

FR

FAGOR



FRITEUSE DIGITALE SANS HUILE

Modèle : FG664

NOTICE D'INSTRUCTIONS

Lire le manuel attentivement avant l'utilisation et le conserver
pour références futures

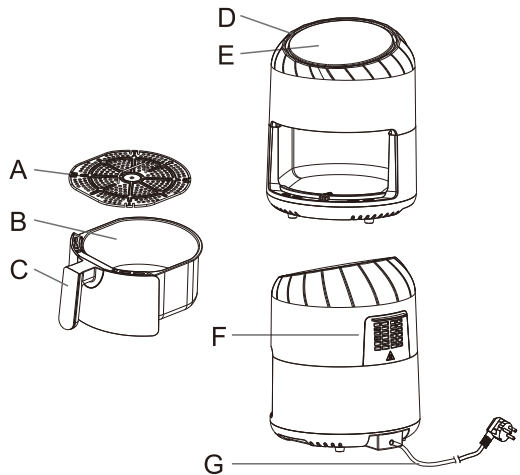
Introduction

Merci d'avoir acheté cette friteuse à air. Vous pourrez désormais cuisiner un large assortiment d'aliments de manière plus saine - avec peu ou pas d'huile !

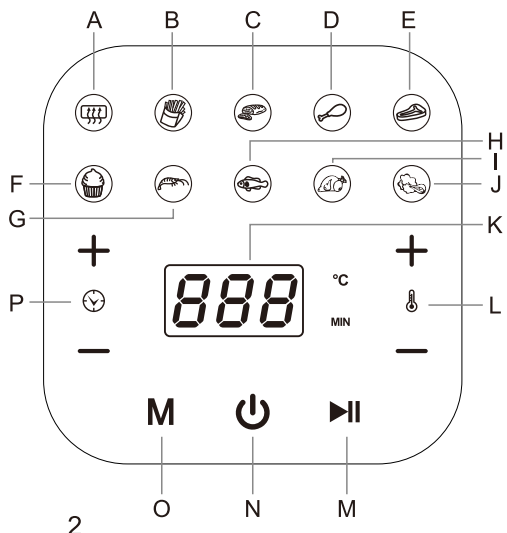
La friteuse à air utilise de l'air chaud, en combinaison avec une circulation d'air à grande vitesse, et une grille supérieure pour préparer vos plats rapidement et facilement. Les ingrédients sont chauffés de tous les côtés, à la fois, et il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile dans la plupart des cas.

Description

- A : Rack
- B : Plateau
- C : Poignée
- D : Entrée d'air
- E : Panneau de commande
- F : Fenêtre
- G : Cordon d'alimentation



- A : Préchauffage
- B : Frites
- C : Viande
- D : Pilons
- E : Steak
- F : Gâteau
- G : Crevettes
- H : Poisson
- I : Poulet
- J : Légumes
- K : Temps/Température



L : température +/-
M : Pause
N : Début
O : Sélection de menus
P : Temps +/-

Important

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et conservez-le en lieu sûr pour référence future.

Danger

- Ne jamais plonger le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau ni le rincer sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil, afin d'éviter des chocs électriques.
- Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier, pour éviter qu'il n'entre en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée d'air et de sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne remplissez pas le bac de friture avec de

l'huile car cela peut provoquer un risque d'incendie.

- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond au secteur local tension dans votre pays avant de brancher l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer

avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.


- Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Conservez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsque l'appareil est allumé ou en cours de refroidissement.
- Éloignez le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale reliée à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de commande à distance.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de

matériaux combustibles tels qu'une nappe ou des rideaux.

- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures d'évacuation d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la vapeur et des ouvertures d'évacuation d'air. Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez la plaque à frire de l'appareil.
- La surface sous l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil.

Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la plaque à frire de l'appareil.

- En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous au paragraphe "nettoyage" ci-après de la notice.

-  Attention, surface chaude. L'appareil peut devenir chaud pendant son utilisation.

Mise en garde

- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les bureaux, les fermes ou d'autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels ou d'autres environnements similaires.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient invalide et le vendeur décline toute

responsabilité pour les dommages qui pourraient être causés.

- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant env. 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Nettoyez tous résidus brûlés.

Avant la première utilisation

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil – autres que l'étiquette signalétique.
3. Nettoyez soigneusement le panier et le plateau de friture avec de l'eau chaude et un peu de savon liquide à l'aide d'une éponge non abrasive.

Remarque : Vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Préparation pour l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane qui résiste également à la chaleur.


2. Placez correctement le panier dans le bac à friture.

Ne remplissez pas la plaque de friture avec de l'huile ou tout autre liquide.


Ne posez rien sur l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte le résultat de la friture à l'air.


Utilisation

1. Démarrage

Branchez l'appareil. Un bip se fera entendre. L'appareil se met en veille. Les voyants sont éteints. .

2. Menu sélection/Température/Durée

Branchez l'appareil. L'appareil se met en veille. . La température par défaut et la durée par défaut du programme sont de 180 °C, 15 min respectivement. À ce moment-là, vous pouvez régler librement la durée et la température en utilisant les boutons Temps +/- et Température +/-.

Vous pouvez également appuyer sur n'importe quelle icône de fonction pour cuisiner différents aliments. Lorsque vous appuyez sur l'icône de fonction, les voyants clignotent. Appuyez sur . Chaque fonction a sa propre heure et température par défaut (comme indiqué dans le tableau). Ajustez l'heure et la température en utilisant les boutons Temps +/- et Température +/-.


(1). La plage de contrôle de la température est de 50-200°C. Chaque clic sur le + / - la température augmentera ou diminuera la température de 10°C. À 200°C. Appuyez sur le "+", fait passer la température de 50°C, appuyez sur "-" à 50°C la température reviendra à 200°C. Dans le processus de contrôle de la température, l'affichage numérique de la température clignotera sur l'écran (pas pendant l'opération). Après avoir clignoté 3 fois, la température est réglée ;

(2). La plage de temps de réglage est de 1 à 60 min. Chaque clic sur + / - augmente ou réduit la température d'1 min. À 60 min si vous appuyez sur "+", le temps reviendra à 01 min. À 01 min, si vous appuyez sur "-", la température reviendra à 60 min. Dans le processus de contrôle du temps, l'affichage numérique de l'heure

clignotera sur l'écran (pendant l'opération). Après avoir clignoté 3 fois, l'heure est réglée.

3. Start, pause/stop

Après avoir sélectionné la fonction, réglez la bonne heure et la bonne température. Appuyez sur ►II, ►II . Après le bip sonore, la machine commence à fonctionner. Pendant le fonctionnement de la machine, appuyez sur ►II ; après le bip sonore, la machine arrête de fonctionner, ►II arrête de clignoter.

Appuyez sur  ; après le bip sonore, la machine arrête de fonctionner et la machine revient en mode veille.


Note :

(1). Pendant l'opération, vous pouvez retirer le plateau de friture, arrêtez l'opération et vérifier le résultat de la cuisson ou ajouter plus de nourriture, la machine continue de fonctionner sur le programme si vous tirez le panier de friture.

(2). Lors d'une coupure de courant ou du débranchement pendant l'opération, la machine s'arrête de fonctionner et tout s'éteint. La machine continue de fonctionner sur le programme lorsqu'elle est allumée ou rebranchée.

(3). Lorsque six voyants rouges s'allument par un, cela signifie que l'élément chauffant fonctionne, lorsque la température atteint la température de réglage, l'élément chauffant cesse de fonctionner et six voyants rouges ne clignotent pas.











4. Selection du menu

Branchez l'appareil. L'appareil se met en veille. Appuyez  pour allumer. Touchez légèrement "M", puis la fonction par défaut "Frites » s'allume. Appuyez sur "M" pour choisir la fonction. Appuyez dessus une fois, le menu changera d'un à l'autre. L'image associée s'allumera. Chaque fonction a sa propre heure et température par défaut. Ajustez l'heure et la température en utilisant les boutons Temps +/- et Température +/-.

5. Fin du programme

L'élément chauffant cesse de fonctionner lorsque le temps d'opération est terminé. Le moteur continue de fonctionner 1 min. La machine de refroidit, puis entre en mode veille.

Menu

Programme			
	Menu	Temps (min)	Température (°C)
Fonctions	 Préchauffage	3	180
	 Frites	18	200
	 Viande	12	200
	 Pilons	20	200
	 Steak	12	180
	 Gâteau	25	160
	 Crevettes	8	180
	 Poisson	10	180
	 Poulet	30	200
	 Légumes	10	160

Attention : Ne touchez pas le bac pendant environ 30 minutes après l'utilisation, celui-ci devient très chaud.
Ne tenez le panier que par la poignée.

Étapes

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
2. Mettez les ingrédients dans le panier et placez le panier dans la plaque à frire
3. Mettez le plateau de friture dans la bonne position. Choisissez la fonction dans le menu et appuyez sur START/PAUSE pour démarrer la cuisson.
4. Affichage à l'écran
Affiche la température et l'heure. La température est la température de réglage et le temps est le temps restant d'opération.
5. Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-cuisson (voir la section « Réglages » dans ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, retirez la plaque à frire de l'appareil par la poignée et secouez-la. Remettez ensuite le plateau de friture dans la friteuse. Attention : N'appuyez pas sur le bouton de déverrouillage du panier lorsque vous secouez les ingrédients.
6. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de cuisson défini est écoulé. Retirez le panier de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
7. Vérifiez si les ingrédients sont cuits.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez simplement la plaque à frire dans l'appareil et faites cuire quelques minutes supplémentaires.
Astuce : Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier du plateau et secouer uniquement le panier. Pour ce faire, retirez le bac de l'appareil, placez-la sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier.
8. Pour retirer les petits ingrédients, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier hors du plateau de friture.

Ne retournez pas le panier avec le plateau de friture toujours attaché, car tout excès d'huile qui s'est accumulé au fond du plateau de friture se répandra et coulera sur les ingrédients.

Après la friture à air chaud, le plateau de friture et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper du plateau de friture.

9. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.

Astuce : Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, utilisez une paire de pinces pour soulever les ingrédients hors du panier.

10. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air est instantanément prête à préparer un autre lot.

Note

Lors de la première utilisation de la friteuse, une légère fumée ou odeur peut se dégager. Ceci est normal et va bientôt s'atténuer. Assurez-vous qu'il y a une ventilation suffisante autour de la friteuse.

Réglages

À l'exception du menu prédéfini, vous pouvez également utiliser cette friteuse à air pour préparer d'autres aliments en réglant l'heure et la température. Ce tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

Remarque : gardez à l'esprit que ces paramètres sont uniquement à titre de référence. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme ainsi que leur marque, nous ne pouvons garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Parce que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de retirer brièvement le plateau de friture de l'appareil pendant la friture à l'air chaud perturbe à peine le processus.

Conseils

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- 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.
- Secouer des ingrédients plus petits à mi-chemin du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à éviter une cuisson inégale.
- Vous pouvez enrober les pommes de terre fraîches d'un peu d'huile pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse.
- Les collations pouvant être préparées au four peuvent également être préparées dans la friteuse à air.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer des collations fourrées rapidement et facilement. La pâte pré-faite nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer les ingrédients en réglant la température sur 150°C et la minuterie sur environ 10 minutes.

	Temps (min.)	Température (°C)	Shake	Informations additionnelles
--	-----------------	---------------------	-------	--------------------------------

Frites et pommes de terre

Frites	12-16	200	Shake	
Frites épaisses congelées	12-20	200	Shake	
Frites maison (8x8mm)	18-25	180	Shake	Ajouter ½ cuillère d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	18-22	180	Shake	Ajouter ½ cuillère d'huile
Cubes de pommes de terre maison	12-18	200	Shake	Ajouter ½ cuillère d'huile
Roti	15-18	180		
Gratin de pomme de terre	18-22	180		

Viande et volaille

Bifteck	8-12	180		
Côtes de porc	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Rouleau de	13-15	200		
Pilons	18-22	180		
Poitrine de poulet	10-15	180		

Snacks

Rouleau de printemps	8-10	200	Shake	Prêt à être utiliser
Nuggets de poulet	6-10	200	Shake	Prêt à être utiliser
Croquettes de poisson congelées	6-10	200		Prêt à être utiliser

Snacks au fromage panés surgelés	10	200		Prêt à être utilisé
Légumes farcis	10	160		Prêt à être utilisé

Note : Ajoutez 3 minutes au temps de préparation avant de commencer à frire si l'appareil est froid.

Frites maison

Pour de meilleurs résultats, nous vous conseillons d'utiliser des frites précuites. Si vous souhaitez faire des frites maison, suivez les étapes ci-dessous :

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
2. Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes, sortez-les et séchez-les avec du papier essuie-tout.
3. Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, mettez les bâtonnets dessus et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets sont enduits d'huile.
4. Retirez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine afin que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtons dans le panier.

Remarque : N'inclinez pas le bol pour mettre tous les bâtonnets dans le panier en une seule fois, afin d'éviter que l'excès d'huile ne s'accumule au fond de la plaque de friture.

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

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

La plaque à frire, le panier et l'intérieur de l'appareil sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

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

Remarque : retirez le plateau de friture pour permettre à la friteuse à air de refroidir plus rapidement.

2. Essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez le bac à friture et le panier avec de l'eau chaude, du savon liquide et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un liquide de lavage pour éliminer toute saleté restante.

Remarque : le bac à friture et le panier sont lavables au lave-vaisselle.

Astuce : Si de la saleté est collée au panier ou au fond du bac à friture, remplissez le bac à friture d'eau chaude et d'un peu de savon liquide. Placez le panier dans le bac à friture et laissez tremper le bac à frire et le panier pendant environ 10 minutes.

1. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

2. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

Rangement

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

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

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché sur le secteur.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
	La minuterie n'est pas réglée.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation souhaité pour allumer l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petits lots d'ingrédients dans le panier.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de réglage de la température sur le réglage de température requis (voir la section « Réglages »).
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation souhaité (voir la section « Réglages »).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson du temps de préparation.	Les ingrédients superposés (par exemple les frites) doivent être secoués à mi-cuisson du temps de préparation (voir la section « Réglages »).
Les frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air	Vous avez utilisé un type de frites destinées à être préparées dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des frites au four ou badigeonnez légèrement d'huile sur les frites pour un résultat plus croustillant.

Je ne parviens pas à faire glisser correctement le panier dans l'appareil.	Il y a trop de nourriture dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de la quantité maximum indiqué dans le tableau de la page précédente.
	Le panier n'est pas placé correctement dans le bac.	Poussez le panier vers le bas dans le bac jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
De la fumée blanche sort de l'appareil	Vous préparez des ingrédients gras.	Faites attention à ce que la température soit bien contrôlée pour être inférieure à 180°C, lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air.

Problème	Cause possible	Solution
	La panier contient encore des résidus gras d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse dans le panier. Assurez-vous de bien nettoyer le panier après chaque utilisation.
Les frites de pommes de terre fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas bien trempé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Faire tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes; les sortir et les sécher avec du papier absorbant.
	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.

Les frites de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant de les enduire d'huile.
		Coupez la pomme de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

Spécifications techniques:

Modèle No. : FG664

AC220-240V 50/60Hz

Puissance de chauffe : 1200-1400W

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

EN

FAGOR



Digital air fryer
Model: FG664
INSTRUCTION MANUAL

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

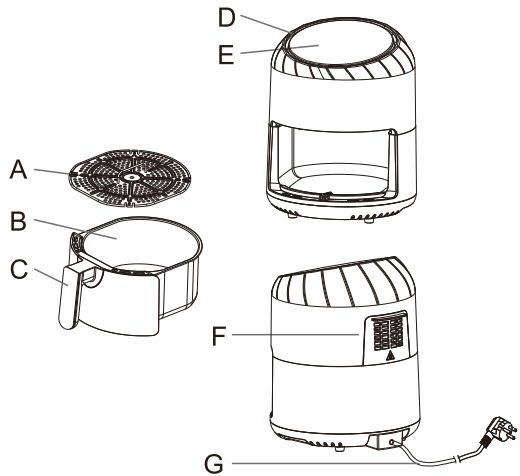
Introduction

Thank you for buying this top quality air fryer. You will now be able to cook a wide assortment of food in a healthier manner – with little or no oil!

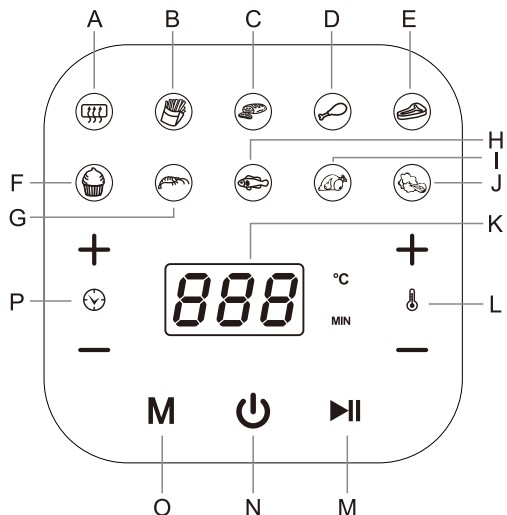
The air fryer uses hot air, in combination with high-speed air circulation, and a top grill to prepare your dishes quickly and easily. The ingredients are heated from all sides, at once, and there is no need to add oil in most cases.

General description

- A: Rack
- B: The tray
- C: Basket handle
- D: Air inlet
- E: Control panel
- F: Vent windows
- G: Power cord



- A: Pre-heat
- B: French fries
- C: Meat
- D: Drumsticks
- E: Steak
- F: Cake
- G: Shrimp
- H: Fish
- I: Chicken
- J: Vegetables
- K: Time/Temperature
- L: Temperature plus/minus
- M: Pause
- N: Start
- O: Menu selection
- P: Time plus/minus



Important

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

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance – to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air exhaust openings while the appliance is operating.
- Do not fill the frying tray with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service center authorized by similarly

qualified persons in order to avoid a hazard.


- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or persons of similar qualification in order to avoid a danger.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the

wall socket properly.

- The appliance is not intended for use by means of an external timer or a separate remote control system.
- Never connect this appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space at the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any purpose other than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air exhaust openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air exhaust openings. Also be careful of hot steam and hot air when you remove the frying tray from the appliance.
- The surface below the appliance may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the

smoke emission to stop before you remove the frying tray from the appliance.

- For details on how to clean surfaces that come into contact with food or oil, refer to the "cleaning" paragraph below in the instructions.

-  Caution, hot surface. The appliance may become hot during use

Caution

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

Before first use


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

Preparing for use


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


Using the appliance

1. Power on

Plug in, there is BEEPS sounds. Light up. 1 seconds will be back to standby mode: all light will be off expect .

2. Menu selection/Temperature/Time





Plug in, it is at the standby mode. press , default temperature and default time of the Program are 180°C, 15 min respectively, at that time you can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.


You can also press any function icon to cook different food. When press the function icon, the lights flickered, then press  unit start to work. Every function have its own default time and temperature (As shown in the table). Customer can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.

(1). The temperature control range is 50-200°C, every click on the + / - temperature will increase or reduce 10°C. At 200°C, , press the "+", will loop back to a temperature of 50°C, press the "-" at 50°C temperature will cycle back to 200°C. In the process of temperature control, temperature digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the temperature has been done of setting;

(2). The adjusting time range is 1 to 60 mins. every click on the + / - time will increase or reduce 1 min. At 60 min if you press "+", the time will cycle back to 01 min,. At 01 min , if you press "-", the temperature will cycle back to 60 min. In the process of time control, time digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the time has been done of setting.

3. Start, pause/stop

After select function ,set the right time and right temperature, press  , the  start to flicker, after BEEPS sounds, machine start to work. During the machine working, press  , after BEEPS sounds,machine stop working, 

stop flickering.during the machine working,press  , after BEEPS,machine stop working,and machine back to standby mode.



Noted:

(1). During working, you can take frying tray out, stop working,and you can check cooking result or add more food, machine continue to work on the program if pull in the frying tray.

(2). Power cut or unplug during working,machine stop working,all light off, machine continue to work on the program when power on or plug in again.

(3). during work, six red lights for heating element. When red six red lights flicker on by one, it means heating element is working, when the temperature reach setting temperature,heating element stop working,and six red lights don't flicker.

4. Menu selection:











Plug in, it is at the standby status. Press  to light up. Slightly touch "M", then first default function  light up. Press "M" to choose function. Press it one time the menu will change one to another. And the related picture will light up. The menu is circulation. Every function has have its

own default time and temperature. But customer can adjust the time and temperature freely by using Time plus/minus and Temperature plus/minus button.

5. End of program

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

Menu table

program logistics			
	menu	Default time(mi n)	Default temperature (°C)
function	 pre-heat	3	180
	 french fries	18	200
	 Meat	12	200
	 drumsticks	20	200
	 steak	12	180
	 cake	25	160
	 shrimp	8	180
	 fish	10	180
	 chicken	30	200
	 vegetables	10	160

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

Only hold the pan by the handle.

Operation step

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Put the ingredients into the basket and put basket in frying tray
3. put the frying tray in the right position. Choose function from menu and press START/PAUSE to start cooking.

4. Screen display

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

The function we have selected is flicker

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

Caution: Do not press the basket release button during shaking.

6. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

7. Check if the ingredients are ready.

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

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.

8. To remove small ingredients, press the basket release button and lift the basket out of the frying tray.

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

After hot air frying, the frying tray and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape form the frying tray.

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

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

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

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

Settings

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

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

Because the Rapid Air Technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the frying tray briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs process.

Tips:

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- You can coat fresh potatoes with a little oil for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you have added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.

- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients by setting the temperature to 150°C and the timer to about 10 minutes.

	Time (min.)	Temperature(°C)	Shake	Extra information
--	----------------	-----------------	-------	-------------------

Potatoes & fries

Thin frozen fries	12-16	200	Shake	
Thick frozen fries	12-20	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	18-25	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	18-22	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	12-18	200	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Rösti	15-18	180		
Potato gratin	18-22	180		

Meat & Poultry

Steak	8-12	180		
Pork chops	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Sausage roll	13-15	200		
Drumsticks	18-22	180		
Chicken breast	10-15	180		

Snacks

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

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

Making home-made fries

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

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

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

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

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The frying tray, basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

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

Note: *Remove the frying tray to let the air fryer cool down more quickly.*

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

3. Clean the frying tray and basket with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge.

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

Note: *The frying tray and basket are dishwasher-proof.*

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

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

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

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.

2. Make sure all parts are clean and dry.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required Preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of the ingredients in the basket is too much.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time (see section 'Settings').
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.

Problem	Possible cause	Solution
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There is too much food in the basket.	Do not fill the basket beyond the Max amount indicated in the table on the earlier page.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 180°C, when you fry greasy ingredients in the air fryer.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you coat them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Technical Specification :

Model No. : FG664

AC220-240V 50/60Hz

Heating Tube Power: 1200-1400W

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 acknowledgment of receipt and transport insurance in case of significant value of the product.

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

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

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



EUROMENAGE

20/22 Rue de la ferme saint ladre

95470 SAINT WITZ FRANCE

