

FR



AIRFRY 5.0L
Modèle : FGAF50
MANUEL D'INSTRUCTIONS

Lisez soigneusement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour toute référence future

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS



Avertissement : faites attention aux risques, aux blessures graves et aux dégâts matériels importants que le personnel peut encourir.

Attention, surface chaude. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation. La zone ou la surface sur laquelle est apposé le panneau  deviendra chaude pendant les travaux. Veillez à ne pas vous brûler.



Remarque : veuillez faire attention aux risques susceptibles de causer des blessures ou d'endommager les articles.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

Cet appareil est destiné pour une utilisation domestique uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des applications analogues telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes ;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- les environnements de type chambres d'hôtes.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours respecter des précautions de base en matière de sécurité, y compris (mais sans s'y limiter) les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
3. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas plonger le cordon, la fiche ou la base de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
4. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil électrique est doté d'une fonction de chauffage. Les surfaces, également différentes des surfaces fonctionnelles, peuvent avoir des températures élevées. Étant donné que différentes personnes considèrent les températures différemment, cet appareil doit être utilisé avec **PRUDENCE**. Vous ne devez toucher que les poignées et les surfaces de préhension prévues de l'équipement. Une protection contre la chaleur doit être utilisée comme des gants ou autres. Laissez les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues refroidir suffisamment avant de les toucher.
5. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de mettre en place ou d'enlever des pièces.
6. 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.
7. Vous vous exposez à des blessures lorsque vous utilisez des accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil.
 8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur
 9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail ni toucher des surfaces chaudes.
 10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou d'un four chauffé.
 11. Le déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou des liquides chauds doit se faire avec une extrême prudence.
 12. Veuillez toujours commencer par brancher la fiche à l'appareil, puis le cordon dans la prise murale. Pour garantir la sécurité, tourner le bouton sur « Off », puis débrancher l'appareil de la prise murale.
 13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
 14. 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.

15. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
16. Cet 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.
17. En ce qui concerne des informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe ci-après.
18. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

Important

Danger

- 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.

- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- N'immergez jamais le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau et ne le rincez pas non plus au robinet.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne laissez pas d'eau ou tout autre liquide pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier, afin d'éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les entrées et sorties d'air lorsque l'appareil est en marche.
- Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

AVERTISSEMENT

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
- Ne vous adressez pas à une personne non autorisée pour remplacer ou réparer le cordon d'alimentation endommagé.
- Tenez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et ne manipulez pas son panneau de commande si vous avez les mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus.
- Ne posez rien sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, les sorties d'air laissent de la vapeur chaude s'échapper. Veillez à ce que vos mains et votre visage soient à une distance sûre de la vapeur et des sorties d'air.
- Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.

- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir brûlantes pendant l'utilisation (Fig.2).
- Si vous remarquez que de la fumée noire s'échappe de l'appareil, débranchez-le immédiatement. Attendez que les émissions de fumée s'arrêtent avant de retirer la cuve de l'appareil.

Attention

- Veillez à ce que l'appareil soit placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il peut ne pas convenir pour une utilisation en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les motels et d'autres environnements non résidentiels. Il n'est pas destiné non plus à être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des gîtes touristiques et d'autres environnements résidentiels.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient inapplicable et nous pouvons décliner toute responsabilité pour les dommages qui pourraient être causés.
- Veillez toujours à débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas

utilisé.

- 30 minutes sont nécessaires pour que l'appareil refroidisse et que vous puissiez le nettoyer en toute sécurité.

INTRODUCTION

Cette airfry est un moyen facile et sain de préparer vos ingrédients préférés. En utilisant la circulation rapide de l'air chaud et une grille supérieure, vous pouvez y cuisiner plusieurs plats. Le plus intéressant est que la airfry permet de chauffer les aliments dans toutes les directions et qu'il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile à la plupart des ingrédients.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

- Tension : 220-240 V~ 50/60 Hz
- Puissance : 1500 Watts
- Contenance du panier : 5,0 litres
- Température réglable : 80 °C-200 °C
- Minuterie (1-60 min)

DESCRIPTION GÉNÉRALE (Fig.1/Fig.2)

1. Panneau de commande
2. Hublot de contrôle
3. Corps principal
4. Panier
5. Grille
6. Poignée
7. Sortie d'air
8. Cordon secteur (cordon électrique)

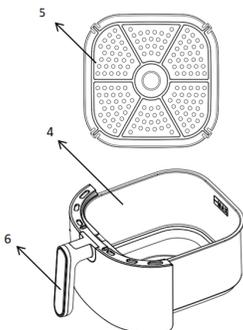


Fig.1

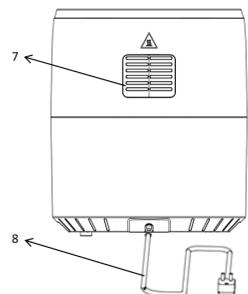
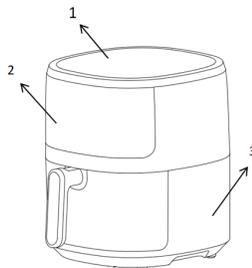


Fig.2

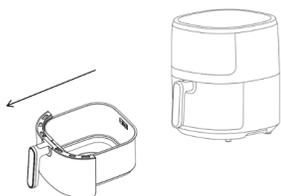


Fig.3

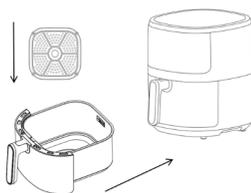


Fig.4



Fig.5

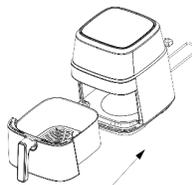


Fig.6

Avant la première utilisation

1. Enlevez tous les emballages.
2. Enlevez les autocollants et les étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le panier et la cuve avec de l'eau chaude en utilisant un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Cet appareil est une airfry qui fonctionne à l'air chaud. N'ajoutez pas d'huile ou de graisse de friture directement dans la cuve.

Rappel : Lorsque votre airfry est chauffée pour la première fois, il peut dégager une légère fumée ou odeur. Ce phénomène est normal pour de nombreux appareils thermiques. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
L'appareil ne doit pas être placé sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Placer le grill dans la cuve (Fig.4).
Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou tout autre liquide.
Ne posez rien au-dessus de l'appareil au risque de perturber le flux d'air et affecter le résultat de la friture à l'air chaud.

UTILISATION DE L'APPAREIL

La airfry peut vous permettre de préparer de nombreux ingrédients.

Airfry

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
2. Retirez délicatement la cuve de la airfry sans huile (Fig.3)
3. Mettez les bâtonnets dans le panier. (Fig.5)
4. Remettez la cuve dans la airfry sans huile en la faisant glisser (Fig.6)

Veillez à ce qu'elle soit soigneusement alignée avec les indications à l'intérieur de la friteuse.

N'utilisez jamais la cuve sans panier.

Attention : Ne touchez pas la cuve pendant et quelque temps après l'utilisation, car elle devient très chaude. Saisissez la cuve uniquement par la poignée.

5. Déterminez le temps de préparation nécessaire de l'ingrédient (voir la section « Réglages » dans ce chapitre).
6. Certains ingrédients nécessitent que la cuve soit secouée à la moitié du temps de préparation (voir la section « Réglages » dans ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, sortez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez-la. Remettez ensuite la cuve dans la airfry.

Conseil : Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation, vous entendrez la sonnerie de la minuterie au moment de secouer les ingrédients. En revanche, cela signifie que vous devez régler à nouveau la minuterie sur le temps de préparation restant après l'agitation.

7. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, cela signifie que le temps de préparation programmé est écoulé. Faites sortir la cuve de l'appareil

Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, réglez la minuterie sur 1 min.

8. Vérifiez que les ingrédients sont bien cuits.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de replacer la cuve dans l'appareil et de régler la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
9. Pour retirer les ingrédients (par exemple les frites), retirez la cuve de la airfry et placez-la sur le cadre d'essai.

Ne retournez pas le panier lorsqu'il est toujours dans la cuve, car l'excédent d'huile qui s'est accumulé au fond de la cuve s'écoulerait sur les ingrédients.

la cuve et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients contenus dans la airfry, la vapeur peut s'échapper de la cuve.

10. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.
11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la airfry est immédiatement prête à en préparer un autre.

INSTRUCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE



| | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|-----------------|----------|--------|----------------|--------|--------------|--------|---------------|--------|---------|--------|-----------|
| Menu | | | | | | | | | | | | |
| Nom | ailes de poulet | saucisse | frites | tarte aux œufs | pizza | patate douce | pilons | fruits de mer | steak | Poisson | gâteau | cacahuète |
| Température par défaut | 180 °C | 190 °C | 190 °C | 180 °C | 180 °C | 190 °C | 190 °C | 170 °C | 180 °C | 200 °C | 150 °C | 190 °C |
| Durée par défaut | 20 min | 10 min | 13 min | 10 min | 10 min | 38 min | 20 min | 10 min | 13 min | 20 min | 14 min | 10 min |

Conseil : Le temps peut être modifié en fonction des goûts personnels, du type et de la taille des aliments.

Instructions d'utilisation :



Touche – Touche d'alimentation

1 : Appuyez sur la touche d'alimentation, après la mise sous tension, l'écran s'illumine, le tube d'affichage indique le temps de cuisson par défaut du premier menu et le premier menu clignote.

2 : Sélectionnez la  touche de fonction selon le menu par défaut. Le menu est ajusté à gauche et à droite. La température et la durée peuvent être librement modifiées en appuyant

sur le bouton  « Température et durée » en fonction des préférences et des goûts personnels. Les boutons « - » et « + » correspondants permettent d'augmenter ou de diminuer la température et la durée (la température a été augmentée ou diminuée de 5 °C à chaque étape, et la durée a été augmentée ou diminuée de 1 minute).

3 : Après la sélection du menu, si vous n'appuyez pas sur le bouton « start » (Démarrer), la fonction de fonctionnement s'enclenchera par elle-même 5 secondes plus tard ; et le compte à rebours du temps de cuisson sera lancé ;

4 : Fonction de temporisation : selon les conditions d'utilisation des différents utilisateurs, le

menu correspondant peut être retenu. Appuyez sur  pour régler de 10 minutes à 24 heures ; le compte à rebours de la temporisation commence après l'opération ;

5 : Après le fonctionnement de la fonction, appuyez sur le bouton  « Cancel » (Annuler) pour

interrompre le programme de cuisson. Appuyez sur le bouton  « Start » (Démarrer) et le

programme de cuisson se poursuivra. Appuyez sur le bouton  « Cancel » (Annuler) pendant 3 secondes et maintenez-le enfoncé pour annuler le programme de cuisson. L'appareil refroidira également pendant 30 secondes (mais ce n'est pas un problème de qualité) ;

6 : Une fois le processus de cuisson terminé ou 1 minute après que la fonction est reste

inutilisée, l'écran d'affichage entre en veille. Appuyez  alors sur la touche « Start » (Démarrer) et l'écran d'affichage s'allumera et s'illuminera, redémarrant ainsi le mode de fonctionnement.

Réglages

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base en fonction des ingrédients.

Remarque : Gardez à l'esprit que ces réglages ne sont donnés qu'à titre d'indication. Comme les ingrédients diffèrent en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir un réglage optimal pour vos ingrédients.

Cela s'explique par le fait que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à

l'intérieur de l'appareil

Sortir brièvement la **cuve** de l'appareil pendant la friture à l'air chaud ne perturbe en aucun cas le processus.

Conseils

- Les ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation un peu plus court que les ingrédients de grande taille.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long ; une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Le fait de remuer les ingrédients plus petits à la moitié du temps de préparation optimise le résultat final et permet d'éviter que les ingrédients ne soient pas uniformément frits.
- Ajoutez de l'huile à des pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croquant. Faites frire vos ingrédients dans la airfry quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la airfry.
- Utilisez des pâtes précuites pour préparer rapidement et facilement des snacks fourrés. Les pâtes précuites nécessitent également un temps de préparation plus court que les pâtes faites maison.
- Placer un moule ou un plat au four dans le panier de la airfry si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients délicats ou fourrés.
- Il est conseillé de régler le temps de cuisson à la moitié du temps, de tourner l'objet d'un côté pendant la cuisson, ce qui améliorera l'effet.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Cuve et panier avec revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

Remarque : Retirez la cuve pour permettre à la airfry de refroidir plus rapidement.

2. Essuyez les parties extérieures de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
3. Nettoyez soigneusement la cuve et le panier avec de l'eau chaude, en utilisant un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un dégraissant liquide pour éliminer toute saleté restante.

Conseil : Si des saletés sont collées au panier ou au fond de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Placez le panier dans la cuve et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes.

4. L'intérieur du produit ne doit être essuyé qu'avec un chiffon doux et sec.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.

Entreposage

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Environnement

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers normaux lorsqu'il est épuisé, mais déposez-le dans un point de collecte officiel pour qu'il soit recyclé. Vous contribuez ainsi à la préservation de l'environnement.

Garantie et assistance

Si vous avez besoin d'une assistance ou d'informations ou si vous avez un problème, veuillez contacter votre centre d'assistance local agréé

Dépannage

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|---|--|
| La airfry ne fonctionne pas | L'appareil n'est pas branché. | Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre. |
| | Vous n'avez pas réglé le minuteur. | Réglez la touche de minuterie sur le temps de préparation nécessaire pour mettre l'appareil en marche. |
| Les ingrédients passés à la airfry ne sont pas cuits. | La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante. | Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont frites plus uniformément. |
| | La température réglée est trop basse. | Réglez la touche de température sur le réglage de température nécessaire (voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »). |
| | Le temps de préparation est trop court. | Réglez la minuterie en fonction du temps de préparation souhaité (voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »). |
| Les ingrédients sont frites de manière irrégulière dans la friteuse. | Certains types d'ingrédients doivent être remués à la moitié du temps de préparation. | Les ingrédients qui se superposent ou se croisent (par exemple, les frites) doivent être remués à la moitié du temps de préparation. Voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil ». |
| Les snacks frites ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse. | Vous avez utilisé un type de snacks destinés à être préparés dans une friteuse classique. | Utilisez des snacks au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant. |
| Je ne parviens pas à insérer correctement la cuve dans l'appareil. | Le panier contient trop d'ingrédients. | En remplissant le panier, ne dépassez pas l'indication MAX. |
| | Le panier n'est pas bien placé dans la cuve. | Enfoncez le panier dans la cuve jusqu'à ce que vous entendiez un cliquement. |

| | | |
|---|---|--|
| De la fumée blanche s'échappe de l'appareil. | Vous préparez des ingrédients gras. | Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la airfry, une quantité d'huile importante s'écoule dans la cuve. L'huile produit de la fumée blanche et la casserole peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final. |
| | La cuve contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente. | La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans la poêle. Veillez à nettoyer correctement la poêle après chaque utilisation. |
| Les frites fraîches ne sont pas cuites de manière uniforme dans la friteuse. | Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre. | Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture. |
| | Vous n'avez pas fait rincer correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire. | Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre afin d'éliminer l'amidon à l'extérieur des bâtonnets. |
| Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse. | Le caractère croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent. | Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant de les enduire d'huile. |
| | | Coupez les pommes de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant. |
| | | Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant. |

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 courriel : relations.clients@euromenage.com

EN

FAGOR 



AIRFRY 5.0L

MODEL : FGAF50

INSTRUCTION MANUAL

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Warning: please be vigilant about risk, serious injury, and major loss of property that may lead to personnel.

During work, the surface temperature of the front part, the left and right side and the upper part of the product will increase. The area / surface with the sign  will become hot during the work. Please be careful to be burned.



Note: please pay attention to the risks that may lead to injury to the person or damage to the articles.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.

3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Type Y: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.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance

containing hot oil or other hot liquids.

12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

13. Do not use appliance for other than intended use.

14. 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.

15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

17. For detailed information on how to clean surfaces in contact with food, see the below paragraph "Cleaning".

18. This product contains a light source of energy efficiency class G to Regulation (EU) No 2019/2015.

Important

Danger

-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. 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.

-Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

-Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.

-Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.

-Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.

-Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.

-Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.

-Never touch the inside of the appliance while it is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke

coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

INTRODUCTION

This all now Airfry provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Airfry heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

TECHNICAL DATA:

- Voltage: 220-240V~ 50/60Hz
- Wattage:1500 Watts
- Capacity of tank: 5.0 Litre
- Adjustable temperature: 80°C-200°C
- Timer (1- 60 min)

GENERAL DESCRIPTION (Fig.1/Fig.2)

- 1. Control panel
- 2. Control window
- 3. The main body
- 4. Basket
- 5. Grill
- 6. Handle
- 7. Air outlet
- 8. Main cord (Electrical cord)

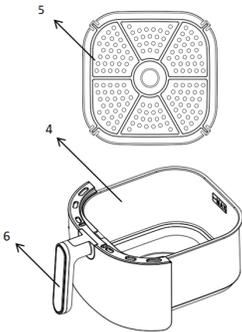


Fig.1

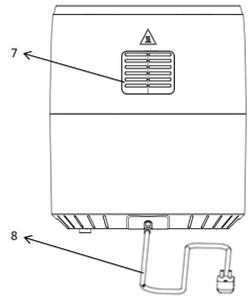
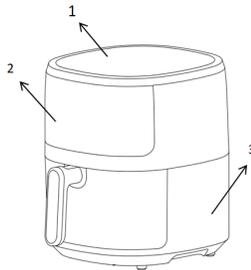


Fig.2

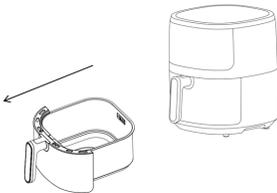


Fig.3

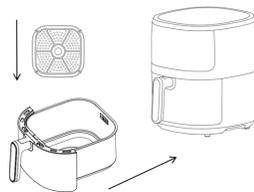


Fig.4



Fig.5

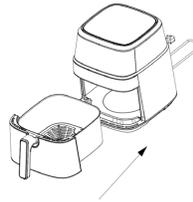


Fig.6

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. thoroughly clean the basket and tank with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air, do not fill the tank with oil or frying fat directly.

Notice: When your airfry is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

Preparing for use

- 1 Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.

- 2 Place the grill in the tank (Fig.4).

Do not fill the tank with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot airfry result.

USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

Airfry

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the tank out of the airfry (Fig.3)
3. Put the ingredients in the basket. (Fig.5)
4. Slide the tank back into the airfry (Fig 6)

Noting to carefully align with the guides in the body of the airfry.

Never use the tank without the basket in it.

Caution: Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this

chapter).

6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section “Settings” in this chapter). To shake the ingredients, pull the tank out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the tank back into the airfry.

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the tank out of the appliance

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the timer to 1min.

8. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the tank back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the tank out of the airfry and place it on trial framework.

Do not turn the basket upside down with the tank still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the tank will leak onto the ingredients.

The tank and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the airfry, steam may escape from the pot.

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

11. When a batch of ingredients is ready, the airfry is instantly ready for preparing another batch.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



| | | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|
| Menu |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Name | chicken wing | sausage | chips | egg tart | pizza | sweet potato | drumsticks | seafood | steak | fish | cake | peanut |
| Default temp | 180°C | 190°C | 190°C | 180°C | 180°C | 190°C | 190°C | 170°C | 180°C | 200°C | 150°C | 190°C |
| Default time | 20min | 10min | 13min | 10min | 10min | 38min | 20min | 10min | 13min | 20min | 14min | 10min |

Tip: Time can be adjusted according to personal taste and the type and size of food.

Operation Instructions:

Key  –Power Key

1: Press power key, after power on, the display light is all bright, the display tube shows the default baking time of the first menu, and the first menu will flash.

2: Select the  Function key according to the default menu. The menu is adjusted from

left to right. The temperature and time can be freely switched in the  "Temperature and time" button according to personal preferences and tastes, and the corresponding "-" and "+" buttons can increase and decrease the temperature and time(The temperature was increased or decreased by 5°C each step, and the time was increased or decreased by 1Min).

3: After menu selection, if you do not press the "start" button, the operation function will start by itself 5 seconds later; And bake time countdown;

4: Reservation function: according to different users' use conditions, the corresponding menu

can be reserved, press  which can be adjusted from 10 minutes to 24 hours; Start reservation countdown after operation;

5: After the function operation, press the  "Cancel" button to pause the baking program. Press

the  "Start" button and the baking program will continue to work. Press and holding the

 "Cancel" button for 3 seconds to cancel the baking program, and the machine will also carry out

the cooling operation for 30 seconds (but it's not a quality issue);

6: After the baking process is over, or 1 minute after the function is not operated, the display



screen will enter the standby mode, then press "Start" key, The display screen will be energized and display full light, restart operation mode.

Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly

Pull the tank briefly out of the appliance during hot airfry barely disturbs the process.

Tips

- *Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.*
- *A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.*
- *Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.*
- *Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the airfry within a few minutes after you added the oil.*
- *Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the airfry.*
- *Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.*
- *Place a baking tin or oven dish in the airfry basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients*
- *Suggest baking time to set half of the time, turn the object on one side in the baking, will improve the baking effect.*

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The tank and the non-stick coating basket. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1 Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pot to let the airfry cool down more quickly.

2 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3 Clean the tank and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the tank, fill the tank with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the tank and let the tank and the basket soak for approximately 10 minutes.

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

5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1 Unplug the appliance and let it cool down.

2 Make sure all parts are clean and dry.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted,, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre.

Troubleshooting

| problem | Possible cause | Solution |
|---|---|--|
| The airfry does not work | The appliance is not plugged in. | Put the mains plug in an earthed wall socket. |
| | You have not set the timer. | Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance. |
| The ingredients fried with the airfry are not done. | The amount of ingredients in the basket is too big. | Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly. |
| | The set temperature is too low. | Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance'). |
| | The preparation time is too short. | Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'). |
| The ingredients are fried unevenly | Certain types of ingredients need to be | Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the |

| | | |
|---|--|--|
| in the airfry. | shaken halfway through the preparation time. | preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'. |
| Fried snacks are not crispy when they come out of the airfry. | You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer. | Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result. |
| I cannot slide the pan into the appliance properly. | There are too much ingredients in the basket. | Do not fill the basket beyond the MAX indication. |
| | The basket is not placed in the tank correctly. | Push the basket down into the tank until you hear a click. |
| White smoke comes out of the appliance. | You are preparing greasy ingredients. | When you fry greasy ingredients in the airfry, a large amount of oil will leak into the tank. The oil produces white smoke and the tank may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. |
| | The pot still contains grease residues from previous use. | White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use. |
| Fresh fries are fried unevenly in the airfry. | You did not use the right potato type. | Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying. |
| | You did not rinse the potato sticks properly before you fried them. | Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks. |
| Fresh fries are not crispy when they come out of the airfry. | The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries. | Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. |
| | | Cut the potato sticks smaller for a crispier result. |
| | | Add slightly more oil for a crispier result. |

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.

Service E-mail : relations.clients@euromenage.com



EUROMENAGE
20/22 Rue de la ferme saint ladre
95470 SAINT WITZ FRANCE

