

EN

NL

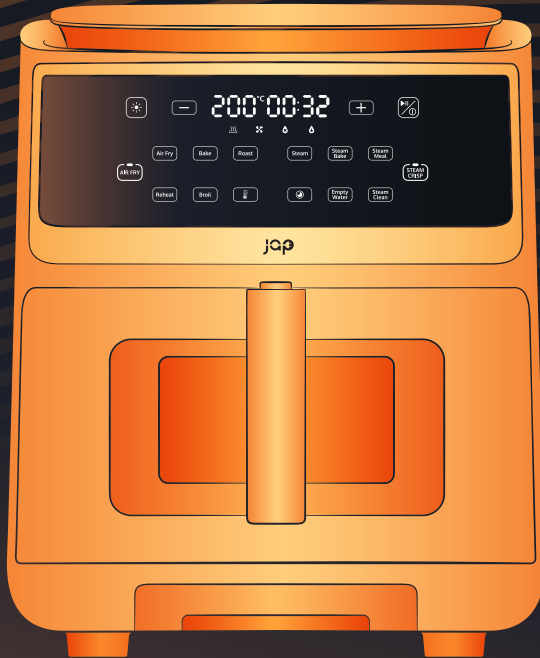
DE

FR

jap

FUSIONESCO

ASCENSION



FUSIONESCO

ELYSIAN



www.japproducts.eu


























Index

EN English	8
NL Nederlands	23
DE Deutsch	38
FR Français	53



Table of contents

 Thank you for your purchase	8
 Looking for help?	8
 Important safety precautions	9
 Key safety points	9
 General safety	10
 Plug and cord	10
 Getting to know your ELYSIAN	11
 Display diagram	12
 Technical specifications	13
 Before first use	13
 Test run	13
 Using your ELYSIAN	14
Using the deep fryer	14
Filling the water tank	15
Using the steam oven	15
 Cooking	17
 Cooking guide	17
 Tips	19
 Taking care of your ELYSIAN	19
 Accessories	20
 Troubleshooting	20
 Warranty information	21
 Customer support	21
 Disposal of electrical appliances	21
 After sales page	22



Inhoudsopgave

	Bedankt voor je aankoop	23
	Op zoek naar hulp?	23
	Belangrijke veiligheidsmaatregelen	24
	Belangrijkste veiligheidsinformatie	24
	Algemene veiligheid	25
	Stekker en snoer	25
	Jouw ELYSIAN leren kennen	26
	Schermdiaagram	27
	Technische specificaties	28
	Voor het eerste gebruik	28
	Het apparaat testen	28
	Jouw ELYSIAN gebruiken	29
	De frituur gebruiken	29
	De watertank vullen	30
	De stoomoven gebruiken	30
	Koken	32
	Kookgids	32
	Tips	34
	Jouw ELYSIAN onderhouden	34
	Accessoires	35
	Problemen oplossen	35
	Informatie over de garantie	36
	Klantenservice	36
	Inleveren van elektrische apparaten	36
	Laat ons zien wat je maakt	37



Inhaltsangabe

	Vielen dank für ihren einkauf	38
	Brauchen sie hilfe?	38
	Wichtige sicherheitsvorkehrungen	39
	Wichtige Sicherheitshinweise	39
	Allgemeine sicherheit	40
	Netzstecker und Kabel	40
	Kennenlernen ihres ELYSIAN	41
	Anzeige-diagramm	42
	Technische daten	43
	Vor der ersten nutzung	43
	Probelauf	43
	Benutzung ihres ELYSIAN	44
	Benutzung der Fritteuse	44
	Füllen des Wassertanks	45
	Verwendung des Dampfbackofens	45
	Kochen	47
	Kochanleitung	47
	Tipps	49
	Wartung ihres ELYSIAN	49
	Zubehör	50
	Fehlerbehebung	50
	Informationen zur garantie	51
	Kundendienst	51
	Entsorgung von elektrogeräten	51
	Zeigen sie uns, was sie tolles machen	52



Table of contents

	Merci pour votre achat	53
	Besoin d'aide ?	53
	Mesures de sécurité importantes	54
	Principales mesures de sécurité	54
	Sécurité générale	55
	Prise et cordon d'alimentation	55
	Apprendre à connaître votre ELYSIAN	56
	Panneau de commande	57
	Spécifications techniques	58
	Avant la première utilisation	58
	Tester l'appareil	58
	Utiliser votre ELYSIAN	59
	Utilisation de la friteuse	59
	Remplissage du réservoir d'eau	60
	Utilisation du four à vapeur	60
	Cuisson	62
	Guide cuisine	62
	Conseils	64
	Prendre soin de votre ELYSIAN	64
	Accessoires	65
	Dépannage	65
	Informations sur la garantie	66
	Support client	66
	Destruction des appareils électriques	66
	Service après vente	67

**THANK YOU
FOR YOUR
PURCHASE**



We hope you will enjoy your new **ELYSIAN**
as much as we do.

**LOOKING
FOR HELP?**



Our helpful, in-house family is ready to assist you
with all your questions!

 Email: support@japproducts.eu

 Phone: +31736447405 (workdays from 09.00 – 17.00 CET)

On behalf of all of us at JAP products,

Happy Cooking



Important Safety Precautions

Read these instructions carefully before using your **ELYSIAN**.

Keep this instruction manual for future use or new users.



Key safety points

- **⚠ During and after use** the device can become extremely hot. Therefore use the device carefully to prevent burns or damages.
- **Use** the device in a responsible manner and do not touch any hot parts. Only touch the handle during use. [FIG. 1]

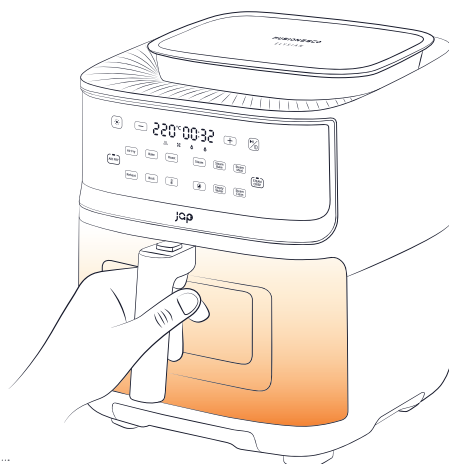


FIG. 1

- **Make sure** that you use your **ELYSIAN** on a flat, dry, stable, and heat-resistant surface.
- **Do not** use any metal tongs or knives to remove food, as these could damage the non-stick coating.
- **Keep** your hands and face at a safe distance from the steam and from the outlet openings.

CAUTION: Hot air could escape when the basket is removed from the device.

- **Make sure** that no fingers or strange objects are inserted into the ventilation openings or outlet openings. This could cause electric shock or fire.
- **Keep** the **ELYSIAN** at minimum 15 cm distance from walls and other objects to allow a clear airflow.
- **Do not** use the device in proximity to heat sources or inflammable objects or substances.
- **Make sure** that the water tank and waste water tank are empty after each use.



General safety

- **Do not** use your **ELYSIAN** if it is damaged, faulty, or if the cord or plug is damaged.
Do not try to repair the product, contact us instead.
- **Do not** plug in the power cord until your **ELYSIAN** is fully assembled and always unplug it before disassembling or moving.
- **Make sure** your hands are dry before handling the plug or switching on your **ELYSIAN**.
- **Closely** supervise children near your **ELYSIAN**. Children should not use this appliance.
- **Not intended** for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety.
- **Never** let the appliance operate unattended.
- **Do not** use third-party replacement parts or accessories, as these may cause fire, electric shock or personal injuries.
- **Do not** use outdoors. This appliance is intended for household use only.
- **Do not** immerse your **ELYSIAN**, cord or plug in water or any other liquid.
- **Store** the appliance in a safe and dry place when not in use.

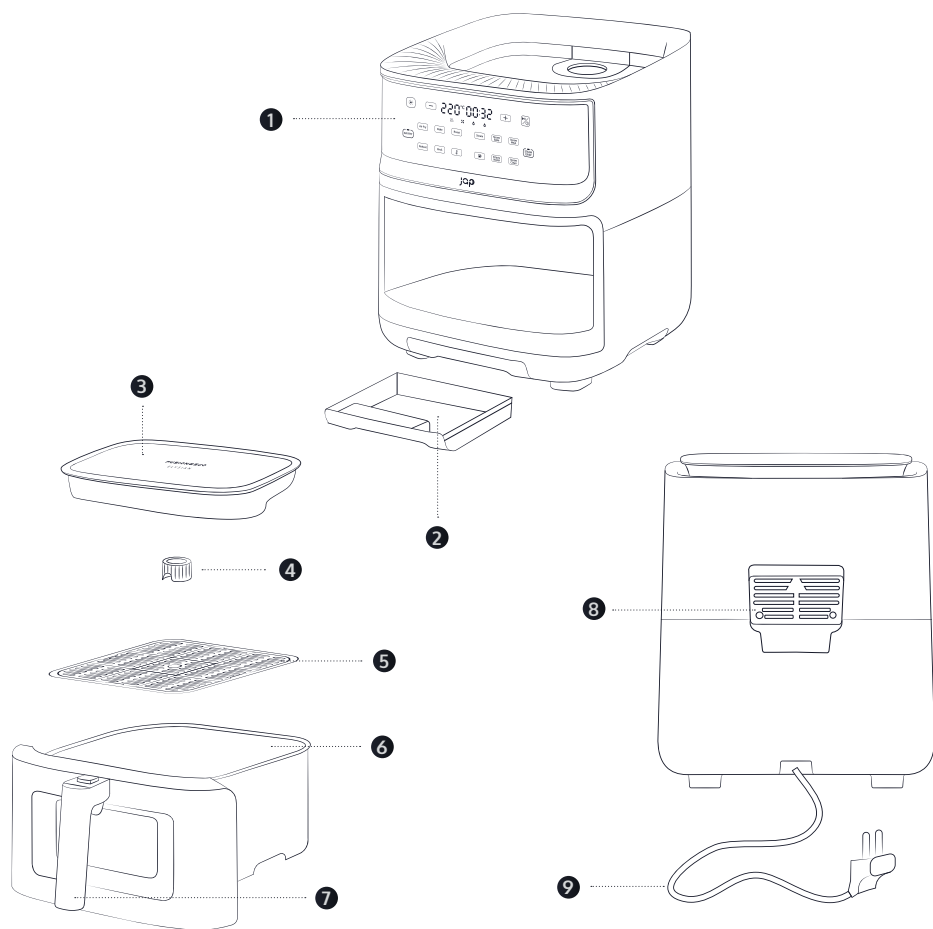


Plug and cord

- **Before** connecting the power plug, check that your voltage corresponds to the rating plate on the appliance.
- **Do not** use this appliance with an extension cord.
- **Make sure** the cable does not get tangled or in the way during use.
- **Unplug** the power plug from the outlet when not using the appliance.



Getting to know your ELYSIAN



1. Control panel

4. Water tank locking

7. Handle

2. Waste water tank

5. Grid with non-stick coating

8. Stainless steel ventilation grille

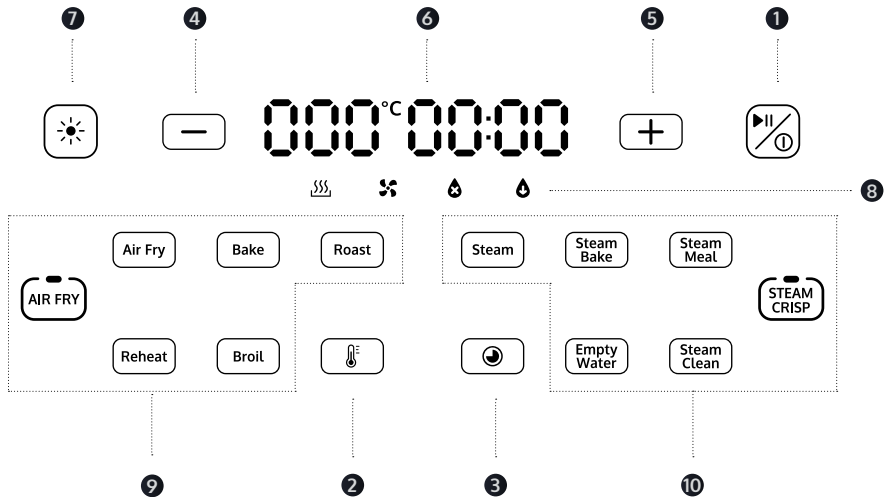
3. Water tank

6. Basket with non-stick coating

9. Power chord



Display diagram



1. On/off switch and pause/resume
2. Setting temperature
3. Setting timer
4. Setting temperature and time
5. Setting temperature and time
6. Status temperature and time
7. Switching interior lighting on/off
8. Indication lights functionalities
9. Functionalities deep fryer
10. Functionalities steam oven



Technical specifications



ELYSIAN

Product reference: F-EL

Voltage: 220-240V~, 50-60Hz

Power supply: 1700W

Capacity basket: 7L

Capacity water tank: 1,6L

Adjustable temperature: 80-200° C

Adjustable timer: 1-60 min

Made in P.R.C., designed in the Netherlands.



Before first use

1. **Carefully read** the safety precautions and check the product for any visible damage.
2. **Remove all** packaging from the **ELYSIAN**, including any temporary stickers.
3. Place the **ELYSIAN** on a stable, level, heat-resistance surface.
4. Wipe the inside and outside of the **ELYSIAN** with a damp cloth. Dry with a towel.



Test run










A test run will help you become familiar with your **ELYSIAN**, make sure it's working correctly, and clean it of possible residues in the process.









Using your ELYSIAN



CAUTION: The deep fryer will automatically pause itself when the basket is opened during a program. The deep fryer will automatically resume when the basket is placed back.





USING THE DEEP FRYER

1. Insert the plug into a suitable outlet.
2. Press the  to turn on the deep fryer. Hold the  to turn off the deep fryer.
3. Touch  and the deep fryer is set to the  mode.
4. Choose a program by pressing , , ,  or .

CAUTION: Every program has preprogrammed settings. The settings can be changed as preferred, but will be reset when the deep fryer is turned off.

5. Press the  and the  to increase the temperature or press the  to lower the temperature.
6. Press the  and the  to increase the timer or press the  to lower the timer.

CAUTION: Hold  or  to faster increase/lower.

7. Press the  to start the program, press the  again to pause the program.
8. Carefully remove the basket from the device. Use the handle. [FIG. 5]
9. Place the ingredients in the basket.
10. Carefully place the basket back in the device. Use the handle. [FIG. 6]
11. Start the desired program and  and  will light up. Enjoy!

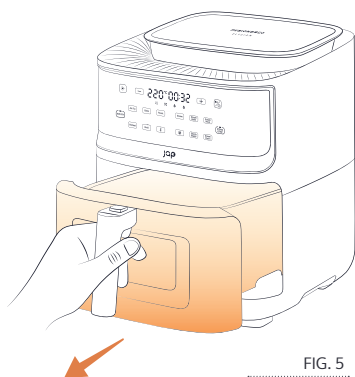


FIG. 5

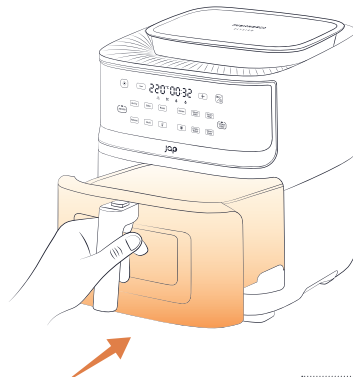



FIG. 6

FILLING THE WATER TANK

CAUTION:

- When "E11" is shown on the display and  is on, this means that there is no water in the reservoir.
- If there is a water shortage during a program, "E12" will be shown.

1. Carefully take the water tank out of the deep fryer.
2. Remove the knob from the water tank. [FIG.7]
3. Add sufficient pure water to the tank.

CAUTION:

- Only use distilled water. Pure water does not have a negative influence on the taste of the food.
- Do not fill the tank with water higher than 50 degrees or lower than 10 degrees, otherwise it increases risk of leakage.

4. Place the knob back [FIG. 8] and place the water tank back in the deep fryer.

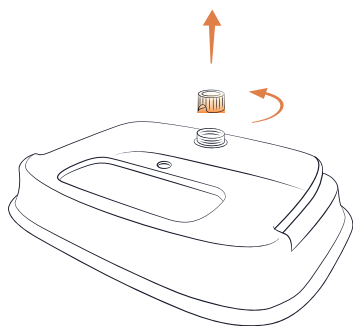


FIG. 7

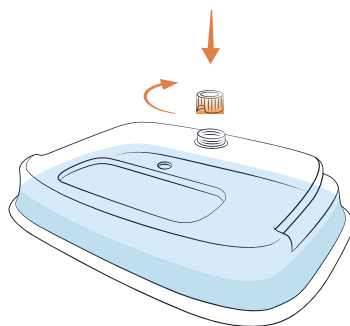


















FIG. 8



USING THE STEAM OVEN





1. Insert the plug into a suitable outlet.
2. Press the  to turn on the deep fryer. Hold the  to turn off the deep fryer.
3. Touch  and the deep fryer is set to the  mode.
4. Choose a program by pressing , , , or .  is for emptying the water tank.

CAUTION:

- Every program has preprogrammed settings. The settings can be changed as preferred, but will be reset when the deep fryer is turned off.
- Only the temperature for  can be adjusted.

5. Press the  and the  to increase the temperature or press the  to lower the temperature.
6. Press the  and the  to increase the timer or press the  to lower the timer.

CAUTION: Hold  or  to faster increase/lower.

7. Press the  to start the program, press the  again to pause the program.
8. Carefully remove the basket from the device. Use the handle. [FIG. 5]
9. Place the ingredients in the basket.
10. Carefully place the basket back in the device. Use the handle. [FIG. 6]
11. Start the desired program and  and  will light up. Enjoy!

CAUTION:

- Do not go over the MAX sign when filling the basket, and not fill with more than the amount of food indicated in the table further on in this manual. This could influence the quality of the result.
- Make sure that you check the preparation time and the temperature needed for the different ingredients before you prepare them simultaneously.
- In that case, take into account that the maximum amount for each of the ingredients is half of the normal amount.

	Temp (°C)	Time (min.)	Adjustable temperature	Adjustable timer
AIR FRY	200	18	80-200	1-60
BAKE	170	16	80-200	1-60
ROAST	200	25	80-200	1-60
REHEAT	120	6	80-200	1-60
BROIL	200	20	200	1-30
STEAM	100	30	100	1-60
STEAM BAKE	100	30	140-200	1-60
STEAM MEAL	100	40	100	1-60
EMPTY WATER		5		
STEAM CLEAN	100	20 steaming 10 heating	100	30



Cooking

Some ingredients may need to be sautéed [FIG. 9] during the deep frying. To sauté the ingredients, you pull the basket out of the deep fryer using the handle and shake it. Then carefully place the basket back in the device.

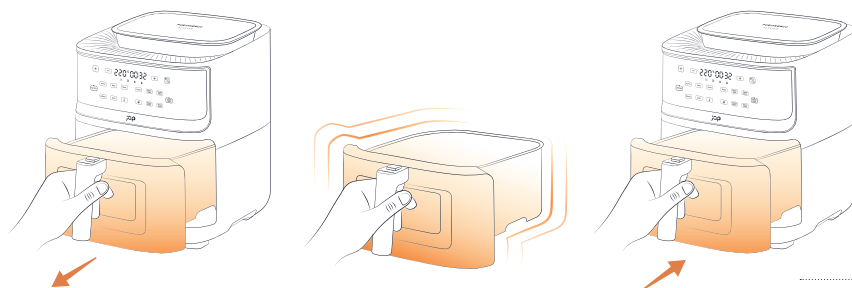


FIG. 9

1. When you hear an alarm signal it means that the preparation time has passed. Pull the basket out of the device.
2. Check if the ingredients are finished. If this is not the case you place the basket back in the device and set the timer to a few minutes.
3. Empty the basket in a bowl or on a plate. Use tongs to remove big or fragile ingredients. Be careful not to burn yourself.



Cooking guide

COOKING GUIDE DEEP FRYER

	Min-max Weight (g)	Time (min.)	Temp (°C)	Sauté	Extra information
Potatoes and fries					
Thin frozen fries	500-700	18-25	200	Yes	
Thick frozen fries	500-700	20-25	200	Yes	
Potato gratin	800	20-25	200	Yes	
Meat and poultry					
Steak	100-600	12-18	180	No	
Pork chops	100-600	12-18	180	No	
Hamburgers	100	10-20	180	No	

	Min-max Weight (g)	Time (min.)	Temp (°C)	Sauté	Extra information
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 roll	100-600	8-10	200	Yes	
Frozen chicken nuggets	100-600	8-12	180	Yes	
Frozen fish sticks	100-500	6-10	200	No	
Frozen cheese snacks	100-500	8-10	180	No	
Stuffed vegetables	100-500	12-20	160	No	
Baking					
Cake	500	8-15	180	No	Use grid
Quiche	500	20-22	180	No	Use grid
Muffins	500	15-18	200	No	Use grid
Sweet snacks	500	20	160	No	Use grid

COOKING GUIDE STEAM OVEN

	Min-max Weight (g)	Time (min.)	Temp (°C)	Sauté	Extra information
Custard	280-350	5	175	No	
Shrimp	280-350	5	175	Stir	
Fish	350-450	3-8	180	Stir	
Rice	100-500	8-10	180	Stir	
Broccoli	100-600	10	180	No	
Corn				Stir	
Spare ribs	500	20-25	180	No	



Tips

- Smaller ingredients **generally require** a shorter preparation time than bigger ingredients.
- **By sautéing** ingredients halfway during the cooking process, the result will be optimized and uneven bakes ingredients are prevented.
- **Add some** oil to fresh potatoes for a crispy result.
- **Do not prepare** extremely fat ingredients like sausages.
- The deep fryer **can also** be used to reheat ingredients. To do this, set the temperature on 150 ° C for 10 minutes.



Taking care of your **ELYSIAN**

CAUTION: Always clean the **ELYSIAN** after each use.

1. Turn the **ELYSIAN** off and unplug the device. Let the device cool of completely before cleaning it. Remove the basket to allow the device to cool off faster.
2. Wipe the exterior of the **ELYSIAN** with a damp cloth.
3. The basket and grid are dishwasher safe. You can also wash them with hot soapy water and a non-abrasive sponge. Let it soak if necessary.

CAUTION: Do not use any metal kitchen utensils or abrasive cleaning products to clean the basket and grid.

4. For stubborn dirt:
 - a. Mix 30 ml of baking soda with 15 ml water in a small bowl until a spreadable paste forms.
 - b. Use a sponge to scrub and to smear the paste onto the removable parts scrub. Let the paste sit on the removable parts for 15 minutes before rinsing them.
 - c. Wash the removable parts with water and soap before using them.
5. Clean the inside of the **ELYSIAN** with a damp, non abrasive sponge or cloth.
Do not submerge in water.
6. Use a soft cleaning brush for to remove any food residue from the heating element.
Be careful not to damage the heating element.
7. Dry before use.

CAUTION: Make sure that the accessories are completely dry before you turn on the **ELYSIAN**.



Accessories

You can purchase accessories for your **ELYSIAN** by visiting www.japroducts.eu and finding the most suitable point of sale.

If you have any questions, please contact support@japroducts.eu.



Troubleshooting

PROBLEM

POSSIBLE SOLUTION

The deep fryer does not turn on.

- Make sure that the device is plugged in correctly.

The deep fryer emits odour.

- The device can emit an odour when you use it for the first time. This is normal.
- The basket needs to be cleaned.

The deep fryer no longer works.

- The device has a protective function and can in some cases turn itself off automatically. Wait 30 minutes.

The basket does not fit in the deep fryer.

- There are too much ingredients in the basket.
- The basket is not placed into the device correctly.

There is black smoke coming from the deep fryer.

- You are preparing ingredients that are too fat.
- The basket still contains food residue from previous use.



Warranty information

JAP products warrants all products to be of the highest quality in material, craftsmanship and service for 2 years, effective from the date of purchase to the end of the warranty period. Warranty lengths may vary between product categories.

If you have any questions or concerns about your new product, please don't hesitate to contact us.



Customer support

www.japroducts.eu
De Beverspijken 7D
5221EE 's-Hertogenbosch
The Netherlands

Our helpful, in-house family is ready to assist you with any question you might have!

 Email: support@japroducts.eu

 Phone: +31736447405 (workdays from 09.00 – 17.00 CET)

Please keep your order ID ready before contacting our customer support.



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.



SHOW US WHAT YOU'RE MAKING

We hope that this manual has been useful. We cannot wait to admire your amazing results and we hope that you are willing to share them. Our online community cannot wait to see your uploads.

#JAPproducts



Instagram :
@jap_nl



Facebook :
JAP_nl



MORE JAP PRODUCTS

If you're happy with this **ELYSIAN**, the product line doesn't stop here.

**BEDANKT
VOOR JOUW
AANKOOP**





Wij hopen dat je net zoveel zal houden van jouw nieuwe
ELYSIAN als dat wij dat doen.

**OP ZOEK
NAAR HULP?**



Onze behulpzame, in-house familie staat klaar om jou te helpen
met al jouw vragen!

 Email: support@japproducts.eu

 Telefoon: +31736447405 (werkdagen van 09.00 – 17.00 CET)

Namens iedereen bij JAP producten:

Veel plezier met koken!



Belangrijke veiligheidsmaatregelen

Lees zorgvuldig deze instructies door voordat je gebruik maakt van je **ELYSIAN**.

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik of nieuwe gebruikers.



Belangrijkste veiligheidsinformatie

- ⚠ **Tijdens en na gebruik** kan het apparaat zeer heet worden. Gebruik het toestel voorzichtig om verbranding of beschadiging te voorkomen.
- **Gebruik** het apparaat op een verstandige manier en raak geen hete onderdelen aan. Gebruik alleen de handgreep tijdens het gebruik. [FIG. 1]

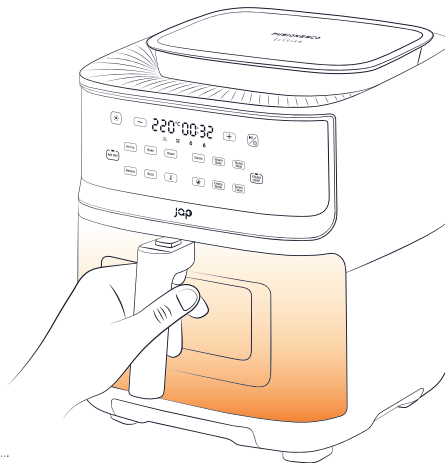


FIG. 1

- **Zorg ervoor** dat je de **ELYSIAN** gebruikt op een vlakke, droge, stabiele en hittebestendige ondergrond.
- **Gebruik geen** metalen tangen of messen om voedsel te verwijderen, aangezien deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.
- **Houd** je handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de uitlaatopeningen.

LET OP: Er kan ook hete lucht naar buiten komen als de mand uit het apparaat wordt verwijderd.

- **Zorg ervoor** dat er geen vingers of vreemde voorwerpen in ventilatie- of uitlaatopeningen komen. Dit kan een elektrische schok of brand veroorzaken.
- **Houd** de **ELYSIAN** minimaal 15 cm verwijderd van muren of andere objecten om een vrije luchtstroom mogelijk te maken.
- Gebruik het apparaat **niet** in de buurt van warmtebronnen of ontvlambare voorwerpen- en stoffen.
- **Zorg ervoor** dat de water- en afvalwatertank na elk gebruik leeg zijn.



Algemene veiligheid

- Gebruik je **ELYSIAN** niet wanneer het beschadigd of defect is, of wanneer het snoer of de stekker beschadigd is. Probeer het product niet te repareren, neem in plaats daarvan contact met ons op.
- Steek de stekker van de **ELYSIAN** niet in het stopcontact voordat het apparaat volledig in elkaar gezet is en haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat je het apparaat vervoert of uit elkaar haalt.
- **Zorg ervoor** dat je handen droog zijn voordat je de stekker aanraakt of je **ELYSIAN** aanzet.
- Hou **scherp** toezicht op kinderen rondom jouw **ELYSIAN**. Kinderen mogen geen gebruik maken van dit apparaat.
- Dit apparaat **is niet** geschikt voor gebruik door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
- Laat het apparaat **nooit** onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Maak **geen** gebruik van vervangingsonderdelen of accessoires van derden, aangezien deze brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel kunnen veroorzaken.
- **Niet** buitenshuis gebruiken. Dit apparaat is alleen geschikt voor binnenshuis gebruik.
- Dompel je **ELYSIAN**, het snoer of de stekker **niet** onder in water of enige andere vloeistof.
- **Berg** het apparaat op veilig en droog op wanneer het niet in gebruik is.

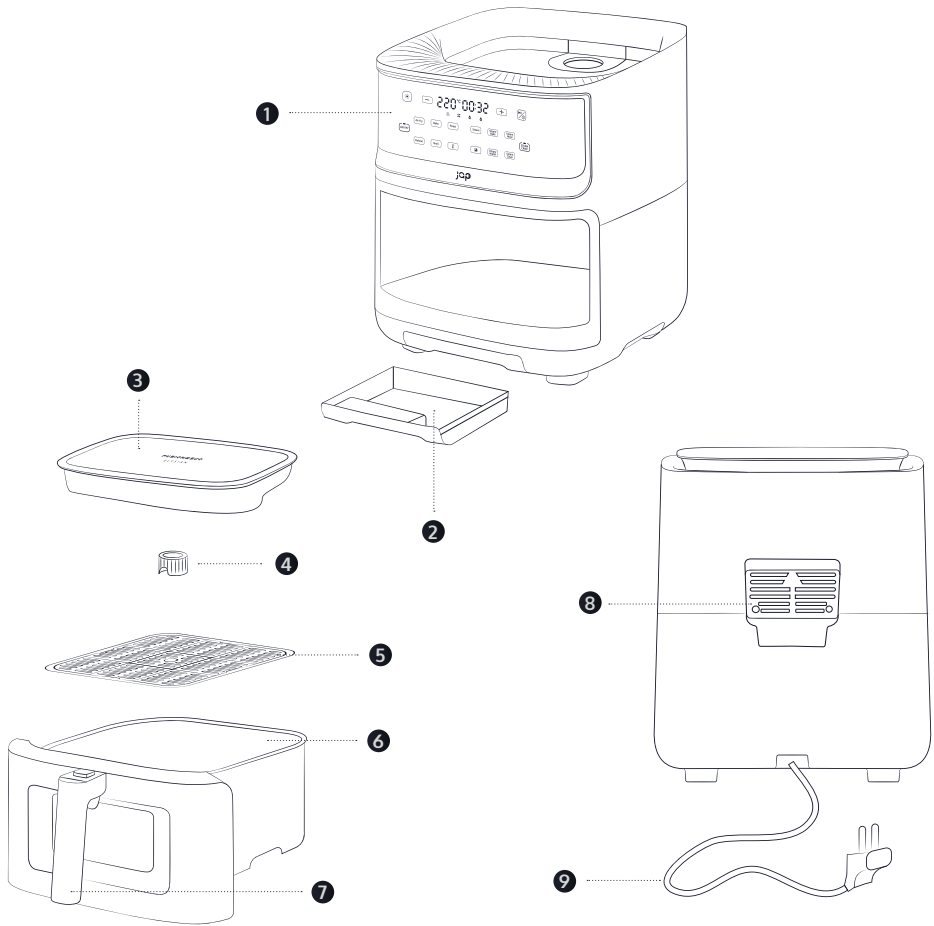


Stekker en snoer

- Controleer **voordat** je de stekker in het stopcontact steekt dat het voltage overeenkomt met het typeplaatje op het apparaat.
- Gebruik dit apparaat **niet** met een verlengsnoer.
- **Zorg ervoor** dat het snoer tijdens het gebruik niet in de war raakt of in de weg zit.
- **Haal de stekker uit** het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.



Jouw ELYSIAN leren kennen



1. Bedieningspaneel

4. Vergrendeling van watertank

7. Handvat

2. Afvalwatertank

5. Grillrooster met antiaanbaklaag

8. Ventilatierooster van

3. Watertank

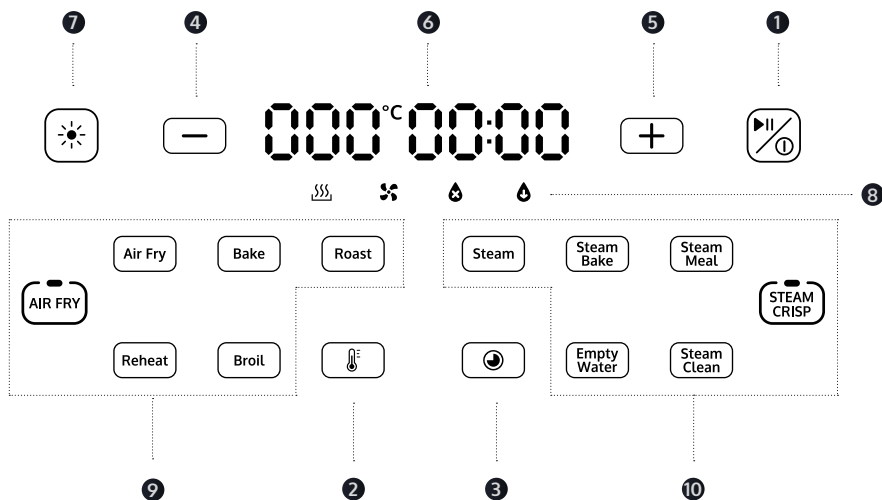
6. Mand met antiaanbaklaag

roestvrij staal

9. Netsnoer



Schermdiagram



1. Aan/uit-schakelaar en pauzeren/hervatten
2. Temperatuur instellen
3. Timer instellen
4. Temperatuur en tijd aanpassen
5. Temperatuur en tijd aanpassen
6. Status temperatuur en tijd
7. Binnenverlichting in-/uitschakelen
8. Indicatielampjes functionaliteiten
9. Functionaliteiten frituur
10. Functionaliteiten stoomoven



Technische specificaties



ELYSIAN

Productreferentie: F-EL

Spanning: 220-240V~, 50-60Hz

Stroomvoorziening: 1700W

Capaciteit mand: 7L

Capaciteit watertank: 1,6L

Instelbare temperatuur: 80-200 ° C

Instelbare timer: 1-60 min

Gemaakt in P.R.C., ontworpen in Nederland.



Voor het eerste gebruik

1. Lees de veiligheidsmaatregelen **zorgvuldig** door en controleer het product op enige zichtbare beschadigingen.
2. **Verwijder al het** verpakkingsmateriaal van de **ELYSIAN** en accessoires, inclusief non-essentiële, tijdelijke stickers.
3. Gebruik de **ELYSIAN** op een stabiel, hittebestendig en vlak oppervlak.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van de **ELYSIAN** af met een vochtige doek.
Droog af met een theedoek.



Het apparaat testen

Door het apparaat te testen raak je vertrouwd met je **ELYSIAN**, kun je ervoor zorgen dat het goed werkt en mogelijk voorkomend vuil schoonmaken.









Jouw ELYSIAN gebruiken


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





DE FRITUUR GEBRUIKEN

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. Raak  aan, en de frituur staat in de  -modus.
4. Kies een programma door op , , ,  of  te drukken.

LET OP: Elk programma heeft voorgeprogrammeerde instellingen. De instellingen kunnen naar voorkeur worden gewijzigd, maar worden gereset zodra de frituur is uitgeschakeld.

5. Druk op  en op  om de temperatuur te verhogen, of op  om de temperatuur te verlagen.
6. Druk op  en op  om de timer te verhogen, of op  om de timer te verlagen.

LET OP: Houd  of  ingedrukt om sneller te verhogen/verlagen.

7. Druk op  om het programma te starten, druk nogmaals op  om het programma te pauzeren.
8. Neem de mand voorzichtig uit het apparaat. Gebruik het handvat. [FIG. 5]
9. Plaats de ingrediënten in de mand.
10. Plaats de mand voorzichtig terug in het apparaat. Gebruik het handvat. [FIG. 6]
11. Start het gewenste programma waarna  en  oplichten. Eet smakelijk!

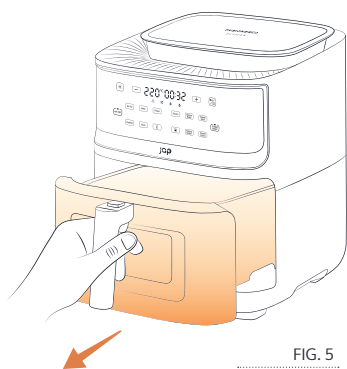


FIG. 5

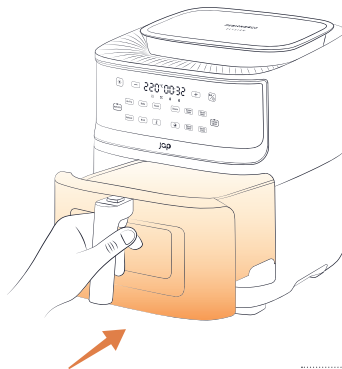



FIG. 6

DE WATERTANK VULLEN

LET OP:

- Wanneer "E11" op het display wordt weergegeven en  brandt, betekent dit dat er geen water in het reservoir zit.
- Als er tijdens programma een watertekort is, wordt "E12" weergegeven.

1. Til de watertank voorzichtig uit de frituur.
2. Verwijder de draaiknop van de watertank. [FIG.7]
3. Voeg voldoende zuiver water toe aan de tank.

LET OP:

- Gebruik uitsluitend gedestilleerd water. Zuiver water heeft geen negatief invloed op de smaak van het voedsel.
 - Vul de tank niet met water hoger dan 50 graden of lager dan 10 graden, anders bestaat er kans op lekkage.
4. Plaats de draaiknop terug [FIG. 8] en zet de watertank weer in de frituur.

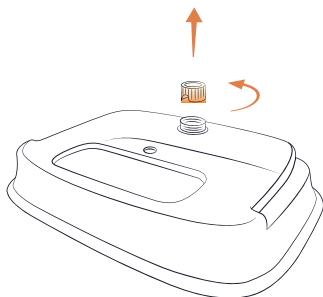


FIG. 7

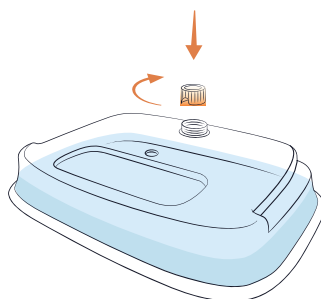


















FIG. 8



DE STOOMOVEN GEBRUIKEN





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. Raak  aan, en de frituur staat in de  -modus.
4. Kies een programma door op , , , of  te drukken.  is voor het legen van de watertank.

LET OP:

- Elk programma heeft voorgeprogrammeerde instellingen. De instellingen kunnen naar voorkeur worden gewijzigd, maar worden gereset zodra de frituur is uitgeschakeld.
- Alleen de temperatuur voor  kan worden aangepast.

5. Druk op  en op  om de temperatuur te verhogen, of op  om de temperatuur te verlagen.
6. Druk op  en op  om de timer te verhogen, of op  om de timer te verlagen.

LET OP: Houd  of  ingedrukt om sneller te verhogen/verlagen.

7. Druk op  om het programma te starten, druk nogmaals op  om het programma te pauzeren.
8. Neem de mand voorzichtig uit het apparaat. Gebruik het handvat. [FIG. 5]
9. Plaats de ingrediënten in de mand.
10. Plaats de mand voorzichtig terug in het apparaat. Gebruik het handvat. [FIG. 6]
11. Start het gewenste programma waarna  and  oplichten. Eet smakelijk!

LET OP:

- 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. Dit kan de kwaliteit van het resultaat beïnvloeden.
- Zorg ervoor dat je de bereidingstijd en de temperatuur die nodig is voor de verschillende ingrediënten controleert voordat je ze tegelijkertijd gaat bereiden.
- Houd er in dat geval rekening mee dat de maximale hoeveelheid voor elk van de ingrediënten de helft is van de normale hoeveelheid.

	Temp (°C)	Tijd (min.)	Instelbare temperatuur	Instelbare timer
AIR FRY	200	18	80-200	1-60
BAKE	170	16	80-200	1-60
ROAST	200	25	80-200	1-60
REHEAT	120	6	80-200	1-60
BROIL	200	20	200	1-30
STEAM	100	30	100	1-60
STEAM BAKE	100	30	140-200	1-60
STEAM MEAL	100	40	100	1-60
EMPTY WATER		5		
STEAM CLEAN	100	20 steaming 10 heating	100	30



Koken

Sommige ingrediënten moeten mogelijk worden gesauteerd [FIG. 9] tijdens het frituren. Om de ingrediënten te sauteren, trek je de mand bij het handvat uit de frituur en schudt je deze. Plaats de mand vervolgens voorzichtig terug in het apparaat.

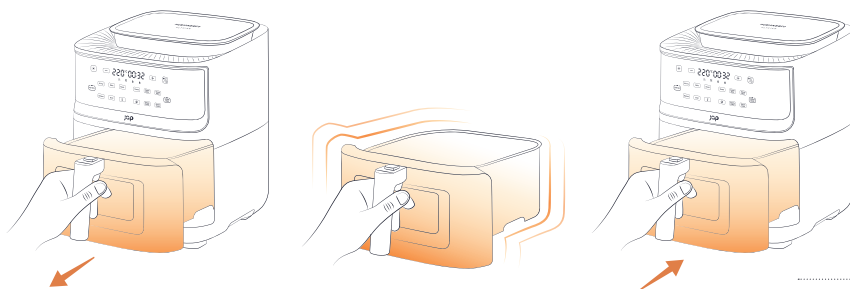


FIG. 9

1. Als je een alarmsignaal hoort, betekent dit dat de bereidingstijd is verstreken. Trek de mand uit het apparaat.
2. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als dit niet het geval is, plaats je de mand terug in het apparaat en stel je de timer in op een paar minuten.
3. Leeg de mand in een kom of bord. Gebruik een tang om grote of kwetsbare ingrediënten te verwijderen. Pas op dat je jezelf niet verbrand.



Kookgids

KOOKGIDS FRITUUR

	Min-max Gewicht (g)	Tijd (min.)	Temp (°C)	Sauteren	Extra informatie
Aardappelen en frites					
Dunne bevroren frietjes	500-700	18-25	200	Ja	
Dikke bevroren frietjes	500-700	20-25	200	Ja	
Aardappelgratin	800	20-25	200	Ja	
Vlees en gevogelte					
Biefstuk	100-600	12-18	180	Nee	
Karbonades	100-600	12-18	180	Nee	
Hamburgers	100	10-20	180	Nee	

	Min-max Gewicht (g)	Tijd (min.)	Temp (°C)	Sauteren	Extra informatie
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 kipnuggets	100-600	8-12	180	Ja	
Bevroren vissticks	100-500	6-10	200	Nee	
Bevroren kaassnacks	100-500	8-10	180	Nee	
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

KOOKGIDS STOOMOVEN

	Min-max Gewicht (g)	Tijd (min.)	Temp (°C)	Sauteren	Extra informatie
Custard	280-350	5	175	Ja	
Garnalen	280-350	5	175	Ja	
Vis	350-450	3-8	180	Ja	
Rijst	100-500	8-10	180		
Broccoli	100-600	10	180	Nee	
Mais				Roeren	
Spareribs	500	20-25	180	Nee	



Tips

- 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.
- De friteuse **kan ook** worden gebruikt om ingrediënten opnieuw op te warmen. Stel hiervoor de temperatuur gedurende 10 minuten in op 150 ° C.



Jouw ELYSIAN onderhouden

LET OP: Maak de **ELYSIAN** altijd schoon na elk gebruik.

1. Zet de **ELYSIAN** uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je het schoonmaakt. Verwijder het mandje om het apparaat sneller te laten afkoelen.
2. Veeg de buitenkant van de **ELYSIAN** af met een vochtige doek.
3. De mand en rooster zijn vaatwasserbestendig. Je kunt ze ook wassen met heet zeepwater en een niet-schurende spons. Laat het indien nodig weken.

LET OP: Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om de mand en rooster schoon te maken.

4. Voor hardnekkig vuil:
 - a. Meng 30 ml zuiveringszout en 15 ml water in een kleine kom tot een smeerbare pasta.
 - b. Gebruik een spons om de pasta op de afneembare delen te smeren en te schrobben. Laat de pasta 15 minuten op de afneembare delen zitten voordat je ze afspoelt.
 - c. Was de afneembare delen met water en zeep voordat je ze gebruikt.
5. Maak de binnenkant van de **ELYSIAN** schoon met een vochtige, niet-schurende spons of doek. Dompel het niet onder in water.
6. Gebruik voor het verwarmingselement een zachte reinigingsborstel om eventuele etensresten te verwijderen. Pas op dat je het verwarmingselement niet beschadigt.
7. Droog voor gebruik.

LET OP: Zorg ervoor dat de accessoires helemaal droog zijn voordat je de **ELYSIAN** aanzet.



Accessoires

Je kunt accessoires voor je **ELYSIAN** kopen door naar www.japroducts.eu te gaan en en het meest geschikte verkooppunt te vinden.

Bij vragen, gelieve contact op te nemen met support@japroducts.eu.



Problemen oplossen

PROBLEEM

MOGELIJKE OPLOSSING

De frituur gaat niet aan.

- Zorg ervoor dat het apparaat correct is aangesloten.

De frituur geeft geur af.

- Het apparaat kan een geur afgeven wanneer je het voor de eerste keer gebruikt. Dit is normaal.
- De mand moet worden schoongemaakt.

De frituur werkt niet meer.

- Het apparaat heeft een beschermingsfunctie en in sommige gevallen zichzelf tijdelijk uitschakelen. Wacht 30 minuten.

De mand past niet in de frituur.

- Er zitten teveel ingrediënten in.
- De mand is niet goed in het apparaat geplaatst.

Er komt zwarte rook uit de frituur.

- Je bent te vette ingrediënten aan het bereiden.
- De mand bevat nog etensresten van eerder gebruik.



Informatie over de garantie

JAP Products garandeert dat alle producten gedurende 2 jaar van de hoogste kwaliteit zijn in materiaal, vakmanschap en service, ingaande op de datum van aankoop tot het einde van de garantieteriode. De garantietermijn kan per productcategorie verschillen.

Bij vragen of opmerkingen over je nieuwe product, gelieve contact met ons op te nemen.



Klantenservice

www.japroducts.eu
De Beverspijken 7D
5221EE 's-Hertogenbosch
Nederland

Onze behulpzame, in-house familie staat klaar om jou te helpen met al jouw vragen!

✉ Email: support@japroducts.eu

☎ Telefoon: +31736447405 (werkdagen van 09.00 – 17.00 CET)

Houd a.u.b. je bestelnummer gereed wanneer je contact opneemt met onze klantenservice.



Inleveren van elektrische apparaten

De Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende Waste Electrical and Electronic Equipment (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur) (AEEA) bepaalt dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet bij het normale ongesorteerde huishoudelijke afval mogen worden gedeponeerd. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om de terugwinning en recycling van de materialen die ze bevatten te optimaliseren en de impact op de volksgezondheid en het milieu te beperken. Het symbool van de doorgekruiste "vuilnisbak" op het product herinnert je aan je verplichting om het apparaat op de juiste wijze af te voeren. Consumenten moeten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten of detailhandelaar voor informatie over de correcte verwijdering van oude apparaten en/of hun batterijen.



LAAT ONS ZIEN WAT JE MAAKT

We hopen dat deze handleiding nuttig is geweest. We kunnen niet wachten om jouw geweldige resultaten te mogen bewonderen en we hopen dat je deze wilt delen. Onze online community kan niet wachten op jouw uploads.

#JAPproducts



Instagram :
@jap_nl



Facebook :
JAP_nl



MEER JAP PRODUCTEN

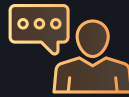
Als je tevreden bent met je **ELYSIAN** het assortiment is nog veel uitgebreider.

**VIELEN DANK
FÜR IHREN
EINKAUF**




Wir hoffen, dass Sie an Ihrem neuen **ELYSIAN** genauso viel Freude haben werden wie wir.

**BRAUCHEN
SIE HILFE?**



Unsere hilfsbereite, hauseigene Familie steht Ihnen bei all Ihren Fragen zur Seite!

 Email: support@japroducts.eu

 Telefon: +31736447405 (werktags von 09.00 bis 17.00 Uhr MEZ)

Namens iedereen bij JAP producten:

Veel plezier met koken!



Wichtige sicherheitsvorkehrungen

Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren **ELYSIAN** benutzen. Bewahren Sie diese Anleitung für den späteren Gebrauch oder für neue Benutzer auf.



Wichtige Sicherheitshinweise

- **⚠ Während und nach dem Gebrauch** kann das Gerät sehr heiß werden. Verwenden Sie das Gerät daher vorsichtig, um Verbrennungen oder Schäden zu vermeiden.
- **Verwenden Sie** das Gerät verantwortungsbewusst und berühren Sie keine heißen Teile. Berühren Sie während des Gebrauchs nur den Griff. [FIG. 1]

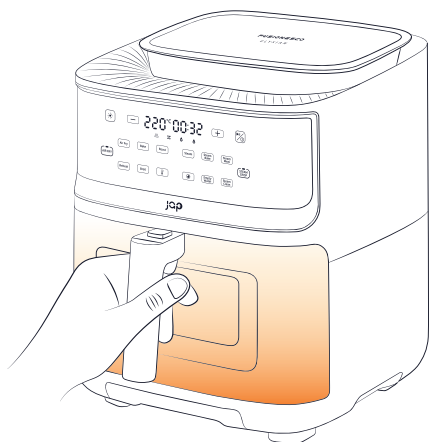


FIG. 1

- **Stellen Sie sicher**, dass Sie Ihr **ELYSIAN** auf einer ebenen, trockenen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche verwenden.
- **Verwenden Sie keine** Metallzangen oder Messer zum Herausnehmen von Speisen, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.
- **Halten Sie** Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Auslassöffnungen.

ACHTUNG: Heiße Luft könnte entweichen, wenn der Korb aus dem Gerät genommen wird.

- **Achten Sie darauf**, dass keine Finger oder fremde Gegenstände in die Lüftungsöffnungen oder Auslassöffnungen eingeführt werden. Dies könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.
- **Halten Sie** Ihr **ELYSIAN** in einem Mindestabstand von 15 cm zu Wänden und anderen Gegenständen, um einen freien Luftstrom zu ermöglichen.

- Verwenden Sie das Gerät **nicht** in der Nähe von Wärmequellen oder brennbaren Gegenständen oder Substanzen.
- **Vergewissern Sie sich**, dass Wasser- und Abwassertank nach jedem Gebrauch leer sind.



Allgemeine Sicherheit

- Benutzen Sie Ihr **ELYSIAN nicht**, wenn es beschädigt oder defekt ist, oder wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Produkt zu reparieren, wenden Sie sich stattdessen an uns.
- **Schließen Sie** das Netzkabel erst an, wenn Ihr **ELYSIAN** vollständig zusammengebaut ist, und ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät bewegen oder zerlegen.
- **Vergewissern Sie sich**, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker anfassen oder Ihr **ELYSIAN** einschalten.
- **Behalten Sie** Kinder in der Nähe Ihres **ELYSIAN** genau im Auge. Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen.
- **Nicht geeignet** für Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, es sei denn, sie werden von einer Person beaufsichtigt, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Lassen Sie das Gerät **niemals** unbeaufsichtigt laufen.
- Verwenden Sie **keine** Ersatzteile oder Zubehörteile von Drittanbietern, da diese Brände, elektrische Schläge oder Verletzungen verursachen können.
- **Nicht** im Freien verwenden. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Tauchen Sie Ihr **ELYSIAN**, das Kabel oder den Stecker **nicht** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- **Bewahren Sie** das Gerät an einem sicheren und trockenen Ort auf, wenn es nicht benutzt wird.

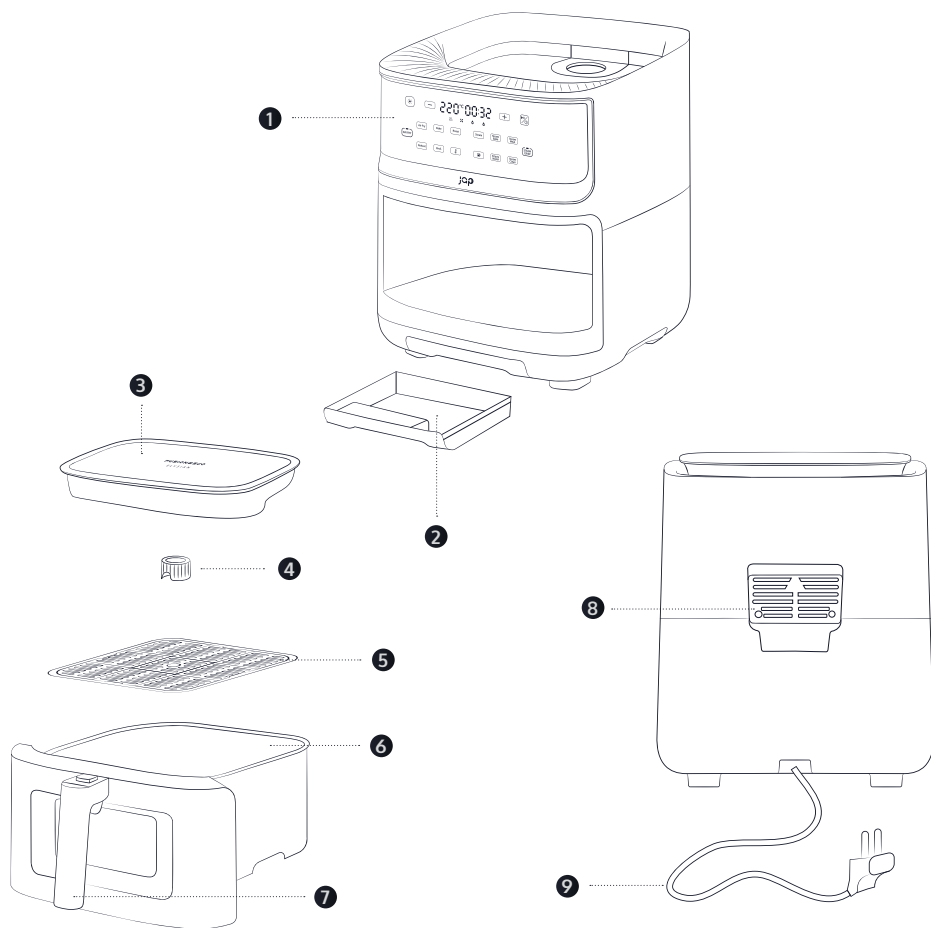


Netzstecker und Kabel

- Vergewissern Sie sich **vor dem Einstecken** des Steckers in die Steckdose, dass die Spannung mit den Angaben auf dem Gerät übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät **nicht** mit einem Verlängerungskabel.
- **Achten Sie darauf**, dass sich das Kabel während des Gebrauchs nicht verheddert oder im Weg ist.
- **Ziehen Sie** den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.



Kennenlernen ihres ELYSIAN



1. Bedienfeld

2. Schmutzwassertank

3. Wassertank

4. Verriegelung des Wassertanks

5. Gitterrost mit Antihafbeschichtung

6. Korb mit Antihafbeschichtung

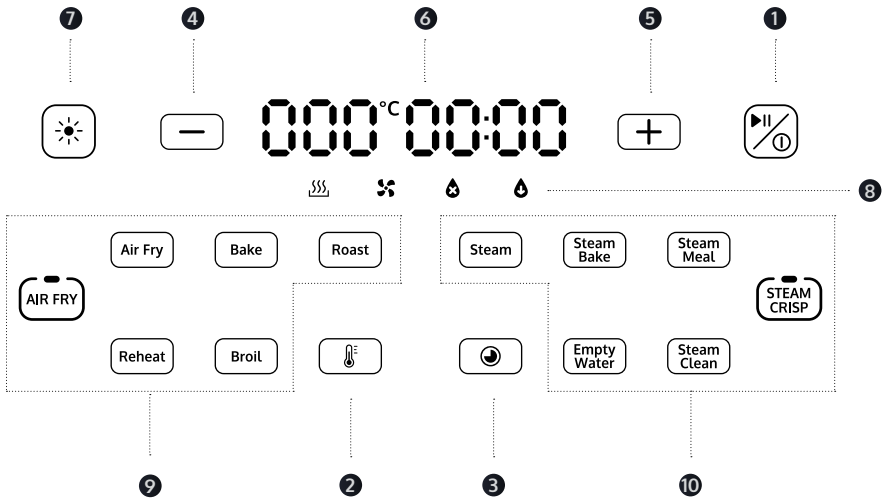
7. Handgriff

8. Lüftungsgitter aus
rostfreiem Stahl

9. Netzkabel



Bildschirmdiagramm



1. Ein/Aus-Schalter und Pause/Fortsetzen
2. Einstellung der Temperatur
3. Einstellung des Timers
4. Einstellung von Temperatur und Zeit
5. Einstellung von Temperatur und Zeit
6. Status Temperatur und Zeit
7. Innenbeleuchtung ein-/ausschalten
8. Funktionen der Anzeigelampen
9. Funktionen der Fritteuse
10. Funktionen des Dampfgarers



Technische daten



ELYSIAN

Produktbezeichnung: F-EL

Spannung: 220-240V~, 50-60Hz

Stromzufuhr: 1700W

Fassungsvermögen des Korbs: 7L

Fassungsvermögen des Wassertanks: 1,6L

Einstellbare Temperatur: 80-200° C

Einstellbarer Timer: 1-60 min

Hergestellt in P.R.C., entwickelt in den Niederlanden.



Vor der ersten nutzung

1. Lesen Sie die Sicherheitshinweise **sorgfältig durch** und überprüfen Sie das Produkt auf sichtbare Schäden.
2. **Entfernen Sie alle** Verpackungen des **ELYSIAN** und des Zubehörs, einschließlich der nicht unbedingt erforderlichen vorübergehenden Aufkleber.
3. Stellen Sie das **ELYSIAN** auf eine stabile, flache und hitzebeständige Oberfläche.
4. Wischen Sie das **ELYSIAN** von innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie es mit einem Geschirrtuch ab.



Probelauf










Ein Probelauf hilft Ihnen, sich mit Ihrem **ELYSIAN** vertraut zu machen, sich zu vergewissern, dass es richtig funktioniert, und dabei eventuelle Rückstände zu entfernen.









Verwendung ihres ELYSIAN



ACHTUNG: Die Fritteuse schaltet sich automatisch ab, wenn der Korb während eines Programms geöffnet wird. Die Fritteuse fährt automatisch fort, wenn der Korb wieder eingesetzt wird.





BENUTZUNG DER FRITTEUSE

1. Stecken Sie den Stecker in eine geeignete Steckdose.
2. Drücken Sie den Knopf  um die Fritteuse einzuschalten. Halten Sie  gedrückt, um die Fritteuse auszuschalten.
3. Tippen Sie auf  und die Fritteuse wird auf den Modus  eingestellt.
4. Wählen Sie ein Programm durch Drücken von , , ,  oder .

HINWEIS: Jedes Programm hat vorprogrammierte Einstellungen. Die Einstellungen können nach Belieben geändert werden, werden aber zurückgesetzt, wenn die Fritteuse ausgeschaltet wird.

5. Drücken Sie  und  um die Temperatur zu erhöhen, oder  um die Temperatur zu senken.
6. Drücken Sie  und  um den Timer zu verlängern, oder drücken Sie  um den Timer zu verringern.

HINWEIS: Halten Sie  oder  gedrückt, um den Wert schneller zu erhöhen/verringern.

7. Drücken Sie  um das Programm zu starten, drücken Sie  erneut, um das Programm zu unterbrechen.
8. Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus dem Gerät. Benutzen Sie den Griff. [FIG. 5]
9. Legen Sie die Zutaten in den Korb.
10. Setzen Sie den Korb vorsichtig wieder in das Gerät ein. Benutzen Sie den Griff. [FIG. 6]
11. Starten Sie das gewünschte Programm  und das Symbol  wird aufleuchten. Viel Spaß!

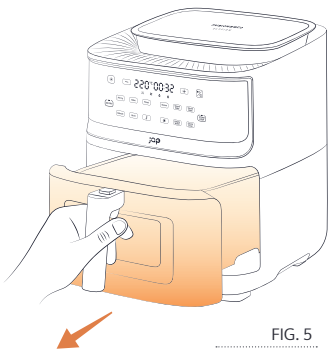


FIG. 5

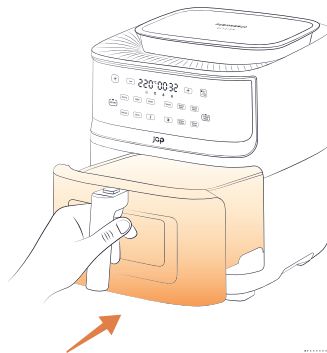



FIG. 6

FÜLLEN DES WASSERTANKS

ACHTUNG:

- Wenn "E11" auf dem Display angezeigt wird und  aufleuchtet, bedeutet dies, dass sich kein Wasser im Behälter befindet.
- Wenn während eines Programms Wassermangel herrscht, wird "E12" angezeigt.

1. Nehmen Sie den Wassertank vorsichtig aus der Fritteuse.
2. Entfernen Sie die Verriegelung vom Wassertank. [FIG.7]
3. Füllen Sie ausreichend reines Wasser in den Tank.

ACHTUNG:

- Verwenden Sie nur destilliertes Wasser. Reines Wasser hat keinen negativen Einfluss auf den Geschmack der Speisen.
- Füllen Sie den Tank nicht mit Wasser, das wärmer als 50 Grad oder kälter als 10 Grad ist, da sonst die Auslaufgefahr steigt.

4. Bringen Sie die Verriegelung wieder an [FIG. 8] und setzen Sie den Wassertank wieder in die Fritteuse ein.

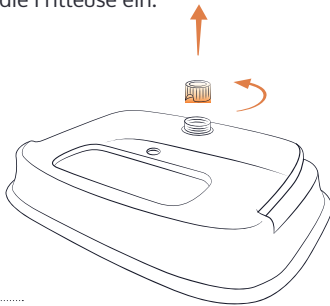


FIG. 7

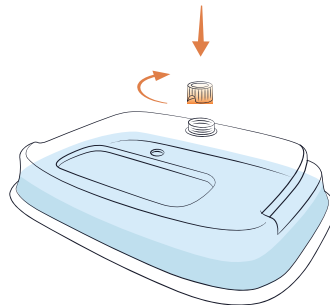


















FIG. 8



VERWENDUNG DES DAMPFBACKOFENS





1. Stecken Sie den Stecker in eine geeignete Steckdose.
2. Drücken Sie  um die Fritteuse einzuschalten. Halten Sie  gedrückt, um die Fritteuse auszuschalten.
3. Tippen Sie auf  und die Fritteuse wird auf den Modus  eingestellt.
4. Wählen Sie ein Programm durch Drücken von , , , oder .  dient zum Entleeren des Wassertanks.

HINWEIS:

- Jedes Programm hat vorprogrammierte Einstellungen. Die Einstellungen können nach Belieben geändert werden, werden aber zurückgesetzt, wenn die Fritteuse ausgeschaltet wird.
- Nur die Temperatur für  kann eingestellt werden.

5. Drücken Sie  und  um die Temperatur zu erhöhen, oder  um die Temperatur zu senken.
6. Drücken Sie  und  um den Timer zu verlängern, oder drücken Sie  um den Timer zu verringern.

HINWEIS: Halten Sie  oder  gedrückt, um den Wert schneller zu erhöhen/verringern.

7. Drücken Sie  um das Programm zu starten, drücken Sie  erneut, um das Programm zu unterbrechen.
8. Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus dem Gerät. Benutzen Sie den Griff. [FIG. 5]
9. Legen Sie die Zutaten in den Korb.
10. Setzen Sie den Korb vorsichtig wieder in das Gerät ein. Benutzen Sie den Griff. [FIG. 6]
11. Starten Sie das gewünschte Programm  und das Symbol  wird aufleuchten. Viel Spaß!

ACHTUNG:

- Überschreiten Sie beim Befüllen des Korbes nicht das MAX-Zeichen und füllen Sie nicht mehr Lebensmittel ein als in der Tabelle weiter unten in dieser Anleitung angegeben. Dies könnte die Qualität des Ergebnisses beeinträchtigen.
- Überprüfen Sie die Zubereitungszeit und die Temperatur, die für die verschiedenen Zutaten erforderlich sind, bevor Sie sie gleichzeitig zubereiten.
- Berücksichtigen Sie in diesem Fall, dass die Höchstmenge für jede der Zutaten die Hälfte der normalen Menge beträgt.

	Temp (°C)	Zeit (min.)	Einstellbare Temperatur	Einstellbarer Timer
AIR FRY	200	18	80-200	1-60
BAKE	170	16	80-200	1-60
ROAST	200	25	80-200	1-60
REHEAT	120	6	80-200	1-60
BROIL	200	20	200	1-30
STEAM	100	30	100	1-60
STEAM BAKE	100	30	140-200	1-60
STEAM MEAL	100	40	100	1-60
EMPTY WATER		5		
STEAM CLEAN	100	20 dämpfen 10 erwärmen	100	30



Kochen

Einige Zutaten müssen möglicherweise während des Frittierens sautiert werden [FIG. 9]. Um die Zutaten zu sautieren, ziehen Sie den Korb am Griff aus der Fritteuse und schütteln ihn. Setzen Sie den Korb dann vorsichtig wieder in das Gerät ein.

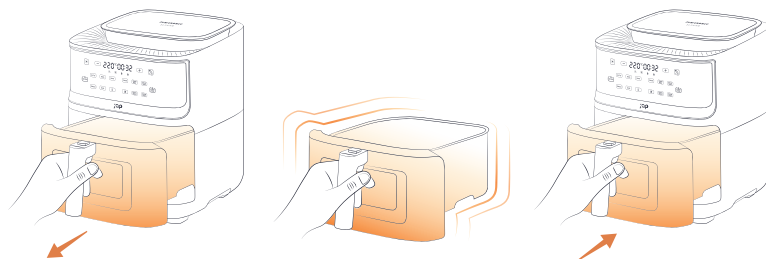


FIG. 9

1. Wenn Sie ein Alarmsignal hören, bedeutet dies, dass die Zubereitungszeit abgelaufen ist. Ziehen Sie den Korb aus dem Gerät.
2. Prüfen Sie, ob die Zutaten gar sind. Wenn dies nicht der Fall ist, setzen Sie den Korb wieder in das Gerät ein und stellen Sie den Timer auf einige Minuten ein.
3. Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller. Verwenden Sie eine Zange, um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.



Kochanleitung

KOCHANLEITUNG FRITTEUSE

	Min-max Gewicht (g)	Zeit (min.)	Temp (°C)	Sautieren	Zusätzliche Information
Kartoffeln und Pommes					
Dünne gefrorene Pommes	500-700	18-25	200	Ja	
Dicke gefrorene Pommes	500-700	20-25	200	Ja	
Kartoffelgratin	800	20-25	200	Ja	
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-600	12-18	180	Nein	
Schweinekoteletts	100-600	12-18	180	Nein	
Hamburger	100	10-20	180	Nein	

	Min-max Gewicht (g)	Zeit (min.)	Temp (°C)	Sautieren	Zusätzliche Information
Würstchen im Schlafrock	100-600	13-15	200	Nein	
Keulen	100-600	25-30	180	Nein	
Hähnchenbrust	100-600	18-25	180	Nein	
Snacks					
Frühlingsrolle	100-600	8-10	200	Ja	
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	100-600	8-12	180	Ja	
Gefrorene Fischstäbchen	100-500	6-10	200	Nein	
Gefrorene Käsesnacks	100-500	8-10	180	Nein	
Gefülltes Gemüse	100-500	12-20	160	Nein	
Backen					
Kuchen	500	8-15	180	Nein	Gitterrost verwenden
Quiche	500	20-22	180	Nein	Gitterrost verwenden
Muffins	500	15-18	200	Nein	Gitterrost verwenden
Süße Snacks	500	20	160	Nein	Gitterrost verwenden

KOCHANLEITUNG DAMPFBACKOFEN

	Min-max Gewicht (g)	Zeit (min.)	Temp (°C)	Sautieren	Zusätzliche Information
Vanillepudding	280-350	5	175	Nein	
Garnelen	280-350	5	175	Rühren	
Fisch	350-450	3-8	180	Rühren	
Reis	100-500	8-10	180	Rühren	
Brokkoli	100-600	10	180	Nein	
Mais				Rühren	
Rippchen	500	20-25	180	Nein	



Tipps

- Kleinere Zutaten **benötigen in der Regel** eine kürzere Zubereitungszeit als größere.
- **Durch** Sautieren der Zutaten auf halber Strecke des Garvorgangs wird das Ergebnis optimiert und ungleichmäßig gebackene Zutaten werden vermieden.
- **Geben Sie** etwas Öl zu frischen Kartoffeln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen.
- **Bereiten Sie keine** extrem fetthaltigen Zutaten wie Würstchen zu.
- Die Fritteuse **kann auch** zum Aufwärmen von Zutaten verwendet werden. Stellen Sie dazu die Temperatur für 10 Minuten auf 150 ° C.



Wartung ihres ELYSIAN

ACHTUNG: Reinigen Sie Ihr **ELYSIAN** nach jedem Gebrauch.

1. Schalten Sie Ihr **ELYSIAN** aus und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen. Nehmen Sie den Korb heraus, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
2. Wischen Sie das Äußere des **ELYSIAN** mit einem feuchten Tuch ab.
3. Der Korb und das Gitterrost sind spülmaschinenfest. Sie können sie auch mit heißer Seifenlauge und einem nicht scheuernden Schwamm waschen. Weichen Sie sie bei Bedarf ein.

ACHTUNG: Verwenden Sie zum Reinigen des Korbs und des Gitterrosts keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel.

4. Bei hartnäckigem Schmutz:
 - a. Mischen Sie 30 ml Natron mit 15 ml Wasser in einer kleinen Schüssel, bis eine streichfähige Paste entsteht.
 - b. Verwenden Sie einen Schwamm, um die Paste auf die abnehmbaren Teile aufzutragen und zu schrubben. Lassen Sie die Paste 15 Minuten lang auf den abnehmbaren Teilen einwirken, bevor Sie sie abspülen.
 - c. Waschen Sie die abnehmbaren Teile mit Wasser und Seife, bevor Sie sie verwenden.
5. Reinigen Sie das Innere des **ELYSIAN** mit einem feuchten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. Nicht in Wasser eintauchen.
6. verwenden Sie eine weiche Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste von dem Heizelement zu entfernen. Achten Sie darauf, das Heizelement nicht zu beschädigen.
7. Vor Gebrauch abtrocknen.

ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Zubehör vollständig trocken ist, bevor Sie Ihr **ELYSIAN** einschalten.



Zubehör

Sie können Zubehör für Ihren **ELYSIAN** kaufen, indem Sie www.japproducts.eu besuchen und die am besten geeignete Verkaufsstelle finden.

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an support@japproducts.eu.



Fehlerbehebung

PROBLEM

MÖGLICHE LÖSUNG

Die Fritteuse lässt sich nicht einschalten.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig eingesteckt ist.

Die Fritteuse gibt einen Geruch ab.

- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, kann es einen Geruch abgeben. Das ist normal.
- Der Korb muss gereinigt werden.

Die Fritteuse funktioniert nicht mehr.

- Das Gerät hat eine Schutzfunktion und kann sich in manchen Fällen automatisch abschalten. Warten Sie 30 Minuten.

Der Korb passt nicht in die Fritteuse.

- Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.
- Der Korb ist nicht richtig in das Gerät eingesetzt.

Es kommt schwarzer Rauch aus der Fritteuse.

- Sie bereiten Zutaten zu, die zu fetthaltig sind.
- Der Korb enthält noch Essensreste vom vorherigen Gebrauch.



Informationen zur garantie

JAP Products garantiert für alle Produkte höchste Qualität in Bezug auf Material, Verarbeitung und Service für einen Zeitraum von 2 Jahren ab dem Kaufdatum bis zum Ende der Garantiezeit. Die Garantiedauer kann je nach Produktkategorie variieren.

Wenn Sie Fragen oder Bedenken zu Ihrem neuen Produkt haben, zögern Sie bitte nicht, uns zu kontaktieren.



Kundendienst

www.japroducts.eu
De Beverspijken 7D
5221EE 's-Hertogenbosch
The Netherlands

Unsere hilfsbereite Mitarbeiterfamilie steht Ihnen bei allen Fragen gerne zur Verfügung!

 Email: support@japroducts.eu

 Phone: +31736447405 (werktags von 09.00 – 17.00 CET)

Bitte halten Sie Ihre Bestellrechnung und Ihre Bestell-ID bereit, bevor Sie sich an unseren Kundendienst wenden.



Entsorgung von elektrogeräten

Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) schreibt vor, dass Elektro-Altgeräte nicht über den normalen, unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling der in ihnen enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu verringern. Das ausgekreuzte Abfalltonne-Symbol auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät ordnungsgemäß zu entsorgen. Die Verbraucher müssen sich an ihre örtlichen Behörden oder ihren Händler wenden, um Informationen über die korrekte Entsorgung von Altgeräten und/oder deren Batterien zu erhalten.



ZEIGEN SIE UNS WAS SIE KOCHEN

Wir hoffen, dass diese Anleitung nützlich war. Wir können es kaum erwarten Ihre erstaunlichen Ergebnisse zu bewundern, und wir hoffen, dass Sie bereit sind sie zu teilen. Unsere Online-Community kann es kaum erwarten Ihre Uploads zu sehen.

#JAPproducts



Instagram :
@jap_nl



Facebook :
JAP_nl



WEITERE JAP-PRODUKTE

Wenn Sie mit diesem **ELYSIAN** zufrieden sind,
hört die Produktlinie hier nicht auf.

**MERCI POUR
VOTRE ACHAT**



Nous espérons que vous apprécierez votre nouveau
ELYSIAN autant que nous.

**BESOIN
D'AIDE ?**



Notre équipe est là pour répondre à toutes vos questions !

✉ Email: support@japproducts.eu

☎ Téléphone: +31736447405 (jours ouvrables de 09.00 – 17.00 CET)

**Au nom de toute l'équipe de JAP products,
Bonne cuisine !**



Mesures de sécurité importantes

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre **ELYSIAN**. Conservez ce mode d'emploi pour une utilisation ultérieure, ou pour tout nouvel utilisateur.



Principales mesures de sécurité

- ⚠ **Pendant et après l'utilisation**, l'appareil peut devenir extrêmement chaud. Il convient donc d'utiliser l'appareil avec précaution pour éviter toute brûlure ou blessure.
- **Utilisez** l'appareil de manière responsable et ne touchez pas les parties chaudes. Ne touchez que la poignée pendant l'utilisation. [FIG. 1]

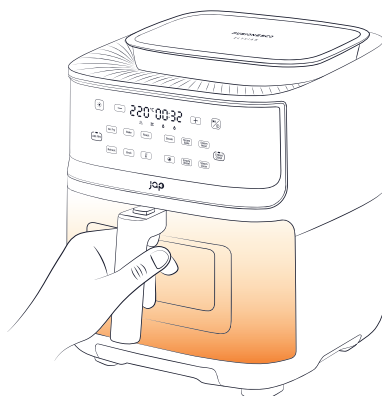


FIG. 1

- **Placez** votre **ELYSIAN** sur une surface horizontale, stable, plane et résistant à la chaleur.
- **N'utilisez pas** de pinces ou de couteaux en métal pour retirer les aliments, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.
- **Gardez** les mains et le visage à distance de la vapeur et des sorties d'air.

AVERTISSEMENT : de l'air chaud peut s'échapper lorsque le panier est retiré de l'appareil.

- **Veillez** à ce qu'aucun doigt ou objet quelconque ne soit inséré dans les ouvertures de ventilation ou les sorties d'air. Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.
- **Afin de permettre** une bonne circulation de l'air, le **ELYSIAN** doit être éloigné d'au moins 15 cm des murs et d'autres objets.
- **Ne pas** utiliser l'appareil à proximité de sources de chaleur ou d'objets ou de substances inflammables.
- Après chaque utilisation, **veillez** à ce que le réservoir d'eau et le bac récupérateur d'eau soient vides.



Sécurité générale

- **N'utilisez pas** votre **ELYSIAN** s'il est endommagé, défectueux, ou si le cordon ou la fiche sont endommagés. **N'essayez pas de réparer** l'appareil, contactez-nous plutôt.
- **Ne branchez pas** le cordon d'alimentation avant que votre **ELYSIAN** ne soit entièrement assemblé et débranchez-le toujours avant de le démonter ou de le déplacer.
- **Assurez-vous** que vos mains sont sèches avant de manipuler la fiche ou d'allumer votre **ELYSIAN**.
- **Surveillez attentivement** les enfants à proximité de votre **ELYSIAN**. Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil.
- **L'appareil n'est pas destiné** à être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité.
- **Ne laissez jamais** l'appareil fonctionner sans surveillance.
- **N'utilisez pas** de pièces de rechange ou d'accessoires tiers, car ils peuvent provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- **Ne pas utiliser** à l'extérieur. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
- **N'immergez pas** votre **ELYSIAN**, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- **Rangez** l'appareil dans un endroit sec et à l'abri lorsqu'il n'est pas utilisé.

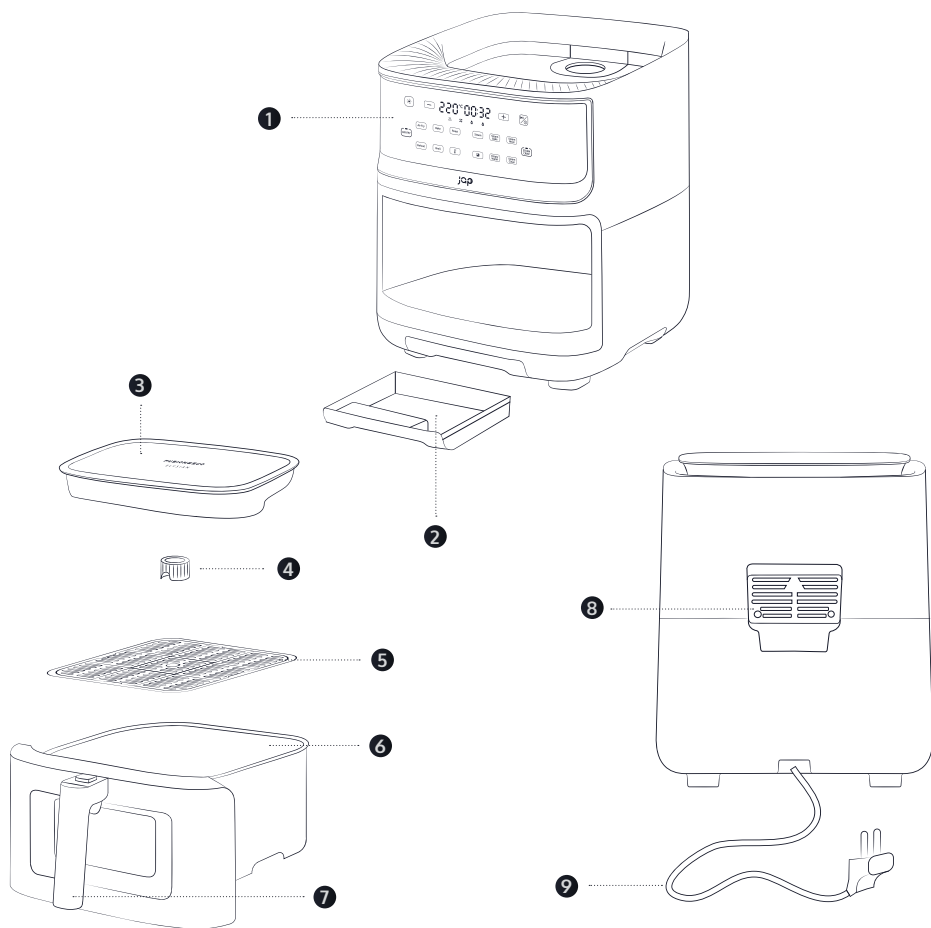


Prise et cordon d'alimentation

- **Avant** de brancher l'appareil, vérifiez que la tension électrique correspond à la plaque signalétique de l'appareil.
- **N'utilisez pas** cet appareil avec une rallonge électrique.
- **Veillez** à ce que le câble ne s'emmêle pas ou ne gêne pas pendant l'utilisation.
- **Débranchez** la fiche d'alimentation de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.



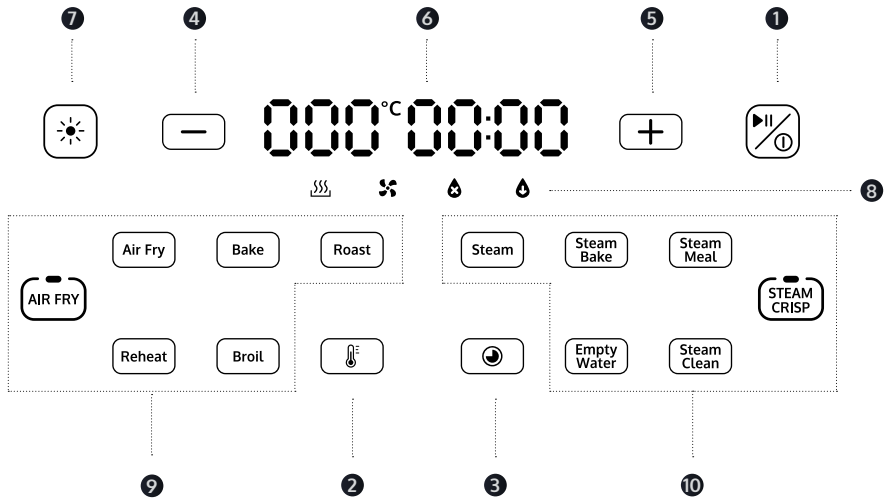
Apprendre à connaître votre ELYSIAN



- | | | |
|---------------------------|---------------------------------------|--|
| 1. Panneau de commande | 4. Déverrouillage du réservoir d'eau | 7. Poignée |
| 2. Bac récupérateur d'eau | 5. Grille avec revêtement antiadhésif | 8. Grille d'aération en acier inoxydable |
| 3. Réservoir d'eau | 6. Panier avec revêtement antiadhésif | 9. Cordon d'alimentation |



Panneau de commande



1. Marche/arrêt et pause/reprise
2. Réglage de la température
3. Réglage de la minuterie
4. Augmentation/diminution de la température et de la minuterie
5. Augmentation/diminution de la température et de la minuterie
6. Affichage de la température et de la durée
7. Allumer/éteindre l'éclairage intérieur
8. Fonctionnalités des voyants lumineux
9. Fonctionnalités de la friteuse
10. Fonctionnalités du four à vapeur



Spécifications techniques



ELYSIAN

Reference produit: F-EL

Alimentation : 220-240V~, 50-60Hz

Puissance : 1700W

Capacité du panier : 7L

Capacité du réservoir d'eau : 1,6L

Température ajustable : 80-200° C

Minuterie réglable : 1-60 min

Fabriqué en R.P.C., conçu aux Pays-Bas.

Français



Avant la première utilisation

1. **Lisez attentivement** les consignes de sécurité et vérifiez que le produit ne présente aucun dommage visible.
2. **Retirez tous les emballages** de votre **ELYSIAN** et accessoires, y compris les autocollants temporaires.
3. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de votre **ELYSIAN** avec un chiffon humide. Séchez avec un torchon.



Tester l'appareil










Un essai vous permettra de vous familiariser avec votre **ELYSIAN**, de vous assurer qu'il fonctionne correctement et de le débarrasser de résidus éventuels.









Utiliser votre ELYSIAN



REMARQUE : la friteuse se met automatiquement en pause lorsque le panier est ouvert pendant un programme. La friteuse reprend automatiquement lorsque le panier est remis en place.





UTILISATION DE LA FRITEUSE

1. Branchez l'appareil sur une prise de courant appropriée.
2. Appuyez sur  pour allumer la friteuse. Appuyez longuement sur  pour éteindre la friteuse.
3. Appuyez sur  pour que la friteuse soit réglée sur le mode .
4. Choisissez un programme en appuyant sur , , ,  ou .

REMARQUE : les programmes sont prédéfinis. Les réglages peuvent être ajustés, mais ils seront réinitialisés lorsque la friteuse sera éteinte.

5. Appuyez sur  et  pour augmenter la température ou sur  pour la diminuer.
6. Appuyez sur  et  pour augmenter la durée ou sur  pour la diminuer.

REMARQUE : appuyez longuement sur  ou  pour augmenter/diminuer plus rapidement.

7. Appuyez sur  pour démarrer le programme, appuyez à nouveau sur  pour mettre le programme en pause.
8. Retirez délicatement le panier de l'appareil. Utilisez la poignée. [FIG. 5]
9. Placez les ingrédients dans le panier.
10. Remplacez délicatement le panier dans l'appareil. Utilisez la poignée. [FIG. 6]
11. Lancez le programme souhaité et  et  s'allumeront.

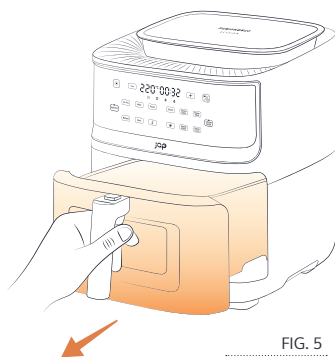


FIG. 5

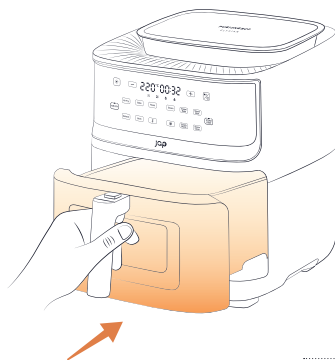



FIG. 6

REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

AVERTISSEMENT :

- Lorsque "E11" est affiché à l'écran et que  est allumé, cela signifie qu'il n'y a pas d'eau dans le réservoir.
- S'il n'y a pas assez d'eau pendant un programme, "E12" s'affichera.

1. Retirez délicatement le réservoir d'eau de la friteuse.
2. Enlevez le capuchon du réservoir d'eau. [FIG.7]
3. Ajoutez suffisamment d'eau claire dans le réservoir.

ATTENTION :

- N'utilisez que de l'eau distillée. L'eau pure ne modifie pas le goût des aliments.
- Ne remplissez pas le réservoir avec de l'eau dont la température est supérieure à 50 degrés ou inférieure à 10 degrés, car cela augmenterait le risque de fuite.

4. Remettez le capuchon [FIG. 8] et replacez le réservoir d'eau dans la friteuse.

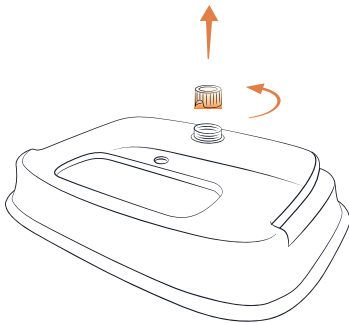


FIG. 7

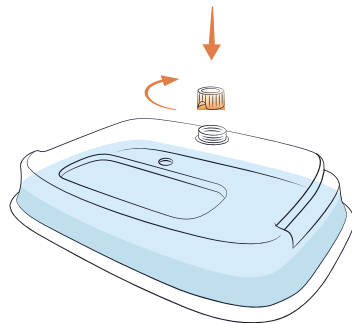


















FIG. 8



UTILISATION DU FOUR À VAPEUR





1. Branchez l'appareil sur une prise de courant appropriée.
 2. Appuyez sur  pour allumer la friteuse. Appuyez longuement sur  pour éteindre la friteuse.
 3. Appuyez sur  pour que la friteuse soit réglée sur le mode .
 4. Choisissez un programme en appuyant sur , , , OU .
-  est pour vider le réservoir d'eau.

REMARQUE :

- Les programmes sont prédéfinis. Les réglages peuvent être ajustés, mais ils seront réinitialisés lorsque la friteuse sera éteinte.
- Seule la température de  peut être ajustée.

5. Appuyez sur  et  pour augmenter la température ou sur  pour la diminuer.
6. Appuyez sur  et  pour augmenter la durée ou sur  pour la diminuer.

REMARQUE : appuyez longuement sur  ou  pour augmenter/diminuer plus rapidement.

7. Appuyez sur  pour démarrer le programme, appuyez à nouveau sur  pour mettre le programme en pause.
8. Retirez délicatement le panier de l'appareil. Utilisez la poignée. [FIG. 5]
9. Placez les ingrédients dans le panier.
10. Remplacez délicatement le panier dans l'appareil. Utilisez la poignée. [FIG. 6]
11. Lancez le programme souhaité et  et  s'allumeront.

AVERTISSEMENT :

- Veillez à ce que la quantité de nourriture utilisée ne dépasse pas le niveau maximal indiqué dans le panier, et ne remplissez pas plus que la quantité d'aliments indiquée dans le tableau ci-dessous. Cela pourrait avoir des répercussions sur la qualité de la cuisson.
- Vérifiez bien le temps de cuisson et la température nécessaire pour les différents aliments avant de les préparer simultanément.
- Dans ce cas, veuillez noter que la quantité maximale pour chacun des aliments est égale à la moitié de la quantité normale.

	Temp (°C)	Durée (min.)	Température réglable	Minuterie réglable
AIR FRY	200	18	80-200	1-60
BAKE	170	16	80-200	1-60
ROAST	200	25	80-200	1-60
REHEAT	120	6	80-200	1-60
BROIL	200	20	200	1-30
STEAM	100	30	100	1-60
STEAM BAKE	100	30	140-200	1-60
STEAM MEAL	100	40	100	1-60
EMPTY WATER		5		
STEAM CLEAN	100	20 vapeur 10 chauffage	100	30



Cuisson

Pour secouer, remuer ou retourner certains aliments [FIG. 9], utilisez la poignée pour retirer le panier de la friteuse et secouez-le. Puis, remettez-le prudemment dans l'appareil.

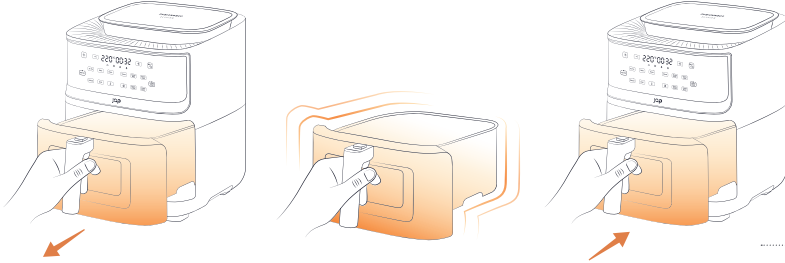


FIG. 9

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. Videz le panier dans un bol ou une assiette. Utilisez des pinces pour retirer les aliments plus gros ou fragiles. Attention à ne pas se brûler !



Guide cuisine

GUIDE CUISINE - FRITEUSE

	Quantité Min-Max (g)	Durée (min.)	Temp (°C)	Secouer, remuer ou retourner	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites surgelées fines	500-700	18-25	200	Oui	
Frites surgelées épaisses	500-700	20-25	200	Oui	
Gratin de pommes de terre	800	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	10-20	180	Non	
Saucisses feuilletées	100-600	13-15	200	Non	

	Quantité Min-Max (g)	Durée (min.)	Temp (°C)	Secouer, remuer ou retourner	Informations supplémentaires
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	
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 grille
Quiche	500	20-22	180	Non	Utiliser la grille
Muffins	500	15-18	200	Non	Utiliser la grille
Friandises sucrées	500	20	160	Non	Utiliser la grille

GUIDE CUISINE - FOUR À VAPEUR

	Quantité Min-Max (g)	Durée (min.)	Temp (°C)	Secouer, remuer ou retourner	Informations supplémentaires
Crème anglaise	280-350	5	175	Non	
Crevettes	280-350	5	175	Secouer	
Poisson	350-450	3-8	180	Secouer	
Riz	100-500	8-10	180	Secouer	
Brocoli	100-600	10	180	Non	
Mais				Secouer	
Travers de porc	500	20-25	180	Non	



Conseils

- Les petits aliments **nécessitent généralement** un temps de cuisson plus court que celui des aliments plus gros.
- **Secouer, retourner, ou 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.
- Vous pouvez également utiliser cette friteuse pour **réchauffer des aliments**. Pour cela, réglez la température sur 150°C pendant 10 minutes.



Prendre soin de votre ELYSIAN

ATTENTION : nettoyez toujours le **ELYSIAN** après chaque utilisation.

1. Éteignez et débranchez le **ELYSIAN**. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer. Retirez le panier pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur du **ELYSIAN** avec un chiffon humide.
3. Le panier et la grille peuvent passer au lave-vaisselle. Vous pouvez également les laver avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive. Laissez tremper si nécessaire.

AVERTISSEMENT : n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ni de solutions de nettoyage abrasives pour nettoyer le panier et la grille.

4. Pour les saletés tenaces :
 - a. Mélangez 30 ml de bicarbonate de soude avec 15 ml d'eau dans un petit bol jusqu'à l'obtention d'une pâte facile à étaler.
 - b. Utilisez une éponge pour frotter et étaler la pâte sur les parties amovibles. Laissez la pâte agir sur les pièces amovibles pendant 15 minutes avant de les rincer.
 - c. Lavez les parties amovibles avec de l'eau et du savon.
5. Nettoyez l'intérieur du **ELYSIAN** avec une éponge ou un chiffon humide non abrasif. Ne pas immerger dans l'eau.
6. Utilisez une brosse de nettoyage douce pour enlever tout résidu alimentaire de l'élément chauffant. **Veillez à ne pas** endommager l'élément chauffant.
7. Sécher avant toute utilisation.

ATTENTION : assurez-vous que les accessoires sont complètement secs avant d'allumer le



Accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires pour votre **ELYSIAN** en vous rendant sur le site www.japroducts.eu et en trouvant le point de vente le plus proche

Pour toute question, veuillez contacter support@japroducts.eu.



Dépannage

PROBLÈME

SOLUTION POSSIBLE

La friteuse ne s'allume pas.

- Assurez-vous que l'appareil est correctement branché.

La friteuse dégage une odeur.

- L'appareil peut dégager une odeur lors de la première utilisation. Ceci est normal.
- Le panier doit être nettoyé.

La friteuse ne fonctionne plus.

- L'appareil dispose d'une fonction de protection et peut, dans certains cas, s'éteindre temporairement. Attendez 30 minutes.

Le panier ne rentre pas dans la friteuse.

- Il y a trop d'ingrédients dans le panier.
- Le panier n'est pas placé correctement dans l'appareil.

De la fumée noire s'échappe de la friteuse.

- Les ingrédients que vous préparez sont trop gras.
- Le panier contient encore des résidus alimentaires d'une utilisation précédente.



Informations sur la garantie

JAP garantit que tous les produits sont de la plus haute qualité en termes de matériaux, de fabrication et de service pendant 2 ans, à compter de la date d'achat jusqu'à la fin de la période de garantie. La durée de la garantie peut varier selon les différentes catégories de produits.

Si vous avez des questions ou des préoccupations concernant votre nouveau produit, n'hésitez pas à nous contacter.



Support client

www.japroducts.eu
De Beverspijken 7D
5221EE 's-Hertogenbosch
Pays-Bas

Notre équipe interne est prête à répondre à toutes vos questions !

✉ Email: support@japroducts.eu

☎ Téléphone: +31736447405 (jours ouvrables de 09.00 – 17.00 CET)

Veuillez garder le numéro de votre commande à portée de main avant de contacter notre service client.



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.



MONTREZ-NOUS TOUTES VOS RÉALISATIONS !

Nous espérons que cela vous a été utile. Nous sommes impatients de voir vos différentes réalisations. Si vous souhaitez les partager, notre communauté sera ravie de les découvrir !

#JAPproducts



Instagram :
@jap_nl



Facebook :
JAP_nl



PLUS DE PRODUITS JAP

Si vous êtes satisfait de votre **ELYSIAN** la gamme de produits ne s'arrête pas là.



Questions or concerns?
support@japroducts.eu

www.japroducts.eu