

JS GOURMET™

Je suis Gourmet

8L Digital Air Fryer



IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read these instructions carefully before using the appliance and save them for future reference. Please keep the sales receipt for guarantee purposes (see below "Guarantee and Customer Service")

Any use which does not conform to the instructions will absolve Jessar Industries Inc. from any liability.

1. Before connecting the air fryer, check whether the voltage indicated on the appliance corresponds with the mains voltage of your home. If this is not the case, contact your dealer and do not use the air fryer.
2. Always plug your device into an outlet that is earthed. Failure to comply with this requirement may result in electric shock and possible serious injury.
3. Never leave the appliance unattended when it is operating.
4. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons. Ensure that they do not play with the appliance.
5. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, children or those with lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. Switch off and unplug: after each use, before cleaning, and before moving.
7. Never use the appliance for any other use than indicated.
8. The device is intended for indoor use. Do not use the device outdoors.
9. The device is intended only for domestic use. Any other use will cancel the warranty.
10. Always use the air fryer on a secure, dry, clean and heat resistant surface.
11. Do not operate or place the device or parts in places of high humidity or where it may get wet.
12. Never let the body of the appliance, cord or plug get wet.
If the appliance does get wet, immediately remove the power cord from the wall outlet and do not put your hands in the water.
13. Never run the wet appliance and contact your nearest authorized service agent for examination.
14. Do not place the appliance near heat sources, on or next to gas or electric hobs.
15. The appliance must have sufficient airflow.
16. Leave more than 20 cm around the appliance.
17. Don't put the appliance near curtains, under shelves or cupboards, or near anything that might be damaged by the escaping steam.
18. Don't cover the appliance or put anything on it during use.

ATTENTION: During use, be careful and do not touch the air outlet on the back of the appliance as hot air comes out.

- Misuse of the air fryer can result in injury.
- Do not let the power cord of the appliance hang over the edge of a table or counter or where a child could grab it.
- Do not let the power cord touch any hot surface.
- Never pull the cord to disconnect the appliance from the electrical supply.
- Always grasp the plug and pull it to disconnect.
- Never leave the power cable wrapped during use. Unwind it completely.
- Never use highly corrosive or abrasive cleaning agents.
- Never use metal scouring pads for cleaning.

CAUTION: The surface of the appliance is hot during operation. Do not touch hot parts of the appliance during operation.

CAUTION: Do not let the heating elements of the appliance get wet.

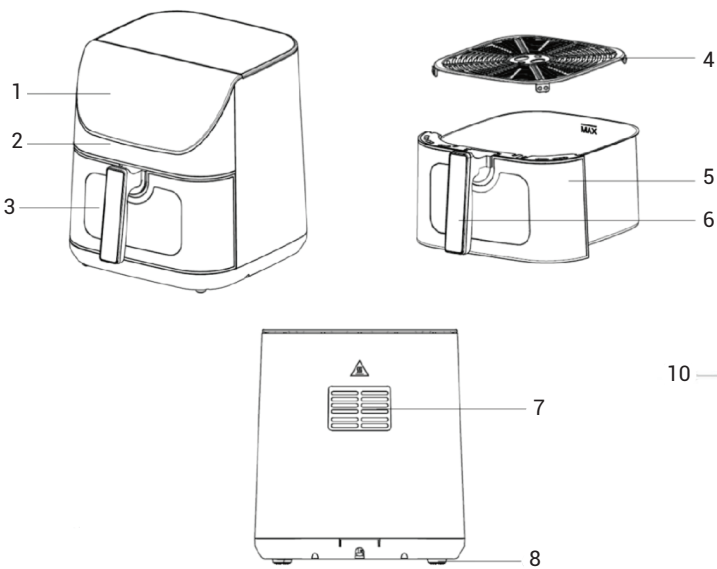
CAUTION: Unplug the appliance immediately if you see dark smoke coming out. Wait for the smoke emission to stop before removing the bucket.

- The air fryer should not be used for more than 3 continuous hours.
- Do not move the appliance when it is in operation.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands.
- Do not use an extension power cord.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Check the power cord periodically for possible damage. If the power cord or the plug of the appliance has been damaged, do not use the appliance and contact your nearest authorized service agent for examination.
- In case of a possible damage, do not attempt to repair the appliance by yourself.
- Any repair made by an unauthorized service agent will cancel the guarantee.
- Any misuse of the device cancels the guarantee.
- Use only original spare parts.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

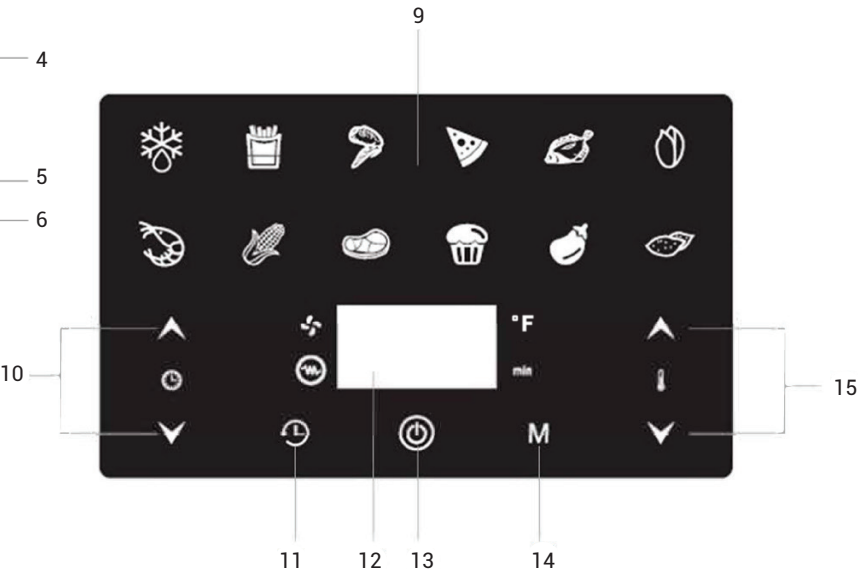
PART DESCRIPTION

- 1. Control panel
- 2. Body
- 3. Window
- 4. Detachable non-stick rack
- 5. Detachable non-stick frying basket 8L
- 6. Frying Basket handle
- 7. Air outlet
- 8. Anti-slip feet



CONTROL PANEL

- 9. Cooking presets indicator lights
- 10. Time setting buttons
- 11. Delay function button
- 12. Display screen
- 13. Power button
- 14. Mode button "M" (select cooking preset)
- 15. Temperature setting buttons



PROGRAMS AND PRESET TIMES AND TEMPERATURES

The following table lists the programs and the preset temperatures and times.
Use this table for reference only.

	 Defrost	 French fries	 Chicken wings	 Pizza	 Fish	 Nuts
Temperature	350°F (177°C)	400°F (204°C)	400°F (204°C)	350°F (177°C)	350°F (177°C)	400°F (204°C)
Time (min)	5	20	20	17	17	17
Temperature range	160-400°F (71-204°C)	160-400°F (71-204°C)	160-400°F (71-204°C)	160-400°F (71-204°C)	160-400°F (71-204°C)	160-400°F (71-204°C)
Time range (min)	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60
	 Shrimps	 Corn	 Steak	 Cake	 Vegetables	 Potatoes
Temperature	350°F (177°C)	400°F (204°C)	400°F (204°C)	350°F (177°C)	350°F (177°C)	400°F (204°C)
Time (min)	17	22	27	14	22	37
Temperature range	160-400°F (71-204°C)	160-400°F (71-204°C)	160-400°F (71-204°C)	160-400°F (71-204°C)	160-400°F (71-204°C)	160-400°F (71-204°C)
Time range (min)	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60

BEFORE THE FIRST USE

NOTE: Smoke and odours may occur during first use.

1. Wash the parts of the appliance. See "Care and Cleaning" section.
2. Place the appliance on a clean, flat and heat-resistant surface.
3. Place the rack (4) in the frying basket (5) Note: Do not use the appliance without the detachable rack.
4. Insert the basket in the cavity without food until it snaps into place.
Note: If the bucket does not fit well into the cavity, the appliance will not turn on.
5. Plug in. A beep will be heard, all the lights on the control panel (1) will turn on for a while and the power button indicator light will remain on.
6. Press the power button (13) a beep will be heard, and the lights on the control panel will turn on and the display screen will show "365°F (185°C)" and "15".
7. Press the time setting button (10) down and set the time to 5 minutes.
8. Press the temperature setting button (15) up and set the temperature to 400°F (204°C). Press the power button (13). The device will start and the internal light will turn on. The display will alternate between time and temperature.
9. When the program is finished, it will beep 5 times, display will show "OFF" and all light indicators will turn off. After a while, the power indicator light (13) will turn on.
10. The appliance is ready for use.

USING THE APPLIANCE

It is recommended to preheat the appliance for 5 minutes without food before cooking.

- Wash all the parts of the appliance. See "Care and Cleaning" section.
- Place the appliance on a clean, flat and heat-resistant surface.
- Place the rack (4) in the frying basket (5). Note: Do not use the appliance without the detachable rack.
- Place the food on the rack (4) and insert the frying basket (5) in the cavity until it snaps into place. Note: Make sure the food in the frying basket does not exceed the "MAX" indication. Note: If the frying basket does not fit well into the air fryer cavity, the appliance will not turn on.
- Plug in the appliance, a beep will be heard and all the lights on the control panel (1) will flash once, and then the power button (13) light will remain on.
- Press the power button (13), a beep will be heard and the lights on the control panel will turn on and the display screen will show "365°F (185°C)" and "15".
- Press the mode button (14) successively until the selected preset cooking option indicator light (9) turns on. (See "Programs & Preset times and temperatures" table).
- The light indicator of the selected preset cooking option will turn on and the preset time and temperature will appear on the display screen.
- You may adjust the temperature and timer by pressing the up and down buttons (10 and 15).
- Press the power button (13). The device will start and the internal light will turn on. The display screen will alternate between the selected time and temperature. Note: During cooking, it is recommended to stir the food in the frying basket for better results. Remove the frying basket(5) turn or stir the food with plastic or wooden tools and put the frying basket back into place. The program you have selected will continue.
- When the program is finished, it will beep 5 times, display will show "OFF" and all indicator lights will turn off, while the power button indicator light (13) will remain on.
- Remove the frying basket from the cavity and serve food.

Before serving, check if the food is cooked. If extra time is needed to be cooked, repeat the process adjusting the time and temperature. The cooking time depends on the density, thickness and moisture of the food.

Notes:

- If you do not press any button for 60 seconds, the appliance will enter standby mode. Press the power button (13) to turn on the control panel.
- If you want to change the cooking preset during operation, press the power button (13) and select the desired preset by pressing successively the mode button (14), set the time and temperature of your choice and press the power button (13).
- If you want to stop the program before the selected time, press the power button (13) for 3 seconds.
- If you want to change the temperature and/or time during operation, press the temperature (15) and/or time (10) setting buttons and adjust accordingly. The new time and temperature will appear on the display screen.
- In the event of a power outage, when the power is restored, the appliance will activate and continue the program you have selected
- Always hold the frying basket (5) by the handle (6).

- Always be careful when removing the frying basket (5) as steam may escape.
- Do not cover the device or place anything on it during use.
- Do not fill the frying basket with oil or any other liquid.
- Do not place flammable containers made of cardboard, paper, plastic and similar materials into the device.
- Do not place glassware, closed containers and similar materials that may break in high temperatures.

TIPS

- Add 1-2 tablespoons of oil (depending on the amount of food to cook) and stir before cooking. Smaller ingredients usually require less cooking time than larger ingredients.
- To ensure uniform cooking, mix the food in the frying basket halfway through the cooking time. Snacks that are normally baked in the oven can also be baked in the fryer.
- Cooking extremely fatty ingredients is not recommended.
- The ideal quantity for preparing crispy potatoes is 500 grams.
- Use pre-made dough to make filling snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires less preparation time than homemade dough.
- Place a baking tin or tray in the frying basket if you want to bake a cake or quiche, or fry brittle or stuffed food that might leak.
- The appliance is suitable for reheating cooked food. To reheat, set the temperature to 300°F (149°C) for up to 10 minutes.

DELAY FUNCTION

1. After selecting the program and setting the temperature and time, press the delay function button (11). The display will show 1.0H.
2. Press the time setting buttons up or down (10) to set after how long you want the appliance to start, and then press the power button (13).
3. When the delay time you have selected has passed, the appliance will start automatically.

Notes:

- When using the delay start mode, do not put perishable food such as chicken, meat, fish, etc.
- The appliance has delay function. It can be set from 30 minutes to 24 hours.
- Do not put frozen food. Never leave the appliance unattended when it is operating in delay start mode.
- Never leave the appliance in operation when you are not at home. Always disconnect the power cord from the supply mains.

CARE & CLEANING

Before cleaning and storage, unplug the appliance and let it cool down.
Always clean the appliance and accessories after each use.

Body

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use highly corrosive or abrasive cleaning agents.
- Never use metal scouring pads for cleaning.

Detachable Rack & Frying Basket

- Wash with warm soapy water and dry thoroughly.
- Never use highly corrosive or abrasive cleaning agents.
- Never use metal scouring pads for cleaning.
- Dishwasher washing is not recommended.
- It is recommended not to wash these parts in the dishwasher.

CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT



In accordance with EC Directive 2002/96/EC, this product must not be disposed of as domestic waste at the end of its working life. Instead, take it to a local waste collection center or a dealer offering this service. Separate disposal of household appliances helps prevent potential negative impacts on the environment and human health from improper disposal. It also allows for the recovery of materials, resulting in significant energy and resource savings.

To remind you of the need for separate disposal, this product is marked with a crossed-out wheeled bin symbol.

TECHNICAL DATA

Model: JS Gourmet 7-99348

Voltage: 220~240V

Frequency: 50/60Hz

Power: 1700W - max 1800W

Capacity: 8.2L Max

GUARANTEE & CUSTOMER SERVICE

Jessar Industries Inc. guarantees its products against any manufacturing defects or faulty materials for a period of one (1) year from the date of purchase or delivery, upon presentation of a purchase receipt. If your product malfunctions or you discover any defects, please return it to the retail location where it was purchased or contact Jessar Industries Inc. at info@jessar.ca.

This warranty does not cover damages resulting from normal wear and tear, breakage, scaling, improper installation or maintenance, mishandling, abnormal working conditions, failure to follow instructions, or repairs performed by unauthorized technicians.

The guarantee does not cover the following:

- Stains, discolouration or scratches.
- Burns due to exposure to heat or flames.
- Damage from thermal shock (sudden temperature change or change of voltage).

JS GOURMET™

Je suis Gourmet

Friteuse à air numérique de 8L



INFORMATIONS IMPORTANTES

Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et les conserver pour référence future. Veuillez conserver le reçu de vente à des fins de garantie (voir ci-dessous « Garantie et service client ») Toute utilisation non conforme aux instructions dégagera Jessar Industries Inc. de toute responsabilité.

1. Avant de brancher la friteuse à air, vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur de votre maison. Si ce n'est pas le cas, contactez votre revendeur et n'utilisez pas la friteuse à air.
2. Branchez toujours votre appareil sur une prise reliée à la terre. Le non-respect de cette exigence peut entraîner un choc électrique et éventuellement des blessures graves.
3. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants ou de personnes handicapées. Assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, des enfants ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil ou qu'ils soient supervisés durant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
6. Éteignez et débranchez après chaque utilisation, avant le nettoyage et avant de déplacer l'appareil.
7. N'utilisez jamais l'appareil pour un usage autre que celui indiqué.
8. L'appareil est destiné à une utilisation en intérieur. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Toute autre utilisation annulera la garantie.
10. Utilisez toujours la friteuse à air sur une surface plane, sèche, propre et résistante à la chaleur.
11. N'utilisez pas et ne placez pas l'appareil ou ses pièces dans des endroits très humides ou dans un endroit où ils pourraient être mouillés.
12. Ne laissez pas le boîtier de l'appareil, le cordon ou la prise se mouiller.
13. Si l'appareil est mouillé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise murale.
14. Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur, sur ou à côté de plaques de cuisson à gaz ou électriques.
15. L'appareil doit avoir un débit d'air suffisant.
16. Laissez plus de 20 cm d'espace libre autour de l'appareil.
17. Ne placez pas l'appareil près de rideaux, sous des étagères ou des placards, ou à proximité de tout objet qui pourrait être endommagé par la vapeur qui s'échappe.
18. Ne couvrez pas l'appareil et ne posez rien dessus pendant son utilisation.

ATTENTION : Lors de l'utilisation, soyez prudent et ne touchez pas la sortie d'air située à l'arrière de l'appareil car de l'air chaud s'échappe.

- Une mauvaise utilisation de la friteuse à air peut entraîner des blessures.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation de l'appareil pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ou à un endroit où un enfant pourrait le saisir.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher une surface chaude.
- Ne tirez jamais sur le cordon pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Saisissez toujours la fiche et tirez-la pour la débrancher.
- Ne laissez jamais le câble d'alimentation enroulé autour de l'appareil pendant l'utilisation. Déroulez-le complètement.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs.
- N'utilisez jamais de tampons à récurer métalliques pour le nettoyage

ATTENTION: La surface de l'appareil est chaude pendant le fonctionnement. Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement.

ATTENTION: Ne laissez pas les éléments chauffants de l'appareil se mouiller.

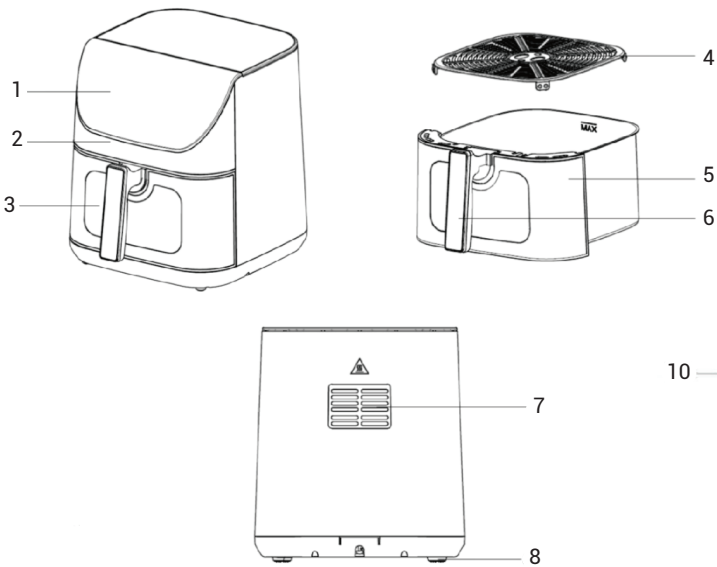
ATTENTION: Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer le panier à friture.

- La friteuse à air ne doit pas être utilisée pendant plus de 3 heures consécutives.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne touchez pas l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- N'utilisez pas de rallonge d'alimentation.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Vérifiez périodiquement le cordon d'alimentation pour déceler d'éventuels dommages. Si le cordon d'alimentation ou la fiche de l'appareil a été endommagé, n'utilisez pas l'appareil et contactez votre agent de service agréé le plus proche pour examen.
- En cas de dommage éventuel, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Toute réparation effectuée par un agent de service non autorisé annulera la garantie.
- Toute mauvaise utilisation de l'appareil annule la garantie.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

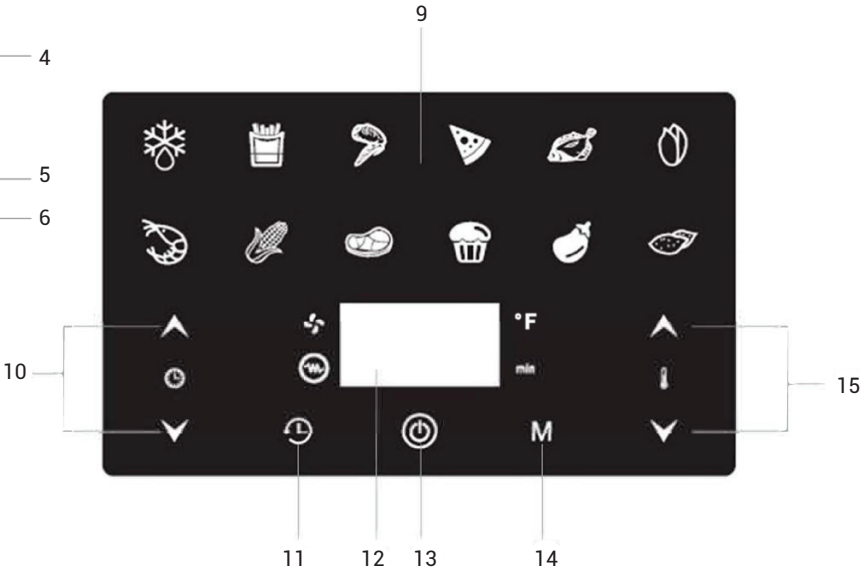
DESCRIPTION DES PIÈCES

- 1. Panneau d'affichage et des commandes
- 2. Boîtier de l'appareil
- 3. Fenêtre
- 4. Plaque antiadhésive amovible
- 5. Panier à friture antiadhésif amovible de 8L
- 6. Poignée du panier à friture
- 7. Sortie d'air
- 8. Pieds antidérapants



PANNEAU DE CONTRÔLE

- 9. Voyants des préréglages de cuisson
- 10. Boutons de réglage de l'heure
- 11. Bouton de mise en marche différée
- 12. Écran d'affichage
- 13. Bouton d'alimentation
- 14. Bouton de mode « M » (sélectionner le programme de cuisson)
- 15. Boutons de réglage de la température



PROGRAMMES ET TEMPÉRATURES PRÉRÉGLÉS

Le tableau suivant répertorie les programmes ainsi que les températures et durées prédéfinies. Utilisez ce tableau à titre de référence uniquement.

						
	Décongeler	Frites	Ailes de poulet	Pizza	Poisson	Noix
Température	350°F (177°C)	400°F (204°C)	400°F (204°C)	350°F (177°C)	350°F (177°C)	400°F (204°C)
Durée (min)	5	20	20	17	17	17
Plage de température	160-400°F (71-204°C)	160-400°F (71-204°C)	160-400°F (71-204°C)	160-400°F (71-204°C)	160-400°F (71-204°C)	160-400°F (71-204°C)
Plage de durée (minutes)	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60
						
	Crevettes	Maïs	Viande	Gâteau	Légumes	Patates
Température	350°F (177°C)	400°F (204°C)	400°F (204°C)	350°F (177°C)	350°F (177°C)	400°F (204°C)
Durée (min)	17	22	27	14	22	37
Plage de température	160-400°F (71-204°C)	160-400°F (71-204°C)	160-400°F (71-204°C)	160-400°F (71-204°C)	160-400°F (71-204°C)	160-400°F (71-204°C)
Plage de durée (minutes)	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

NOTE: De la fumée et des odeurs peuvent se produire lors de la première utilisation.

1. Lavez toutes les pièces de l'appareil. Voir la section « Entretien et nettoyage ».
2. Placez l'appareil sur une surface propre, plane et résistante à la chaleur.
3. Placez la plaque (4) dans le panier à friture (5). N'utilisez pas l'appareil sans la plaque amovible.
4. Insérez le panier dans la cavité sans nourriture jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Note : Si le seau n'entre pas bien dans la cavité, l'appareil ne s'allumera pas.
5. Branchez l'appareil. Un bip se fera entendre, toutes les lumières du panneau de commande (1) s'allumeront pendant un moment et le voyant du bouton d'alimentation restera allumé.
6. Appuyez sur le bouton d'alimentation (13), un bip se fera entendre, les lumières du panneau de commande s'allumeront et l'écran d'affichage affichera « 365°F (185°C) » et « 15 ».
7. Appuyez sur le bouton de réglage de l'heure (10) et réglez l'heure sur 5 minutes.
8. Appuyez sur le bouton de réglage de la température (15) vers le haut et réglez la température à 400°F (204°C). Appuyez sur le bouton d'alimentation (13). L'appareil démarrera et la lumière interne s'allumera. L'affichage alternera entre l'heure et la température.
9. Lorsque le programme sera terminé, il émettra 5 bips, l'écran affichera « OFF » et tous les indicateurs lumineux s'éteindront. Après un moment, le voyant d'alimentation (13) s'allumera.
10. L'appareil est prêt à l'emploi.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Il est recommandé de préchauffer l'appareil 5 minutes sans aliments avant la cuisson.

1. Lavez toutes les pièces de l'appareil. Voir la section « Entretien et nettoyage ».
2. Placez l'appareil sur une surface propre, plane et résistante à la chaleur.
3. Placez la grille (4) dans le panier à friture (5). Remarque : N'utilisez pas l'appareil sans la plaque amovible.
4. Placez les aliments sur la grille (4) et insérez le panier à friture (5) dans la cavité jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Remarque : assurez-vous que les aliments dans le panier à friture ne dépassent pas l'indication « MAX ». Si le panier à friture ne s'insère pas bien dans la cavité de la friteuse à air, l'appareil ne s'allumera pas.
5. Branchez l'appareil, un bip se fera entendre et tous les voyants du panneau de commande (1) clignoteront une fois, puis le voyant du bouton d'alimentation (13) restera allumé.
6. Appuyez sur le bouton d'alimentation (13), un bip se fera entendre et les lumières du panneau de commande s'allumeront et l'écran d'affichage affichera « 365°F (185°C) » et « 15 ».
7. Appuyez successivement sur le bouton mode (14) jusqu'à ce que le voyant du programme de cuisson désiré (9) s'allume. (Voir le tableau « Programmes et durées et températures prédéfinies »)
8. Le voyant lumineux du programme de cuisson prédéfini sélectionnée restera allumé. Le temps et la température prédéfinies apparaîtront sur l'écran d'affichage.
9. Vous pouvez régler la température et la minuterie en appuyant sur les boutons haut et bas (10 et 15).
10. Appuyez sur le bouton d'alimentation (13). L'appareil démarrera et la lumière interne s'allumera. L'écran d'affichage alternera entre l'heure et la température sélectionnées. Note : Pendant la cuisson, il est recommandé de remuer les aliments dans le panier à friture pour une cuisson uniforme. Retirez le panier à friture (5), retournez ou remuez les aliments avec des outils en plastique ou en bois et remettez le panier à friture en place. Le programme que vous avez sélectionné continuera.
11. Lorsque le programme est terminé, l'appareil émettra 5 bips, l'écran affichera "OFF" et tous les voyants s'éteindront, tandis que le voyant du bouton d'alimentation (13) restera allumé.
12. Retirez le panier à friture de la cavité et servez les aliments.

Avant de servir, vérifiez si les aliments sont cuits. Si la cuisson nécessite plus de temps, répétez le processus en ajustant la durée et la température. Le temps de cuisson dépend de la densité, de l'épaisseur et de l'humidité des aliments.

Notes:

- Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 60 secondes, l'appareil passe en mode veille. Appuyez sur le bouton d'alimentation (13) pour allumer le panneau de commande.
- Si vous souhaitez modifier le programme de cuisson en cours de fonctionnement, appuyez sur le bouton d'alimentation (13) et sélectionnez le programme souhaité en appuyant successivement sur le bouton mode (14), réglez l'heure et la température de votre choix et appuyez sur le bouton de mise en marche (13).
- Si vous souhaitez arrêter le programme avant que le temps ne soit écoulé, appuyez sur le bouton d'alimentation (13) pendant 3 secondes.

- Si vous souhaitez modifier la température et/ou la durée pendant le fonctionnement, appuyez sur les boutons de réglage de la température (15) et/ou de la durée (10) et ajustez en conséquence. Les nouvelles température et durée de cuisson apparaîtront sur l'écran d'affichage.
- En cas de coupure de courant, l'appareil poursuivra le programme que vous avez sélectionné quand le courant sera rétabli.
- Tenez toujours le panier à friture (5) par la poignée (6).
- Soyez toujours prudent lorsque vous retirez le panier à friture (5), car de la vapeur peut s'échapper.
- Ne couvrez pas l'appareil et ne placez rien dessus pendant son utilisation.
- Ne remplissez pas le panier à friture avec de l'huile ou tout autre liquide.
- Ne placez pas de récipients inflammables en carton, papier, plastique et matériaux similaires dans l'appareil.
- Ne placez pas de verrerie, de récipients fermés et de matériaux similaires qui pourraient se briser à des températures élevées.

CONSEILS

- Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'huile (selon la quantité d'aliments à cuire) et remuez avant la cuisson.
- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement moins de temps de cuisson que les ingrédients plus gros.
- Pour garantir une cuisson homogène, mélangez les aliments dans le panier à friture à mi-cuisson.
- Les collations qui sont normalement cuites au four peuvent également être cuites à la friteuse.
- La cuisson d'ingrédients extrêmement gras n'est pas recommandée.
- La quantité idéale pour préparer des pommes de terre croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte du commerce pour préparer des collations copieuses rapidement et facilement. La pâte du commerce nécessite également moins de temps de préparation que la pâte maison.
- Placez un moule ou une plaque à pâtisserie dans le panier à friture si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche, ou frire des aliments cassants ou farcis qui pourraient couler.
- L'appareil est adapté pour réchauffer des aliments cuits. Pour réchauffer, réglez la température à 300°F (149°C) pendant 10 minutes maximum.

FONCTION MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE

1. Après avoir sélectionné le programme et réglé la température et l'heure, appuyez sur le bouton de fonction différée (11). L'écran affichera 1,0H.
2. Appuyez sur les boutons de réglage de l'heure vers le haut ou vers le bas (10) pour régler après combien de temps vous souhaitez que l'appareil démarre, puis appuyez sur le bouton d'alimentation (13).
3. Une fois le délai sélectionné écoulé, l'appareil démarre automatiquement.

Notes:

- Lorsque vous utilisez le mode de démarrage différé, ne mettez pas d'aliments périssables tels que du poulet, de la viande, du poisson, etc.
- La durée de la fonction de mise en marche différée peut être réglée de 30 minutes à 24 heures.
- Ne mettez pas d'aliments surgelés. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne en mode mise en marche différée.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner lorsque vous n'êtes pas chez vous. Débranchez toujours le cordon d'alimentation du secteur.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant le nettoyage et le rangement, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
Nettoyez toujours l'appareil et les accessoires après chaque utilisation

Boîtier de l'appareil

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- N'utilisez jamais de tampons à récurer métalliques.

Plaque amovible et panier à fritures :

- Lavez à l'eau tiède savonneuse et séchez soigneusement.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs.
- N'utilisez jamais de tampons à récurer métalliques.
- Le lavage au lave-vaisselle n'est pas recommandé.
- Il est recommandé de ne pas laver ces pièces au lave-vaisselle.

ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT



Conformément à la directive CE 2002/96/CE, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères à la fin de sa durée de vie. Apportez-le plutôt à un centre de collecte local ou à un revendeur proposant ce service. L'élimination séparée des appareils électroménagers permet d'éviter les impacts négatifs potentiels sur l'environnement et la santé humaine liés à une élimination inappropriée. Il permet également de revaloriser les matériaux, ce qui entraîne d'importantes économies d'énergie et de ressources.

Pour vous rappeler la nécessité d'une élimination séparée, ce produit est marqué d'un symbole de poubelle sur roulette marquée d'un « X ».

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle: JS Gourmet 7-99348

Tension: 220~240V

Fréquence: 50/60Hz

Puissance: 1700W - max 1800W

Capacité: 8.2L Max

GARANTIE ET SERVICE CLIENT

Jessar Industries Inc. garantit ses produits contre tout défaut de fabrication ou de matériaux défectueux pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat ou de livraison, sur présentation d'un reçu d'achat. Si votre produit fonctionne mal ou si vous découvrez des défauts, veuillez le retourner au point de vente où il a été acheté ou contacter Jessar Industries Inc. à info@jessar.ca.

Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'usure normale, de la casse, du tartre, d'une mauvaise installation ou d'un mauvais entretien, d'une mauvaise manipulation, de conditions de travail anormales, du non-respect des instructions ou des réparations effectuées par des techniciens non autorisés.

La garantie ne couvre pas les éléments suivants :

- Taches, décolorations ou rayures.
- Brûlures dues à l'exposition à la chaleur ou aux flammes.
- Dommages dus à un choc thermique (changement soudain de température ou changement de tension).