

FR



COOKING FRY 6.5L

MODELE NO. : FGR65

NOTICE D'INSTRUCTIONS

Lisez attentivement ce manuel avant utilisation et conservez-le pour référence future

I . Danger

1. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
2. Ne laissez pas l'eau ou tout autre liquide pénétrer dans le produit car des décharges électriques peuvent se produire.
3. Mettez toujours les aliments dans la cuve pour la friture, afin d'éviter leur contact avec les composants chauffants.
4. Pendant que le produit fonctionne, ne couvrez pas l'ouverture d'entrée et de sortie d'air.
5. Ne versez jamais une grande quantité d'huile dans la friteuse, cela pourrait provoquer un incendie.
6. Ne touchez pas l'intérieur du produit pendant qu'il fonctionne.

II . Avertissement

1. Avant de connecter le produit à l'alimentation électrique, veuillez vérifier si l'alimentation fournie est conforme à la puissance nominale du produit.
2. Si la prise, le câble d'alimentation ou le produit sont endommagés, n'utilisez pas le produit.
3. 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.
4. 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. 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.

5. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

6. Lorsque le produit est sous tension ou en cours de refroidissement, celui-ci et son cordon d'alimentation doivent être placés dans un endroit hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

7. Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher des surfaces à haute température.

8. Ne touchez pas la prise et le panneau de commande avec les mains mouillées.

9. Le produit doit être connecté à une prise mise à la terre. Assurez-vous que la prise soit correctement insérée.

10. Ne connectez jamais le produit à une minuterie externe, un danger peut survenir.

11. Ne placez jamais le produit sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe, un rideau, etc.

12. Ne placez jamais le produit contre un mur ou d'autres produits. Il doit y avoir au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière, sur les côtés gauche/droit et sur le dessus du produit. Ne posez rien sur le produit.

13. N'utilisez jamais le produit à des fins non mentionnées dans le manuel.
14. Le produit doit être surveillé pendant son fonctionnement.
15. Pendant l'utilisation, de la vapeur chaude sera émise par l'ouverture de la sortie d'air. Les mains et le visage doivent être éloignés de la vapeur et de l'ouverture de sortie d'air.
16. Lors de l'utilisation du produit, la surface qu'il touche peut devenir très chaude.
17. Si de la fumée est émise, débranchez immédiatement l'alimentation. Retirez la cuve du produit.
18. L'appareil peut fumer la première fois qu'il est utilisé. Ceci est normal et s'arrête quelques temps après.
19. Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
20. En ce qui concerne des informations détaillées sur le nettoyage, référez-vous au paragraphe ci-après.
21.  Attention, surface chaude. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.

III. Note

1. Placez le produit sur une surface plane, plane et stable.
2. Le produit est limité à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé dans les salles à manger des magasins, bureaux, fermes ou autres environnements de travail. Il ne doit pas être utilisé par des clients dans des

hôtels, des motels, des maisons d'hôtes ou des salles de petit-déjeuner, ou d'autres environnements d'hébergement.

3. Si le produit n'est pas utilisé correctement, ou a été utilisé à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou si les instructions n'ont pas été suivis, la garantie sera annulée, et le fabricant ne sera pas tenu responsable des éventuels dommages causés.

4. Le produit doit être envoyé à un centre de réparation agréé par notre société pour réparation. Ne réparez pas le produit par vous-même, car une telle action annulera la garantie.

5. Débranchez toujours l'alimentation après utilisation.

6. Avant de nettoyer le produit, laissez-le refroidir pendant 30 minutes.

7. Assurez-vous que les aliments frits dans le produit prennent une couleur dorée et non une couleur noire ou brune. Les aliments brûlés doivent être jetés.

Mode	Consommation d'électricité	Laps de temps
Mode veille	0.68W	10Mins

Instructions générales

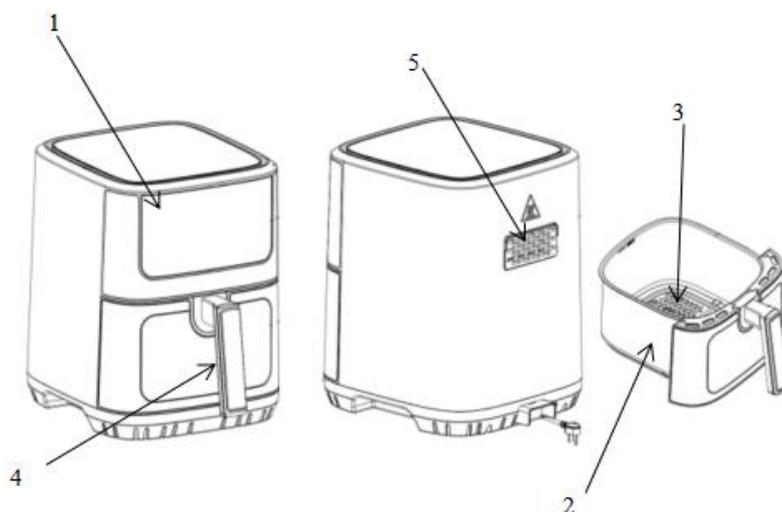
1.Écran d'affichage

2.Cuve

3.Grill

4.Poignée

5.Sortie d'air



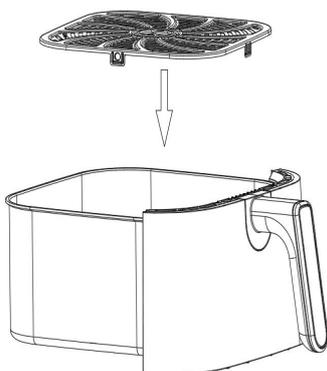
Guide d'utilisation

Avant d'utiliser la friteuse sans huile pour la première fois, notez bien :

1. Lire attentivement les instructions.
2. Retirez tous les accessoires présents dans la friteuse sans huile ou la boîte.
3. Utilisez de l'eau propre pour nettoyer le récipient à friture et le plateau de cuisson. Essuyez la friteuse sans huile avec un tissu doux et humide, et laissez-les sécher complètement avant l'utilisation.
4. Un espace libre suffisant de 20 cm devrait être assuré sur le pourtour de la friteuse sans huile par rapport aux objets environnants. Ne pas poser d'objets sur le dessus de la friteuse sans huile.
5. Avant la première utilisation de la friteuse sans huile, la température doit être réglée au maximum et l'appareil doit être préchauffé pendant 10 à 15 minutes pour éliminer le traitement sur la surface de l'élément chauffant de la friteuse sans huile. Lors de la première utilisation, ceci est normal.

Informations générales et instructions d'utilisation

1. Placez la cuve de la friteuse sans huile en position horizontale et installez la cuve de cuisson dans l'appareil.



2. Répartissez uniformément les aliments à cuire dans la cuve de cuisson, puis poussez le récipient dans le produit.
 - ① Remarque : Le récipient doit être complètement inséré, sinon le produit ne s'allumera pas.
 - ② Remplissez aux trois quarts seulement.
3. Une fois l'appareil installée, connectez le produit à l'alimentation électrique. Selon la durée et la température de cuisson des aliments, la friteuse sans huile peut commencer à

fonctionner.

4. À la fin du temps de cuisson, 5 notifications sonores seront émises pour indiquer que les aliments ont été cuits. Laissez l'appareil refroidir un peu puis servez les aliments dans une assiette ou un bol.

Remarque : ne retournez pas le réceptacle contenant les aliments, car il y aura un excès d'huile dans le réceptacle, ce qui mélangera l'huile aux aliments et affectera le goût.

5. Débranchez l'alimentation électrique et nettoyez le produit jusqu'à ce qu'il refroidisse à température ambiante.



État et instructions d'utilisation du produit

1. Instructions relatives au produit :

1.1 Insérez la fiche d'alimentation dans une prise murale délivrant le type de courant standard équipée d'une mise à la terre. Lorsque l'appareil est alimenté, il émet un « bip », passe en mode veille et l'icône «  » s'allume en continu.

1.2 Retirez le réservoir, mettez les ingrédients dans la cuve, puis fermez le, un « bip » sonore retentit et l'icône «  » reste allumée.

1.3 Appuyez sur le bouton «  » pour accéder au mode de réglage de fonctionnement. Le bouton «  » clignote. Appuyez sur le bouton «  » pour sélectionner le mode de cuisson des aliments correspondant (chaque mode a une durée et une température prédéfinies), puis appuyez sur le bouton «  » pour confirmer le temps et la température de cuisson, et enfin appuyez sur le

bouton «  » pour que la friteuse commence à fonctionner. La température et le temps restant s'affichent au milieu de l'écran.

2. Définir l'état :

2.1 Lorsque le **produit** est en état de veille, appuyez sur , il émettra un bip court, le produit est alors en mode de réglage et  continue de clignoter, tous les boutons sont actifs et s'allument, la température et le temps par défaut s'affichent en alternance toutes les 5 s.

2.2 Lorsque le panneau d'affichage affiche la température, appuyez d'abord sur  et sur  ou sur  pour régler la température adaptée.

2.3 Lorsque le panneau d'affichage affiche l'heure, appuyez d'abord sur  et sur  ou  pour régler la durée adaptée.

2.4 En mode de réglage, l'heure et la température s'affichent sur le panneau d'affichage avec  et . L'heure et la température sélectionnées sur le panneau d'affichage restent affichées.

2.5 Appuyez sur «  » pour sélectionner 8 fonctions de menu différentes. Une fois la fonction de menu sélectionnée, la lumière correspondante clignote et s'allume. Après avoir sélectionné le menu, vous pouvez régler à nouveau la température et la durée et appuyer sur «  » pour commencer. Si aucune action n'est lancée, l'appareil entrera en mode veille après 60 secondes.

3. En fonctionnement :

3.1 En mode de réglage, appuyez sur «  », le produit entre en mode de fonctionnement. Le ventilateur s'active et le panneau numérique affiche alternativement la température et l'heure toutes les 5 secondes ; les autres voyants de recettes ne sont pas allumés.

3.2 Lorsque le **produit** est en cuisson, la durée sur l'écran s'écoule progressivement jusqu'à atteindre 0 et l'appareil s'éteint automatiquement.

3.3 Pendant le fonctionnement du produit, appuyez sur «  » pour entrer dans le mode de réglage, et appuyez sur «  » pendant deux secondes. Il émet un court « bip » et l'arrêt est forcé.

4. État d'arrêt :

4.1 L'appareil peut être arrêté : normalement ou forcé.

4.2 Lorsque l'appareil s'éteint automatiquement, l'élément chauffant arrête immédiatement de chauffer. Le ventilateur continue de tourner ; l'écran affiche « Arrêt » et  s'allume. Les autres icônes s'éteignent et ne peuvent pas fonctionner. Lorsque le ventilateur cesse de fonctionner, « Arrêt » disparaît, seule l'icône  d'alimentation s'allume. Le buzzer s'active pendant 30 seconde, un bip 5 fois, à intervalles de 1 seconde.

4.3 L'état après l'arrêt forcé est identique à l'arrêt normal.

5. Fonction de mémorisation :

5.1 Si pendant le fonctionnement, le courant est coupé et le réservoir retiré dans les 2 heures, le produit mémorise le dernier état de fonctionnement.

Reprendre après la mise hors tension : appuyez sur «  » pour forcer l'arrêt sans fonction mémoire pour restaurer l'état initial.

6. Mode d'emploi des touches :

6.1 Appuyez sur , puis sur «  » pour augmenter la température de 5 °C à chaque pression, et la température maximale de chauffe est de 200 °C ;

6.2 Appuyez sur , puis sur «  » pour réduire la température de 5°C à chaque pression. La température de réglage la plus basse du produit est de 80 °C. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton «  » ou «  », le buzzer émet un bip court.

6.3 Appuyez sur , puis appuyez longuement sur «  ». Le buzzer émet un bip court et la température augmente de 5°C à chaque pression.

6.4 Appuyez sur , puis appuyez longuement sur «  ». Le buzzer émet un bip court et la température diminue de 5 °C à chaque pression.

6.5 Appuyez sur , puis appuyez sur «  ». La durée augmente de 1 min à chaque pression. La durée maximum de réglage du produit est de 60 min ;

6.6 Appuyez sur , puis appuyez sur «  ». La durée diminue de 1 min à chaque pression. La durée la plus basse de réglage du produit est de 1 min. Chaque fois que vous appuyez sur «  » ou «  », le buzzer émet un bip court.

6.7 Appuyez sur  puis appuyez longuement sur «  ». Le buzzer émet un bip court et la minuterie augmente d'une minute à chaque fois.

6.8 Appuyez sur  puis appuyez longuement sur «  ». Le buzzer émet un bip court et la minuterie diminue d'une minute à chaque pression.

Menu

Menu	Durée	Standards (°C)
 Steak	15 minutes	180 °C
 Cuisses de poulet	25 minutes	200 °C
 Crevettes	14 minutes	200 °C
 Poisson grillé	25 minutes	200 °C
 Pizza	15 minutes	180 °C
 Frites	15 minutes	200 °C
 Hamburger	12 minutes	160 °C
 Légumes	15minutes	160 °C

Nettoyage et entretien

1. Avant de nettoyer la friteuse sans huile, débranchez la fiche d'alimentation et attendez que la friteuse sans huile soit complètement refroidie.
2. La surface intérieure et extérieure de la friteuse sans huile, du seau à frire et du plat de cuisson peut être nettoyée avec un chiffon en coton doux ou une éponge tachée de détergent neutre et essuyée avec de l'eau propre.
3. N'utilisez pas de brosses ni d'objets durs pour éviter d'endommager la surface intérieure de la friteuse sans huile et la couche protectrice du récipient et du plat de cuisson.
4. N'utilisez jamais d'essence, d'eau de javel, de vernis et d'autres nettoyants toxiques et corrosifs pour le nettoyage.
5. Avant d'utiliser la friteuse sans huile, les pièces nettoyées doivent être séchées avant d'être branchées.
6. Veuillez ne pas essayer l'élément chauffant, qui est autonettoyant.

7. N'immergez pas la friteuse sans huile dans l'eau ou d'autres liquides.
8. Après avoir utilisé la friteuse sans huile, vous devez démonter le plat de cuisson pour nettoyer facilement le récipient à friture et le plat de cuisson.

Solutions aux problèmes courants

Phénomène de défaillance	Description du problème	Correction du problème
L'anneau indicateur d'alimentation ne s'allume pas	Coupure de courant	Vérifiez l'équipement d'alimentation électrique
	Prise de courant non alimentée ou mauvais contact	
	La tension d'alimentation ne correspond pas à la tension nominale du produit	
Aliments non cuits/brûlés	Durée de cuisson et mauvaise température sélectionnés	Utilisez les recettes intégrées et votre expérience personnelle pour régler le temps et la température de cuisson
De la fumée est émise lors de la première utilisation	Huile laissée sur le tube chauffant de la friteuse sans huile	Ajustez la température au maximum et préchauffez pendant 10 à 15 minutes pour l'éliminer
Dissiper l'odeur	Corps étranger sur le panier à friture, la friteuse ou l'élément chauffant	Nettoyer le corps étranger

Remarque : Si le défaut ne peut pas être éliminé après l'analyse du phénomène ci-dessus, veuillez contacter le point de maintenance ou le revendeur de l'entreprise. Il est strictement interdit aux non-professionnels de démonter eux-mêmes la machine.

Collecte sélective des déchets électriques et électroniques.



Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les produits ménagers. Selon la Directive Européenne 2012/19/UE pour le rebut des matériaux électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits

électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans des points de collecte prévus à cet effet. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour

obtenir des conseils sur le recyclage.

Danger

Ne tentez jamais d'utiliser votre appareil s'il présente des signes de dommages ou si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. Si le cordon d'alimentation est défectueux, il est important de le remplacer par le service après-vente pour éliminer tout danger.

Seules les personnes qualifiées et autorisées sont autorisées à effectuer des réparations à votre appareil. Toute réparation non conforme aux normes pourrait considérablement augmenter le niveau de risque pour l'utilisateur !

Les défauts résultant d'une mauvaise manipulation, d'une dégradation ou d'une tentative de réparation par des tiers annulent la garantie du produit. Cela s'applique également en cas d'usure et d'accessoires normaux de l'appareil.

Important !

Nous vous recommandons de conserver l'emballage de votre appareil au moins pendant toute la durée de la garantie. La garantie ne s'applique pas sans l'emballage d'origine.

Garantie

Votre appareil dispose de deux ans de garantie. Les accessoires et pièces détachées sont disponibles seulement durant les 2 ans de la garantie du produit. La garantie ne couvre pas l'usure et la rupture en cas de mauvaise utilisation du produit. Le client est responsable de tous les retours. Vous êtes responsable des coûts et des risques liés à l'expédition du produit ; Il est donc recommandé d'expédier le produit avec un accusé de réception et une assurance transport en cas de valeur significative du produit.

GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS

Les enfants devront être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

SERVICE APRÈS-VENTE

Emballage à conserver pour référence ultérieure et mise en œuvre du service après-vente :
relations.clients@euromenage.com

EN



COOKING FRY 6.5L

MODEL NO.: FGR65

INSTRUCTION MANUAL

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference

I. Danger

1. Do not soak the crust into water, or wash it under the tap, for there are electric components and heating components in the crust.
2. Do not let water or other liquid flow into the product, in case electric shocks might take place.
3. Always put the food ingredients in the frying tank for frying, thus to avoid their contact with the heating components.
4. While the product is working, do not cover the air inlet and outlet opening.
5. Never pour big oil quantity into the fryer, for this may cause fire.
6. Do not touch the inside of the product while it is working.

II. Warning

1. Before connecting the product with the electric power, please check if the power provided in accordance with the rated power of the product.
2. If there are damages to the plugs, power wire or the product, you should no longer use the product.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
4. 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.
5. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

6. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
7. Do not let the power wire touch surfaces with high temperature.
8. Never insert wet hands into the plugs and controlling panel of the product.
9. The product must be connected with a grounded socket, and one must make sure that it is inserted correctly.
10. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
11. Never put the product on or near combustible material like the table cloth, or the curtain etc.
12. Never put the product against the wall or other products. There should be at least 10cm of free space for the back side, left/ right sides, and the upper side of the product. Do not put things on top of the product.
13. Never use the product for purposes not illustrated in the manual.
14. The product must be watched by someone while operating.
15. During the period of fat-free frying, steam with high temperature will be emitted from the air outlet opening. The hands and face should be away from the steam and the air outlet opening. And one should take care of the hot steam and air while moving the fryer away from the product.
16. When using the product, the surface that it touches might become very hot.
17. If the product is smoking, unplug the power immediately. Remove the fryer away from the product after it has stopped smoking.
18. The unit may smoke the first time it is used. It is not defective and the smoke will burn off within a few minutes.

19. For detailed information of cleaning, refer to the following paragraph.

20.  CAUTION: Hot surface. The surfaces are liable to get hot during use.

III. Notice

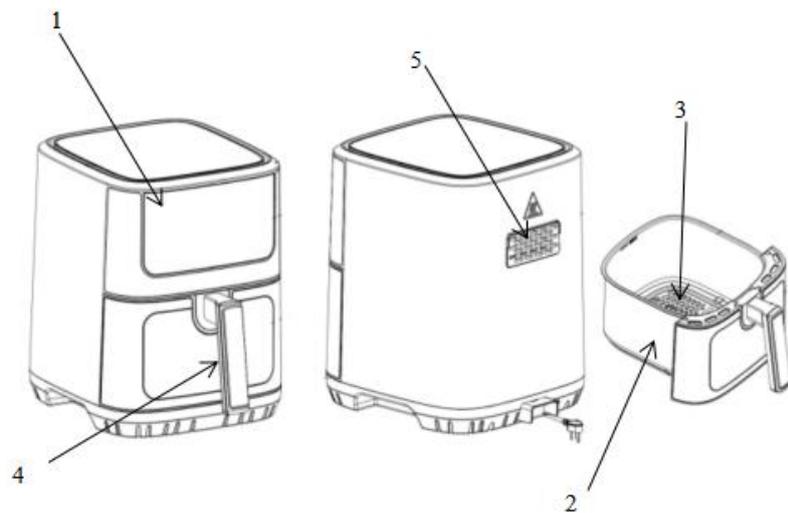
1. Put the product on a surface that is leveled, even, and stable.
2. The product is limited to normal domestic usage. It should not be used in the dining rooms of shops, offices, farms or other working environments. And should not be used by customers in hotels, motels, guest houses or breakfast rooms, or other accommodation environments.
3. If the customer has failed to use the product correctly, or has used the product for professional or half professional purposes, or failed to follow the instructions in the manual while using, then such misuse will invalidate the guarantee, we are not responsible for damages caused by these.
4. The product must be sent to the repairing center authorized by our company for repairing. Do not repair the product by yourself, for such action will invalidate the guarantee.
5. Always unplug the power after use.
6. Before treating or cleaning the product, the product must be given 30 minutes for cooling down.

7. Ensure that the food ingredients fried in the product turn into the golden color, and not the black or brown color. The burned places should be given away.

Mode	Power consumption	The period
Standby mode	0.68W	10Mins

General instruction

1. Display panel
2. Tank
3. Grill
4. Handle
5. Air outlet



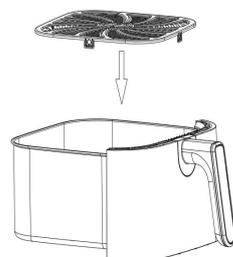
Operating guide

Before first using an air fryer, note that:

1. Please read the instructions carefully.
2. Remove all the accessories and accessories in the air fryer or box.
3. Use clean water to clean the frying bucket and baking pan, wipe the inside of the air fryer with a soft wet cloth, and wait for complete drying before use.
4. There should be enough space around the air fryer to ensure the space distance of more than 20cm from other items, and no items should be placed on the top of the air fryer.
5. Before the first operation of the air fryer, the temperature should be adjusted to the maximum, and preheat for 10-15 minutes to remove the antirust oil on the surface of the heating pipe of the air fryer. During the first use, it is a normal phenomenon.

General procedure and operation instructions

1. Place the tank in the horizontal position and install the baking pan into the tank.



2. Spread the food to be cooked evenly on the baking pan, and then push the frying bucket into the product host.

Note:

① The frying barrel should be pushed in place, otherwise the product will not be energized.

② Do not add more than three-quarters of the food in the fryer.

3. After the fryer is installed, the product is connected to the power supply. According to the time and temperature of the cooking food, the air fryer can be started to work.

4. The end of the cooking time, will ring 5 prompts to complete the work, which means that the food has been cooked, after a little cooling of the food in the frying bucket can be transferred to the plate or bowl.

Note: do not turn the frying bucket upside down with the food together, because there will be excess oil in the frying bucket, which will make the oil mixed on the food, and affect the food effect.

5. Unplug the power supply and clean the product until it is cooled to room temperature.



Product status and instructions for use

1. Product instructions:

1.1 Insert the power plug into the rated power socket with ground. When the device is electrified, it will sound a "beep", enter the standby mode, the "🔌" icon will light on continuously.

1.2 Take out the tank, put the ingredients on the frying pan, then close the fry basket, there has "beep" sound, "🔌" icon light keep on.

1.3 Press the "🔌" button to enter the working setting mode. The "🔌" button flashes. Press the "🕒" button to select the corresponding food baking mode (each mode has the preset time and temperature), then press the "🕒" button to confirm the cooking time and temperature, and finally press the "🔌" button to the fryer to start working. The temperature and remaining time will be displayed in the middle of the display.

2. Set the status:

2.1 When the **product** on standby state, press 🔌 the buzzer will make a short beep, the product will enter the setting state and 🔌 keep flashing, all icons can be operated and light up, the default temperature and time will be displayed alternative with 5s .

2.2 When the display panel is showing the temperature, press 🌡️ first then press ⬆️ or ⬇️ icon to adjust the ideal temperature.

2.3 When the display panel is showing the time, press the 🕒 first then press ⬆️ or ⬇️ icon to adjust the ideal time.

2.4 During the set state, the display time and temperature on the display panel with 🕒 and 🌡️ icon, the select time and temperature on the display panel will keep on.

3.5 Press "🕒" key to select 8 different menu functions. After the menu function is selected, the corresponding light will flash and light. After selecting the menu, you can set the temperature and time again and start by the "🔌" key; if not operating, the device will enter standby mode after 60 seconds.

3. Working state:

3.1 Under the setting state of the product, press the "🔌" Icon , the product enters the working state, the fan star to work, and the digital panel alternately display the temperature and time every 5S; the other recipes lights are not on.

3.2 When the **product** is cooking, the time on the digital panel gradually decreases to 0, and directly enters the natural shutdown state.

3.3 During the operation of the product, press " " to enter the setting mode, and press " " for two seconds, the buzzer sends a short "beep" and enters the forced shutdown state.

4. Shutdown state:

4.1 The shutdown status of the product is: natural shutdown and forced shutdown.

4.2 Natural shutdown state, the heating pipe immediately stop heating, the fan continues to turn; digital screen "OFF" and  icon light on, other icon light off and can not operated. when the fan stops working, the digital screen "OFF" light off, only the  power icon light on. After buzzer 30 seconds, beep sound with 5 times, each interval 1second.

4.3 The state after the forced shutdown is consistent with the natural shutdown.

5. Memory function:

5.1 If during working the machine is power cut off and the tank pull out within 2hours, the product can still remember last working state.

Follow the state before the power off; press " " to force the shutdown without memory function to restore the initial state.

7. Key instructions:

6.1 Press  then press " ", the temperature increases by 5°C each time, and the maximum set temperature of the product is 200°C;

6.2 Press  then press " ", the temperature decreases at 5°C each time, and the lowest setting temperature of the product is 80°C. Each time you press the " " or " " button, the buzzer will sound a short beep.

6.3 Press  then Long press " ", the buzzer will emit a short beep, and the temperature will increase by 5°C each time.

6.4 Press  then Long press " ", the buzzer will emit a short beep, and the temperature will decrease at 5°C each time.

6.5 Press  then press " ", the time increases by 1min each time, and the maximum set time of the product is 60mins;

6.6 Press  then press "", the time decreases at 1min each time, and the lowest setting timer of the product is 1min. Each time you press the "" or "" button, the buzzer will sound a short beep.

6.7 Press  then Long press "", the buzzer will emit a short beep, and the timer will increase by 1min each time.

6.8 Press  then Long press "", the buzzer will emit a short beep, and the timer will decrease at 1 min each time.

Default Menu

Food name	Time(Mins)	Temperature(°C)
 Steak	15mins	180°C
 Chicken legs	25mins	200°C
 Shrimp	14mins	200°C
 Roast fish	25mins	200°C
 Pizza	15mins	180°C
 French fries	15mins	200°C
 Hamburger	12mins	160°C
 Vegetables	15mins	160°C

Cleaning and maintenance

1. Before the clean air fryer, unplug the power plug, and the air fryer can be completely cooled.
2. The inner and outer surface of the air fryer, frying bucket, and baking pan can be cleaned with soft cotton cloth or sponge stained with neutral detergent, and wiped with clean water.
3. Do not use hard brushes and articles to avoid damage to the inner surface of the air fryer and the protective layer of the frying drum and baking pan.
4. Never use gasoline, weather water, polish, and other toxic and corrosive cleaners for cleaning.

5. Before using the air fryer, the cleaned parts must be dried before being plugged in.
6. Please do not wipe the heating tube, which can clean itself.
7. Do not immerse the air fryer in water and other liquids.
8. After using the air fryer, you need to disassemble the tank to easily clean the tank and grill.

Common problem analysis

Fault phenomenon	Product reasons	The exclusion method
The power supply indicator ring is not bright	power cut	Check and maintain the power supply equipment
	Power socket not powered or poor contact	
	The power supply voltage does not match the product rated voltage	
Uncooked / burnt food	The selected baking time, at the wrong temperature	Integrated recipes and personal experience to set the baking time and temperature
Smoke comes out from the first use	Antirust oil left on the heating tube of the air fryer	Adjust the temperature to the maximum and preheat for 10-15 minutes to remove the rust oil from the air fryer heating tube
Dissmell	Foreign body on the frying basket, frying fryer or heating tube	Clean out the foreign body

Note: If the fault cannot be eliminated after the above phenomenon analysis, please contact the maintenance point or dealer of the company. It is strictly prohibited for non-professionals to remove the machine by themselves.

REMOVAL OF APPLIANCES USED



Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic Equipment (WEEE) requires that the appliance uses are not disposed of using the normal municipal waste. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The symbol of the dustbin is used on all products to remind the obligations for separate collection. Consumers should contact their local authorities or dealer regarding the steps to follow for the removal of their old appliance. If you proceed with the scrapping of old equipment, be sure to render useless what could be dangerous: disconnect the power cable flush with the device.

Danger:

Never attempt to use your appliance, if it shows signs of damage or the power cord or plug is damaged. If the power cord is defective it is important to have it replaced with the after sales

service to eliminate any danger.

Only qualified and authorized persons are authorized to carry out repairs to your appliance. Any repairs not in accordance with standards could significantly increase the level of risk for the user! Defect resulting from improper handling, degradation or attempted repairs by third parties voids the warranty on the product. This also applies in case of normal wear and accessories from the appliance.

Important!

We recommend that you keep the packaging of your device at least for the duration of the warranty. The guarantee does not apply without the original packaging.

Warranty:

Your device has two years warranty. Accessories and spare parts are only available during the 2 years of the product warranty. The warranty does not cover wear and breakage following a wrong use of the product. The customer is responsible for all returns. You remain responsible for the costs and risks associated with the product shipment; it is therefore recommended to ship the product with an acknowledgement of receipt and transport insurance in case of significant value of the product.

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

AFTER-SALES SERVICE

Retain packaging for future reference and after-sales service: relations.clients@euromenage.com

FAGOR
SMALL DOMESTIC
APPLIANCES



Importé et distribué par EUROMENAGE
sous licence de la marque FAGOR
20/22 Rue de la Ferme Saint-Ladre
95470 Saint-Witz FRANCE

