

**FR**



**COOKINGFRY 4.3L**  
**Modèle : FG5060**  
**MANUEL D'INSTRUCTION**

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

## **Introduction**

Nous vous remercions d'avoir acheté cette friteuse d'excellente qualité. Vous pourrez désormais cuisiner un large éventail d'aliments de manière plus saine - avec peu ou pas d'huile !

Le cookingfry se sert de l'air chaud qu'il fait circuler à grande vitesse et d'un gril placé sur le dessus pour préparer vos plats de manière simple et rapide. Les ingrédients sont chauffés de tous les côtés, en même temps, et il n'est pas utile d'ajouter de l'huile dans la plupart des cas.

## **Important**

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

### **Danger**

- 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 la cuve, 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 grille avec de l'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur dans votre pays.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- 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'usager 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.
- 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.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou en cours de refroidissement.

- 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 branchez l'appareil que sur une prise murale reliée à la terre. Veillez toujours à ce que la fiche soit correctement insérée dans la prise.
- 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.
- Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe.
- N'installez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou des rideaux.

- 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, de la vapeur brûlante est libérée par les orifices d'évacuation de l'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de cette vapeur et de ces orifices. Faites également attention lorsque vous retirez la grille de l'appareil.
- La surface située sous l'appareil peut devenir brûlante pendant son fonctionnement.
- 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 grille de l'appareil.

- Pour plus de détails sur le nettoyage des surfaces en contact avec des aliments ou de l'huile, veuillez vous référer au paragraphe « nettoyage » ci-dessous dans le manuel d'utilisation.
-  Attention, surface chaude. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.

## **Attention**

- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est réservé à un usage domestique normal. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans des environnements tels que les cuisines de personnel, les bureaux, les fermes ou d'autres environnements de travail. Il n'est pas non

plus destiné à être utilisé par les clients dans les hôtels ou autres lieux similaires.

- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient inapplicable et le vendeur décline toute responsabilité pour les dommages qui pourraient être causés.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Enlevez les restes brûlés.

## Description générale

A : Grille

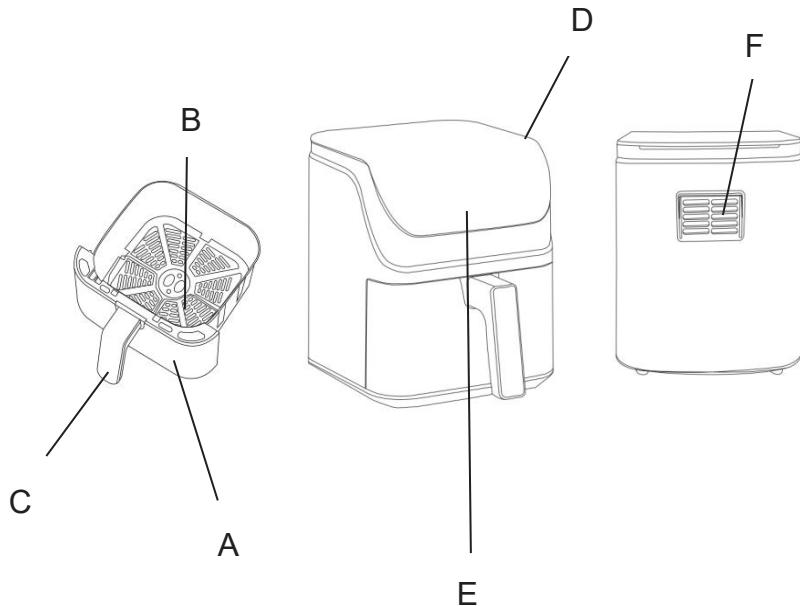
B : Cuve amovible

C : Poignée

D : Entrée d'air

E : Panneau de commande

F : Sortie d'air



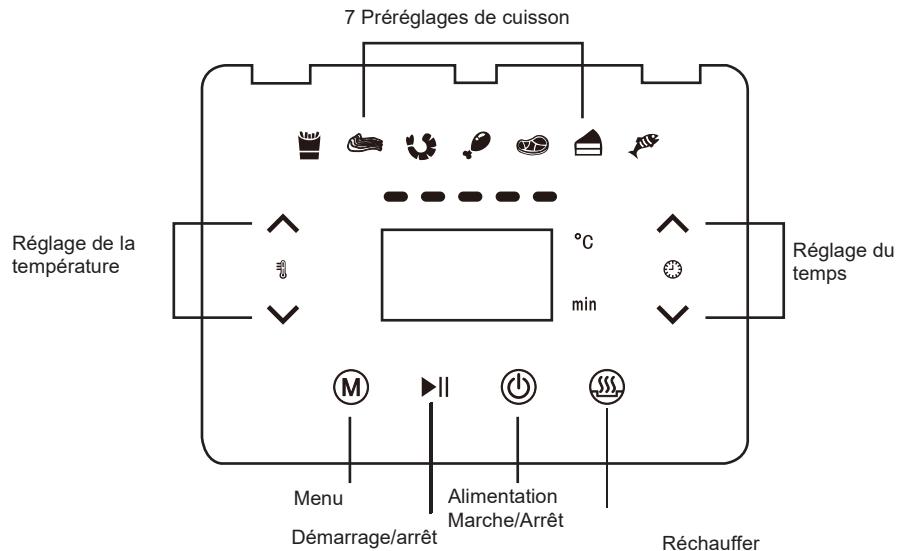
## Avant la première utilisation

1. Enlevez tous les matériaux d'emballage.
  2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil, à l'exception de l'étiquette-énergie.
  3. Nettoyez soigneusement la cuve et la grille avec de l'eau chaude, un peu de savon liquide et une éponge non-abrasive.
- Remarque : Il est également possible de nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

## Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane qui résiste également à la chaleur.
  2. Positionnez correctement la cuve dans la grille.
- Ne remplissez pas la grille avec de l'huile ou tout autre liquide.  
Ne posez rien sur le dessus de l'appareil. Cela perturbe la circulation de l'air et affecte le résultat de le cookingfry.

## Utilisation de l'appareil



## **1. Alimentation**

Branchez-le, il émet des BIPS sonores. Allumez.

## **2. Sélection du menu/Température/Temps**

Branchez le cookingfry, mettez-la en marche, appuyez sur  pour sélectionner le menu (Il y a 7 programmes prééglés). Vous pouvez également ajuster le temps en appuyant sur la touche haute  et basse  près de  . Réglez la température en appuyant sur la touche haute  et basse  près de  .

(1). La plage de contrôle de la température est comprise entre 80 et 200 °C. Chaque clic sur  /  permet d'augmenter ou de réduire la température de 5 °C.

(2). La plage de réglage du temps est comprise entre 1 et 60 minutes, chaque clic  /  permet d'augmenter ou de réduire le temps d'une minute.

## **3. Démarrage, pause/arrêt**

Après avoir sélectionné la fonction, définissez le temps de cuisson et la température appropriés, puis appuyez sur , le cookingfry se mettra en marche.

## **Fin du programme**

Lorsque le temps de travail est écoulé, l'appareil affiche 00 min, l'élément chauffant cesse de fonctionner, le moteur continue de fonctionner, un signal sonore retentit, le moteur continue de fonctionner pendant 1 min, l'appareil se refroidit, puis passe en mode d'attente.

#### **4. Tableau du menu**

Logistique du programme			
	Menu	Temps par défaut (min)	Température par défaut (°C)
Fonction	Frites	20	200
	Viande	15	180
	Crevette	20	160
	Poulet	40	160
	Steak	25	180
	Gâteau	20	160
	Poisson	20	180
	Réchauffer	12	115

Attention : Ne touchez pas la poêle pendant qu'elle fonctionne ainsi que pendant les 30 minutes qui suivent son utilisation, car elle devient très brûlante.

Saisissez la poêle uniquement par sa poignée.

#### **Procédure de fonctionnement**

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
2. Mettez les ingrédients dans la cuve.
3. Positionnez la cuve de façon appropriée. Choisissez la fonction dans le menu et appuyez sur DÉMARRER/PAUSE pour commencer la cuisson.
4. Affichage de l'écran

Il indique la température et le temps. La température est celle définie lors du réglage et le temps correspond à la durée de fonctionnement restante

La fonction que nous avons sélectionnée est le clignotement

5. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, cela signifie que le temps de préparation programmé est écoulé. Sortez la cuve de l'appareil et posez-le sur une surface résistante à la chaleur.

6. Vérifiez que les ingrédients sont bien cuits.

Si ce n'est pas encore le cas, il suffit de replacer la grille dans l'appareil afin de les faire cuire quelques minutes de plus.

7. Videz la cuve dans un bol ou sur une assiette.

Conseil : Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, utilisez une pince pour les sortir du panier.

8. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la le cookingfry est immédiatement prête à en préparer un autre.

**Remarque :** Lors de la première utilisation de le cookingfry, une légère fumée ou odeur peut s'en dégager. Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Veillez à ce que la ventilation autour de le cookingfry soit suffisante.

## Réglages

Outre le menu préréglé, vous pouvez également utiliser cette le cookingfry pour préparer d'autres aliments en réglant la durée et la température. Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base en fonction des ingrédients que vous souhaitez préparer.

Remarque : Gardez à l'esprit que ces réglages ne sont donnés qu'à titre indicatif. 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.

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.

- Vous pouvez enduire les pommes de terre fraîches d'un peu d'huile pour obtenir un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans le le cookingfry quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans le le cookingfry.
- Les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans le le cookingfry.
- 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.

Température (°C) Agitation Informations supplémentaires

#### Pommes de terre & frites

Frites fines surgelées	12-16	200	Remuez	
Frites épaisses	12-20	200	Remue	
Frites faites maison (8 x 8 mm)	18-25	180	Remuez	ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre faits maison	18-22	180	Remuez	ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile
Cubes de pommes de terre faits maison	12-18	200	Remuez	ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile
Gratin de pommes de terre	18-22	180		

#### Viande & Volaille

Steak	20-25	180		
Côtelettes de porc	10-15	180		
Hamburger	7-14	180		
Rouleau de saucisse	13-15	200		
Baguettes	35-40	160		
Blanc de poulet	15-20	180		

#### Snacks

Rouleaux de printemps	8-10	200	Remuez	Utiliser des produits précuits
-----------------------	------	-----	--------	--------------------------------

Nuggets de poulet surgelés	6-10	200	Remuez	Utiliser des produits précuits
Poisson pané surgelé	15-20	200		Utiliser des produits précuits
Pain surgelé - snacks au fromage émietté	10	200		Utiliser des produits précuits
Légumes farcis	10	160		Utiliser des produits précuits

Remarque : Si l'appareil est froid, ajoutez 3 minutes au temps de préparation avant de commencer à frire.

### **Préparer des frites faites maison**

Pour obtenir les meilleurs résultats, il est conseillé d'utiliser des frites précuites. Si vous souhaitez faire des frites maison, suivez les étapes ci-dessous :

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en forme de bâtonnets.
2. Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes, sortez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, placez les bâtonnets dessus et mélangez-les jusqu'à ce qu'ils soient bien enduits d'huile.
4. Retirez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine afin que l'excédent d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtonnets dans la cuve.

Remarque : Pour éviter que l'excès d'huile ne s'accumule au fond du bac de cuisson, n'inclinez pas le bol pour verser tous les bâtonnets dans la cuve en une fois.

5. Faites frire les bâtonnets de pommes de terre en suivant les instructions de ce chapitre.

## **Nettoyage**

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

La grille, la cuve et l'intérieur de l'appareil sont dotés d'un 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 grille pour permettre à le cookingfry de refroidir plus rapidement.

2. Essuyez les parties extérieures de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

3. Nettoyez la grille et la cuve avec de l'eau chaude, un peu de savon liquide et une éponge non-abrasive.

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

Remarque : Lavage a la main conseiller

Si des saletés se retrouvent collées au panier ou au fond du bac de cuisson, remplissez ce dernier d'eau chaude et d'un peu de savon liquide de lavage. Placez la cuve dans la grille et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes.

1. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une éponge non-abrasive sèche.
2. 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.

## Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le cookingfry ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché sur le secteur.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé le minuteur.	Réglez la durée sur le temps de préparation nécessaire pour mettre l'appareil en marche.
Les ingrédients passés à le cookingfry ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans la cuve est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans la cuve. Les petites quantités sont frites plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température à la valeur souhaitée (voir section « Réglages » )
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la durée en fonction du temps de préparation souhaité (voir la section « Réglages » ).
Les ingrédients sont frits de manière irrégulière dans le cookingfry.	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 »).
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de le cookingfry	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.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil	Vous préparez des ingrédients gras.	Veillez à ce que la température soit bien contrôlée et inférieure à 180°C lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans le cookingfry.
	La poêle 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.

Problème	Cause possible	Solution
Les frites de pommes de terre fraîches ne sont pas cuites de manière uniforme dans le cookingfry.	Vous n'avez pas fait tremper correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Faites les tremper dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes ; sortez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
	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.
Les frites de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de le cookingfry.	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.

Spécifications techniques :
Modèle n° : FG5060
220-240V~ 50/60Hz
Puissance du tube chauffant : 1350 W

## **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 réparation ultérieure et mise en œuvre du service après-vente : [relation.clients@euromenage.com](mailto:relation.clients@euromenage.com)

**EN**



**COOKINGFRY 4.3L**  
**Model: FG5060**  
**INSTRUCTION MANUAL**

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

## **Introduction**

Thank you for buying this top-quality Cookingfry. You will now be able to cook a wide assortment of food in a healthier manner - with little or no oil! The Cookingfry uses hot air, in combination with high-speed air circulation, and a top grill to prepare your dishes quickly and easily. The ingredients are heated from all sides, at once, and there is no need to add oil in most cases.

## **Important**

Read this user manual carefully, before you use the appliance, and keep it safely for future reference.

### **Danger**

- 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 removable bowl, to prevent it from coming into contact with the heating elements.

- Do not cover the air inlet and the air exhaust openings while the appliance is operating.
- Do not fill the grill with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
- 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.
- 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.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the

control panel with wet hands.

- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Never connect this appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space at 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 purpose other than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.

- During hot air frying, hot steam is released through the air exhaust openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air exhaust openings. Also be careful of hot steam and hot air when you remove the grill from the appliance.
- The surface below the appliance may become hot during use.
- 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 grill from the appliance.
- For details on how to clean surfaces that come into contact with food or oil, refer to the "cleaning" paragraph below in the instructions.
-  Caution, hot surface. The surfaces are liable to get hot during use.

## **Caution**

- Place the appliance on a horizontal, level and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels or other similar environments.
- If the appliance is used improperly or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and seller refuses any liability for any damage that may be caused.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Remove burnt remnants.

## General description

A: Grill

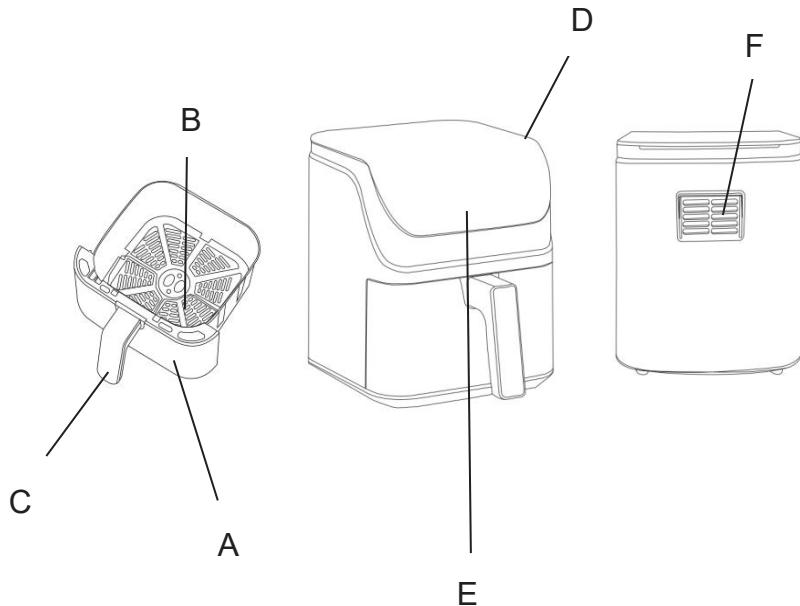
B: Removable bowl

C: Basket handle

D: Air inlet

E: Control panel

F: Air Outlet



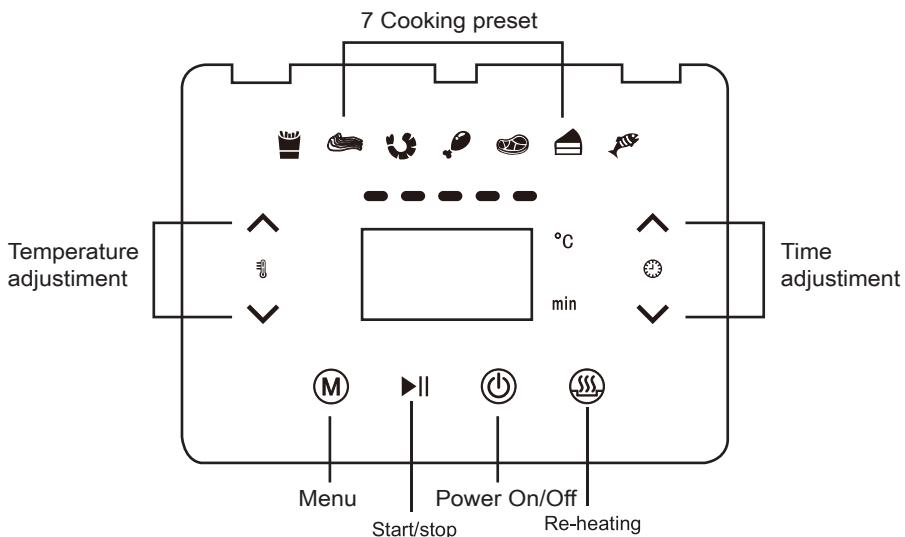
## Before first use

1. Remove all packing material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance - other than the rating label.
3. Thoroughly clean the removable bowl, and grill, with hot water and some liquid washing soap using a non-abrasive sponge.  
Note: You can also clean these parts in the dishwasher.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

## Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface that is also heat resistant.
2. Place the removable bowl in the grill properly.  
Do not fill the grill with oil or any other liquid.  
Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air fryer result.

## Using the appliance



## **1. Power on**

Plug in, there is BEEPS sounds. Light up.

## **2. Menu selection/Temperature/Time**

Plug in, Cookingfry is Power on, press  to select the menu(There's 7 preset program). also you can adjust the time by pressing up  and down  near  .Adjust the temperature by pressing up  and down  near .

- (1). The temperature control range is 80-200°C, every click on the  /  temperature will increase or reduce 5°C.
- (2). The adjusting time range is 1 to 60 mins, every click  /  time will increase or reduce 1 min.

## **3. Start, pause/stop**

After select function, set the right time and right temperature, press

 ,the Cookingfry will start working.

End of program

Heating element stop working when working time is done, show 00 min,motor continues to work, buzzer warning, motor continues to work 1 min,cooling machine, then machine enter the standby mode.

#### 4. Menu table

Program logistics			
	Menu	Default time(min)	Default temperature (°C)
Function	French fries	20	200
	Meat	15	180
	Shrimp	20	160
	Drumsticks	40	160
	Steak	25	180
	Cake	20	160
	Fish	20	180
	Reheating	12	115

Caution: Do not touch the pan during it working and about 30mins after use, as it gets very hot.

Only hold the pan by the handle.

#### Operation step

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Put the ingredients into the removable bowl .
3. Put the removable bowl in the right position. Choose function from menu and press START/PAUSE to start cooking.
4. Screen display

It will show temperature and time. Temperature is the setting temperature and time is remained working time

The function we have selected is flicker

5. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed.

Pull the removable bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

6. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the grill back into the appliance and cook it extra minutes

7. Empty the removable bowl into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the removable bowl.

8. When a batch of ingredients is ready, the Cookingfry is instantly ready for preparing another batch.

Note: When using the cookingfry for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Ensure that there is sufficient ventilation around the cookingfry.

## Settings

Except the preset menu, you also can use this Cookingfry to make other foods by setting the time and temperature. This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

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

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 optimized the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- You can coat fresh potatoes with a little oil for a crispy result. Fry your ingredients in the Cookingfry within a few minutes after you have added the oil.

- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Cookingfry.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Cookingfry.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily.  
Premade dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.

Temperature(°C) Shake Extra information

### Potatoes & fries

Thin frozen fries	12-16	200	Shake	
Thick frozen fries	12-20	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	18-25	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	18-22	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	12-18	200	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Potato gratin	18-22	180		

### Meat & Poultry

Steak	20-25	180		
Pork chops	10-15	180		
Hamburger	7-14	180		
Sausage roll	13-15	200		
Drumsticks	35-40	160		
Chicken breast	15-20	180		

### Snacks

Spring rolls	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken Nuggets	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	15-20	200		Use oven-ready
Frozen Bread-crumb ed cheese snacks	10	200		Use oven-ready
Stuffed vegetables	10	160		Use oven-ready

Note: Add 3 minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold.

## Making home-made fries

For the best results, we advise to use pre-baked fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below:

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the removable bowl.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the removable bowl in one go, to prevent excess oil from collecting at the bottom of the grill.

5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

## Cleaning

Clean the appliance after every use.

The grill, basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. 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 grill to let the Cookingfry cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the grill and basket with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge.

You can use a washing liquid to remove any remaining dirt.

Note: Hand wash advisor

**Tip:** If dirt is stuck to the removable bowl, or at the bottom of the grill, fill the grill with hot water and with some washing liquid soap. Put the removable bowl in the grill and let the grill and the removable bowl soak for approximately 10 minutes.

1. Clean the inside of the appliance only with a dry non-abrasive sponge.
2. 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.

## Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The Cookingfry does not work.	<p>The appliance is not plugged into the mains.</p> <p>You have not set the timer.</p>	<p>Put the mains plug in an earthed wall socket.</p> <p>Set the time to the required Preparation time to switch on the appliance.</p>
The ingredients fried with the Cookingfry is not done.	<p>The amount of the ingredients in the removable bowl is too much.</p> <p>The set temperature is too low.</p> <p>The preparation time is too short.</p>	<p>Put smaller batches of ingredients in the removable bowl. Smaller batches are fried more evenly.</p> <p>Set the temperature to the required temperature setting (see section 'Settings').</p> <p>Set the time to the required preparation time (see section 'Settings').</p>
The ingredients are fried unevenly in the Cookingfry.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g., fries) need to be shaken halfway through the preparation time (see section 'Settings').
Fried snacks are not crispy when they come out of the Cookingfry	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.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 180°C, when you fry greasy ingredients in the Cookingfry.
	The pan still contains greasy 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 potato fries are fried unevenly in the Cookingfry.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato fries are not crispy when they come out of the airfryer.	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 coat them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Technical Specification:

Model No.: FG5060

220-240V~ 50/60Hz

Heating Tube Power: 1350W

## **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:  
[relation.clients@euromenage.com](mailto:relation.clients@euromenage.com)



**EUROMENAGE**

**20/22 Rue de la ferme saint ladre**

**95470 SAINT WITZ FRANCE**

