bord d'un plan de travail pendant le fonctionnement.

16. NE PAS utiliser d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant. Ne placez pas les accessoires dans un four à micro-ondes, un grille-pain, un four à convection ou un four

conventionnel ou sur une table de cuisson en céramique, une cuisinière à gaz ou un gril extérieur. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

17. TOUJOURS s'assurer que le panier est correctement fermé avant de l'utiliser.

18. NE PAS utiliser l'appareil sans avoir installé le panier amovible.

19. NE PAS utiliser cet appareil pour la friture.

20. NE PAS placer l'appareil sur des surfaces chaudes, à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.

21. Prévenir le contact des aliments avec les éléments chauffants. NE PAS trop remplir pendant la cuisson. Le remplissage excessif peut causer des blessures ou des dommages matériels ou affecter l'utilisation sécuritaire de l'appareil.

22. NE RIEN placer sur le dessus de l'appareil en tout temps.

23. Les tensions de prise peuvent varier, ce qui affecte les performances de votre produit. Pour éviter toute maladie, utilisez un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.

24. Si l'appareil émet de la fumée noire, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée s'arrête avant de retirer les accessoires de cuisson.

25. NE PAS toucher les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après l'utilisation. Pour éviter les brûlures ou les blessures, utilisez TOUJOURS des coussinets chauffants protecteurs ou des gants de four isolés et utilisez les poignées disponibles.

26. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsque l'appareil contient des aliments chauds. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.

27. L'appareil doit être raccordé à une prise de terre et on doit s'assurer qu'il est inséré correctement.

28. Les aliments chauds peuvent causer de graves brûlures. Tenir l'appareil et le cordon loin des enfants. NE PAS laisser le cordon pendre sur les bords des tables ou des comptoirs ou toucher les surfaces chaudes.

29. Le panier et la plaque de cuisson deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Évitez tout contact physique lorsque vous retirez le panier ou la plaque de l'appareil. Placez toujours le panier ou la plaque sur une surface résistante à la chaleur après le retrait. NE TOUCHEZ PAS aux accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.

30. Pour déconnecter, appuyer sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil, puis débrancher la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de nettoyer, démonter, mettre ou retirer les pièces et le stockage.

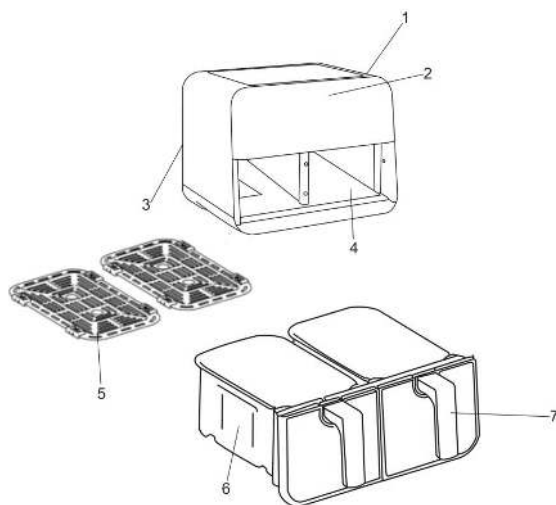
31. NE PAS nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Les pièces peuvent casser et le tampon toucher des pièces électriques, ce qui crée un risque de choc électrique.

32. L'appareil peut fumer la première fois qu'il est utilisé. Il n'est pas défectueux et la fumée brûle en quelques minutes.

33. Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.

34.  Attention, surface chaude. L'appareil peut devenir chaud pendant son utilisation

ELEMENTS



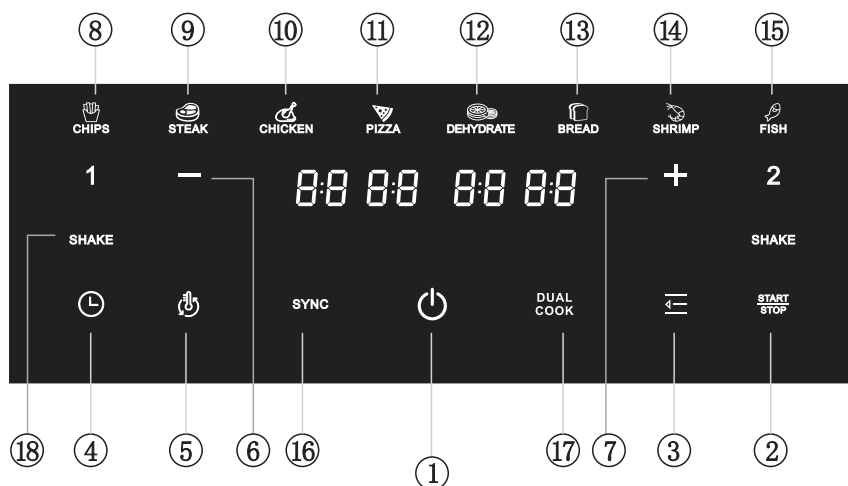
- 1. Évent d'admission d'air
- 2. Panneau de commande
- 3. Sortie d'air (à l'arrière)
- 4. Unité principale
- 5. 2 plaques de cuisson antiadhésives (une pour chaque zone)
- 6. 2 tiroirs (un pour chaque zone)
- 7. Poignée du panier

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À DOUBLE PANIER AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1. Retirez et jetez tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles et ruban adhésif de l'appareil.
- 2. Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez porter une attention particulière aux instructions opérationnelles, aux avertissements et aux mesures de protection importantes pour éviter toute blessure ou tout dommage matériel.

3. Laver les paniers et les bacs à l'eau chaude savonneuse, puis rincer et sécher abondamment.
4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon chaud et humide, puis séchez soigneusement.
5. La friteuse à double panier utilise la technologie du chauffage à air chaud. Ne versez jamais d'huile ou de graisse dans la friteuse.

TOUCHES DE FONCTION



1. **BOUTON D'ALIMENTATION** : Le bouton  allume et éteint l'appareil et arrête toutes les fonctions de cuisson. Une fois l'appareil branché, le bouton d'alimentation s'allume. Si vous sélectionnez le bouton d'alimentation une fois (appuyez sur 1 seconde), tout le panneau s'allumera. Appuyez sur 1 seconde pour arrêter l'appareil.
2. **START/STOP** : Après avoir sélectionné la température et l'heure, commencez la cuisson en appuyant sur le bouton START/STOP. Pour interrompre la cuisson, sélectionnez d'abord la zone que vous souhaitez mettre en pause, puis appuyez sur le bouton START/STOP.
3. **Menu Sélectionner les programmes prédéfinis**
4. **Bouton de contrôle du temps** : Appuyez sur ce bouton, puis sur le bouton + ou - pour sélectionner le temps de cuisson exact à la minute.

5. Bouton de contrôle de la température : Appuyez sur ce bouton, puis sur le bouton + ou - pour augmenter ou abaisser la température de cuisson de 5 °C.
 6. Réduction du temps/de la température : Utilisez ce bouton pour réduire le temps/la température de cuisson avant ou pendant la cuisson.
 7. Temps/température Ajouter : Utilisez ce bouton pour ajouter le temps/la température de cuisson avant ou pendant la cuisson.
 8. Frites Utilisez cette fonction pour cuisiner des frites.
 9. Steaks/côtelettes : Utilisez cette fonction pour cuire des steaks/côtelettes.
 10. Poulet : Utilisez cette fonction pour cuire le poulet.
 11. Pizza : Utilisez cette fonction pour cuire la pizza.
 12. Déshydrater : Déshydrater les viandes, les fruits et les légumes pour des collations saines.
 13. Cuire au four : Créer des gâteries et des desserts décadents.
 14. Crevettes : Utilisez cette fonction pour cuire les crevettes.
 15. Poisson : Utilisez cette fonction pour cuire le poisson.
 16. SMART FINISH(SYNC) : Synchronise automatiquement les temps de cuisson pour s'assurer que les deux zones se terminent en même temps, même s'il y a des temps de cuisson différents.
 17. DOUBLE CUISSON : Fait correspondre automatiquement les réglages de la zone 2 à ceux de la zone 1 pour cuire une plus grande quantité de la même nourriture, ou cuire des aliments différents en utilisant la même fonction, la même température et le même temps, vous pouvez également choisir 1 ou 2 pots pour travailler séparément
- Appuyez longuement sur 1 ou 2 pots pendant 4 secondes pour arrêter de travailler.
18. SHAKE: Certains aliments doivent être secoués pendant la cuisson ; cette fonction vous rappellera de secouer les aliments pendant la cuisson.

Mode veille : Après 5 minutes d’aucune interaction avec le panneau de commande, l’unité entrera en mode veille, seul le bouton d’alimentation s’allume.

1 Contrôle la sortie du panier sur la gauche.

2 Contrôle la sortie du panier sur la droite.

Bouton « + » et « - » : Utilisez le bouton Time/Temperature Add et le bouton Timer/Temperature Reduce pour ajuster le temps de cuisson/la température avant ou pendant la cuisson.

PRÉRÉGLAGES DE CUISSON

Tableau de cuisson des boutons prédéfinis

Menu	TEMPERATURE	TEMPS (1ER Panier / 2ème Panier)
Frites	200 °C	18mins
Steaks/côtelettes	200 °C	25 mins
Poulet	190°C	30 mins
Pizza	185°C	40 mins
Dehydrater	60°C	8hrs (1-24hrs)
Cuire	180°C	12 mins
Crevettes	160°C	12 mins
Poissons	180°C	10 mins

REMARQUE : N’oubliez pas que ces paramètres par défaut n’offrent qu’une référence. Pour les ingrédients alimentaires diffèrent par la source, la taille, la forme et la marque, nous ne pouvons pas garantir de fournir les meilleurs paramètres pour vos ingrédients alimentaires. Comme la technologie de changement d’air rapide peut donner un chauffage renouvelé à l’air à l’intérieur du produit immédiatement, de sorte que retirer le panier de l’unité pendant l’opération n’affectera guère le processus de cuisson.

REMARQUE : Si la friteuse à double panier commence avec un démarrage à froid, le temps de cuisson devrait être 3 minutes de plus.

LA CUISSON DANS VOTRE FRITEUSE À DOUBLE PANIER FINITION INTELLIGENTE(SYNC)

Pour terminer la cuisson en même temps lorsque les aliments ont des temps de cuisson, des températures ou même des fonctions différentes :

1. Placez les ingrédients dans les paniers, puis insérez les paniers dans l'appareil.
2. Appuyez sur la touche SYNC, la zone 1 reste allumée, puis appuyez sur la touche Menu pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée.
3. Sélectionnez la zone 2, puis appuyez sur la touche Menu pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée.

REMARQUE : Vous pouvez sélectionner une fonction différente pour la zone 2.

4. Appuyez ensuite sur la touche START/STOP pour commencer la cuisson dans la zone la plus longue.

L'autre zone affiche HOLD. L'appareil active la deuxième zone lorsque les deux zones ont le même temps restant.

REMARQUE : Certains aliments doivent être retournés à mi-cuisson. Pour retourner les aliments, tenez la poignée et retirez le panier de l'appareil, puis effectuez le retournement. Ensuite, remettez le panier dans l'appareil. (Lorsque vous retirez le panier de l'appareil, l'écran affiche "OPEN").

AVIS : Lors de la première utilisation, réglez la température à 200°C et laissez l'appareil fonctionner 30 minutes sans aliments.

5. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet 5 bips et le message "End" apparaît sur l'écran ; le moteur s'arrête au bout de 20 secondes.
6. Retirez les ingrédients en les faisant tomber ou en utilisant des pinces ou des ustensiles en silicone. NE PAS placer le tiroir sur le dessus de l'appareil.

DOUBLE CUISSON

Pour cuire une plus grande quantité d'un même aliment ou cuire différents aliments en utilisant la même fonction, la même température et la même durée :

1. Placez les ingrédients dans les paniers, puis insérez les paniers dans l'appareil.
2. Appuyez sur la touche DUAL COOK, puis sur la touche Menu pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée.
3. Appuyer ensuite sur START/STOP pour lancer la cuisson dans les deux zones.

REMARQUE : Certains aliments doivent être retournés à mi-cuisson. Pour retourner les aliments, tenez la poignée et retirez le panier de l'appareil, puis effectuez le mélange. Ensuite, remettez le panier dans l'appareil. (Lorsque vous retirez le panier de l'appareil, les deux écrans affichent "OPEN".)

4. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet 5 bips et le message "End" apparaît sur l'écran ; le moteur s'arrête après 20 secondes.

5. Retirez les ingrédients en les versant ou en utilisant des pinces ou des ustensiles en silicone.

Démarrage simultané des deux zones,

- 1.1 Sélectionnez la zone 1, puis appuyez sur la touche Menu pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée.
- 1.2 Appuyez sur la touche de contrôle du temps, puis sur la touche + ou - pour sélectionner le temps de cuisson exact à la minute près.
- 1.3 Appuyez sur le bouton de contrôle de la température, puis appuyez sur le bouton + ou - pour augmenter ou diminuer la température de cuisson.
- 2.1 Sélectionnez la zone 2, puis appuyez sur la touche Menu pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée.

2.2 Appuyez sur la touche de contrôle du temps, puis sur la touche + ou - pour sélectionner le temps de cuisson exact à la minute près.

2.3 Appuyez sur la touche de contrôle de la température, puis sur la touche + ou - pour augmenter ou diminuer la température de cuisson.

3. Appuyez sur la touche START/STOP pour lancer la cuisson dans les deux zones.

REMARQUE : Certains aliments doivent être retournés à mi-cuisson. Pour retourner les aliments, tenez la poignée et retirez le panier de l'appareil, puis effectuez le mélange. Ensuite, remettez le panier dans l'appareil. (Lorsque vous retirez le panier de l'appareil, les deux écrans affichent "OPEN".)

4. Lorsque la cuisson est terminée dans une zone, l'appareil émet 10 bips et le message "End" apparaît sur l'écran ; le moteur s'arrête au bout de 20 secondes.

5. Retirez les ingrédients en les jetant ou en utilisant une pince/un ustensile en silicone, puis attendez que les ingrédients placés dans un autre panier finissent de cuire.

METTRE EN PAUSE LES DEUX ZONES EN MÊME TEMPS

1. Pour mettre en pause le temps en mode SMART FINISH(SYNC), ou pour mettre en pause les deux zones en cas de cuisson à deux zones, appuyez sur la touche START/STOP.

2. Pour reprendre la cuisson, appuyez à nouveau sur la touche START/STOP.

MISE EN PAUSE D'UNE ZONE UNIQUE PENDANT LA CUISSON EN DOUBLE ZONE

1. Pour mettre en pause le temps d'une seule zone alors que les deux zones sont en cours de fonctionnement, sélectionnez la zone que vous souhaitez mettre en pause, puis appuyez sur la touche START/STOP.

2. Pour reprendre la cuisson, appuyez à nouveau sur la touche START/STOP.

ANNULER L'OPERATION

Dans n'importe quel mode, si vous voulez annuler le programme que vous avez sélectionné, appuyez sur le bouton START/STOP, puis sur le bouton d'alimentation, l'appareil émettra 5 bips et "End" apparaîtra sur l'écran, le moteur s'arrêtera de fonctionner après 20 secondes.

CUISSON DANS UNE SEULE ZONE

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale, puis appuyez sur le bouton d'alimentation. 

Frites

1. Installez la plaque du bac à légumes dans le panier, puis placez les ingrédients dans le panier et insérez le panier dans l'appareil.
2. si vous sélectionnez Zone 1 ou Zone 2, appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner la fonction Frites. Appuyez sur le bouton de contrôle du temps, puis appuyez sur le bouton + ou - pour sélectionner le temps de cuisson exact à la minute près.
3. appuyez sur le bouton de contrôle de la température, puis sur le bouton + ou - pour augmenter ou diminuer la température de cuisson.
4. appuyez sur la touche START/STOP pour commencer la cuisson.

REMARQUE : Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le panier et secouer ou retourner les ingrédients pour les rendre encore plus croustillants. Pour retourner les aliments, tenez la poignée et retirez le panier de l'appareil, puis faites-le pivoter. Ensuite, remettez le panier dans l'appareil. (Lorsque vous retirez le panier de l'appareil, l'écran affiche "OPEN").

5. lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet 5 bips et le message "End" s'affiche à l'écran ; le moteur s'arrête au bout de 20 secondes.
6. retirez les ingrédients en les jetant ou en utilisant des pinces ou des ustensiles en silicone.

Steaks/côtelettes

1. Installer la plaque à légumes dans le panier, puis placer les ingrédients dans le panier et insérer le panier dans l'unité.
2. Si vous sélectionnez la zone 1 ou la zone 2, appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner la fonction Steaks/Chops.
3. Appuyez sur le bouton Time Control, puis appuyez sur le bouton + ou - pour sélectionner le temps de cuisson exact à la minute.
4. Appuyez sur le bouton de contrôle de la température, puis appuyez sur le bouton + ou le bouton - pour augmenter ou abaisser la température de cuisson.
5. Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer la cuisson.

REMARQUE : Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le panier et secouer ou mélanger les ingrédients pour les croustiller. Pour retourner les ingrédients alimentaires, tenez la poignée et retirez le panier du produit, puis tournez-le. Après cela, replacez le panier dans l'appareil. (Lorsque vous retirez le panier du produit, l'écran affiche « OPEN ».)

6. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet 5 bips et « End » apparaît sur l'écran, le moteur cesse de fonctionner après 20 secondes.
7. Retirer les ingrédients en les vidant ou en utilisant des pinces ou des ustensiles à pointe de silicone.

Poulet

1. Installer la plaque à légumes dans le panier, puis placer les ingrédients dans le panier et insérer le panier dans l'unité.
2. Si vous sélectionnez la zone 1 ou la zone 2, appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner la fonction Poulet.
3. Appuyez sur le bouton Time Control, puis appuyez sur le bouton + ou - pour sélectionner le temps de cuisson exact à la minute.
4. Appuyez sur le bouton de contrôle de la température, puis appuyez sur le bouton + ou le bouton - pour augmenter ou abaisser la température de cuisson.

5. Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer la cuisson.

REMARQUE : Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le panier et secouer ou mélanger les ingrédients pour les croustiller. Pour retourner les ingrédients alimentaires, tenez la poignée et retirez le panier du produit, puis tournez-le. Après cela, replacez le panier dans l'appareil. (Lorsque vous retirez le panier du produit, l'écran affiche « OPEN ».)

6. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet 5 bips et « End » apparaît sur l'écran, le moteur cesse de fonctionner après 20 secondes.

7. Retirer les ingrédients en les vidant ou en utilisant des pinces ou des ustensiles à pointe de silicone

Pizza

1. Installer la plaque à légumes dans le panier, puis placer les ingrédients dans le panier et insérer le panier dans l'unité.

2. Si vous sélectionnez la zone 1 ou la zone 2, appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner la fonction Pizza.

3. Appuyez sur le bouton Time Control, puis appuyez sur le bouton + ou - pour sélectionner le temps de cuisson exact à la minute.

4. Appuyez sur le bouton de contrôle de la température, puis appuyez sur le bouton + ou le bouton - pour augmenter ou abaisser la température de cuisson.

5. Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer la cuisson.

REMARQUE : Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le panier et secouer ou mélanger les ingrédients pour les croustiller. Pour retourner les ingrédients alimentaires, tenez la poignée et retirez le panier du produit, puis tournez-le. Après cela, replacez le panier dans l'appareil. (Lorsque vous retirez le panier du produit, l'écran affiche « OEPN ».)

6. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet 5 bips et « End » apparaît sur l'écran, le moteur cesse de fonctionner après 20 secondes.

7. Retirer les ingrédients en les vidant ou en utilisant des pinces ou des ustensiles à pointe de silicone.

Déshydrater

1. Placer une seule couche d'ingrédients dans le panier, puis installer la plaque à légumes dans le panier sur le dessus des ingrédients et placer une autre couche d'ingrédients sur la plaque à légumes.

2. Si vous sélectionnez la zone 1 ou la zone 2, appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner la fonction Déshydrater. La température par défaut apparaîtra à l'écran.

3. Appuyez sur le bouton Time Control, puis appuyez sur le bouton + ou - pour sélectionner le temps de cuisson exact à l'heure (1-24 heures)).

4. Appuyer sur le bouton de contrôle de la température, puis appuyer sur le bouton + ou le bouton - pour augmenter ou abaisser la température de cuisson (30 à 90 °C).

5. Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer à déshydrater.

6. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet 5 bips et « End » apparaît sur l'écran, le moteur cesse de fonctionner après 20 secondes.

7. Retirer les ingrédients en les vidant ou en utilisant des pinces ou des ustensiles à pointe de silicone.

Cuire

1. Installer la plaque à légumes dans le panier (facultatif), puis placer les ingrédients dans le panier et insérer le panier dans l'unité.

2. Si vous sélectionnez la zone 1 ou la zone 2, appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner la fonction « Bake ». La température par défaut apparaîtra à l'écran.

REMARQUE : Pour convertir les recettes d'un four traditionnel, réduire la température de 5 °C.

3. Appuyez sur le bouton Time Control, puis appuyez sur le bouton + ou - pour sélectionner le temps de cuisson exact à la minute.

4. Appuyez sur le bouton Time Control, puis sur le bouton + ou - pour sélectionner le temps de cuisson exact à la minute.
5. Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer la cuisson.
6. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet 5 bips et « End » apparaît sur l'écran, le moteur cesse de fonctionner après 20 secondes.
7. Retirer les ingrédients en les vidant ou en utilisant des pinces ou des ustensiles à pointe de silicone.

Crevette

1. Installer la plaque à légumes dans le panier, puis placer les ingrédients dans le panier et insérer le panier dans l'unité.
2. Si vous sélectionnez la zone 1 ou la zone 2, appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner la fonction Crevettes.
3. Appuyez sur le bouton Time Control, puis appuyez sur le bouton + ou - pour sélectionner le temps de cuisson exact à la minute.
4. Appuyez sur le bouton de contrôle de la température, puis appuyez sur le bouton + ou le bouton - pour augmenter ou abaisser la température de cuisson.
5. Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer la cuisson.

REMARQUE : Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le panier et secouer ou mélanger les ingrédients pour les croustiller. Pour retourner les ingrédients alimentaires, tenez la poignée et retirez le panier du produit, puis tournez-le. Après cela, replacez le panier dans l'appareil. (Lorsque vous retirez le panier du produit, l'écran affiche « OPEN ».)

6. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet 5 bips et « End » apparaît sur l'écran, le moteur cesse de fonctionner après 20 secondes.
7. Retirer les ingrédients en les vidant ou en utilisant des pinces ou des ustensiles à pointe de silicone.

Poissons

1. Installer la plaque à légumes dans le panier, puis placer les ingrédients dans le panier et insérer le panier dans l'unité.
2. Si vous sélectionnez la zone 1 ou la zone 2, appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner la fonction Fish.
3. Appuyez sur le bouton Time Control, puis appuyez sur le bouton + ou - pour sélectionner le temps de cuisson exact à la minute.
4. Appuyez sur le bouton de contrôle de la température, puis appuyez sur le bouton + ou le bouton - pour augmenter ou abaisser la température de cuisson.
5. Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer la cuisson.

REMARQUE : Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le panier et secouer ou mélanger les ingrédients pour les croustiller. Pour retourner les ingrédients alimentaires, tenez la poignée et retirez le panier du produit, puis tournez-le. Après cela, replacez le panier dans l'appareil. (Lorsque vous retirez le panier du produit, l'écran affiche « OPEN ».)

6. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet 5 bips et « End » apparaît sur l'écran, le moteur cesse de fonctionner après 20 secondes.
7. Retirer les ingrédients en les vidant ou en utilisant des pinces ou des ustensiles à pointe de silicone.

NETTOYAGE DE VOTRE FRITEUSE DOUBLE PANIER

L'appareil doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation.

L'intérieur des paniers, les assiettes à légumes et le produit sont tous recouverts d'une couche peinte non collante. N'utilisez pas d'articles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour effectuer le nettoyage, car cela endommagerait la couche peinte non collante.

1. Retirez la fiche de la prise d'alimentation et laissez le produit refroidir. (Remarque : Sortez les paniers pour que la friteuse sans graisse refroidisse plus rapidement.)

2. Utilisez un chiffon humide pour frotter la partie extérieure du produit.
3. Nettoyer les paniers ou le fond des paniers avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non abrasive. Ajouter de l'eau chaude dans les paniers avec un peu de détergent. Mettez des assiettes à légumes dans les paniers, puis faites tremper les paniers et les assiettes à légumes pendant 10 minutes.
4. Nettoyer l'intérieur du produit avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Utiliser une brosse de nettoyage pour nettoyer les composants chauffants et éliminer les résidus de nourriture.
6. Une manière opportune avec une brosse propre pour nettoyer l'ouverture d'entrée d'air et l'ouverture de sortie d'air, afin de ne pas affecter l'entrée d'air et le flux d'air de sortie.

Remarque : Si des résidus de nourriture sont collés sur les assiettes ou les paniers, placez-les dans un évier rempli d'eau chaude savonneuse et laissez tremper.

STOCKAGE DE VOTRE FRITEUSE DOUBLE PANIER

1. Assurez-vous que la friteuse à double panier est débranchée et que toutes les pièces sont propres et sèches avant de l'entreposer.
2. Ne jamais entreposer la friteuse à air double panier lorsqu'elle est chaude ou humide.
3. Placez chaque plat de cuisson propre dans chaque panier de friteuse et insérez chaque panier de friteuse dans le corps de la friteuse à double panier.
4. Ranger la friteuse à double panier dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec.

CONSEILS PRATIQUES

1. Pour un brunissement uniforme, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche uniforme sur le fond du panier, sans chevauchement. Si les ingrédients se chevauchent, assurez-vous de

les secouer à mi-cuisson.

2. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés pendant la cuisson. Appuyez sur le bouton START/STOP, sélectionnez la zone à régler, appuyez sur le bouton Time/Temperature control, puis utilisez le bouton Time/Temperature Add et le bouton Time/Temperature Reduce pour régler le temps de cuisson/température, puis appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer l'appareil.

3. Pour convertir les recettes d'un four traditionnel, réduire la température de 5 °C. Vérifier fréquemment les aliments pour éviter de trop les cuire.

4. À l'occasion, le ventilateur de la friteuse à air chaud souffle des aliments légers. Pour atténuer ce problème, fixez les aliments (comme la tranche de pain supérieure sur un sandwich) avec des cure-dents en bois.

5. Les plaques à croustilles élèvent les ingrédients dans les paniers afin que l'air puisse circuler sous et autour des ingrédients pour des résultats uniformes et croquants.

6. Après avoir sélectionné une fonction de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton START/STOP pour commencer la cuisson immédiatement. L'appareil fonctionnera à la température et à l'heure par défaut.

7. Pour obtenir de meilleurs résultats avec les légumes frais et les pommes de terre, utilisez au moins 1 cuillère à soupe d'huile. Ajouter plus d'huile comme désiré pour atteindre le niveau préféré de croustillant.

8. Pour obtenir les meilleurs résultats, vérifiez les progrès réalisés tout au long de la cuisson et retirez les aliments lorsque le degré de brunissement souhaité a été atteint. Nous recommandons d'utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour surveiller la température interne des protéines.

9. Pour de meilleurs résultats, retirez les aliments directement après la fin de la cuisson pour éviter de trop cuire.

GUIDE DE DEPANNAGE

Comment régler la température ou l'heure en utilisant une seule zone ?

Lorsqu'une seule zone est en cours d'exécution, appuyez sur le bouton START/STOP, puis appuyez sur le bouton Time/Temperature control, puis utilisez le bouton Time/Temperature Add et le bouton Time/Temperature Reduce pour régler le temps de cuisson/température, puis appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer l'appareil

Comment régler la température ou l'heure en utilisant les deux zones ?

Appuyez sur le bouton START/STOP, sélectionnez la zone souhaitée, puis appuyez sur le bouton Time/Temperature control, puis utilisez le bouton Time/Temperature Add et le bouton Time/Temperature Reduce pour régler le temps de cuisson/température, puis appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer l'appareil

Puis-je cuisiner différents aliments dans chaque zone et ne pas m'inquiéter de la contamination croisée ?

Oui, les deux zones sont autonomes avec des éléments chauffants et des ventilateurs séparés

Comment mettre en pause ou arrêter une zone lorsque j'utilise les deux zones ?

Sélectionnez la zone que vous souhaitez mettre en pause ou arrêter, puis appuyez sur le bouton START/STOP.

Les paniers peuvent-ils être placés en toute sécurité sur mon comptoir ?

Les paniers chaufferont pendant la cuisson. Soyez prudent lorsque vous les manipulez et placez-les sur des surfaces à l'abri de la chaleur seulement. NE PAS placer les paniers sur le dessus de l'appareil.

Quand dois-je utiliser la plaque de cuisson ?

Utilisez la plaque de croustillant lorsque vous voulez que la nourriture soit croustillante. L'assiette élève la nourriture dans le panier de sorte

que l'air puisse s'écouler sous et autour d'elle pour cuire les ingrédients uniformément.

Pourquoi ma nourriture ne cuisait-elle pas entièrement ?

Assurez-vous que le panier est complètement inséré pendant la cuisson. Pour un brunissement uniforme, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche uniforme sur le fond du panier sans chevauchement. Secouer le panier pour mélanger les ingrédients pour obtenir un croustillant uniforme.

Pourquoi ma nourriture est-elle brûlée ?

Pour de meilleurs résultats, vérifiez les progrès tout au long de la cuisson et retirez les aliments lorsque le niveau de brun désiré a été atteint. Retirez les aliments immédiatement après la fin de la cuisson pour éviter de trop cuire.

Pourquoi certains ingrédients soufflent-ils lors de la friture à l'air ?

De temps en temps, le ventilateur de la friteuse à air va souffler des aliments légers autour. Utilisez des cure-dents en bois pour fixer les aliments légers en vrac, comme la tranche de pain supérieure sur un sandwich.

Puis-je faire frire à l'air des ingrédients humides et panés ?

Oui, mais utilisez la bonne technique de panure. Il est important d'enrober les aliments d'abord de farine, puis d'œuf, puis de chapelure. Presser fermement la chapelure sur les ingrédients panés, afin que les miettes ne soient pas soufflées par le ventilateur.

Pourquoi l'écran est-il devenu noir ?

L'appareil est en mode veille. Appuyez sur le bouton d'alimentation  pour le rallumer.

Pourquoi l'appareil émet-il un bip ?

La nourriture est cuite.

Pourquoi y a-t-il un message « E » à l'écran ?

L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez contacter votre service clientèle local.

Garantie et services

Si vous avez besoin de services ou de réparations, ou si vous avez un doute, vous pouvez communiquer avec le centre client local.

S'il n'y a pas de centre client à proximité de votre emplacement, vous pouvez communiquer avec votre réparateur local.



À la fin de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit être déposé dans un centre de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Les matériaux sont recyclables selon leur étiquetage. Vous apportez une contribution importante à la protection de l'environnement en réutilisant, en recyclant ou en utilisant d'une autre manière les appareils usagés. Renseignez-vous auprès de l'administration communale pour savoir où se trouve le centre d'élimination approprié.



L'appareil est conforme aux directives européennes 2014/35/UE et 2014/30/UE.

Importer :MEDEK FRANCE ,

ADD :05 rue de Rouen 94700 maisons ALFORT France

FABRIQUE EN CHINE