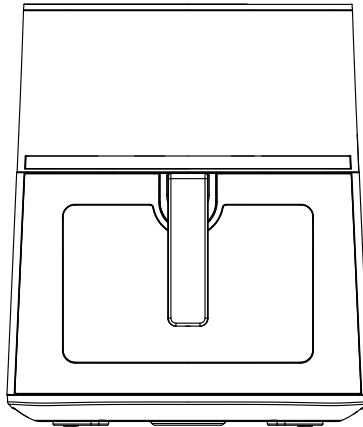




## FREIDORA DE AIRE

AIR FRYER  
FRITEUSE SANS HUILE  
FRIGIDEIRA DE AR



### JFRY7

**MANUAL**  
**DE INSTRUCCIONES**  
INSTRUCTION MANUAL  
GUIDE D'UTILISATION  
MANUAL DE INSTRUÇÕES



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones  
Scan for manual in other languages and further updates  
Manual dans d'autres langues et mis à jour  
Manual em outras línguas e atualizações

# ÍNDICE

**ES**


- 1 PRECAUCIONES IMPORTANTES**
- 3 COMPONENTES DEL PRODUCTO**
- 4 PARÁMETROS ELÉCTRICOS**
- 4 INSTRUCCIONES DE USO**
  - 4 Panel de control
  - 6 Modos de funcionamiento
  - 7 Preparación
  - 9 Instrucciones
- 10 RECORDATORIOS**
- 10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**
- 11 ELIMINACIÓN Y RECICLAJE**
- 12 GARANTÍA**

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

## Instrucciones de seguridad

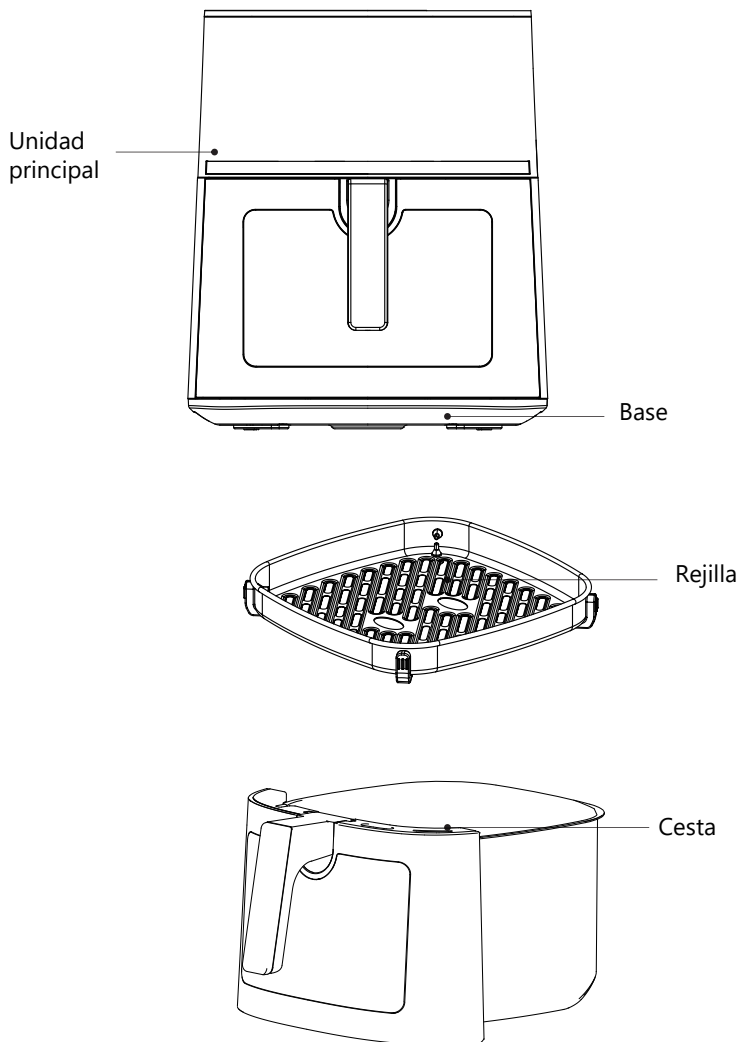
1. Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante, su servicio técnico u otro profesional de igual cualificación para evitar riesgos.
2. No sumerja ninguna parte del aparato en agua u otro líquido.
3. Advertencia: Evite derrames cerca del conector.
4. No use el aparato en exteriores.
5. Este aparato está diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares como:
  - Cocinas para personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
  - Casas rurales y granjas;
  - Por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes residenciales;
  - Alojamientos tipo Bed&Breakfast.
6. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
7. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
8. Advertencia: El uso indebido puede causar lesiones.
9. Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

10. ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica.
11. Para evitar que los ingredientes que se van a freír entren en contacto con las resistencias, colóquelos siempre en la cesta.
12. No tape las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
13. No llene la cesta de aceite, ya que podría provocar un incendio.
14. No toque nunca el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
15. Durante la fritura con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
16. Al retirar la cesta del aparato, tenga cuidado también con el vapor y el aire calientes.
17. Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar el recipiente del aparato.
18.  La superficie puede calentarse durante el uso.

# Componentes del producto

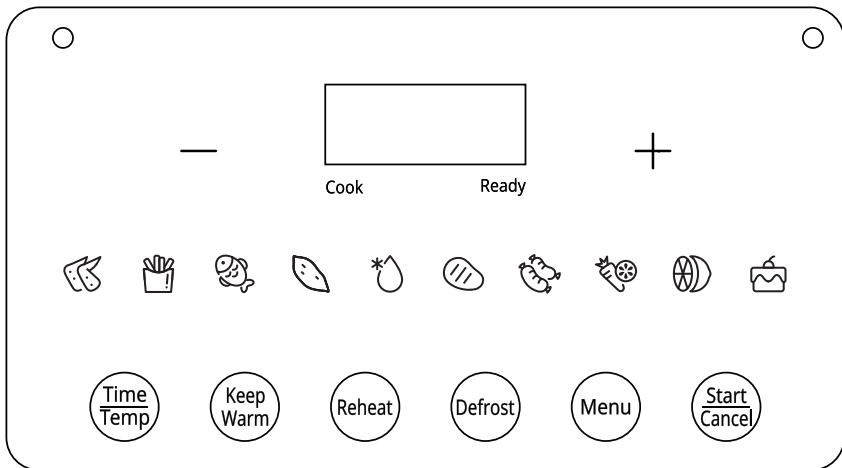
Esta imagen es sólo ilustrativa, el aspecto y configuración del producto real pueden variar.



# Parámetros eléctricos

Modelo	Tensión	Frecuencia	Potencia
JFRY7	220-240V~	50/60Hz	1500-1800W

# Instrucciones de uso



# Instrucciones de uso

**Proceso de funcionamiento del panel:** encienda el aparato y toque "Menu", el aparato entrará en estado de selección de modo. Toque "Menu" de nuevo para seleccionar las funciones (tras elegir un modo, toque "Time Temp" para seleccionar un ajuste de tiempo y temperatura personalizado. Para ello, pulse los botones "+/-"). Luego toque "Start Cancel" para empezar a cocinar. Si vuelve a tocar el botón "Start Cancel", la cocción se detendrá.














**Nota:**

Selección de menú

- El display digital muestra alternativamente el tiempo y temperatura predeterminados del modo seleccionado (la frecuencia de cambio es cada dos segundos).
- Durante la selección, el indicador luminoso del modo seleccionado parpadea mientras que los no seleccionados se mantienen encendidos. El indicador de "START/CANCEL" también parpadeará, los botones de MENU y TIME/TEMP se mantendrán encendidos y el resto de indicadores se apagarán.
- Toque el botón MENU para desplazarse por las opciones de modo de manera secuencial. Toque TIME/TEMP para ajustar los parámetros del modo seleccionado y el resto de botones (KEEP WARM, REHEAT, DEFROST) para acceder al programa correspondiente (Mantener caliente, Recalentar y Descongelar).
- Si pasan 2 minutos sin que se pulse ningún botón, la interfaz volverá al modo de espera.

Estado de funcionamiento: Se mantendrá encendido el indicador luminoso del modo o función que haya seleccionado, y el resto de indicadores estarán apagados. El display digital mostrará la cuenta atrás.

# Modos de funcionamiento

Nombre	Símbolo	Temperatura (°C)		Tiempo (Min)		Girar	Precal.
		Predet.	Rango de ajuste	Predet.	Rango de ajuste		
Alitas de pollo		180	40-200	15	1-60/1-720	NO	NO
Patatas fritas		190	40-200	19	1-60/1-720	NO	NO
Pescado		180	40-200	16	1-60/1-720	NO	NO
Patata		200	40-200	35	1-60/1-720	NO	NO
Comida congelada		180	40-200	12	1-60/1-720	NO	NO
Carne		200	40-200	11	1-60/1-720	NO	NO
Salchichas		180	40-200	10	1-60/1-720	NO	NO
Verdura		180	40-200	15	1-60/1-720	NO	NO
Fruta		100	40-200	120	1-60/1-720	NO	NO
Pastel		170	40-200	14	1-60/1-720	NO	NO
Mantener caliente		65	40-100	20	1-240	NO	NO
Recalentar		200	40-200	6	1-60/1-720	NO	NO
Descong.		70	40-200	10	1-60/1-720	NO	NO

# Instrucciones de uso

## Preparación

1. El producto debe estar colocado de forma estable sobre una mesa o superficie plana (Figura 1), donde el cable sea lo suficientemente largo para poder enchufarlo en una toma sin forzarlo, y donde haya espacio en torno al aparato de forma que haya una buena circulación de aire. No debe estar cerca de ningún producto inflamable.

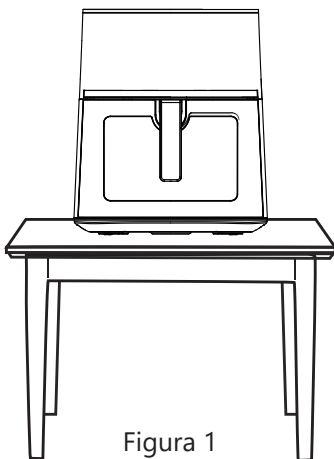


Figura 1

# Instrucciones de uso

2. Introduzca la rejilla en la cesta (Figura 2), y luego meta la cesta en la unidad principal (Figura 3).

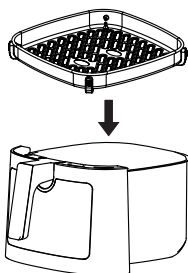


Figura 2

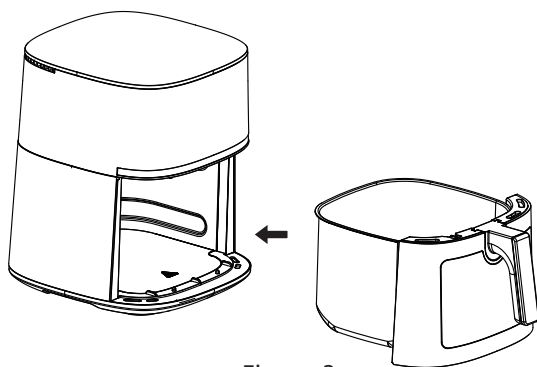


Figura 3

3. Antes de meter ningún ingrediente, precaliente el aparato durante 3 o 5 minutos, para mejorar el efecto de cocción.

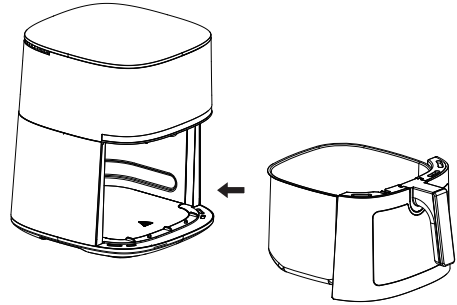
# Instrucciones de uso

## Instrucciones

1. Encienda el aparato y toque "Menu" para seleccionar la función correspondiente. Toque "Start/Cancel" para que el aparato empiece a precalentar.

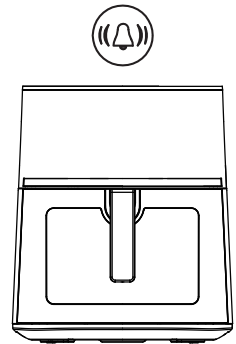
2. Coloque los ingredientes sobre la rejilla de la cesta.

3. Meta la cesta en su cavidad.



4. Tras encender el aparato, quedará en modo de espera y la interfaz mostrará el tiempo predeterminado del modo seleccionado o el tiempo personalizado si así lo ha configurado con el botón TIME/TEMP. Pulse "Start/Cancel" para iniciar la cocción. Durante el funcionamiento, puede pulsarlo de nuevo para pausar.

Nota: Cuando la cesta no está correctamente introducida en la cavidad, el microinterruptor lo detecta y no permite que el aparato se ponga en marcha; en el display se mostrará "OPEN". Para solucionarlo, meta bien la cesta. El aparato tiene una función de memoria de apagado de 10 minutos. Si se saca la cesta para remover la comida durante el proceso de cocción, vuelva a introducirla por completo y el aparato continuará con la cocción según el programa antes configurado.



5. Al finalizar, el aparato emitirá un pitido. Desenchufe el aparato y coloque la cesta sobre una superficie plana para sacar la comida cocinada ayudándose de un tenedor o unas pinzas.
6. En el modo de espera, puede seleccionar el modo y mantener pulsados los botones "Time/Temp" + "Keep Warm" para cambiar entre la visualización en grados Celsius o Fahrenheit.
7. Tras seleccionar el modo con el aparato en espera, mantenga pulsados los botones "Keep Warm" + "Reheat" para seleccionar si la señal acústica está activa o silenciada.

8.El aparato dispone de una función de memoria automática del último uso de cada modo y su tiempo, temperatura y otros parámetros de cocción (para tiempos iguales o mayores que 5 minutos). La siguiente vez que desee utilizar ese modo, el aparato le recomendará usar ese tiempo y temperatura. Tras seleccionar el modo, mantenga pulsado el botón "Menu" para restablecer el tiempo y temperatura de ese modo a los valores de fábrica recomendados. La señal acústica sonará 2 veces para indicar que se han restablecido correctamente.



Saque la cesta con mucho cuidado, y colóquela sobre una superficie plana para evitar quemarse con el vapor o con el aceite o la comida muy caliente en caso de que la cesta se volcara. Además, es recomendable ayudarse de utensilios como un tenedor o pinzas para sacar la comida de la cesta.

## Recordatorios

- Antes del primer uso debe encender el aparato durante 10 minutos sin alimentos dentro para quemar cualquier posible residuo. Es posible que aparezca algo de humo blando u olores durante el proceso, es algo normal.
- Antes de poner en marcha el aparato, asegúrese de que la cesta está bien metida para evitar fallos.
- Si detecta algún fallo de funcionamiento, deje de usar el aparato y póngase en contacto con el servicio técnico.
- Use el aparato con la rejilla dentro de la cesta y evite usarlos por separado.
- Después del uso, desenchufe el aparato de la corriente y permita que se enfríe por completo antes de moverlo.

## @Ja d]YnU'mia UbhYb]a ]Ybhc

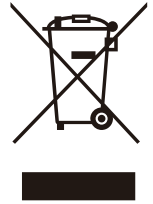
- Mantenga limpia la freidora de aire para evitar que los residuos se quemen.
- Tras el uso, limpie la rejilla y la cesta lo antes posible para evitar que el revestimiento se dañe por la erosión que causan los residuos grasos de los alimentos.
- No utilice productos de limpieza abrasivos para evitar daños al aparato y a su salud.
- Use un paño suave y limpio para limpiar el exterior del aparato. No utilice paños demasiado húmedos, ya que el agua podría entrar al interior del aparato y causar un cortocircuito o un incendio.
- No utilice el lavavajillas para lavar los componentes del aparato, podría provocarle daños que afectarían a su funcionamiento.
- Use detergentes neutros y agua limpia para limpiar la cesta y la rejilla.
- No use utensilios duros o afilados (como estropajos de aluminio, cuchillas, etc.) para limpiar la rejilla y la cesta, pueden causar arañazos.

# ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

## Instrucciones importantes para el medio ambiente

Según la directiva europea 2012/19/UE de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), los electrodomésticos no pueden ser desechados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyan y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente.

El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico. Cada vivienda tiene un papel importante en la recuperación y el reciclaje de antiguos electrodomésticos. Una eliminación adecuada ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública.



## Conformidad con la Directiva RoHS

El producto que ha adquirido es conforme con la Directiva de la Unión Europe RoHS (2011/65/ EU). No contiene ninguno de los materiales nocivos prohibidos por dicha Directiva.

## Información sobre el embalaje

El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables según la normativa nacional de medio ambiente. No deseche los materiales de embalaje junto a los residuos domésticos u otros restos. Llévelos a los puntos de recogida correspondientes a cada material designados por su autoridad local.



## CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este aparato tiene una garantía de reparación de tres años, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de la fabricación, incluyendo mano de obra y piezas de recambio. Para justificar la fecha de compra será obligatorio presentar la factura o ticket de compra. Las condiciones de esta garantía se aplican únicamente a España y Portugal. Si ha adquirido este producto en otro país, consulte con su distribuidor las condiciones aplicables.

## EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

1. Mandos a distancia, gomas de admisión de desagüe, atranques y juntas de puertas, burletes.
2. Daños en esmaltes, pinturas, niquelados, cromados, oxidaciones u otro tipo de piezas o componentes estéticos que no afecten al funcionamiento interno del aparato.
3. Daños en piezas de desgaste por uso, corrosión u oxidación, ya sea causada por el uso normal del aparato o deterioro acelerado por circunstancias ambientales o climáticas no propicias. No aptos para uso en exterior.
4. Daños en piezas frágiles de cristal, cristal vitrocerámico, plásticos, manetas, cestillos, puertas o bombillas cuando su fallo o rotura no sea atribuible a un defecto de fabricación.
5. Averías producidas por causas fortuitas o siniestros de fuerza mayor, o como consecuencia de un uso anormal, negligente o inadecuado del aparato.
6. Responsabilidades civiles de cualquier naturaleza.
7. Daños consecuenciales al aparato siempre que estos no hayan sido provocados por una avería interna de funcionamiento.
8. Mantenimientos o conservación del aparato: revisiones periódicas, ajustes y engrases.
9. Las averías que pueden sufrir los accesorios y complementos, adaptadores, cables externos, bolsas, recambios sueltos de todo tipo, lámparas, así como cualquier pieza considerada consumible por el fabricante.
10. Averías causadas por una instalación incorrecta o no legal, ventilación inadecuada, falta de toma de tierra en la vivienda, alteraciones de corriente, modificaciones inapropiadas o utilización de piezas de recambio no originales.
11. Electrodomésticos que se utilicen en aplicaciones industriales o para fines comerciales.
12. Electrodomésticos con número de serie ilegible o alterado.
13. Defectos o averías producidas como consecuencia de arreglos, reparaciones, modificaciones, o desarme de la instalación del aparato por el usuario o por un técnico no autorizado por el fabricante, o como resultado del incumplimiento manifiesto de las instrucciones de uso y mantenimiento del fabricante.
14. Durante el periodo de garantía es imprescindible conservar todos los manuales junto con el equipo. Si el equipo se vende, dona o regala, se debe entregar el manual y todos los documentos relacionados al nuevo usuario. Si alguno de estos se perdiera, no podrá ser reclamada su reposición.
15. Las averías que tengan su origen o sean consecuencia directa o indirecta de: contacto con líquidos, productos químicos y otras sustancias, así como de condiciones derivadas del clima o el entorno: terremotos, incendios, inundaciones, calor excesivo o cualquier otra fuerza externa, como insectos, roedores y otros animales que puedan tener acceso al interior de la máquina o sus puntos de conexión.
16. Daños derivados de terrorismo, motín, alboroto o tumulto popular, manifestaciones y huelgas legales o ilegales; hechos de actuaciones de la Fuerzas Armadas o de los Cuerpos de Seguridad del Estado en tiempos de paz; conflictos armados y actos de guerra (declarada o no); reacción o radiación nuclear o contaminación radiactiva; vicio o defecto propio de los bienes; hechos calificados por el Gobierno de la Nación como de “catástrofe o calamidad nacional”.

**El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios  
sin previo aviso para la mejora del producto.**

# CONTENTS

**EN**


- 1 IMPORTANT SAFEGUARDS**
- 3 PRODUCT COMPONENTS**
- 4 ELECTRICAL PARAMETERS**
- 4 INSTRUCTIONS FOR USE**
  - 4 Control panel
  - 6 Menu functions
  - 7 Preparation
  - 9 Instructions
- 10 REMINDERS**
- 10 CLEANING AND MAINTENANCE**
- 11 DISPOSAL AND RECYCLING**
- 12 WARRANTY**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## Safety Instructions

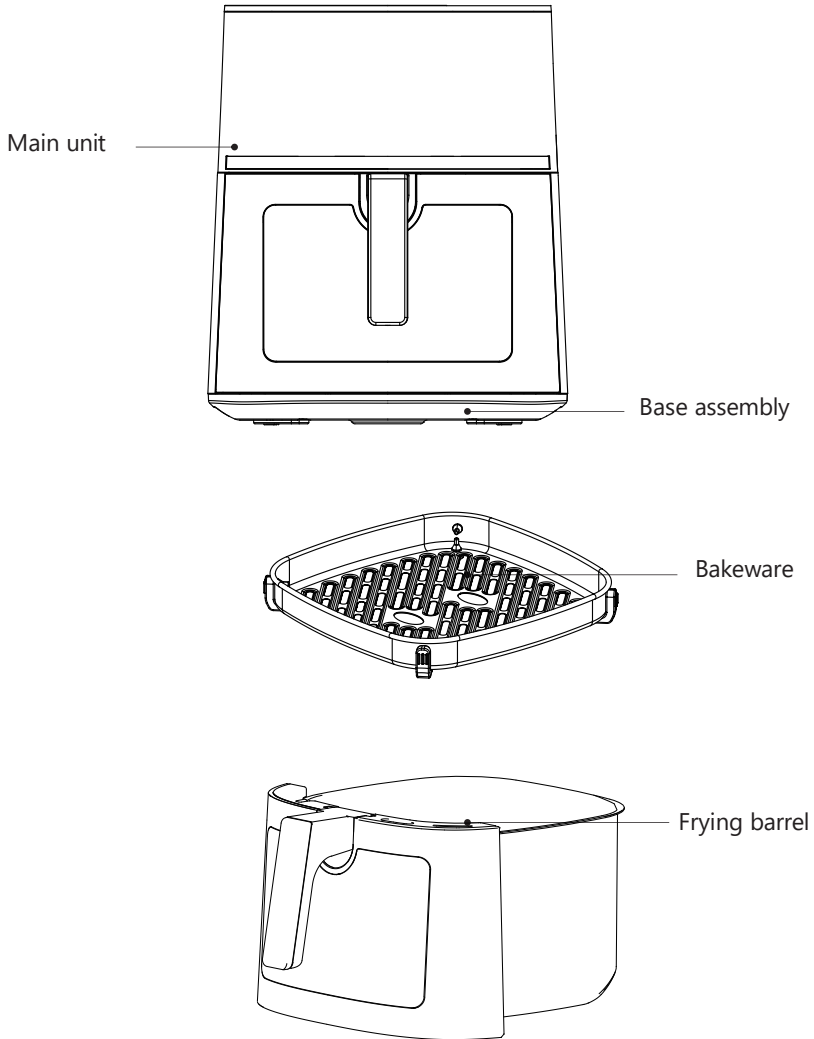
1. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
2. Do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
3. Warning: Avoid spillage on the connector.
4. Do not use outdoors.
5. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, office and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - In bed and breakfast type environments.
6. 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 aged less than 8 years.
7. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
8. Warning: Misuse may cause potential injury.
9. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

10. **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
11. Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements
12. Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
13. Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
14. Never touch the inside of the appliance while it is operating.
15. 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 pan from the appliance.
16. 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 pan from the appliance.
17. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
18.  The surfaces are liable to get hot during use.

# Product components

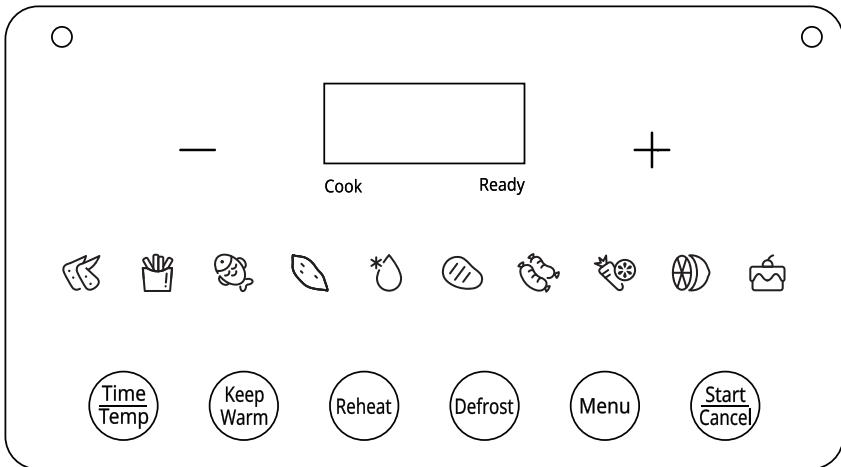
The product is subject to the actual product and configuration.



# Electrical parameters

Model	Voltage	Frequency	Power
JFRY7	220-240V~	50/60Hz	1500-1800W

# Instructions for use



# Instructions for use

**Operation process of the panel:** power on the machine, touch "Menu" button (the machine enters the state of function selection mode) – touch "Menu" button to select functions (after select menu, touch "Time Temp" button to select if enter time or temperature setting, press the "+/—" key to DIY time and temperature) - touch "Start Cancel" button, the product go into the working state - touch the "Start Cancel" button again, the product stop working.














**Note:**

Menu selection

- The Nixie tube alternately displays the default time and temperature of the current menu (the display switching frequency is two seconds each time).
- The selected function menu indicator light flashes, the unselected function menu indicator light remains on, the "START/CANCEL" button indicator light flashes, the MENU button indicator light remains on, the TIME/TEMP button indicator light remains on, and other indicator lights turn off.
- Click on the MENU key to select the menu in sequence, click on the TIME/TEMP keys to enter the menu parameter selection, and click on the push-to-talk menu (KEEP WARM, REHEAT, DEFROST) to select the corresponding push-to-talk menu.
- Wait for 2Min without button operation, and the interface will return to standby display.

Working status: The selected function indicator light is on, while other function lights are off. The buttons indicator lights up. Digital tube displays countdown.

# Menu Functions

Name	Menu function	Temperature (°C)		Time (Min)		Turn	Reheat
		Default	Adjustment range	Default	Adjustment range		
Chicken wing		180	40-200	15	1-60/1-720	NO	NO
French fries		190	40-200	19	1-60/1-720	NO	NO
Fish		180	40-200	16	1-60/1-720	NO	NO
Sweet potato		200	40-200	35	1-60/1-720	NO	NO
Frozen food		180	40-200	12	1-60/1-720	NO	NO
Meat		200	40-200	11	1-60/1-720	NO	NO
Sausage		180	40-200	10	1-60/1-720	NO	NO
Vegetable		180	40-200	15	1-60/1-720	NO	NO
Fruits		100	40-200	120	1-60/1-720	NO	NO
Cake		170	40-200	14	1-60/1-720	NO	NO
Keep Warm		65	40-100	20	1-240	NO	NO
Reheat		200	40-200	6	1-60/1-720	NO	NO
Defrost		70	40-200	10	1-60/1-720	NO	NO

# Instructions for use

## Preparation

1. The product should be stably placed on a flat table (Figure 1), so that the power cord has a sufficient length to be plugged into the socket, and the air around the product should be kept in circulation and should not be close to flammable items.

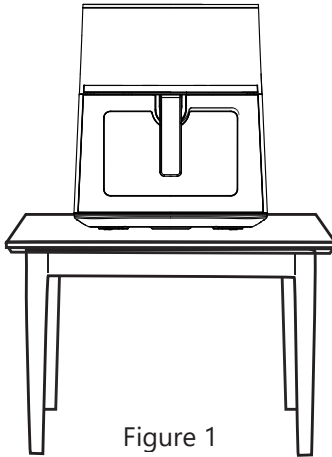


Figure 1

# Instructions for use

2. According to different configurations install the barrel assembly (Figure 2), then push it into the Main unit (Figure 3).

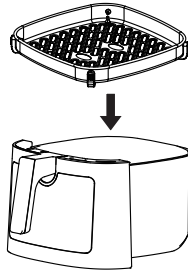


Figure 2

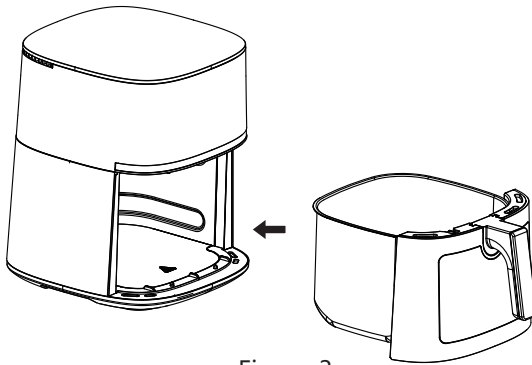


Figure 3

3. Before placing ingredients, preheat the machine for 3-5 minutes, the cooking effect will be better.

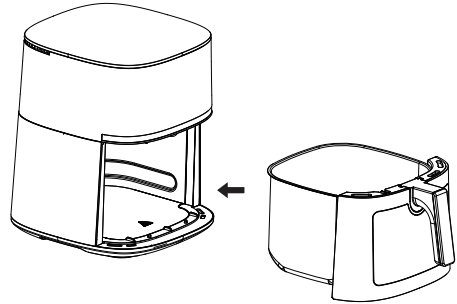
# Instructions for use

## Instructions

1. Turn on the power, then touch "Menu" button to select the corresponding function and touch "Start/Cancel" button to let the machine run for preheating.

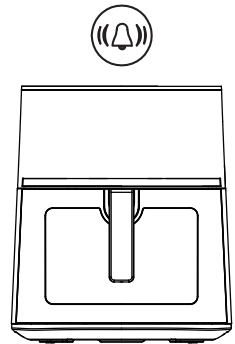
2. Put the ingredients on the bakeware in the fried barrel.

3. Push the frying barrel into the machine.



4. After the machine is powered on, it will continue to work and the interface shows the set time or DIY through the control panel to set the certain temperature and time, then touch "Start/Cancel" button to start. Then the machine enters the heating work state, cooks and heats the food material.

Note: When the frying barrel is not thoroughly pushed in the micro switch is not triggered; Interface display "OPEN" and it won't work. At that time, you only need to totally push the frying barrel into the machine. The machine has the function of 10 minutes power off memory. After taking out of the frying barrel and stirring the food in the process of food cooking, fully push the frying barrel into the machine and the machine restores the working state when the frying barrel is not taken out and continues to cook and heat the food materials.



5. The machine beeps after cooked, unplug the power plug. Unplug the appliance and place the basket on a flat surface to remove the cooked food with an auxiliary tool (such as a fork or tongs).
6. You can select the menu in standby mode and hold down the "Time/Temp +Keep Warm" key to switch between the current temperature display unit in Celsius or Fahrenheit.
7. After selecting the menu in standby mode, hold down the "Keep Warm +Reheat" key and select the buzzer in silent mode or non-silent mode.

8. HAY Udd`]UbW`Ug`Ub`U`i`hca`U`h]W`a`Ya`cfmZ`bV]cb`cZH`Y`Ughi`gy`cZYUW`  
 a`cXY`UbX`]hg`h]a`YzhYa`dYfUhi`fY`UbX`c`h`YfVtc`\_]b[ `dUFla`YHfg]Zcf`h]a`Yg`Yei`U`  
 hc`cf`cb[ `Yf`h`Ub` )` `a`]bi`hYgZ`"HAY`bYi`h]a`Y`nci` `k`Ubhrc`i`gY`h`Uha`cXYZ`h`Y`  
 Udd`]UbW`k`]`fYVta`a`YbX`nci` `hc`i`gY`h`Uhi]a`Y`UbX`hYa`dYfUhi`fY`  
 5ZHY`gY`YV]b[ `h`Y`a`cXYZdfYgg`UbX`c`X`h`Y`FA`Ybi`NVi`Hrcb`hc`fYgYh`h`Y`h]a`Y`  
 UbX`hYa`dYfUhi`fY`cZH`Uha`cXY`hc`h`Y`fYVta`a`YbXYX`ZM]c`fmgY`h]b[ `g`"HAY`  
 U]ci`g]Vg]`bU`k`]`VYYd`&`h]a`Yg]rc`]bX]V]HY`h`Uhi`h`Ym`Uj`Y`VYYb`fYgYh`Vc`ffYV]m]



Please take HAY VUg\_Yhout V]fYZ`m`Do put it on the desk flatwise so as to avoid being scalded by steam or topping over the frying barrel which may lead to scalding by oil or high temperature food. In addition, the auxiliary tools (such as UZcf`cf`hc]b[ `g) are suggested to be used in the process of taking out food.

## Feminderg

- The first use requires 10 minutes of dry burning. A small amount of white smoke or odor may appear during the dry burning process, which is normal.
- Before the product works, please check whether the bakeware is in place to avoid malfunction.
- If you find that the product is malfunctioning, please stop using it and contact our service department immediately.
- Please use the bakeware and fried barrel together in the whole machine and avoid using them separately.
- After using, unplug the power plug and allow the air fryer to cool completely before moving.

## Cleaning and maintenance

- Please clean the air fryer to prevent it from being burned.
- After using, please clean the bakeware and fried barrel in time to avoid the damage of the coating due to the erosion of food residue oil.
- Do not use strong abrasive cleaners to prevent damage to the machine and your health.
- Use a soft, clean cloth to wipe the air fryer. Please do not use an over-wet cloth to clean the air fryer, to prevent water from entering the air fryer, which may cause short circuit and fire.
- Please do not use other cleaning equipment such as a dishwasher to clean the air fryer, otherwise it may cause damage and affect the use.
- Use neutral detergent or clean water to clean the frying pans and drums.
- Please do not use hard and sharp items (such as wire balls, blades, etc.) to clean the bakeware and fried barrel to prevent scratching.

# DISPOSAL AND RECYCLING

## Important Instructions for Environment

The European Directive 2012/19 /UE on waste electrical and electronic equipments (WEEE), requires that household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliances, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance. Each household performs an important role in recovering and recycling of old appliances. Appropriate disposal of used appliances helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

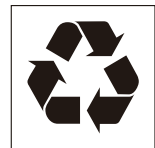


## Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

## Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



## WARRANTY CONDITIONS

This appliance is guaranteed for three years from the date of sale against all manufacturing defects, including labour and spare parts. In order to justify the date of purchase, it will be compulsory to present the invoice or purchase receipt. The conditions of this warranty apply only to Spain and Portugal. If you have purchased this product in another country, please consult your distributor for the applicable conditions.

## WARRANTY EXCLUSIONS

1. Remote controls, drain intake rubbers, dockings and door seals, weather stripping.
2. Damage to enamels, paints, nickel plating, chrome plating, oxidation or other types of aesthetic parts or components that do not affect the internal functioning of the appliance.
3. Damage to wear parts due to use, corrosion or oxidation, whether caused by normal use of the appliance or accelerated deterioration due to unfavorable environmental or climatic circumstances. Not suitable for outdoor use.
4. Damage to fragile pieces of glass, glass ceramic, plastics, handles, baskets, doors or light bulbs when their failure or breakage is not attributable to a manufacturing defect.
5. Faults produced by fortuitous causes or accidents of force majeure, or as a consequence of abnormal, negligent or inappropriate use of the device.
6. Civil liabilities of any nature.
7. Consequential damage to the appliance as long as it has not been caused by an internal malfunction.
8. Maintenance or upkeep of the appliance: periodic reviews, adjustments and greases.
9. Faults that accessories and complements, adapters, external cables, bags, spare parts of all kinds, lamps, as well as any part considered consumable by the manufacturer, may suffer.
10. Faults caused by incorrect or illegal installation, inadequate ventilation, lack of grounding in the home, power disturbances, inappropriate modifications or use of non-original spare parts.
11. Appliances used in industrial applications or for commercial purposes.
12. Appliances with illegible or altered serial number.
13. Defects or breakdowns produced as a result of fixes, repairs, modifications, or disassembly of the installation of the device by the user or by a technician not authorized by the manufacturer, or as a result of manifest non-compliance with the manufacturer's instructions for use and maintenance.
14. During the warranty period it is essential to keep all manuals together with the equipment. If the equipment is sold, donated or given away, the manual and all related documents must be given to the new user. If any of these are lost, their replacement cannot be claimed.
15. Faults that have their origin or are a direct or indirect consequence of: contact with liquids, chemicals and other substances, as well as conditions derived from the climate or the environment: earthquakes, fires, floods, excessive heat or any other external force, such as insects, rodents and other animals that may have access to the interior of the machine or its connection points.
16. Damages derived from terrorism, riot or popular tumult, legal or illegal demonstrations and strikes; facts of actions of the Armed Forces or the State Security Forces in times of peace; armed conflicts and acts of war (declared or not); nuclear reaction or radiation or radioactive contamination; vice or defect of the goods; facts classified by the Government of the Nation as "national catastrophe or calamity".

**Design and specifications are subject to change without notice for product improvement. Any changes to the manual will be updated on our website, you can check the latest version.**



[www.ponjohnsonentuvida.es](http://www.ponjohnsonentuvida.es)

# CONTENU

**FR**


- 1 **PRÉCAUTIONS IMPORTANTES**
- 3 **COMPOSANTS DU PRODUIT**
- 4 **PARAMÈTRES ÉLECTRIQUES**
- 4 **MODE D'EMPLOI**
  - 4 Panneau de contrôle
  - 6 Modes de fonctionnement
  - 7 Préparation
  - 9 Instructions
- 10 **RAPPELS**
- 10 **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**
- 11 **ÉLIMINATION ET RECYCLAGE**
- 12 **GARANTIE**

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

## Consignes de sécurité

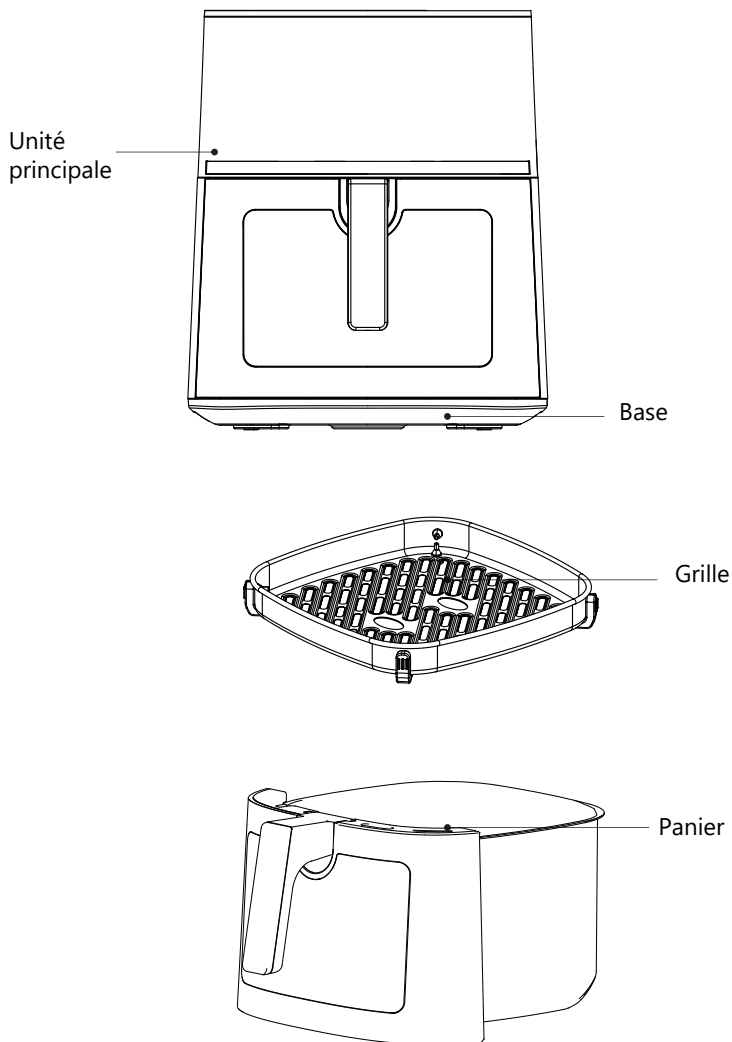
1. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service technique ou un autre professionnel également qualifié pour éviter tout risque.
2. Ne plongez aucune partie de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Avertissement: évitez les déversements à proximité du connecteur.
4. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
5. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des applications similaires telles que:
  - Cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
  - Maisons rurales et fermes;
  - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels;
  - Hébergement de type Bed&Breakfast.
6. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les implications des dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
7. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
8. Avertissement : une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures.
9. Les appareils ne sont pas conçus pour fonctionner via une minuterie externe ou un système de télécommande indépendant.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

10. AVERTISSEMENT: Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
11. Pour éviter que les ingrédients à frire n'entrent en contact avec les éléments chauffants, placez-les toujours dans le panier.
12. Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air pendant que l'appareil est en fonctionnement.
13. Ne remplissez pas le panier d'huile, car cela pourrait provoquer un incendie.
14. Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
15. Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude sort des ouvertures de sortie d'air. Gardez les mains et le visage à une distance sûre des ouvertures de sortie de vapeur et d'air.
16. Lorsque vous retirez le panier de l'appareil, faites également attention à la vapeur et à l'air chauds.
17. Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire en sortir. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer le récipient de l'appareil.
18.  La surface peut devenir chaude pendant l'utilisation.

# Composants du produit

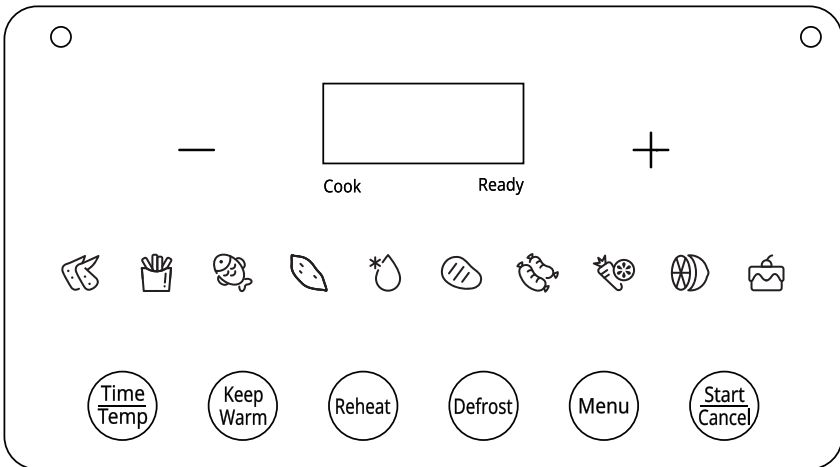
Cette image est à titre indicatif uniquement, l'apparence et la configuration du produit réel peuvent varier.



# Paramètres électriques

Modèle	Tension	Fréquence	Puissance
JFRY7	220-240V~	50/60Hz	1500-1800W

# Mode d'emploi



# Mode d'emploi

**Processus de fonctionnement du panneau:** Allumez l'appareil et touchez "Menu", l'appareil entrera dans l'état de sélection de mode. Touchez à nouveau "Menu" pour sélectionner les fonctions (après avoir choisi un mode, touchez "Time Temp" pour sélectionner un réglage personnalisé de l'heure et de la température. Pour ce faire, appuyez sur les boutons "+/-"). Appuyez ensuite sur "Start cancel" pour démarrer la cuisson. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton "Start cancel", la cuisson s'arrêtera.














## Remarque:

### Sélection des menus

- L'affichage numérique affiche alternativement l'heure et la température par défaut du mode sélectionné (la fréquence de changement est toutes les deux secondes).
- Pendant la sélection, le voyant lumineux du mode sélectionné clignote tandis que ceux non sélectionnés restent allumés. L'indicateur "START/CANCEL" clignotera également, les boutons MENU et TIME/TEMP resteront allumés et tous les autres indicateurs s'éteindront.
- Touchez le bouton MENU pour faire défiler les options de mode séquentiellement. Touchez TIME/TEMP pour régler les paramètres du mode sélectionné et le reste des boutons (KEEP WARM, REHEAT, DEFROST) pour accéder au programme correspondant (Garder au chaud, réchauffer et décongeler).
- Si 2 minutes s'écoulent sans qu'aucun bouton ne soit enfoncé, l'interface reviendra en mode veille.

État de fonctionnement : Le voyant lumineux du mode ou de la fonction que vous avez sélectionné restera allumé et les autres voyants seront éteints. L'affichage numérique affichera le compte à rebours.

# Modes de fonctionnement

Nom	Symbole	Température (°C)		Temps (Min)		Tourner	Préchauf.
		Défaut	Plage de réglage	Défaut	Plage de réglage		
Ailes de poulet		180	40-200	15	1-60/1-720	NON	NON
Frites		190	40-200	19	1-60/1-720	NON	NON
Poisson		180	40-200	16	1-60/1-720	NON	NON
Pomme de terre		200	40-200	35	1-60/1-720	NON	NON
Aliments surgelés		180	40-200	12	1-60/1-720	NON	NON
Viande		200	40-200	11	1-60/1-720	NON	NON
Saucisses		180	40-200	10	1-60/1-720	NON	NON
Légumes		180	40-200	15	1-60/1-720	NON	NON
Fruit		100	40-200	120	1-60/1-720	NON	NON
Gâteau		170	40-200	14	1-60/1-720	NON	NON
Garder au chaud		65	40-100	20	1-240	NON	NON
Réchauffer		200	40-200	6	1-60/1-720	NON	NON
Décongél.		70	40-200	10	1-60/1-720	NON	NON

# Mode d'emploi

## Préparation

1. Le produit doit être placé de manière stable sur une table ou une surface plane (Figure 1), où le cordon est suffisamment long pour être branché sur une prise sans contrainte, et où il y a de l'espace autour de l'appareil pour permettre une bonne circulation de l'air. Il ne doit pas se trouver à proximité de produits inflammables.

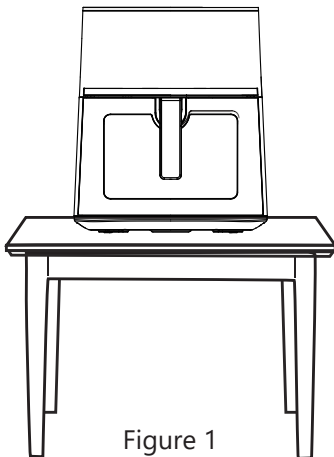


Figure 1

# Mode d'emploi

2. Insérez le support dans le panier (Figure 2), puis insérez le panier dans l'unité principale (Figure 3).

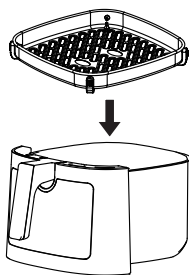


Figure 2

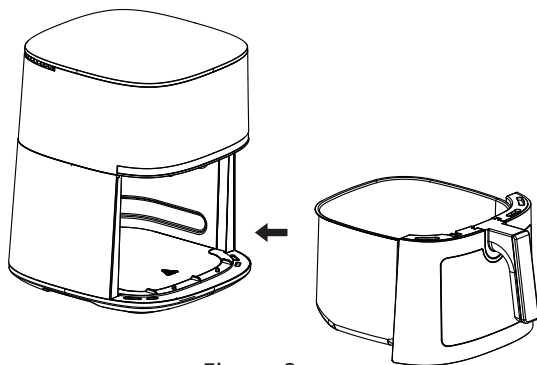


Figure 3

3. Avant d'ajouter des ingrédients, préchauffez l'appareil pendant 3 ou 5 minutes pour améliorer l'effet de cuisson.

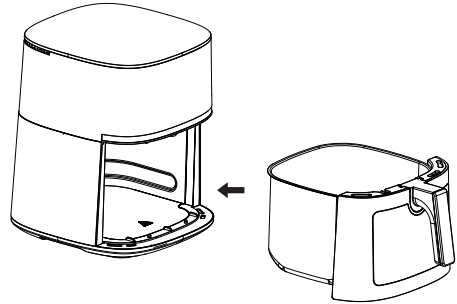
# Mode d'emploi

## Instructions

1. Allumez l'appareil et touchez "Menu" pour sélectionner la fonction correspondante. Touchez "Start/Cancel" pour démarrer le préchauffage.

2. Placer les ingrédients sur la grille du panier.

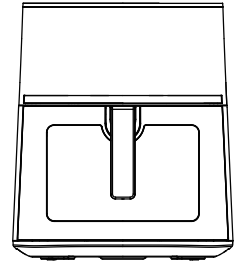
3. Placer le panier dans sa cavité.



4. Après avoir allumé l'appareil, celui-ci est en mode veille et l'interface affiche l'heure par défaut du mode sélectionné ou l'heure personnalisée si vous l'avez réglée à l'aide de la touche TIME/TEMP. Appuyez sur "Start/Cancel" pour commencer la cuisson. En cours de fonctionnement, vous pouvez appuyer à nouveau sur cette touche pour faire une pause. Remarque : Lorsque le panier n'est pas correctement inséré dans la cavité, le micro-interrupteur



le détecte et ne permet pas à l'appareil de se mettre en marche; l'écran affiche "OPEN". Pour y remédier, insérez correctement le panier. L'appareil est doté d'une fonction de mémorisation de l'arrêt de 10 minutes. Si vous retirez le panier pour remuer les aliments pendant la cuisson, remettez-le en place et l'appareil poursuivra la cuisson selon le programme précédemment réglé.



5. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un signal sonore. Débranchez l'appareil et placez le panier sur une surface plane pour retirer les aliments cuits à l'aide d'une fourchette ou d'une pince.

6. En mode veille, vous pouvez sélectionner le mode et maintenir enfoncées les touches "Time/Temp" + "Keep Warm" pour passer de l'affichage en Celsius à l'affichage en Fahrenheit.

7. Après avoir sélectionné le mode en mode veille, appuyez sur les touches "Keep Warm" + "Reheat" et maintenez-les enfoncées pour choisir si le signal sonore est actif ou en sourdine.

8.L'appareil dispose d'une fonction de mémorisation automatique de la dernière utilisation de chaque mode et de sa durée, de la température et des autres paramètres de cuisson (pour les durées égales ou supérieures à 5 minutes). La prochaine fois que vous voudrez utiliser ce mode, l'appareil vous recommandera d'utiliser cette durée et cette température. Après avoir sélectionné le mode, maintenez enfoncée la touche "Menu" pour réinitialiser l'heure et la température de ce mode aux réglages d'usine recommandés. Le signal acoustique émet deux bips pour indiquer que la réinitialisation a été effectuée correctement.



Retirez le panier avec précaution et posez-le sur une surface plane pour éviter de vous brûler avec la vapeur, l'huile ou les aliments très chauds au cas où le panier se renverserait. En outre, il est conseillé d'utiliser des ustensiles tels qu'une fourchette ou une pince pour retirer les aliments du panier.

## Rappels

- Avant la première utilisation, vous devez allumer l'appareil pendant 10 minutes sans aliments à l'intérieur afin de brûler tout résidu éventuel. Il est possible qu'une fumée légère ou des odeurs apparaissent au cours de ce processus, ce qui est normal.
- Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que le panier est correctement inséré afin d'éviter tout dysfonctionnement.
- Si vous détectez un quelconque dysfonctionnement, cessez d'utiliser l'appareil et contactez le service après-vente.
- Utilisez l'appareil avec la grille à l'intérieur du panier et évitez de les utiliser séparément.
- Après utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le déplacer.

## Nettoyage et entretien

- Maintenez la friteuse à air propre pour éviter que les résidus ne brûlent.
- Après utilisation, nettoyez la grille et le panier dès que possible pour éviter d'endommager le revêtement en raison de l'érosion causée par les résidus gras des aliments.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs pour éviter d'endommager l'appareil et votre santé.
- Utilisez un chiffon doux et propre pour nettoyer l'extérieur de l'appareil. N'utilisez pas de chiffons trop humides, car l'eau pourrait pénétrer à l'intérieur de l'appareil et provoquer un court-circuit ou un incendie.
- N'utilisez pas le lave-vaisselle pour laver les composants de l'appareil, car cela pourrait endommager l'appareil et affecter son fonctionnement.
- Utilisez des détergents neutres et de l'eau propre pour nettoyer le panier et la grille.
- N'utilisez pas d'ustensiles durs ou tranchants (tels que des tampons à recurer en aluminium, des lames, etc.) pour nettoyer le panier et la grille, car ils pourraient provoquer des rayures.

# ÉLIMINATION ET RECYCLAGE

## Instructions importantes pour l'environnement

Selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les appareils électroménagers ne peuvent pas être jetés dans les conteneurs municipaux habituels; ils doivent être collectés séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage de leurs composants et matériaux constitutifs et de réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler au consommateur l'obligation de les séparer en vue d'une collecte sélective. Le consommateur doit contacter les autorités locales ou le détaillant pour obtenir des informations sur l'élimination correcte de son appareil. Chaque ménage a un rôle important à jouer dans la récupération et le recyclage des vieux appareils. Une élimination correcte permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé publique.



## Conformité avec la directive RoHS

Le produit que vous avez acheté est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/EU). Il ne contient pas de matériaux nocifs interdits par cette directive.

## Informations sur l'emballage

L'emballage du produit est composé de matériaux recyclables conformément aux réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les ordures ménagères ou d'autres débris. Déposez-les aux points de collecte appropriés désignés par les autorités locales pour chaque matériau.



## CONDITIONS DE GARANTIE

Cet appareil est garanti pendant trois ans à compter de la date de vente contre tout défaut de fabrication, y compris la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Afin de prouver la date d'achat, la facture ou le ticket de caisse doit être présenté. Les conditions de cette garantie s'appliquent uniquement à l'Espagne et au Portugal. Si vous avez acheté ce produit dans un autre pays, veuillez consulter votre revendeur pour connaître les conditions applicables.

### EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

1. Les télécommandes, les caoutchoucs des bouches d'égout, les serrures et les joints des portes, les coupe-bise.
2. Les dommages causés à l'émail, à la peinture, au nickelage, au chromage, à la rouille ou à d'autres types de pièces ou composants esthétiques qui n'affectent pas le fonctionnement interne de l'appareil.
3. Dommages aux pièces d'usure dus à l'utilisation, à la corrosion ou à l'oxydation, qu'ils soient causés par l'utilisation normale de l'appareil ou par une détérioration accélérée due à des circonstances environnementales ou climatiques défavorables. Ne convient pas à une utilisation en extérieur.
4. Les dommages aux parties fragiles du verre, de la vitrocéramique, des matières plastiques, des poignées, des paniers, des portes ou des ampoules lorsque leur défaillance ou leur rupture n'est pas imputable à un défaut de fabrication.
5. Les pannes produites par des causes fortuites ou des accidents de force majeure, ou résultant d'une utilisation anormale, négligente ou inadéquate de l'appareil.
6. Les responsabilités civiles de toute nature.
7. Les dommages consécutifs à l'appareil pour autant qu'ils n'aient pas été causés par un dysfonctionnement interne.
8. La maintenance ou l'entretien de l'appareil : vérifications périodiques, réglages et graissage.
9. Les pannes que peuvent subir les accessoires et les compléments, les adaptateurs, les câbles externes, les sacs, les pièces détachées de toutes sortes, les lampes, ainsi que toute pièce considérée comme consommable par le fabricant.
10. Les pannes causées par une installation incorrecte ou non légale, une ventilation inadéquate, un manque de mise à la terre dans l'habitation, des altérations courantes, des modifications inappropriées ou l'utilisation de pièces de rechange non originales.
11. Appareils utilisés dans des applications industrielles ou à des fins commerciales.
12. Les appareils dont le numéro de série est illisible ou altéré.
13. Les défauts ou pannes causés à la suite de réparations, de modifications ou de démontage de l'installation de l'appareil par l'utilisateur ou par un technicien non autorisé par le fabricant, ou à la suite du non-respect manifeste des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.
14. Tous les manuels doivent être conservés avec l'appareil pendant la période de garantie. Si l'équipement est vendu, donné ou cédé, le manuel et tous les documents connexes doivent être remis au nouvel utilisateur. Si l'un de ces documents est perdu, il ne pourra pas être remplacé.
15. Les pannes ayant pour origine ou résultant directement ou indirectement : du contact avec des liquides, des produits chimiques et d'autres substances, ainsi que des conditions liées au climat ou à l'environnement : tremblements de terre, incendies, inondations, chaleur excessive ou toute autre force extérieure, comme les insectes, les rongeurs et autres animaux qui peuvent avoir accès à l'intérieur de la machine ou à ses points de connexion.
16. Les dommages dérivés du terrorisme, de l'émeute, du tumulte populaire, des manifestations et des grèves légales ou illégales ; des actes des Forces Armées ou des Forces de Sécurité de l'Etat en temps de paix ; des conflits armés et des actes de guerre (déclarés ou non) ; de la réaction nucléaire ou des radiations ou de la contamination radioactive ; du défaut ou de la défectuosité des biens ; des événements classés par le Gouvernement National comme "catastrophe ou calamité nationale".

**La conception et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis pour améliorer le produit.**

# CONTEÚDO

**PT**


- 1 PRECAUÇÕES IMPORTANTES**
- 3 COMPONENTES DO PRODUTO**
- 4 PARÂMETROS ELÉCTRICOS**
- 4 INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**
  - 4 Painel de controlo
  - 6 Modos de funcionamento
  - 7 Preparação
  - 9 Instruções
- 10 LEMBRETES**
- 10 LIMPEZA E MANUTENÇÃO**
- 11 ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM**
- 12 GARANTIA**

# PRECAUÇÕES IMPORTANTES

## Instruções de segurança

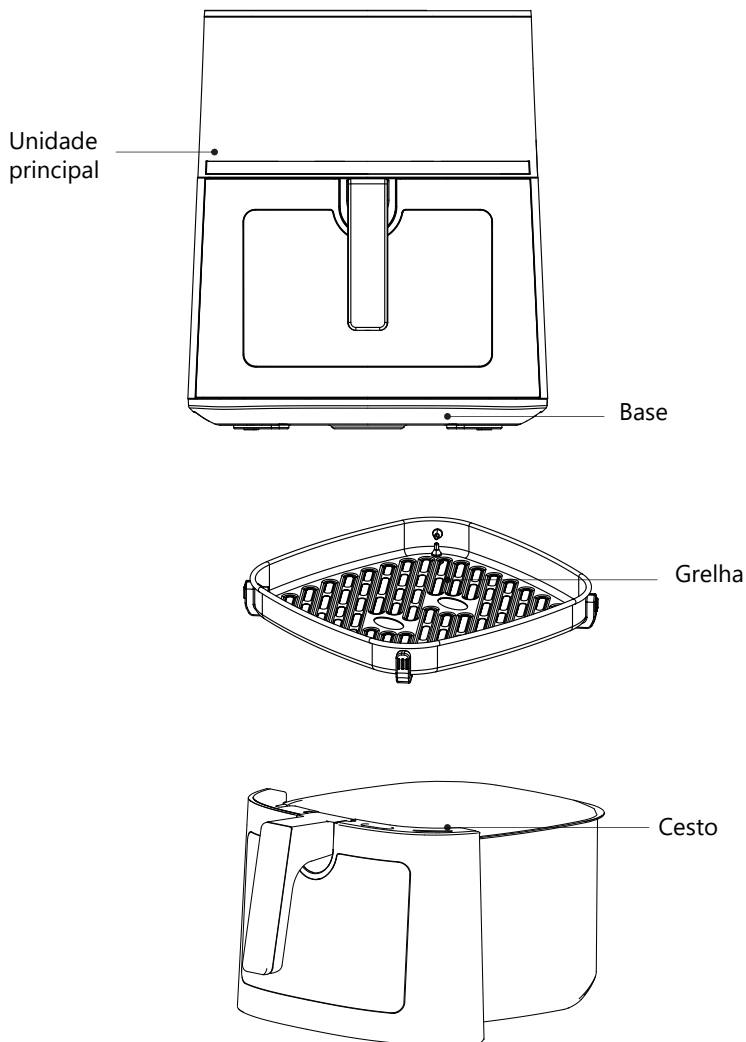
1. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por outro profissional com qualificações semelhantes, de modo a evitar riscos.
2. Não mergulhar qualquer parte do aparelho em água ou noutro líquido.
3. Atenção: Evitar derrames perto do conector.
4. Não utilizar o aparelho no exterior.
5. Este aparelho destina-se a aplicações domésticas e similares, tais como:
  - Cozinhas de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - Casas de campo e quintas;
  - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
  - Alojamento do tipo Bed&Breakfast.
6. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças, exceto se forem supervisionadas e tiverem mais de 8 anos de idade. Manter o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
7. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance das crianças.
8. Aviso: A utilização incorrecta pode provocar ferimentos.
9. Os aparelhos não foram concebidos para funcionar através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

# PRECAUÇÕES IMPORTANTES

10. AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
11. Para evitar que os ingredientes a fritar entrem em contacto com os elementos de aquecimento, coloque-os sempre no cesto.
12. Não tape as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver a funcionar.
13. Não encher o cesto com óleo, pois isso pode provocar um incêndio.
14. Nunca tocar no interior do aparelho enquanto este estiver a funcionar.
15. Durante a fritura com ar quente, o vapor quente sai pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar.
16. Ao retirar o cesto do aparelho, tenha também cuidado com o vapor quente e o ar quente.
17. Desligue imediatamente o aparelho da tomada se vir fumo escuro a sair do aparelho. Aguarde até que a emissão de fumo cesse antes de retirar o cesto do aparelho.
18.  A superfície pode ficar quente durante a utilização.

# Componentes do produto

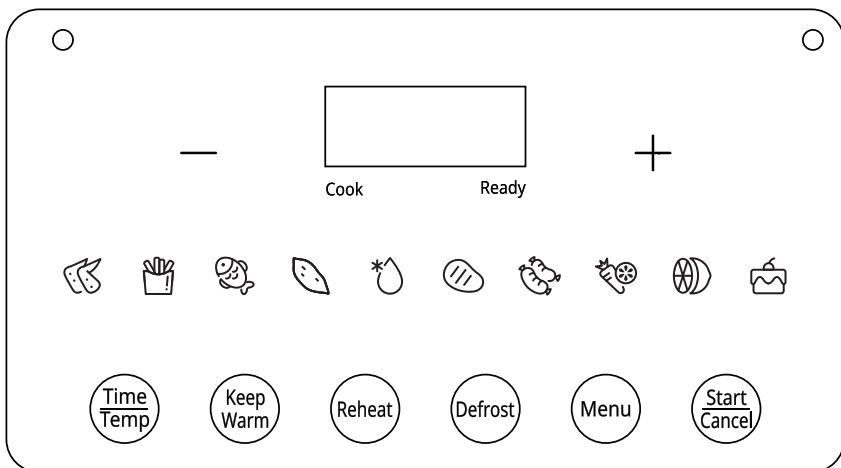
Esta imagem é meramente ilustrativa; o aspeto e a configuração reais do produto podem variar.



# Parâmetros eléctricos

Modelo	Tensão	Frequência	Potência
JFRY7	220-240V~	50/60Hz	1500-1800W

# Instruções de utilização



# Instruções de utilização

**Processo de funcionamento do painel:** ligar o aparelho e tocar em "Menu", o aparelho entra no estado de seleção de modo. Toque novamente em "Menu" para selecionar as funções (depois de selecionar um modo, toque em "Time Temp" para selecionar uma regulação personalizada do tempo e da temperatura. Para o fazer, prima os botões "+/-"). Em seguida, toque em "Start/Cancel" para iniciar a cozedura. Se voltar a tocar no botão "Start/Cancel", a cozedura pára.














## **Nota:**

### Seleção do menu

- O display digital mostra alternadamente a hora e a temperatura predefinidas do modo selecionado (a frequência da mudança é de dois em dois segundos).
- Durante a seleção, a luz indicadora do modo selecionado pisca enquanto as luzes não selecionadas permanecem acesas. O indicador "START/CANCEL" também pisca, os botões MENU e TIME/TEMP permanecem acesos e todos os outros indicadores se apagam.
- Toque no botão MENU para percorrer as opções de modo sequencialmente. Toque em TIME/TEMP para ajustar as definições do modo selecionado e nos outros botões (KEEP WARM, REHEAT, DEFROST) para aceder ao programa correspondente (Manter quente, Reaquecer e Descongelar).
- Se nenhum botão for premido durante 2 minutos, a interface volta ao modo de espera.

Estado de funcionamento: O indicador luminoso do modo ou da função selecionada mantém-se aceso e os outros indicadores apagam-se. O display digital apresenta a contagem decrescente.

# Modos de funcionamento

Nome	Símbolo	Temperatura (°C)		Tempo (Min)		Virar	Preaq.
		Padrão	Gama de ajuste	Padrão	Gama de ajuste		
Asas de frango		180	40-200	15	1-60/1-720	NÃO	NÃO
Batatas fritas		190	40-200	19	1-60/1-720	NÃO	NÃO
Peixe		180	40-200	16	1-60/1-720	NÃO	NÃO
Batata		200	40-200	35	1-60/1-720	NÃO	NÃO
Comida congelada		180	40-200	12	1-60/1-720	NÃO	NÃO
Carne		200	40-200	11	1-60/1-720	NÃO	NÃO
Salsichas		180	40-200	10	1-60/1-720	NÃO	NÃO
Legumes		180	40-200	15	1-60/1-720	NÃO	NÃO
Fruta		100	40-200	120	1-60/1-720	NÃO	NÃO
Bolo		170	40-200	14	1-60/1-720	NÃO	NÃO
Manter quente		65	40-100	20	1-240	NÃO	NÃO
Reaquecer		200	40-200	6	1-60/1-720	NÃO	NÃO
Descong.		70	40-200	10	1-60/1-720	NÃO	NÃO

# Instruções de utilização

## Preparação

1. O produto deve ser colocado numa posição estável sobre uma mesa ou superfície plana (Figura 1), onde o cabo seja suficientemente comprido para ser ligado a uma tomada sem o forçar, e onde haja espaço à volta do aparelho para que haja uma boa circulação de ar. O aparelho não deve estar próximo de produtos inflamáveis.

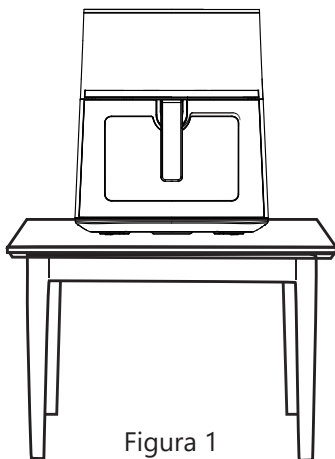


Figura 1

# Instruções de utilização

2. Insira a grelha no cesto (Figura 2) e, em seguida, insira o cesto na unidade principal (Figura 3).

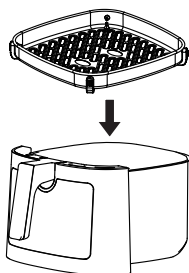


Figura 2

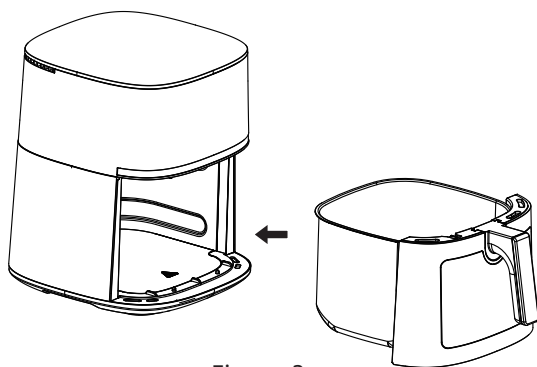


Figura 3

3. Antes de adicionar qualquer ingrediente, pré-aqueça o aparelho durante 3 a 5 minutos para melhorar o efeito de cozedura.

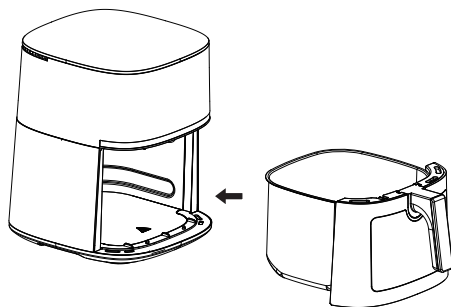
# Instruções de utilização

## Instruções

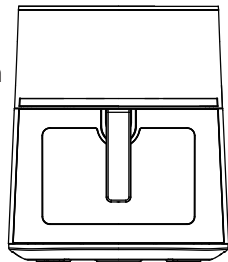
1. Ligue o aparelho e toque em "Menu" para seleccionar a função correspondente. Toque em "Start/Cancel" para iniciar o pré-aquecimento.

2. Colocar os ingredientes na grelha do cesto.

3. Colocar o cesto na sua cavidade.



4. Depois de ligar o aparelho, este fica em modo de espera e a interface apresenta a hora predefinida do modo seleccionado ou a hora personalizada, se a tiver definido com o botão TIME/TEMP. Premir "Start/Cancel" para começar a cozinhar. Durante o funcionamento, pode premi-lo novamente para fazer uma pausa. Nota: Quando o cesto não está corretamente inserido na cavidade, o micro-interruptor detecta esse facto e não permite que o aparelho arranque; o visor indica "OPEN". Para remediar esta situação, o cesto deve ser bem apertado. O aparelho dispõe de uma função de memória de 10 minutos para desligar. Se o cesto for retirado para mexer os alimentos durante a cozedura, volte a colocá-lo no lugar e o aparelho continuará a cozer de acordo com o programa previamente definido.



5. Quando terminar, o aparelho emite um sinal sonoro. Desligue o aparelho da tomada e coloque o cesto numa superfície plana para retirar os alimentos cozinhados com um garfo ou uma pinça.

6. No modo de espera, pode seleccionar o modo e manter premidos os botões "Time/Temp" + "Keep Warm" para alternar entre a indicação Celsius ou Fahrenheit.

7. Depois de seleccionar o modo no modo de espera, prima sem soltar os botões "Keep Warm" + "Reheat" para seleccionar se o sinal sonoro está ativo ou silenciado.

8.O aparelho dispõe de uma função de memória automática da última utilização de cada modo e do respetivo tempo, temperatura e outros parâmetros de cozedura (para tempos iguais ou superiores a 5 minutos). Da próxima vez que pretender utilizar esse modo, o aparelho recomendar-lhe-á que utilize esse tempo e essa temperatura. Depois de ter selecionado o modo, mantenha premido o botão "Menu" para repor o tempo e a temperatura desse modo nas definições de fábrica recomendadas. O sinal acústico emite 2 bips para indicar que foram repostos corretamente.



Retire o cesto com muito cuidado e coloque-o sobre uma superfície plana para evitar queimar-se com o vapor, o óleo ou os alimentos muito quentes, caso o cesto tombe. Além disso, é aconselhável utilizar utensílios como um garfo ou uma pinça para retirar os alimentos do cesto.

## Lembretes

- Antes da primeira utilização, deve ligar o aparelho durante 10 minutos sem alimentos no interior para queimar eventuais resíduos. É possível que apareçam alguns fumos ou odores suaves durante este processo, o que é normal.
- Antes de colocar o aparelho em funcionamento, certifique-se de que o cesto está corretamente colocado para evitar avarias.
- Se detetar qualquer anomalia, pare de utilizar o aparelho e contacte o serviço de assistência técnica.
- Utilize o aparelho com a grelha dentro do cesto e evite utilizá-los separadamente.
- Após a utilização, desligue o aparelho da rede eléctrica e deixe-o arrefecer completamente antes de o deslocar.

## Limpeza e manutenção

- Mantenha a fritadeira limpa para evitar que os resíduos se queimem.
- Após a utilização, limpe a grelha e o cesto o mais rapidamente possível para evitar danos no revestimento devido à erosão causada pelos resíduos gordurosos dos alimentos.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos para evitar danos no aparelho e na sua saúde.
- Utilize um pano macio e limpo para limpar o exterior do aparelho. Não utilize panos demasiado húmidos, pois a água pode entrar no interior do aparelho e provocar um curto-circuito ou um incêndio.
- Não utilizar a máquina de lavar louça para lavar os componentes do aparelho, pois isso pode danificar o aparelho e afetar o seu funcionamento.
- Utilizar detergentes neutros e água limpa para limpar o cesto e o suporte.
- Não utilizar utensílios duros ou afiados (por exemplo, esfregões de alumínio, lâminas, etc.) para limpar a grelha e o cesto, pois podem provocar riscos.

# ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM

## Instruções importantes para o ambiente

De acordo com a diretiva europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE), os aparelhos domésticos não podem ser eliminados nos contentores municipais habituais; têm de ser recolhidos separadamente para otimizar a recuperação e a reciclagem dos seus componentes e materiais constituintes e para reduzir o impacto na saúde humana e no ambiente.

O símbolo do caixote do lixo com rodas barrado com uma cruz está marcado em todos os produtos para lembrar ao consumidor a obrigação de os separar para recolha selectiva. O consumidor deve contactar as autoridades locais ou o retalhista para obter informações sobre a eliminação correta do seu aparelho. Cada agregado familiar tem um papel importante a desempenhar na recuperação e reciclagem de aparelhos antigos. A eliminação correta ajuda a evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e a saúde pública.



## Conformidade com a Diretiva RoHS

O produto que adquiriu está em conformidade com a Diretiva RoHS da União Europeia (2011/65/UE). Não contém nenhum dos materiais nocivos proibidos por esta diretiva.

## Informações sobre a embalagem

A embalagem do produto é feita de materiais recicláveis de acordo com os regulamentos ambientais nacionais. Não deitar fora os materiais de embalagem juntamente com o lixo doméstico ou outros detritos. Leve-os para os pontos de recolha apropriados designados pela sua autoridade local para cada material.



## CONDIÇÕES DA GARANTIA

Este aparelho é garantido por três anos a partir da data de venda contra todos os defeitos de fabrico, incluindo mão-de-obra e peças sobressalentes. A fim de justificar a data de compra, será obrigatório apresentar a factura ou o recibo de compra. As condições desta garantia aplicam-se apenas a Espanha e Portugal. Se tiver adquirido este produto noutra país, consulte o seu distribuidor para as condições aplicáveis.

### EXCLUSÕES DA GARANTIA

1. Controles remotos, borrachas de entrada de drenagem, encaixes e vedações de portas, proteção contra calafetação
2. Danos em esmaltes, tintas, niquelagem, cromagem, oxidação ou outros tipos de peças ou componentes estéticos que não afetam o funcionamento interno do aparelho.
3. Danos nas peças de desgaste devido ao uso, corrosão ou oxidação, sejam causados pelo uso normal do aparelho ou deterioração acelerada devido a circunstâncias ambientais ou climáticas desfavoráveis. Não é adequado para uso ao ar livre.
4. Danos em peças frágeis de vidro, vitrocerâmica, plásticos, puxadores, cestos, portas ou lâmpadas, quando a sua falha ou quebra não seja atribuível a defeito de fabricação.
5. Avarias causadas por causas fortuitas ou acidentadas de força maior, ou como consequência de uso anormal, negligente ou impróprio do dispositivo.
6. Responsabilidade civil de qualquer natureza.
7. Danos consequentes no aparelho, desde que não sejam causados por uma avaria interna.
8. Manutenção ou conservação do aparelho: revisões periódicas, ajustes e graxas.
9. Defeitos que possam sofrer acessórios e complementos, adaptadores, cabos externos, bolsas, peças de reposição de todos os tipos, lâmpadas, bem como qualquer peça considerada consumível pelo fabricante.
10. Falhas causadas por instalação incorreta ou ilegal, ventilação inadequada, falta de aterramento em casa, falhas de energia, modificações inadequadas ou uso de peças sobressalentes não originais.
11. Aparelhos usados em aplicações industriais ou para fins comerciais.
12. Aparelhos com número de série ilegível ou alterado.
13. Defeitos ou avarias produzidos como resultado de reparos, modificações ou desmontagem da instalação do dispositivo pelo usuário ou por um técnico não autorizado pelo fabricante, ou como resultado do não cumprimento manifesto das instruções do fabricante para uso e manutenção.
14. Durante o período de garantia é imprescindível manter todos os manuais junto com o equipamento. Se o equipamento for vendido, ou doado, o manual e todos os documentos relacionados devem ser entregues ao novo usuário. Se algum deles for perdido, sua substituição não poderá ser reivindicada.
15. Falhas que tenham origem ou sejam consequência direta ou indireta de: contato com líquidos, produtos químicos e outras substâncias, bem como condições derivadas do clima ou do meio ambiente: terremotos, incêndios, inundações, calor excessivo ou qualquer outra força externa, como insetos, roedores e outros animais que possam ter acesso ao interior da máquina ou seus pontos de conexão.
16. Danos derivados de terrorismo, motim ou tumulto popular, manifestações e greves legais ou ilegais; fatos das ações das Forças Armadas ou das Forças de Segurança do Estado em tempos de paz; conflitos armados e atos de guerra (declarados ou não); reação nuclear ou radiação ou contaminação radioativa; vício ou defeito das mercadorias; factos classificados pelo Governo da Nação como "catástrofe ou calamidade nacional".

**O design e as especificações estão sujeitos a alterações sem aviso prévio para melhoramento do produto. Quaisquer alterações ao manual serão actualizadas no nosso sítio web, pode consultar a versão mais recente.**



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones  
Scan for manual in other languages and further updates  
Manuel dans d'autres langues et mis à jour  
Manual em outras línguas e atualizações

**johnson**

Polígono Industrial San Carlos,  
Camino de la Sierra S/N Parcela 11  
03370 - Redován (Alicante)  
[www.ponjohnsonentuvida.es](http://www.ponjohnsonentuvida.es)

Toda la documentación del producto  
*Complete documents about the product*  
*Documentation plus complète sur le produit*  
*Mais documentação do produto*

