



**COOKING FRY 11L**  
**Modèle: F64011**  
**MANUEL D'INSTRUCTION**

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

**3.2. Consignes de sécurité**

- Pour éviter les chocs électriques, ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil.
- Placez toujours les ingrédients à l'intérieur de la grille amovible, afin d'éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- N'obstruez pas les entrées et sorties d'air lorsque l'appareil est en marche.
- Ne remplissez pas le grill avec de l'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Avant de connecter l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur de votre réseau.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus 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.
- Maintenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Tenez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et ne manipulez pas son panneau de commande si vous avez les mains mouillées.
- Connectez toujours l'appareil à une prise murale équipée d'une mise à la terre et assurez-vous que la fiche est correctement insérée.

**UTILISATION DE L'APPAREIL**

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

**Friture à l'air chaud**

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
- Retirez délicatement la cuve de la friteuse à air chaud sans huile.
- Mettez le grill dans la cuve et fermez-le.
- Remettez la cuve dans la friteuse à air chaud sans huile en faisant glisser.
- Validez à ce qu'il n'y ait pas d'obstruction au-dessus de la friteuse. N'utilisez jamais la cuve sans grill.

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

Déterminez le temps de préparation nécessaire de l'ingrédient (voir la section « Réglages » dans ce chapitre).

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, sortez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez-la. Remettez ensuite la cuve dans la friteuse sans huile.

Conseil : Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation, vous entendrez la sonnerie de la minuterie au moment de secouer les ingrédients. En revanche, cela signifie que vous devrez à nouveau la minuterie sur le temps de préparation restant après l'ajout.

Vérifiez que les ingrédients sont bien cuits.

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

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

**Ne retournez pas la cuve lorsque le grill est toujours dans la cuve, car l'excédent 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 à air, vaporisez sans huile pendant 3 à 5 secondes.**

9. Videz dans un bol sur une assiette.

10. Lors/un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud est immédiatement prête à en préparer un autre.

**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 au cours de sa vie.**

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

**28. 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.

**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 responsabilité pour les dommages qui pourraient être causés.**

**30. Veillez 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.**

**3.3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :**

- Tension: 220-240V~50/60Hz
- Puissance total: 2800 W (MAX) + 1400W
- Contenance d'air cuve: 9.5 Litre + 5.5 Litre
- Température réglable: 60°C - 200°C
- Minuterie: 1-60min

**DESCRIPTION**

- Écran de commande
- Poignée de la cuve
- Cuve
- Cover principal
- Sortie d'air
- Grill

**Préparation à l'utilisation**

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane. L'appareil ne doit pas être placé sur une surface non résistante à la chaleur.
- Placez le grill dans la cuve.
- Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou tout autre liquide. Ne posez rien au-dessus de l'appareil au risque de perturber le flux d'air et affecter le résultat de la friture à l'air chaud.

**3.4. Réglages**

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

**Remarque :** Cliquez à l'endroit que les réglages ne sont donnés qu'à titre d'illustration. Comme les ingrédients diffèrent en termes de taille, de poids, de forme, etc., chaque ingrédient nécessite un réglage optimal pour vos ingrédients.

Cela signifie que le fait que la technologie Rapid Air chauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil signifie que la friteuse à air chaud peut être utilisée à l'air chaud non perturbé en aucun cas le processus.

**Conseils :**

- Les ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation un peu plus court que les ingrédients de grande taille.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long - une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Le fait de remuer les ingrédients plus petits à la moitié du temps de préparation optimise le résultat final et permet d'éviter que les ingrédients ne soient pas uniformément frites.
- Ajoutez de l'huile à des 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 ont déjà été préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse sans huile.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez des pâtes précuites pour préparer rapidement et facilement des snacks fournis. Les pâtes précuites nécessitent également un temps de préparation plus court que les pâtes faites maison.
- Placez un moule ou un plat à 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 fragiles.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes maximum.

**INSTRUCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE**

**Instructions d'utilisation :**

- Appuyez sur la touche **ON/OFF** pendant que l'appareil fonctionne. Les voyants des menus correspondants et les voyants des pots clignotent. La machine arrête le chauffage, le ventilateur s'arrête dans un délai de 60 secondes, les deux pots fonctionnent, puis sont suspendus en même temps ; si le voyant est en pause le pot 1, il faut sélectionner le pot 1. Appuyez à nouveau sur la touche **ON/OFF**. Le pot 1 est suspendu pour régler. Lorsqu'il est suspendu, le écran d'affichage correspondant affiche alternativement la température et l'heure du menu ; le pot 2 ne met l'appareil en pause.
- Appuyez sur la touche **ON/OFF** pendant que l'appareil fonctionne. Les voyants des menus correspondants et les voyants des pots clignotent. La machine arrête le chauffage, le ventilateur s'arrête dans un délai de 60 secondes, les deux pots fonctionnent, puis sont suspendus en même temps ; si le voyant est en pause le pot 1, il faut sélectionner le pot 1. Appuyez à nouveau sur la touche **ON/OFF**. Le pot 1 est suspendu pour régler. Lorsqu'il est suspendu, le écran d'affichage correspondant affiche alternativement la température et l'heure du menu ; le pot 2 ne met l'appareil en pause.
- Appuyez sur la touche **ON/OFF** pendant que l'appareil fonctionne. Les voyants des menus correspondants et les voyants des pots clignotent. La machine arrête le chauffage, le ventilateur s'arrête dans un délai de 60 secondes, les deux pots fonctionnent, puis sont suspendus en même temps ; si le voyant est en pause le pot 1, il faut sélectionner le pot 1. Appuyez à nouveau sur la touche **ON/OFF**. Le pot 1 est suspendu pour régler. Lorsqu'il est suspendu, le écran d'affichage correspondant affiche alternativement la température et l'heure du menu ; le pot 2 ne met l'appareil en pause.

**Nettoyage**

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

**Soins et outils pour l'entretien adéquat.** N'utilisez pas d'ustensiles ou d'objets métalliques sur les cordons de nettoyage. Arrêtez tout le nettoyage, car cela pourrait endommager le revêtement antibuée.

- Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
- Nettoyez soigneusement la cuve et le grill avec de l'eau chaude, en utilisant un peu de liquide vaisselle et une éponge douce non abrasive.
- Vous pouvez utiliser un dégraissant doux pour éliminer toute saleté restante.

**Conseil :** Si des saletés sont collées au grill au fond de la cuve, remplacez la cuve d'air chaud supplémentaire d'un peu de liquide vaisselle. Placez le grill dans la cuve et laissez-le tremper pendant environ 10 minutes.

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

Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.

**11. Les deux POTS fonctionnent en même temps.** Le pot 1 et le pot 2 clignotent alternativement. L'icône 1 et l'indicateur de menu correspondant clignotent, et restent allumés 3 secondes, puis l'icône 2 et l'indicateur de menu correspondant clignotent, et restent allumés 3 secondes, le temps d'intervalle < 0,5 secondes, le temps d'intervalle entre le pot 1 et le pot 2 est de 3 secondes.

**12. Mode de fin de cuisson synchronisée :** Choisissez le menu du pot 1 ou 2 et des deux éléments, puis choisissez l'icône SYNC. L'indicateur de menu correspondant clignote. Touchez **ON/OFF** pour démarrer la cuisson, le pot avec le temps de cuisson le plus long commence à cuire en premier et le pot avec le temps de cuisson le plus court affiche « HOLD ». Lorsque les deux pots affichent le même temps, elles fonctionnent alors de manière synchronisée.

**13. MATCH COOK :** Choisissez le pot 1 et le menu que vous voulez, puis sélectionnez l'icône MATCH. Le pot 2 copie le menu du pot 1 pour commencer la cuisson.

**14. SYNC :** Lancez de 2 préparations différentes puis synchronisez les fins de cuisson.

**CONSEILS :**

Lorsque l'appareil fonctionne, les touches de menu ne peuvent plus être sélectionnées. Lorsque l'appareil fonctionne, l'écran affiche alternativement la température et l'heure. Lorsque l'appareil est en mode de fonctionnement, le ventilateur minimise le bruit pendant 20 secondes avant de s'arrêter.

**rebut des matériaux électriques et électroniques et de leur 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.

**Menu**

Menu	Min-max (g)	Temps (min)	Température	Secouer
Frites	200-400	24	200	o/n
Poulet	600-800	45	200	o/n
Pizza	100-400	17	180	/
Légumes	100-400	10	160	o/n
Biscuit	100-400	15	170	o/n
Steak	100-600	17	200	o/n
Poisson	200-500	18	200	o/n
Fruits de mer	200-400	14	200	o/n
Dessert	200-500	18	170	/
Ailes de poulet	200-800	22	200	o/n
Saucisse	200-600	23	180	o/n
Fruit à coque	200-600	10	190	o/n

**Entretien**

1 Débranchez l'appareil de la prise de recharge.

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

**Dépannage**

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil n'est pas branché.	La fiche secteur n'est pas reliée à la prise murale.	Rebranchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	Vous n'avez pas réglé le minuteur.	Réglez la touche de minuterie sur le temps de préparation nécessaire pour mettre l'appareil en marche.
La quantité d'ingrédients dans la cuve est trop importante.	La quantité d'ingrédients dans la cuve est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans la cuve. Les petites quantités sont frites plus uniformément.
Les ingrédients passés à la friteuse sans huile ne sont pas cuits.	La température réglée est trop basse.	Réglez la touche de température sur le réglage de température nécessaire (voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Le temps de préparation est trop court.	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la minuterie en fonction du temps de préparation souhaité (voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les ingrédients	Certains types	Les ingrédients qui se supposent ou se croisent

**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

**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.**

**27. Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.**

**28. This appliance is intended for household use only. It is not intended to be used in similar applications such as :**

**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 risques. 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 doivent 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@euromag.com

**EN**

**FAGOR**

**COOKING FRY 11L**  
**MODEL NO.: F64011**  
**INSTRUCTION MANUAL**

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

**3.5. 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**

- To prevent electric shock, do not allow any water or other liquids to enter the appliance.
- Always place the ingredients to be fried in the removable pot to avoid contact with the heating elements.
- Do not obstruct the air inlet and exhaust openings while the appliance is in operation.
- Avoid filling the grill with oil as this may pose a fire hazard.
- Never touch the interior of the appliance while it is in operation.
- Before connecting the appliance, verify that the indicated voltage on the appliance matches the local mains voltage in your country.
- Do not use the appliance if the plug, power cord, or appliance itself is damaged.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Ensure that the mains cord is kept away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

**3.5. USING THE APPLIANCE**

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

**Hot air frying**

- Connect the mains plug into an earthed wall socket.
- Carefully pull the pot out of the Hot-Air Fryer.
- Put the ingredients in the fried plate.
- Slide the pot back into the Hot-Air Fryer. 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 handle.
- Determine the required preparation time for the ingredient ( see section 'Settings' in this chapter).
- 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 handle and shake it. Then slide the pot back into the Hot-Air Fryer. Tip: If you set the timer to halt 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 at the remaining preparation time after shaking.
- 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 a few extra minutes.
- To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-Air Fryer and place it on a tray!

**Do not turn the rack upside down with the pot still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients. The pot and the ingredients are hot. Depend on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.**

- Empty the pot into a bowl or onto a plate.
- When a batch of ingredients is ready, the Hot-Air Fryer is instantly ready for preparing another batch.

**3.5. TECHNICAL DATA:**

- Voltage: 220-240V~50/60Hz
- Wattage: 2800 W (MAX) + 1400W + 800W
- Capacity of pot: 5.5 Litre + 5.5 Litre
- Adjustable temperature: 60°C - 200°C
- Timer: 1-60min

**GENERAL DESCRIPTION**

- Control panel
- Basket handle
- Pot
- Main housing
- Air outlet
- Rack

**Before first use**

- Remove all packaging materials.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the fried plate and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive soft sponge.
- 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.**

**Notice:** 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**

- Place the appliance on a stable, horizontal and even surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
- Place the fried plate in the pot.
- 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.

**Settings**

This table will help you to select the basic settings for the ingredients.

**Note:** Keep in mind that these settings are indications. 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 instantly. Pull the pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the 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.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-Air Fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-Air Fryer.
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-Air Fryer.
- The recommended amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare fried snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or cover dish in the Hot-Air Fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or food ingredients.
- You can also use the Hot-Air Fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

**Default Menu**

Menu	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake
Frozen french fries	200-400	24	200	shake
Chicken	600-800	45	200	shake
Pizza	100-400	17	180	/

**CONTROL PANEL INSTRUCTIONS**

**Operation Instructions:**

- After the appliance is powered on, all the indicators and digital lights will be on for 1 second and then turn off. In the same time, the buzzer will sound and the power light will be on.
- Press **ON/OFF** icon to start the machine, all the function icon light on, once there is any operation in the fryer, the indicate light will turn off. Only **ON/OFF** icon keep always on.
- Minimize the indicate light will turn off. Only **ON/OFF** icon keep always on.
- Choose pot 1 or pot 2 according to your demands.

Choose 1, then 1 light blink. The display of pot 1 lights up, and displays the default menu of 180°C/15min. The temperature and time are displayed alternately. The pot 1 indicators of the display are displayed. Corresponding indicator: "..." is displayed on the screen corresponding to pot 2.

4. Press the menu key to select the menu, the corresponding menu indicator flashes, the other menu lights are always on the display shows the temperature of the corresponding menu. After 3 seconds without any operation, the temperature and time are displayed alternately, such as the need to adjust the temperature, according to **UP/DN** to adjust the temperature (the display corresponds to the indicator is **UP**); need to adjust the time, according to **+/ -** to adjust the time (the display corresponds to the indicator is **+/ -**); Adjustment completed, press the power button **ON/OFF** to switch on the

machine, the selected menu light is always on, the other menu lights are off, the machine enters into the working mode, the display shows the temperature and time alternately, after the work, the menu button can not be selected again;

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

6. When pot 1 menu is selected, no menu is turned on, choose pot 2, the 1 icon will always on, pot 1 displays the menu preparation time and time. Do the same with step 3 & 4.

7. Press the 1 while the machine is working. Lights, corresponding menu lights and grid lights flashing, the white suspended heating, fan delay 60 seconds, two POTS are working, then suspended at the same time; If I want to pause pot 1, need to select pot 1, Press the on button again. Pot 1 is suspended for adjustment. When suspended, the corresponding display screen displays the program temperature and time alternately. So does pot 2 pause.

8. Long press the power button while the machine is working. 2 seconds, the double pot will stop working at the same time, and the display screen shows "OFF". If you want to turn off pot 1 or pot 2 separately, select the corresponding 1 or 2. Then long press the power button 2 seconds. When the corresponding pot stops working, the corresponding screen displays OFF.

**9. Operating status of the appliance if you need to adjust the temperature, select the 1, 2, and then adjust the temperature UP/DN and adjusting the time ON/OFF, just the 5 seconds after no operation to exit the debugging mode;**

**10. Memory function: This appliance has memory function. For example, when using pot 2, the Drumstick fryer menu is used. After using the appliance, the power is not cut off, when the next time you use, select the pot 2, it will directly display the menu of Drumstick fryer. The memory function disappeared after 1 hour of power failure.**

**11. Two POTS working at the same time, the pot 1 and pot 2 flashing alternately, 1 icon and the corresponding menu indicator flash, stay on 3 seconds, then 2 icon and the corresponding menu indicator light flash, stay on 3 seconds, the extinguished time < 0.5 seconds, the pot 1 and pot 2 interval time is 3 seconds.**

**12. Synchronizing ending mode :** Choose pot 1 or pot 2, and both menu turn on, choose SYNC icon, the corresponding menu indicator will blink, both menu will start cooking, the longer time menu pot starts cook first, short time pot shows "HOLD", when both pots reach same time long, then they run synchronously.

**13. Match cook:** Choose pot 1 and the menu you want, then choose MATCH icon, the pot 2 will copy pot 1 menu to start cooking.

**14. SYNC:** Launch 2 different preparations, then synchronize the cooking times.

**TIPS:**

Do not use the appliance when Menu buttons can no longer be selected. When machine under working, the screen displays temperature and time alternately. When pause the menu working, the machine stop to cook, the inner fan would work for 20seconds to stop.

**REMOVAL OF APPLIANCES USED**

Directive 2012/19/UE 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 crossed-out wheeled bin 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 never transfer wastes which could be dangerous; disconnect the power cable 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 switch is defective or non-heat-resistant surface. 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 reduce the level of risk for the user! Defects 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 risk of shipping. The product is shipped without warranty. 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@euromag.com

**Cleaning**

Clean the appliance after every use.

**The pot and the non-slick coating basket. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-slick coating.**

- Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- Clean the pot and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.
- Wipe the inside of the appliance with a moist cloth. If the pot with hot water and some washing-up liquid. Put the basket in the pot and let the pot and the basket soak for approximately 10 minutes.
- Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

**Troubleshooting**

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-Air Fryer does not work	The appliance is not plugged in. You have not set the timer.	Put the mains plug in an earthed wall socket. Set the timer key to the required preparation time to start the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big. The preparation time is too short.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly. Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'). Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Put ingredients that lie on top of or across each other 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 type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil on the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pot into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
White smoke comes out of the appliance.	The basket is not placed in the pot correctly. You are preparing greasy ingredients.	Push the basket down into the pot until you hear a click. When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	The pot still contains grease residues from previous use. You did not use the right potato type. You did not rinse the potato sticks properly.	White smoke is caused by grease heating up in the pan, make sure you clean the pan properly after each use. Use fresh potatoes and make sure they are firm during frying. Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.