



JUST PERFECTO®



4-in-1 Portable Glass Air Fryer – 1.5L & 4L

JP-AF4GL

User Manual

SAVE THIS INSTRUCTION

- This appliance is only for household use indoors and it should only be placed on a flat, dry surface (at least 10 cm from the edge of the surface), avoiding tipping over due to tilt.
- The surface temperature of the heating unit, glass container and plate (or rack) is very high when the appliance is in operation, so you must use oven gloves to touch these parts; keep your hands and face at least 20 cm away from the vent of the heating unit, avoiding burns from hot air or steam.
- For children, disabled individuals, or beginners, they must use it under the full supervision of an adult; Electrical appliances and power cords must
- Keep out of reach of children (avoid hanging on surface edges).
- It is prohibited to use it outdoors, in mobile vehicles (such as recreational vehicles) or on boats, as well as in other similar areas, such as:
 - Kitchen areas for employees in shops, offices, and other work environments;
 - Farmhouse;
 - Customers in hotels, motels, and other residential environments;
 - Bed and breakfast type environment.
- Please clean the glass pot after it has cooled down.
- Do not heat the refrigerated glass pot directly, wait for it to warm up before heating again.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different from the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touched only at intended handles and gripping surfaces, with heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of table or counter, which may get in touch with hot surface.
10. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

11. Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To be disconnected, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

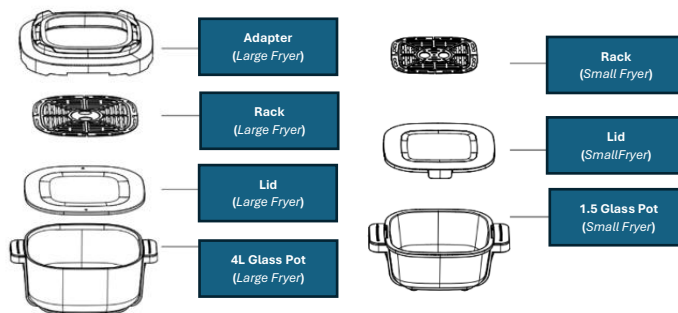
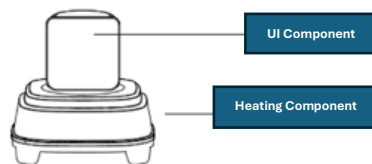
INTRODUCTION

This Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

TECHNICAL DATA

TECHNICAL DATA	
Voltage	220-240V~50/60Hz
Power	1500 W
Capacity	large one: 4L ; small one : 1.5L
Adjustable temperature	80°C-200°C
-Timer	(1-60 mins)

GENERAL DESCRIPTION



IMPORTANT

DANGER

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter into the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the pot, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Please clean the glass pot after it has cooled down.
- Do not heat the refrigerated glass pot directly, wait for it to warm up before heating again.

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig. 1)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.
- Never pull out half of the frying pot during the heating process, it is necessary to pull out the pot completely and place it on a safe object, NEVER let the HOT frying pot touch any plastic parts

CAUTION

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, beds and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME:

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. thoroughly clean the pot & rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the pot and rack with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly.
Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

PREPARING FOR USE

- 1 Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
- 2 Place the rack in the pot.
Do not fill the pot with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

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

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
 2. Carefully remove the heating component .
 3. Put the ingredients in frying pot.
 4. Slide the frying pot back into the Hot-air fryer.
Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.
Never use the pot without the rack in it.
- Caution:** Do not touch the frying pot during and after use, as it gets very hot. Please always hold the frying pot by the handle.
5. Determine the required preparation time for the ingredients (see section 'Settings' in this chapter).
 6. When you hear the timer buzzer, it indicates that the set preparation time has passed. After the device has cooled down slightly, remove the heating component and take out the food.
- Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about one minute after you pull the pot out of the body.
7. Check if the ingredients are ready.
If the ingredients are not ready yet, simply put the heating component back and set the timer to an extra few minutes.
 8. To remove ingredients (such as French fries), please remove the heating component and ensure that it is placed steadily without any flammable materials such as plastic or paper around it. Do not turn the pot upside down, as the rack still adheres to the pot, as any excess oil collected at the bottom of the pot will leak onto the ingredients. The pot and ingredients are both very hot, and steam may escape from the pot, depending on the type of ingredients in the air fryer.
 9. After cooking, cool down slightly and pour the food from the pot into a bowl or plate.

CONTROL PANEL INSTRUCTION



Diagram of the control panel showing various buttons and indicators. The buttons are labeled: FRENCH FRIES, CHICKEN WINGS, STEAK, GRILLED SHRIMP, CAKE, FISH, VEGETABLES, DEFROST, and START/STOP. The indicators are labeled: TEMP, TIME, and START/STOP.

OPERATION INSTRUCTION

Key 4  – Temperature and time switching button Choose to adjust temperature or time

Key 5  & Key 6  – Addition and subtraction keys. Combined with Key 4, time and temperature can be adjusted

Indicator light 7  & 8  – Temperature/Timer indicators

Key 1  – Power Key
Tap the power key to turn on the machine. Pressing the power key for more than 2 seconds to close the entire device during cooking. "OFF" will show on screen. "S"-Small one, "L"-Large one

Key 2  –Preset menu chose key. Tap the key to select a different preset menu

Key 3  –Start and pause key
Once the Basket and pot are properly placed in the main housing, tap the key to start cooking. During the cooking process, if you need to pause cooking, press this button again and the air fryer will stop working.

SETTINGS

The table below will help you to select the basic settings for the ingredients.
Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we could not guarantee the best setting for your ingredients.

TIPS

Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients. A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
Proper flipping of ingredients during cooking can optimize the final result and help prevent uneven frying of ingredients.
Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer
Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
If you want to bake cakes or Egg cakes, or to fry fragile or filled ingredients, you can put a baking pan in the hot air frying pan
If using a large one to cook a lot of food, please increase the time by at least 5 minutes

Ingredients	Time (Min)	Temperature (°C)	Extra Information
French Fries	20	200	
Chicken Wings	25	200	
Steak	18	200	
Grilled Shrimp	14	190	
Cake	40	180	
Fish	18	190	
Vegetables	16	160	
Defrost	10	80	

MAINTENANCE & CLEANING

Parts Name	Cleaning Frequency	Specific Meethod	Prohibited Operations
Heating Unit	After each use	Wipe the appliance body and control panel with a slightly wet soft cloth after powering off and cooling it for 30 minutes;use a dry sof-bristle brush to clean dust from the vent	Washing it with water, or cleaning agents or scrubbing the display screen is prohibited.
Glass Pot	After each use	Manual operation:Wipeit with hot soapy water and a nylon sponge.For stubborn stains,add a spoon of baking soda and soak for 10 minutes. Dishwasher:Place it on the lowe rack and select the "Standard Wash"procedure.	Scrubbing it with metal scrapers or exposure to sudden temperature changes is prohibited.
Crisp Plate	After each use	Manual operation:Wipe it with a soft cloth dampened with neutral cleaning agent to remove residual oil stains; Dishwasher:Place on the top rack to avoid collision with hard objects.	Scrubbing it with stainless steel scrubbers or heating it with open flames is prohibited.
Adapter	Once a Week or When it is Dirty	Wipe the surface with a soft cloth dampened with a small amount of wate,and clean the gaps with a cotton swab;dryit completely after cleaning before using it	Soaking it in water or washing it with corrosive cleaning agents is prohibited.
Container Lid	After each use	Manual operation:Rinse it with warm water and wipe the seal dry;Dishwasher:Place it on the top rack,avoiding high-temperature disinfection procedure.	Do not heat in the microwave or forcefully squeeze.

Storage

1 Unplug the appliance and let it cool down.

2 Make sure all parts are clean and dry.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre.

TROUBLESHOOTING

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

TROUBLESHOOTING

I cannot slide the pan into the appliance properly.	You are preparing greasy ingredients.	Do not fill the frying pot beyond the MAX indication.
	The rack is not placed in the pot correctly.	Push the rack down into the pot until it could not move further.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	Push the rack down into the pot until it could not move further.
	The pot still contains grease residues from previous use.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.
E1	Sensor break	Insert the NTC back into the correct position by a professional
E2	Sensor short-circuit	Replace NTC accessories by a professional





JUST PERFECTO®



Verre portable 4-en-1 Air Fryer – 1.5L & 4L

JP-AF4GL

Manuel d'utilisation

SAUVEGARDEZ CETTE INSTRUCTION

- Cet appareil est réservé à un usage domestique en intérieur et doit être posé uniquement sur une surface plane et sèche (au moins 10 cm du bord de la surface), évitant ainsi de basculer à cause de l'inclinaison.
- La température de surface de l'unité de chauffage, du récipient en verre et de l'assiette (ou du grill) est très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement, il faut donc utiliser des gants de four pour toucher ces parties ; Gardez vos mains et votre visage à au moins 20 cm de la bouche d'aération.
- de l'unité de chauffage, évitant les brûlures causées par l'air chaud ou la vapeur.
- Pour les enfants, les personnes handicapées ou les débutants, ils doivent l'utiliser sous la supervision complète d'un adulte ; Les appareils électriques et les câbles d'alimentation doivent
- Rester hors de portée des enfants (éviter de s'accrocher aux bords de surface).
- Il est interdit de l'utiliser en extérieur, dans des véhicules mobiles (comme des véhicules de loisirs) ou sur des bateaux, ainsi que dans d'autres zones similaires, telles que :
 - Des espaces de cuisine pour les employés des ateliers, bureaux et autres environnements de travail ;
 - Ferme ;
 - Clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - Un environnement de type bed and breakfast.
 - Veuillez nettoyer la casserole en verre une fois qu'elle aura refroidi.
 - Ne chauffez pas directement la casserole en verre réfrigérée, attendez qu'elle chauffe avant de la chauffer à nouveau.

GARANTIES IMPORTANTES

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :
1. Lire toutes les instructions.
 2. Ne pas toucher les surfaces chaudes.
 3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le câble, les fiches ou la base dans de l'eau ou d'autres liquides.
 4. **AVERTISSEMENT :** Cet appareil électrique possède une fonction de chauffage. Les surfaces, également différentes des surfaces fonctionnelles, peuvent développer des températures élevées. Comme les températures sont perceptibles différemment selon les personnes, cet équipement doit être utilisé avec **PRÉCAUTION**. L'équipement doit être touché uniquement aux poignées et surfaces de préhension prévues, avec une protection contre la chaleur comme des gants ou des surfaces similaires. Les surfaces autres que celles prévues pour la prise auront suffisamment de temps pour refroidir avant d'être touchées.
 5. Débranchez la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de l'appliquer ou d'enlever des pièces.
 6. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
 7. L'utilisation d'accessoires accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
 8. Ne pas utiliser l'extérieur.
 9. Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord de la table ou du plan de travail, qui pourrait entrer en contact avec une surface chaude.
 10. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud ou électrique, ni dans un four chauffé.

11. Une extrême prudence doit être prise lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres appareils chauds liquides.
12. Branchez toujours la prise à l'appareil d'abord, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour être déconnecté, mettez n'importe quel contrôle en mode « off », puis retirez la prise de la prise murale.
13. N'utilisez pas d'appareil pour un usage autre que prévu.
14. Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant une utilisation sûre de l'appareil et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien des utilisateurs ne doivent être effectués par des enfants que s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés.
15. Gardez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
16. Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de télécommande séparé.

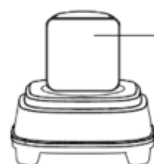
INTRODUCTION

Cette friteuse à air chaud offre une méthode simple et saine pour préparer vos ingrédients préférés. En utilisant une circulation d'air chaude rapide et un grill supérieur, il peut préparer de nombreux plats. Le meilleur, c'est que la friteuse à air chaud chauffe les aliments dans toutes les directions et que la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

DONNÉES TECHNIQUES

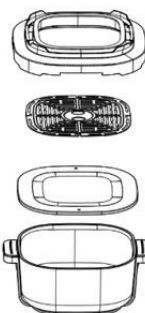
DONNÉES TECHNIQUES	
Tension	220-240V~50/60Hz
Puissance	1500 W
Capacité	grand : 4L ; petit : 1,5L
Température réglable	80°C-200°C
-Minuterie	(1-60 min)

DESCRIPTION GÉNÉRALE



Composant UI

Composant de



Adaptateur
(Grande)

Rack
(Grande)

Couvercle
(Grande)

Pot en verre 4L
(Grande)



Rack
(Petite friteuse)

Couvercle
(Petite friteuse)

1,5 Pot en verre
(Petite friteuse)

IMPORTANT

DANGER

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles ont reçu une supervision ou des instructions sur son utilisation de manière sûre et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien des utilisateurs ne doivent être effectués par des enfants que s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés.
- Gardez l'appareil et son câble hors de portée des enfants moins de 8 ans.
- Ne jamais immerger le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau, ni le rincer sous le robinet.
- Ne laissez pas entrer de l'eau ou d'autres liquides dans l'appareil pour éviter les chocs électriques.
- Mettez toujours les ingrédients à faire frire dans la casserole, pour éviter qu'ils ne touchent les éléments chauffants.
- Ne pas couvrir l'entrée d'air ni les ouvertures extérieures pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas la casserole d'huile car cela pourrait poser un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais à l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Veuillez nettoyer la casserole en verre une fois qu'elle aura refroidi.
- Ne chauffez pas directement la casserole en verre réfrigérée, attendez qu'elle chauffe avant de la chauffer à nouveau.

AVERTISSEMENT

- Vérifier si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur local.
- Ne pas utiliser l'appareil en cas de dommage sur la prise, le câble secteur ou d'autres pièces.
- Ne pas aller voir une personne non autorisée pour remplacer ou réparer un câble principal endommagé.
- Éloignez le câble secteur des surfaces chaudes.
- Ne pas brancher l'appareil ni utiliser le panneau de contrôle les mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne posez rien sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez l'appareil à aucune autre fin que celle décrite dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Lors de la friture à air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites aussi attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- Toute surface accessible peut devenir chaude pendant l'utilisation (Fig.1)
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée sombre en sortant. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer le pot de l'appareil.
- Ne retirez jamais la moitié de la casserole pendant le chauffage, il est nécessaire de retirer complètement la casserole et de la placer sur un objet sûr, NE JAMAIS laisser la casserole CHAUDE toucher des pièces en plastique

ATTENTION

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, uniforme et stable.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il peut ne pas être adapté en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les motels et autres lieux non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans les hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient invalide et nous pourrions refuser toute responsabilité pour les dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil sans l'utiliser.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir afin d'être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.

AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS :

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement la casserole et la grille avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez à l'intérieur et à l'extérieur de la casserole et de la grille avec un chiffon humide.

C'est une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la casserole d'huile ni ne faites frire directement la graisse.

Avis : Lorsque votre friteuse à air est chauffée pour la première fois, elle peut émettre une légère fumée ou odeur. C'est normal avec de nombreux appareils de chauffage. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

PRÉPARATION À L'UTILISATION

- 1 Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et uniforme.
- Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
- 2 Placez la grille dans le pot.
- Ne remplissez pas la casserole d'huile ou d'autres liquides.
- Ne mettez rien sur l'appareil, car le flux d'air sera perturbé et affectera le résultat de la friture à l'air chaud.

UTILISATION DE L'APPAREIL

- Les sans huile peuvent préparer une grande variété d'ingrédients.
- Friture à air chaud
1. Brancher la prise secteur sur une prise murale mise à la terre.
 2. Retirez soigneusement le composant chauffant.
 3. Mettez les ingrédients dans la casserole.
 4. Faites glisser la casserole dans la friteuse à air chaud.
- Notez de bien aligner les guides dans le corps de la friteuse.
- N'utilisez jamais le pot sans grille.

Attention : ne touchez pas à la casserole pendant et après l'utilisation, car elle devient très chaude. Veuillez toujours tenir la casserole par la poignée.

5. Déterminer le temps de préparation requis pour les ingrédients (voir la section « Paramètres » dans ce chapitre).
6. Lorsque vous entendez le buzzer du minuteur, cela indique que le temps de préparation défini est écoulé. Une fois que l'appareil a refroidi un peu, retirez le composant chauffant et sortez la nourriture.
- Conseil : Vous pouvez ajuster la température ou l'heure selon vos goûts pendant l'utilisation. Vos réglages seront conservés environ une minute après avoir retiré le potentiomètre du corps.
7. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
- Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de remettre le composant chauffant à sa place et de régler le minuteur à quelques minutes supplémentaires.
8. Pour retirer des ingrédients (comme les frites), veuillez retirer le composant chauffant et veiller à ce qu'il soit placé de façon stable, sans aucun matériau inflammable comme le plastique ou le papier autour. Ne retournez pas la casserole à l'envers, car la grille reste collée à la casserole, car tout excès d'huile accumulé au fond de la casserole pourrait fuir sur les ingrédients. La casserole et les ingrédients sont tous deux très chauds, et de la vapeur peut s'échapper de la casserole, selon le type d'ingrédients présents dans la friteuse à air.
9. Après la cuisson, refroidissez légèrement et versez la nourriture de la marmite dans un bol ou une assiette.

INSTRUCTION DU PANNEAU DE CONTRÔLE



INSTRUCTION D'OPÉRATION

Cité 4  – Bouton de changement de température et d'heure Choisissez d'ajuster la température ou l'heure

Cité5  & Cité6  – Clés d'addition et de soustraction. Combiné avec Key4, le temps et la température peuvent être ajustés

Voyant indicateur 7  & 8  – Indicateurs de température/minuterie

Cité 1  – Clé d'alimentation

Appuyez sur la touche d'alimentation pour allumer la machine. Appuyez sur la touche d'alimentation pendant plus de 2 secondes pour fermer tout l'appareil pendant la cuisson. « OFF » apparaîtra à l'écran. « S » - Petit, « L » - Gros

Touche 2  prédefini

- Menu prédéfini choisi la touche. Appuyez sur la touche pour sélectionner un autre menu

Touche3-Start  et touche pause

Une fois le panier et la marmite correctement placés dans le boîtier principal, appuyez sur la touche pour commencer la cuisson. Pendant la cuisson, si vous devez mettre la cuisson en pause, appuyez à nouveau sur ce bouton et la friteuse à air cessera de fonctionner.

PARAMÈTRES

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les réglages de base des ingrédients.

Note : Gardez à l'esprit que ces réglages sont des indications. Comme les ingrédients diffèrent en origine, taille, forme ainsi que en marque, nous ne pouvons garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

CONSEILS

Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.

Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de préparation légèrement plus court.

Un retournement correct des ingrédients pendant la cuisson peut optimiser le résultat final et aider à éviter une friture inégale des ingrédients.

Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.

Les snacks pouvant être préparés au four peuvent aussi être préparés dans la friteuse à air chaud

Utilisez une pâte préfabriquée pour préparer rapidement et facilement des encas rassis. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.

Si vous voulez faire des gâteaux ou des gâteaux aux œufs, ou faire frire des ingrédients fragiles ou farcis, vous pouvez mettre un moule dans la poêle à air chaud

Si vous utilisez un gros pour cuisiner beaucoup de nourriture, veuillez augmenter le temps d'au moins 5 minutes

Ingrédients	Temps (Min)	Température (°C)	Informations supplémentaires
Frites	20	200	
Ailes de poulet	25	200	
Steak	18	200	
Crevettes grillées	14	190	
Gâteau	40	180	
Poissons	18	190	
Légumes	16	160	
Dégivrage	10	80	

ENTRETIEN & NETTOYAGE			
Nom des pièces	Fréquence de nettoyage	Method spécifique	Opérations interdites
Unité de chauffage	Après chaque utilisation	Essuyez le corps de l'appareil et le panneau d'ontrol avec un chiffon légèrement humide et doux après l'avoir éteint et refroidi pendant 30 minutes ; Utilisez une brosse sèche à poils de fond pour nettoyer la poussière de la bouche d'aération	Le lavage à l'eau, les produits nettoyants ou le frottement de l'écran est interdit.
Pot en verre	Après chaque utilisation	Utilisation manuelle : Essuyez avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge en nylon. Pour les taches récalcitrantes, ajoutez une cuillère de bicarbonate de soude et laissez tremper pendant 10 minutes. Lave-vaisselle : Placez-le sur la grille Lowe et sélectionnez la « procédure de lavage standard ».	Il est interdit de frotter avec des grattoirs métalliques ou d'être exposé à des variations de température soudaines.
Assiette croustillante	Après chaque utilisation	Fonctionnement manuel : Essuyez-le avec un chiffon doux humidifié à l'agent nettoyant neutre pour enlever les traces résiduelles d'huile ; Lave-vaisselle : Placez sur la grille du haut pour éviter les collisions avec des objets durs.	Il est interdit de le frotter avec des épurateurs en acier inoxydable ou de le chauffer à la flamme ouverte.
Adaptateur	Une fois par semaine ou quand c'est sale	Essuyez la surface avec un chiffon doux humidifié par un peu de mouillée, et nettoyez les espaces avec un coton-tige ; Sèche-la complètement après nettoyage avant de l'utiliser	Il est interdit de le faire tremper dans l'eau ou de le laver avec des produits nettoyants corrosifs.
Membre du conteneur	Après chaque utilisation	Fonctionnement manuel : Rincez à l'eau tiède et séchez le joint ; Lave-vaisselle : Placez-le sur la grille du haut, évitant la procédure de désinfection à haute température.	Ne chauffez pas au micro-ondes ni ne pressez fort.

Stockage
1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2 Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Environnement
Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers habituels lorsqu'il est épuisé, mais remettez-le à un point de collecte officiel pour le recyclage. Ce faisant, vous contribuez à préserver l'environnement.

Garantie et service
Si vous avez besoin d'un service ou d'informations, ou si vous rencontrez un problème, veuillez contacter votre centre de service autorisé local.

DÉPANNAGE		
Problème	Possible Cause	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Mets la prise secteur dans une prise murale mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé le minuteur.	Réglez la clé du minuteur sur le temps de préparation nécessaire pour allumer l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop grande.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont frites plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la clé de température sur le réglage de température requis (voir la section « Instructions d'opération » dans le chapitre « réglage »).
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez le minuteur au temps de préparation requis (voir la section « Instructions d'opération » dans le chapitre « réglage »).
Les ingrédients sont frits de façon inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués en cours de préparation.	Les ingrédients qui se superposent ou se croisent (par exemple les frites) doivent être secoués en cours de préparation. (voir la section « Instructions d'opération » dans le chapitre « Cadre »)
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse à air.	Vous avez utilisé un type de snacks destinés à être préparés dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks au four ou badigeonnez légèrement un peu d'huile sur les snacks pour un résultat plus croustillant.



JUST PERFECTO



Vidrio portátil 4 en 1 Freidora de aire – 1,5L y 4L

JP-AF4GL

Manual de usuario

GUARDA ESTA INSTRUCCIÓN

- Este aparato es solo para uso doméstico en interiores y debe colocarse únicamente sobre una superficie plana y seca (al menos a 10 cm del borde de la superficie), evitando que se vuelque por inclinación.
- La temperatura superficial de la unidad de calefacción, el recipiente de vidrio y el plato (o rejilla) es muy alta cuando el aparato está en funcionamiento, por lo que debes usar guantes de horno para tocar estas partes; Mantén las manos y la cara al menos a 20 cm de distancia del conducto de la unidad de calefacción, evitando quemaduras por aire caliente o vapor.
- Para niños, personas con discapacidad o principiantes, deben usarlo bajo la supervisión total de un adulto; Los electrodomésticos y los cables de alimentación deben
- Mantenerse fuera del alcance de los niños (evitar colgarse de los bordes de la superficie).
- Está prohibido usarlo al aire libre, en vehículos móviles (como vehículos recreativos) o en embarcaciones, así como en otras áreas similares, como:
 - Zonas de cocina para empleados en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - Casa de campo;
 - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - Ambiente tipo bed and breakfast.
- Por favor, limpia la olla de cristal cuando se haya enfriado.
- No calientes directamente la olla de cristal refrigerada, espera a que se caliente antes de volver a calentar.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lee todas las instrucciones.
2. No toques superficies calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumergas cables, enchufes ni base en agua u otro líquido.
4. **ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico tiene una función de calefacción. Las superficies, también diferentes de las superficies funcionales, pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las temperaturas se perciben de manera diferente según la persona, este equipo debe utilizarse con **PRECAUCIÓN**. El equipo solo debe tocarse en las empuñaduras y superficies de agarre previstas, con protección térmica como guantes o similares. Las superficies distintas a las que se destinan para agarrar deben tener suficiente tiempo para enfriarse antes de ser tocadas.
5. Desconectar del enchufe cuando no se use y antes de limpiar. Deja que se enfríe antes de ponerlo o Quitando piezas.
6. Si el cable de suministro está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar un peligro.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
8. No usar al aire libre.
9. No dejes que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera, ya que pueda tocar la superficie caliente.
10. No coloques el aparato sobre o cerca de un fuego de gas caliente o eléctrico, ni en un horno calefactado.

11. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otro dispositivo caliente líquidos.
12. Conecta siempre el enchufe al electrodoméstico primero, luego el cable al enchufe de la corriente. Para desconectar, pon cualquier control en "apagado" y luego desconecta el conector de la toma de corriente.
13. No utilizar el aparato para otro uso que no sea el previsto.
14. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucción sobre su uso seguro y comprenden los riesgos implicados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento de los usuarios no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
15. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
16. Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

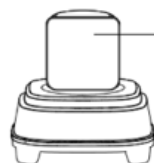
INTRODUCCIÓN

Esta freidora de aire caliente ofrece una forma sencilla y saludable de preparar tus ingredientes favoritos. Utilizando una rápida circulación de aire caliente y una parrilla superior, puede preparar numerosos platos. Lo mejor es que la freidora de aire caliente calienta los alimentos en todas direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

DATOS TÉCNICOS

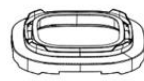
Voltaje	220-240V~50/60Hz
Energía	1500 W
Capacidad	grande: 4L;pequeño: 1,5L
Temperatura ajustable	80°C-200°C
-Temporizador	(1-60 minutos)

DESCRIPCIÓN GENERAL



Componente

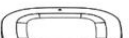
Componente de



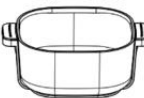
Adaptador
(Freidora)



Rejilla
(Freidora)



Tapa
(Freidora)



Olla de vidrio
de 4L



Rejilla
(Freidora)



Tapa
(Freidora)



1.5 Olla de
cristal

IMPORTANTE

PELIGRO

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucción sobre su uso seguro y comprendan los riesgos implicados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento de los usuarios no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Mantén el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Nunca sumergir la carcasa, que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, en agua ni enjuagarlo bajo el grifo.
- No dejes que entre agua ni otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Siempre pon los ingredientes para freír en la olla, para evitar que entre en contacto con los elementos calefactores.
- No cubras la entrada de aire ni las aberturas exteriores mientras el aparato está en funcionamiento.
- No llenes la olla con aceite porque esto podría causar un riesgo de incendio.
- Nunca toques el interior del aparato mientras está en funcionamiento.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- Por favor, limpia la olla de cristal cuando se haya enfriado.
- No calientes directamente la olla de cristal refrigerada, espera a que se caliente antes de volver a calentar.

ADVERTENCIA

- Comprueba si el voltaje indicado en el aparato coincide con el voltaje de red local.
- No utilizar el aparato si hay daños en el enchufe, el cable de la red u otras piezas.
- No acudas a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable principal dañado.
- Mantén el cable de la red alejado de superficies calientes.
- No conecte el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deja al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los laterales y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
- No pongas nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito distinto al descrito en este manual.
- No dejes que el aparato funcione sin vigilancia.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantén las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las salidas de aire.
- También ten cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retires la olla del aparato.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso (Fig.1)
- Desconecta el aparato inmediatamente si ves humo oscuro saliendo del aparato. Espera a que se detenga la emisión de humo antes de sacar la olla del aparato.
- Nunca saques la mitad de la olla durante el calentamiento, es necesario sacar completamente la olla y colocarla sobre un objeto seguro, NUNCA dejes que la olla CALIENTE toque ninguna parte de plástico

PRECAUCIÓN

- Asegurarse de que el aparato se coloque sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Puede que no sea adecuado para usarse de forma segura en entornos como cocinas para el personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está pensado para ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfasts u otros entornos residenciales.
- Si el aparato se utiliza de forma incorrecta o para fines profesionales o semiprofesionales o no se utiliza conforme a las instrucciones del manual de usuario, la garantía queda inválida y podríamos rechazar cualquier responsabilidad por daños causados.
- Siempre desenchufa el aparato cuando no lo uses.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse y poder manejarlo o limpiarse de forma segura.

ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ:

1. Retirar todos los materiales de embalaje.
2. Quita cualquier pegatina o etiqueta del aparato.
3. Limpia bien la olla y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
4. Limpia el interior y el exterior de la olla y la rejilla con un paño húmedo.

Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llenes la olla con aceite ni freías grasa directamente.
Aviso: Cuando tu freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo o olor. Esto es normal en muchos electrodomésticos de calefacción. Esto no afecta a la seguridad de tu electrodoméstico.

PREPARANDO PARA SU USO

- 1 Colocar el aparato sobre una superficie estable, horizontal y uniforme.
- No coloques el aparato sobre una superficie no resistente al calor.
- 2 Coloca la rejilla en la olla.
- No llenes la olla con aceite ni ningún otro líquido.
- No pongas nada encima del aparato, el flujo de aire se verá interrumpido y afectará al resultado de freír aire caliente.

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

- El libre de aceite puede preparar una amplia variedad de ingredientes.
- Freír aire caliente
1. Conecte el enchufe de corriente a un enchufe de pared con tierra.
 2. Retira cuidadosamente el componente calefactor.
 3. Pon los ingredientes en la olla de freír.
 4. Desliza la olla de vuelta a la freidora de aire caliente.
- Anotando que se alineen cuidadosamente con las guías del cuerpo de la freidora.
- Nunca uses la olla sin la rejilla dentro.
- Precaución:** No toques la olla durante ni después de usarla, ya que se calienta mucho. Por favor, sujeta siempre la olla por el asa.
5. Determinar el tiempo de preparación requerido para los ingredientes (véase la sección 'Configuración' en este capítulo).
 6. Cuando escuchas el timbre, indica que el tiempo de preparación establecido ha pasado. Cuando el dispositivo se haya enfriado un poco, retira el componente calefactor y saca la comida.
 - Consejo: Puedes ajustar la temperatura o el tiempo según tu gusto durante el uso. Tus ajustes se mantendrán durante aproximadamente un minuto después de sacar el potenciómetro del cuerpo.
 7. Comprueba que los ingredientes estén listos.
 - Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelve a poner el componente de calentamiento y pon el temporizador a unos minutos más.
 8. Para eliminar ingredientes (como las patatas fritas), por favor retire el componente calefactor y asegúrese de colocarlo de forma estable, sin materiales inflamables como plástico o papel alrededor. No voltees la olla boca abajo, ya que la rejilla sigue adherida, ya que el exceso de aceite acumulado en el fondo de la olla se filtrará sobre los ingredientes. La olla y los ingredientes están muy calientes, y el vapor puede escaparse de la olla, dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora de aire.
 9. Después de cocinar, enfría un poco y vierte la comida de la olla en un bol o plato.

INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL



INSTRUCCIÓN DE OPERACIÓN

Clave 4  – Botón de cambio de temperatura y hora. Elige ajustar la temperatura o la hora

Llave 5  y **Llave 6**  – Claves de suma y resta. Combinado con Key4, se puede ajustar el tiempo y la temperatura

Luz indicadora 7  & **8**  – Indicadores de temperatura/temporizador

Clave 1  – Tecla de encendido

Pulsa la tecla de encendido para encender la máquina. Pulsando la tecla de encendido durante más de 2 segundos para cerrar todo el dispositivo durante la cocción. "OFF" aparecerá en pantalla. "S"-Pequeño, "L"-Grande

Tecla 2  – Menú predefinido elegido tecla. Pulsa la tecla para seleccionar un menú predefinido diferente

Tecla  **3-Start y tecla de pausa**

Una vez que la cesta y la olla estén bien colocadas en la carcasa principal, pulsa la tecla para empezar a cocinar. Durante el proceso de cocción, si necesitas pausar la cocción, pulsa este botón de nuevo y la freidora de aire dejará de funcionar.

CONFIGURACIÓN

La siguiente tabla te ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.
Nota: Ten en cuenta que estos ajustes son indicios. Como los ingredientes varían en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para tus ingredientes.

CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente menor que los más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, una cantidad menor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto. Un buen volteo de los ingredientes durante la cocción puede optimizar el resultado final y ayudar a evitar freír los ingredientes de forma desigual.
- Añade un poco de aceite a las patatas frescas para un resultado crujiente. Fríe los ingredientes en la freidora de aire caliente en pocos minutos después de añadir el aceite.
- Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente
- Utiliza masa ya hecha para preparar snacks rellenos rápida y fácilmente. La masa prehecha también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Si quieres hacer pasteles o pasteles de huevo, o freír ingredientes frágiles o rellenos, puedes poner una bandeja en la sartén de aire caliente
- Si usas una grande para cocinar mucha comida, por favor aumenta el tiempo al menos 5 minutos**

Ingredientes	Tiempo (Min)	Temperatura (°C)	Información adicional
Papas fritas	20	200	
Alitas de pollo	25	200	
Filete	18	200	
Gambas a la parrilla	14	190	
Pastel	40	180	
Peces	18	190	
Verduras	16	160	
Descongelación	10	80	

MANTENIMIENTO y LIMPIEZA			
Nombre de las piezas	Frecuencia de limpieza	Method específico	Operaciones prohibidas
Unidad de calefacción	Después de cada uso	Limpia el cuerpo del aparato y el panel de oontrol con un paño suave ligeramente húmedo después de apagarlo y enfriarlo durante 30 minutos; Usa un cepillo seco de cerdas para limpiar el polvo de la rejilla	Está prohibido lavarla con agua, agentes de limpieza o frotar la pantalla.
Vasija de cristal	Después de cada uso	Operación manual: Limpia con agua caliente y jabono y una esponja de nailon. Para las manchas persistentes, añade una cucharada de bicarbonato y déjalo remojar durante 10 minutos. Lavavajillas: Colócalo en la rejilla Lowe y selecciona el "Procedimiento de lavado estándar".	Está prohibido frotarlo con rascadores metálicos o exponerlo a cambios bruscos de temperatura.
Plato Crujiente	Después de cada uso	Operación manual: Limpialo con un paño suave humedecido con agente limpiador neutro para eliminar manchas residuales de aceite; Lavavajillas: Colócalo en la rejilla superior para evitar colisiones con objetos duros.	Está prohibido frotarlo con depuradores de acero inoxidable o calentarlo con llamas abiertas.
Adaptador	Una vez a la semana o cuando está sucio	Limpia la superficie con un paño suave humedecido con un poco de humedad y limpia los huecos con un hisopo de algodón; Seca completamente después de limpiarla antes de usarla	Está prohibido remojarla en agua o lavarla con agentes de limpieza corrosivos.
Miembro del contenedor	Después de cada uso	Funcionamiento manual: Enjuágalo con agua tibia y seca el sello; Lavavajillas: Colócalo en la rejilla superior, evitando procedimientos de desinfección a altas temperaturas.	No calientes en el microondas ni exprimas con fuerza.

Almacenamiento
1 Desconecta el aparato y deja que se enfríe.
2 Asegúrate de que todas las partes estén limpias y secas.

Medio ambiente
No tires el electrodoméstico junto con los residuos domésticos habituales cuando esté agotado, pero entrégalo en un punto oficial de recogida para reciclarlo. Haciendo esto, ayudas a preservar el medio ambiente.

Garantía y servicio
Si necesita servicio o información, o si tiene algún problema, por favor contacte con su centro de servicio autorizado local.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS		
Problema	Causa posible	Solución
La freidora de aire caliente no funciona.	El aparato no está enchufado.	Pon el enchufe de corriente en un enchufe conectado a tierra.
	No has puesto el temporizador.	Configura la tecla del temporizador al tiempo de preparación necesario para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no están listos.	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Pon cantidades más pequeñas de ingredientes en la cesta. Las tandas más pequeñas se frien de forma más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Ajusta la clave de temperatura al ajuste de temperatura requerido (véase la sección 'Instrucciones de operación' en el capítulo 'ajuste').
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajusta el temporizador al tiempo de preparación requerido (véase la sección 'Instrucciones de operación' en el capítulo 'ajuste').
Los ingredientes se frien de forma desigual en la freidora de aire.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se colocan unos encima de otros o sobre sí (por ejemplo, patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación. (véase la sección 'Instrucciones de operación' en el capítulo 'setting')
Los snacks fritos no quedan crujientes cuando salen de la freidora de aire.	Usaste un tipo de aperitivos pensados para prepararse en una freidora tradicional.	Usa snacks para horno o unta un poco de aceite sobre los snacks para un resultado más crujiente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS		
No puedo destizar la bandeja correctamente dentro del aparato.	Estás preparando ingredientes grasientos.	No llenes la olla más allá de la indicación MÁXIMA.
	La rejilla no está colocada correctamente en la olla.	Empuja la rejilla hacia abajo en la olla hasta que no pueda moverse más.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasientos.	Empuja la rejilla hacia abajo en la olla hasta que no pueda moverse más.
	La olla aún contiene residuos de grasa de usos anteriores.	Cuando fríes ingredientes grasientos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtra en la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
Las patatas fritas frescas se frien de forma desigual en la freidora de aire.	No usaste el tipo de patata correcto.	Usa patatas frescas y asegúrate de que se mantengan firmes durante la freición.
	No enjuagaste bien los palitos de patata antes de freírlos.	Enjuaga bien los palitos de patata para eliminar el almidón del exterior de los palitos.
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes cuando salen de la freidora de aire.	La crujiente de las patatas depende de la cantidad de aceite y agua que contenga.	Asegúrate de secar bien los palitos de patata antes de añadir el aceite.
		Corta los palitos de patata más pequeños para que quede más crujiente.
		Añade un poco más de aceite para un resultado más crujiente.
E1	Rotura del sensor	Inserta el NTC de nuevo en la posición correcta por un profesional
E2	Cortocircuito del sensor	Sustituye los accesorios NTC por un profesional



JUST PERFECTO®



4-in-1 tragbares Glas Heißluftfritteuse – 1,5L & 4L

JP-AF4GL

Benutzerhandbuch

SPEICHERE DIESE ANWEISUNG

- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch im Haushalt gedacht und sollte nur auf einer flachen, trockenen Oberfläche (mindestens 10 cm vom Rand der Oberfläche entfernt stehen), um ein Umkippen durch Neigung zu vermeiden.
- Die Oberflächentemperatur der Heizeinheit, des Glasbehälters und des Tellers (oder Regals) ist sehr hoch, wenn das Gerät in Betrieb ist, daher müssen Sie Ofenhandschuhe verwenden, um diese Teile zu berühren; Halten Sie Hände und Gesicht mindestens 20 cm vom Lüftungsschacht entfernt, um Verbrennungen durch heiße Luft oder Dampf zu vermeiden.
- Für Kinder, Menschen mit Behinderungen oder Anfänger müssen sie unter vollständiger Aufsicht eines Erwachsenen verwenden; Elektrische Geräte und Stromkabel müssen
- Außerhalb der Reichweite von Kindern bleiben (vermeiden Sie, an Oberflächenrändern zu hängen).
- Es ist verboten, sie im Freien, in mobilen Fahrzeugen (wie Freizeitfahrzeugen) oder auf Booten zu verwenden, ebenso wie in anderen ähnlichen Gebieten, wie zum Beispiel:
 - Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhaus;
 - Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohngebieten;
 - Bed & Breakfast-Umgebung.
- Bitte reinigen Sie den Glastopf, nachdem er abgekühlt ist.
- Erhitze den gekühlten Glastopf nicht direkt, warte, bis er warm ist, bevor du ihn wieder erhitze.

WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen stets beachtet werden, darunter die folgenden:

1. Alle Anweisungen lesen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Zum Schutz vor elektrischen Schlägen sollten Sie kein Kabel, Steckdosen oder Sockel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
4. **WARNUNG:** Dieses elektrische Gerät verfügt über eine Heizfunktion. Oberflächen, die sich ebenfalls von den funktionalen Flächen unterscheiden, können hohe Temperaturen entwickeln. Da die Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, ist diese Ausrüstung mit **VORSICHT** zu verwenden. Die Ausrüstung darf nur an den vorgesehenen Griffen und Griffflächen berührt werden, mit Hitzeschutz wie Handschuhen oder Ähnlichem. Oberflächen, die nicht die vorgesehenen Griffflächen sind, sollten ausreichend Zeit zum Abkühlen bekommen, bevor sie berührt werden.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn sie nicht verwendet wird und vor der Reinigung. Lassen Sie abkühlen, bevor Sie sie aufräumen, oder Teile abnehmen.
6. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Servicevertreter oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehöraufsätzen, die vom Hersteller des Geräts nicht empfohlen werden, kann Verletzungen verursachen.
8. Verwenden Sie es nicht im Freien.
9. Lassen Sie kein Kabel über den Rand eines Tisches oder der Arbeitsplatte hängen, da es mit einer heißen Oberfläche in Kontakt kommen könnte.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Ofen.

11. Beim Bewegen eines Geräts mit heißem oder anderem heißen Öl ist äußerste Vorsicht geboten Flüssigkeiten.
12. Stecken Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät, dann stecken Sie das Kabel in der Steckdose. Um getrennt zu werden, stellen Sie einen Regler auf "Aus" und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als vorgesehen.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen benutzt werden, sofern sie eine Aufsicht oder Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern nicht durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
15. Halten Sie das Gerät und das Kabel für Kinder unter 8 Jahren außer Reichweite.
16. Die Geräte sind nicht dafür gedacht, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bedient zu werden.

EINLEITUNG

Diese Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die Verwendung von heißer, schneller Luftzirkulation und einem Grill kann er zahlreiche Gerichte zubereiten. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse das Essen in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

TECHNISCHE DATEN

Spannung	220-240V~50/60Hz
Macht	1500 W
Kapazität	große eine: 4L ;Kleines: 1,5 Liter
Verstellbare Temperatur	80°C-200°C
-Timer	(1-60 Min.)

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG



UI-

Heizkomponente



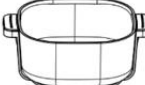
Adapter
(Große)



Gestell
(Große)



Deckel
(Große)



4L-Glaskanne
(Große)



Gestell
(Kleine)



Deckel
(Small Fryer)



1.5 Glaskanne
(Kleine)

WICHTIG

GEFAHR

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen genutzt werden, sofern sie eine Aufsicht oder Unterweisung in der sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern nicht durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
 - Halten Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
 - Niemals das Gehäuse, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, in Wasser tauchen oder unter dem Wasserhahn spülen.
 - Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu verhindern.
 - Geben Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Topf, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
 - Decken Sie den Lufteinlass und die äußeren Luftöffnungen nicht ab, während das Gerät läuft.
 - Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies Brandgefahr darstellen kann.
 - Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es läuft.
- Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Bitte reinigen Sie den Glastopf, nachdem er abgekühlt ist.
 - Erhitze den gekühlten Glastopf nicht direkt, warte, bis er warm ist, bevor du ihn wieder erhitze.

WARNUNG

- Überprüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der lokalen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Stecker, Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Gehen Sie nicht zu einer unbefugten Person, um das beschädigte Hauptkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
- Halte das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Stecken Sie das Gerät nicht an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm freien Platz auf der Rückseite und an den Seiten sowie 10 cm freien Platz über dem Gerät.
- Leg nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in diesem Handbuch beschrieben.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- Während des Heißluftbratens wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand zum Dampf und zu den Luftauslassöffnungen.
- Achte auch auf heißen Dampf und Luft, wenn du den Topf aus dem Gerät nimmst.
- Zugängliche Oberflächen können während der Nutzung heiß werden (Abb.1)
- Ziehen Sie das Gerät sofort aus, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warte, bis die Rauchemission aufhört, bevor du den Topf aus dem Gerät nimmst.
- Niemals die Hälfte des Brattopfes beim Erhitzen herausziehen, es ist notwendig, den Topf vollständig herauszuziehen und auf einen sicheren Gegenstand zu stellen, NIEMALS lässt der HEISSE Bratpfopf Kunststoffteile berühren.

VORSICHT

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, gleichmäßigen und stabilen Fläche platziert wird.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch konzipiert. Es ist möglicherweise nicht geeignet, sicher in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen nicht-wohnlichen Umgebungen verwendet zu werden. Sie ist auch nicht für die Nutzung durch Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfasts und anderen Wohnumgebungen gedacht.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder halbprofessionelle Zwecke verwendet wird oder nicht gemäß den Anweisungen im Benutzerhandbuch verwendet wird, wird die Garantie ungültig und wir können jegliche Haftung für verursachte Schäden ablehnen.
- Zieh das Gerät immer aus, wenn du es nicht benutzt.
- Das Gerät benötigt etwa 30 Minuten zum Abkühlen und sichere Handhabung oder Reinigung.

VOR DER VERWENDUNG ZUM ERSTEN MAL:

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Topf und das Gitter gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht abrasiven Schwamm.
4. Wische innen und außen am Topf und Gitter mit einem feuchten Tuch ab.

Das ist eine ölfreie Fritteuse, die mit heißer Luft funktioniert. Füllen Sie den Topf nicht direkt mit Öl oder Bratfett.
Hinweis: Wenn Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal erhitzt wird, kann sie leichten Rauch oder Geruch abgeben. Das ist bei vielen Heizgeräten normal. Dies beeinträchtigt nicht die Sicherheit Ihres Geräts.

VORBEREITUNG FÜR DEN EINSATZ

- 1 Stelle das Gerät auf eine stabile, horizontale und gleichmäßige Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
- 2 Stell das Gestell in den Topf.
- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.
- Legen Sie nichts auf das Gerät, da der Luftstrom gestört wird und das Heißluft-Frittieren beeinträchtigt.

NUTZUNG DES GERÄTS

Der ölfreie kann eine große Auswahl an Zutaten zubereiten.

Heißluftfrittieren

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose.

2. Entfernen Sie vorsichtig die Heizkomponente.

3. Die Zutaten in den Bratpfopf geben.

4. Schiebe den Bratpfopf zurück in die Heißluftfritteuse.

Beachten Sie, dass Sie sorgfältig mit den Führungen im Körper der Fritteuse ausrichten.

Benutze den Topf niemals ohne Gitter darin.

Vorsicht: Berühren Sie den Bratpfopf nicht während und nach der Benutzung, da er sehr heiß wird.

Bitte halten Sie den Bratpfopf immer am Griff fest.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten (siehe Abschnitt 'Einstellungen' in diesem Kapitel).

6. Wenn Sie den Timer Buzzer hören, zeigt das an, dass die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen ist. Nachdem das Gerät etwas abgekühlt ist, entferne die Heizkomponente und nimm das Essen heraus.

Tipp: Du kannst Temperatur oder Zeit während der Anwendung nach deinem Geschmack anpassen.

Deine Einstellungen bleiben etwa eine Minute erhalten, nachdem du den Topf aus dem Korpus gezogen hast.

7. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.

Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, setzen Sie einfach die Heizkomponente zurück und stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten länger.

8. Um Zutaten (wie Pommes frites) zu entfernen, entfernen Sie bitte die Heizkomponente und stellen Sie sicher, dass sie gleichmäßig ohne brennbare Materialien wie Kunststoff oder Papier umgeben bleibt. Drehen Sie den Topf nicht um, da das Gitter noch am Topf haftet, da überschüssiges Öl am Boden des Topfes auf die Zutaten austritt. Der Topf und die Zutaten sind beide sehr heiß, und je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.

9. Nach dem Kochen kühlen Sie leicht ab und gießen Sie das Essen aus dem Topf in eine Schüssel oder einen Teller.

BEDIENBORDANWEISUNG



BETRIEBSANWEISUNG

Taste 4 – Temperatur- und Zeitschaltknopf. Wählen Sie die Einstellung von Temperatur oder Zeit

Key5 & Key6 – Additions- und Subtraktionstasten. In Kombination mit Key4 können Zeit und Temperatur angepasst werden

Indikatorleuchte7 & 8 – Temperatur-/Timeranzeiger


Schlüssel 1 – Power-Taste
Tippen Sie die Einschalttaste, um das Gerät einzuschalten. Drücken Sie die Power-Taste länger als 2 Sekunden, um das gesamte Gerät während des Kochens zu schließen. "OFF" wird auf dem Bildschirm angezeigt. "S" – Kleines, "L" – Großes


Taste 2 – Voreinstellungsmenü gewählte Taste. Tippen Sie die Taste, um ein anderes voreingestelltes Menü auszuwählen


Key3 – Start- und Pausetaste
Sobald der Korb und der Topf richtig im Hauptgehäuse platziert sind, tippen Sie die Taste, um mit dem Kochen zu beginnen. Während des Kochvorgangs, wenn Sie das Kochen pausieren müssen, drücken Sie diese Taste erneut, und die Heißluftfritteuse funktioniert nicht mehr.

EINSTELLUNGEN

Die folgende Tabelle hilft Ihnen, die Grundeinstellungen für die Zutaten auszuwählen.
Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen Hinweise sind. Da die Zutaten sich in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

TIPPS

Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere. Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit. Ein richtiges Wenden der Zutaten beim Kochen kann das Endergebnis optimieren und ungleichmäßiges Braten vermeiden. Füge frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu für ein knuspriges Ergebnis. Braten Sie Ihre Zutaten innerhalb weniger Minuten nach dem Hinzufügen des Öls in der Heißluftfritteuse. Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftbratpfanne zubereitet werden. Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertigteig erfordert außerdem eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig. Wenn du Kuchen oder Eierkuchen backen oder empfindliche oder gefüllte Zutaten anbraten möchtest, kannst du eine Backform in die Heißluftbratpfanne stellen
Wenn Sie ein großes Glas verwenden , um viel zu kochen, erhöhen Sie bitte die Zeit um mindestens 5 Minuten

Zutaten	Zeit (Min)	Temperatur (°C)	Zusätzliche Informationen
Pommes frites	20	200	
Chicken Wings	25	200	
Steak	18	200	
Gegrillte Garnelen	14	190	
Kuchen	40	180	
Fisch	18	190	
Gemüse	16	160	
Abtauen	10	80	

WARTUNG & REINIGUNG			
Teilename	Reinigungsfrequenz	Spezifischer Meathod	Verbotene Operationen
Heizeinheit	Nach jeder Nutzung	Wischen Sie das Gerätegehäuse und das Oontrol-Panel mit einem leicht feuchten, weichen Tuch ab, nachdem Sie es ausgeschaltet und 30 Minuten abgekühlt haben; Verwenden Sie eine trockene Sof-Borstenbürste, um Staub vom Lüftungsschacht zu entfernen	Das Waschen mit Wasser, Reinigungsmitteln oder das Scrubben des Bildschirms ist verboten.
Glass Pot	Nach jeder Nutzung	Manuelle Bedienung: Mit heißem Seifenwasser und einem Nytonschwamm abwischen. Bei Stubbommflecken gib einen Löffel Natron hinzu und lasse sie 10 Minuten einweichen. Geschirrspüler: Stellen Sie ihn auf das untere Gitter und Wählen Sie das "Standard Wash"Procedure".	Das Scrubben mit Metallschübern oder die Exposition gegenüber plötzlichen Temperaturschwankungen ist verboten.
Crisp Teller	Nach jeder Nutzung	Manuelle Bedienung: Mit einem weichen Tuch abwischen, das mit neutralem Reinigungsmittel angefeuchtet ist, um Ölflecken zu entfernen; Geschirrspüler: Auf das oberste Regal stellen, um Kollisionen mit harten Objekten zu vermeiden.	Das Scrubben mit Edelstahlscrubbern oder das Erhitzen mit offenem Feuer ist verboten.
Adapter	Einmal pro Woche oder wenn es schmutzig ist	Wische die Oberfläche mit einem weichen, mit etwas feuchten Feuchtigkeit feuchten Tuch ab und reinige die Lücken mit einem Wattestäbchen; Trocknen sie nach der Reinigung vor der Anwendung vollständig	Das Einweichen in Wasser oder das Waschen mit korrosiven Reinigungsmitteln ist verboten.
Container-Mitglied	Nach jeder Nutzung	Manuelle Bedienung: Mit warmem Wasser abspülen und die Versiegelung trocken abwischen; Geschirrspüler: Stellen Sie ihn auf das oberste Regal und vermeiden Sie eine Hochtemperatur-Desinfektion.	Nicht in der Mikrowelle erhitzen oder kräftig drücken.

Lagerung
1 Zieh das Gerät aus und lass es abkühlen.
2 Stelle sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
Umwelt
Werfen Sie das Gerät nicht mit dem normalen Haushaltsmüll weg, wenn es aufgebraucht ist, sondern geben Sie es an einer offiziellen Abholstelle zum Recycling ab. Dadurch tragen Sie dazu bei, die Umwelt zu erhalten.
Garantie und Service
Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder ein Problem haben, wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches autorisiertes Servicezentrum.

FEHLERSUCHE		
Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecke den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Du hast den Timer nicht gestellt.	Stellen Sie die Timer-Taste auf die erforderliche Vorbereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Die mit der Airfryer frittierten Zutaten sind noch nicht fertig.	Die Menge an Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatureinstellung ein (siehe Abschnitt 'Betriebsanweisungen' im Kapitel 'Einstellung').
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die erforderliche Vorbereitungszeit ein (siehe Abschnitt 'Betriebsanweisungen' im Kapitel 'Einstellung').
Die Zutaten werden ungleichmäßig in der Heißluftfritteuse frittiert.	Bestimmte Zutaten müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder übereinander liegen (z. B. Pommes), müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. (siehe Abschnitt 'Betriebsanweisungen' im Kapitel 'Einstellung')
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Du hast eine Art von Snacks verwendet, die in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollen.	Verwenden Sie Ofensnacks oder streichen Sie leicht etwas Öl auf die Snacks für ein knusprigeres Ergebnis.

FEHLERSUCHE		
Ich kann die Pfanne nicht richtig ins Gerät schieben.	Du bereitest fettige Zutaten zu.	Fülle den Bratentopf nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
	Das Gestell ist nicht richtig in den Topf gesetzt.	Drücke das Gestell in den Topf, bis es nicht mehr weitergehen kann.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	Du bereitest fettige Zutaten zu.	Drücke das Gestell in den Topf, bis es nicht mehr weitergehen kann.
	Der Topf enthält immer noch Fettrückstände aus der vorherigen Benutzung.	Wenn du fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittiert, gelangt eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker erhitzen als sonst. Das beeinflusst weder das Gerät noch das Endergebnis.
Frische Pommes werden ungleichmäßig in der Heißluftfritteuse frittiert.	Du hast nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten fest bleiben.
	Du hast die Kartoffelstangen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstangen gründlich ab, um die Stärke von außen zu entfernen.
Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Achte darauf, die Kartoffelstangen richtig zu trocknen, bevor du das Öl hinzufügst.
		Schneide die Kartoffelstangen kleiner für ein knusprigeres Ergebnis.
		Füge etwas mehr Öl hinzu für ein knusprigeres Ergebnis.
E1	Sensorbruch	Setzen Sie das NTC professionell wieder in die richtige Position ein
E2	Sensor-Kurzschluss	NTC-Zubehör durch einen Profi ersetzen



JUST PERFECTO®



Vetro portatile 4-in-1 Friggitrice ad aria – 1,5L e 4L

JP-AF4GL

Manuale utente

SALVA QUESTA ISTRUZIONE

- Questo apparecchio è destinato solo all'uso domestico e deve essere posizionato solo su una superficie piana e asciutta (almeno 10 cm dal bordo della superficie), evitando di ricavarci a causa dell'inclinazione.
- La temperatura superficiale dell'unità di riscaldamento, del contenitore di vetro e del piatto (o della griglia di vetro) è molto alta quando l'apparecchio è in funzione, quindi devi usare guanti da forno per toccare queste parti; Mantieni mani e viso ad almeno 20 cm di distanza dalla bocchetta dell'unità di riscaldamento, evitando bruciature da aria calda o vapore.
- Per bambini, persone disabili o principianti, devono usarlo sotto la piena supervisione di un adulto; Gli apparecchi elettrici e i cavi di alimentazione devono essere obbligati
- Tenere fuori portata i bambini (evitare di appendersi ai bordi della superficie).
- È vietato usarlo all'aperto, in veicoli mobili (come veicoli ricreativi) o su barche, così come in altre aree simili, come:
 - Aree cucina per i dipendenti nei negozi, negli uffici e in altri ambienti di lavoro;
 - Casa colonica;
 - Clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - Un ambiente tipo bed and breakfast.
- Per favore, pulisci il vaso di vetro dopo che si è raffreddato.
- Non riscaldare direttamente la pentola di vetro refrigerata, aspetta che si scaldi prima di riscaldarla di nuovo.

SALVAGUARDIE IMPORTANTI

- Quando si utilizzano apparecchi elettrici, devono sempre essere seguite le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:
1. Leggi tutte le istruzioni.
 2. Non toccare superfici calde.
 3. Per proteggerti da scosse elettriche, non immergere corde, spine o base in acqua o altri liquidi.
 4. **ATTENZIONE:** Questo apparecchio elettrico ha una funzione di riscaldamento. Le superfici, anch'esse diverse da quelle funzionali, possono sviluppare temperature elevate. Poiché le temperature sono percepite diversamente da persone diverse, questa attrezzatura deve essere utilizzata con **ATTENZIONE**. L'attrezzatura deve essere toccata solo su manici e superfici di presa previste, con protezione dal calore come guanti o simili. Superfici diverse dalle quelle previste per l'aderenza avranno abbastanza tempo per raffreddarsi prima di essere toccate.
 5. Scollega la corrente dalla presa quando non viene utilizzata e prima di pulire. Lascia raffreddare prima di applicare o togliere i pezzi.
 6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone altrettanto qualificate per evitare un pericolo.
 7. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore degli elettrodomestici può causare ferite.
 8. Non usare all'aperto.
 9. Non lasciare che il cavo pende sopra il bordo del tavolo o del bancone, che potrebbe entrare in contatto con la superficie calda.
 10. Non posizionare l'elettrodomestico su o vicino a un fornello a gas caldo o elettrico, né in un forno riscaldato.

11. Bisogna prestare estrema cautela quando si muove un apparecchio contenente olio caldo o altro oggetto caldo liquidi.
12. Collega sempre prima la spina all'apparecchio, poi collega il cavo alla presa a muro. Per scollegare, imposta qualsiasi comando su "spento", poi rimuovi la spina dalla presa a muro.
13. Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli previsti.
14. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
15. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
16. Gli apparecchi non sono pensati per essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

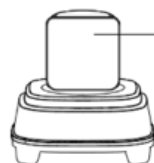
INTRODUZIONE

Questa friggitrice ad aria calda offre un modo semplice e salutare per preparare i tuoi ingredienti preferiti. Utilizzando una rapida circolazione d'aria calda e una griglia superiore, è in grado di preparare numerosi piatti. La parte migliore è che la friggitrice ad aria calda riscalda il cibo in tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non ha bisogno di olio.

DATI TECNICI

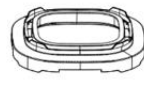
Tensione	220-240V~50/60Hz
Potenza	1500 W
Capienza	grande: 4L; piccolo: 1,5L
Temperatura regolabile	80°C-200°C
-Timer	(1-60 minuti)

DESCRIZIONE GENERALE



Componente

Componente di



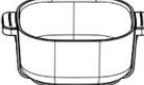
Adattatore
(Friggitrice)



Armadio dati
(Friggitrice)



Coperchio
(Friggitrice)



Vaso di vetro da
4L



Armadio dati
(Friggitrice)



Coperchio
(Friggitrice)



1.5 Vaso di
vetro

IMPORTANTE

PERICOLO

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
- Tieni l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di meno di 8 anni.
- Non immergere mai la custodia, che contiene componenti elettrici e elementi riscaldanti, in acqua né sciacquarla sotto il rubinetto.
- Non lasciare che acqua o altri liquidi entrino nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
- Metti sempre gli ingredienti da friggere nella pentola, per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire l'ingresso dell'aria e le aperture esterne dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire la pentola di olio perché potrebbe causare un rischio di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere alta mentre l'apparecchio è in funzione.
- Per favore, pulisci il vaso di vetro dopo che si è raffreddato.
- Non riscaldare direttamente la pentola di vetro refrigerata, aspetta che si scaldi prima di riscaldarla di nuovo.

ATTENZIONE

- Verificare se la tensione indicata sull'apparecchio corrisponde alla tensione locale di rete.
- Non utilizzare l'apparecchio se ci sono danni alla spina, al cavo di rete o ad altri componenti.
- Non rivolgersi a nessuna persona non autorizzata per sostituire o riparare il cavo principale danneggiato.
- Tieni il cavo di rete lontano dalle superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio né utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non appoggiare l'elettrodomestico contro un muro o contro altri apparecchi. Lascia almeno 10 cm di spazio libero sul retro e ai lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.
- Non mettere nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni senza sorveglianza.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture dell'aria d'uscita. Mantieni mani e viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria. Fai anche attenzione al vapore caldo e all'aria quando rimuovi la pentola dall'apparecchio.
- Qualsiasi superficie accessibile può riscaldarsi durante l'uso (Fig.1)
- Scollega immediatamente l'apparecchio se vedi fumo scuro uscire dall'apparecchio. Aspetta che l'emissione di fumo si fermi prima di rimuovere il pentola dall'apparecchio.
- Non estrarre mai metà della pentola durante il riscaldamento, è necessario estrarre completamente la pentola e posizionarla su un oggetto sicuro, NON lasciare mai che la pentola CALDA tocchi parti di plastica

ATTENZIONE

- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, uniforme e stabile.
- Questo elettrodomestico è progettato esclusivamente per uso domestico. Potrebbe non essere adatta per essere utilizzata in modo sicuro in ambienti come cucine del personale, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali. Non è nemmeno pensato per essere utilizzato da clienti in hotel, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semi-professionali o non viene utilizzato secondo le istruzioni del manuale utente, la garanzia diventa invalida e potremmo rifiutare qualsiasi responsabilità per i danni causati.
- Scollega sempre l'apparecchio senza usarlo.
- L'apparecchio necessita di circa 30 minuti per raffreddarsi per essere maneggiato o pulito in sicurezza.

PRIMA DI USARLO PER LA PRIMA VOLTA:

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente la pentola e la griglia con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
4. Pulisci dentro e fuori la pentola e la griglia con un panno umido.

Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda. Non riempire la pentola di olio né friggere direttamente il grasso.

Avviso: Quando la tua friggitrice ad aria viene riscaldata per la prima volta, può emettere un leggero fumo o odore. Questo è normale con molti apparecchi di riscaldamento. Questo non influisce sulla sicurezza del tuo elettrodomestico.

PREPARAZIONE ALL'USO

- 1 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e uniforme.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- 2 Metti la griglia nella pentola.
- Non riempire la pentola con olio o altri liquidi.
- Non mettere nulla sopra l'apparecchio, il flusso d'aria verrà disturbato e influirà sul risultato della frittura ad aria calda.

UTILIZZO DELL'ELETTRODOMESTICO

- L'olio senza olio può preparare una vasta gamma di ingredienti.
- Frittura ad aria calda
1. Collegare la presa di rete a una presa a muro con messa a terra.
 2. Rimuovere con attenzione il componente riscaldante.
 3. Metti gli ingredienti nella pentola da friggere.
 4. Riporta la pentola nella friggitrice ad aria calda.
- Nota di allineare attentamente con le guide nel corpo della friggitrice.
- Non usare mai il pentolaio senza la griglia.
- Attenzione:** Non toccare la pentola durante e dopo l'uso, perché si scalda molto. Per favore, tieni sempre la pentola per il manico.
5. Determina il tempo di preparazione richiesto per gli ingredienti (vedi la sezione 'Impostazioni' in questo capitolo).
 6. Quando senti il timbro del timer, indica che il tempo di preparazione imposto è passato. Dopo che il dispositivo si è raffreddato leggermente, rimuovi il componente riscaldante e rimuovi il cibo.
 - Consiglio: puoi regolare temperatura o tempo secondo i tuoi gusti durante l'uso. Le impostazioni saranno mantenute per circa un minuto dopo aver estratto il potenziometro dal corpo.
 7. Controlla se gli ingredienti sono pronti.
- Se gli ingredienti non sono ancora pronti, basta rimettere a posto il componente riscaldante e impostare il timer su qualche minuto in più.
8. Per rimuovere gli ingredienti (come le patate fritte), si prega di rimuovere il componente riscaldante e assicurarsi che sia posizionato in modo stabile, senza materiali infiammabili come plastica o carta intorno. Non girare la pentola sottosopra, perché la griglia aderisce ancora alla pentola, poiché l'olio in eccesso accumulato sul fondo della pentola perde sugli ingredienti. La pentola e gli ingredienti sono entrambi molto caldi e il vapore può uscire dalla pentola, a seconda del tipo di ingredienti presenti nella friggitrice ad aria.
 9. Dopo la cottura, raffredda leggermente e versa il cibo dalla pentola in una ciotola o in un piatto.

ISTRUZIONI DEL PANNELLO DI CONTROLLO



ISTRUZIONE OPERATIVA

Chiave 4 - Pulsante di cambio di temperatura e ora Scegli di regolare temperatura o ora

Key5 & Key6 - Tasti di addizione e sottrazione. Combinato con Key4, tempo e temperatura possono essere regolati

Luce indicatrice 7 & 8 - Indicatori temperatura/timer

Chiave 1 - Tasto di accensione

Premi il tasto di accensione per accendere la macchina. Premi il tasto di accensione per più di 2 secondi per chiudere completamente il dispositivo durante la cottura. "OFF" verrà mostrato sullo schermo. "S"-Piccolo, "L"-Grande

Tasto 2 - Menu preset scelto il tasto. Tocca il tasto per selezionare un menu preset diverso

Tasto 3 - Start e tasto pausa

Una volta che il cesto e la pentola sono posizionati correttamente nella custodia principale, tocca la chiave per iniziare a cuocere. Durante la cottura, se devi mettere in pausa la cottura, premi di nuovo questo pulsante e la friggitrice ad aria smetterà di funzionare.

IMPOSTAZIONI

La tabella qui sotto ti aiuterà a selezionare le impostazioni base degli ingredienti.

Nota: Tieni presente che queste impostazioni sono indicazioni. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire la migliore impostazione per i tuoi ingredienti.

CONSIGLI

Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.

Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, una quantità minore richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.

Un corretto girare gli ingredienti durante la cottura può ottimizzare il risultato finale e aiutare a prevenire una frittura irregolare.

Aggiungi un po' d'olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggi gli ingredienti nella friggitrice ad aria calda entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.

Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria calda

Usa impasto già pronto per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice. L'impasto preconfezionato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto a quello fatto in casa.

Se vuoi cuocere torte o uova al forno, o friggere ingredienti fragili o ripieni, puoi mettere una teglia nella teglia ad aria calda

Se usi una grande per cucinare molto cibo, aumenta il tempo di almeno 5 minuti

Ingredienti	Tempo (Min)	Temperatura (°C)	Informazioni extra
Patatine fritte	20	200	
Alette di pollo	25	200	
Bistecca	18	200	
Gamberi alla griglia	14	190	
Torta	40	180	
Pesci	18	190	
Verdure	16	160	
Scongellazione	10	80	

MANUTENZIONE & PULIZIA			
Nome dei pezzi	Frequenza di pulizia	Method specifico	Operazioni proibite
Unità di riscaldamento	Dopo ogni utilizzo	Strofina il corpo dell'elettrodomestico e il pannello con un panno morbido leggermente bagnato dopo averlo spento e raffreddato per 30 minuti; Usa una spazzola asciutta a setole per pulire la polvere dalla bocchetta	È vietato lavarla con acqua, detergenti o strofinare lo schermo del display.
Vaso di vetro	Dopo ogni utilizzo	Funzionamento manuale: Strofina con acqua calda e sapone e una spugna di nylon. Per le macchie ostinate, aggiungi un cucchiaino di bicarbonato e lascia ammorire per 10 minuti. Lavastoviglie: Posizionala sul piano Lowe e seleziona la "procedura di lavaggio standard".	È vietato strofinarla con raschietti di metallo o esporsi a cambiamenti improvvisi di temperatura.
Piatto croccante	Dopo ogni utilizzo	Funzionamento manuale: Strofina la superficie con un panno morbido inumidito con agente detergente neutro per rimuovere le macchie residue di olio; Lavastoviglie: Posizionala sulla griglia superiore per evitare collisioni con oggetti duri.	È vietato strofinarla con detergente in acciaio inox o riscaldarla con fiamme aperte.
Adattatore	Una volta a settimana o quando è sporco	Strofina la superficie con un panno morbido inumidito con una piccola quantità di bagnato e pulisci gli spazi con un cotton fioc; Asciuga completamente dopo averla pulita prima di usarla	È vietato immergerlo in acqua o lavarlo con detergenti corrosivi.
Membro del Container	Dopo ogni utilizzo	Funzionamento manuale: Risciacqualo con acqua tiepida e asciuga il sigillo; Lavastoviglie: Posizionala sulla griglia superiore, evitando procedure di disinfezione ad alta temperatura.	Non riscaldare nel microonde né stringere con forza.

Stoccaggio
1 Scollega l'apparecchio e lascialo raffreddare.
2 Assicurati che tutte le parti siano pulite e asciutte.

Ambiente
Non buttare via l'elettrodomestico insieme ai normali rifiuti domestici quando è esaurito, ma consegnalo in un punto di raccolta ufficiale per il riciclo. Facendo così, contribuisce a preservare l'ambiente.

Garanzia e servizio
Se hai bisogno di assistenza o informazioni, o se hai un problema, contatta il centro assistenza autorizzato locale.

RISOLUZIONE PROBLEMI		
Problema	Causa possibile	Soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla corrente.	Metti la spina di rete in una presa a muro con messa a terra.
	Non hai impostato il timer.	Imposta la chiave del timer al tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono pronti.	La quantità di ingredienti nel cestino è troppo grande.	Metti quantità più piccole di ingredienti nel cestino. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Imposta la chiave della temperatura all'impostazione di temperatura richiesta (vedi la sezione 'Istruzioni operative' nel capitolo 'impostazione').
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Imposta il timer al tempo di preparazione richiesto (vedi la sezione 'Istruzioni operative' nel capitolo 'impostazione').
Gli ingredienti vengono fritti in modo irregolare nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si sovrappongono o si sovrappongono (ad esempio le patatine) devono essere scossi a metà del tempo di preparazione. (vedi sezione 'Istruzioni operative' nel capitolo 'setting')
Gli snack fritti non sono croccanti quando vengono tolti dalla friggitrice ad aria.	Hai usato un tipo di snack pensati per essere preparati in una friggitrice tradizionale.	Usa snack da forno o spalma leggermente un po' d'olio sugli snack per un risultato più croccante.

RISOLUZIONE PROBLEMI		
Non riesco a far scivolare correttamente la padella nell'apparecchio.	Stai preparando ingredienti unti.	Non riempire la pentola oltre l'indicazione MAX.
	La griglia non è posizionata correttamente nella pentola.	Spingi la griglia verso il basso nella pentola finché non può più muoversi.
Dal dispositivo esce fumo bianco.	Stai preparando ingredienti unti.	Spingi la griglia verso il basso nella pentola finché non può più muoversi.
	Il vaso contiene ancora residui di grasso da usi precedenti.	Quando frigi ingredienti unti nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio perde nella pentola. L'olio produce fumo bianco e la pentola potrebbe riscaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'elettrodomestico né sul risultato finale.
Le patatine fresche vengono fritte in modo irregolare nella friggitrice ad aria.	Non hai usato il tipo di patata giusto.	Usa patate fresche e assicurati che restino sode durante la frittura.
	Non hai sciacquato bene i bastoncini di patata prima di friggerli.	Sciacqua bene i bastoncini di patata per rimuovere l'amido dall'esterno dei bastoncini.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua contenute nelle patatine.	Assicurati di asciugare bene i bastoncini di patata prima di aggiungere l'olio.
		Taglia i bastoncini di patata più piccoli per un risultato più croccante.
		Aggiungi un po' più d'olio per un risultato più croccante.
E1	Interruzione del sensore	Inserire il NTC nella posizione corretta da un professionista
E2	Cortocircuito del sensore	Sostituisci gli accessori NTC con un professionista



JUST PERFECTO®



4-in-1 draagbaar glas Luchtfriteuse – 1,5L & 4L

JP-AF4GL

Gebruikershandleiding

1. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een apparaat met hete olie of andere hete olie.
Vloeistoffen te maken.
2. Sluit altijd eerst de stekker aan op het apparaat, daarna op het snoer in het stopcontact. Om los te koppelen, zet je de bediening op "uit" en haal je de stekker uit het stopcontact.
3. Gebruik het apparaat niet voor ander gebruik dan bedoeld gebruik.
4. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
5. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen die minder dan 8 jaar zijn.
6. De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een apart standsbedieningssysteem.

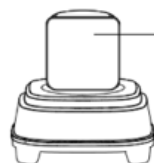
INTRODUCTIE

Deze heteluchtfriteuse biedt een eenvoudige en gezonde manier om je favoriete ingrediënten te bereiden. Door gebruik te maken van warme luchtcirculatie en een bovenste grill, kan hij talloze gerechten maken. Het beste is dat de heteluchtfriteuse het eten in alle richtingen verwarmt en de meeste ingrediënten geen olie nodig hebben.

TECHNISCHE GEGEVENS

Spanning	220-240V~50/60Hz
Macht	1500 W
Capaciteit	grote één: 4L ; kleine e: 1,5L
Instelbare temperatuur	80°C-200°C
-Timer	(1-60 min)

ALGEMENE BESCHRIJVING



UI-component

Verwarmingscompo



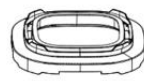
SLA DEZE INSTRUCTIE OP

- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en mag alleen op een vlak, droog oppervlak worden geplaatst (minstens 10 cm van de rand van het oppervlak), zodat het niet omvalt door kanteling.
- De oppervlaktetemperatuur van de verwarmingsunit, glazen container en plaat (of rek) is erg hoog wanneer het apparaat in gebruik is, dus je moet ovenhandschoenen gebruiken om deze onderdelen aan te raken; Houd je handen en gezicht minstens 20 cm van het ventilatierooster verwijderd.
- van de verwarmingsunit om brandwonden door hete lucht of stoom te voorkomen.
- Voor kinderen, mensen met een beperking of beginners moeten zij het gebruiken onder volledige supervisie van een volwassene; Elektrische apparaten en stroomkabels moeten
- Blijf buiten bereik van kinderen (vermijd het hangen aan de randen van oppervlakken).
- Het is verboden om het buiten, in mobiele voertuigen (zoals recreatievoertuigen) of op boten te gebruiken, evenals in andere vergelijkbare gebieden, zoals:
 - Keukenruimtes voor medewerkers in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - Boerderij;
 - Klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - Bed & breakfast-achtige omgeving.
 - Maak de glazen pot schoon nadat hij is afgekoeld.
 - Verwarm de gekoelde glazen pan niet direct, wacht tot hij warm is voordat je hem weer opwarmt.

BELANGRIJKE WAARBORGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd basisveiligheidsmaatregelen worden gevolgd, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Raak geen hete oppervlakken aan.
3. Om elektrische schokken te voorkomen, dompel snoeren, stekkers of onderlagen niet onder in water of andere vloeistof.
4. **WAARSCHUWING:** Dit elektrische apparaat bevat een verwarmingsfunctie. Oppervlakken, ook verschillend van functionele oppervlakken, kunnen hoge temperaturen ontwikkelen. Omdat temperaturen door verschillende personen verschillend worden waargenomen, moet deze apparatuur met **VOORZICHTIGHEID** worden gebruikt. De apparatuur mag alleen worden aangeraakt bij de bedoelde handvatten en gripoppervlakken, met warmtebescherming zoals handschoenen of iets dergelijks. Oppervlakken anders dan de bedoelde gripoppervlakken moeten voldoende tijd krijgen om af te koelen voordat ze worden aangeraakt.
5. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is en vóór schoonmaak. Laat afkoelen voordat je het aanbrengt of Onderdelen afnemen.
6. Als het voedings snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicemedewerker of vergelijkbare gekwalificeerde personen om een gevaar te voorkomen.
7. Het gebruik van accessoireaccessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan verwondingen veroorzaken.
8. Gebruik het niet buiten.
9. Laat geen koord over de rand van tafel of aanrecht hangen, omdat het in contact kan komen met een heet oppervlak.
10. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven.



Adapter
(Grote frituur)



Rek
(Kleine frituur)



Rek
(Grote frituur)



Deksel
(Small Fryer)



Deksel
(Grote frituur)



1.5 Glazen Pot
(Kleine frituur)



4L glazen pot
(Grote frituur)



BELANGRIJK

GEVAAR

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Nooit de behuizing, die elektrische componenten en verwarmingselementen bevat, in water dompelen of spoelen onder de kraan.
- Laat geen water of andere vloeistof in het apparaat om elektrische schokken te voorkomen.
- Doe de ingrediënten die gefrituurd moeten worden altijd in de pan, zodat ze niet in contact komen met de verwarmingselementen.
- Bedek de luchtinlaat en de buitenste luchtopeningen niet terwijl het apparaat werkt.
- Vul de pot niet met olie, want dat kan brandgevaar veroorzaken.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het werkt.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.
- Maak de glazen pot schoon nadat hij is afgekoeld.
- Verwarm de gekoelde glazen pan niet direct, wacht tot hij warm is voordat je hem weer opwarmt.

- Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de lokale netspanning.
- Gebruik het apparaat niet als er schade is aan de stekker, het netsnoer of andere onderdelen.
- Ga niet naar een onbevoegde persoon om beschadigde hoofdkabel te vervangen of te repareren.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Steek het apparaat niet in en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minstens 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanalen en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.
- Leg niets bovenop het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor een ander doel dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet onbeheerd werken.
- Tijdens het frituren aan hete lucht wordt hete stoom vrijgegeven via de luchtuitgangen. Houd je handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitgangen.
- Wees ook voorzichtig met hete stoom en lucht wanneer je de pan uit het apparaat haalt.
- Toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden (Fig. 1)
- Trek het apparaat onmiddellijk uit de stekker als je donkere rook uit het apparaat ziet komen.
 - Wacht tot de rookuitstoot stopt voordat je de pot uit het apparaat haalt.
- Haal nooit de helft van de frituurpan eruit tijdens het verwarmen, het is noodzakelijk de pan helemaal uit te trekken en op een veilig voorwerp te plaatsen, LAAT de HETE frituurpan NOOIT plastic onderdelen raken

- Zorg dat het apparaat op een horizontale, gelijkmatige en stabiele ondergrond wordt geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is mogelijk niet geschikt om veilig te worden gebruikt in omgevingen zoals personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen. Het is ook niet bedoeld om door klanten in hotels, motels, bed & breakfasts en andere woonomgevingen te worden gebruikt.
- Als het apparaat onjuist wordt gebruikt of voor professionele of semi-professionele doeleinden, of niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruikershandleiding, wordt de garantie ongeldig en kunnen wij elke aansprakelijkheid voor veroorzaakte schade weigeren.
- Trek het apparaat altijd uit de stekker als je het niet gebruikt.
- Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen voor veilig hanteren of schoonmaken.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Verwijder alle stickers of labels van het apparaat.
3. Maak de pan en het rooster grondig schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
4. Veeg de pan en het rek binnen en buiten af met een vochtige doek.

beide erg heet, en er kan stoom uit de pan ontsnappen, afhankelijk van het type airfryer.

TEMP
—
TIME

Toets 4 – Temperatuur- en
tijdschelaar Kies om temperatuur of tijd
aan te passen

Key5 & Key6 – Optelen
en afrekenen. In combinatie met Key4
kunnen tijd en temperatuur worden
aangepast

Indicatorlampje7 &8 -
Temperatuur-/timerindicatoren

 Sleutel 1 – Aan/Aan/Knop

Tik op de aan/uit-toets om de machine aan te zetten. Ik druk de aan/uit-toets langer dan **2** seconden in om het hele apparaat tijdens het koken te sluiten. "OFF" wordt op het scherm weergegeven. "S"-Kleine, "L"-Grote

MENU

Toets 2 - Presetmenu gekozen toets. Tik op de toets om een ander presetmenu te selecteren

 - en pauzetoets

Zodra de mand en pan goed in de hoofdbehuizing zijn geplaatst, tik je op de sleutel om te beginnen met koken. Als je tijdens het koken wilt pauzeren, druk dan nogmaals op deze knop en de airfryer stopt met werken.

De onderstaande tabel helpt je bij het kiezen van de basisinstellingen voor de ingrediënten.
Let op: Houd er rekening mee dat deze instellingen indicaties zijn. Omdat ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen dat uw ingrediënten de beste setting zijn.

Als je een grote gebruikt om veel eten te koken, verleng dan de tijd met minstens 5 minuten

Ingrediënten	Tijd (Min)	Temperatuur (°C)	Extra informatie
Frietjes	20	200	
Kippenvleugels	25	200	
Biefstuk	18	200	
Gegrilde garnalen	14	190	
Taart	40	180	
Vis	18	190	
Groenten	16	160	
Ontdooien	10	80	

ONDERHOUD & REINIGING			
Onderdelennaam	Reinigingsfrequentie	Specifieke Meethod	Verboden Operaties
Verwarmingsunit	Na elk gebruik	Veeg het apparaat en het paneel van het apparaat af met een licht natte, zachte doek nadat je het hebt uitgeschakeld en 30 minuten hebt afgekoeld; Gebruik een droge borstel met sof-borstel om stof van het ventilatiestrooster te verwijderen	Het wassen met water, schoonmaakmiddelen of het schrobben van het scherm is verboden.
Glazen Pot	Na elk gebruik	Handmatige bediening: Afnemen met heet zeepwater en een nylon spons. Voor stobbomvlekken voeg je een lepel zuiveringszout toe en laat het 10 minuten weken. Vaatwasser: Zet hem op het onderste rek en selecteer de "Standard Wash"procedure".	Schrobben met metalen schrapers of blootstelling aan plotselinge temperatuurveranderingen is verboden.
Crisp Bord	Na elk gebruik	Handmatige bediening: Veeg het af met een zachte doek die is bevochtigd met een neutrale reinigingsmiddel om achtergebleven olievetten te verwijderen; Vaatwasser: Plaats op het bovenste rek om botsing met harde voorwerpen te voorkomen.	Schrobben met roestvrijstaal schrobbers of het verwarmen met open vuur is verboden.
Adapter	Eén keer per week of wanneer het vies is	Veeg het oppervlak af met een zachte doek die met een beetje vocht is bevochtigd, en maak de openingen schoon met een wattenstaafje; Droog het helemaal af na het schoonmaken voordat je het gebruikt	Het weken in water of het wassen met bijtende reinigingsmiddelen is verboden.
Container Lid	Na elk gebruik	Handmatige bediening: Spoel het af met warm water en veeg de afdichting droog; Vaatwasser: Zet hem op het bovenste rek, vermijd de desinfectieprocedure bij hoge temperaturen.	Verhit niet in de magnetron en kp niet stevig samen.

Opslag

1 Trek de steekker uit het apparaat en laat het afkoelen.

2 Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

Milieu

Gooi het apparaat niet weg met het gewone huishoudafval als het is uitgeput, maar lever het in bij een officiële inzamelplaats voor recycling. Door dit te doen, help je het milieu te behouden.

Garantie en service

Als u service of informatie nodig heeft, of als u een probleem heeft, neem dan contact op met uw lokale erkende servicecentrum.

PROBLEEMOPLOSSING		
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De heteluchtfriteuse werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de netstekker in een geaarde stopcontact.
	Je hebt de timer niet gezet.	Stel de timertoets in op de benodigde voorbereidingstijd om het apparaat aan te zetten.
De ingrediënten die met de airfryer zijn gefrituurd, zijn nog niet klaar.	De hoeveelheid ingrediënten in het mandje is te groot.	Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in het mandje. Kleinere batches worden gelijkmatiger gefrituurd.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuuroets in op de vereiste temperatuurstelling (zie sectie 'Bedieningsinstructies' in hoofdstuk 'instelling').
	De voorbereidingstijd is te kort.	Stel de timer in op de vereiste voorbereidingstijd (zie sectie 'Bedieningsinstructies' in hoofdstuk 'instellingen').
De ingrediënten worden ongelijk gefrituurd in de airfryer.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijvoorbeeld frietjes) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. (zie sectie 'Bedieningsinstructies' in hoofdstuk 'setting')
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	Je gebruikte een soort snacks die bedoeld zijn om in een traditionele frituurpan te worden bereid.	Gebruik ovensnacks of strijk lichtjes wat olie op de snacks voor een knapperiger resultaat.

PROBLEEMOPLOSSING		
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Je bereidt vette ingrediënten voor.	Vul de koekenpan niet verder dan de MAX-indicatie.
	Het rek zit niet correct in de pot.	Duw het rooster naar beneden in de pan totdat het niet verder kan bewegen.
Witte rook komt uit het apparaat.	Je bereidt vette ingrediënten voor.	Duw het rooster naar beneden in de pan totdat het niet verder kan bewegen.
	De pot bevat nog steeds vetresten van eerder gebruik.	Wanneer je vette ingrediënten in de airfryer frituurt, lekt er een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie produceert witte rook en de pot kan meer opwarmen dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
Verse frietjes worden ongelijk gefrituurd in de airfryer.	Je hebt niet het juiste aardappelttype gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg dat ze stevig blijven tijdens het bakken.
	Je hebt de aardappelsticks niet goed afgespoeld voordat je ze frituurde.	Spoel de aardappelsticks goed af om zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	De krokantheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	Zorg dat je de aardappelsticks goed droogt voordat je de olie toevoegt.
		Snij de aardappelsticks kleiner voor een knapperder resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een knapperder resultaat.
E1	Sensorbreuk	Plaats de NTC door een professional terug in de juiste positie
E2	Sensorkortsluiting	NTC-accessoires vervangen door een professional

