

FR



**COOKING FRY 10L**

**Modèle : FGF10**

**MANUEL D'INSTRUCTION**

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

## **Consignes de sécurité**

- 1. Pour éviter les chocs électriques, ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil.**
- 2. Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier amovible, afin d'éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.**
- 3. N'obstruez pas les entrées et sorties d'air lorsque l'appareil est en marche.**
- 4. Ne remplissez pas le grill avec de l'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.**
- 5. Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.**
- 6. Avant de connecter l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur de votre réseau.**
- 7. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.**
- 8. 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.
9. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
  10. 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.
  11. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
  12. 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.
  13. Tenez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
  14. Ne branchez pas l'appareil et ne manipulez pas son panneau de commande si vous avez les mains mouillées.
  15. Connectez toujours l'appareil à une prise murale équipée d'une mise à la terre et assurez-vous que la fiche est correctement insérée.
  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. N'installez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou des rideaux.**
- 18. Évitez de placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil.**
- 19. L'appareil doit être utilisé uniquement aux fins décrites dans ce manuel.**
- 20. Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.**
- 21. De la vapeur chaude est émise par les ouvertures d'évacuation d'air pendant la friture. Restez à distance sûre des ouvertures d'évacuation de la vapeur et autres échappements pour éviter les brûlures. Soyez prudent lorsque vous retirez le gril de l'appareil, car de la vapeur et de l'air chauds peuvent rester présents.**
- 22. La surface située sous l'appareil peut devenir chaude pendant son fonctionnement.**
- 23. Débranchez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation si vous observez l'apparition d'une fumée noire. Attendez que les émissions de fumée s'arrêtent avant de retirer le gril de l'appareil.**

**24. 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.**

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



**26. Attention, surface chaude. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.**

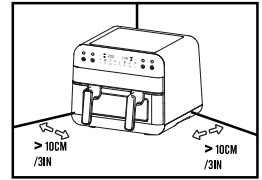
**27. Cet appareil est destiné pour une utilisation domestique uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des applications analogues telles que :**

- 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.**

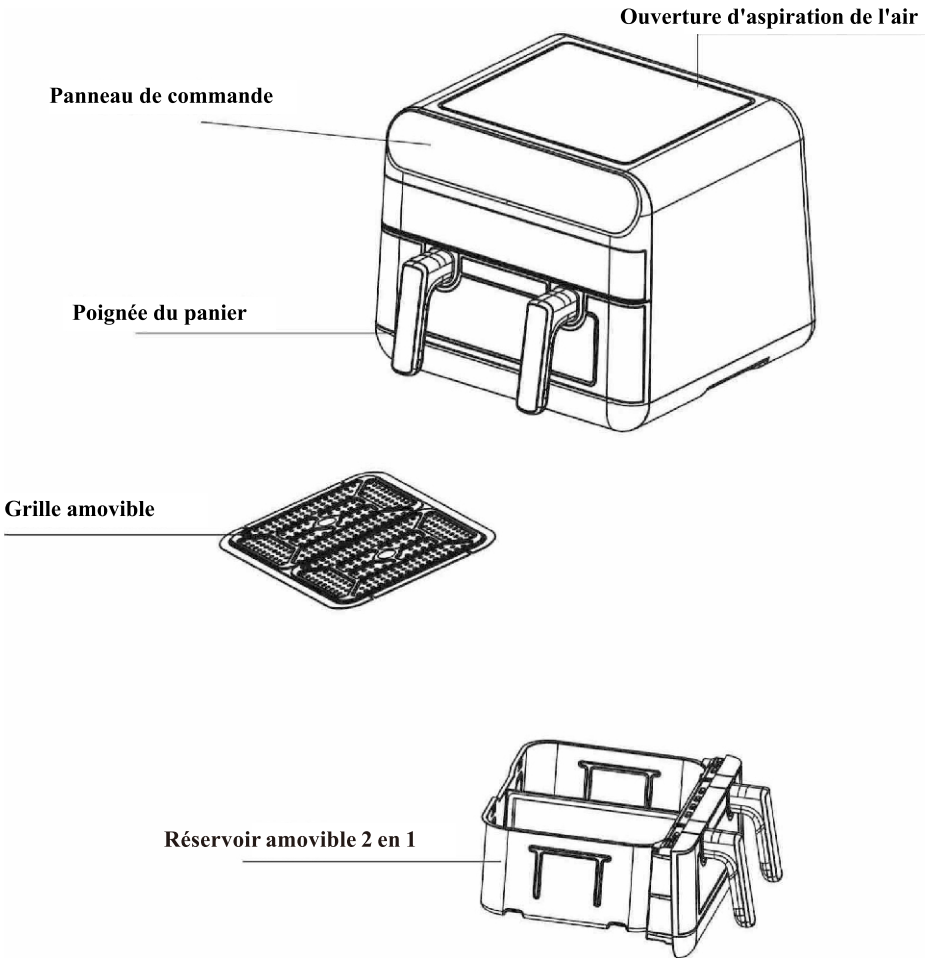
**Pour garantir une utilisation durable, nous vous conseillons de ne pas dépasser une température de 55°C lors du nettoyage au lave-vaisselle, car cela pourrait endommager l'accessoire.**

## Avertissement

- Veillez à ce que l'appareil soit placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans des environnements tels que les cuisines de restaurant, les bureaux, les fermes ou d'autres environnements de travail. De plus, l'appareil ne doit pas être utilisé par les clients des hôtels ou établissements similaires.
- Toute utilisation inappropriée ou non-respect des instructions décrites dans le manuel d'utilisation annulera la garantie et le vendeur ne sera pas tenu responsable des dommages qui en résulteraient.
- Débranchez toujours l'appareil après chaque utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Éliminez tous les restes d'aliments brûlés de l'appareil.



## Identification des pièces principales :











**REMARQUE :** Afin d'éviter que les ingrédients n'entrent en contact avec les éléments chauffants, il est recommandé de toujours les placer dans le récipient avant de les faire frire.

# APPRENDRE À CONNAÎTRE:

## Panneau de commande



## Fonction

	<b>Frites</b>		<b>Crevettes</b>
	<b>Steak</b>		<b>Gâteaux</b>
	<b>Cuisses de poulet</b>		<b>Déshydratation</b>
	<b>Légumes</b>		<b>Poisson</b>

## Boutons de commande


**Mise sous tension :** Appuyez sur le bouton pour allumer l'écran LCD


**Bouton Menu :** appuyez sur l'icône de l'aliment.

**Démarrage/Pause :**



Appuyez sur le bouton de présélection pour commencer le fonctionnement. L'image de la fonction sélectionnée s'éclairera (cela signifie que cette fonction est active). Pendant le fonctionnement, si vous ouvrez le tiroir (le panier à friture et la grille du gril), l'appareil sera mis en pause, refermez le tiroir pour continuer le fonctionnement.

**Bouton température/Minuterie :**

Appuyez sur  pour sélectionner la température, puis appuyez sur + ou -, pour augmenter ou réduire la température.

Appuyez à nouveau sur  pour définir la durée, puis appuyez sur + ou -, pour augmenter ou réduire la durée.

Le récipient 1 est sélectionné par défaut au démarrage. Si vous souhaitez utiliser le récipient


2, appuyez d'abord sur  pour passer au récipient 2, puis sélectionnez le menu souhaité et appuyez sur  pour démarrer le travail.



## Apprendre à connaître

### Panneau de commande

#### ● DOUBLE CUISSON

Assurez-vous que les états "1" et "2" sont sélectionnés. Définissez d'abord les paramètres du pot "1", puis définissez les paramètres du pot "2", et les paramètres de temps des deux côtés peuvent être différents. Après avoir réglé les paramètres, appuyez sur la touche . Lorsque les indicateurs du pot "1" et "2" sont allumés, l'heure de démarrage prioritaire est la plus longue. Lorsque le bouton numéro de pot clignote, toutes les actions de l'utilisateur sont uniquement pour le pot correspondant. Avant que le programme ne commence à s'exécuter, l'indicateur de numéro de pot sélectionné clignote toujours, et toutes les opérations de l'utilisateur sont dirigées vers le pot sélectionné.

Dans le mode double pot, les lumières des deux numéros de pot "1" et "2" clignotent en même temps, à ce moment, sélectionnez le menu, cliquez sur start, pause, fin opération, et les deux pots vont se déclencher en même temps.

#### ● DUAL COOK

Cliquez sur "DUAL COOK", le bouton lumineux clignote, désactivez cette fonction, le bouton lumineux est allumé. (ce mode est équivalent à la sélection et au réglage de deux POTS en même temps, et les fonctions des deux POTS ainsi que le temps et la température de réglage sont exactement les mêmes.)

Veuillez noter que cette fonction ne devrait pas être constamment activée et devrait être désactivée après le démarrage. Activez la fonction en appuyant sur le bouton correspondant. L'indicateur Dual Cook clignotera et s'illuminera en continu une fois le chauffage et le ventilateur activés.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :









1. Commencez par retirer tous les matériaux d'emballage du produit.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil, à l'exception de l'étiquette-énergie.
3. Nettoyez soigneusement le récipient et le gril à l'eau chaude et produit vaisselle doux, en veillant à utiliser une éponge non abrasive. Remarque : Il est également possible de nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.
4. À l'aide d'un chiffon humide, essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil.

## Préparer à l'utilisation :

- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Insérez correctement le récipient dans le gril.
- Évitez de remplir le gril avec des liquides tels que de l'huile. Assurez-vous qu'aucun objet n'est placé sur l'appareil, car cela pourrait perturber la circulation de l'air et avoir un impact sur le processus de friture à l'air.

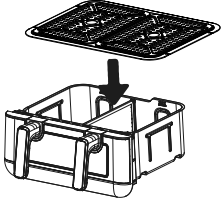
REMARQUE : Lors de la première utilisation de la friteuse à air, vous remarquerez peut-être la formation d'une légère odeur semblable à celle du plastique chauffé. Ceci est tout à fait normal pour une friteuse à air neuve, car les matériaux sont chauffés pour la première fois. L'odeur disparaîtra après quelques utilisations de l'appareil.

## Mode d'emploi

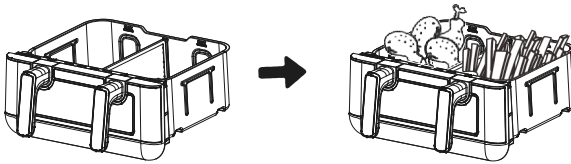
GESTION DES PROGRAMMES			
	Menu	Durée par défaut (min)	Température par défaut (°C)
Fonction	 Frites	20	200
	 Steak	15	180
	 Cuisses de poulet	25	185
	 Légumes	12	160
	 Crevettes	20	160
	 Gâteau	25	160
	 Déshydratation	8 h	55
	 Poisson	15	180

## Étapes de cuisson


1. Insérez la fiche d'alimentation dans une prise correctement mise à la terre et placez le récipient sur le gril.

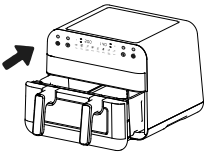


2. Mettez les ingrédients dans le récipient et allumez l'appareil.



Le séparateur amovible fourni vous permet de séparer la nourriture et lancer 2 préparations différentes dans chaque bac.

3. Positionnez le panier de façon appropriée. Choisissez la fonction sur le panneau de commande et appuyez sur le bouton «  » pour commencer la friture.



4. L'écran affichera la température et la durée de cuisson. La température affichée représente la température réglée, tandis que le temps affiché indique le temps de cuisson restant.

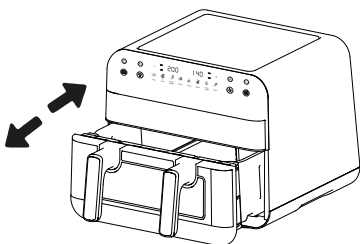


## Étapes de cuisson

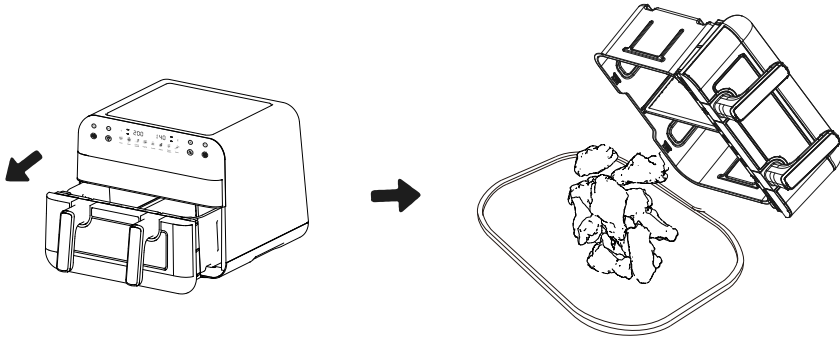
5. Lorsque la sonnerie de la minuterie retentit, cela indique que la cuisson est terminée. Retirez le récipient de l'appareil et placez-le soigneusement sur une surface résistante à la chaleur.



6. Assurez-vous que les ingrédients sont bien cuits. Si les ingrédients ne sont pas cuits comme désiré, réinsérez doucement le gril dans l'appareil et continuez la cuisson pour quelques minutes.



7. Videz le pot. Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, utilisez une pince pour les sortir du panier amovible.



## RÉGLAGES

En plus de ses fonctions prédéfinies, cette friteuse à air peut également être utilisée pour cuire d'autres aliments en ajustant les réglages de durée de cuisson et de température.

Veillez noter que ces paramètres sont fournis à titre de référence uniquement. 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'aliments résulte en une durée de cuisson légèrement plus longue, tandis qu'une plus petite quantité ne réduit que d'un peu la durée de cuisson.
- Pour garantir une friture uniforme et les meilleurs résultats, il est recommandé de secouer les ingrédients plus petits en milieu de cuisson.
- Pour un résultat croustillant, vous pouvez enduire les pommes de terre fraîches d'une petite quantité d'huile avant de les faire frire dans la Friteuse à air. Il est préférable d'ajouter l'huile peu de temps avant la friture.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la Friteuse à air.
- Les en-cas qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la Friteuse à air.
- Vous pouvez utiliser des pâtes préfabriquées pour préparer rapidement et facilement des aliments fourrés. De plus, la pâte préfabriquée nécessite moins de temps de préparation que la pâte faite maison.

**Remarque :** Veuillez augmenter le temps de préchauffage de 3 minutes si l'appareil est froid avant de commencer la friture.

## Frites maison

Pour réaliser des frites maison, veuillez suivre les étapes ci-dessous pour garantir les meilleurs résultats :

1. Commencez par éplucher les pommes de terre et coupez-les en morceaux en forme de bâtonnets.
2. Placez les bâtonnets de pommes de terre dans une casserole d'eau et laissez-les tremper pendant

au moins 30 minutes. Ensuite, retirez-les de l'eau et séchez-les avec du papier absorbant.

3. Dans un récipient, versez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive et enduisez les bâtonnets de pomme de terre en les mélangeant.
4. À l'aide de vos doigts ou d'un ustensile de cuisine, retirez les bâtonnets de pomme de terre huilés, en vous assurant que l'excès d'huile reste dans la casserole. Placez les bâtonnets dans un récipient séparé facile à retirer par la suite. Remarque : Il est important de ne pas incliner le récipient lorsque vous transférez les bâtonnets dans le récipient de l'appareil en une seule fois, afin d'éviter que l'excès d'huile ne s'accumule au fond du grill.
5. Suivez les instructions de friture indiquées dans ce chapitre pour cuire les bâtonnets de pommes de terre.

## **Entretien et stockage**

### **Nettoyage**

Il est recommandé de nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation. Le grill, le panier et l'intérieur de l'appareil sont équipés d'un revêtement antiadhésif, il est donc important d'éviter d'utiliser des ustensiles métalliques ou des produits de nettoyage abrasifs qui pourraient en effet endommager le revêtement.

1. Voici comment nettoyer correctement l'appareil :
2. Débranchez l'appareil de la source d'alimentation et laissez-le refroidir. Pour que l'appareil refroidisse plus vite, vous pouvez en sortir le grill.
3. Essuyez en douceur les parties extérieures de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
4. Nettoyez soigneusement le grill et le panier avec de l'eau chaude, en utilisant un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide vaisselle pour éliminer toute saleté restante.

Remarque : Le grill et le panier peuvent être nettoyés en toute sécurité au lave-vaisselle.

Respectez toujours les instructions du fabricant concernant les exigences spécifiques de nettoyage et d'entretien de votre appareil afin de garantir sa longévité et ses performances optimales.

Un conseil utile pour éliminer les tâches tenaces du récipient amovible ou du fond du grill consiste à remplir le grill d'eau chaude et d'une petite quantité de liquide vaisselle. Placez le récipient amovible à l'intérieur du grill et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes.

L'intérieur du produit ne doit être essuyé qu'avec un chiffon doux et sec.

Pour éliminer les résidus alimentaires, utilisez une brosse de nettoyage pour nettoyer l'élément chauffant.

### **Entreposage**

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que tous les éléments sont propres et secs.

# DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil s'arrête de fonctionner.	L'appareil n'est pas connecté à l'alimentation secteur.	Branchez la fiche secteur à une prise murale reliée à la terre.
	La minuterie n'a peut-être pas été réglée.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation souhaité afin d'activer l'appareil.
Les ingrédients cuits dans la friteuse à air ne sont pas encore complètement cuits.	La quantité d'ingrédients dans le récipient dépasse la capacité recommandée.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le récipient, car de plus petites quantités garantissent une friture plus uniforme.
	La température réglée est insuffisante. Sélectionnez la température recommandée.	Le temps de préparation prévu est insuffisant. Réglez la minuterie sur la durée de préparation souhaitée.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température sur le réglage approprié.
Les ingrédients sont frits de manière irrégulière dans la friteuse à air.	Certains ingrédients nécessitent d'être mélangés au milieu de la cuisson.	Les ingrédients empilés ou superposés, comme les frites, doivent être mélangés à mi-cuisson.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	des ingrédients gras ont été mis dans l'appareil.	Veillez à contrôler précisément la température, en la maintenant en dessous de 80 °C lorsque vous faites frire à l'air des ingrédients très gras.

## 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 DESENFANTS**

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

### **SERVICE APRÈS-VENTE**

Emballage à conserver pour référence ultérieure et mise en oeuvre du service après-vente : [relations.clients@euromenage.com](mailto:relations.clients@euromenage.com)

EN



**10L COOKING FRY**

**Model: FGF10**

**INSTRUCTION MANUAL**

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

## **Safety Instructions**

- 1. To prevent electric shock, do not allow any water or other liquids to enter the appliance.**
- 2. Always place the ingredients to be fried in the removable pot to avoid contact with the heating elements.**
- 3. Do not obstruct the air inlet and exhaust openings while the appliance is in operation.**
- 4. Avoid filling the grill with oil as this may pose a fire hazard.**
- 5. Never touch the interior of the appliance while it is in operation.**
- 6. Before connecting the appliance, verify that the indicated voltage on the appliance matches the local mains voltage in your country.**
- 7. Do not use the appliance if the plug, power cord, or appliance itself is damaged.**
- 8. 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.**

- 9. Children shall not play with the appliance.**
- 10. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.**
- 11. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.**
- 12. 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.**
- 13. Ensure that the mains cord is kept away from hot surfaces.**
- 14. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.**
- 15. Always connect the appliance to a grounded wall socket and ensure that the plug is properly inserted.**
- 16. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**
- 17. Avoid placing the appliance on or near flammable materials such as tablecloths or curtains.**
- 18. Refrain from positioning the appliance against a wall or other appliances. Maintain a minimum of 10cm space at the back and sides and 10cm at the top of the**

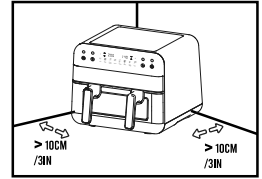
- appliance. Do not place any objects on top of the appliance.
19. The appliance should solely be utilized for the purposes outlined in this manual.
  20. Do not leave the appliance operating unattended.
  21. Hot steam is emitted through the air exhaust openings during frying. Keep a safe distance from the steam and exhaust openings to prevent scalding. Take caution when removing the grill from the appliance as hot steam and air may be present.
  22. The surface beneath the appliance may become hot during use.
  23. Immediately detach the appliance from the power source if you observe dark smoke emerging from it. Wait until the smoke ceases before removing the grill from the appliance.
  24. Please refer to the "cleaning" section in the instructions for specific guidance on cleaning surfaces that come into contact with food or oil.
  25. be careful that the appliance surface may become hot during use.
  26. Caution, hot surface. The surfaces are liable to

**get hot during use.**

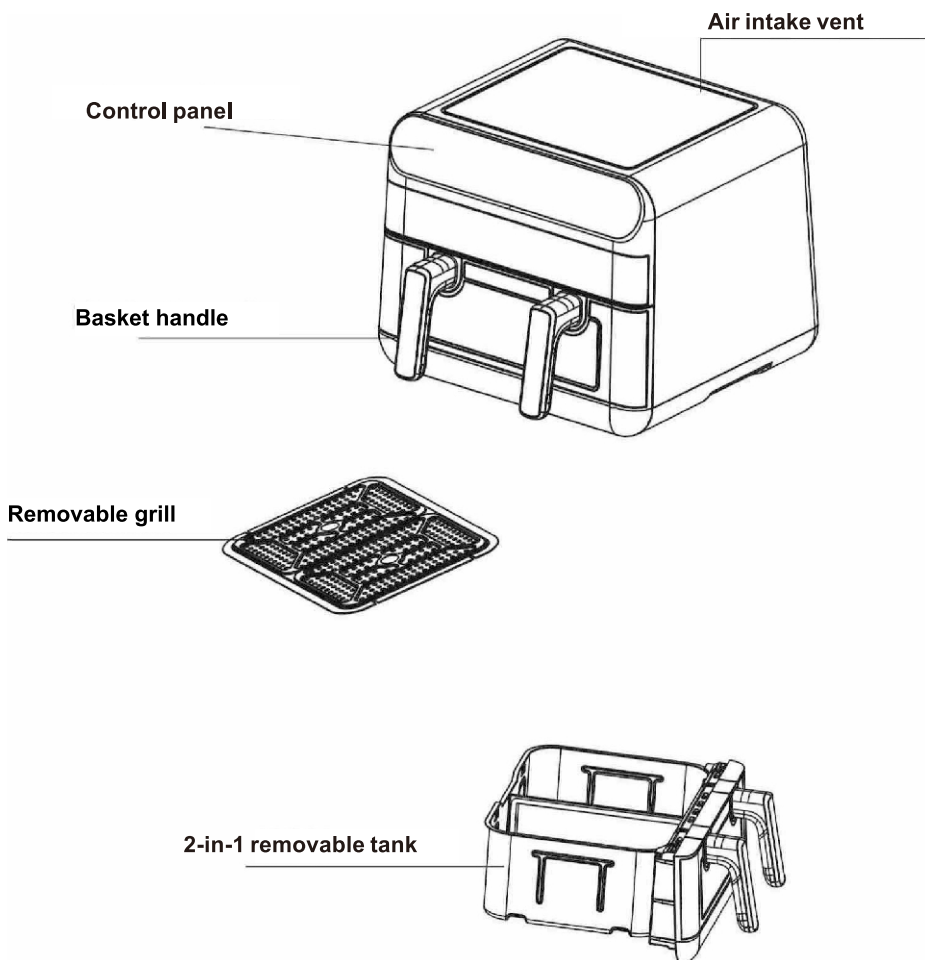
**For long-lasting use, we recommend not exceeding a temperature of 55°C for dishwasher cleaning, as it could damage the accessory.**

### **Caution**

- Ensure that the appliance is placed on a flat, level, and sturdy surface.
- This appliance is designed for regular household usage only. It is not intended for use in settings such as professional kitchens, offices, farms, or other work environments. Additionally, it should not be used by guests in hotels or similar establishments.
- Any improper use or failure to follow the instructions outlined in the user manual will void the warranty, and the seller will not be held liable for any resulting damages.
- Always remember to unplug the appliance after each use.
- Allow the appliance to cool down for approximately 30 minutes before handling or cleaning.
- Clear away any burnt remnants from the appliance.



## Main parts identifications:











**NOTE:** In order to prevent the ingredients from coming into contact with the heating elements, it is recommended to always place them in the pot before frying

## GETTING TO KNOW:

### Control panel



### Function

	<b>French Fries</b>		<b>Shrimp</b>
	<b>Steaks/Chops</b>		<b>Cake</b>
	<b>Drumsticks</b>		<b>Dried fruit</b>
	<b>Vegetables</b>		<b>Fish</b>

### Operating Buttons


**Power on:** Press the button to light the LCD display


**Menu Button:** press food icon.



**Start/Pause:**

Press the preset key to start working. The picture of the selected function will light up (this means this function is working). When use if the drawer is pulled out (the frying basket and grill shelf), functions are paused, sliding the drawer back into position will commence operations.

**Temperature / Time Control:**

Press  for temperature control, then press + or —, temperature will increase or decrease.

Press  again for time control, then press + or —, time will increase or decrease.


1 pot is selected by default when starting up. If you need to use pot 2, press  to switch to pot 2 first, then select the required menu and press  to start the work.



## GETTING TO KNOW

### Control panel

#### ● DOUBLE COOKING

Make sure that the "1" and "2" states are selected. First set the parameters of the "1" pot, and then set the parameters of the "2" pot, and the time parameters on both sides can be different. After setting the parameters, press the  key. When the "1" and "2" pot indicators are lit, the priority start time is the longest. When the pot number button flashes, all the user's actions are only for the corresponding pot. Before the program starts to run, the selected pot number indicator is always flashing, and all user operations are directed to the selected pot.

In the double pot mode, the lights of the two pot numbers "1" and "2" flash at the same time, at this time, select the menu, click the start, pause, end operation, and the two pots will trigger at the same time.

#### ● DUAL COOK

Click "DUAL COOK", the button light flashes, turn off this function, the button light is on. (This mode is equivalent to the selection and setting of two POTS at the same time, and the functions of the two POTS and the setting time and temperature are exactly the same.)

Please note that this function should not be constantly active and should be turned off after startup. By pressing the designated key, the function can be enabled. The Dual Cook indicator will both blink and remain steady once the heater and fan are activated.

## BEFORE FIRST USE:

1. Begin by removing all packaging materials from the appliance.
2. Take care to remove any stickers or labels from the appliance, with the exception of the rating label.
3. Thoroughly clean the removable pot and grill using hot water and a gentle dish-washing soap, making sure to use a non-abrasive sponge. Note: Alternatively, you can choose to clean these parts in the dishwasher.
4. Using a damp cloth, wipe both the inside and outside of the appliance.









## Prepare to use:

- Position the appliance on a stable, flat, and heat-resistant surface.

- Properly insert the pot into the grill.
- Avoid filling the grill with liquids such as oil. Ensure that no objects are placed on top of the appliance, as this can disrupt airflow and impact the air frying process.

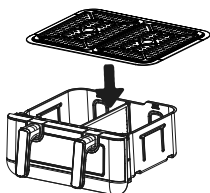
NOTE: When you first start using the air fryer, you may notice a slight odor similar to heating plastic. This is completely normal for new air fryers, as the materials are being heated for the first time. The smell will disappear after using the appliance a few times.

## HOW TO USE

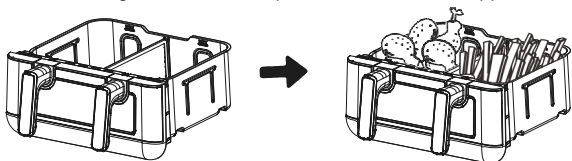
PROGRAM LOGISTICS			
Function	Menu	Default time (min)	Default Temperature(°C)
	 French Fries	20	200
	 Steaks/Chops	15	180
	 Drumsticks	25	185
	 Vegetables	12	160
	 Shrimp	20	160
	 Cake	25	160
	 Dried fruit	8H	55
	 Fish	15	180

## Cooking steps

1. Insert the power plug into a socket with proper grounding and place the pot on the grill.



2. Put the ingredients into the pot and switch on the appliance.



The removable separator supplied allows you to separate food and launch 2 different preparations in each tray.

3. Put the pot into the right position. Choose the function from the control panel and press "▶" button to start frying.



4. The screen display will show the temperature and remaining working time. The temperature displayed represents the set temperature, while the time displayed indicates the remaining cooking time.

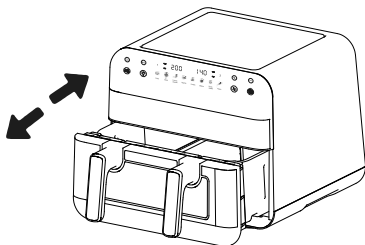


## Cooking steps

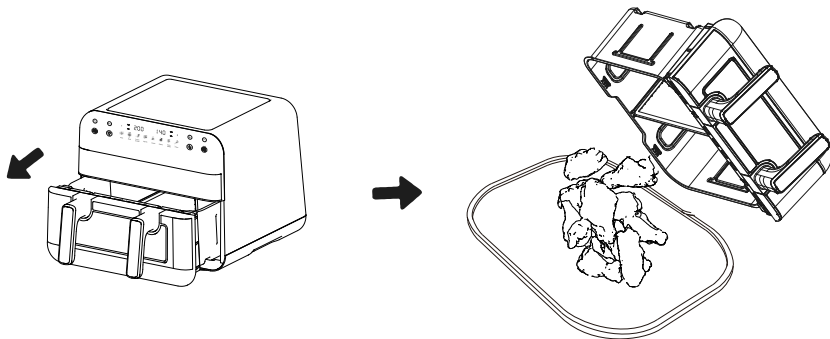
5. When the timer bell rings, it indicates that the cooking is finished. Take out the pot from the appliance and carefully place it on a surface that is resistant to heat.



6. Check if the ingredients are prepared. If the ingredients are not prepared yet, smoothly retract the grill into the appliance and allow it to cook for additional minutes.



7. Clear the pot. To extract large or delicate ingredients, employ a pair of tongs to elevate the ingredients from the detachable container.



## SETTINGS

In addition to its preset functions, this cooking fry can also be used to cook other foods by adjusting the time and temperature settings.

Please note that these settings are provided for reference only. As ingredients vary in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the optimal settings for your specific ingredients.

## TIPS:

- Smaller ingredients typically have a slightly shorter preparation time compared to larger ingredients.
- More ingredients only result in a slightly longer preparation time, while fewer ingredients only require a slightly shorter preparation time.
- To ensure even frying and optimal results, it is recommended to shake smaller ingredients halfway through the preparation time.
- For a crispy outcome, you can coat fresh potatoes with a small amount of oil before frying them in the Air fryer. It is best to add the oil shortly before frying.
- Avoid preparing excessively greasy ingredients, such as sausages, in the cooking fry.
- Any snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the cooking fry.
- Pre-made dough can be used for quick and easy preparation of filled snacks. Additionally, pre-made dough requires less preparation time compared to homemade dough.

**Note:** Please increase the preheating time by 3 minutes if the appliance is cold before commencing frying.

## Home-made Fries

To make homemade fries, please follow the steps below for optimal results:

1. Begin by peeling the potatoes and cutting them into stick-shaped pieces.
2. Place the potato sticks in a pot of water and let them soak for at least 30 minutes. Afterwards, remove them from the water and pat them dry with kitchen paper.
3. In a separate pot, add 1/2 tablespoon of olive oil and coat the potato sticks by mixing them in the pot.
4. Using your fingers or a kitchen utensil, remove the coated potato sticks from the pot, ensuring excess oil is left behind in the pot. Place the sticks in a separate pot that can be easily removed later. Note: It's important not to tilt the pot when transferring all the sticks to the removable pot in one go, as this will prevent excess oil from pooling at the bottom of the grill.
5. Follow the frying instructions provided in this chapter to cook the potato sticks.

## Cleaning and storage

### Cleaning

It is recommended to clean the appliance thoroughly after each use. Both the grill, basket, and the interior of the appliance are equipped with a non-stick coating, so it is important to avoid using metal utensils or abrasive cleaning materials that could potentially damage the coating.

1. Here are the steps to properly clean the appliance:
2. Unplug the appliance from the power source and allow it to cool down. For faster cooling, you can remove the grill.
3. Gently wipe the exterior of the appliance with a damp cloth.
4. Clean the grill and basket by using hot water, mild dish soap, and a non-abrasive sponge. Alternatively, you can also use a dishwasher-safe cleaning liquid to remove any remaining dirt.

**Note:** The grill and basket can be safely cleaned in a dishwasher.

Remember to always follow the manufacturer's instructions for the specific cleaning and maintenance requirements of your appliance to ensure its longevity and optimal performance.

One helpful tip for removing stubborn dirt from the removable bowl or bottom of the grill is to fill the grill with hot water and a small amount of dish-washing liquid. Place the removable bowl inside the grill and allow them to soak for about 10 minutes. Afterward, clean the inside of the appliance using hot water and a non-abrasive sponge. To remove any food residues, use a cleaning brush to clean the heating element.

### Storage

1. Unplug the appliance and allow it to cool down.
2. Ensure that all components are clean and completely dry.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
Appliance stops working	The appliance is not currently connected to the mains power supply.	Please insert the mains plug into an earthed wall socket.
	It appears that the timer has not been set.	Adjust the timer to the desired preparation time in order to activate the appliance.
The ingredients cooked using the cooking fry are not yet fully cooked.	The quantity of ingredients in the removable bowl exceeds the recommended capacity.	Please place smaller batches of ingredients in the removable bowl, as smaller quantities ensure more even frying.
	The set temperature is insufficient. Adjust it to the recommended temperature setting.	The designated preparation time is insufficient. Set the timer to the required preparation duration.
	The preset temperature is too low.	Adjust the temperature to the specified setting.
The ingredients exhibit uneven frying results in the cooking fry.	Certain categories of ingredients necessitate agitation at the midway point of the preparation time.	Ingredients that are stacked or overlap, such as fries, should be shaken halfway through the preparation process.
White smoke is emanating from the appliance.	greasy ingredients put in the appliance.	Ensure meticulous control of the temperature, maintaining it below 80°C. when cooking fry ingredients with high fat content.

## REMOVAL OF APPLIANCES USED



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

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

### **Danger:**

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

Only qualified and authorized persons are authorized to carry out repairs to your appliance. Any repairs not in accordance with standards could significantly increase the level of risk for the user!

Defect resulting from improper handling, degradation or attempted repairs by third parties voids the warranty on the product. This also applies in case of normal wear and accessories from the appliance.

### **Important!**

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

### **Warranty:**

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

## KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

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

## AFTER-SALES SERVICE

Retain packaging for future reference and after-sales service:

[relations.clients@euromenage.com](mailto:relations.clients@euromenage.com)



**Importé et distribué par : EUROMENAGE**

**sous licence de la marque FAGOR**

**20/22 Rue de la Ferme Saint-Ladre**

**95470 Saint-Witz FRANCE**

