


FR

FAGOR 

COOKING FRY DOUBLE BL

Modèle : FG2XL

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 grill 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

2

3

7. Vérifiez que les ingrédients sont bien cuits.

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de remplacer la cuve dans l'appareil et de régler la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.

8. Pour retirer les ingrédients (par exemple les frites), retirez la cuve de la friteuse à air chaud et laissez-la sur une surface résistante à la chaleur.

Ne retournez pas la cuve lorsque la grille est toujours dans la cuve, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la cuve s'écoulerait sur les ingrédients.

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

9. Vous devez attendre un peu avant d'ouvrir la friteuse.

10. Lorsque l'air chaud s'engouffre est prêt, la friteuse à air chaud est immédiatement prête à enlever un autre.

L'affichage de la température s'allume et affiche la mesure par défaut de 180 °C/355 min. La température et l'heure sont affichées en alternance. Les indicateurs gauche et droit de l'affichage indiquent en conséquence « la cuve, l'heure, correspondant à la cuve ».

4. Sélectionnez le menu : sélectionnez le numéro du menu et le voyant du menu correspondant s'allume, tandis que les autres voyants du menu restent allumés. L'écran d'affichage indique la température du menu sélectionné, 3 secondes après avoir appuyé sur le bouton de démarrage, la température et l'heure s'affichent en alternance. Pour régler la température et l'heure, sélectionnez la touche de sélection de la température et de l'heure .

L'icône l'indicateur correspondant s'allume des deux côtés de l'écran d'affichage.

Appuyez deux fois pour régler la température et l'heure .

Après le réglage, appuyez sur le bouton d'appareil .

La lumière s'allume. Appuyez sur la démarrage, le menu sélectionné reste allumé, tandis que les autres voyants du menu restent éteints. Appuyez ensuite en mode de fonctionnement et l'écran d'affichage affiche alternativement la température et l'heure. Après utilisation, le bouton de sélection de menu ne peut pas être sélectionné à nouveau.

5. Lorsque vous sélectionnez la cuve 2, répétez les étapes 3 et 4.

6. Lorsque le menu de la cuve est sélectionné, l'affichage alternatif est activé. Choisissez la cuve et la lumière s'allume. La cuve s'affiche alternativement la température et l'heure du menu. Faites de même pour l'étape 3 et l'étape 4 pour la cuve 2. Appuyez sur le bouton de démarrage lorsque la sélection est terminée.

Avec les deux cuves en mode de fonctionnement, l'écran d'affichage affiche alternativement la température et l'heure de menu. Si vous choisissez la cuve , vous voulez ajouter la cuve . Appuyez d'abord sur la cuve et après le réglage, appuyez sur le bouton de démarrage .

Les deux cuves sont maintenant en mode de fonctionnement en même temps.

7. Appuyez sur le bouton de pause de démarrage pendant que l'affichage fonctionne, s'allume, les voyants du menu et les voyants de la cuve correspondant s'éteignent, les autres voyants du menu restent allumés et l'appareil mettra à chauffer en pause. Le ventilateur fonctionnera de 20 secondes et fera une pause, deux cuves fonctionneront, puis s'arrêteront en même temps. Si vous voulez mettre en pause la cuve , appuyez sur la sélection de la cuve . Appuyez

à nouveau sur le bouton marche . La cuve s'arrêtera pour l'écran. En pause, l'écran d'affichage correspondra alternativement la température et l'heure du programme. La cuve s'allumera également.

8. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant que la machine fonctionne.

Après 2 secondes, l'appareil s'arrête. La cuve double se mettra en pause et en même temps l'écran d'affichage OFF, l'interrompt . Toutes les autres lumières seront éteintes. Si vous souhaitez désactiver la cuve ou la cuve séparément, appuyez sur le bouton de sélection de la température et de l'heure pendant 2 secondes, lorsque la cuve correspondra fait une pause, l'écran correspondant affiche OFF.

11. Après avoir sélectionné la cuve ou la cuve , maintenez l'écran de la machine.

Si vous devez régler la température, sélectionnez d'abord ou sélectionnez les boutons de sélection de température et de temps respectivement. Réglez la température et le temps, 5 secondes après le réglage, quittez le mode de débogage sans opération.

12. Indice sonore de l'alarme, fonctionnement du menu conventionnel, appuyé pour une sonnerie courte, appuyé long pour une sonnerie longue, l'alarme a 5 sonneries, et l'écran correspondant affiche OFF, l'indicateur correspondant OFF, identique au mode pause.

11. Après avoir sélectionné la cuve ou la cuve , maintenez l'écran de la machine pour arrêter.

12. Fonction mémoire :

Cet appareil dispose d'une fonction mémoire. Par exemple, lors de l'allumage de l'appareil et que le menu allé de plus est utilisé, la température est réglée sur 200 °C et la durée est réglée sur 20 min. Pendant l'utilisation de l'appareil, l'alimentation est coupée. La fonction de mémoire ne sera pas conservée plus d'une heure après une pause de cuisson.

13. Fonction de la synchronisation: après la mise sous tension, sélectionnez la cuve et la cuve dans le menu, le temps de cuisson des 2 cuves diffère, appuyez sur le bouton et l'affichage D'ENG mettra allumé, appuyez sur le bouton de démarrage, le temps longue durée

Garantie

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

GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS

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

SERVICE APRÈS-VENTE

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

EN

FAGOR




DOUBLE COOKING FRY 8L

MODEL NO.: FG2XL

INSTRUCTION MANUAL




















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

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

















Danger:

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

will be on.

- Press the  icon to start the appliance. After the appliance is started, the two screens will show: "...".
- At this point, you can choose pot according to your needs. Choose  or  and the MAX-TIME will light up. The display of pot 1 will display the default menu of 180 °C/15 min. The temperature and time are displayed alternately. The right indicators of the display will correspondingly indicate "...": on the screen, corresponding to pot 2.
- Select the menu  choose skull menu, and the corresponding menu light will blink, while other menu lights will remain on. The display screen will indicate the corresponding menu temperature and time, 3 seconds after on operation, temperature and time will display alternately. To adjust the temperature and time, select the temperature and time selection icon . When the corresponding indicator lights up on both sides of the display screen, press to adjust the temperature and time . After adjustment, press the start pause . The appliance will enter operating mode and the display screen will display the temperature and time alternately. After use, the menu selection  icon can be selected again.
- When selecting pot 2, repeat steps 3 and 4.
- When the pot  menu is selected, no operation turned on, Choose pot 2 and the  light will turn on, pot  will display the menu temperature and time alternately. Do the same for step 3 and step 4 for pot 2.
- Press the start/pause  icon when the temperature is complete. With both pairs in working mode, the display screen will alternately display the temperature and time of their menu. If you choose pot 2, you will want to adjust pot 1. Press pot  first and then to adjustment, press the start  icon. Both POTS are now in working mode at the same time.
- Press the start/pause  icon while working, corresponding menu lights and pot lights will blink, other menu lights will remain on, and the appliance will pause heating. Test will delay 20 seconds and stop, two POTS will be working, then paused at the same time, if you want to pause pot  you need to select pot . Press the  icon again, pot  will pause for adjustment.

adjustment. When paused, the corresponding display screen will display the program temperature and time alternately.

- Press and hold the power icon  while the machine is working for 2 seconds the indicator OFF. All other lights will be off. If you want to turn off pot  pot  separately, select the corresponding  icon, then press and hold the power icon  for 2 seconds. When the corresponding pot pauses, the corresponding screen will display OFF.
- Operating status of the machine
You need to adjust the temperature select pot  or , then, then select the temperature and time  icon respectively.
- Buzzer sound prompt, conventional button operation, short press for short ring, long press for long ring. The buzzer has 3 prompt tones, and the corresponding screen will display OFF, the corresponding indicator OFF, the same as pause mode.
- After selecting pot  pot  press  icon to cancel.
- Memory function
This appliance has a memory function. For example, when using the appliance, and the domestic ring menu is used, the temperature is set to 200 °C, and the time is set to 20 min. During using the appliance, the power turned off. The memory function will not be retained longer than 1 hour after a power failure.
- Synchronous and starts. After turn on, select pot  and pot  on menu, the 2 pots cooking time differs, press SYNC button, and SYNC display keeps on, press start icon , the timing pot starts to turn, short-press pot  display shows "HOLD", starts running, when both pots reach same time, long then run synchronously.
- Copy menu function. After turn on, set temperature of one pot, press MATCH button, MATCH display keeps on, the other used pot copy the same function with the set one, and press power icon , both pots can work under the same menu; when they start to run, copy display off, this function will fail to work.

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 l'air chaud 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. Débrancher 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.

 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.

28. Veillez à ce que l'appareil soit placé sur une surface horizontale, plane et stable.

29. Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient inapplicable et nous pouvons décliner toute

commence à fonctionner, la boue noire devient l'effluat, "HOLD", cessez de fonctionner, lorsque les deux cuves atteignent le même niveau, alors fonctionnent alors de manière synchronisée.

14. Fonction de coupe moule : après la mise sous tension, régler la température/l'heure d'une cuve, appuyez sur le bouton "MATCH" MATCH sera allumé, l'autre cuve ne sera ni réglée que la même fonction de moule avec l'option réglage appuyé sur la touche  (réglage), les deux cuves fonctionneront sous le même menu ; quand le commandement à fonctionner, cliquez l'appareil est prêt, ce menu ne parvient pas à agir.

Réglages

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

Remarque : Grâce à l'esprit que ces réglages ne sont donnés qu'à titre d'orientation. Comme les ingrédients diffèrent en formes (carré, en barre, de forme et de matière, ils ne donnent pas un réglage optimal correspondant aux vos ingrédients.

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

Étant sûr, l'élément la cuve de l'appareil pendant la friture à l'air chaud ne perturbe en aucun cas le processus.

Conseils

- Les ingrédients du petit 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 optimale le résultat final est meilleur d'autant que les ingrédients ne sont pas uniformément frites.
- Ajoutez de l'huile de 2-3 pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras.
- Les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse sans huile.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.











• *Minuterie des plats pré-cuits pour préparer rapidement et facilement des snacks froids.*

Les plats pré-cuits nécessitent également un temps de préparation plus court que les plats froids maison.

• *Placez un moule ou un plat au four dans la cuve de la friteuse à air chaud si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients délicats ou froids.*

Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150 ° pendant 10 minutes maximum.

Menu

Menu	Name	Time (Min)	Temperature (° C)
	Saucisse	23 Mins	180°C
	Frites	23 Mins	180°C
	Poisson	18 Mins	200°C
	Fruits de mer	14Mins	200°C
	Steak	15Mins	180°C
	Pizza	17 Mins	200°C
	Ailes de poulet	23 Mins	180°C
	Poulet	45 Mins	200°C
	Légumes	8 Mins	160°C
	Dessert	15 Mins	170°C

12

13

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 opening 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.

Caution

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

Default Menu			
Menu	Name	Time (Min)	Temperature (° C)
	Grilled intestines	23 Mins	180°C
	French fries	23 Mins	180°C
	Fish	18 Mins	200°C
	Shrimp	144mins	200°C
	Beefsteak	154mins	180°C
	Pizza	17 Mins	200°C
	Chicken wings	23 Mins	180°C
	Chicken	45 Mins	200°C
	Vegetables	8 Mins	160°C
	Dessert	15 Mins	170°C

Cleaning			
<p>Clean the appliance after every use.</p> <p>The pot and the non-stick coating basket. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.</p> <p>1. Remove the main plug from the wall socket and the appliance control pad.</p> <p>Notes: The pot and the lid are to be cleaned first, and then clean the main plug.</p> <p>2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.</p> <p>3. Clean the pot and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.</p> <p>You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.</p> <p>Tip: If you stick to the basket or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pot and let it get hot and the basket soak for approximately 10 minutes.</p> <p>4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.</p> <p>5. Clean the heating elements with a cleaning brush to remove any food residues.</p>			
Storage			
<p>1 Unplug the appliance and let it cool down.</p> <p>2 Make sure all parts are clean and dry.</p>			
Troubleshooting			
problem	Possible cause	Solution	
The Hot- air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the main plug in a earthed wall socket.	
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.	
The ingredients in the basket are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.	
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see position 'settings' in chapter "Using the appliance").	
The ingredients are fired unevenly in the air fryer	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section "Settings" in chapter "Using the appliance").	
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fried need) to be shaken halfway through the preparation time. See section "Settings" in chapter "Using the appliance".	
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a large amount of oil.	Use one snack or a lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.	
	The appliance is a traditional deep fryer.		

responsabilité pour les dommages qui pourraient être causés.
Veuillez toujours à débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

- Tension 220-240V-50-60Hz
- Puissance totale :2200 Watts
- Capacité de la cuve :4,0 litres
- Température réglable 60°C-200°C
- Minuterie (1-60min)

DESCRIPTION

1. Panneau de commande
2. Poignée de la cuve
3. Cuve
4. Corps principal
5. Sortie d'air
6. Grille

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

Avant la première utilisation

1. Enlever les emballages.
2. Entrez les accessoires et les plaques de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement les 2 cuves avec de l'eau chaude en utilisant un peu de liquide vaisselle et une éponge douce non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humide.

[illegible]

TECHNICAL DATA:

- Voltage 220-240V—50-60Hz
- Wattage 2200 Watts
- Capacity of pot 4.0 litre
- Adjustable temperature (60 °C—200 °C)
- Timer (1-60mins)

GENERAL DESCRIPTION (Fig.1)

1. Control panel
2. Basket handle
3. Pot
4. Main housing
5. Rack
6. Rack

A line drawing of the Hot Air Fryer assembly. It consists of a main housing (4) with a control panel (1) on top. A pot (3) is attached to the front, and a basket handle (2) is on the side. A rack (5) is shown inside the pot, and another rack (6) is shown separately.

Fig. 1

A close-up line drawing of the control panel (1) showing the temperature dial and the timer.

Fig. 2

A line drawing of the Hot Air Fryer with the basket handle (2) attached to the side of the pot (3).

Fig. 3

A line drawing of the Hot Air Fryer with a rack (6) inserted into the pot (3).

Fig. 4

A line drawing of the Hot Air Fryer with the basket handle (2) attached to the side of the pot (3). An arrow indicates the handle can be moved to the other side.

Fig. 5

Before first use

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

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

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

Preparing for use

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

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

- 2 Place the fried plate in the pot (Fig.4).

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

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

USING THE APPLIANCE




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

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully put the pot out of the Hot-Air fryer (Fig.3)

22

23

<p>I cannot slide the pan into the appliance properly.</p>	<p>There are too much ingredients in the basket. The basket is not placed in the pot correctly. Push the basket down into the pot until you hear a click.</p>	<p>Do not fill the basket beyond the MAX. indication.</p>	<p>Important! We recommend that you keep the packaging of the device at least for the duration of the warranty. The guarantee does not apply without the original packaging.</p>
<p>White smoke comes out of the appliance. The pot still contains residue from the previous use.</p>	<p>You are preparing greasy ingredients. The pot still contains residue from the previous use. You did not use the right pot size. You did not rinse the potplate sticks properly before you fried them. The crispiness of the fried depends on the amount of oil and water in the fat.</p>	<p>When you fry greasy ingredients in the fryer, a large amount of steam will be produced and the pot will heat up more than usual. This does not affect the appliance. White smoke is caused by greasy heating up in the oil. You did not clean your pan properly after each use. Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying. Remove the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks. Make sure you fry the potato sticks properly before you add this oil. Do not put the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.</p>	<p>Warranty: Your device has two years warranty. Accessories and spare parts are available following 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 repairs. It is therefore recommended for the costs and risks associated with the product. It is therefore recommended to ship the product with an acknowledgement/ receipt and return insurance in case of significant value of the product.</p>
<p>Fresh fries are fried unevenly in the oil fryer. Fresh fries are not crisp enough when they come out of the fryer.</p>	<p>You did not use the right potplate size. You did not rinse the potplate sticks properly before you fried them. The crispiness of the fried depends on the amount of oil and water in the fat.</p>	<p>Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying. Remove the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks. Make sure you fry the potato sticks properly before you add this oil. Do not put the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.</p>	<p>KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.</p>
<p>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. All appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of materials it contain and reduce the impact on human health and the environment. The symbol of the duration 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 acceptance of old equipment, be sure to render useless what could be dangerous: disconnect the power cable from 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 original 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! Detect resulting from improper handling, operation 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.</p>	<p>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. All appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of materials it contain and reduce the impact on human health and the environment. The symbol of the duration 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 acceptance of old equipment, be sure to render useless what could be dangerous: disconnect the power cable from 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 original 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! Detect resulting from improper handling, operation 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.</p>	<p>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. All appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of materials it contain and reduce the impact on human health and the environment. The symbol of the duration 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 acceptance of old equipment, be sure to render useless what could be dangerous: disconnect the power cable from 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 original 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! Detect resulting from improper handling, operation 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.</p>	<p>AFTER-SALES SERVICE Retain packaging for future reference and after-sales service: relations.clubs@eurogame.com</p>

Cet appareil est une fissure sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Réajustez sans Thuille ou de grasse et fissure dans la cuve.

Règleme : Lorsque vous travaillez à air et chauffez pour la première fois, on peut entendre une légèrle mais ou odor. Ceci est normal avec de nombreux appareils de chauffage. Cela indique que les pièces se sont mises au travail.

Préparation à l'utilisation

- 1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
- 2. L'appareil ne doit pas être utilisé sur une surface non résistante à la chaleur.
- 3. Placez le grill dans la cuve (Fig.5).
- 4. Ne remplacez pas la cuve avec de Thuille ou tout autre liquide.
- 5. Ne posez pas d'accessoirs de l'appareil au dessus de perturber le flux d'air et affecter le résultat de la fissure à l'air chaud.

UTILISATION DE L'APPAREIL

L'appareil sans huile peut vous permettre de préparer de nombreux ingrédients.

Friture à l'air chaud

- 1. Branchez la fissure secteur dans une prise murale réelle et sur.
- 2. Réglez l'intensité de la cuve de la fissure à l'air chaud sans huile (Fig.3)
- 3. Mettez le grill dans la cuve et refermez. (Fig.4)
- 4. Mettez la cuve dans la fissure à l'air chaud sans huile en la faisant glisser (Fig.6)
- 5. Vérifiez à ce sujet soigneusement également avec les indications à l'intérieur de la fissure.
- 6. Réajustez même la cuve sans huile.

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

- 5. Déterminez le temps de préparation nécessaire de l'ingrédient (voir la section « Réglages » dans ce chapitre).
- 6. Certains ingrédients nécessitent que la cuve soit secouée à la moitié du temps de préparation (voir la section « Réglages » dans ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, soulevez la cuve de l'appareil par le poignée et secouez. Remettez ensuite la cuve dans la fissure sans huile.
- 7. Conseil : Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation, vous entendrez la sonnerie au moment de secouer les ingrédients. En revanche, cela signifie que vous devez réglez à nouveau la minuterie sur la temps de préparation instand après l'agitation.

8

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.

3. Put the ingredients in the feed plate. (Fig.4)

4. Slide the pot back into the Hot-Air fryer (Fig.5)

Carefully align with the guides in the body of the fryer.
Never use the pot without the Rack in it.
Caution: Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handles.

5. Set the temperature and the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handles and shake it. Then slide the pot back into the fryer

7. If you use the timer to start the preparation time, you hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again in the remaining preparation time after shaking.

7. Check if the ingredients are ready.

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

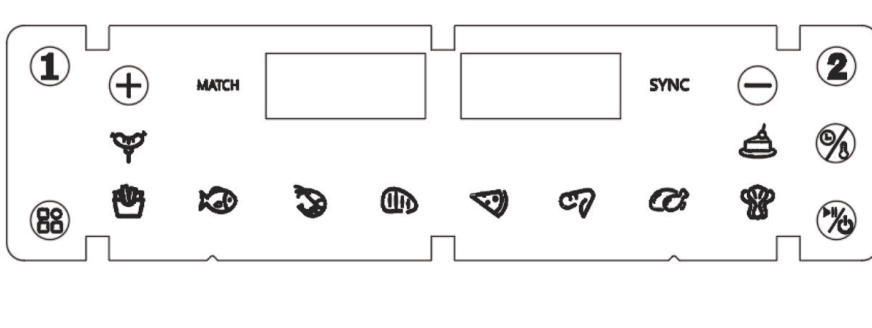
8. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-Air fryer and place it on a hot/dish fan.

Do not put the rack inside with the pot still attached it is a very hot and any excess that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.
Do not put the ingredients and rack together. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, the rack may cause them to burn.

9. Empty the pot of the food or onto a plate.

10. When a batch of ingredients is ready, the Hot-Air fryer is instantly ready for preparing another batch.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



Operation Instructions:

1. After the appliance is powered on, all the indicators and digital buttons will be on for 1 second and then turn off. At the same time, the buzzer will sound and the power light will

FAGOR
FRIGID - DOMESTIC
APPLIANCES



Importé et distribué par EUROMENAGE
sous licence de la marque FAGOR
2022 Rue de la Ferme Saint-Ladre
95470 Saint-Witz FRANCE