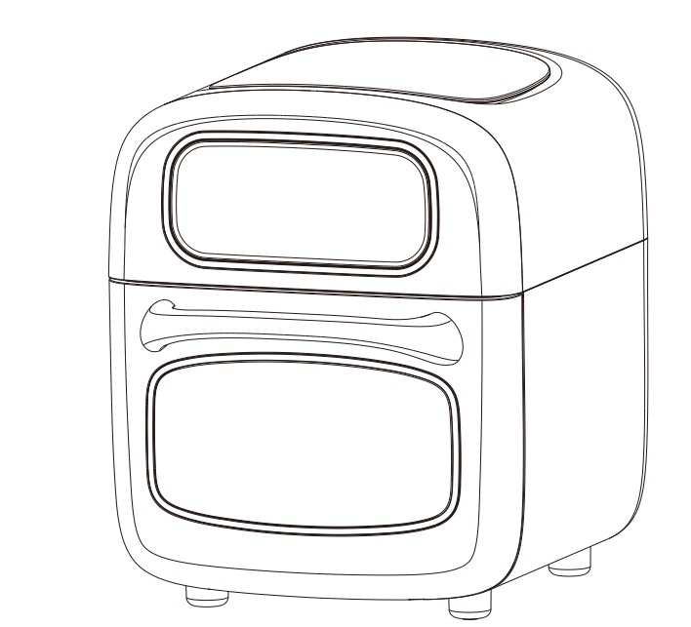
FR

FAGOR



Four friteuse à air chaud

MODÈLE N° : FGAF7B/FGAF7R

GUIDE D'INSTRUCTIONS

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

A.Avertissement

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours respecter des précautions de base en matière de sécurité, notamment les suivantes :

1. Veillez à ne pas immerger dans l'eau le compartiment du moteur principal renfermant les composants électriques et les éléments chauffants. Ne les rincez pas sous le robinet.
2. Pour éviter toute décharge électrique, ne mettez pas de liquide dans le compartiment de l'appareil renfermant les composants électriques.
3. Si la fiche ne peut pas être insérée complètement dans la prise, retournez-la. N'essayez pas de modifier le branchement de quelque manière que ce soit.
4. En branchant l'appareil à une prise, assurez-vous que sa fiche est correctement insérée dans celle-ci.
5. Pour éviter que les aliments n'entrent en contact avec l'élément chauffant de la maille supérieure intérieure, ne remplissez pas complètement le panier rotatif à maille.
6. Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air du four à air chaud pendant son fonctionnement.
7. Ne versez pas d'huile dans le panier rotatif sous peine de provoquer un incendie et des blessures.
8. Pendant la cuisson, la température interne de l'appareil atteint 200 degrés Celsius. Pour éviter toute blessure, ne mettez pas vos mains dans l'appareil s'il n'est pas complètement refroidi.
9. 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.
10. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
11. 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.
12. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
13. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils pendant la cuisson. Laissez au moins 25 centimètres d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.
14. Ne posez rien sur le dessus de l'appareil.
15. Ne placez pas l'appareil à proximité de la partie supérieure d'un four.
16. 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.
17. Pendant le fonctionnement ou le refroidissement, veuillez tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
18. Tenez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes. Ne branchez pas le cordon d'alimentation et ne manipulez pas son panneau de commande si vous avez les mains mouillées.
19. 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.
20. N'utilisez pas cet appareil avec une rallonge, quelle qu'elle soit.
21. N'utilisez pas cet appareil sur des matériaux inflammables tels que des nappes ou des rideaux ou à leur proximité.
22. Le four à air chaud ne doit pas être utilisé à d'autres fins que celles mentionnées dans le présent manuel.
23. Pendant le fonctionnement, l'air est évacué par la sortie d'air. Maintenez les mains et le visage à une distance suffisante de la sortie d'air.
24. Lorsque vous manipulez des pièces chaudes, portez des gants de cuisine ou retirez-les à l'aide d'outils. Lorsque vous touchez des surfaces chaudes, portez des gants de cuisine.
25. Si une fumée noire se dégage de l'appareil, débranchez immédiatement la prise et attendez que celle-ci cesse de se dégager avant de sortir les aliments du four.
26. Lorsque le temps est écoulé, la cuisson s'arrête, mais le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 secondes pour refroidir l'appareil.
27. L'appareil doit toujours être utilisé sur une surface plane, stable et non combustible.
28. ⚠Attention, surface chaude. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
29. En ce qui concerne des informations détaillées sur le nettoyage, référez-vous au paragraphe ci-après.
30. Cet appareil est 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.

Important

1. Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez la grille à fruits, le bac à huile et les autres accessoires de cuisson. Essuyez-les ensuite délicatement avec un chiffon chaud et humide.
2. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un produit de nettoyage. Enfin, préchauffez le four à air chaud pendant quelques minutes pour brûler tout résidu.
3. Cet appareil ne convient qu'à un usage domestique normal
4. Si le four à air chaud est mal utilisé, ou utilisé à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, le fabricant n'est pas responsable des dommages.
5. Veillez à débrancher l'appareil après utilisation.
6. Lors de la première utilisation, la partie supérieure du four peut dégager de la fumée. Il ne présente aucun défaut et la fumée disparaîtra en quelques minutes.

Protection contre les surchauffes

Si le système de régulation de la température interne fonctionne mal, le système de protection contre la surchauffe s'active et l'appareil cesse de fonctionner. Si cela se produit, veuillez débrancher le cordon d'alimentation
Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le remettre en marche ou de le ranger.

Alimentation

Si d'autres appareils électriques du circuit sont surchargés, votre nouvel appareil risque de ne pas fonctionner correctement. Il devrait être utilisé sur un circuit dédié.

Arrêt automatique

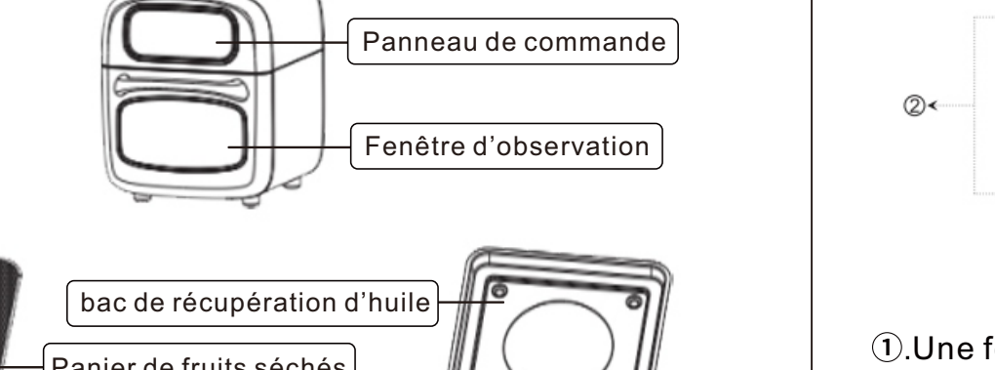
Cet appareil est doté d'un dispositif d'arrêt intégré qui s'éteint automatiquement lorsque le voyant de la minuterie atteint zéro. Vous pouvez sélectionner l'alimentation en appuyant sur le bouton pour éteindre manuellement l'appareil, après quoi le ventilateur continuera à fonctionner pendant 20 secondes pour refroidir l'appareil.

B.Pièces et accessoires

Attention : Retirez de l'emballage tous les éléments mentionnés, en fonction du modèle. Veuillez retirer toute couche de protection transparente des pièces ?

1. Produit principal
2. Panier de fruits séchés
3. Bac à huile

Illustration du produit

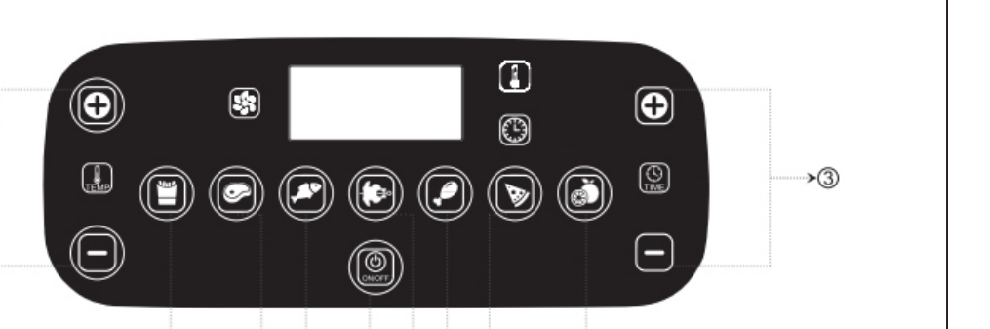


1. Produit principal
2. Panier de fruits séchés
   Il peut être utilisé non seulement pour déshydrater, mais aussi pour préparer des en-cas croustillants ou réchauffer des aliments de type pizza.
3. Bac à huile
   Lors de la cuisson des aliments, il sert à recueillir les résidus alimentaires et l'huile, ce qui facilite le nettoyage de la cavité intérieure.

Paramètres du produit

modèle	tension nominale	fréquence	puissance
FGAF7B/FGAF7R	220-240V~	50/60Hz	1500W

C.Utilisation du panneau de contrôle numérique



① Une fois l'appareil mis sous tension, le bouton d'alimentation s'allume. Avec une pression du bouton d'alimentation, l'ensemble du panneau s'allume, et avec une seconde pression de celui-ci, le processus de cuisson démarre à la température par défaut de 180℃ pour une durée de 10 minutes. Une pression du bouton d'alimentation à tout moment pendant le processus de cuisson éteint l'appareil, l'écran d'affichage s'éteint immédiatement et le voyant de fonctionnement s'éteint dans les 20 secondes qui suivent. Dispositif de refroidissement.
② Boutons de réglage de la température. Ces boutons permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson, dans la plage comprise entre (80℃) et (200℃).
③ Bouton de contrôle de la durée. Ces boutons vous permettent de choisir une durée de cuisson précise en minutes comprise entre 1 et 60 minutes. Dans tous les modes, à l'exception de la déshydratation à l'aide du ventilateur, il continue à fonctionner pendant 20 secondes. L'intervalle est de 30 minutes et la durée de fonctionnement de 2 à 24 heures.
④~⑩ Préréglage de cuisson. La sélection de l'une de ces options vous permet de définir la durée et la température comme paramètres par défaut pour un aliment spécifique. Vous pouvez modifier ces préréglages à l'aide des boutons de réglage de la durée et de la température. Reportez-vous au préréglage à la page suivante.

Fonctionnement		
Menu	Fonctionnement	REMARQUES
⏻ Interrupteur	Maintenez ce bouton enfoncé pendant 5 secondes pour allumer l'appareil	L'écran affiche une température standard de 180 degrés Celsius sans sélection de programme.
◷ ∧ ∨ ou	Les boutons haut et bas à droite permettent de régler le temps	Après avoir sélectionné le bouton de temps, l'écran d'affichage changera automatiquement en fonction la durée programmée
🌡 ∧ ∨ ou	Les boutons haut et bas à gauche permettent de régler la température	Après avoir sélectionné le bouton de réglage de la température, l'écran d'affichage change automatiquement pour indiquer la température programmée

Programmes				
	Menu	Durée par défaut (min)	Température par défaut (℃)	REMARQUES
Fonctions	Frites	15	200	En sélectionnant l'icône clignotante, on accède à l'état du programme, en affichant la durée et la température.
	Bifteck	25	185	
	Poisson	20	200	
	Poulet rôti	30	200	
	Cuisse de poulet	40	185	
	Pizza	30	175	
	Fonction fruits séchés	4h	30	

D.Préréglage de cuisson

Carte de cuisson des boutons de préréglage

La durée de cuisson d'un poulet rôti entier varie en fonction de son poids.
Utilisation du four à air chaud sans préréglage
Une fois que vous vous serez familiarisé avec un four électrique à air chaud, vous voudrez peut-être faire des essais avec la durée et la température de cuisson.

entretien

Ne pas utiliser de récipients de cuisson contenant de l'huile alimentaire ou tout autre liquide ! Peut provoquer un incendie ou des blessures.

Carte des températures internes

Ce tableau permet de vérifier la température interne d'une viande cuite

Aliment	Température
Bœuf	(70°C) (70°C) (63°C)
Poulet	(75°C) (75°C) (75°C)
Poisson	(63°C)
Mouton	(70°C) (70°C) (63°C)
Porc	(70°C) (60°C)

E.Instructions d'utilisation générale

Avant la première utilisation

1. Lisez tous les documents, autocollants d'avertissement et étiquettes.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et les autocollants.
3. Nettoyez toutes les pièces et tous les accessoires nécessaires à la cuisson avec de l'eau chaude savonneuse.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'unité de cuisson avec un chiffon propre et humide.

Attention : N'utilisez pas d'eau pour nettoyer ou tremper le matériel de cuisson.
Attention : Lorsque vous utilisez cet appareil, n'injectez aucun type d'huile ou de liquide dans un récipient de cuisson. Cet appareil ne peut cuire qu'à l'air chaud.

Préparer à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
2. Choisissez des accessoires de cuisson adaptés à votre recette.

Appareil multifonctionnel
Le four est conçu pour cuire les différents aliments que vous aimez.
Les graphiques et les tableaux fournis dans ce manuel et dans le guide des recettes vous aideront à obtenir la couleur voulue.
Veuillez vous référer à ces informations pour régler correctement la durée/température et la quantité de nourriture.
Avertissement

- Ne posez rien sur le dessus de l'appareil.
- Ne couvrez pas les ouvertures de ventilation situées en haut et à l'arrière de l'appareil de cuisson.
- N'injectez aucun type d'huile ou de liquide dans un récipient de cuisson. Cet appareil ne peut cuire qu'à l'air chaud.
- N'utilisez pas la porte du four pour remplir d'aliments un panier à friture chaud. Panier de légumes sautés
  Cela pourrait endommager la porte du four ou faire basculer l'appareil. Peut provoquer des blessures.
- Lors du démontage de la grille d'écoulement d'air chaud, veillez à utiliser des gants de cuisine

Cuisiner avec le four à air chaud

1. Sélectionnez les fonctions préréglées ou réglez manuellement la température et la durée. Veuillez vous référer aux instructions du panneau de contrôle.
2. Après avoir sélectionné la fonction préréglée de durée et/ou de température pendant quelques secondes, l'appareil démarre automatiquement le cycle de cuisson. Une fois que vous avez sélectionné la durée et la température de cuisson souhaitées, vous pouvez également appuyer sur le bouton marche/arrêt pour lancer immédiatement le cycle de cuisson.

Remarque : Au moment d'inspecter, vous pouvez ouvrir la porte du four à tout moment.
Attention : Veuillez vous référer aux tableaux ou au manuel de recettes de ce manuel pour déterminer les réglages corrects.

F.Entretien et stockage

Conseils

1. Les aliments de petite taille nécessitent généralement des durées de cuisson plus courtes que les aliments de grande taille.
2. Une grande quantité d'aliments ne nécessite une durée de cuisson que légèrement supérieure à celle d'une petite quantité d'aliments.
3. Retournez ou ajustez les aliments de petite taille pendant la cuisson pour vous assurer que tous les aliments sont uniformément frits.
4. Il est conseillé de verser un peu d'huile végétale sur les pommes de terre fraîches pour les rendre plus croustillantes.
5. Les en-cas habituellement cuits au four peuvent également être cuits dans un four à air chaud.
6. Utilisez une pâte prête à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des en-cas fourrés. La pâte précuite nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte maison.
7. Lors de la cuisson de gâteaux ou de pâtisseries aux œufs à la crème pâtissière, placez un moule ou une lèchefrite dans le four à air. Pour la cuisson d'aliments fragiles ou liquides, il est également recommandé d'utiliser des récipients ou des assiettes.
8. Vous pouvez réchauffer les aliments à l'aide d'un four à air chaud. Il suffit de régler la température sur (150 °C) pendant 10 minutes maximum.

Remarque : N'oubliez pas que les instructions relatives aux boutons de préréglage sont données à titre indicatif. En raison de la diversité des sources, des tailles et des formes des produits crus, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs réglages pour ceux-ci.

Conseils

Réglez la minuterie sur la durée souhaitée, et lorsque vous devez retourner les aliments, la sonnerie de la minuterie vous le rappelle. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, vous pouvez retourner l'aliment et continuer à le chauffer jusqu'à ce qu'il soit complètement cuit.

Précautions pour le nettoyage de la machine
Lors du nettoyage des taches d'huile sur la surface des accessoires, veuillez utiliser un nettoyant permettant d'éliminer les taches d'huile. Les aliments collés aux plats doivent être trempés dans de l'eau chaude pour faciliter leur élimination.
Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi avant de le nettoyer.

1. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon chaud et humide et un produit de nettoyage doux.
2. Pour nettoyer la porte du four, soulevez-la à un angle de 80 degrés et tirez-la doucement vers le haut. Nettoyez les deux côtés avec un chiffon humide et de l'eau chaude. Ne trempez pas ou n'immergez pas la porte dans l'eau et n'utilisez pas de lave-vaisselle pour la nettoyer.
3. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une éponge non abrasive humide et un produit de nettoyage doux.

Si nécessaire, utilisez une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires inutiles du tamis supérieur.

Instructions de rangement

1. Retirez la tête électrique et laissez-la refroidir complètement.
2. Assurez-vous que tous les éléments sont propres et secs.
3. Placez l'appareil électrique dans un endroit propre et sec.

G.Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	1.L'appareil électrique n'est pas correctement branché 2.La durée et la température n'ont pas été réglées correctement	1.Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. 2.Allumez l'appareil, réglez la température et la durée, et vérifiez que la porte est fermée.
Aliment insuffisamment cuit.	Le réglage de température est trop bas	1.Faites frire par petits lots en répartissant l'huile plus uniformément 2.Chauffez et poursuivez la cuisson
Friture et rôtissage inégaux des aliments	Certains aliments doivent être retournés pendant la cuisson	Veuillez vous référer au mode d'emploi pour plus de détails
Émission de fumée blanche	1.Il y a de l'huile sur les ingrédients 2.Les résidus de l'utilisation précédente n'ont pas été bien nettoyés	Essuyez les taches
Frites inégalement cuites	1.La mauvaise pomme de terre en forme d'O a été utilisée 2.Nettoyage inadéquat lors de la préparation des ingrédients	1.Utilisez des pommes de terre fraîches et dures 2.Éliminez l'excès d'amidon
Les frites ne sont pas croustillantes	Les frites contiennent trop d'eau	En fonction de l'état de préparation de l'aliment, il est possible d'y ajouter une petite quantité d'eau et d'appliquer plus d'huile à sa surface
La porte n'est pas installée	La porte dépasse de la charnière	Insérez la porte vers le bas dans la fente de l'arbre à un angle de 80° et fermez la porte.

Affichage d'un code d'erreur

Affichage	Cause possible	Solution
E1	Circuit ouvert du capteur thermique	Contactez le service après-vente
E2	Court-circuit du capteur thermique	Contactez le service après-vente

H.Description de la garantie

Cher utilisateur

Merci d'utiliser ce produit. Avec ce manuel et une facture d'achat valide, nous vous fournissons les services suivants :

1. Ce produit a fait l'objet d'une gestion de la qualité et de processus d'inspection stricts.
2. Veuillez conserver les instructions correctement comme preuve de votre service de garantie.
3. Si l'appareil présente un dysfonctionnement pendant son utilisation et qu'il n'est pas possible de l'éliminer, veuillez contacter le personnel d'entretien de la manière suivante.

Pendant la période de garantie : veuillez contacter le centre de service après-vente de notre société ou un point de réparation agréé pour la réparation, et présentez un certificat valide pour envoyer la machine en réparation.
Au-delà de la période de garantie : veuillez contacter le centre de service après-vente de notre société ou un point de réparation autorisé pour la réparation, et facturer selon les réglementations.
Ne démontez pas et ne réparez pas l'appareil vous-même. Il doit être réparé par des professionnels ou des centres d'entretien, faute de quoi un danger peut survenir.

Période de garantie :

1. La réparation de l'appareil complet est gratuite pendant un an (à compter de la date d'achat, sur la base de la date de facturation).
2. Les situations suivantes ne relèvent pas des services gratuits
A. Impossibilité de présenter des instructions et des factures
B. Facture modifiée
C. Dommages causés par des facteurs inattendus ou une utilisation incorrecte
D. Dommages causés par des réparations personnelles sans l'autorisation de notre société
E. Au-delà de la date d'expiration des trois types de garantie, il peut encore être utilisé après réparation
3. Étant donné que ce produit est destiné à un usage domestique, s'il est utilisé dans des lieux publics (magasins, écoles, hôtels, etc.), la réparation de l'appareil complet est garantie pendant trois mois, et celle des principaux éléments pendant six mois.

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 E-mail : relations.clients@euromenage.com

FAGOR

EUROMENAGE

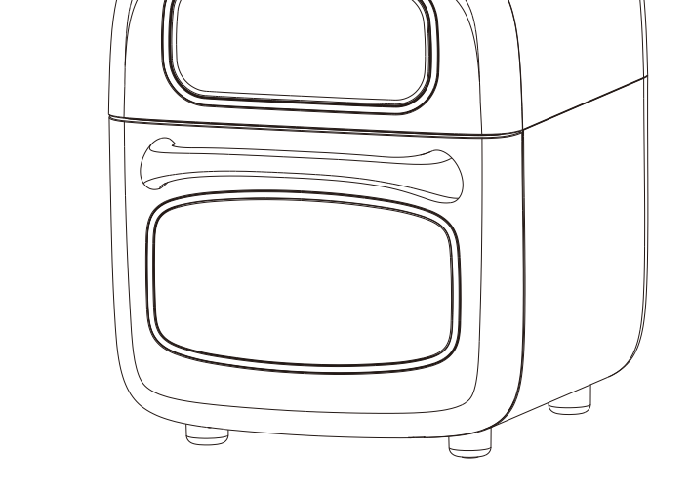
20/22 Rue de la ferme saint ladre

95470 SAINT WITZ FRANCE

CE

EN

FAGOR



Air fryer oven

MODEL NO.: FGAF7B/FGAF7R

INSTRUCTION MANUAL

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

A.Warning

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

1. Do not immerse the main engine casing containing electrical components and heating elements in water. Do not rinse under the faucet.
2. To avoid electric shock, do not put any liquid into the housing of the host with electrical components.
3. If the plug cannot be fully inserted into the socket, please reverse the plug. Do not attempt to modify the plugin in any way.
4. When the device has been inserted into the socket, ensure that the plug is correctly inserted into the socket.
5. To prevent food from coming into contact with the heating element of the inner upper mesh, do not fill the rotating mesh basket completely.
6. When the air oven is working, do not cover the air inlet or outlet.
7. Do not pour oil into the rotating basket as it may cause fire and personal injury.
8. When cooking, the internal temperature of the equipment reaches 200 degrees Celsius. To avoid personal injury, do not put your hands into the device unless thoroughly cooled.
9. 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.
10. Children shall not play with the appliance.
11. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
12. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
13. When cooking, do not place the equipment against walls or other equipment. Leave at least 25 centimeters aside. Free space on the back, sides, and top of the device.
14. Do not place anything on top of the device.
15. Do not place this machine around the furnace top.
16. 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.
17. During operation or cooling, please keep the device and its power cord out of reach of children.
18. Keep the power cord away from hot surfaces. Do not plug in the power cord or operate the device control device with wet hands.
19. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
20. Do not use this device with any type of extension cable.
21. Do not operate this device on or near flammable materials such as tablecloths and curtains.
22. Except for the purposes stated in this manual, the air oven must not be used for any other purpose.
23. During operation, air is discharged through the air outlet. Keep hands and face at a safe distance from the air outlet.
24. When handling hot parts, please wear oven gloves or use removal tools. When handling hot surfaces, please wear oven gloves.
25. If the device emits black smoke, immediately unplug the plug and wait for smoking to stop before removing items from the oven.
26. When time runs out, cooking will stop, but the fan will continue to run for 20 seconds to cool the device.
27. Always operate the equipment on a level, stable, and non combustible surface.
28. ⚠Caution, hot surface. The surfaces are liable to get hot during use.
29. Please refer to below paragraph for cleaning details.
30. This appliance is for household use only. It is not intended to be used in 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

1. Before initial use and after random use, please clean the fruit rack, oil pan, and other cooking accessories. Then, gently wipe with a warm, damp cloth.
2. Clean the inside and outside of the device with a cleaning agent. Finally, preheat the air drying oven for a few minutes to burn any residue.
3. This device is only suitable for normal household use.
4. If the power air drying oven is improperly used, or used for professional or semi professional purposes, or not used in accordance with the instructions in the user manual, the manufacturer shall not be liable for damage.
5. Be sure to unplug the device after use.
6. When used for the first time, the furnace top may emit smoke. It has no defects and the smoke will burn out in a few minutes.

Overheat protection

If the internal temperature control system malfunctions, the overheat protection system will activate and the device will not work. If this happens, please unplug the power cord
Allow time for the device to completely cool down before restarting or storing.

power

If other electrical appliances in the circuit are overloaded, your new device may not function properly. It should be operated on a dedicated circuit.

Automatic shutdown

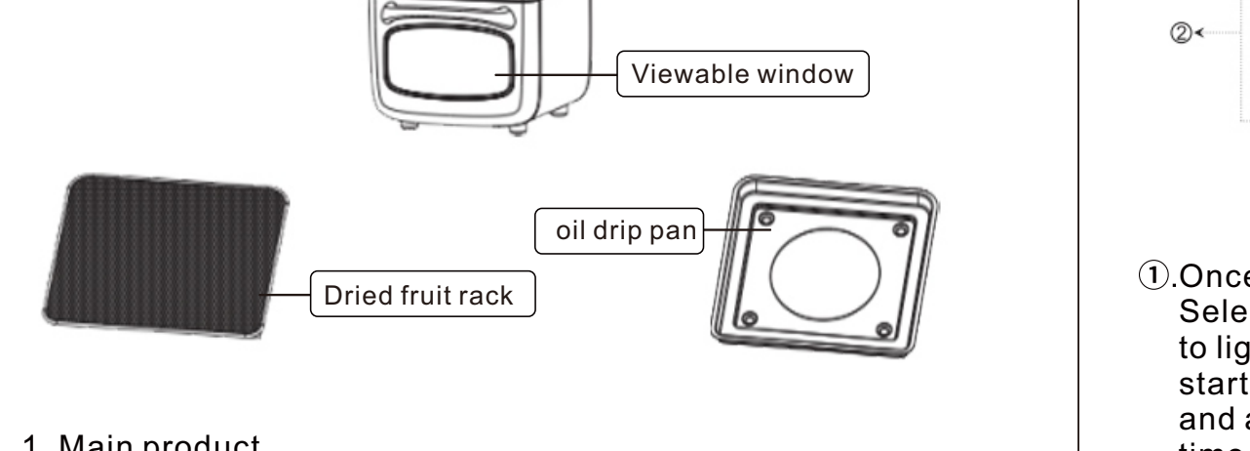
This device has a built-in shutdown device that will automatically shut down when the timer LED reaches zero. You can select the power supply by press the button to manually turn off the device, and the fan will continue to run for 20 seconds to cool the device.

B.Parts and accessories

Attention: Remove all listed contents from the packaging, depending on the model. Please remove any transparent protective film from the components.

1. Main product
2. Dried fruit rack
3. Oil pan

Product Illustration

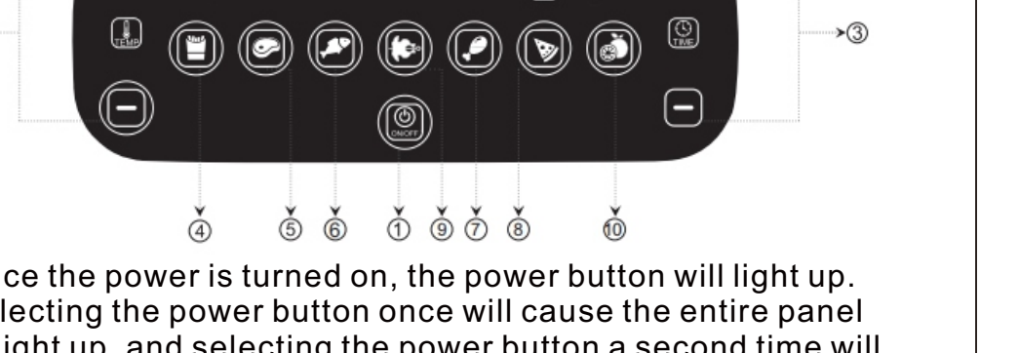


1. Main product
2. Dried fruit rack
Not only can it be used for dehydration, but it can also be used to make crispy snacks or reheat pizza like foods.
3. Oil pan
When baking food, it is used to collect food residue and oil, making it easy to clean the inner cavity.

Product parameters

model	rated voltage	frequency	power
FGAF7B/FGAF7R	220-240V~	50/60Hz	1500W

C.Using the Digital Control Panel



① Once the power is turned on, the power button will light up. Selecting the power button once will cause the entire panel to light up, and selecting the power button a second time will start the cooking process at the default temperature of 180℃ and a time of 10 minutes. Selecting the power button at any time during the cooking process will turn off the device, causing the display screen to immediately dim and the running light to dim within 20 seconds. Cooling device.
② Temperature control buttons These buttons can increase or decrease the cooking temperature, with intervals ranging from (80℃) to (200℃).
③ Time control button. These buttons allow you to choose the precise cooking time to minutes, from 1 minute to 60 minutes. In all modes, except for dehydration using a fan, it will continue to run for 20 seconds. The interval is 30 minutes and the running time is 2-24 hours.
④~⑩ Cooking preset. Selecting any of these options allows you to set the time and temperature as the default settings for a specific food. You can use the time and temperature buttons to override these presets. View the preset on the next page.

Operation		
Menu	Operation	notes
⏻ switch	Press and hold for 5 seconds to turn on the device	Without selecting any program, the display screen will display a standard temperature of 180 degrees Celsius
◷ ∧ ∨ or	The up and down buttons on the right adjust the time	After selecting the time button, the display screen will automatically change according to the set time
🌡 ∧ ∨ or	The up and down buttons on the left adjust the temperature	After selecting the temperature adjustment button, the display screen will automatically change according to the set Temperature

Programmes				
	Menu	Default time (min)	Default temperature (℃)	notes
Fonctions	French fries	15	200	Selecting the flashing icon indicates entering the program status, displaying time and temperature
	Beefsteak	25	185	
	Fish	20	200	
	roast chicken	30	200	
	Chicken leg	40	185	
	Pizza	30	175	
	Dried fruit function	4h	30	

D.Cooking preset

Preset button cooking map

The cooking time of the entire roasted chicken varies with weight.
Using a non preset power air drying oven
Once you become familiar with a power air drying oven, you may want to experiment with your cooking time and temperature.

take care

Do not use cooking containers containing edible oil or any other liquids! May cause fire or personal injury.

Internal temperature map

This chart is used to check the internal temperature of cooked meat

food	Température
Beef	(70°C) (70°C) (63°C)
chicken	(75°C) (75°C) (75°C)
fish	(63°C)
mutton	(70°C) (70°C) (63°C)
pork	(70°C) (60°C)

E.General operating instructions

Before first use

1. Read all materials, warning stickers, and labels.
2. Remove all packaging materials, labels, and labels.
3. Clean all parts and accessories required for cooking with warm soapy water.
4. Wipe the interior and exterior of the cooking unit with a clean damp cloth.

Attention: Do not use water to clean or soak cooking equipment.
Attention: When using this machine, do not inject any type of oil or liquid into any cooking container. This machine can only be cooked with hot air.

Prepare for use

1. Place the equipment on a stable, horizontal, and heat-resistant surface.
2. Choose cooking accessories for your recipe.

Multifunctional device
The oven is designed for cooking various foods that you like. The charts and tables provided in this manual and recipe guide will help you obtain
The result of color. Please refer to this information for the correct time/temperature settings and the correct amount of food.

warning

- Do not place anything on top of the device.
- Do not cover the ventilation openings at the top and rear of the cooking device.
- Do not inject any type of oil or liquid into any cooking container. This machine can only be cooked with hot air.
- Don't use the oven door as a place to fill a hot frying basket with food. Stir fried vegetable basket
  It may damage the oven door or cause the equipment to tilt. May cause personal injury.
- When disassembling the hot air flow rack, be sure to use oven gloves

Cooking with a power air drying oven

1. Select preset functions or manually set temperature and time. Please refer to the control panel instructions.
2. After selecting the preset function of time and/or temperature for a few seconds, the device will automatically start the cooking cycle. Alternatively, once you have selected the desired cooking time and temperature, you can also press the power button to immediately start the cooking cycle.

Note: During the inspection process, you can open the oven door at any time to check.
Attention: Please refer to the charts or recipe manual in this manual to determine the correct settings.

F.Cleaning and Storage

prompt

1. Smaller sized foods typically require shorter cooking times compared to larger foods.
2. A large amount of food only requires a slightly longer coking time than a small amount of food.
3. Flip or adjust smaller sizes of food during cooking to ensure that all food is evenly fried.
4. Suggest sprinkling a little vegetable oil on fresh potatoes to make them more crispy.
5. Snacks usually cooked in an oven can also be cooked in an air oven.
6. Use pre made dough to quickly and conveniently prepare filling snacks. Prefabricated dough also requires a shorter cooking time than homemade dough.
7. When baking cakes or custard Egg cakes, place a baking tin or oven pan in the air oven. When cooking fragile or fugitive food, it is also recommended to use cans or plates.
8. You can reheat the food using an air oven. Simply set the temperature to (150 ° C) for up to 10 minutes.

Note: Please remember that the preset key instructions are for reference only. Due to the varying sources, sizes, and shapes of raw materials, we cannot guarantee the best settings for your raw materials.

prompt

Set the timer to the time you need, and when you need to flip the food, the timer bell will remind you. When you hear the timer ring, you can flip the food over and continue heating until it is fully cooked.
Precautions for cleaning the machine
When cleaning the oil stains on the surface of accessories, please use a cleaner that can remove the oil stains. Food stuck to food should be soaked in warm washing water for easy removal.
Unplug the power cord from the wall socket and ensure that the device has completely cooled before cleaning.

1. Wipe the exterior of the device with a warm, damp cloth and mild cleaning agent.
2. To clean the oven door, lift it to an 80 degree angle and gently pull it upwards. Clean both sides with a damp cloth and warm washing water. Do not soak or immerse the door in water, and do not use a dishwasher to clean it.
3. Clean the interior of the equipment with a damp non friction sponge and mild cleaning agent.

If necessary, use a cleaning brush to remove unnecessary food residue from the upper sieve.

Storage instructions

1. Remove the electrical head and let it cool thoroughly.
2. Ensure that all components are clean and dry.
3. Place the electrical appliances in a clean and dry place.

G.Troubleshooting

problem	Possible cause	Solution
Air fryer does not work	1.The electrical appliance is not plugged in properly 2.Didn't set the time and temperature properly	1.Insert the power cord into the wall socket 2.Turn on the machine, set the temperature and time, and check if the door is closed.
Food undercooked	The temperature setting is too low	1. Fry in smaller batches with more uniform oil 2.Heat and continue cooking
Uneven frying and roasting of food	Some foods require flipping during cooking	Please refer to the operating instructions for details
Emitting white smoke	1. There is oil on the ingredients 2.The residue from the previous use was not cleaned thoroughly	Wipe away stains
Uneven French fries	1. The wrong O-shaped potato was used 2.Improper cleaning during ingredient preparation	1. Use fresh hard potatoes 2.Remove excess starch
French fries are not crispy	French fries with too much water added	Depending on the food situation, a small amount of water can be added and more oil can be applied to the surface of the food
The door is not installed	The door protrudes from the hinge	Insert the door down into the shaft slot at an 80 ° angle and close the door.

Error code display

display	Possible cause	Solution
E1	Thermal sensor open circuit	Contact after-sales service
E2	Thermal sensor short circuit	Contact after-sales service

H.Warranty Description

Dear user

Thank you for using this product. With this manual and a valid purchase invoice, we provide you with the following services:

1. This product has undergone strict quality management and inspection processes.
2. Please keep the instructions properly as proof of your warranty service.
3. If the machine malfunctions during use and cannot be eliminated, please contact the maintenance personnel as follows.

During the warranty period: Please contact our company's after-sales service center or authorized repair point for repair, and present a valid certificate to send the machine for repair.
Beyond the warranty period: Please contact our company's after-sales service center or authorized repair point for repair, and charge according to regulations.
Do not disassemble or repair the machine yourself. It should be repaired by professionals or maintenance centers, otherwise danger may occur.

Warranty period:

1. The complete machine is free of charge for one year of repair (from the date of purchase, based on the invoice date).
2. The following situations are not within the scope of free services
A. Unable to present instructions and invoices
B. Invoice alteration
C. Damage caused by unexpected factors or improper use
D. Damage caused by self repair without our company's permission
E. Beyond the expiration date of the three guarantees, it can still be used after repair
3. Due to the fact that this product belongs to household use, if it is to be used in public places (shops, schools, hotels, etc.), the complete machine is guaranteed to be repaired for three months, and the main components are guaranteed to be repaired for six months.

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