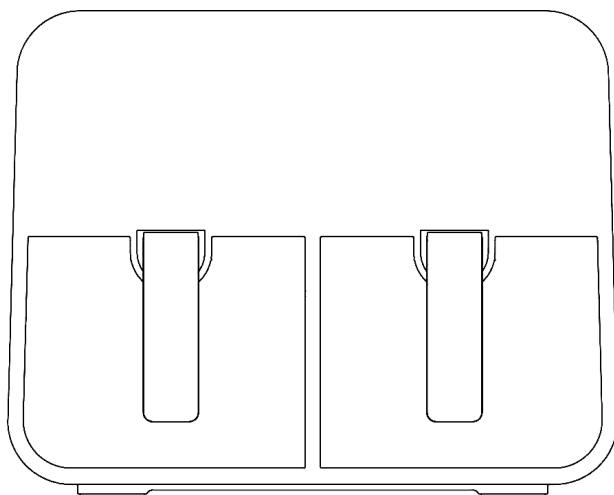




MANUEL D'UTILISATION DE LA FRITEUSE À AIR NUMÉRIQUE DOUBLE PANIER

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. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
5. NE JAMAIS utiliser de prise électrique sous un comptoir.
6. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
7. 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.
8. 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.

9. 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.

10. 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.

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

12. 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.

13. 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.

14. 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.

15. 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.

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

17. 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.

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

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

20. NE PAS utiliser cet appareil pour la friture.

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

22. 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.

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

24. 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.

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

26. 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.

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

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

29. 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.

30. 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.

31. 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.

32. 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.

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

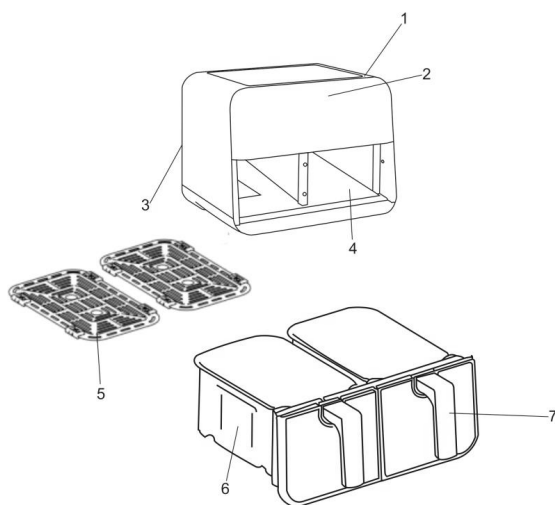
34. Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.

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

Caractéristiques Techniques

- 1.Tension nominale : 220-240V~
- 2.Fréquence nominale : 50/60Hz
- 3.Puissance nominale : 2400W
- 4.Capacité : 4.5L+4.5L
- 5.Poids net : 7.4Kgs
- 6.Taille du produit : 375* 395* 310mm

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.

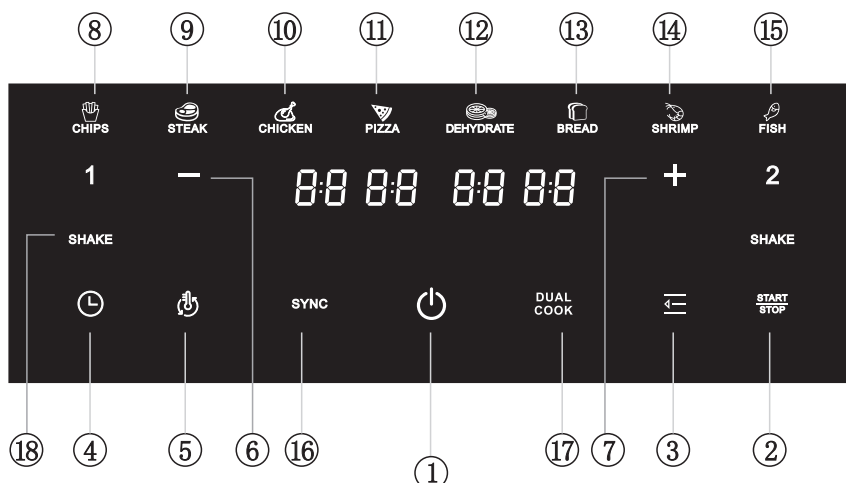
2. Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez porter une attention particulière aux instructions opérationnelles, aux avertissements et aux mesures de protection importantes pour éviter toute blessure ou tout dommage matériel.

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. Chips : Utilisez cette fonction pour cuisiner des chips.
9. Steak : Utilisez cette fonction pour cuire des steak.
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. Pain : 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)
Chips	200 °C	18mins
Steak	200 °C	25 mins
Poulet	190°C	30 mins
Pizza	185°C	40 mins
Déshydrater	60°C	8hrs (1-24hrs)
Pain	180°C	12 mins
Crevettes	160°C	12 mins
Poisson	180°C	10 mins

REMARQUE : N'oubliez pas que ces paramètres par défaut n'offrent qu'une référence. Pour les ingrédients alimentaires différents 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.



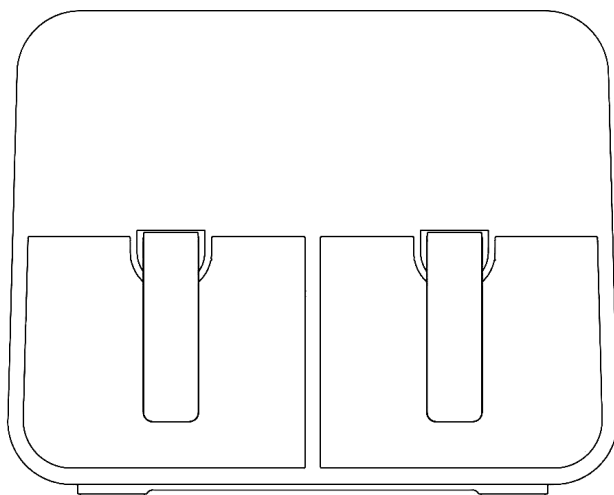
L'appareil est conforme aux directives européennes 2014/35/UE et 2014/30/UE.

Importer :MEDEK FRANCE ,
ADD :05 rue de Rouen 94700 maisons ALFORT France
FABRIQUE EN CHINE



DUAL BASKET DIGITAL AIR FRYER INSTRUCTION MANUAL

RA910D



When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
Do not use the unit until you have read this manual thoroughly.

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY. READ ALL INSTRUCTIONS.

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

WARNINGS

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years. Close supervision is necessary when used near children.
3. Take care of the children, do not let them play the product as toy.
4. NEVER use electrical socket below counter.
5. NEVER connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
6. When using this appliance, provide at least 6 inches (15.25 cm) of space above and on all sides for air circulation.
7. To protect against electrical shock. DO NOT immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the basket provided.
8. Regularly inspect the appliance and power cord. DO NOT use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
9. DO NOT use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or

becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.

10 . ALWAYS ensure the appliance is properly assembled before use.

11. DO NOT cover the air intake vent or air outlet while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.

12. Before placing removable basket into the main unit, ensure basket and unit are clean and dry by wiping with a soft cloth.

13. This appliance is for household use only. DO NOT use this appliance for anything other than its intended use. DO NOT use in moving vehicles or boats. DO NOT use outdoors. Misuse may cause injury.

14. Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. DO NOT move the appliance when in use.

15. DO NOT place the appliance near the edge of a worktop during operation.

16. DO NOT use accessory attachments not recommended or sold by the manufacturer. Do not place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven or on a ceramic cooktop, electric coil, gas burner range or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injuries.

17. ALWAYS ensure basket is properly closed before operating.

18. DO NOT use the appliance without the removable basket installed.

19. DO NOT use this appliance for deep-frying.

20. DO NOT place appliance on hot surfaces or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

21. Prevent food contact with heating elements. DO NOT

overflow when cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.

22. DO NOT place items on top of unit at any time.

23. Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.

24. Should the unit emit black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.

25. DO NOT touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, ALWAYS use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles.

26. Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper use may result in personal injury.

27. The appliance must be connected with a grounded socket, and one must make sure that it is inserted correctly.

28. Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. DO NOT let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces.

29. The basket and crisper plate become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the basket or plate from the appliance. ALWAYS place basket or plate on a heat-resistant surface after removing. DO NOT touch accessories during or immediately after cooking.

30. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

31. To disconnect, press the power button to turn off the unit, then unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking

off parts and storage.

32. DO NOT clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.

33. Regular maintenance of relevant equipment, See the Cleaning and Maintenance section.

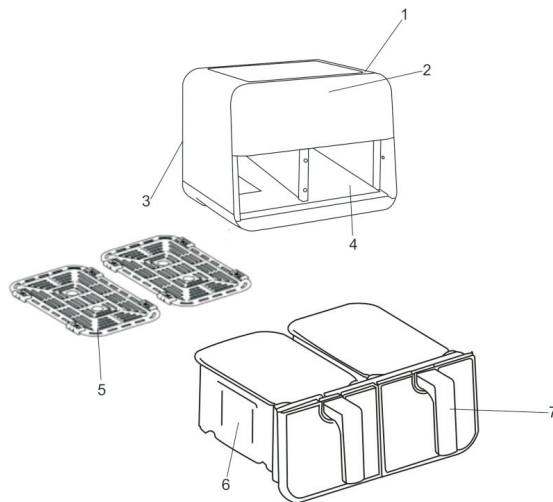
34.  Attention, The surface temperature of the device

may become hot during use.

Technical Specifications

1. Rated Voltage: 220-240V~
2. Rated Frequency: 50/60Hz
3. Rated Power: 2400W
4. Capacity: 4.5L+4.5L
5. Net Weight: 7.4kgs
6. Product Size: 375* 395* 310mm

PARTS



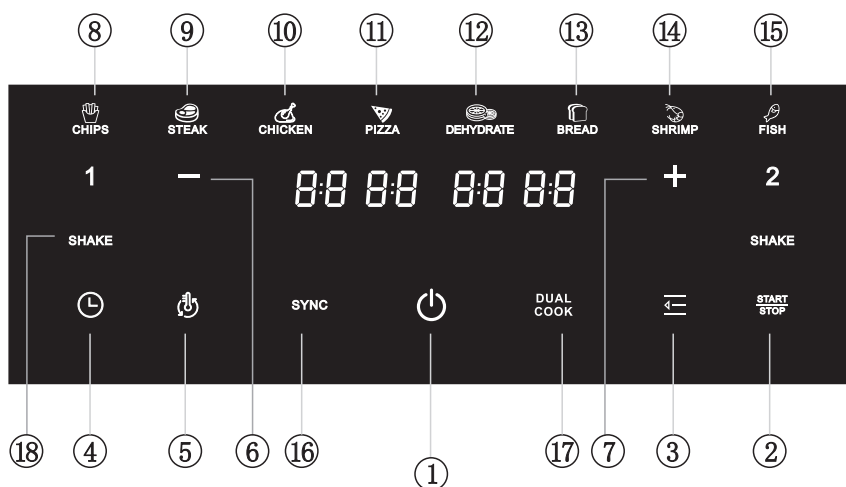
1. Air Intake Vent
2. Control Panel

3. Air Outlet (Located on back)
4. Main Unit
5. Crisper Plate(One for each zone)
6. Baskets (One for each basket)
7. Basket Handle

GETTING TO KNOW YOUR DUAL BASKET AIR FRYER BEFORE FIRST USE

1. Remove and discard any packaging material, promotional labels, and tape from the unit.
2. Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
3. Wash the baskets and crisper tray in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly.
4. Clean the inside and outside of the product with warm wet cloth, then dry thoroughly.
5. The dual basket air fryer uses the technology of hot air heating. Filling the basket with oil or fat may cause a fire hazard!

FUNCTION BUTTONS



1. **POWER BUTTON:** The  button turns the unit on and off and stops all cooking functions. Once the Unit is plugged in, the Power Button will light up. Selecting the Power Button once(Press 1 second) will cause the full panel to be illuminated . Press 1 second the Power Button will shut down the Unit.
 2. **START/STOP:** After selecting temperature and time, start cooking by pressing the **START/STOP** button. To pause cooking, first select the zone you would like to pause, then press the **START/STOP** button.
 3. **Menu:** Select the preset programs
 4. **Time Control Button:** Press this button, then press the + button or - button enable you to select exact cooking time to the minute.
 5. **Temperature Control Button:** Press this button, then press + button or - button enable you to raise or lower cooking temperature by 5°C.
 6. **Time/Temperature Reduce:** Use this button to reduce the cook time/temperature before or during cooking.
 7. **Time/Temperature Add:** Use this button to add the cook time/temperature before or during cooking.
 8. **Chips:** Use this function to cook Chips.
 9. **Steak:** Use this function to cook Steak.
 10. **Chicken:** Use this function to cook Chicken.
 11. **Pizza:** Use this function to cook Pizza.
 12. **Dehydrate:** Dehydrate meats, fruits, and vegetables for healthy snacks.
 13. **Bread:** Create decadent baked treats and desserts.
 14. **Shrimp:** Use this function to cook Shrimp.
 15. **Fish:** Use this function to cook Fish.
 16. **SMART FINISH(SYNC):** Automatically syncs the cook times to ensure both zones finish at the same time, even if there are different cook times.
 17. **DUAL COOK:** Automatically matches zone 2 settings to those of zone 1 to cook a larger amount of the same food, or cook different foods using the same function, temperature, and time.
- You can also choose 1 pot or 2 pots to work separately, Long press 1 or 2 pots for 4 seconds to stop working.

18. **SHAKE:** Some food need shake during the cooking, this function will reminder you shake the food during the cooking.

Standby Mode: After 5 minutes of no interaction with the control panel, the unit will enter standby mode, only the Power Button is light up.

1 Controls the output for the basket on the left.

2 Controls the output for the basket on the right.

“+” and “-” button: Use the Time/Temperature Add button and Timer/Temperature Reduce button to adjust the cook time/temperature before or during cooking.

COOKING PRESETS

Preset Button Cooking Chart

Menu	Default TEMP	Default TIME (One Basket / Two Basket)
Chips	200 °C	18mins
Steak	200 °C	25 mins
Chicken	190°C	30 mins
Pizza	185°C	40 mins
Dehydrate	60°C	8hrs (1-24hrs)
Bread	180°C	12 mins
Shrimp	160°C	12 mins
Fish	180°C	10 mins

NOTICE: Please remember that these Default Settings offer only a reference. For food ingredients differ in source, size, shape and brand, we can not guarantee to provide the best Settings for your food ingredients. As the fast air change technology can give renewed heating to the air inside the product immediately, so, to pull the basket out of the unit during the operation will hardly affect the process of cooking.

NOTE: If the dual basket air fryer starts with cold boot, the cooking time should be 3 minutes longer.

COOKING IN YOUR DUAL BASKET AIR FRYER SMART FINISH(SYNC)

To finish cooking at the same time when foods have different cook times, temps, or even functions:

1. Place ingredients in the baskets, then insert baskets in unit.
2. Press SYNC button, zone 1 will remain illuminated, then press the Menu button for select the desired cooking function.
3. Select zone 2, then press the Menu button for select the desired cooking function.

NOTE: You can select a different function for zone 2.

4. Then press the START/STOP button to begin cooking in the zone with the longest time. The other zone will display **HOLD**. The unit will activate the second zone when both zones have the same time remaining.

NOTE: Some food ingredients require overturning during the middle term of cooking. To overturn the food ingredients, hold the handle and pull out the basket from the product, and then make the turning. After that, slip the basket back to the unit. (When you pull out the basket from the product, the screen will show "OPEN".)

NOTICE: When use for the first time, please adjust the temperature to 200°C, and let the unit working 30 minutes without food.

5. When cooking is complete, the unit will beep 5 times and "End" will appear on the display, the motor will stop working after 20 seconds.
6. Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

DO NOT place drawer on top of unit.

DUAL COOK

To cook a larger amount of the same food, or cook different foods using the same function, temperature, and time:

1. Place ingredients in the baskets, then insert baskets in unit.

2. Press the DUAL COOK button, then press the Menu button for select the desired cooking function.

3. Then Press START/STOP to begin cooking in both zones.

NOTE: Some food ingredients require overturning during the middle term of cooking. To overturn the food ingredients, hold the handle and pull out the basket from the product, and then make the turning. After that, slip the basket back to the unit. (When you pull out the basket from the product, the two screens will show "OPEN".)

4. When cooking is complete, the unit will beep 5 times and "End" will appear on the display, the motor will stop working after 20 seconds.

5. Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Starting both zones at the same time,The one with the longest time works first,Wait until the same time,Will work and end at the same time;

1.1 Select zone 1, then press the Menu button for select the desired cooking function. 1.2 Press the Time Control Button, then press the + button or - button enable you to select exact cooking time to the minute.

1.3 Press the Temperature Control Button, then press + button or - button enable you to raise or lower cooking temperature.

2.1 Select zone 2, then press the Menu button for select the desired cooking function. 2.2 Press the Time Control Button, then press the + button or - button enable you to select exact cooking time to the minute.

2.3 Press the Temperature Control Button, then press + button or - button enable you to raise or lower cooking temperature.

3. Press the START/STOP button to begin cooking in both zones.

NOTE: Some food ingredients require overturning during the middle term of cooking. To overturn the food ingredients, hold the handle and pull out the basket from the product, and then make the turning. After that, slip the basket back to the unit. (When you pull out the basket from the product, the two screens will show "OPEN".)

4. When cooking is complete in one zone, the unit will beep 5 times and "End" will appear on the display, the motor will stop working after 20 seconds.
5. Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils, then wait for the ingredients in another basket to finish cooking.

PAUSING BOTH ZONES AT THE SAME TIME

1. To pause time in the SMART FINISH(SYNC) mode, or to pause both zones in dual zone cooking, press the START/STOP button.
2. To resume cooking, press the START/STOP button again.

PAUSING A SINGLE ZONE DURING DUAL ZONE COOKING

1. To pause time in a single zone while both zones are running, select the zone you want to pause, then press the START/STOP button.
2. To resume cooking, press the START/STOP button again.

CANCEL OPERATION

In any mode, you want to cancel the program which you selected, press the START/STOP button, then press the power button and "End" will appear on the display, the motor will stop working after 20 seconds.

COOKING IN A SINGLE ZONE

To turn on the unit, plug the power cord into a wall outlet, then press the power  button.

French Fries

1. Install crisper plate in the basket, then place ingredients in the basket, and insert basket in unit.
2. If you select Zone 1 or Zone 2, press the Menu button for select the French Fries function. Press the Time Control Button, then press

the + button or - button enable you to select exact cooking time to the minute.

3. Press the Temperature Control Button, then press + button or - button enable you to raise or lower cooking temperature.

4. Press the START/STOP button to begin cooking.

NOTE: During cooking, you can remove the basket and shake or toss ingredients for even crisping. To overturn the food ingredients, hold the handle and pull out the basket from the product, and then make the turning. After that, slip the basket back to the unit. (When you pull out the basket from the product, the screen will show "OPEN".)

5. When cooking is complete, the unit will beep 5 times and "End" will appear on the display, the motor will stop working after 20 seconds.

6. Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Steaks/Chops

1. Install crisper plate in the basket, then place ingredients in the basket, and insert basket in unit.

2. If you select Zone 1 or Zone 2, press the Menu button for select the Steaks/Chops function.

3. Press the Time Control Button, then press the + button or - button enable you to select exact cooking time to the minute.

4. Press the Temperature Control Button, then press + button or - button enable you to raise or lower cooking temperature.

5. Press the START/STOP button to begin cooking.

NOTE: During cooking, you can remove the basket and shake or toss ingredients for even crisping. To overturn the food ingredients, hold the handle and pull out the basket from the product, and then make the turning. After that, slip the basket back to the unit. (When you pull out the basket from the product, the screen will show "OPEN".)

6. When cooking is complete, the unit will beep 5 times and "End" will appear on the display, the motor will stop working after 20 seconds.

7. Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Chicken

1. Install crisper plate in the basket, then place ingredients in the basket, and insert basket in unit.
2. If you select Zone 1 or Zone 2, press the Menu button for select the Chicken function.
3. Press the Time Control Button, then press the + button or - button enable you to select exact cooking time to the minute.
4. Press the Temperature Control Button, then press + button or - button enable you to raise or lower cooking temperature.
5. Press the START/STOP button to begin cooking.

NOTE: During cooking, you can remove the basket and shake or toss ingredients for even crisping. To overturn the food ingredients, hold the handle and pull out the basket from the product, and then make the turning. After that, slip the basket back to the unit.

(When you pull out the basket from the product, the screen will show "OPEN".)

6. When cooking is complete, the unit will beep 5 times and "End" will appear on the display, the motor will stop working after 20 seconds.
7. Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Pizza

1. Install crisper plate in the basket, then place ingredients in the basket, and insert basket in unit.
2. If you select Zone 1 or Zone 2, press the Menu button for select the Pizza function.
3. Press the Time Control Button, then press the + button or - button enable you to select exact cooking time to the minute.
4. Press the Temperature Control Button, then press + button or - button enable you to raise or lower cooking temperature.
5. Press the START/STOP button to begin cooking.

NOTE: During cooking, you can remove the basket and shake or toss ingredients for even crisping. To overturn the food ingredients, hold

the handle and pull out the basket from the product, and then make the turning. After that, slip the basket back to the unit. (When you pull out the basket from the product, the screen will show "OEPN".)

6. When cooking is complete, the unit will beep 5 times and "End" will appear on the display, the motor will stop working after 20 seconds.

7. Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Dehydrate

1. Place a single layer of ingredients in the basket, then install the crisper plate in the basket on top of the ingredients and place another layer of ingredients on the crisper plate.

2. If you select Zone 1 or Zone 2, press the Menu button for select the Dehydrate function. The default temperature will appear on the display.

3. Press the Time Control Button, then press the + button or - button enable you to select exact cooking time to the hour ((1-24hrs)).

4. Press the Temperature Control Button, then press + button or - button enable you to raise or lower cooking temperature(30-60°C).

5. Press the START/STOP button to begin dehydrating.

6. When cooking is complete, the unit will beep 5 times and "End" will appear on the display, the motor will stop working after 20 seconds.

7. Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Bake

1. Install crisper plate in the basket (optional), then place ingredients in the basket, and insert basket in unit.

2. If you select Zone 1 or Zone 2, press the Menu button for select the Bake function. The default temperature will appear on the display.

NOTE: To convert recipes from a traditional oven, reduce the temperature by 5°C.

3. Press the Time Control Button, then press the + button or - button enable you to select exact cooking time to the minute.
4. Press the START/STOP button to begin cooking.
5. When cooking is complete, the unit will beep 5 times and "End" will appear on the display, the motor will stop working after 20 seconds.
6. Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Shrimp

1. Install crisper plate in the basket, then place ingredients in the basket, and insert basket in unit.
 2. If you select Zone 1 or Zone 2, press the Menu button for select the Shrimp function.
 3. Press the Time Control Button, then press the + button or - button enable you to select exact cooking time to the minute.
 4. Press the Temperature Control Button, then press + button or - button enable you to raise or lower cooking temperature.
 5. Press the START/STOP button to begin cooking.
- NOTE: During cooking, you can remove the basket and shake or toss ingredients for even crisping. To overturn the food ingredients, hold the handle and pull out the basket from the product, and then make the turning. After that, slip the basket back to the unit. (When you pull out the basket from the product, the screen will show "OPEN".)
6. When cooking is complete, the unit will beep 5 times and "End" will appear on the display, the motor will stop working after 20 seconds.
 7. Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Fish

1. Install crisper plate in the basket, then place ingredients in the basket, and insert basket in unit.
2. If you select Zone 1 or Zone 2, press the Menu button for select the Fish function.
3. Press the Time Control Button, then press the + button or - button enable you to select exact cooking time to the minute.
4. Press the Temperature Control Button, then press + button or - button enable you to raise or lower cooking temperature.
5. Press the START/STOP button to begin cooking.

NOTE: During cooking, you can remove the basket and shake or toss ingredients for even crisping. To overturn the food ingredients, hold the handle and pull out the basket from the product, and then make the turning. After that, slip the basket back to the unit. (When you pull out the basket from the product, the screen will show "OPEN".)

6. When cooking is complete, the unit will beep 5 times and "End" will appear on the display, the motor will stop working after 20 seconds.
7. Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

CLEANING YOUR DUAL BASKET AIR FRYER

The unit should be cleaned thoroughly after every use.

The inside of the baskets, crisper plates and the product are all covered with non-sticking painted coat. Do not use metal kitchen wares or abrasive cleaning material to do the cleaning, for this will damage the non-sticking painted coat.

1. Pull out the plug from the power socket, let the product cool down. (Note: Take out the baskets, thus to make the fat-free fryer cool down more quickly.)
2. Use wet cloth to scrub the outside part of the product.
3. Clean the baskets or the bottom of the baskets with hot water, detergent and non-abrasive sponge, please add hot water into the baskets together with some detergent. Put crisper plates into the

baskets, and then soak the baskets and the crisper plates for 10 minutes.

4. Clean the inside of the product with hot water and non-abrasive sponge.

5. Use cleaning brush to clean the heating components, swept away remaining food residual.

6. A timely manner with a clean brush to clean the air inlet opening and the air outlet opening, so as not to affect the air inlet and the outlet air flow.

Note:

If food residue is stuck on the crisper plates or baskets, place them in a sink filled with warm, soapy water and allow to soak.

STORAGE YOUR DUAL BASKET AIR FRYER

1. Make sure the Dual Basket Air Fryer is unplugged and all parts are clean and dry before storing.

2. Never store the Dual Basket Air Fryer while it is hot or wet.

3. Put each clean Crisper Plates into each fryer basket, and insert the each fryer basket into the Dual Basket Air Fryer body.

4. Store Dual Basket Air Fryer in its box or in a clean, dry place.

HELPFUL TIPS

1. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the basket with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them halfway through cooking.

2. Cook temperature and time can be adjusted during cooking. Press START/STOP button, select the zone you want to adjust, press the Time/Temperature control button, after that use the Time/Temperature Add button and Time/Temperature Reduce button to adjust the cook time/temperature, then press the START/STOP button start the unit.

3. To convert recipes from a traditional oven, reduce the temperature by 5°C. Check food frequently to avoid overcooking.

4. Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. To alleviate this, secure foods (like the top slice of bread on a sandwich) with wooden toothpicks.
5. The crisper plates elevate ingredients in the baskets so air can circulate under and around ingredients for even, crisp results.
6. After selecting a cooking function, you can press the START/STOP button to begin cooking immediately. The unit will run at the default temperature and time.
7. For best results with fresh vegetables and potatoes, use at least 1 tablespoon of oil. Add more oil as desired to achieve the preferred level of crispiness.
8. For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. We recommend using an instant-read thermometer to monitor the internal temperature of proteins.
9. For best results, remove food directly after the cook time is complete to avoid overcooking.

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, you can communicate with the local Customer Center or communicate with your local dealer.

TROUBLESHOOTING GUIDE

How do I adjust the temperature or time while using a single zone?

When a single zone is running, press START/STOP button, then press the Time/Temperature control button, after that use the Time/Temperature Add button and Time/Temperature Reduce button to adjust the cook time/temperature, then press the START/STOP button start the unit.

How do I adjust the temperature or time while using both zones?

Press START/STOP button, select the desired zone, then press the Time/Temperature control button, after that use the Time/Temperature Add button and Time/Temperature Reduce button to

adjust the cook time/temperature, then press the START/STOP button start the unit.

Can I cook different foods in each zone and not worry about cross contamination?

Yes, both zones are self-contained with separate heating elements and fans.

How do I pause or stop one zone when using both zones?

Select the zone you want to pause or stop, then press the START/STOP button.

Are the baskets safe to put on my countertop?

The baskets will heat up during cooking. Use caution when handling, and place them on heat-safe surfaces only. DO NOT place the baskets on the top of the unit.

When should I use the crisper plate?

Use the crisper plate when you want food to come out crispy. The plate elevates the food in the basket so that air can flow under and around it to cook ingredients evenly.

Why didn't my food cook fully?

Make sure the basket is fully inserted during cooking. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the basket with no overlapping. Shake basket to toss ingredients for even crispiness.

Why is my food burned?

For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. Remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.

Why do some ingredients blow around when air frying?

Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. Use wooden toothpicks to secure loose lightweight food, like the top slice of bread on a sandwich.

Can I air fry wet, battered ingredients?

Yes, but use the proper breading technique. It is important to coat foods first with flour, then with egg, and then with bread crumbs. Press breading firmly onto the battered ingredients, so crumbs won't be blown off by the fan.

Why did the display screen go black?

The unit is in standby mode. Press the power  button to turn it back on.

Why is the unit beeping?

The food is done cooking.

Why is there an “E” message on the display screen?

The unit is not functioning properly. Please contact your local Customer Service.

Guarantee and Services

If you require services or repairing, or have any doubt, you can communicate with the local Customer Center.

If there is no Customer Center near your location, you can communicate with your local dealer.



 Recycling: This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



The device complies with the European Directives 2014/35/EU and 2014/30/EU.

Importer :MEDEK FRANCE ,
ADD :05 rue de Rouen 94700 maisons ALFORT France
MADE IN CHINA

