MANUEL

FAGOR
Friteuse

NOTICE D'UTILISATION

Tous nos Tutos vidéo
Darty.com
Tous nos magasins
Communauté SAV Darty

FAGOR

FRITEUSE A AIR DOUBLE 8L
Modèle : FG0702
Notice d'instruction

Lisez attentivement ce manuel avant utilisation et conservez-le pour référence future.

SOMMAIRE

Consignes de sécurité 1
Eléments inclus 6
Symboles 6
Mots-clés 7
Utilisation prévue 7
Description 8
Avant la première utilisation 9
Fonctions 9
Temps de cuisson manuelle et sécurité 12
Conseils 13
Configuration et branchement 13
Utilisation 14
Nettoyage et rangement 17
Dépannage 17
Données techniques 19
Collecte sélective des déchets et électriques 19

CONSIGNES IMPORTANTES !

A CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTERIEURE !

CONSIGNES DE SECURITE

AVERTISSEMENT : Lisez toutes les consignes de sécurité, instructions, illustrations et données techniques fournies avec cet appareil. Le non-respect des consignes de sécurité et des instructions peut entraîner un choc électrique, un incendie ou des blessures.

- 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’usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s’ils ont plus de 8 ans et qu’ils sont surveillés.
- Maintenir l’appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans

MISE EN GARDE – Surfaces chaudes !

L'appareil et les accessoires deviennent très chauds pendant l'utilisation. Ne touchez pas les pièces chauffées pendant ou après l'utilisation de l'appareil ! Ne touchez jamais les poignées et le panneau de commande lorsque l'appareil est en marche ou immédiatement après l'avoir éteint. Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger. Utilisez des gants isolants pour manipuler les accessoires chauds.

- Ne plongez jamais l'appareil et le câble d’alimentation dans l'eau ou d'autres liquides et assurez-vous qu'ils ne peuvent pas tomber dans l'eau ou se mouiller. Il y a un risque d'électrocution !
- Ne versez aucun liquide (par exemple de l'huile ou de l'eau) directement dans l'appareil ou les cuves. Ne placez pas de récipient rempli de liquide dans l'appareil. Il fonctionne exclusivement à l'air chaud.
- L'appareil doit toujours être débranché de l'alimentation électrique lorsqu'il est laissé sans surveillance et avant

de le transporter ou de le nettoyer.

- Ne modifiez pas l'appareil. Ne remplacez pas non plus le câble d'alimentation vous-même.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.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- 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.Suivez les instructions du chapitre “Nettoyage et rangement”!

DANGER- choc électrique !

- Utilisez et rangez l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- N'utilisez pas et ne rangez pas l'appareil dans des pièces très humides.
- Si l'appareil tombe dans l'eau alors qu'il est branché à l'alimentation électrique, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise de courant. Retirez ensuite l'appareil de l'eau. N'essayez jamais de sortir l'appareil de l'eau lorsqu'il est branché sur le secteur ! Avant de l'utiliser à nouveau, faites-le vérifier par le fabricant, le service après-vente ou un distributeur agréé afin d'éviter tout danger éventuel.
- Ne touchez jamais l'appareil et le câble d'alimentation avec des mains lorsque l'appareil est connecté au secteur.

AVERTISSEMENT- risque d’incendie

- N'utilisez pas l'appareil à proximité de substances. Ne placez aucun matériau combustible (par ex. carton, papier, plastique) sur ou dans l'appareil.
- Ne couvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement et gardez dégagez les ouvertures de ventilation pour éviter qu'il ne s'enflamme.
- En cas d'incendie : N’utilisez pas d’eau pour éteindre l’incendie ! Étouffez les flammes avec une couverture ignifuge ou un extincteur approprié.

AVERTISSEMENT - Danger de blessures

- Gardez le matériel d'emballage hors de portée des enfants et des animaux. Il existe un risque d'étouffement.
- Assurez-vous que le câble d’alimentation est toujours tenu hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Il existe un risque d'étranglement.
- De la vapeur chaude peut s'échapper de l'appareil pendant le fonctionnement et lorsque les tiroirs sont retirés. Vous devez donc garder la tête et les mains hors de la zone de danger. Il existe un risque de brûlure par la chaleur, la vapeur chaude ou la condensation.
- L'appareil ne doit pas être déplacé pendant le fonctionnement. Il existe un risque de brûlure.

NOTE- Risque de dommages matériels et matériels

- Assurez-vous que la vapeur qui dégage de l’appareil n'entre pas en contact direct avec des appareils électriques et des équipements contenant des composants électriques.

- Si un défaut survient pendant le fonctionnement, débranchez la fiche secteur. Eteignez toujours l'appareil avant de débrancher le câble d’alimentation.
- Débranchez l'appareil de l’alimentation électrique avant un orage ou en cas de coupure de courant.
- Tirez toujours sur la prise et jamais sur le câble lorsque vous débranchez l'appareil de l’alimentation électrique.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son câble d’alimentation.
- Protégez l'appareil des autres sources de chaleur, des flammes nues, de l'humidité persistante, de la lumière directe du soleil ou des chocs.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec à des températures comprises entre 0 et 40°C.
- Ne posez jamais d'objets sur l'appareil ou sur le câble d’alimentation.
- N'utilisez que des accessoires d'origine du fabricant afin de garantir qu'il n'y ait pas d'interférences susceptibles d'empêcher le fonctionnement de l'appareil et d'éviter d'éventuels dommages.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou d'autres objets tranchants pour retourner et retirer les aliments. Ils pourraient endommager le revêtement des cuves et des grilles.

ELEMENTS INCLUS

1x friteuse à air chaud à double cuve
2x cuve
2 compartiments
1 manuel d'instructions

Vérifiez que les éléments fournis sont complets et que les composants n'ont pas été endommagés pendant le transport. Si vous constatez des dommages, n'utilisez pas l'appareil mais contactez notre service clientèle.
Retirez tous les éventuels films, autocollants ou protections de transport de l'appareil. Ne retirez jamais la plaque signalétique et les éventuels avertissements!

Informations à propos des instructions de sécurité
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement ces instructions d'opération et gardez-les pour future référence et pour les autres utilisateurs. Cette notice est une partie intégrale de cet appareil. Le fabricant et l'importateur ne peuvent pas être portées comme responsables si les informations de cette notice ne sont pas suivies.

SYMBOLES

	Symboles de danger : Ces symboles indiquent des dangers possibles. Lisez attentivement les consignes de sécurité associées et respectez-les.
	Information supplémentaire
	Lire le mode d'emploi avant utilisation !
	Mise en garde : surface chaude !
	Convient pour l'utilisation avec de la nourriture.
~	Courant alternatif

MOTS CLES

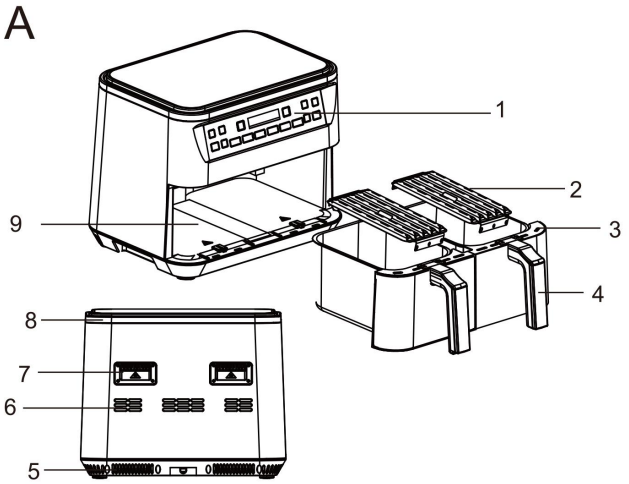
Ces mots d'avertissement indiquent les risques qui peuvent survenir si les instructions ne sont pas suivies.
DANGER – risque élevé, pouvant provoquer des blessures sérieuses ou la mort
AVERTISSEMENT – risque intermédiaire, pouvant provoquer des graves blessures ou la mort
NOTE – mentionnant un risque de dégâts matériels

UTILISATION PREVUE

- L'appareil est destiné à être utilisé pour griller, cuire, décongeler, réchauffer et déshydrater les aliments.
- L'appareil fonctionne exclusivement avec de l'air chaud. Ne versez pas n'importe quelle huile ou graisse dans l'appareil, comme vous le feriez avec une friteuse conventionnelle !
- L'appareil n'est pas adapté à la préparation de plats liquides tels que soupes, sauces ou ragoûts !
- L'appareil est destiné à un usage personnel uniquement et n'est pas destiné à applications commerciales ou de type domestique, par ex. dans les hôtels, chambres d'hôtes, bureaux, cuisines du personnel ou lieux similaires.
- N'utilisez l'appareil que dans le but spécifié et comme décrit dans le mode d'emploi. Toute autre utilisation est réputée non conforme.
- La garantie ne couvre pas les défauts causés par une mauvaise manutention, dommages ou tentatives de réparation. Il en va de même pour l'usure normale.

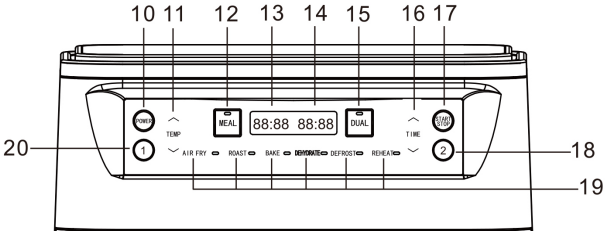
DESCRIPTION

A



1. Panneau de commande
2. Grilles
3. Tiroir
4. Poignée
5-8 Ouvertures de ventilation
9. Compartiment avec élément chauffant (zone de cuisson)

B



Panneau de commande

10. Bouton POWER : Pour allumer/éteindre l'appareil ; Quitter toutes les fonctions
11. Bouton TEMP : Pour augmenter et réduire la température
12. Touche MEAL : Pour synchroniser la fin du temps de cuisson pour les deux zones de cuisson

13.Affichage de la température et du temps de cuisson pour la zone de cuisson 1
14.Affichage de la température et du temps de cuisson pour la zone de cuisson 2
15.Touche DUAL : Pour appliquer tous les réglages de la zone de cuisson 1 à la zone de cuisson 2
16.Touche TIME : Pour augmenter et réduire le temps de cuisson
17.Touche START/STOP : Pour démarrer/arrêter le processus de cuisson
18.Touche 2 : mode de réglage pour la zone de cuisson 2
19.Boutons avec voyants de contrôle pour sélectionner les programmes
FRITURE À AIR
RÔTIR
CUIRE
DÉSHYDRATER
DÉGIVRER
RÉCHAUFFER
20. Touche 1 : mode de réglage pour la zone de cuisson 1

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et humide. Nettoyez les tiroirs et les grilles avec du détergent et de l'eau tiède ou au lave-vaisselle.
2. L'appareil doit être utilisé pour la première fois sans aucun aliment car il peut produire de la fumée ou des odeurs dues aux résidus de revêtement. Pour ce faire, suivez les instructions des chapitres “ Installation et connexion” et “ Utilisation”. Laissez l'appareil chauffer à la température la plus élevée pendant env. 10 minutes sans aliment dedans (programme DEFROST).
3. Ensuite, nettoyez-le à nouveau.

FONCTIONS

L'appareil dispose de deux zones de cuisson. Un programme différent peut être sélectionné pour chaque zone de cuisson et la température et le temps de cuisson peuvent être ajustés selon vos souhaits. Il y a 6 programmes.
De plus, les zones de cuisson peuvent être synchronisées de sorte que soit tous les réglages de température et de temps de cuisson soient identiques pour les deux zones de cuisson (fonction DUAL), soit seulement la fin du temps de cuisson est synchronisée (fonction MEAL) afin que les différents aliments puissent être servis en même temps.
Les zones de cuisson peuvent également fonctionner indépendamment sans synchronisation.
De plus, il est possible d'utiliser une seule zone de cuisson pour de plus petites quantités d'aliments.

Programmes
Pour sélectionner un programme, appuyez sur la touche correspondante. L'appareil dispose des programmes suivants :
FRIRE A AIR
Idéal pour les frites croustillantes, les pépites de poulet, etc.
Température : 200°C (Plage : 150-210°C)
Temps de cuisson : 20 min (Plage : 1-60 min)
ROTIR
Idéal pour la viande, les légumes rôtis, etc.
Température : 190°C (Plage : 120-210°C)
Temps de cuisson : 15 min (Plage : 1-240 min)
CUISSON POUR GATEAU
Idéal pour les gâteaux, les desserts ou les petits pains
Température : 160°C (Plage : 120-210°C)
Temps de cuisson : 15 min (Plage : 1-240 min)
DESHYDRATATION
Idéal pour les fruits secs, les chips de légumes, etc.
Température : 60°C (Plage : 40-90°C)
Temps de cuisson : 6 h (Plage : 1-12 h)
DECONGELER

Pour décongeler rapidement des aliments surgelés à 240 °C ou pour cuire des aliments plus petits (par exemple des ailes de poulet) pour les rendre particulièrement croustillantes.
Température : 240°C (Plage : 240°C)
Temps de cuisson : 10 min (Plage : 1-30 min)
Note - Avec cette fonction, la température ne peut pas être réduite. Réduisez le temps de cuisson si nécessaire, selon les aliments. Le temps de cuisson doit être réduit notamment pour les pâtisseries ou les petits morceaux d'aliments.
RECHAUFFER
Pour réchauffer des aliments déjà cuits.
Température : 170°C (Plage : 130-210°C)
Temps de cuisson : 15 min (Plage : 1-60 min)
Note : Les temps et les températures qui sont réglés pour les programmes doivent être ajustés si nécessaire pour s'assurer que les aliments (en particulier la volaille) sont entièrement cuits. Des ajustements peuvent également être effectués pendant le processus de cuisson.

Réglage de la température et du temps de cuisson

Après avoir choisi un programme, la température peut être ajustée avec les touches∧ et∨, et le temps de cuisson peut être ajusté avec les touches∧ et∨.

Pour faire défiler rapidement les valeurs, maintenez enfoncé le bouton correspondant.

Synchroniser les zones de cuisson

Deux fonctions permettent de synchroniser les zones de cuisson :

- Fonction MEAL – pour deux aliments différents qui ont des réglages de température et de temps de cuisson différents, mais qui doivent être prêts en même temps.
- Fonction DUAL – pour de plus grandes quantités d'un aliment ou pour différents aliments avec le même réglage de température et de temps de cuisson.

Remarque : Il n'est pas possible de synchroniser les zones de cuisson ultérieurement pendant le fonctionnement de l'appareil.

Mode Veille

Lorsque le bouton POWER est enfoncé, le panneau de commande est activé. Si l'appareil ne fonctionne pas et qu'aucune touche n'est enfoncée pendant 10 minutes, l'appareil passe en mode veille.

Temps de cuisson manuelle et sécurité

Vérifier que les aliments sont bien cuits avant de les servir. En cas de doute, prolongez la cuisson. Faites cuire la viande, la volaille et leurs dérivés (émincer, hamburgers... etc) jusqu'à ce que le jus soit clair. Faire cuire le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque. Lors de la cuisson d'aliments préemballés, suivez les instructions figurant sur l'emballage ou l'étiquette.

Aliment	Poids (g)	Durée (°C)	Temps (min.)	Agiter	Informations supplémentaires
Ailes de poulet	400	200	18	1-2	Faire quelques entailles dans la peau du poulet à l'aide d'un couteau bien aiguisé.
Pilons de poulet	530	200	32	1-2	
Steaks	150	180	16	1-2	
Frites surgelées	600	200	35	3	
Pommes	110	60	360	2	Chips de pomme
Tartelettes	230	160	15		Utiliser des moules à tartelette
Saucisse	360	190	13	1-2	
Crevettes	350	180	16	1-2	

Conseils

- Généralement, aucune huile ou seulement une petite quantité d'huile (2 à 3 cuillères à café) est nécessaire pour préparer les aliments.
- Des morceaux d'aliments très légers peuvent être tourbillonnés par l'air circulant. Si nécessaire, nous vous recommandons de les coller ensemble avec des cure-dents ou un objet similaire.
- Le temps de cuisson dépend de la taille et de la quantité des aliments et de la température. Cependant, en général le temps de cuisson est plus court que dans un four classique. Commencez par un temps de cuisson plus court et augmentez-le progressivement si nécessaire.
- Mélangez de temps en temps les aliments ou retournez-les avec des pinces en plastique ou en bois pour obtenir un résultat de cuisson homogène.
- Vérifiez entre temps l'état des aliments et, s'ils sont cuits, éteignez l'appareil, même si le programme n'est pas encore terminé.

CONFIGURATION ET BRANCHEMENT

Note!

- Vérifiez avant chaque mise en service l'appareil et le câble d‘alimentation pour vous assurer qu'ils ne sont pas endommagés. N'utilisez l'appareil que s'il n'est pas endommagé et en état de marche.
- Ne placez jamais l'appareil sur une surface molle. Les ouvertures de ventilation au bas de l'appareil ne doivent pas être recouvertes.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre de tous les côtés. Ne placez pas l'appareil sous des meubles hauts de cuisine ou des placards similaires. La vapeur montante pourrait les endommager !
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant correctement installée et correspondant aux caractéristiques techniques de l'appareil. La prise de courant doit également être facilement accessible après le raccordement afin que la connexion

au secteur puisse être rapidement coupée.

- N'utilisez pas de rallonges.
- Ne branchez pas l'appareil avec d'autres appareils (de puissance élevée) sur une multiprise afin d'éviter une surcharge et un éventuel court-circuit (incendie).
- Assurez-vous que le câble d‘alimentatoin ne présente aucun risque de trébuchement. Il ne doit pas pendre de la surface sur laquelle l'appareil est placé afin d'éviter que l'appareil ne soit tiré vers le bas.
- Assurez-vous que le câble d‘alimentation n'est pas écrasé, plié ou posé sur des coins et n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (par ex. de l'appareil).

1. Placez l'appareil sur un meuble de cuisine ou sur un autre meuble sec, propre, plat et résistante. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre sur tous les côtés (au moins 20 cm sur les côtés et 50 cm au-dessus).
2. Déroulez complètement le câble d’alimentation et branchez-le à une prise de courant.

UTILISATION

En général, vous pouvez utiliser cet appareil pour préparer tous les plats qui peuvent également être préparés dans un four à chaleur tournante conventionnel. Pour de bons résultats, lisez le chapitre "Astuces".

Note

- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que l'appareil et l'extérieur des tiroirs sont propres et secs.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 4 heures sans interruption. Une exception est le programme DEHYDRATE.
- Ne laissez pas l'appareil allumé lorsqu'il est vide (mis à part le “brûlage” avant la première utilisation).
- Ne placez pas d'aliments encore emballés dans du film alimentaire ou des sacs en plastique dans l'appareil.

- Assurez-vous que les aliments n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne remplissez pas trop les tiroirs afin que l'air chaud puisse circuler de manière optimale à l'intérieur de l'enceinte de cuisson. Ne le remplissez pas plus qu'au 1/3.
- Assurez-vous que les aliments contenant de l'huile et des graisses ne sont pas surchauffés. Ils pourraient s'enflammer.
- Placez toujours les tiroirs chauds sur une surface résistante à la chaleur après utilisation.

  Remarque : Le préchauffage de l'appareil n'est pas nécessaire.

1. Préparez les aliments pour la cuisson.
2. Pour utiliser la circulation d'air,en particulier sur le programme AIR FRY,insérez les grilles dans les tiroirs.Les grilles sont posées sur leurs pieds en silicone.
3. Placez les aliments dans les tiroirs, séparés par type. Si vous cuisinez une petite quantité d'un seul type d'aliment, un seul tiroir peut être utilisé. Il est également possible d'utiliser un petit moule à pain (non fourni avec l'appareil).

Remarque ! Si les aliments doivent être déshydratés, nous vous recommandons d'étaler d'abord une couche directement sur le fond du tiroir, puis d'insérer la grille et de placer une deuxième couche sur la grille.

4. Insérez le(s) tiroir(s) dans la(les) cuves(s).
5. Appuyez sur le bouton POWER pour activer le panneau de commande. Le mode de réglage de la zone de cuisson 1 est activé. (Pour passer à la zone de cuisson 2, appuyez sur la touche 1)
6. Sélectionnez un programme et, si nécessaire, ajustez la température et le temps de cuisson à l'aide des touches ∧ et ∨.
7. Si un seul tiroir est utilisé, passez à l'étape 9.

Si les deux tiroirs sont remplis, réglez la température et le temps de cuisson pour la zone de cuisson 2 de l'une des manières suivantes :

a.Pour copier les réglages de la zone de cuisson 1 vers la zone de

cuisson 2, appuyez sur la touche DUAL .

b.Sinon, utilisez la touche 2 pour activer le mode de réglage de la zone de cuisson 2. Choisissez ensuite un programme et effectuez les réglages si nécessaire.

8. Si des réglages différents ont été effectués pour les deux zones de cuisson, mais que les temps doivent se terminer simultanément, appuyez sur le bouton MEAL. Sinon, sautez cette étape.

9. Utilisez le bouton START/STOP pour démarrer le processus de cuisson.

Attention ! Si la fonction MEAL est activée, la zone de cuisson avec le temps de cuisson le plus long démarre en premier. L'autre foyer ne s'active, accompagné d'un bip, que lorsque les temps de cuisson restants pour les deux foyers sont de même durée. Jusqu'à ce point, "HOLD" apparaît sur l'affichage associé.

Le temps de cuisson restant peut être lu sur l'écran. Une fois le temps de cuisson écoulé, un bip se fait entendre et "END" s'affiche sur l'écran.

10. Sortez le(s) tiroir(s) et placez-les sur une surface résistante à la chaleur. Ne montez pas sur l'appareil !

11. Éteignez l'appareil à l'aide de la touche POWER et débranchez la fiche secteur de la prise de courant.

12. Retirez les aliments du ou des tiroirs.

13. Laissez refroidir le tiroir et la grille. Nettoyez-les ensuite (voir le chapitre “Nettoyage et rangement”).

Pause brève du processus de cuisson

Si le processus de cuisson doit être interrompu pour mélanger ou ajouter d'autres ingrédients, par exemple, il suffit de tirer le tiroir. Le décompte du temps de cuisson (pour les deux zones de cuisson si elles sont synchronisées) est arrêté. Il reprend après l'insertion du tiroir.

Arrêt manuel d'une zone de cuisson

Pour arrêter le processus de cuisson dans une zone de cuisson, utilisez le mode de réglage respectif à l'aide des touches 1 ou 2, puis appuyez sur la touche START / STOP. “END” apparaît sur l'affichage correspondant. L'autre zone de cuisson poursuit le processus de cuisson.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

Note

N'utilisez pas de produits de nettoyage ou de tampons de nettoyage tranchants ou abrasifs pour nettoyer l'appareil. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces.

1.Nettoyez les grilles avec du détergent et de l'eau tiède ou au lave-vaisselle. Pour conserver le plus longtemps possible la qualité des pièces, il est préférable de les rincer à la main.

En cas de salissures tenaces, trempez les grilles préalablement dans de l'eau tiède et du détergent.

2.Essuyez l'extérieur de l'appareil ainsi que les compartiments et les éléments chauffants avec un chiffon propre et humide si nécessaire.

Ne pas nettoyer au lave-vaisselle ni plonger dans l'eau !

3.Laissez toutes les pièces sécher complètement ou séchez-les.

4. Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec, hors de portée des les enfants et les animaux lorsqu'ils ne sont pas utilisés pendant une période prolongée.

DEPANNAGE

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, vérifiez si vous êtes en mesure de remédier vous-même au problème. Si le problème ne peut pas être résolu avec les étapes ci-dessous, contactez le service client.

N'essayez pas de réparer vous-même un appareil électrique !

1.Si l’appareil ne fonctionne pas

La fiche secteur n'est pas insérée correctement dans la prise de courant.

► Inserez correctement le cordon à la prise de courant

La prise de courant est défectueuse.

► Essayez une autre prise de courant.

Il n'y a pas de tension secteur.

► Vérifiez le fusible de la connexion secteur.

Les tiroirs ne sont pas insérés correctement.

► Glissez complètement le tiroir dans le compartiment.

2. Le fusible dans la boîte à fusibles est déclenché.

Trop d'appareils connectés au même circuit.

► Réduisez le nombre d'appareils dans le circuit.

3.La nourriture n'a pas été cuite uniformément.

Le tiroir est trop plein.

► Réduisez la quantité de nourriture. Remplissez le tiroir au maximum au 1/3.

Les aliments sont empilés les uns sur les autres.

► Étalez les aliments et mélangez-les de temps en temps.

Différents aliments avec des temps de cuisson ou des températures différents ont été préparés dans un tiroir.

► Séparez les différents aliments et répartissez-les dans les deux tiroirs. Réglez la bonne température et le temps de cuisson pour eux. Avec la fonction MEAL, ils seront prêts en même temps.

Le temps de cuisson réglé est trop court ou la température trop basse.

► Augmentez le temps de cuisson ou la température.

4.Les frites à base de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes.

Les pommes de terre contiennent trop d'eau.

► Coupez les pommes de terre en morceaux plus petits. Séchez les morceaux de pommes de terre avec un torchon, puis versez un peu d'huile de cuisson dessus.

► Répartissez les morceaux de pomme de terre sur la grille .

5. Lors de l'utilisation, une odeur désagréable est détectée.

De la fumée sort de l'appareil.

L'appareil est sale.

► Suivez les instructions du chapitre “Nettoyage et rangement”.

L'appareil est utilisé pour la première fois.

► Une odeur se développe souvent lors de la première utilisation de nouveaux appareils. L'odeur devrait disparaître après plusieurs utilisations de l'appareil.

Trop d'huile ou de graisse.

► Retirez l'excès d'huile ou de graisse.

DONNEES TECHNIQUES

Modèle	FG0702
Tension	220-240V~ 50-60Hz
Puissance	1700W
Classe de protection	I
Capacité	max. 8 l (4 l par cuve)
Température	40-240°C
Temps de cuisson	1-240 min (programme DESHYDRATATION) : 1-12 h

Collecte sélective des déchets et électriques

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:

N'essayez jamais d'utiliser votre appareil s'il semble détérioré ou si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé. Si le cordon d'alimentation est défectueux, il est important de le faire remplacer par

le serviceaprès-vente pour éliminer tout danger. Seules les personnes qualifiées et habilitées sont autorisées à réparer votre appareil. Toute réparation non conforme aux normes pourrait considérablement augmenter le niveau de risque pour l'utilisateur! Tout défaut resultant d'une mauvaise manipulation, d'une dégradation ou de 28 tentatives de réparation par des tiers annule la garantie du produit. Cela s'applique également en cas d'usure normale et aux accessoires 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 bénéficie d'une garantie de deux ans. Batterie garantie 6 mois. Les pièces détachées ne sont disponibles que lors des 2 années de garantie du produit si mauvaise utilisation ou casse. La garantie ne couvre pas l'usure et les chocs résultant d'une mauvaise utilisattion du produit. Le client est responsable de tous les frais de retour. Vous demeurez responsable des frais et risques liés à l'expédition du produit. Il est donc recommandé d'expédier le produit avec un accusé de réception et une assurance transport si le produit est d'une grande valeur.

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

EUROMENAGE

20/22 Rue de la ferme saint ladre

95470 SAINT WITZ FRANCE

FAGOR

AIRFRYER DOUBLE 8L
Model:FG0702
Instruction Manual

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

LIST OF CONTENTS

Safety Notices 23
Items Included 27
Symbols 28
Signal Words 28
Intended Use 28
Overview 29
Before Initial Use 30
Functions 30
Manual Cooking Time and Safety 32
Tips 33
Set-Up and Connection 34
Use 35
Cleaning and Storage 37
Troubleshooting 38
Technical Data 39
Removal of Appliances Used 39

IMPORTANT NOTICES!
PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

SAFETY NOTICES

WARNING: Note all safety notices, instructions,illustrations and technical data provided with this device. Failure to follow the safety notices and Instructions may result in electric shock, fire or injuries.

- 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.

CAUTION: hot surfaces!

The device and accessories will become very hot during use. Do not come into contact with heated parts while or after using the device! Only ever touch the handles and control panel while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the device has cooled down fully before it is transported, cleaned or stored away. Use oven gloves when handling the hot accessories.

- Never immerse the device and the connecting cable in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet. There is a danger of electric shock!
- Do not pour any liquids (e.g. oil or water) directly into the device or the drawers or place a liquid-filled vessel into the device. It works exclusively with hot air.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before transporting or cleaning the device.
- Do not make any modifications to the device. Also do not replace the connecting cable yourself. 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.

- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- For detailed information on how to clean surfaces in contact with food.Follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!

DANGER-Danger of Electric Shock

- Use and store the device only in closed rooms.
- Do not use and store the device in rooms with high humidity.
- If the device falls into water while it is connected to the mains power, pull the mains plug out of the plug socket immediately. Only after this should you retrieve the device from the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains power! Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service department or an authorized distributor in order to avoid possible hazards.
- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.

WARNING-Danger of Fire

- Do not operate the device in the vicinity of combustible substances. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper, plastic) on or in the device.
- Do not cover the device during operation and keep the ventilation openings clear in order to prevent it from catching fire.

- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother The flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.

⚠ WARNING-Danger of Injury

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of young children and animals. There is a danger of strangulation.
- Hot steam can escape from the device during operation and when the drawers are pulled out. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone. There is a danger of scalding from heat, hot steam or condensation.
- The device must not be moved during operation. There is a danger of burns.

ⓘ NOTICE-Risk of Damage to Material and Property

- Make sure that the steam which emerges does not come into direct contact with electrical devices and equipment containing electrical components.
- If a fault occurs during operation, pull out the mains plug. Otherwise always switch off the device first before the mains plug is pulled out.
- Disconnect the device from the mains power before a thunderstorm or when there is a power cut.
- Always pull the mains plug and never the mains cable when disconnecting the device from the mains power.
- Do not pull or carry the device by the connecting cable.

- Protect the device from other heat sources, naked flames, persistent moisture, direct sunlight or impacts.
- Keep the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C.
- Never place objects on the device or the connecting cable.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.
- Do not use metal kitchen utensils or other sharp-edged objects to turn and remove the food. They could damage the coating of the drawers and racks.

ITEMS INCLUDED

1x double chamber hot air frying machine
2x drawers
2 x racks
1 x instruction manual

Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If you find any damage, do not use the device but contact our customer service department.
Remove any possible films, stickers or transport protection from the device. Never remove the rating plate and any possible warnings!

Information About the Operating Instructions
Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and keep them for future reference and other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.

SYMBOLS

	Danger symbols: These symbols indicate possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.
	Supplementary information
	Read the operating instructions before use!
	Caution: hot surfaces!
	Suitable for use with food.
~	Alternating current

SIGNAL WORDS

Signal words indicate hazards if the associated notices are not followed.
DANGER – high risk, results in serious injury or death
WARNING – medium risk, may result in serious injury or death
NOTICE – may result in risk of damage to material

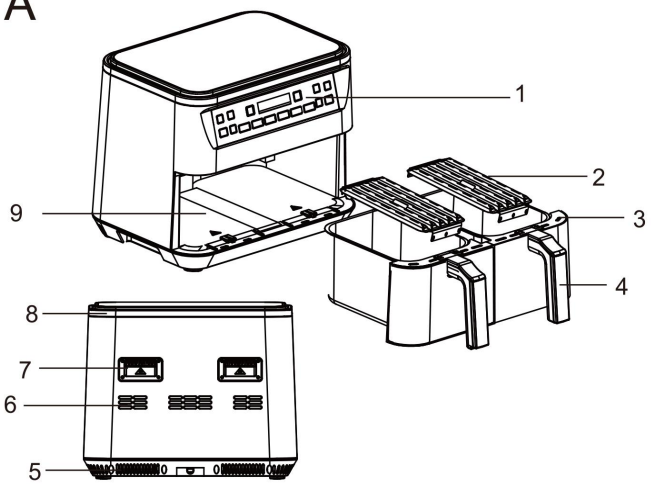
INTENDED USE

- The device is intended to be used for grilling,baking, defrosting, warming up and dehydrating food.
- The device operates exclusively with hot air. Do not pour any oil or fat into the device, as you would do with a conventional fryer!
- The device is not suitable for preparing liquid dishes such as soups, sauces or stews!
- The device is for personal use only and is not intended for commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts,offices, staff kitchens or similar places.
- Use the device only for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling,

damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

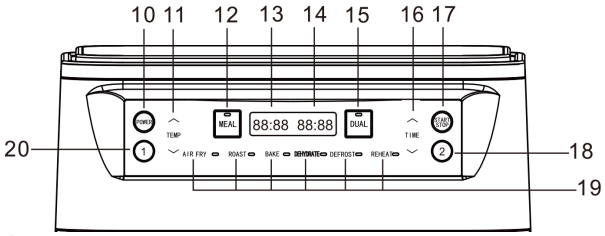
OVERVIEW

A



1.Control panel
2.Rack
3.Drawer
4.Handle
5-8 Ventilation openings
9.Chamber with heating element (cooking zone)

B



Control Panel

10.POWER button: Switch device on/off; exit all functions
11.TEMP button: Increase temperature, reduce temperature
12.MEAL button: Synchronise the end of the cooking time for both cooking zones

13.Display of the temperature and cooking time for cooking zone 1
14.Display of the temperature and cooking time for cooking zone 2
15.DUAL button: Apply all settings for cooking zone 1 to cooking zone 2
16.TIME button: Increase cooking time, reduce cooking time
17.START/STOP button: Start/stop cooking process
18.Button 2: Call up setting mode for cooking zone 2
19.Buttons with control lamps for calling up the programmes
   AIR FRY
   ROAST
   BAKE
   DEHYDRATE
   DEFROST
   REHEAT
20.Button 1: Call up setting mode for cooking zone 1

BEFORE INITIAL USE

1. Wipe down the outside of the device with a clean, damp cloth. Clean the drawers and racks with detergent and warm water or in the dishwasher.
2. The device should be used for the first time without any food in it as it may produce some smoke or odours due to coating residues. To do this, follow the instructions in the “Set-Up and Connection” and “Use” chapters. Allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 10 minutes without any food in it (DEFROST programme).
3. Then clean it again.

FUNCTIONS

The device has two cooking zones. A different programme can be selected for each cooking zone and the temperature and cooking time can be adjusted as you wish. There are 6 programmes.
Moreover, the cooking zones can be synchronized so that either all temperature and cooking time settings are identical for both cooking

zones (DUAL function), or just the end of the cooking time is synchronized (MEAL function) so that the different foods can be served at the same time.
But the cooking zones can also be operated independently without synchronization.
In addition, it is possible to use just one cooking zone for smaller quantities of food.

Programmes
To select a programme, press the respective button . The device has the following programmes:
AIR FRY
Ideal for crispy chips, chicken nuggets etc.
Temperature: 200°C (Range: 150-210°C)
Cooking time: 20 min (Range: 1-60 min)
ROAST
Ideal for meat, roasted vegetables etc.
Temperature: 190°C (Range: 120-210°C)
Cooking time: 15 min (Range: 1-240 min)
BAKE
Ideal for cakes, desserts or bread rolls
Temperature: 160°C (Range: 120-210°C)
Cooking time: 15 min (Range: 1-240 min)
DEHYDRATE
Ideal for dried fruit, vegetable chips etc.
Temperature: 60°C (Range: 40-90°C)
Cooking time: 6 h (Range: 1-12 h)
DEFROST
For quickly defrosting frozen food at240°C, or for baking smaller food items (e.g. chicken wings) to make them particularly crispy.
Temperature: 240°C (Range: 240°C)
Cooking time: 10 min (Range: 1-30 min)
Please Note! With this function, the temperature cannot be reduced.

Reduce the cooking time if necessary, depending on the food.
The cooking time needs to be reduced in particular for pastries or small pieces of food.

REHEAT
For reheating food that has already been cooked.
Temperature: 170°C (Range: 130-210°C)
Cooking time: 15 min (Range: 1-60 min)
Note: The times and temperatures which are set for the programmes should be adjusted if necessary to ensure that the food (in particular poultry) is fully cooked. Adjustments can also be made during the cooking process.

Adjusting the Temperature and Cooking Time
After a programme has been chosen, the temperature can be adjusted with the buttons∧ and∨, and the cooking time can be adjusted using the buttons∧ and∨.

To scroll through the values quickly, hold down the respective button.

Synchronising Cooking Zones
Two functions are used to synchronise the cooking zones:
- MEAL function–for two different foods that have different temperature and cooking time settings, but should be ready at the same time.
- DUAL function–for larger quantities of a food or for different foods with the same temperature and cooking time setting.

Note: It is not possible to synchronise the cooking zones subsequently while the device is operating.

Stand-By Mode
When the POWER button is pressed, the control panel is activated. If the device is not operating and no button is pressed for 10 minutes, the device switches to stand-by mode.

MANUAL COOKING TIME AND SAFETY

To be used purely as a guide,Check food is cooked through before

serving. If in doubt, cook it a bit more. Cook meat, poultry, and any derivatives(mince, burgers,etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

Food	Reference Weight(g)	Temperature (°C)	Time (min.)	Shake	Extra Information
Chicken Wings	400	200	18	1-2	Make a few shallow cuts through the chicken skin with a sharp knife
Drumsticks	530	200	32	1-2	
Steaks	150	180	16	1-2	
Frozen Fries	600	200	35	3	
Apples	110	60	360	2	Core & slice (ar 2.5-3mm),soak in pre-treatment，absorb moisture before drying
Egg Tart	230	160	15		Using egg tart molds
Sausage	360	190	13	1-2	

Note1: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.
Note2:You can adjust the temperature or time according to the actual cooking effect when using two cooking pots at the same time.

TIPS

- Generally no oil or only a small amount of oil (2 to 3 teaspoons) is required for preparing food.

- Very light pieces of food could be swirled around by the circulating air. If necessary, we recommend sticking them together with toothpicks or a similar object.
- The cooking time is dependent on the size and quantity of the food and on the temperature. However, in general the cooking time is shorter than in a conventional oven. Start with a shorter cooking time and gradually increase it if required.
- Mix the food around from time to time or turn it with plastic or wooden tongs to obtain an even cooking result.
- Check the condition of the food in between times and, if it is cooked, switch off the device, even if the programme has not yet finished.

SET-UP AND CONNECTION

Please Note!

- Check the device and the connecting cable for damage each time before putting it into operation. Use the device only if it is undamaged and in working order.
- Never place the device on a soft surface. The ventilation openings on the bottom of the device must not be covered.
- Ensure there is sufficient clear space on all sides. Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
- Only connect the device to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the device. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- Do not use any extension cables.
- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard. It may not hang down from the surface on which the device is placed in

order to prevent the device from being pulled down.

- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e.g. of the device).

1. Place the device on the kitchen unit or another dry, clean, flat and heat-resistant work surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides (at least 20 cm to the sides and 50 cm above).
2. Fully unwind the connecting cable and plug the mains plug into a plug socket.

USE

In general, you can use this device to prepare all dishes that can also be prepared in a conventional fan oven. For good results, read through the “Tips”chapter.

Please Note!

- Before using the device, make sure that the device and the outsides of the drawers are clean and dry.
- Do not use the device for longer than 4 hours without a break. An exception is the DEHYDRATE programme.
- Do not leave the device switched on when it is empty (apart from “burning off” prior to first use).
- Do not place food that is still wrapped in cling film or plastic bags into the device.
- Make sure that the food does not come into contact with the heating elements.
- Do not overfill the drawers so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chamber. Fill it no more than 1/3 full.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. They could ignite.
- Always place the hot drawers down on a heat-resistant surface after use.

Note:Preheating of the device is not necessary.

1.Prepare the food for cooking.

2.To use the circulating air,in particular on the AIR FRY programme,insert the racks into the drawers.The racks are placed on their silicone feet.

3.Place the food into the drawers,separated by type.If you are cooking a smaller quantity of just one type of food, just one drawer can be used.It is also possible to use a small baking tin (not supplied with the device).

Please Note!If the food is going to be dehydrated, we recommend first spreading one layer directly on the bottom of the drawer, then inserting the rack and placing a second layer on the rack.

4.Insert the drawer(s) into the chamber(s).

5.Press the POWER button to activate the control panel.

Setting mode for cooking zone 1 is called up. (To switch to cooking zone 2, press the button)

6.Select a programme and if necessary adjust the temperature and cooking time using the buttons ∧ and ∨**.**

7.If only one drawer is being used, continue with step 9.

If both drawers have been filled, set the temperature and cooking time for cooking zone 2 in one of the following ways:

a.To copy the settings from cooking zone 1 for cooking zone 2, press the DUAL button .

b.Otherwise use the button 2 to call up the setting mode for cooking zone 2. Then choose a programme and make adjustments if necessary.

8.If different settings have been made for both cooking zones, but the cooking times should end simultaneously,press the MEAL button.Otherwise skip this step.

9. Use the START/STOP button to start the cooking process.

Please Note!If the MEAL function is activated, the cooking zone with the longer cooking time starts first. The other cooking zone is only

activated, accompanied by a beep, when the remaining cooking times for both cooking zones are the same length. Until this point, “hold” appears on the associated display.

The remaining cooking time can be read off the display. Once the cooking time has elapsed, a beep is heard and “End” is shown.

10. Pull out the drawer(s) and place down on a heat-resistant surface. Do not stand on the device!

11. Switch off the device using the POWER button and pull the mains plug out of the plug socket.

12. Remove the food from the drawer(s).

13. Allow the drawer and the rack to cool down. Then clean them (see the “Cleaning and Storage” chapter).

Briefly Pausing the Cooking Process

If the cooking process is to be paused to mix around or add further ingredients, for example, simply pull out the drawer. The countdown of the cooking time (for both cooking zones if they are synchronised) is stopped. It resumes after the drawer is inserted.

Manually Stopping a Cooking Zone

To stop the cooking process in one cooking zone, call up the respective setting mode using the buttons 1 or 2 and then press the START / STOP button. “End” appears on the corresponding display. The other cooking zone continues the cooking process.

CLEANING AND STORAGE

Please Note!

Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. These may damage the surfaces.

1.Clean the racks with detergent and warm water or in the dishwasher. To maintain the quality of the parts for as long as possible, they should preferably be rinsed by hand.

In the case of stubborn dirt, soak in warm water and detergent

beforehand.

2.Wipe down the outside of the device and the chambers and heating elements with a clean, damp cloth if necessary.

Do not clean in the dishwasher or immerse in water!

3.Allow all parts to dry completely or dry them off.

4.Store the device away in a clean, dry location that is out of the reach of children and animals when not in use for a prolonged period.

TROUBLESHOOTING

If the device does not work properly, check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the steps below, contact the customer service department.

Do not attempt to repair an electrical device yourself!

1.The device does not work.

The mains plug is not inserted in the plug socket correctly.

► Correct the fit of the mains plug.

The plug socket is defective.

► Try another plug socket.

There is no mains voltage.

► Check the fuse of the mains connection.

The drawers are not inserted correctly.

► Slide the drawer fully into the chamber.

2.The fuse in the fuse box is triggered.

Too many devices connected to the same circuit.

► Reduce the number of devices in the circuit.

3.The food has not been cooked evenly.

The drawer is too full.

► Reduce the amount of food. Fill the drawer no more than 1/3 full.

The items of food are piled on top of one another.

► Spread the food and mix it around from time to time.

Different foods with different cooking times or temperatures have been

prepared in one drawer.

► Separate the different foods and spread them across both drawers. Set the correct temperature and cooking time for them. With the MEAL function they will be ready at the same time.

The set cooking time was too short or the temperature too low.

► Increase the cooking time or temperature.

4.Chips made from fresh potatoes are not crispy.

The potatoes contain too much water.

► Cut the potatoes into narrower pieces. Dab the potato pieces dry with some kitchen towel and then trickle a little cooking oil over them.

► Spread the pieces of potato on the rack .

5.During use, an unpleasant smell is detected. /Smoke emerges from the device.

The device is dirty.

► Follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter.

The device is being used for the first time.

► A smell often develops when new devices are first used. The smell should disappear once the device has been used several times.

Too much oil or fat.

► Remove excess oil or fat.

TECHNICAL DATA

Model number:	FG0702
Power supply:	220-240V~ 50-60Hz
Power:	1700W
Protection class:	I
Capacity:	max. 8 l (4 l per drawer)
Temperature range:	40-240°C
Cooking time:	1-240 min (DEHYDRATE programme: 1-12 h)

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. The warranty does not cover wear and breakage following a wrong use of the product.The customer is responsible for all returns. You remain responsible for the costs and risks associated with the product shipment; it is therefore recommended to ship the product with an acknowledgement of receipt and transport insurance in case of significant value of the product.

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

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

Service

E-mail : relations.clients@euromenage.com

EUROMENAGE

20/22 Rue de la ferme saint ladre

95470 SAINT WITZ FRANCE