



FUSIONESCO
ASPIRE



Instruction manual
Handleiding
Bedienungsanleitung
Manuel d'instructions
Manuale di istruzioni
Manual de instrucciones
Bruksanvisning



Fusionesco Aspire

Product reference: F-AS

Power supply: AC 220-240V; 50/60Hz.

Made in China - Designed in the Netherlands
www.japproducts.nl



Index

English	4
Nederlands	15
Deutsch	26
Français	37
Italiano	48
Español	59
Svenska	70

Table of contents

Warning and safety precaution	5
Components	7
Operation	8
Control panel	10
Cooking	11
Cleaning	13
Technical specifications	13
Disposal of electrical appliances	13
Support and warranty	14

Warning and safety precaution

Read these instructions carefully before using the appliance.

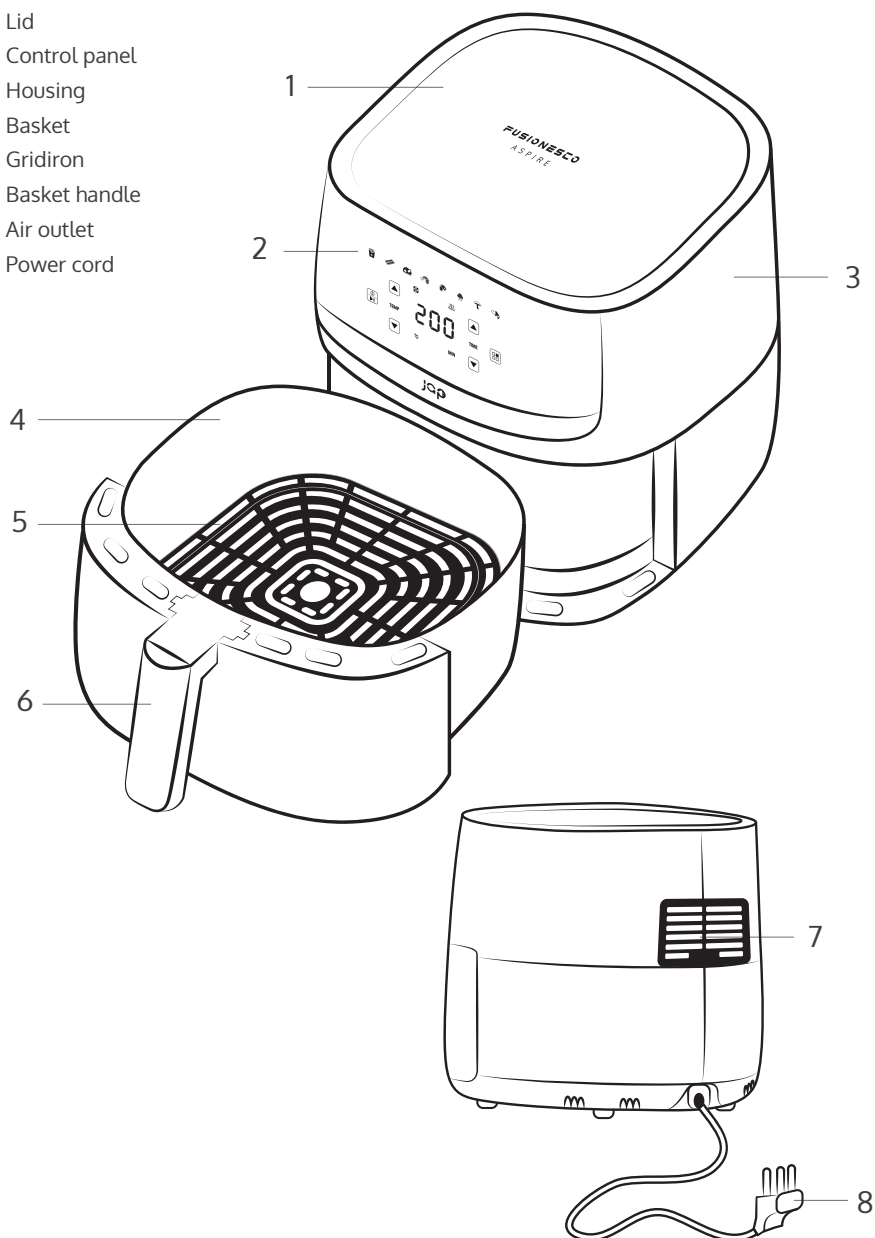
Keep this instruction manual for future use.

- When using electrical appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance (220-240V).
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working extractor fan or it is well ventilated.
- Use the device only for the purposes described in this instruction manual, any other use is not recommended by the manufacturer and could have a detrimental effect on the lifespan of the appliance and/or the safety of the user.
- This appliance is not intended to be used by persons with reduced physical sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision and/or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children aged 8 or over, as long as they are constantly supervised.
- Keep this product out of reach of children under 8 years old.
- The cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children without supervision.
- Do not play with the appliance.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task or when not in use.
- Do not use outdoors.
- Do not twist, bend, strain or damage the power cord in any way. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not let it touch hot surfaces. Do not let the power cord hang over the edge of table or countertop.
- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician; using the wrong type could cause damages or injuries to the appliance or user.
- Do not use the appliance if its cord, plug or housing is damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance must not be used in potentially dangerous locations, such as flammable materials.
- Place the fryer on an even, heat-resistance surface. Do not place the fryer near heat sources, places with high humidity levels or combustible materials.

- Do not attempt to disassemble the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause an electrical shock or fire.
- Do not fill the container with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while its operating.
- Temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Be careful not to get burned.
- Do not immerse the cord, plug or any non-removable part of the device in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- Always place the ingredients to be fried inside the basket to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug from the electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
- Do not leave the appliance unattended while connected to the mains supply.
- Do not lean over the device while in use.
- Be careful not to touch the surfaces of the fryer as they will become hot when in use. 
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance functions properly. Turn off and unplug the appliance before moving it.
- Do not place the appliance against a wall or against any other appliance. Leave at least 10 cm of free space on the back and sides and 10 cm above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- During operation hot-steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air-outlet openings. Hot-air may also come out when removing the basket from inside the device.
- Unplug the appliance immediately if you see black smoke coming out of the device. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the device.
- We recommend using gloves when touching the basket and grill.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- This device is intended for household use only.
- Do not attempt to repair the device by yourself.
- Always unplug the device after using it.

Components

1. Lid
2. Control panel
3. Housing
4. Basket
5. Gridiron
6. Basket handle
7. Air outlet
8. Power cord



Read before use

Carefully read the warning and safety precaution.

Check the product for any visible damage. If any, contact japroducts as soon as possible.

Operation

The oil-free fryer can prepare a wide variety of ingredients. The enclosed recipe booklet will help you to get to know the appliance.

Note: When opening the basket during a program the fryer will pause itself. The fryer will resume automatically when placed back.

Note: Fryer will start beeping after 15 seconds when finishing a program.

WARNING: When finishing / pausing a program let the fryer cooldown. Do not unplug until its finished cooling.

WARNING: This product gets hot while using. Only use the handle to open/close the basket.

1. Insert the plug in a suitable wall plug
2. Press  to turn on the fryer. Press and hold  to turn off the fryer.
3. Fryer starts by default in manual mode. Press  to increase temperature or press  to decrease the temperature. Hold  or  to increase/decrease faster.
4. Press  to increase time or press  to decrease time.
Hold  or  to increase/decrease faster.
5. Press  to switch between presets.
 - a. **Note:** Every preset can be adjusted slightly. These settings will reset once turned off.
 - b. **Note:** Press  while fish preset is selected to select manual again.
6. Press  to start the program, press  again to pause the program.

7. Take the basket and grill out from the device carefully. Use the handle. (Fig. 1)
8. Place ingredients in the basket.

a. Note: Do not fill the basket beyond the MAX indication mark or exceed the amount of foodstuff indicated in the chart further in this manual as this could affect the quality of the result. Make sure you check the preparation time and the temperature required for the different ingredients before you start preparing them simultaneously. Potato cubes and schnitzel for example can be prepared simultaneously because they require the same settings. In that case please note that the maximum amount for each of the ingredients is half the normal amount.

9. Place the basket back in the device carefully. Use the handle. (Fig. 2)
10. Start the required program/settings. Enjoy your meal.

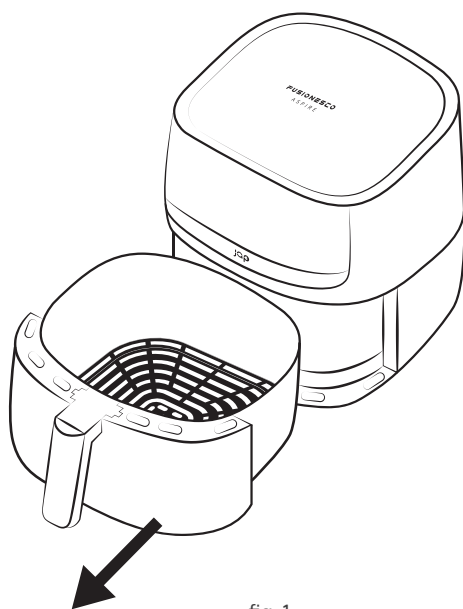


fig. 1



fig. 2

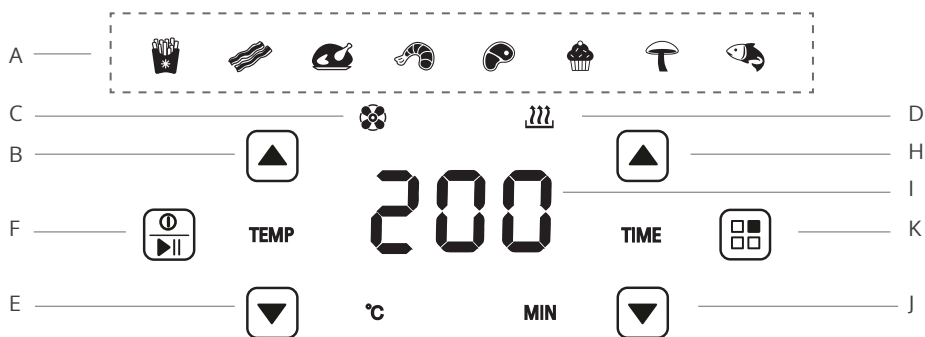
Control panel

1. Menu display. (img A.)
2. Temperature status. (img D.)

a. Note: When blinking the fryer is warming up. When showing continuously the fryer is on temperature.
3. Heater status. (img C.)

a. Note: When visible the fryer is in use and heating.
4. Temperature adjustment (80-200 °C). (img B & E.)
5. Power on/off (press and hold) and pause/resume. (img F.)
6. Time adjustment (1-60min). (img H & J.)
7. Display. (img I.)
8. Select preset. (img K.)

a. Note: Press to navigate through presets, selected preset will start blinking. Press while fish preset is selected to select manual, none will be blinking.



Cooking

Some ingredients may require sautéing during the frying process. To sauté the ingredients, pull the container out of the fryer by the handle and shake it. Then place it back in the device carefully.

1. When you hear an alarm beep it means that the preparation time has come to an end. Pull the container out of the device.
2. Check if the ingredients are ready. If not, put the container back inside the device and set the timer to a few more minutes.
3. To take the ingredients out of the container, place the device on a hot-resistant surface. Depending on the kind of ingredients, steam may come out.
4. Empty the basket into a bowl or plate. Use tongs to remove big or fragile ingredients. Be careful not to get burned.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temp (°C)	Sautéin (g)	Extra information
Potatoes & French fries					
Thin frozen fries	500-600	18-25	200	Yes	
Thick frozen fries	500-600	20-25	200	Yes	
Potato gratin	600	20-25	200	Yes	
Meat & Poultry					
Steak	100-600	12-18	180	No	
Pork chops	100-600	12-18	180	No	
Hamburgers	100-600	10-20	180	No	
Sausage rolls	100-600	13-15	200	No	
Drumsticks	100-600	25-30	180	No	
Chicken breast	100-600	18-25	180	No	
Snacks					
Spring rolls	100-600	8-10	200	Yes	
Frozen chicken nuggets	100-600	8-12	180	Yes	
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200	No	
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-10	180	No	

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temp (°C)	Sautéin (g)	Extra information
Stuffed vegetables	100-500	12-20	160	No	
Baking					
Cake	500	8-15	180	No	Use baking-tray
Quiche	500	20-22	180	No	Use baking-tray
Muffins	500	15-18	200	No	Use baking-tray
Sweet snacks	500	20	160	No	Use baking-tray
Shrimps	280-350	5	175	Stir	
Fish	350-450	3-8	180	Stir	

Tips

- Add extra minutes when the fryer is not yet warmed up at the correct temperature.
- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation than larger ingredients.
- Sautéing ingredients halfway through the cooking process optimizes the result and prevents unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages.
- Only use accessories from japproducts combined with this fryer to avoid any malfunction.
- Fryer can also be used to re-heat ingredients. To do so, set the temperature to 150°C for 10 minutes.

Cleaning and maintenance

- Unplug the device from the power supply and allow it to cool down before cleaning.
- Remove the basket to let the device cool down more quickly.
- Do not use metallic tools or abrasive products to clean the basket and grill. Use soft, dampened clean cloth to clean the appliance in water or other liquids.
- Do not immerse the device in water or other liquid.
- Do not use abrasive scouring pads, powders or cleaners.
- Use degreasing liquid to remove any remaining dirt.
- If any dirt remains inside the basket and grill fill the basket with hot water mixed with washing-up liquid and let the basket and grill dry for approximately 10 minutes.
- Clean inside parts of the device with hot water and a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a soft cleaning brush to remove any food residue. Be careful not to damage the heating element.

Technical specifications



Fusionesco Aspire

Product reference: F-AS.

Power supply: AC 220-240V; 50/60Hz.

Wattage: 1700W.

Capacity: 5.7L.

Adjustable temperature: 80-200 °C.

Made in China, designed in the Netherlands.

Disposal of electrical appliances



The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), specifies that old household electrical appliances must not be disposed of with the normal unsorted municipal waste. Old appliances must be collected separately, in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly. Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

Support and warranty

This product is under warranty for 2 years from the date of purchase, proof of purchase is required. The product must be in perfect physical condition and has followed given guidelines.

The warranty will not cover the following situations:

- The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.
- The product has been disassembled, modified, or repaired by persons, not authorised by japroducts.
- Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.
- The warranty service covers every manufacturing defects of your appliance for 2 years, based on current legislation, except consumable parts. In the event of misuse, the warranty will not apply.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact japroducts at +31 736447405.

Inhoudsopgave

Waarschuwing en veiligheidsmaatregelen	16
Onderdelen	18
Gebruik	19
Bedieningspaneel	21
Koken	22
Schoonmaak en onderhoud	24
Inleveren van elektrische apparaten	24
Technische Specificaties	24
Hulp en garantie	25

Waarschuwing en veiligheidsmaatregelen

Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.

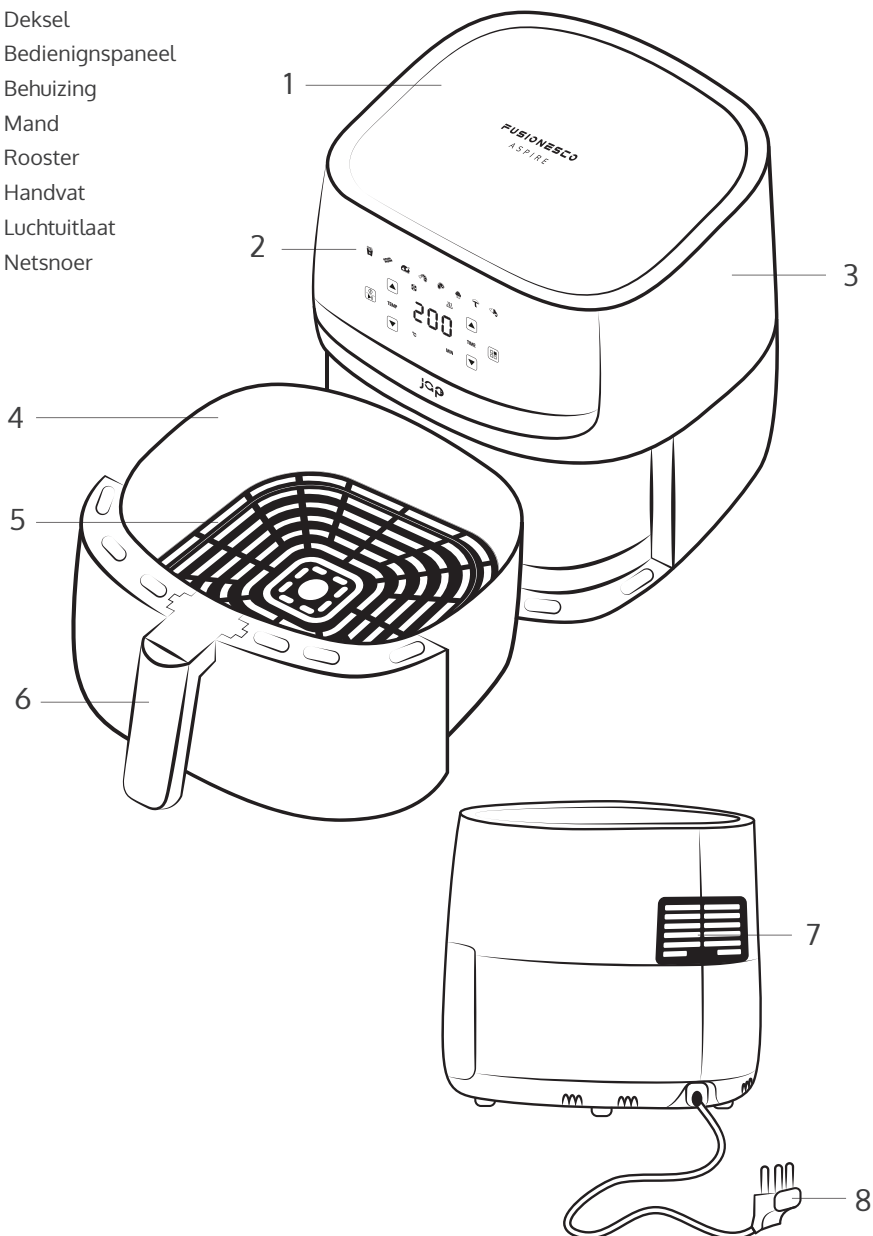
Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd basisvoorzorgsmaatregelen worden genomen om het risico op brand, elektrische schokken en letsel te verminderen.
- Zorg ervoor dat het voltage van uw netvoeding overeenkomt met de gegevens die zijn gespecificeerd op het typeplaatje van het apparaat (220-240V).
- We raden aan dat de ruimte waar u het apparaat gaat gebruiken is uitgerust met een werkende afzuigkap of dat deze goed geventileerd is.
- Gebruik het apparaat alleen voor de doeleinden beschreven in deze handleiding, elk ander gebruik wordt niet aanbevolen door de fabrikant en kan een nadelige invloed hebben op de levensduur van het apparaat en/ of de veiligheid van de gebruiker.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met verminderde lichamelijke zintuiglijke of geestelijk vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan en / of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en de gevaren.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen jonger dan 8 jaar. Het kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits ze constant onder toezicht staan.
- Bewaar dit product buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- De reiniging en het onderhoud van het apparaat mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Speel niet met het apparaat.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het verplaatst, reinigings- of onderhoudstaken uitvoert of wanneer u het niet gebruikt.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Draai, buig, span of beschadig het netsnoer op geen enkele manier. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Niet in contact brengen met hete oppervlakken niet. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Gebruik geen verlengsnoeren, tenzij geadviseerd door een gekwalificeerde elektricien; het gebruik van het verkeerde type kan schade of letsel aan het apparaat of de gebruiker veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer, de stekker of de behuizing is beschadigd, niet goed functioneert, is gevallen of op een andere manier beschadigd raakt.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt op potentieel gevaarlijke locaties, zoals brandbare materialen.

- Plaats de frituur op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Plaats de frituur niet in de buurt van warmtebronnen, plaatsen met een hoge luchtvochtigheid of brandbare materialen.
- Probeer het apparaat niet uit elkaar te halen.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Steek geen vingers of vreemde voorwerpen in ventilatie- of uitlaatopeningen en zorg ervoor dat er geen vingers of vreemde voorwerpen in ventilatie- of uitlaatopeningen komen, aangezien dit een elektrische schok of brand kan veroorzaken.
- Vul de container niet met olie, aangezien dit brandgevaar kan veroorzaken.
- Raak de binnenkant van het apparaat niet aan terwijl het in werking is.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is. Pas op dat u zich niet verbrandt.
- Dompel het snoer, de stekker of enig ander onderdeel dat niet verwijderd kan worden niet onder in water of een andere vloeistof. Stel de elektrische aansluitingen niet bloot aan water.
- Plaats de te bakken ingrediënten altijd in de mand om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het apparaat inschakelt.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en voordat u het apparaat schoonmaakt. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of verwijderd en voordat u het apparaat reinigt.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten.
- Leun niet over het apparaat terwijl het in gebruik is.
- Pas op dat u de oppervlakken van de frituur niet aanraakt, aangezien deze tijdens het gebruik heet worden. 
- Reiniging en onderhoud moeten worden uitgevoerd in overeenstemming met deze instructiehandleiding om ervoor te zorgen dat het apparaat naar behoren functioneert. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het verplaatst.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen een ander apparaat. Laat minimaal 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm boven het apparaat.
- Plaats niets op het apparaat.
- Tijdens bedrijf komt hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen. Er kan ook hete lucht naar buiten komen als de mand uit het apparaat wordt verwijderd.
- Haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact als u zwarte rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rook is verdwenen om de mand uit het apparaat te halen.
- We raden aan handschoenen te gebruiken bij het aanraken van de mand en grill.
- Gebruik het apparaat niet voor een ander dan waarvoor het bedoeld is.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren.
- Koppel het apparaat altijd los nadat u het heeft gebruikt.

Onderdelen

1. Deksel
2. Bedieningspaneel
3. Behuizing
4. Mand
5. Rooster
6. Handvat
7. Luchtuitlaat
8. Netsnoer



Lees voor gebruik

Lees de waarschuwing en veiligheidsmaatregel goed door. Controleer het product op zichtbare schade. Neem zo snel mogelijk contact op met japroducts.

Gebruik

De olievrije frituur kan een grote verscheidenheid aan ingrediënten bereiden. Het bijgevoegde receptenboekje helpt u het apparaat beter te leren kennen.

Opmerking: Bij het openen van de mand tijdens een programma zal de frituur zichzelf pauzeren. De frituur zal automatisch hervatten wanneer hij teruggeplaatst wordt.

Opmerking: de frituur begint na 15 seconden te piepen zodra het programma beëindigd is.

WAARSCHUWING: Laat de frituur afkoelen na het beëindigen/ pauzeren van een programma. Haal de stekker niet uit het stopcontact voordat het apparaat is afgekoeld.

WAARSCHUWING: dit product wordt heet tijdens gebruik. Gebruik alleen de handgreep om de mand te openen/ sluiten.

1. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
2. Druk op  om de frituur aan te zetten. Houd  ingedrukt om de frituur uit te schakelen.
3. De frituur start standaard in handmatige modus. Druk op  om de temperatuur te verhogen of druk op  om de temperatuur te verlagen. Houd  of  ingedrukt om sneller te verhogen/ verlagen.
4. Druk op  om de tijd te verlengen of druk op  om de tijd te verlagen. Houd  of  ingedrukt om sneller te verhogen/ verlagen.
5. Druk op  om tussen voorinstellingen te wisselen.
 - a. **Opmerking:** Elke voorinstelling kan lichtjes aangepast worden. Deze instellingen worden gereset zodra ze zijn uitgeschakeld.
 - b. **Opmerking:** Druk op  terwijl fish preset is geselecteerd om opnieuw handmatig te selecteren.
6. Druk op  om het programma te starten, druk nogmaals op  om het programma te pauzeren.

7. Neem de mand en grill voorzichtig uit het apparaat. Gebruik het handvat. (Fig. 1)
8. Plaats de ingrediënten in de mand.

a. Opmerking: Vul de mand niet tot boven het MAX-teken en niet meer dan de hoeveelheid voedsel die wordt aangegeven in de tabel verderop in deze handleiding, aangezien dit de kwaliteit van het resultaat kan beïnvloeden. Zorg ervoor dat u de bereidingstijd en de temperatuur die nodig is voor de verschillende ingrediënten controleert voordat u ze tegelijkertijd gaat bereiden. Aardappelblokjes en schnitzel kunnen bijvoorbeeld tegelijkertijd worden bereid omdat ze dezelfde instellingen nodig hebben. Houd er in dat geval rekening mee dat de maximale hoeveelheid voor elk van de ingrediënten de helft is van de normale hoeveelheid.

9. Plaats de mand voorzichtig terug in het apparaat. Gebruik het handvat. (Fig. 2)
10. Start het gewenste programma/ instellingen. Eet smakelijk!

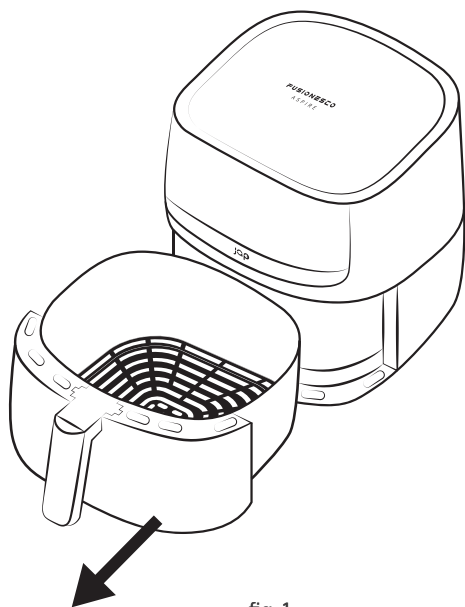


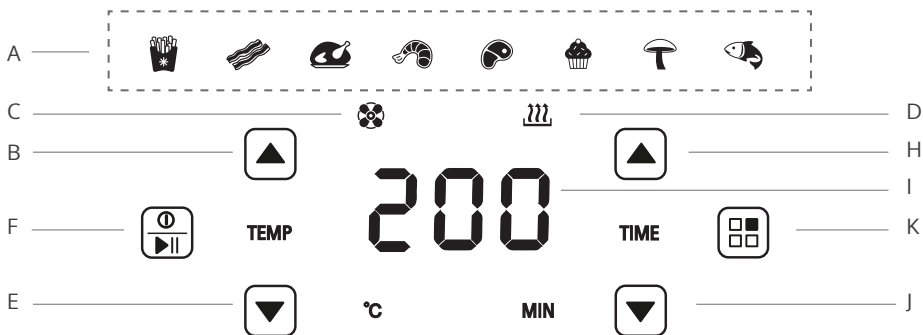
fig. 1



fig. 2

Bedieningspaneel

1. Menuweergave (afb A.)
2. Temperatuurstatus (afb D.)
 - a. **OPMERKING:** Als het lampje knippert is de frituur aan het opwarmen. Zodra het lampje continu brand is de frituse op temperatuur.
3. Verwarmingsstatus. (afb C.)
 - a. **OPMERKING:** Indien zichtbaar is de frituse in gebruik en aan het verwarmen.
4. Temperatuurregeling (80-200 °C). (afb B & E.)
5. In-/ uitschakelen (ingedrukt houden) en pauzeren / hervatten (afb F.)
6. Tijdaanpassing (1-60min). (afb H & J.)
7. Weergave (afb I.)
8. Selecteer voorinstelling (afb K.)
 - a. **OPMERKING:** Druk om door de voorinstellingen te navigeren, vervolgens begint de geselecteerde voorinstelling te knipperen. Druk terwijl "fish preset" is geselecteerd om handmatig te selecteren, geen symbool knippert.



Koken

Sommige ingrediënten moeten mogelijk worden gesauteerd (bewogen) tijdens het frituren. Om de ingrediënten te sauteren, trekt u de container uit de frituur bij het handvat en schudt u deze. Plaats het vervolgens voorzichtig terug in het apparaat.

1. Als u een alarmsignaal hoort, betekent dit dat de voorbereidingstijd is verstreken. Trek de container uit het apparaat.
2. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als dit niet het geval is, plaatst u de container terug in het apparaat en stelt u de timer in op een paar minuten.
3. Om de ingrediënten uit de container te halen, plaatst u het apparaat op een hittebestendig oppervlak. Afhankelijk van het soort ingrediënten kan er stoom uitkomen.
4. Leeg de mand in een kom of bord. Gebruik een tang om grote of kwetsbare ingrediënten te verwijderen. Pas op dat u zich niet verbrandt.

	Min-max gewicht (g)	Tijd (min.)	Temp (°C)	Sauteren (g)	Extra information
Aardappelen en frites					
Dunne bevroren frietjes	500-600	18-25	200	Ja	
Dikke bevroren frietjes	500-600	20-25	200	Ja	
Aardappelgratin	600	20-25	200	Ja	
Vlees en gevogelte					
Biefstuk	100-600	12-18	180	Nee	
Karbonades	100-600	12-18	180	Nee	
Hamburgers	100-600	10-20	180	Nee	
Worstenbroodjes	100-600	13-15	200	Nee	
Drumsticks	100-600	25-30	180	Nee	
Kipfilet	100-600	18-25	180	Nee	
Snacks					
Loempia's	100-600	8-10	200	Ja	
Bevroren vissticks	100-600	8-12	180	Ja	
Gevulde groenten	100-500	6-10	200	Nee	
Bevroren kaassnacks	100-500	8-10	180	Nee	

	Min-max gewicht (g)	Tijd (min.)	Temp (°C)	Sauteren (g)	Extra information
Gevulde groenten	100-500	12-20	160	Nee	
Bakken					
Cake	500	8-15	180	Nee	Gebruik rooster
Quiche	500	20-22	180	Nee	Gebruik rooster
Muffins	500	15-18	200	Nee	Gebruik rooster
Zoete snacks	500	20	160	Nee	Gebruik rooster
Garnalen	280-350	5	175	Roeren	
Vis	350-450	3-8	180	Roeren	

Tips

- Voeg extra minuten toe als de friteuse nog niet op de juiste temperatuur is opgewarmd.
- Kleinere ingrediënten vereisen doorgaans een iets kortere bereiding dan grotere ingrediënten.
- Door ingrediënten halverwege het kookproces te sauteren, wordt het resultaat geoptimaliseerd en worden ongelijkmatig gebakken ingrediënten voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes.
- Gebruik alleen accessoires van japroducts in combinatie met deze friteuse om storingen te voorkomen.
- De friteuse kan ook worden gebruikt om ingrediënten opnieuw op te warmen. Stel hiervoor de temperatuur gedurende 10 minuten in op 150 ° C.

Schoonmaak en onderhoud

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Verwijder het mandje om het apparaat sneller te laten afkoelen.
- Gebruik geen metalen gereedschap of schuurmiddelen om de mand en rooster schoon te maken. Gebruik een zachte, vochtige, schone doek om het apparaat in water of andere vloeistoffen te reinigen.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik geen schuursponsjes, poeders of reinigingsmiddelen.
- Gebruik een ontvettende vloeistof om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.
- Als er vuil achterblijft in de mand en grill, vul de mand dan met heet water vermengd met afwasmiddel en laat de mand en grill ongeveer 10 minuten drogen.
- Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
- Maak het verwarmingselement schoon met een zachte reinigingsborstel om eventuele etensresten te verwijderen. Pas op dat u het verwarmingselement niet beschadigt.

Inleveren van elektrische apparaten



De Europese richtlijn 2012/19 / EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), specificeert dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen worden weggegooid met het normale ongesorteerde huisvuil. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om de terugwinning en recycling van de materialen die ze bevatten te optimaliseren en de impact op de menselijke gezondheid en het milieu te verminderen. Het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak op het product herinnert u aan uw verplichting om het apparaat op de juiste manier af te voeren. Consumenten moeten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten of detailhandelaar voor informatie over de juiste verwijdering van oude apparaten en/of batterijen.

Technische specificaties



Fusionesco Aspire

Productreferentie: F-AS.

Stroomvoorziening: AC 220-240V; 50/60Hz.

Elektrisch vermogen: 1700W.

Capaciteit: 5,7L.

Instelbare temperatuur: 80-200 ° C

Gemaakt in China, ontworpen in Nederland.

Hulp en garantie

Dit product heeft een garantie van 2 jaar vanaf de aankoopdatum, een aankoopbewijs is vereist. Het product moet in perfecte fysieke conditie zijn en altijd volgens de gegeven richtlijnen gebruikt worden.

In de volgende situaties dekt de garantie niet:

- Het product is gebruikt voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is, verkeerd gebruikt, blootgesteld aan vocht, ondergedompeld in vloeibare of bijtende stoffen, evenals elke andere fout die kan worden toegeschreven aan de klant.
- Het product is gedemonteerd, aangepast of gerepareerd door personen die niet geautoriseerd zijn door japproducts.
- Gebreken die het gevolg zijn van normale slijtage van de onderdelen door gebruik.
- De garantieservice dekt gedurende 2 jaar alle fabricagefouten van uw apparaat, op basis van de huidige wetgeving, met uitzondering van verbruiksartikelen. Bij misbruik vervalt de garantie.

Mocht u op enig moment een probleem ontdekken of twijfelen, neem dan gerust contact op met japproducts via +31 736447405.

Inhaltsangabe

Warnungen und Sicherheitshinweise	27
Bestandteile	29
Betrieb	30
Bedienfeld	32
Kochen	33
Reinigung und Instandhaltung	35
Entsorgung von Elektrogeräten	35
Technische Spezifikationen	36
Unterstützung und Garantie	36

Warnungen und Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

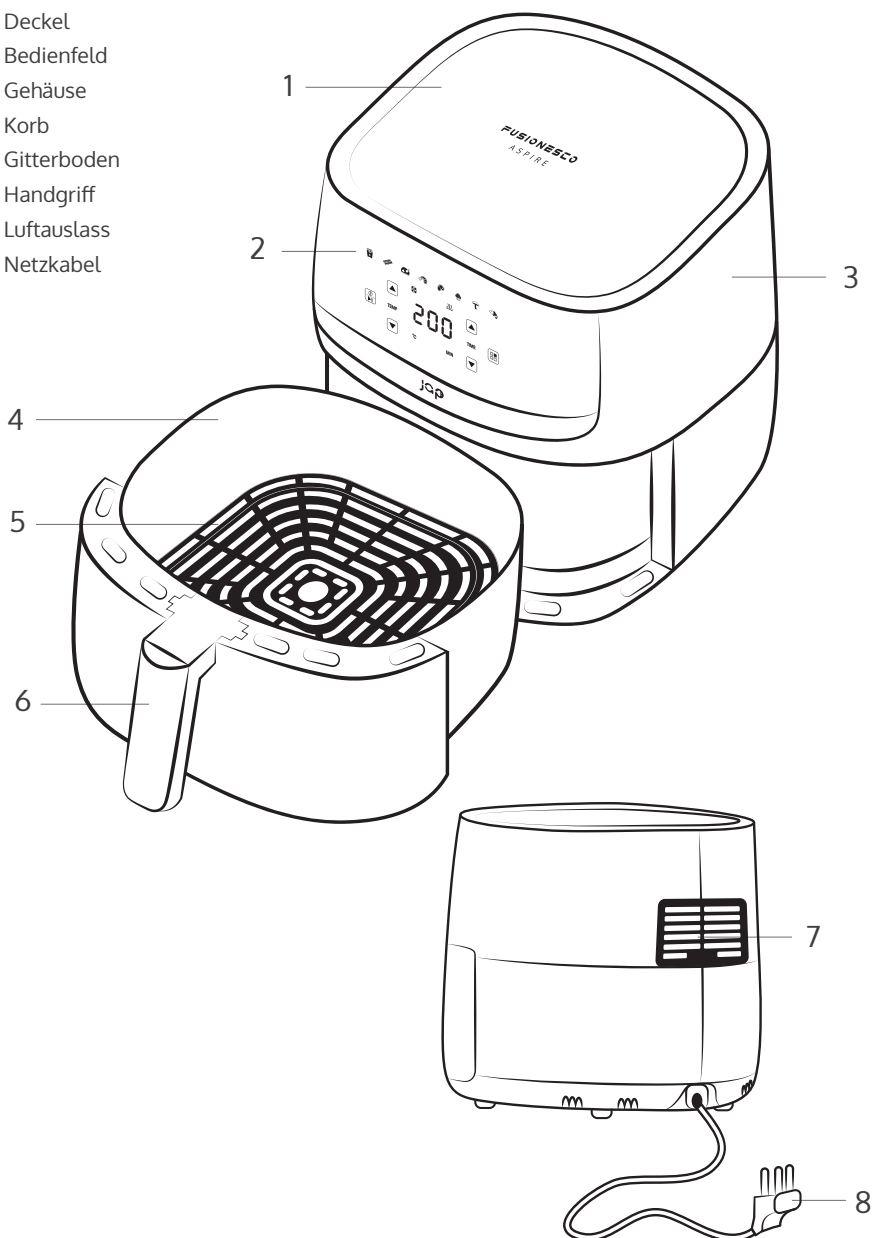
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für die zukünftige Verwendung auf.

- Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen immer die grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, um das Risiko von Feuer, Stromschlag und Verletzungen zu verringern.
- Stellen Sie sicher, dass die Spannung Ihres Netzteils den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen (220-240 V) entspricht.
- Wir empfehlen, dass der Raum, in dem Sie das Gerät verwenden möchten, mit einem funktionierenden Abluftventilator ausgestattet oder gut belüftet ist.
- Verwenden Sie das Gerät nur für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke. Eine andere Verwendung wird vom Hersteller nicht empfohlen und kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts und/oder die Sicherheit des Benutzers auswirken.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt und/ oder unterwiesen in Bezug auf die sichere Verwendung des Geräts und verstehen die Gefahren verbunden.
- Das Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Es kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, sofern sie ständig überwacht werden.
- Bewahren Sie dieses Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Spielen Sie nicht mit dem Gerät.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie es bewegen, Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen oder wenn Sie es nicht verwenden.
- Nicht im Freien verwenden.
- Verdrehen, verbiegen, belasten oder beschädigen Sie das Netzkabel in keiner Weise. Schützen Sie es vor scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie es keine heißen Oberflächen berühren. Lassen Sie das Netzkabel nicht über der Tischkante oder der Arbeitsplatte hängen.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, es sei denn, dies wird von einem qualifizierten Elektriker empfohlen. Die Verwendung des falschen Typs kann das Gerät oder den Benutzer beschädigen oder verletzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel, Stecker oder Gehäuse beschädigt sind oder wenn es eine Fehlfunktion aufweist oder heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
- Das Gerät darf nicht an potenziell gefährlichen Orten wie brennbaren Materialien verwendet werden.
- Stellen Sie die Friteuse auf eine ebene, hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie die Friteuse nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder brennbaren Materialien auf.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät zu zerlegen.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.

- Führen Sie keine Finger oder Fremdkörper in Belüftungs- oder Abluftöffnungen ein und lassen Sie diese nicht eindringen, da dies zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen kann.
- Füllen Sie den Behälter nicht mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht das Innere des Geräts.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder einen nicht entfernbaren Teil des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Setzen Sie die elektrischen Anschlüsse nicht Wasser aus.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker anfassen oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie ihn nicht benutzen und bevor Sie ihn reinigen. Lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während Sie es an das Stromnetz anschließen.
- Beugen Sie sich während des Gebrauchs nicht über das Gerät.
- Achten Sie darauf, die Oberflächen der Friteuse nicht zu berühren, da diese beim Gebrauch heiß werden. 
- Reinigung und Wartung müssen gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es bewegen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an ein anderes Gerät. Lassen Sie mindestens 10 cm freien Platz auf der Rückseite und den Seiten und 10 cm über dem Gerät.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Während des Betriebs wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und von den Luftaustrittsöffnungen. Beim Entfernen des Korbs aus dem Inneren des Geräts kann auch heiße Luft austreten.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn schwarzer Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis der Rauch verschwindet, um den Korb aus dem Gerät zu entfernen.
- Wir empfehlen, beim Berühren des Korbs und des Grills Handschuhe zu verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nur zur bestimmungsgemäßen Verwendung.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
- Ziehen Sie nach der Verwendung immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Bewahren Sie das Gerät an einem sicheren und trockenen Ort auf, wenn Sie es nicht benutzen.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter nach jedem Gebrauch leer ist.
- Führen Sie keine Finger oder andere Gegenstände in den Lufteinlass oder -auslass ein.

Bestandteile

1. Deckel
2. Bedienfeld
3. Gehäuse
4. Korb
5. Gitterboden
6. Handgriff
7. Luftauslass
8. Netzkabel



Vor Benutzung lesen

Lesen Sie die Warn- und Sicherheitsvorkehrungen sorgfältig durch.

Überprüfen Sie das Produkt auf sichtbare Schäden. Wenden Sie sich gegebenenfalls so schnell wie möglich an jappproducts.

Betrieb

Die ölfreie Friteuse kann eine Vielzahl von Zutaten zubereiten. Das beiliegende Rezeptheft hilft Ihnen, das Gerät kennenzulernen.

Hinweis: Wenn Sie den Korb während eines Programms öffnen, unterbricht die Friteuse das Programm automatisch. Sobald der Korb wieder platziert wurde läuft das Programm automatisch weiter.

Hinweis: Die Friteuse piept nach 15 Sekunden, wenn ein Programm beendet ist.

WARNUNG: Wenn Sie ein Programm beendet / angehalten haben, lassen Sie die Friteuse abkühlen. Ziehen Sie den Netzstecker erst heraus, wenn die Abkühlung abgeschlossen ist.

WARNUNG: Dieses Produkt wird während des Gebrauchs heiß. Verwenden Sie den Griff nur zum Öffnen / Schließen des Korbs.

1. Stecken Sie den Stecker in einen geeigneten Wandstecker
2. Drücken Sie , um die Friteuse einzuschalten. Halten Sie  gedrückt, um die Friteuse auszuschalten.
3. Die Friteuse startet standardmäßig im manuellen Modus. Drücken Sie , um die Temperatur zu erhöhen, oder drücken Sie , um die Temperatur zu senken. Halten Sie  oder  gedrückt, um schneller zu erhöhen / zu verringern.
4. Drücken Sie , um die Zeit zu verlängern, oder drücken Sie , um die Zeit zu verkürzen. Halten Sie  oder  gedrückt, um schneller zu erhöhen / zu verringern.
5. Drücken Sie , um zwischen den Presets zu wechseln.
 - a. **Hinweis:** Jede Voreinstellung kann leicht angepasst werden. Diese Einstellungen werden nach dem Ausschalten zurückgesetzt.
 - b. **Hinweis:** Drücken Sie , während Fish Preset ausgewählt ist, um erneut manuell auszuwählen.

6. Drücken Sie ① , um das Programm zu starten, und drücken Sie erneut ① , um das Programm anzuhalten.

7. Nehmen Sie den Korb und Gitterboden vorsichtig aus dem Gerät.

Verwenden Sie den Griff. (Fig. 1)

8. Legen Sie die Zutaten in den Korb.

a. Hinweis: Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Markierung hinaus und überschreiten Sie nicht die Menge an Lebensmitteln, die in der Tabelle weiter unten in diesem Handbuch angegeben ist, da dies die Qualität des Ergebnisses beeinträchtigen kann. Stellen Sie sicher, dass Sie die Zubereitungszeit und die für die verschiedenen Zutaten erforderliche Temperatur überprüfen, bevor Sie gleichzeitig mit der Zubereitung beginnen. Kartoffelwürfel und Schnitzel können zum Beispiel gleichzeitig zubereitet werden, da sie die gleichen Einstellungen erfordern. In diesem Fall beachten Sie bitte, dass die maximale Menge für jede der Zutaten die Hälfte der normalen Menge beträgt.

9. Setzen Sie den Korb vorsichtig wieder in das Gerät ein. Verwenden Sie den Griff. (Fig. 2)

10. Starten Sie das gewünschte Programm / die Einstellungen. Guten Appetit.

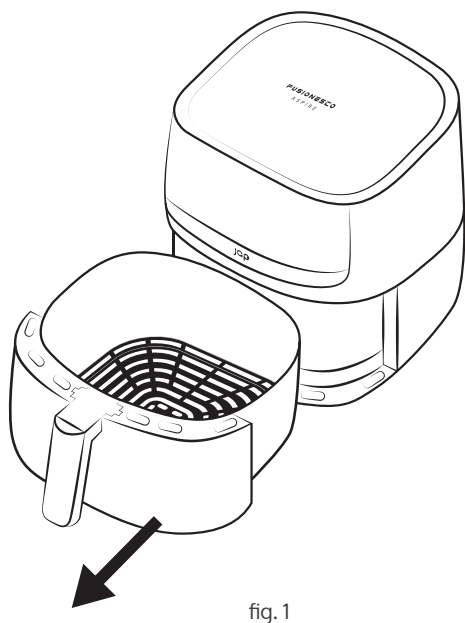


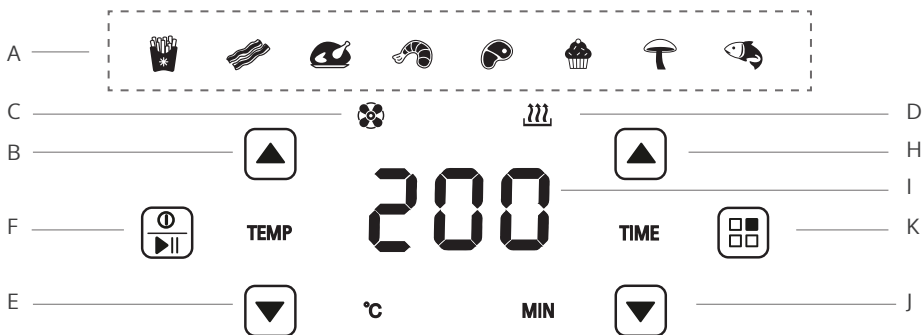
fig. 1



fig. 2

Bedienfeld

1. Menüanzeige. (Bild A.)
2. Temperaturstatus. (Bild D.)
 - a. **HINWEIS:** Beim Blinken erwärmt sich die Friteuse. Bei kontinuierlicher Anzeige ist die Friteuse auf Temperatur.
3. Heizungsstatus. (Bild C.)
 - a. **HINWEIS:** Wenn sichtbar, ist die Friteuse in Betrieb und heizt.
4. Temperatureinstellung (80-200 ° C). (Bild B & E)
5. Ein- / Ausschalten (gedrückt halten) und Pause / Wiederaufnahme. (Bild F.)
6. Zeiteinstellung (1-60min). (Bild H & J.)
7. Anzeige. (Bild I.)
8. Wählen Sie die Voreinstellung. (Bild K.)
 - a. **HINWEIS:** Drücken Sie diese Taste, um durch die Voreinstellungen zu navigieren. Die ausgewählte Voreinstellung beginnt zu blinken. Drücken Sie, während die Fischvoreinstellung ausgewählt ist, um manuell auszuwählen, kein Licht blinkt.



Kochen

Einige Zutaten müssen möglicherweise während des Bratvorgangs sautieren. Um die Zutaten zu sautieren, ziehen Sie den Behälter am Griff aus der Friteuse und schütteln Sie ihn. Setzen Sie es dann vorsichtig wieder in das Gerät ein.

1. Wenn Sie einen Alarmton hören, ist die Vorbereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Behälter aus dem Gerät.
2. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn nicht, stellen Sie den Behälter wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf einige weitere Minuten ein.
3. Um die Zutaten aus dem Behälter zu nehmen, stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Oberfläche. Je nach Art der Zutaten kann Dampf austreten.
4. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder einen Teller. Verwenden Sie eine Zange, um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.

	Min-max gewicht (g)	Zeit (min.)	Temp (°C)	Sautieren (g)	Extra information
Kartoffeln & Pommes					
Dünne gefrorene Pommes	500-600	18-25	200	Ja	
Dicke gefrorene Pommes	500-600	20-25	200	Ja	
Kartoffelgratin	600	20-25	200	Ja	
Geflügel & Fleisch					
Steak	100-600	12-18	180	Nein	
Schweinekoteletts	100-600	12-18	180	Nein	
Hamburger	100-600	10-20	180	Nein	
Würstchen im Blätterteig	100-600	13-15	200	Nein	
Hühnerkeulen	100-600	25-30	180	Nein	
Hühnerbrust	100-600	18-25	180	Nein	
Snacks					
Frühlingsrollen	100-600	8-10	200	Ja	
Gefrorene Hühnernuggets	100-600	8-12	180	Ja	
Gefrorene Fischstäbchen	100-500	6-10	200	Nein	
Gefrorenes Brot zerbröckelt Käsesnacks	100-500	8-10	180	Nein	

	Min-max gewicht (g)	Zeit (min.)	Temp (°C)	Sautieren (g)	Extra information
Gefülltes Gemüse	100-500	12-20	160	Nein	
Backen					
Kuchen	500	8-15	180	Nein	Gitterboden benutzen
Quiche	500	20-22	180	Nein	Gitterboden benutzen
Muffins	500	15-18	200	Nein	Gitterboden benutzen
Süße Snacks	500	20	160	Nein	Gitterboden benutzen
Garnelen	280-350	5	175	Rühren	
Fisch	350-450	3-8	180	Rühren	

Tipps

- Fügen Sie zusätzliche Minuten hinzu, wenn die Friteuse noch nicht auf die richtige Temperatur erwärmt ist.
- Kleinere Zutaten erfordern normalerweise eine etwas kürzere Zubereitung als größere Zutaten.
- Das Anbraten der Zutaten nach der Hälfte des Garvorgangs optimiert das Ergebnis und verhindert ungleichmäßig gebratene Zutaten.
- Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würste zu.
- Verwenden Sie nur Zubehör von Produkten, die mit dieser Friteuse kombiniert sind, um Fehlfunktionen zu vermeiden.
- Die Friteuse kann auch zum Erhitzen von Zutaten verwendet werden. Stellen Sie dazu die Temperatur 10 Minuten lang auf 150 ° C.

Reinigung und Instandhaltung

- Trennen Sie das Gerät vom Netzteil und lassen Sie es vor dem Reinigen abkühlen.
- Entfernen Sie den Korb, damit das Gerät schneller abkühlt.
- Verwenden Sie keine metallischen Werkzeuge oder Schleifmittel, um den Korb und den Gitterboden zu reinigen. Verwenden Sie ein weiches, angefeuchtetes, sauberes Tuch, um das Gerät mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, Pulver oder Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie Entfettungsflüssigkeit, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.
- Wenn sich Schmutz im Korb und im Gitterboden befindet, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser, das mit Spülmittel gemischt ist, und lassen Sie den Korb und den Gitterboden etwa 10 Minuten lang trocknen.
- Reinigen Sie die Innenteile des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen. Achten Sie darauf, das Heizelement nicht zu beschädigen.

Entsorgung von Elektrogeräten



Die europäische Richtlinie 2012/19 / EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE) legt fest, dass alte elektrische Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen unsortierten Hausmüll entsorgt werden dürfen. Alte Geräte müssen separat gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling der darin enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu verringern. Das durchgestrichene Symbol auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät ordnungsgemäß zu entsorgen. Verbraucher müssen sich an ihre örtlichen Behörden oder Einzelhändler wenden, um Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung von Altgeräten und / oder Batterien zu erhalten.

Technische spezifikationen



Fusionesco Aspire

Produktreferenz: F-AS.

Stromversorgung: AC 220-240V; 50/60Hz.

Leistung: 1700W.

Kapazität: 5,7 l.

Einstellbare Temperatur: 80-200 ° C.

Hergestellt in China, entworfen in den Niederlanden.

Unterstützung und Garantie

Für dieses Produkt gilt eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Ein Kaufnachweis ist erforderlich. Das Produkt muss sich in einwandfreiem Zustand befinden und den vorgegebenen Richtlinien entsprechen.

Die Garantie deckt nicht die folgenden Situationen ab:

- Das Produkt wurde für andere als die dafür vorgesehenen Zwecke verwendet, Zweckentfremdet, Feuchtigkeit ausgesetzt, in flüssige oder ätzende Substanzen eingetaucht sowie andere vom Kunden verursachte Fehler
- Das Produkt wurde von Personen zerlegt, modifiziert oder repariert, die nicht von japproducts autorisiert wurden.
- Fehler, die sich aus dem normalen Verschleiß der Teile aufgrund der Verwendung ergeben.
- Der Garantieservice deckt 2 Jahre lang alle Herstellungsfehler Ihres Geräts ab, basierend auf den geltenden Gesetzen, mit Ausnahme von Verbrauchsteilen. Im Falle eines Missbrauchs entfällt die Garantie.

Wenn Sie zu irgendeinem Zeitpunkt ein Problem mit Ihrem Produkt feststellen oder Zweifel haben, zögern Sie nicht, japproducts unter +31 736447405 zu kontaktieren.

Table des matières

Consignes de sécurité importantes	38
Composants	40
Utilisation	41
Panneau de commande	43
Cuisson	44
Nettoyage et entretien	46
Destruction des appareils électriques	46
Caractéristiques techniques	47
Service après-vente et garantie	47

Consignes de sécurité importantes

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

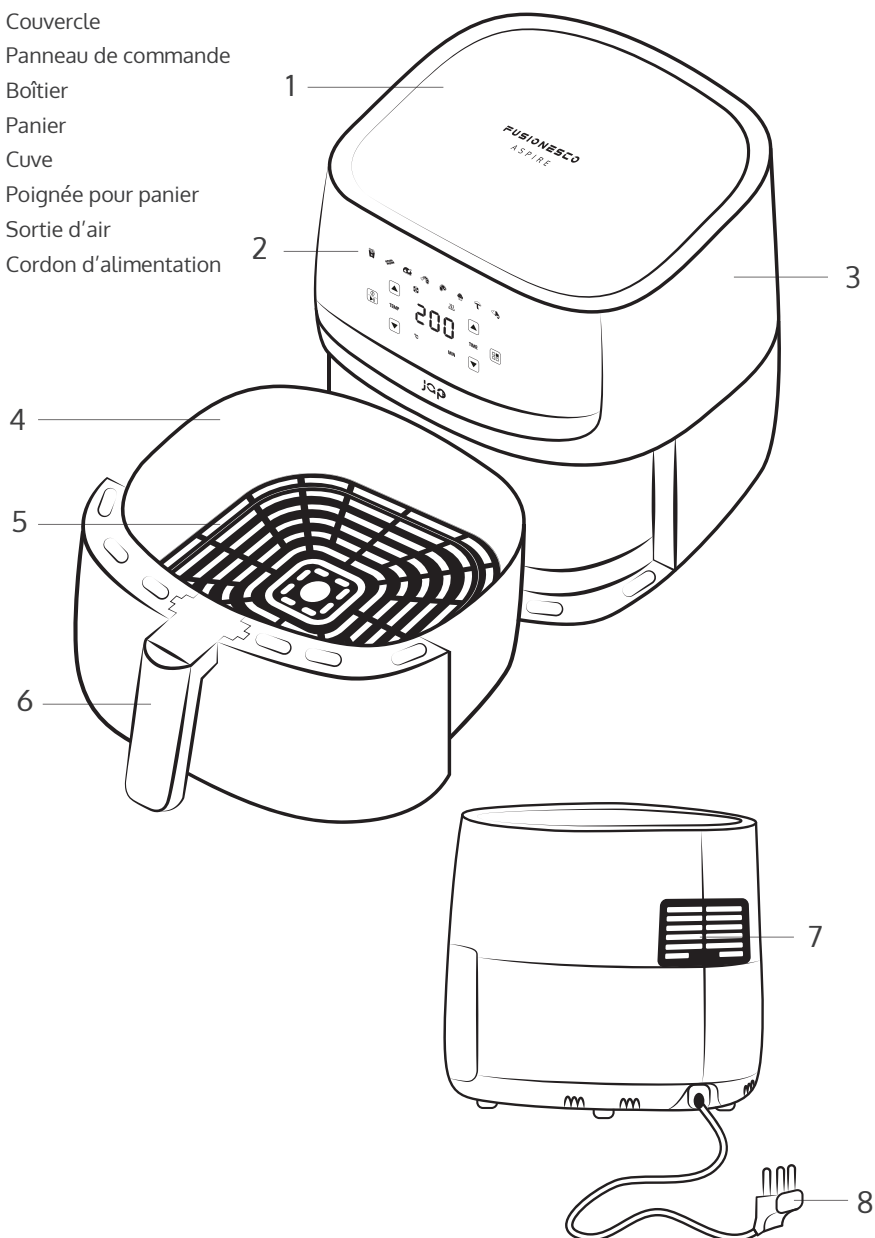
- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être respectées pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure.
- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil (220-240V) correspond à la tension supportée par le secteur local.
- Nous recommandons que la pièce où vous avez l'intention d'utiliser l'appareil soit bien ventilée ou équipée d'une hotte aspirante en état de marche.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées dans le mode d'emploi. Toute autre utilisation n'est pas recommandée par le fabricant et pourrait avoir un effet néfaste sur la durée de vie de l'appareil et/ou la sécurité de l'utilisateur.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont supervisées, ou ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil, et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Il peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, à condition qu'ils soient constamment sous surveillance.
- Gardez cet appareil hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne jouez pas avec l'appareil.
- Débranchez l'appareil avant de le déplacer, de le nettoyer, ou lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Utilisez l'appareil uniquement dans des espaces clos.
- Ne jamais tordre, plier, tendre ou endommager le cordon d'alimentation de quelque manière que ce soit. Protégez-le des bords tranchants et des sources de chaleur. Ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil, sur le bord d'une table ou d'un comptoir par exemple.
- N'utilisez pas de rallonges, sauf si elles sont conseillées par un électricien qualifié ; l'utilisation de mauvaises rallonges pourrait endommager l'appareil ou blesser l'utilisateur.
- N'utilisez jamais l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé, ni après un dysfonctionnement, une chute ou un dommage quelconque.
- L'appareil ne doit pas être utilisé dans des endroits potentiellement dangereux, comme à proximité de matériaux inflammables.
- Placez la friteuse sur une surface plane et résistante à la chaleur. Ne placez pas la friteuse à proximité de sources de chaleur, d'endroits où le taux d'humidité est élevé, ou de matériaux

combustibles.

- N'essayez pas de démonter l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- N'insérez jamais vos doigts ou des objets étrangers dans les ouvertures de ventilation ou d'évacuation, car cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.
- Ne remplissez pas le récipient avec de l'huile, car cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en état de marche.
- La température des surfaces en contact avec l'appareil peut être élevée lorsque l'appareil est en marche. Faites attention à ne pas vous brûler.
- Ne pas immerger le cordon, la prise ou toute partie non amovible de l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide. N'exposez pas les connexions électriques à de l'eau.
- Placez toujours les ingrédients à frire à l'intérieur du panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de manipuler la prise ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir complètement avant d'enlever ou de remettre des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est raccordé au réseau électrique.
- Ne vous penchez pas par-dessus l'appareil pendant qu'il est en état de marche.
- Ne touchez pas les surfaces de la friteuse car elles peuvent chauffer pendant l'utilisation. 
- Afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil, le nettoyage et l'entretien doivent être effectués conformément à ce manuel d'instructions. Éteignez et débranchez l'appareil avant de le déplacer.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10cm à l'arrière et sur les côtés, et de 10cm au-dessus de l'appareil.
- Ne placez jamais d'objets au-dessus de l'appareil.
- Lors de la cuisson à l'air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage à distance de la vapeur et des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
- Débranchez tout de suite l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Attendez que la fumée cesse avant d'enlever la cuve de la friteuse.
- Nous recommandons l'utilisation de gants de cuisine pour manipuler le panier et la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.

Composants

1. Couverture
2. Panneau de commande
3. Boîtier
4. Panier
5. Cuve
6. Poignée pour panier
7. Sortie d'air
8. Cordon d'alimentation



Lire attentivement avant utilisation

Lisez attentivement les instructions et les consignes de sécurité. Vérifiez que le produit ne soit pas endommagé. Le cas échéant, contactez japproducts dès que possible.

Utilisation

La friteuse sans huile peut servir à préparer une grande variété de plats. Le livret de recettes ci-joint vous aidera à vous familiariser avec l'appareil.

Remarque : Lorsque vous ouvrez le panier pendant un programme, la friteuse se met en pause. La friteuse reprend automatiquement lorsque le panier est remis en place.

Remarque : La friteuse émet un signal sonore 15 secondes après la fin d'un programme.

AVERTISSEMENT : Lorsque vous terminez ou interrompez un programme, laissez l'appareil refroidir. Ne débranchez jamais l'appareil avant qu'il ait fini de refroidir.

AVERTISSEMENT : Cet appareil chauffe pendant l'utilisation. Utilisez uniquement la poignée pour retirer/remettre le panier.

1. Branchez l'appareil dans une prise murale adaptée.
2. Appuyez sur  pour allumer la friteuse. Appuyez et maintenez le bouton  pour éteindre la friteuse.
3. Par défaut, la friteuse démarre en mode manuel. Appuyez sur  pour augmenter la température, ou sur  pour la réduire. Appuyez sur  ou  pour augmenter/réduire la température plus rapidement.
4. Appuyez sur  pour augmenter le temps de cuisson ou sur  pour le réduire. Appuyez sur  ou  pour augmenter/réduire le temps de cuisson plus rapidement.
5. Appuyez sur  pour changer de réglage.

Remarque : Chaque réglage peut être légèrement ajusté. Ces réglages sont réinitialisés lorsque l'appareil est éteint.

Remarque : Appuyez sur  lorsque le réglage "poisson" est sélectionné pour retourner au mode manuel.

6. Appuyez sur ❶ pour commencer un programme, appuyez à nouveau sur ❶ pour mettre le programme en pause.

7. Sortez prudemment le panier et la plaque de cuisson de l'appareil.

Utilisez la poignée. (Fig.1)

8. Placez les aliments dans le panier.

a. Remarque : Ne remplissez pas le panier au-delà du niveau MAX et ne dépassez pas la quantité d'aliments indiquée dans le tableau figurant plus bas dans ce mode d'emploi, car cela pourrait affecter la qualité de la cuisson. Vérifiez bien le temps de cuisson et la température requise pour les différents aliments avant de commencer à les préparer simultanément. Par exemple, les pommes de terre rissolées et les escalopes panées peuvent être préparés en même temps, car ces aliments nécessitent les mêmes réglages. Dans ce cas, veuillez noter que la quantité maximale pour chacun des aliments est la moitié de la quantité normale.

9. Remettez prudemment le panier dans l'appareil. Utilisez la poignée. (Fig.2)

10. Lancez le programme/réglage requis. Bon appétit !

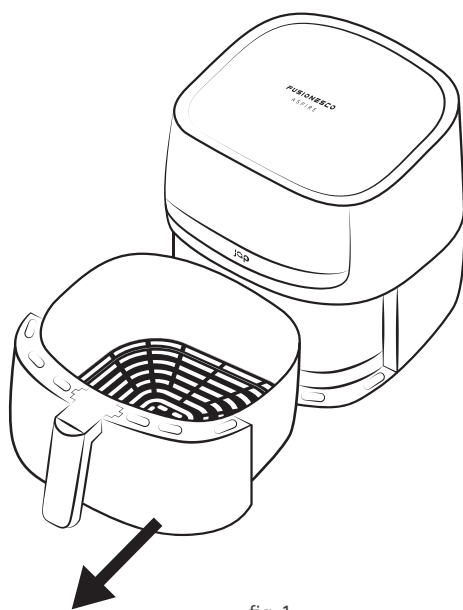


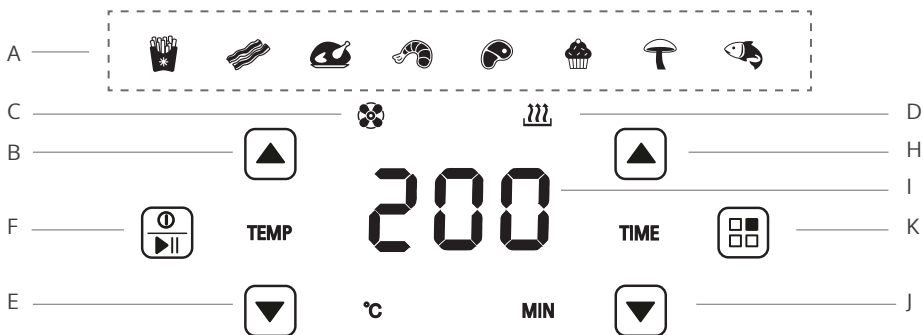
fig. 1



fig. 2

Panneau de commande

1. Menu. (img A.)
2. Voyant de température. (img D.)
a. REMARQUE : Lorsque le voyant clignote, la friteuse chauffe. Lorsqu'il est allumé en continu, la friteuse a atteint la température programmée.
3. Voyant de chauffe. (img C.)
a. REMARQUE : Lorsque le voyant est visible, la friteuse est en train de chauffer.
 Réglage de la température (80-200 °C). (img B & E.)
4. Bouton de marche/arrêt (appuyez et maintenez) et pause/reprise. (img F.)
5. Réglage du temps de cuisson (1-60min). (img H & J.)
6. Affichage. (img I.)
7. Sélection de réglages. (Img K.)
a. REMARQUE : Appuyez pour voir les différents réglages. Le réglage sélectionné commencera alors à clignoter. Appuyez sur la touche lorsque le réglage "poisson" est sélectionné pour retourner au mode manuel. Aucun réglage ne clignotera alors.



Cuisson

Pour mélanger certains ingrédients pendant le processus de friture, utilisez la poignée pour retirer le panier de la friteuse et secouez-le. Puis remettez-le prudemment dans l'appareil.

1. Lorsque vous entendez un signal sonore, cela signifie que le temps de cuisson est écoulé. Retirez le panier de l'appareil.
2. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si ce n'est pas le cas, remettez le panier dans l'appareil et ajoutez quelques minutes supplémentaires.
3. Pour sortir les ingrédients du récipient, placez l'appareil sur une surface résistant à la chaleur. Il peut y avoir de la vapeur selon le type d'aliments.
4. Videz le panier dans un bol ou une assiette. Utilisez des pinces pour retirer les aliments plus gros ou fragiles. Faites attention à ne pas vous brûler.

	Min-max Quantité (g)	Durée (min.)	Temp (°C)	Secouer/ Remuer (g)	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites surgelées fines	500-600	18-25	200	Oui	
Frites surgelées épaisses	500-600	20-25	200	Oui	
Gratin de pommes de terre	600	20-25	200	Oui	
Viande et volaille					
Steak	100-600	12-18	180	Non	
Côtelettes de porc	100-600	12-18	180	Non	
Hamburgers	100-600	10-20	180	Non	
Friands	100-600	13-15	200	Non	
Cuisses de poulet	100-600	25-30	180	Non	
Blanc de poulet	100-600	18-25	180	Non	
Snacks					
Rouleaux de printemps	100-600	8-10	200	Oui	
Nuggets de poulet surgelés	100-600	8-12	180	Oui	
Bâtonnets de poisson surgelés	100-500	6-10	200	Non	

	Min-max Quantité (g)	Durée (min.)	Temp (°C)	Secouer/ Remuer (g)	Informations supplémentaires
Friands/Panés au fromage surgelés	100-500	8-10	180	Non	
Légumes farcis	100-500	12-20	160	Non	
Cuisson au four					
Gâteau	500	8-15	180	Non	Utiliser la plaque de cuisson
Quiche	500	20-22	180	Non	Utiliser la plaque de cuisson
Muffins	500	15-18	200	Non	Utiliser la plaque de cuisson
Friandises	500	20	160	Non	Utiliser la plaque de cuisson
Crevettes	280-350	5	175	Remuer	
Poisson	350-450	3-8	180	Remuer	

Astuces

- Ajoutez quelques minutes supplémentaires lorsque la friteuse n'a pas encore atteint la bonne température.
- Les petits aliments nécessitent généralement un temps de cuisson plus court que celui des aliments plus gros.
- Le fait de mélanger les aliments à mi-cuisson permet d'obtenir un meilleur résultat final et de s'assurer que les aliments sont frits de manière uniforme.
- Ajoutez quelques gouttes d'huile aux pommes de terre crues pour qu'elles croustillent.
- Ne préparez pas des aliments extrêmement gras comme les saucisses.
- Pour éviter tout dysfonctionnement avec cette friteuse, n'utilisez que les accessoires de jappproducts.
- Vous pouvez également utiliser cette friteuse pour réchauffer des aliments. Pour cela, réglez la température sur 150°C pendant 10 minutes.

Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Enlevez le panier pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.
- N'utilisez pas d'outils métalliques ou de produits abrasifs pour nettoyer le panier et la cuve. Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer l'appareil avec de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne pas immerger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas d'éponges à récurer, de poudre ou de nettoyeurs abrasifs.
- Utilisez un liquide dégraissant pour enlever les résidus.
- S'il reste des résidus à l'intérieur du panier et sur la plaque de cuisson, remplissez le panier d'eau chaude mélangée à du liquide vaisselle et laissez sécher le panier et la plaque de cuisson pendant environ 10 minutes.
- Nettoyez les parties internes de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse nettoyante douce pour éliminer tout résidu alimentaire. Veillez à ne pas endommager l'élément chauffant.

Destruction des appareils électriques



La directive européenne 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), précise que les vieux appareils électroménagers ne doivent pas être jetés avec les déchets municipaux non triés. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le logo "poubelle barrée" figurant sur le produit vous rappelle l'obligation de vous débarrasser correctement de l'appareil. Les consommateurs doivent contacter les autorités locales ou le revendeur pour obtenir des informations concernant la démarche à suivre pour jeter correctement les vieux appareils et/ou piles.

Caractéristiques techniques



Fusionesco Aspire

Code produit : F-AS.

Alimentation : AC 220-240V; 50/60Hz.

Puissance : 1700W.

Capacité : 5.7L

Température réglable : 80-200 °C

Fabriqué en Chine, conçu aux Pays-Bas.

Service après-vente et garantie

Ce produit est sous garantie pendant 2 ans à compter de la date d'achat, une preuve d'achat est requise. Le produit doit être en parfait état et doit avoir suivi les directives données.

La garantie ne couvre pas les situations suivantes:

- Le produit a été utilisé à des fins autres que celles qui lui étaient destinées, mal utilisé, abîmé, exposé à l'humidité, immergé dans un liquide ou des substances corrosives, ainsi que tout autre défaut imputable au consommateur.
- Le produit a été désassemblé, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par japroducts.
- Les défauts résultant de l'usure normale de ses pièces, due à l'utilisation.
- La garantie couvre tous les défauts de fabrication de votre appareil pendant 2 ans, conformément à la législation en vigueur, à l'exception des pièces consommables. En cas d'utilisation abusive, la garantie ne s'applique pas.

Si, à tout moment, vous détectez un problème avec votre produit ou si vous avez un doute quelconque, n'hésitez pas à contacter japroducts au +31 736447405.

Tabella dei contenuti

Avvertenze e precauzioni di sicurezza	49
Componenti	51
Operazioni	52
Pannello di controllo	54
Cottura	55
Pulizia e manutenzione	57
Smaltimento di apparecchi elettrici	57
Specifiche tecniche	58
Assistenza e garanzia	58

Avvertenze e precauzioni di sicurezza

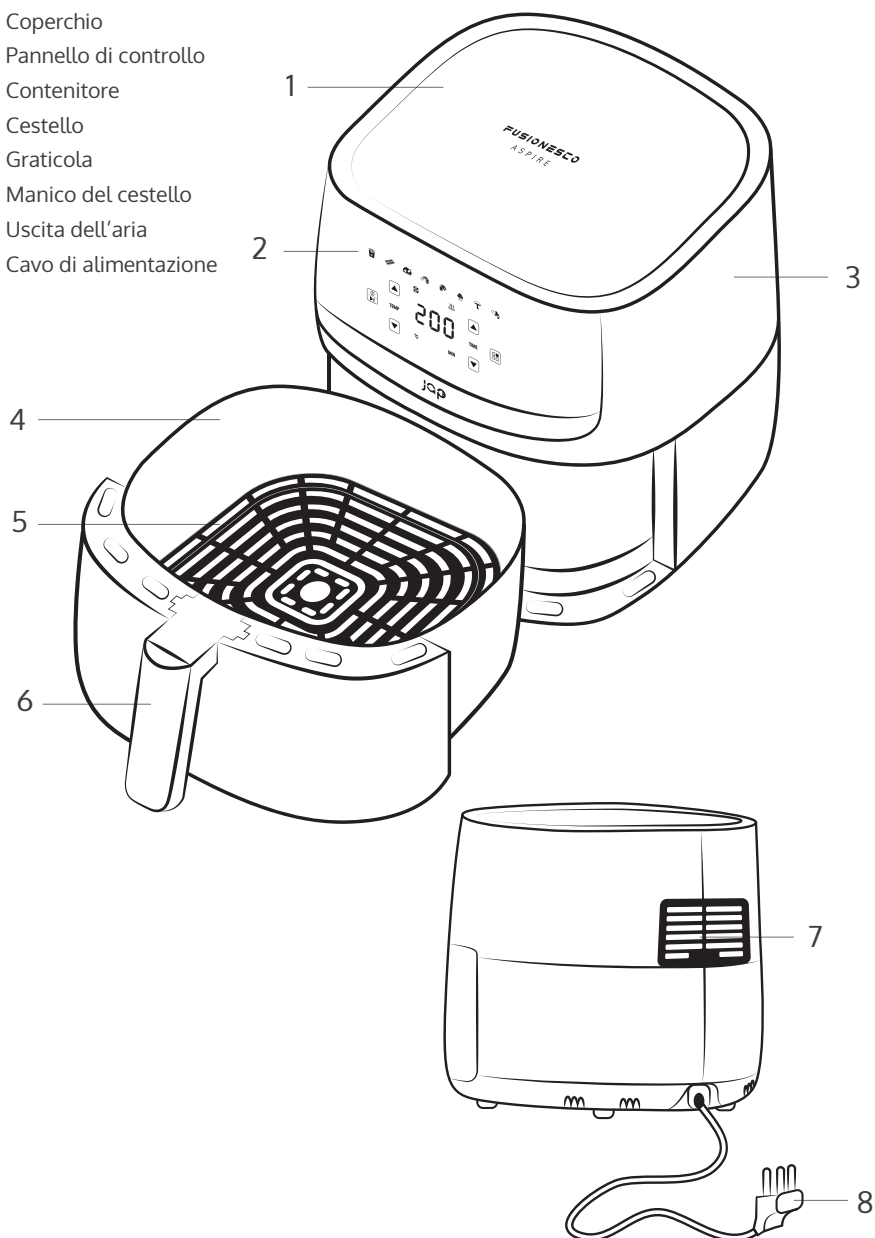
Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Conservare questo manuale d'istruzioni per usi futuri.

- Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di base per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e lesioni.
- Verificare che la tensione della rete elettrica corrisponda ai requisiti di tensione specificati nell'etichetta dei dati tecnici dell'apparecchio (220-240 V).
- Si consiglia che il luogo in cui si intende utilizzare l'apparecchio sia dotato di un aspiratore funzionante oppure sia ben ventilato.
- Utilizzare il dispositivo solo per gli scopi descritti in questo manuale di istruzioni, qualsiasi altro uso non è raccomandato dal produttore e potrebbe avere un effetto dannoso sulla durata dell'apparecchio e/o sulla sicurezza dell'utente.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate e/o istruite in merito all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i pericoli coinvolti.
- L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini di età inferiore a 8 anni. Può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, purché costantemente sorvegliati.
- Tenere questo prodotto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Non giocare con l'apparecchio.
- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete di alimentazione prima di spostarlo, eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione o quando non è in uso.
- Non utilizzare all'aperto.
- Non torcere, piegare, sforzare o danneggiare in alcun modo il cavo di alimentazione. Proteggerlo da spigoli e fonti di calore. Non lasciare che tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro.
- Non utilizzare prolunghie, a meno che non sia consigliato da un elettricista qualificato; l'uso di una prolunga sbagliata potrebbe causare danni o lesioni all'apparecchio o all'utente.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o l'alloggiamento sono danneggiati, né dopo che si non un funzionamento non corretto, se è caduto o è danneggiato in qualsiasi modo.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato in luoghi potenzialmente pericolosi, come materiali infiammabili.
- Posizionare la friggitrice su una superficie uniforme e resistente al calore. Non posizionare la friggitrice vicino a fonti di calore, luoghi con alti livelli di umidità o materiali combustibili.

- Non tentare di smontare l'apparecchiatura.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Non inserire né consentire a dita o oggetti estranei di entrare nelle aperture di ventilazione o di scarico, poiché potrebbero causare scosse elettriche o incendi.
- Non riempire il contenitore con olio poiché potrebbe causare un rischio di incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Fare attenzione a non scottarsi.
- Non immergere il cavo, la spina o qualsiasi parte non rimovibile del dispositivo in acqua o altri liquidi. Non esporre i collegamenti elettrici all'acqua.
- Posizionare sempre gli ingredienti da friggere all'interno del cestello per evitare che entrino in contatto con le resistenze.
- Assicurarsi che le mani siano asciutte prima di maneggiare la spina o accendere l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciarlo raffreddare completamente prima di attaccare o rimuovere parti e prima di pulire l'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato alla rete elettrica.
- Non chinarsi sul dispositivo durante l'uso.
- Fare attenzione a non toccare le superfici della friggitrice poiché si surriscaldano durante l'uso. 
- La pulizia e la manutenzione devono essere eseguite secondo questo manuale di istruzioni per assicurarsi che l'apparecchio funzioni correttamente. Spegner e scollegare l'apparecchio prima di spostarlo.
- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro qualsiasi altro apparecchio. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm sopra l'apparecchio.
- Non collocare nulla sopra l'apparecchio.
- Durante il funzionamento, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Potrebbe fuoriuscire aria calda anche durante la rimozione del cestello dall'interno del dispositivo.
- Scollegare immediatamente l'elettrodomestico se si vede del fumo nero fuoriuscire dal dispositivo. Attendere che il fumo scompaia per rimuovere il cestello dal dispositivo.
- Si consiglia di utilizzare i guanti quando si tocca il cestello e la griglia.
- Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli previsti.
- Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Non tentare di riparare da soli il dispositivo.
- Scollegare sempre il dispositivo dopo averlo utilizzato.

Componenti

1. Coperchio
2. Pannello di controllo
3. Contenitore
4. Cestello
5. Graticola
6. Manico del cestello
7. Uscita dell'aria
8. Cavo di alimentazione



Leggere prima dell'utilizzo

Leggere attentamente le avvertenze e le precauzioni di sicurezza.

Controllare il prodotto per eventuali danni visibili. Se presente, contatta japproducts il prima possibile.

Operazioni

La friggitrice ad aria, senza olio, può preparare un'ampia varietà di piatti. Il ricettario allegato ti aiuterà a conoscere l'apparecchio.

Nota: Quando si apre il cestello durante un programma, la friggitrice si ferma. La friggitrice riprenderà automaticamente una volta rimessa in posizione.

Nota: La friggitrice inizierà a emettere un segnale acustico dopo 15 secondi al termine di un programma.

ATTENZIONE: Quando si finisce/si mette in pausa un programma, lasciare raffreddare la friggitrice. Non scollegare fino al termine del raffreddamento.

ATTENZIONE: Questo prodotto si surriscalda durante l'utilizzo. Usare solo il manico per aprire/chiedere il cestello.

1. Inserire la spina in una presa a muro adatta
2. Premere  per accendere la friggitrice ad aria. Tenere premuto  per spegnere la friggitrice ad aria.
3. La friggitrice si attiverà automaticamente in modalità manuale. Premere  per aumentare la temperatura o premere  per diminuire la temperatura. Tenere premuto  o  per aumentarla/diminuirla più velocemente.
4. Premere  per aumentare il tempo o premere  per diminuire il tempo. Tenere premuto  o  per aumentarlo/diminuirlo più velocemente.
5. Premere  per passare tra i vari preset.

a. Nota: Ogni preset può essere regolato leggermente. Queste impostazioni si reimposteranno quando si spegne la friggitrice.

b. Nota: Premere  quando è selezionato il preset del pesce per selezionare il nuovamente l'impostazione manuale.

6. Premere ❶ per attivare il programma, premere nuovamente ❶ per mettere in pausa il programma.
7. Far uscire il cestello e la griglia dal dispositivo con attenzione. Usare il manico. (Fig. 1)
8. Mettere gli ingredienti nel cestello.

a. Nota: Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX né superare la quantità di alimenti indicata nella tabella più avanti in questo manuale poiché ciò potrebbe influire sulla qualità del risultato. Assicurarsi di controllare il tempo di preparazione e la temperatura richiesta per i diversi ingredienti prima di iniziare a prepararli contemporaneamente. Ad esempio, i cubetti di patate e la cotoletta possono essere preparati contemporaneamente perché richiedono le stesse impostazioni. In tal caso, tieni presente che la quantità massima per ciascuno degli ingredienti è la metà della quantità normale.

9. Riposizionare con cura il cestello nel dispositivo. Usare il manico. (Fig. 2)
10. Avviare il programma/le impostazioni richiesti. Buon appetito.

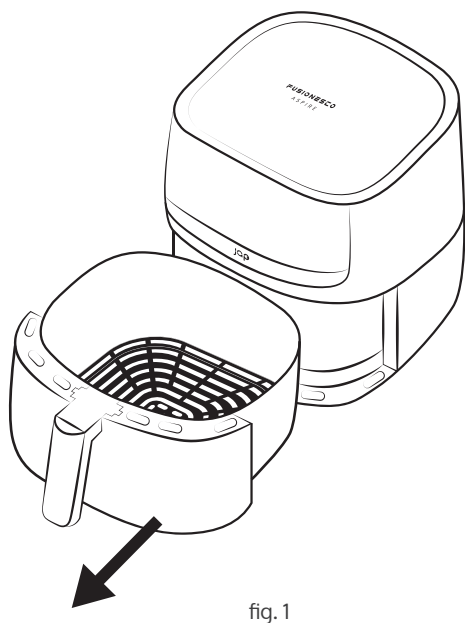


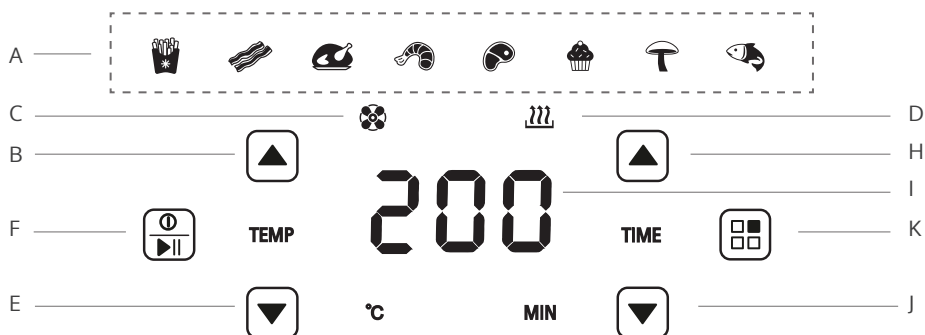
fig. 1



fig. 2

Pannello di controllo

1. Display del menù. (img A.)
2. Stato della temperatura. (img D.)
 - a. **NOTA:** Quando lampeggia, la friggitrice si sta riscaldando. Quando viene visualizzato in modo continuo, la friggitrice è in temperatura.
3. Stato del calore. (img C.)
 - a. **NOTA:** Quando è visibile, la friggitrice è in funzione e si sta riscaldando.
4. Regolazione della temperatura (80-200°C). (img B & E.)
5. Accensione/spengimento (tenere premuto) e mettere in pausa/riprendere. (img F.)
6. Regolazione dell'orario (1-60 min.). (img H & J.)
7. Display. (img I.)
8. Selezione del preset. (Img K.)
 - a. **NOTA:** Premere per navigare tra i preset, il preset selezionato inizierà a lampeggiare. Premere mentre è selezionata la preimpostazione pesce per selezionare manuale, non lampeggerà.



Cottura

Alcuni ingredienti potrebbero richiedere la rosolatura durante il processo di frittura. Per rosolare gli ingredienti, tirare fuori il contenitore dalla friggitrice dal manico e scuoterlo. Quindi riposizionarlo con attenzione.

1. Quando si sente un segnale acustico di allarme, significa che il tempo di preparazione è scaduto. Estrarre il contenitore dal dispositivo.
2. Controllare se gli ingredienti sono pronti. In caso contrario, rimettere il contenitore all'interno del dispositivo e impostare il timer per qualche altro minuto.
3. Per estrarre gli ingredienti dal contenitore, posizionare il dispositivo su una superficie resistente al calore. A seconda del tipo di ingredienti, potrebbe fuoriuscire del vapore.
4. Svuotare il cestello in una ciotola o in un piatto. Usare le pinze per rimuovere gli ingredienti grandi o fragili. Fare attenzione a non scottarsi.

	Quantità Min-max (gr)	Tempo (min.)	Temp (°C)	Rosolatura (g)	Informations supplémentaires
Patate e patatine					
Patate sottili congelate	500-600	18-25	200	Sì	
Patate spesse congelate	500-600	20-25	200	Sì	
Patate gratinate	600	20-25	200	Sì	
Carne e pollame					
Bistecca	100-600	12-18	180	No	
Costolette di maiale	100-600	12-18	180	No	
Hamburger	100-600	10-20	180	No	
Involtoni di salsiccia	100-600	13-15	200	No	
Cosce di pollo	100-600	25-30	180	No	
Petto di pollo	100-600	18-25	180	No	
Snack					
Involtoni primavera	100-600	8-10	200	Sì	
Nugget di pollo congelati	100-600	8-12	180	Sì	
Bastoncini di pesce congelati	100-500	6-10	200	No	

	Quantità Min-max (gr)	Tempo (min.)	Temp (°C)	Rosolatura (g)	Informations supplémentaires
Bastoncini di formaggio gratinato congelati	100-500	8-10	180	No	
Verdure ripiene	100-500	12-20	160	No	
Panificazione					
Torta	500	8-15	180	No	Usare leccarda
Torta salata	500	20-22	180	No	Usare leccarda
Muffin	500	15-18	200	No	Usare leccarda
Snack dolci	500	20	160	No	Usare leccarda
Gamberi	280-350	5	175	Mescolare	
Pesce	350-450	3-8	180	Mescolare	

Consigli

- Aggiungere minuti extra quando la friggitrice non è ancora arrivata alla temperatura corretta.
- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono una preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.
- Saltare gli ingredienti a metà cottura ottimizza il risultato e previene una frittura irregolare.
- Aggiungere un po' di olio alle patate fresche per un risultato croccante.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi come le salsicce.
- Utilizzare solo accessori di jappproducts in combinazione con questa friggitrice ad aria per evitare malfunzionamenti.
- La friggitrice ad aria può essere utilizzata anche per riscaldare gli ingredienti. Per farlo, impostare la temperatura a 150° C per 10 minuti.

Pulizia e manutenzione

- Scollegare il dispositivo dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Rimuovere il cestello per far raffreddare il dispositivo più rapidamente.
- Non utilizzare strumenti metallici o prodotti abrasivi per pulire il cestello e la griglia. Utilizzare un panno morbido e inumidito per pulire l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare pagliette, polveri o detergenti abrasivi.
- Utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.
- Se rimane dello sporco all'interno del cestello e della griglia, riempire il cestello con acqua calda mista a detersivo per piatti e lasciare asciugare il cestello e la griglia per circa 10 minuti.
- Pulire le parti interne del dispositivo con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Pulire la sezione di riscaldamento con una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui di cibo. Fare attenzione a non danneggiare l'elemento riscaldante.

Smaltimento di apparecchi elettrici



La direttiva europea 2012/19/UE sullo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), specifica che i vecchi elettrodomestici non devono essere smaltiti insieme ai normali rifiuti urbani indifferenziati. I vecchi apparecchi devono essere raccolti separatamente, al fine di ottimizzare il recupero e il riciclaggio dei materiali in essi contenuti e ridurre l'impatto sulla salute umana e sull'ambiente. Il simbolo del "bidone della spazzatura barrato" sul prodotto ricorda l'obbligo di smaltire correttamente l'apparecchio. I consumatori devono contattare le autorità locali o il rivenditore per ricevere informazioni sul corretto smaltimento dei vecchi apparecchi e/o delle loro batterie.

Specifiche tecniche



Fusionesco Aspire

Riferimento di prodotto: F-AS.

Alimentazione: AC 220-240V; 50/60Hz.

Vattaggio: 1700W.

Capacità: 5,7 L.

Temperatura regolabile: 80-200° C

Made in China, disegnato in Olanda.

Assistenza e garanzia

Questo prodotto è in garanzia per 2 anni dalla data di acquisto. È richiesta la prova di acquisto. Il prodotto deve essere in perfette condizioni fisiche e deve aver seguito le linee guida fornite.

La garanzia non coprirà le situazioni seguenti:

- Il prodotto è stato utilizzato per scopi diversi da quelli a esso destinati, maltrattato, percosso, esposto all'umidità, immerso in sostanze liquide o corrosive, nonché qualsiasi altro difetto imputabile al cliente.
- Il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate da japproducts.
- Difetti derivanti dalla normale usura delle sue parti, dovuta all'utilizzo.
- Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione del tuo apparecchio per 2 anni, in base alla legislazione vigente, ad eccezione delle parti consumabili. In caso di uso improprio, la garanzia non verrà applicata.

Se riscontri un problema con il tuo prodotto o hai dei dubbi, non esitare a contattare japproducts al numero +31 736447405.

Tabla de contenidos

Advertencia y precauciones de seguridad	60
Componentes	62
Funcionamiento	63
Panel de control	65
Cocción	66
Limpieza y mantenimiento	68
Eliminación de aparatos eléctricos	68
Especificaciones técnicas	69
Soporte y garantía	69

Advertencia y precauciones de seguridad

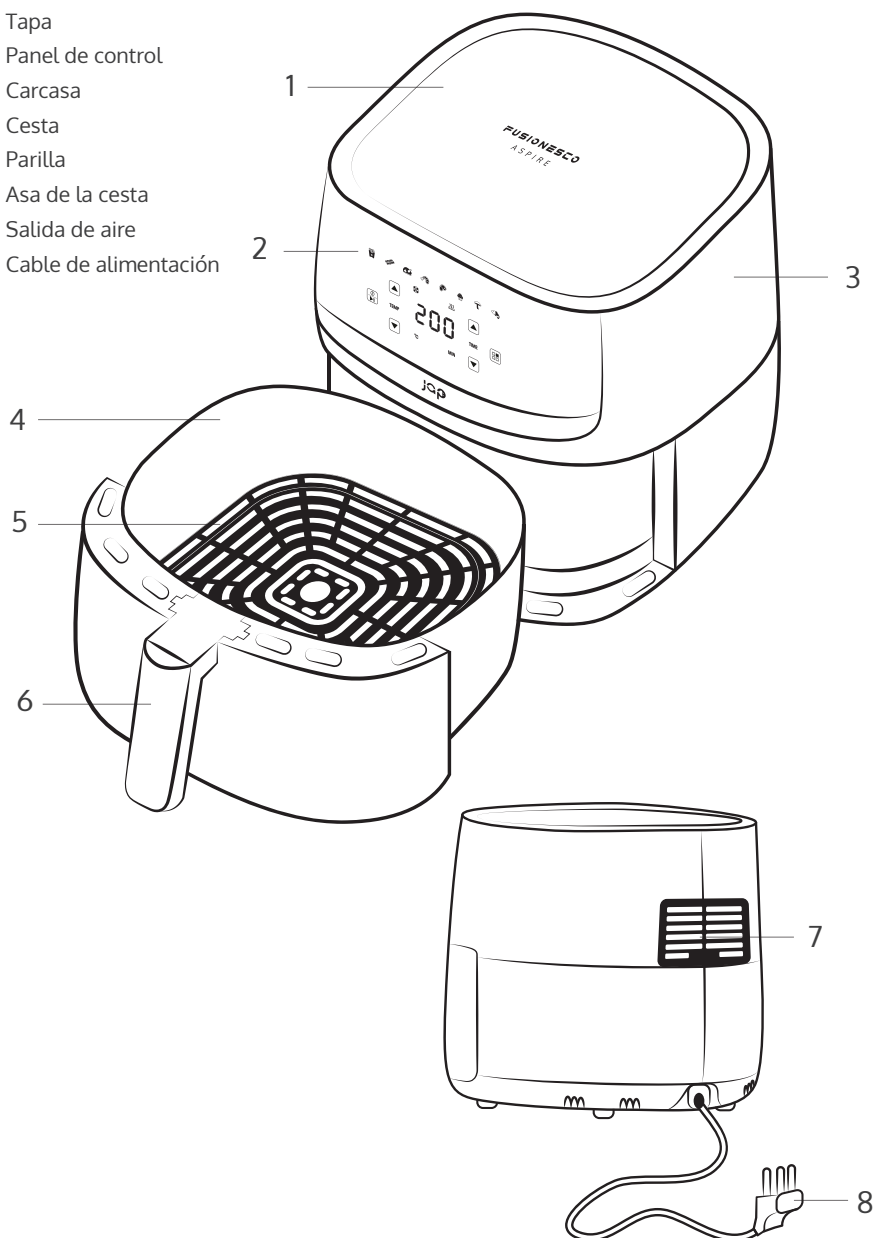
Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato. Conserve este manual de instrucciones para uso futuro.

- Cuando usa aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones.
- Asegúrese de que el voltaje de su suministro eléctrico coincida con los requisitos de voltaje especificados en la etiqueta de clasificación del aparato (220-240 V).
- Recomendamos que la habitación donde piensa utilizar el aparato esté equipada con un extractor de aire en funcionamiento o esté bien ventilada.
- Utilice el dispositivo solo para los fines descritos en este manual de instrucciones; el fabricante no recomienda ningún otro uso y podría tener un efecto perjudicial en la vida útil del aparato y / o la seguridad del usuario.
- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen personas con capacidades físicas o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión y / o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y comprendan los peligros involucrados.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado por niños menores de 8 años. Puede ser utilizado por niños de 8 años o más, siempre que estén supervisados constantemente.
- Mantenga este producto fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato sin que estén supervisados.
- No juegue con el aparato.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de trasladarlo, realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento o cuando no esté en uso.
- No lo use al aire libre.
- No retuerza, doble, estire ni dañe el cable de alimentación de manera alguna. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No deje que esté en contacto con superficies calientes. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o la encimera.
- No use cables de extensión, a menos que lo indique un electricista calificado; el uso del tipo incorrecto podría causar daños o lesiones al aparato o al usuario.
- No utilice el aparato si el cable, el enchufe o la carcasa están dañados, ni después de que haya funcionado mal o se haya caído o dañado de alguna manera.
- El aparato no debe utilizarse en lugares potencialmente peligrosos, tales como aquellos que contenga materiales inflamables.
- Coloque la freidora sobre una superficie uniforme y resistente al calor. No la coloque cerca de fuentes de calor, lugares con altos niveles de humedad o materiales combustibles.

- No intente desmontar el aparato.
- El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No inserte los dedos u objetos extraños ni permita que entren en las aberturas de ventilación o escape, ya que podría causar una descarga eléctrica o un incendio.
- No llene el recipiente con aceite ya que puede causar un riesgo de incendio.
- No toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento. Tenga cuidado de no quemarse.
- No sumerja el cable, el enchufe o cualquier parte no removible del dispositivo en agua o cualquier otro líquido. No exponga las conexiones eléctricas al agua.
- Coloque siempre los ingredientes a freír dentro de la cesta para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- Asegúrese de que sus manos estén secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.
- Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
- No deje el aparato desatendido mientras esté conectado a la red eléctrica.
- No se incline sobre el dispositivo mientras está en uso.
- Tenga cuidado de no tocar las superficies de la freidora, ya que se calentarán cuando esté en uso. 
- La limpieza y el mantenimiento deben realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones para asegurarse de que el aparato funcione correctamente. Apague y desenchufe el aparato antes de moverlo.
- No coloque el aparato contra una pared ni contra ningún otro aparato. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm por encima del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- Durante el funcionamiento, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También puede salir aire caliente al retirar la cesta del interior del dispositivo.
- Desenchufe el aparato inmediatamente si ve humo negro que sale del aparato. Espere hasta que el humo desaparezca para retirar la canasta del dispositivo.
- Recomendamos usar guantes al tocar la canasta y la parrilla.
- No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
- Este dispositivo está diseñado para uso doméstico únicamente.
- No intente reparar el dispositivo usted mismo.
- Siempre desenchufe el dispositivo después de usarlo.

Componentes

1. Tapa
2. Panel de control
3. Carcasa
4. Cesta
5. Parilla
6. Asa de la cesta
7. Salida de aire
8. Cable de alimentación



Leer antes de usar

Lea atentamente la advertencia y las precauciones de seguridad.

Compruebe que el producto no presente daños visibles. Si hubiese alguno, póngase en contacto con japproducts lo antes posible.

Funcionamiento

Con la freidora sin aceite se puede preparar una amplia variedad de ingredientes. El folleto de recetas adjunto le ayudará a familiarizarse con el aparato.

Nota: si saca la cesta durante un programa en funcionamiento, la freidora se detendrá. La freidora volverá a funcionar automáticamente cuando la vuelva a colocar.

Nota: La freidora comenzará a emitir un pitido después de 15 segundos cuando termine un programa.

ADVERTENCIA: Cuando termine / pause un programa, deje que la freidora se enfríe. No la desenchufe hasta que termine de enfriarse.

ADVERTENCIA: Este producto se calienta durante su uso. Utilice únicamente el asa para abrir / cerrar la cesta.

1. Inserte el enchufe en un toma de corriente de pared adecuado.
2. Presione el  para encender la freidora. Mantenga pulsado el  para apagar la freidora.
3. La freidora se inicia de forma predeterminada en modo manual. Presione el  para aumentar la temperatura o presione el  para disminuir la temperatura. Mantenga pulsado el  o el  para aumentar / disminuir más rápido.
4. Presione el  para aumentar el tiempo o presione el  para disminuir el tiempo. Mantenga pulsado el  o el  para aumentar / disminuir más rápido.
5. Pulse el  para cambiar entre los ajustes preestablecidos.

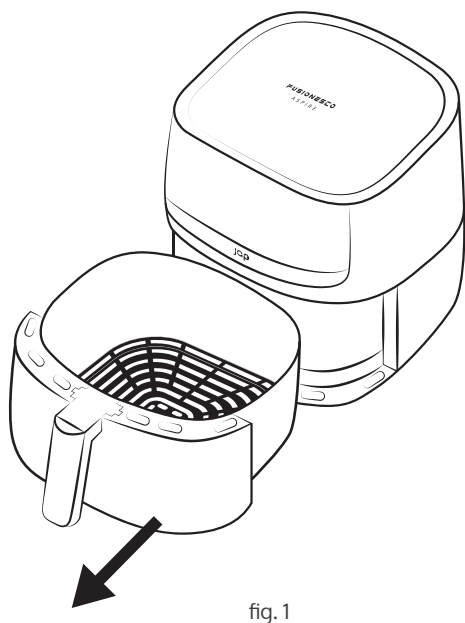
a. Nota: Cada preset se puede ajustar ligeramente. Estos ajustes se restablecerán una vez que se apaguen.

b. Nota: Presione el  mientras está seleccionado programado para pescado para seleccionar manual nuevamente.

6. Presione el ❶ para iniciar el programa, presione el ❶ nuevamente para pausar el programa.
7. Saque la cesta y la parrilla del dispositivo con cuidado. Use el mango. (Fig. 1)
8. Coloque los ingredientes en la canasta.

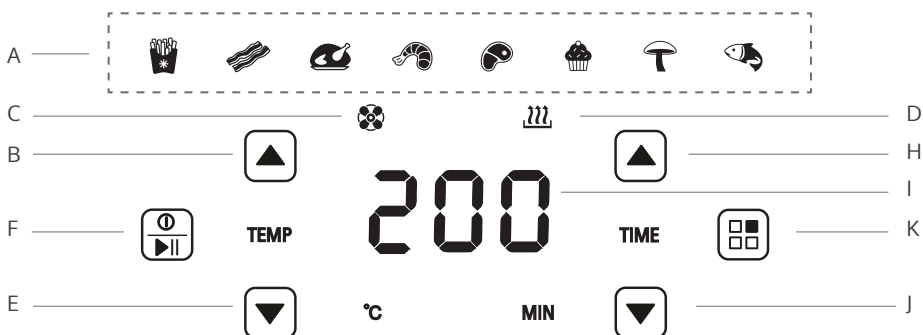
a. Nota: No llene la canasta más allá de la marca de indicación MAX ni exceda la cantidad de alimentos indicados en la tabla más adelante en este manual, ya que esto podría afectar la calidad del resultado. Asegúrese de verificar el tiempo de preparación y la temperatura requerida para los diferentes ingredientes antes de comenzar a prepararlos simultáneamente. Por ejemplo, los cubos de patata y los empanados se pueden preparar simultáneamente porque requieren el mismo programa. En ese caso, tenga en cuenta que la cantidad máxima para cada uno de los ingredientes es la mitad de la cantidad normal.

9. Vuelva a colocar la cesta en el dispositivo con cuidado. Use el mango. (Fig. 2)
10. Inicie el programa o la configuración necesarias. Disfrute de su comida.



Panel de control

1. Visualización del menú. (imagen A.)
2. Estado de la temperatura. (imagen D.)
 - a. **NOTA:** Cuando titila, la freidora se está calentando. Cuando se enciende continuamente la freidora está a la temperatura.
3. Estado del calentador. (imagen C.)
 - a. **NOTA:** Cuando sea visible, la freidora está en uso y calentando.
4. Ajuste de temperatura (80-200 ° C). (imágenes B y E.)
5. Encender / apagar (mantener presionado) y pausar / reanudar. (imagen F.)
6. Ajuste de tiempo (1-60 min). (imágenes H y J.)
7. Pantalla. (imagen I.)
8. Seleccione el prefijado. (Imagen K.)
 - a. **NOTA:** Presione para deslizarse a través de los valores predeterminados, el valor predeterminado seleccionado comenzará a titilar. Presione mientras el programa de pescado está seleccionado para seleccionar manual, ninguno titilará.



Cocción

Algunos ingredientes pueden requerir saltarse durante el proceso de fritura. Para sofreír los ingredientes, saque el recipiente de la freidora por el asa y agítelo. Luego, vuelva a colocarlo en el dispositivo con cuidado.

1. Cuando escuche un pitido de alarma, significa que el tiempo de preparación ha llegado a su fin. Saque el recipiente del dispositivo.
2. Compruebe si los ingredientes estén listos. De lo contrario, vuelva a colocar el recipiente dentro del dispositivo y configure el temporizador en unos minutos más.
3. Para sacar los ingredientes del recipiente, coloque el dispositivo sobre una superficie resistente al calor. Dependiendo del tipo de ingredientes, puede salir vapor.
4. Vacíe la cesta en un recipiente o plato. Use pinzas para quitar los ingredientes grandes o frágiles. Tenga cuidado de no quemarse.

	Min-max Cantidad (gr)	Tiempo (min.)	Temp (°C)	Saltear (g)	Información extra
Patatas y Patatas fritas					
Patatas fritas finas congeladas	500-600	18-25	200	Si	
Patata fritas gruesas congeladas	500-600	20-25	200	Si	
Gratinado de patatas	600	20-25	200	Si	
Carne vacuna y de ave					
Bife	100-600	12-18	180	No	
Chuletas de cerdo	100-600	12-18	180	No	
Hamburguesas	100-600	10-20	180	No	
Rollos de salchicha	100-600	13-15	200	No	
Baquetas	100-600	25-30	180	No	
Pechuga de pollo	100-600	18-25	180	No	
Bocadillos					
Rollitos de primavera	100-600	8-10	200	Si	
Nuggets de pollo congelados	100-600	8-12	180	Si	

	Min-max Cantidad (gr)	Tiempo (min.)	Temp (°C)	Saltear (g)	Información extra
Dedos de pescado congelados	100-500	6-10	200	No	
Aperitivos de queso rallado y pan congelado	100-500	8-10	180	No	
Verduras rellenas	100-500	12-20	160	No	
Horneado					
Pastel	500	8-15	180	No	Use una bandeja para hornear
Quiche	500	20-22	180	No	Use una bandeja para hornear
Magdalenas	500	15-18	200	No	Use una bandeja para hornear
Bocadillos dulces	500	20	160	No	Use una bandeja para hornear
Camarones	280-350	5	175	Mesco- lare	
Pescado	350-450	3-8	180	Mesco- lare	

Consejos

- Agregue unos minutos adicionales cuando la freidora aún no se haya calentado a la temperatura correcta.
- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren una preparación un poco más corta que los ingredientes más grandes.
- Saltear los ingredientes a la mitad del proceso de cocción optimiza el resultado y evita que los ingredientes se fríen de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite a las patatas frescas para sean crujientes.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas.
- Utilice solo accesorios de productos japproducts combinados con esta freidora para evitar averías.
- La freidora también se puede utilizar para recalentar ingredientes. Para ello, ajuste la temperatura a 150 ° C durante 10 minutos.

Limpieza y mantenimiento

- Desenchufe el dispositivo de la fuente de alimentación y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- Retire la cesta para que el dispositivo se enfríe más rápidamente.
- No use herramientas metálicas o productos abrasivos para limpiar la canasta y la parrilla. Utilice un paño limpio suave humedecido para limpiar el aparato en agua u otros líquidos.
- No sumerja el dispositivo en agua u otro líquido.
- No utilice estropajos, polvos o limpiadores abrasivos.
- Utilice líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.
- Si queda suciedad dentro de la cesta y la parrilla, llénela con agua caliente mezclada con lavavajillas y deje que la cesta y la parrilla se sequen durante aproximadamente 10 minutos.
- Limpie las partes internas del dispositivo con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza suave para eliminar cualquier residuo de comida. Tenga cuidado de no dañar el elemento calefactor.

Eliminación de aparatos eléctricos



La directiva europea 2012/19 / UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE, por sus siglas en inglés), especifica que los aparatos eléctricos domésticos viejos no deben desecharse con los residuos municipales normales sin clasificar. Los electrodomésticos viejos deben recogerse por separado, con el fin de optimizar la recuperación y el reciclaje de los materiales que contienen y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente. El símbolo de "papelera con ruedas" tachado en el producto le recuerda su obligación de desechar el aparato correctamente. Los consumidores deben ponerse en contacto con las autoridades locales o el minorista para obtener información sobre la eliminación correcta de electrodomésticos viejos y / o sus baterías.

Especificaciones técnicas



Fusionesco Aspire

Referencia producto: F-AS.

Fuente de alimentación: AC 220-240V; 50/60Hz.

Potencia: 1700W.

Capacidad: 5.7L.

Temperatura ajustable: 80-200 ° C

Fabricado en China, diseñado en los Países Bajos.

Soporte y garantía

Este producto tiene una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra, se requiere prueba de compra. El producto debe estar en perfectas condiciones físicas y haber seguido las pautas dadas.

La garantía no cubrirá las siguientes situaciones:

- El producto ha sido utilizado para fines distintos a los previstos, ha sido mal utilizado, golpeado, expuesto a humedad, sumergido en sustancias líquidas o corrosivas, así como cualquier otra avería imputable al cliente.
- El producto ha sido desmontado, modificado o reparado por personas no autorizadas por japproducts.
- Averías derivadas del desgaste normal de sus piezas, por el uso.
- El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación de su electrodoméstico durante 2 años, en base a la legislación vigente, excepto los componentes perecederos. En caso de mal uso, la garantía queda inválida.

Si en algún momento detecta algún problema con su producto o tiene alguna duda, no dude en contactarse con japproducts al +31 736447405.

Innehållsförteckning

Varning och säkerhetsåtgärder	71
Komponenter	72
Drift	74
Kontrollpanelen	76
Tillagning	77
Rengöring och underhåll	79
Kassering av elektriska apparater	79
Tekniska specifikationer	80
Support och garanti	80

Varning och säkerhetsföreskrifter

Läs noggrant igenom dessa instruktioner innan du använder apparaten.

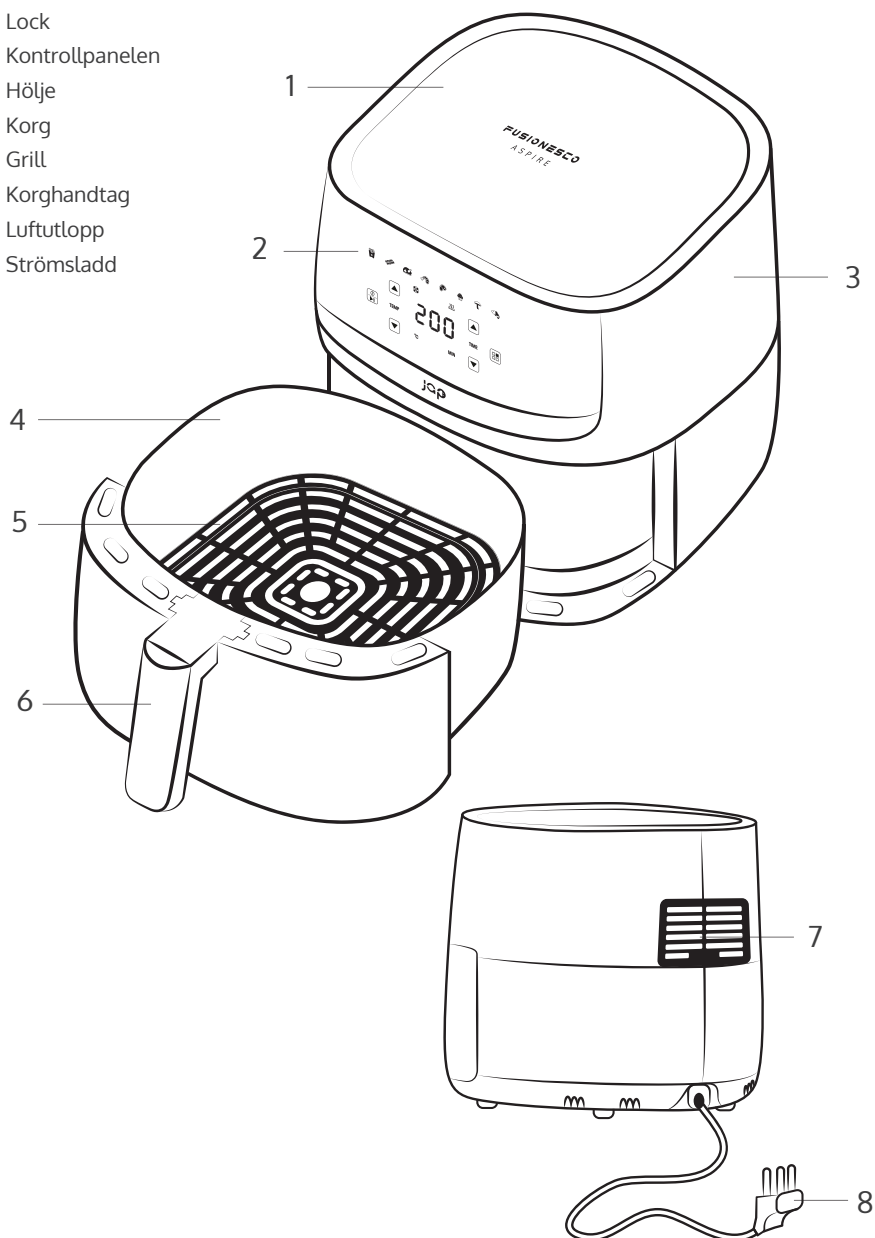
Förvara bruksanvisningen för framtida bruk.

- Vid användning av elektriska apparater måste grundläggande försiktighetsåtgärder alltid följas för att minska risken för brand, elektriska stötar och skador.
- Se till att spänningen i nätaggregatet uppfyller de spänningskrav som anges i apparatens märkvärde (220-240V).
- Vi rekommenderar att rummet där du tänker använda apparaten är utrustat med en fungerande fläkt eller att det är välventilerat.
- Använd endast apparaten för de ändamål som beskrivs i denna bruksanvisning, all annan användning rekommenderas inte av tillverkaren och kan ha en skadlig effekt på apparatens livslängd och/eller användarens säkerhet.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått övervakning och/eller instruktioner om användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- Apparaten är inte avsedd att användas av barn under 8 år. Den kan användas av barn som är 8 år eller äldre, så länge de ständigt övervakas.
- Förvara denna produkt utom räckhåll för barn under 8 år.
- Rengöring och underhåll av apparaten får inte utföras av barn utan övervakning.
- Lek inte med apparaten.
- Koppla apparaten från strömförsörjning innan du flyttar den, utför rengörings- eller underhållsuppgifter eller när den inte används.
- Använd inte den utomhus.
- Vrid inte, böj, spänn eller skada sladden på något sätt. Skydda den från vassa kanter och värmekällor. Låt den inte vidröra heta ytor. Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller bänkskivan.
- Använd inte förlängningssladdar, om inte en behörig elektriker har rekommenderat det. om du använder fel typ kan apparaten eller användaren skadas eller skadas.
- Använd inte apparaten om sladden, kontakten eller höljet är skadat eller om det inte fungerar eller har tappats eller skadats på något sätt.
- Apparaten får inte användas på potentiellt farliga platser, t.ex. brandfarliga material.
- Placera fritösen på en jämn, värmebeständig yta. Placera inte fritösen nära värmekällor, platser med hög luftfuktighet eller brännbara material.
- Försök inte demontera apparaten.
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

- Sätt inte in eller låt fingrar eller främmande föremål komma in i ventilations- eller avgasöppningar, eftersom det kan orsaka elektriska stötar eller brand.
- Fyll inte behållaren med olja eftersom detta kan orsaka brandrisk.
- Rör inte apparatens insida när den är i drift.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift. Var försiktig så att du inte blir bränd.
- Sänk inte ned sladden, kontakten eller någon icke-avtagbar del av enheten i vatten eller någon annan vätska. Utsätt inte de elektriska anslutningarna för vatten.
- Placera alltid ingredienserna som ska lagas inuti korgen för att förhindra att de kommer i kontakt med värmeelementen.
- Se till att dina händer är torra innan du hanterar kontakten eller slår på apparaten.
- Koppla ur eluttaget när det inte används och före rengöring. Låt den svalna helt innan du monterar eller tar bort delar och innan du rengör apparaten.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när du är ansluten till strömförsörjning.
- Luta dig inte över enheten när den används.
- Var försiktig så att du inte vidrör fritösens ytor eftersom de blir varma när de används. 
- Rengöring och underhåll måste utföras enligt denna bruksanvisning för att säkerställa att apparaten fungerar korrekt. Stäng av och koppla ur apparaten innan du flyttar den.
- Placera inte apparaten mot en vägg eller mot någon annan apparat. Lämna minst 10 cm ledigt utrymme på baksidan och sidorna och 10 cm ovanför apparaten.
- Placera inget ovanpå apparaten.
- Under drift frigörs varm ånga genom luftutloppsöppningarna. Håll händerna och ansiktet på säkerhetsavstånd från ångan och från luftutloppsöppningarna. Varmluft kan också komma ut när korgen tas bort från enheten.
- Koppla ur apparaten omedelbart om du ser svart rök komma ut ur enheten. Vänta tills röken försvinner med att ta bort korgen från enheten.
- Vi rekommenderar att du använder handskar när du rör vid korgen och grillen.
- Använd inte apparaten för annan än avsedd användning.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk.
- Försök inte reparera enheten själv.
- Koppla alltid ut enheten när du har använt den

Komponenter

1. Lock
2. Kontrollpanelen
3. Hölje
4. Korg
5. Grill
6. Korghandtag
7. Luftutlopp
8. Strömsladd



Läs innan användning

Läs noggrant varningen och säkerhetsåtgärderna.

Kontrollera produkten för eventuella synliga skador. Om skada uppstår, kontakta japproducts så fort som möjligt.

Drift

Den oljefria fritösen kan tillaga ett brett utbud av ingredienser. Det bifogade recepthäftet hjälper dig att lära känna apparaten.

Observera: När du öppnar korgen under ett program pausar fritösen sig själv. Fritösen återupptas automatiskt när den placeras tillbaka.

Observera: Fritösen börjar ringa efter 15 sekunder när du avslutar ett program.

WARNING: Låt fritösen svalna när du avslutar/pausar ett program. Koppla inte ur kontakten förrän den är klar med kylningen.

WARNING: Den här produkten blir varm när du använder den. Använd endast handtaget för att öppna/stänga korgen.

1. Sätt i kontakten i en lämplig väggkontakt
2. Tryck  för att sätta på fritösen. Tryck och håll ned  för att stänga av luftfritösen
3. Luftfritösen startar som standard i manuellt läge. Tryck  för att öka temperaturen eller tryck på  för att sänka temperaturen. Håll  eller  för att höja/sänka snabbare.
4. Tryck  för att öka tiden eller tryck  för att minska tiden. Håll  eller  för att höja/sänka snabbare.
5. Tryck  för att växla mellan förinställningar.
 - a. **Observera:** Varje förinställning kan justeras något. Dessa inställningar återställs när enheten stängs av.
 - b. **Observera:** Tryck  medan fisk-förinställningen är vald för att välja manuell inställning igen.
6. Tryck  för att börja programmet, tryck  igen för att pausa programmet.

7. Ta ut korgen och grillen försiktigt från enheten. Använd handtaget. (Fig. 1)
8. Lägg ingredienserna i korgen

a. Observera: Fyll inte korgen utöver MAX-indikeringsmarkeringen eller överskrid den mängd livsmedel som anges i diagrammet ytterligare i denna bruksanvisning, eftersom detta kan påverka resultatets kvalitet. Se till att du kontrollerar förberedelse tiden och temperaturen som krävs för de olika ingredienserna innan du börjar förbereda dem. Potatisklyftor och schnitzel kan till exempel förberedas samtidigt eftersom de kräver samma inställningar. Observera i så fall att den maximala mängden för var och en av ingredienserna är hälften av den normala mängden.

9. Placera försiktigt tillbaka korgen i enheten. Använd handtaget. (Fig. 2)
10. Starta det program/inställningar som krävs. Njut av din måltid.

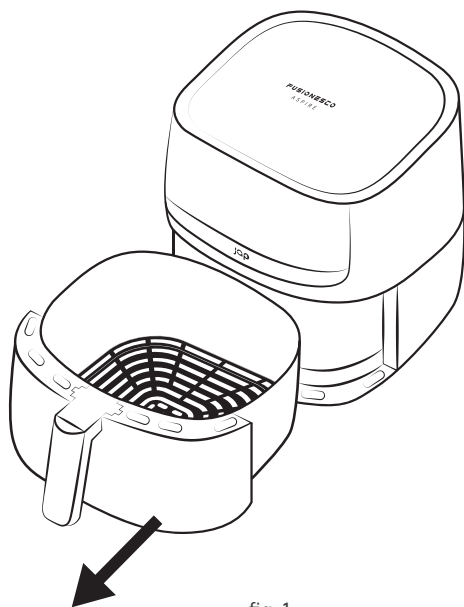


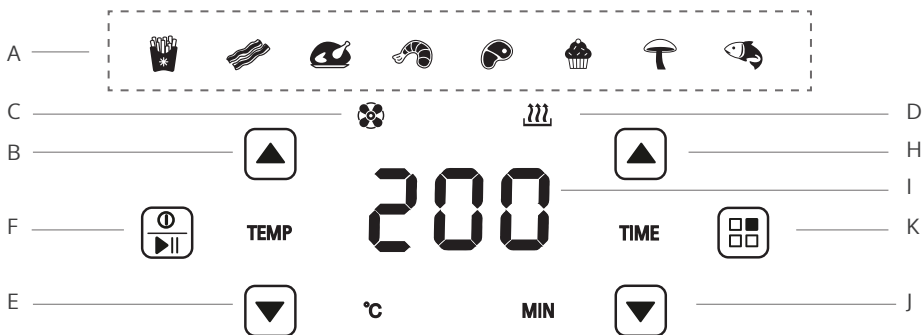
fig. 1



fig. 2

Kontrollpanelen

1. Menyskärm. (Bild A.)
2. Temperaturstatus. (Bild D.)
 - a. **OBSERVERA:** När den blinkar värms fritösen upp. När ljuset är kontinuerligt har fritösen nått temperatur.
3. Värmeelementstatus. (Bild C.)
 - a. **OBSERVERA:** När denna är synligt används fritösen och värms upp.
4. Temperaturjustering (80-200 °C). (Bild B & E.)
5. På/av (tryck och håll ned) och pausa/återuppta. (Bild F.)
6. Tidsjustering (1-60min). (Bild H & J.)
7. Skärm. (Bild I.)
8. Välj förinställning (Bild K.)
 - a. **OBSERVERA:** Tryck för att navigera genom förinställningar, den valda förinställningen börjar blinka. Tryck medan fisk-förinställningen är vald för att välja manuell, det slutar blinka.



Tillagning

Vissa ingredienser kan kräva sautering under friteringsprocessen. För att sautera ingredienserna, dra ur behållaren ur fritösen vid handtaget och skaka den. Placera sedan tillbaka den i enheten, försiktigt.

1. När du hör ett larm ringa betyder det att förberedelsetiden är slut.
Dra ut behållaren ur enheten.
2. Kontrollera om ingredienserna är klara. Om inte, sätt tillbaka behållaren i enheten och ställ in timern på några extra minuter.
3. För att ta ut ingredienserna ur behållaren, placera enheten på en värmebeständig yta.
Beroende på vilken typ av ingredienser kan ånga komma ut ur enheten.
4. Töm korgen i en skål eller tallrik. Använd en tång för att ta bort stora eller ömtåliga ingredienser. Var försiktig så att du inte blir bränd.

	Min-max Mängd (gr)	Tid (min.)	Temp (°C)	Sautering	Extra information
Potatis & pommes frites					
Tunna frysta pommes frites	500-600	18-25	200	Ja	
Tjocka frysta pommes frites	500-600	20-25	200	Ja	
Potatisgratäng	600	20-25	200	Ja	
Kött & Fågel					
Stek	100-600	12-18	180	Nej	
Fläskkotletter	100-600	12-18	180	Nej	
Hamburgare	100-600	10-20	180	Nej	
Korvrullar	100-600	13-15	200	Nej	
Klubbor (Kyckling)	100-600	25-30	180	Nej	
Kycklingfilé	100-600	18-25	180	Nej	
Snacks					
Vårrullar	100-600	8-10	200	Ja	
Frysta Kycklingnuggets	100-600	8-12	180	Ja	

	Min-max Mängd (gr)	Tid (min.)	Temp (°C)	sautering	Extra information
Frysta fiskpinnar	100-500	6-10	200	Nej	
Fryst ströbröd Ost snacks	100-500	8-10	180	Nej	
Fyllda grönsaker	100-500	12-20	160	Nej	
Bakning					
Tårta	500	8-15	180	Nej	Använd bakplåt
Quiche	500	20-22	180	Nej	Använd bakplåt
Muffins	500	15-18	200	Nej	Använd bakplåt
Söta snacks	500	20	160	Nej	Använd bakplåt
Räkor	280-350	5	175	Rör om	
Fisk	350-450	3-8	180	Rör om	

Tips

- Lägg till extra minuter när fritösen ännu inte har värmts upp till rätt temperatur.
- Mindre ingredienser kräver vanligtvis en något kortare tillagning än större ingredienser.
- Sautera ingredienser halvvägs genom tillagningsprocessen för att optimera resultatet och förhindrar ojämnt stekta ingredienser.
- Tillsätt lite olja på färskpotatis för ett krispigt resultat.
- Förbered inte extremt feta ingredienser, så som korv.
- Använd endast tillbehör från japprodukter i kombination med denna fritös för att undvika felfunktion.
- Fritösen kan också användas för att värma upp ingredienser igen. För att göra detta, ställ in temperaturen på 150 °C i 10 minuter.

Rengöring och underhåll

- Koppla ur enheten från strömförsörjning och låt den svalna innan du rengör den.
- Ta bort korgen så att enheten kan svalna snabbare.
- Använd inte metallverktyg eller slipande produkter för att rengöra korgen och grillen. Använd en mjuk, fuktad ren trasa för att rengöra apparaten i vatten eller andra vätskor.
- Sänk inte ned apparaten i vatten eller annan vätska.
- Använd inte slipande skurkuddar, pulver eller rengöringsmedel.
- Använd avfettningssväska för att avlägsna eventuell kvarvarande smuts.
- Om det finns smuts kvar i korgen och grillen fyll korgen med varmt vatten blandat med diskmedel och låt korgen och grillen torka i cirka 10 minuter.
- Rengör inuti delar av enheten med varmt vatten och en icke-slipande svamp.
- Rengör värmeelementet med en mjuk rengöringsborste för att avlägsna eventuella matrester. Var försiktig så att värmeelementet inte skadas.

Kassering av elektriska apparater



I EU-direktivet 2012/19/EU om avfall som är elektriskt och elektronisk utrustning (WEEE) anges det att gamla elektriska hushållsapparater inte får bortskaffas med normalt osorterat kommunalt avfall. Gamla apparater måste samlas in separat för att optimera återvinningen och återvinningen av de material de innehåller och minska påverkan på människors hälsa och miljön. Symbolen för den överkorsade "soptunnan" på produkten påminner dig om din skyldighet att kassera apparaten på rätt sätt. Konsumenter måste kontakta sina lokala myndigheter eller återförsäljare för information om korrekt bortskaffande av gamla apparater och/eller deras batterier.

Tekniska specifikationer



Fusionesco Aspire

Produktreferens: F-AS.

Strömförsörjning: AC 220-240V; 50/60Hz.

Watt: 1700W.

Kapacitet: 5.7L.

Justerbar temperatur: 80-200 °C

Tillverkad i Kina, designad i Nederländerna.

Support och garanti

Denna produkt är under garanti i 2 år från inköpsdatumet. Bevis på inköp krävs. Produkten måste vara i perfekt fysisk skick och har följt givna riktlinjer.

Garantin kommer inte att täcka följande situationer:

- Produkten har använts för andra ändamål än de som den är avsedd för, missbrukas, slagits, utsatts för fukt, nedsänkts i flytande eller frätande ämnen, samt varje annat fel som är orsakade av kunden.
- Produkten har demonterats, modifierats, eller reparerats av personer som inte godkänts av Jap Products.
- Fel som härrör från normalt slitage på dess delar, på grund av användning.
- Garantiservicen täcker varje tillverkningsfel av din apparat under 2 år, baserat på gällande lagstiftning, förutom förbrukningsdelar. Vid felanvändning gäller inte garantin.

Om du vid något tillfälle upptäcker något problem med din produkt eller har några tvivel, kontakta vänligen Jap Products på +31 736447405.





TOUCH SCREEN



EASY CLEANING



BIG CAPACITY



SAFE USE



HEALTHY NUTRITION



SQUARE-SHAPED DESIGN



ADD & EXPAND



Fusionesco Aspire

Product reference: F-AS.

Power supply: AC 220-240V; 50/60Hz.

Wattage: 1700W.

Capacity: 5.7L.

Adjustable temperature: 80-200 °C

Made in China, designed in the Netherlands.

FUSIONESCO

ASPIRE



Fusionesco Aspire
Product reference: F-AS.
Power supply: AC 220-240V; 50/60Hz.

Made in China - Designed in the Netherlands
www.japproducts.nl