



EN NL DE



# ASCENSION

[www.justanotherstore.nl](http://www.justanotherstore.nl)

# CONTENTS

 Important safety measures	4	 Cooking	9
 Key safety points	4	 Cooking guide	10
 General safety	4	 Tips	11
 Plug and cord	5	 Taking care of your ASCENSION	12
 Getting to know your ASCENSION	5	 Accessories	12
 Screen diagram	6	 Troubleshooting	13
 Technical specifications	6	 Warranty information	14
 Before first use	7	 Customer service	14
 Test run	7	 Disposal of electrical appliances	15
 Using your ASCENSION	7	 After sales page	15
 Belangrijke veiligheidsmaatregelen	18	 Koken	24
 Belangrijkste veiligheidsinformatie	18	 Kookgids	25
 Algemene veiligheid	19	 Tips	26
 Stekker en snoer	19	 Jouw ASCENSION onderhouden	26
 Jouw ASCENSION leren kennen	20	 Accessories	27
 Scherm diagram	20	 Troubleshooting	27
 Technische specificaties	21	 Informatie over de garantie	29
 Voor het eerste gebruik	21	 Klantenservice	29
 Het apparaat testen	22	 Inleveren van elektrische apparaten	29
 Jouw ASCENSION gebruiken	22	 After-sales pagina	30
 Wichtige sicherheitsmassnahmen	33	 Kochen	39
 Wichtigste sicherheitsmassnahmen	33	 Kochguide	40
 Allgemeine sicherheit	34	 TIPpS	41
 Stecker und kabel	34	 Wartung ihres ASCENSION	41
 Lernen sie ihren ASCENSION kennen	35	 Accessories	42
 Bildschirmdiagramm	35	 Zubehör	42
 Technische daten	36	 Informationen zur garantie	43
 Vor der ersten benutzung	36	 Kundendienst	44
 Probelauf	36	 Entsorgung von elektrogeräten	44
 Verwendung ihres ASCENSION	37	 Nach dem kauf	44



## THANK YOU FOR YOUR PURCHASE

Welcome to the JAP family! We hope you will enjoy your new ASCENSION as much as we do.



## JOIN THE JAP APPLIANCES COMMUNITY

At JAP Appliances, we are more than just a brand; we are a movement. As a young and dynamic team, we strive to renew the world with a fresh perspective on sustainable and long-lasting use of household appliances. We believe that reliability and outstanding service are at the core of everything we do and offer.




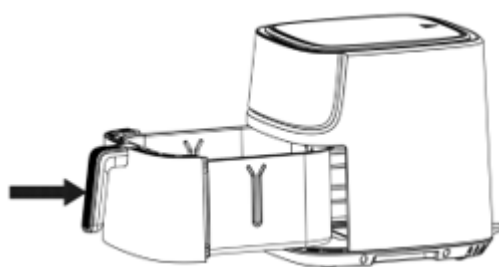
## IMPORTANT SAFETY MEASURES

Welcome to the JAP family! We hope you will enjoy your new ASCENSION as much as we do.



## KEY SAFETY POINTS

-  The device can become extremely hot during and after use. Use the device carefully to prevent burn and injury.
- Use the device in a responsible manner and do not touch any hot parts. Only use the handle during use. [FIG. 1]



[FIG. 1]

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

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

- Make sure that there are no fingers or strange objects near the ventilation holes or outlets. This could cause electric shock or fire.
- Keep the ASCENSION at minimum 15 cm distance from walls and other objects to allow a clear airflow.
- Do not use the device in proximity to heat sources or inflammable objects or substances.



## GENERAL SAFETY

- Do not use your ASCENSION if it is damaged, faulty, or if the cord or plug is damaged. Do not try to repair the product, contact us instead.
- Do not plug in the power cord until your ASCENSION is fully assembled and always unplug it before disassembling or moving.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on your ASCENSION.

- Closely supervise children near your ASCENSION. Children should not use this appliance.
- Not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety.
- Never let the appliance operate unattended.
- Do not use third-party replacement parts or accessories, as these may cause fire, electric shock, or personal injuries.
- Do not use outdoors. This appliance is intended for household use only.
- Do not immerse your ASCENSION, cord or plug in water or any other liquid.
- Store the appliance in a safe and dry place when not in use.
- Ensure that the appliance is always positioned horizontally during use. The use of external timers or remote-control systems is not permitted.



## PLUG AND CORD

- Before connecting the power plug, check that your voltage corresponds to the rating plate on the appliance.
- Do not use this appliance with an extension cord.
- Make sure the cable does not get tangled or in the way during use.
- Unplug the power plug from the outlet when not using the appliance.
- This appliance should only be used on AC 220-240 Volt and is intended solely for household use.



## GETTING TO KNOW YOUR ASCENSION

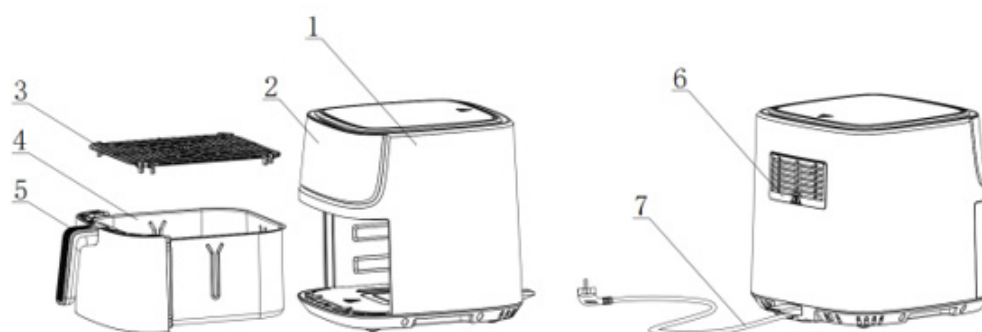


Fig. 2

- |                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| 1. Housing                       | 5. Handle     |
| 2. Control panel                 | 6. Air outlet |
| 3. Food rack                     | 7. Power cord |
| 4. Basket with non-stick coating |               |

## SCREEN DIAGRAM

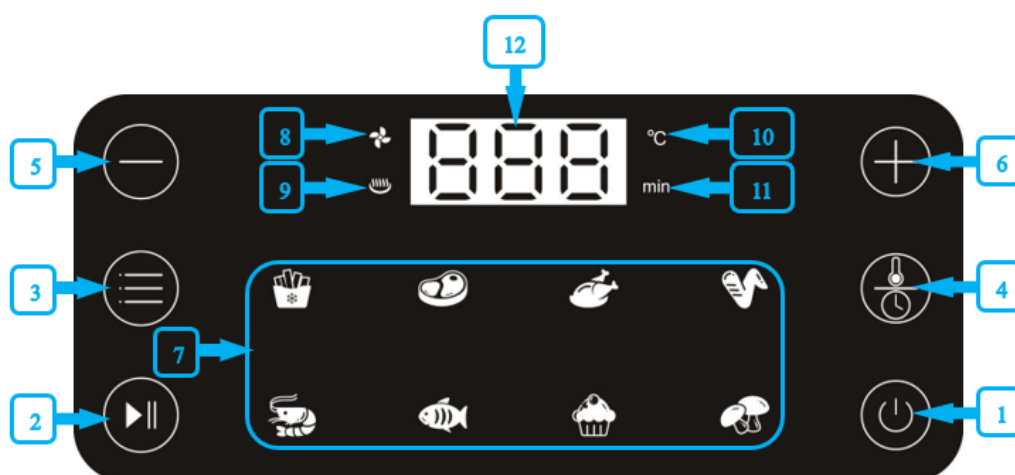


Fig. 3

1. Power button.  
**NOTE:** When the pot and metal rack are correctly placed in the main unit, the Power indicator will light up.
2. Start/pause button.
3. Preset button.  
**NOTE:** Pressing the Preset Button allows you to select through 8 popular food choices.
4. Temperature and time button.  
**NOTE:** The screen flashes alternating between the time and temperature, with related temperature and time indication light. Then set the values with the "5"-button and "6"-button.
  - a. Decrease/increase button to adjust temperature and time.  
**NOTE:**  
**Decrease/Increase:** Press the "5" key to decrease and the "6" key to increase the temperature and time.  
**Temperature Range:** Adjustable from 60°C to 200°C.  
**Time Range:** Adjustable from 1 minute to 60 minutes.
7. Menu display
8. Fan indicator
9. Heating indicator
10. Temperature indicator
11. Time indicator
12. Temperature/time display



## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Product reference: [PRODUCT SKU]

- Voltage: 220-240V, 50-60Hz
- Power supply: 2000W
- Capacity: 7,6L
- Adjustable temperature: 60-200 ° C
- Adjustable timer: 1-60 min.
- Manufactured in P.R.C., designed in the Netherlands.



## BEFORE FIRST USE

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



## TEST RUN

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

**CAUTION:** The appliance may emit an odor the first time it is used; this is normal and nothing to worry about.



## USING YOUR ASCENSION

**CAUTION:**

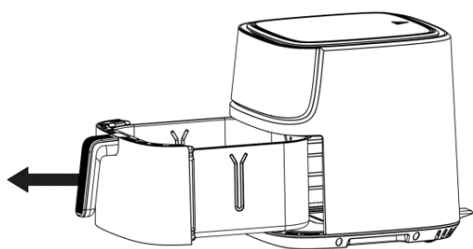
- When opening the basket during the program the deep fryer will pause itself. The deep fryer will continue automatically when the basket is back in place.
- The deep fryer will start to beep 15 seconds after the program has ended.
- Let the deep fryer cool down after the ending/pausing of a program. Do not take the plug out before the device has cooled down.

### USING THE DEEP FRYER (PRESET PROGRAM)

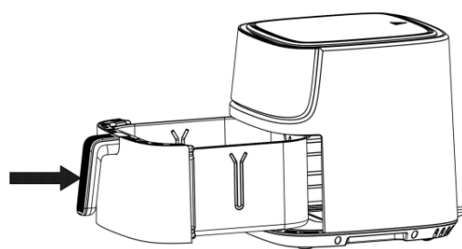
1. Put the plug in a suitable outlet.
2. Press [ICON ON/OFF BUTTON] to turn on the deep fryer. Hold [ICON ON/OFF BUTTON] to turn off the deep fryer.
3. Press [ICON SELECT PRESET] to switch between different presets.

**CAUTION:** Each preset can be adjusted slightly. These settings will be reset when they are turned off.

4. Press [ICON START/PAUSE] to start the program, press [ICON START/PAUSE] again to pause the program.
5. Close the ASCENSION when it is preheating. While the device is preheating you can prepare your delicious dish.
6. After a few minutes the [ICON TEMPERATURE INDICATOR] will turn off to show that the ASCENSION is ready to be use.
7. Carefully take out the basket and the grate. Use the handle. [FIG. 4]
8. Place the ingredients in the basket.
9. Carefully put the basket back in the device. Use the handle. [FIG. 5]
10. Start the desired program. Enjoy!



[Fig. 4]



[Fig. 5]

### Standard presets.

Preset	Time	Heat
[ICON FISH PRESET]	15 Minutes	200°C
[ICON FRIES PRESET]	18 Minutes	180°C
[ICON CUPCAKE PRESET]	5 Minutes	150°C
[ICON STEAK PRESET]	8 Minutes	200°C
[ICON SHRIMP PRESET]	7 Minutes	200°C
[ICON CHICKEN PRESET]	28 Minutes	180°C
[ICON MUSHROOM PRESET]	15 Minutes	180°C
[ICON CHICKEN WINGS]	15 Minutes	200°C

### USING THE DEEP FRYER (MANUAL PROGRAM)

1. Put the plug in a suitable outlet.
2. Press [ICON ON/OFF BUTTON] to turn on the deep fryer. Hold [ICON ON/OFF BUTTON] to turn off the deep fryer.



3. The fryer starts in the default pre-programmed mode. Press [ICON TEMPERATURE/TIME] and then [ICON UP] to increase the temperature, or [ICON DOWN] to decrease the temperature.
4. The fryer starts in the default pre-programmed mode. Press [ICON TEMPERATURE/TIME] and then [ICON UP] to increase the time, or [ICON DOWN] to decrease the time.

**CAUTION:** Hold [ICON UP] or [ICON DOWN] to change the setting quicker.

5. Press [ICON START/PAUSE] to start the program, press [ICON START/PAUSE] again to pause the program.
6. Close the ASCENSION when it is preheating. While the device is preheating you can prepare your delicious dish.
7. After a few minutes the [ICON TEMPERATURE INDICATOR] will turn off to show that the ASCENSION is ready to use.
8. Carefully take out the basket and the grate. Use the handle.
9. Place the ingredients in the basket.
10. Carefully put the basket back in the device. Use the handle.
11. Start the desired program. Enjoy!

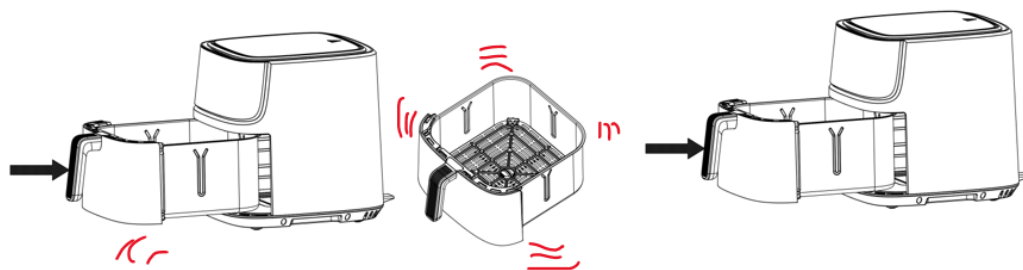
**CAUTION:**

- Do not fill the basket above the MAX sign and do not go over the amount of food indicated in the table further down in this manual. This could influence the quality of the result.
- Make sure to check the needed preparation time and temperature for the different ingredients you use before you start preparing them simultaneously.
- Take in any case into account that the maximal amount for each ingredient is half of the normal amount.



## COOKING

Some ingredients might need to be sautéed [FIG. 6] during the deep frying. To sauté the ingredients, you take out the basket with the handle and shake it. Carefully place the basket back in the device.



(Fig. 6 - red lines are shake movement)

1. If you hear a beeping sound, this means that the preparation time has passed. Take the basket out of the device.
2. Check if the ingredients are done. If this is not the case, place the basket back into the device and set the timer at a few minutes.
3. Place the device on a heat resistant surface to take the ingredients out of the basket. Depending on the type of ingredient steam might come from the basket.
4. Empty the basket into a bowl or onto a plate. Use tongs to take out big or vulnerable ingredients. Be careful not to burn yourself.



## COOKING GUIDE

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
<b>Potato &amp; fries</b>					
Thin frozen fries	500-1000	18-26	190	shake	
Thick frozen fries	500-1000	22-30	200	shake	
Potato gratin	400	20-25	200	shake	
<b>Meat &amp; Poultry</b>					
Steak	100-400	10-15	200		
Pork chops	100-400	10-15	200		
Hamburger	100-400	10-15	180		
Sausage roll	100-400	13-15	200		
Drumsticks	100-400	25-30	180		
Chicken breast	100-400	15-20	180		

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	100-350	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-400	10-12	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-350	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-350	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-350	10-15	180		
<b>Baking</b>					
Cake	250	8-15	180		Use baking tin
Quiche	350	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	250	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	350	20	160		Use baking tin/oven dish

**NOTE:** Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.



## TIPS

- Smaller ingredients generally require a shorter preparation time than bigger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the ASCENSION within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the ASCENSION
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the airfryer pot if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients

- You can also use the ASCENSION to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.



## TAKING CARE OF YOUR ASCENSION

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

1. Turn off the ASCENSION and pull the plug out of the outlet. Let the device cool down completely before you clean it. Remove the basket to speed up the cooling process.
2. Wipe the outside of the ASCENSION with a damp cloth.
3. The basket and the grater are dishwasher proof. You can also wash them with hot water and soap with a non-abrasive sponge. Let it soak if necessary.

**CAUTION:** Do not use any metal kitchen utensils or abrasive cleaning supplies to clean the basket and grater.

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



## ACCESSORIES

You can purchase accessories for your ASCENSION by visiting [www.japroducts.eu](http://www.japroducts.eu) and finding the most suitable point of sale.

If you have any questions, please contact [support@japroducts.eu](mailto:support@japroducts.eu).



## TROUBLESHOOTING

problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
The ingredients fried with the airfryer are not done.	The amount of ingredients in the pot is too big.	Put smaller batches of ingredients in the pot. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the time to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pot into the appliance properly.	There are too much ingredients in the pot.	Do not fill the pot beyond the MAX-indication.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pot. Make sure you clean the pot properly after each use.

problem	Possible cause	Solution
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.



## WARRANTY INFORMATION

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

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



## CUSTOMER SERVICE

www.justanotherstore.nl  
De Beverspijken 7D

5221EE 's-Hertogenbosch  
The Netherlands

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

✉ contact@justanotherstore.nl

☎ +31639832660 (working days from 09.00 - 17.00 CET)

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



## DISPOSAL OF ELECTRICAL APPLIANCES

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



## AFTER SALES PAGE

### SHOW US WHAT YOU'RE MAKING

We hope this has been helpful to you. We can't wait to see your beautiful results and we think you'll want to share these. Our community awaits your uploads.





## QUESTIONS OR COMMENTS?

[contact@justanotherstore.nl](mailto:contact@justanotherstore.nl)

[www.japroducts.eu](http://www.japroducts.eu)





## BEDANKT VOOR JOUW AANKOOP

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



## GEÏNTERESSEERD IN MEER?

Als lid van de JAP producten familie zul je als eerste horen  
over, en kunnen genieten van exclusieve aanbiedingen.  
Het hele jaar door zul je exclusieve kortingen ontvangen  
zoals persoonlijke vouchers, de beste deals en een speciale  
verrassing. Je zult met speciale promoties ook kans  
kunnen maken op het winnen van geweldige prijzen.



## OP ZOEK NAAR HULP?

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



[contact@justanotherstore.nl](mailto:contact@justanotherstore.nl)



+31639832660

(werkdagen van 09.00 – 17.00 CET)



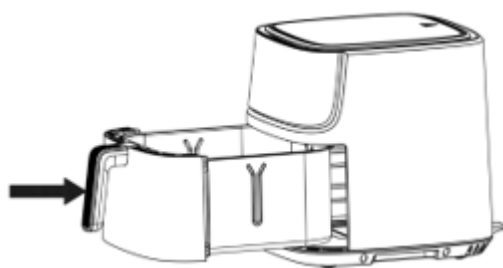
## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Lees zorgvuldig deze instructies door voordat je gebruik maakt van jouw ASCENSION. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik of nieuwe gebruikers.



## BELANGRIJKSTE VEILIGHEIDSINFORMATIE

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



[FIG. 1]

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

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

- Zorg ervoor dat er geen vingers of vreemde voorwerpen in ventilatie- of uitlaatopeningen komen. Dit kan een elektrische schok of brand veroorzaken.
- Houd de ASCENSION op minimaal 15 cm afstand van muren en andere objecten om een goede luchtstroom te garanderen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen of ontvlambare objecten of stoffen.



## ALGEMENE VEILIGHEID

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



## STEKKER EN SNOER

- Controleer voordat je de stekker in het stopcontact steekt dat het voltage overeenkomt met het typeplaatje op het apparaat.
- Gebruik dit apparaat niet met een verlengsnoer.
- Zorg ervoor dat het snoer tijdens het gebruik niet in de war raakt of in de weg zit.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt op AC 220-240 Volt en is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- This appliance should only be used on AC 220-240 Volt and is intended solely for household use.

## JOUW ASCENSION LEREN KENNEN

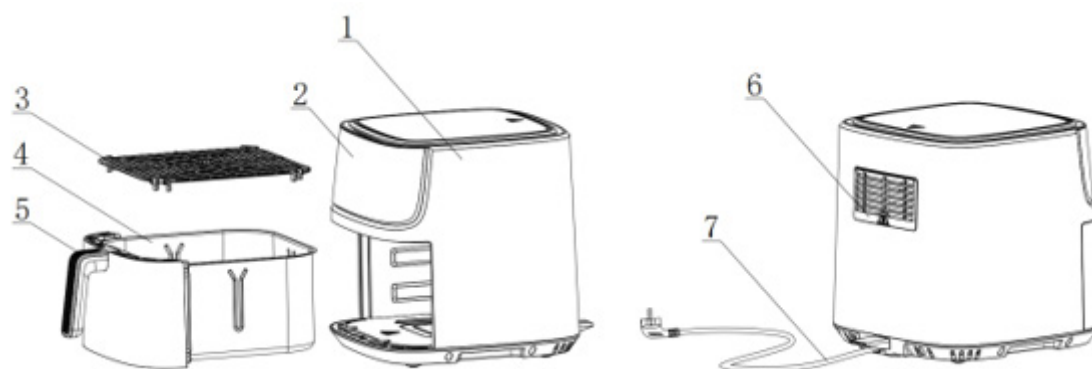


Fig. 2

- |                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| 1. Behuizing                   | 5. Handvat      |
| 2. Bedieningspaneel            | 6. Luchtuitlaat |
| 3. Rooster van roestvrij staal | 7. Netsnoer     |
| 4. Mand met anti-aanbaklaag    |                 |

## SCHERM DIAGRAM

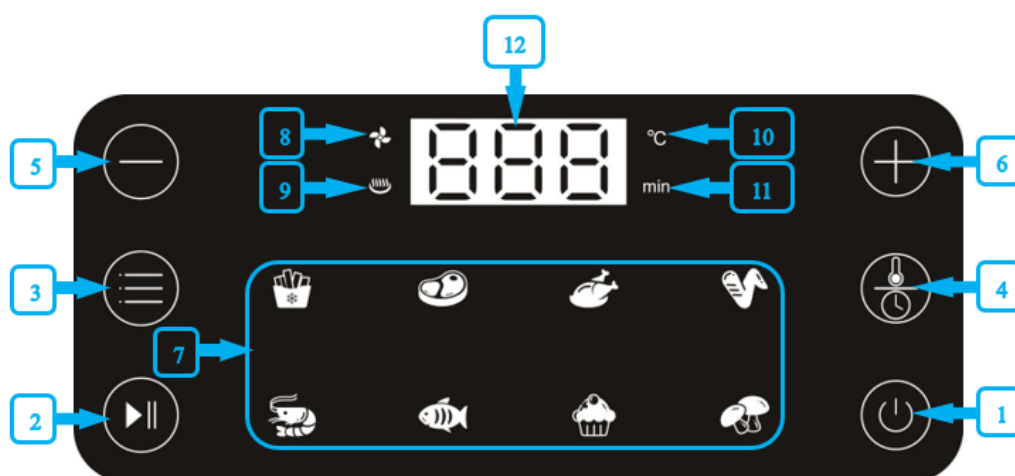


Fig. 3

1. Aan/uit-knop  
**OPMERKING:** Wanneer de pan en het metalen rek correct in de behuizing zijn geplaatst, gaat het lampje branden.
2. Start/pauze-knop
3. vooraf geprogrammeerde optie-knop  
**OPMERKING:** Door op de Voorinstelling-knop te drukken, kun je kiezen uit 8 populaire voedselopties.
4. Temperatuur en tijd-knop  
**OPMERKING:** Het scherm knippert afwisselend tussen de tijd en temperatuur, met

bijbehorende temperatuur- en tijdindicatielampjes. Stel vervolgens de waarden in met de knoppen '5' en '6'.

5. Verminder-knop
6. Verhoog-knop  
**Verminder/verhoog:** Druk op de "5" toets om de temperatuur en tijd te verlagen, en op de "6" toets om te verhogen.  
**Temperatuurbereik:** Verstelbaar van 60°C to 200°C.  
**Tijd:** Verstelbaar van 1 minuut tot 60 minuten.
7. Menuweergave
8. Ventilator indicator
9. Verwarmings indicator
10. Temperatuur indicator
11. Tijd indicator
12. Temperatuur-/tijdweergave



## TECHNISCHE SPECIFICATIES

- Productreferentie: [PRODUCT SKU]
- Spanning: 220-240V, 50-60Hz
- Stroomvoorziening: 2000W
- Capaciteit: 7,6L
- Instelbare temperatuur: 60-200 ° C
- Instelbare timer: 1-60 min.
- Gemaakt in P.R.C., ontworpen in Nederland.



## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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



## HET APPARAAT TESTEN

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

**LET OP:** Het apparaat kan bij het eerste gebruik een geur afgeven; dit is normaal en niets om je zorgen over te maken.



## JOUW ASCENSION GEBRUIKEN

**LET OP:**

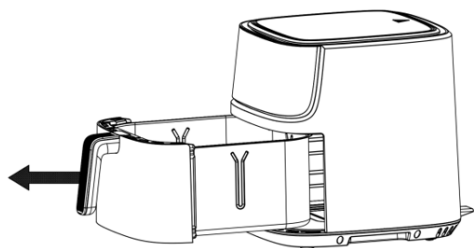
- Bij het openen van de mand tijdens een programma zal de frituur zichzelf pauzeren. De frituur zal automatisch hervatten wanneer deze wordt teruggeplaatst.
- De frituur begint na 15 seconden te piepen zodra het programma is beëindigd.
- Laat de frituur afkoelen na het beëindigen/pauzeren van een programma. Haal de stekker niet uit het stopcontact voordat het apparaat is afgekoeld.

### DE FRITUUR GEBRUIKEN (VOORGEPROGRAMMEERD PROGRAMMA)

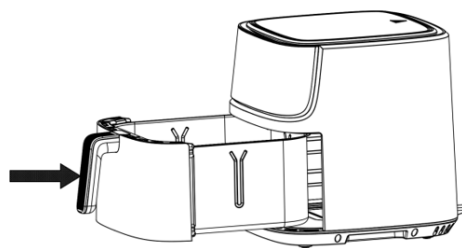
1. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
2. Druk op [ICON ON/OFF BUTTON] om de frituur aan te zetten. Houd [ICON ON/OFF BUTTON] ingedrukt om de frituur uit te schakelen.
3. Druk op [ICON SELECT PRESET] om tussen voorinstellingen te wisselen..

**LET OP:** Elke voorinstelling kan lichtjes worden aangepast. Deze instellingen worden gereset zodra ze zijn uitgeschakeld.

4. Druk op [ICON START/PAUSE] om het programma te starten, druk nogmaals op [ICON START/PAUSE] om het programma te pauzeren.
5. Sluit de ASCENSION wanneer hij voorverwarmt. Tijdens het voorverwarmen kun jij je gerecht voorbereiden.
6. Na enkele minuten zal het [ICON TEMPERATURE INDICATOR] doven om aan te geven dat de ASCENSION klaar is om te gebruiken.
7. Neem de mand en grill voorzichtig uit het apparaat. Gebruik het handvat. [FIG. 5]
8. Plaats de ingrediënten in de mand. Vul niet boven de MAX-aanduiding.
9. Plaats de mand voorzichtig terug in het apparaat. Gebruik het handvat. [FIG. 6]
10. Start het gewenste programma. Eet smakelijk!



[Fig. 4]



[Fig. 5]

### Standaard programma's.

Programma	Tijd	Temperatuur
[ICON FISH PRESET]	15 Minuten	200°C
[ICON FRIES PRESET]	18 Minuten	180°C
[ICON CUPCAKE PRESET]	5 Minuten	150°C
[ICON STEAK PRESET]	8 Minuten	200°C
[ICON SHRIMP PRESET]	7 Minuten	200°C
[ICON CHICKEN PRESET]	28 Minuten	180°C
[ICON MUSHROOM PRESET]	15 Minuten	180°C
[ICON CHICKEN WINGS]	15 Minuten	200°C

### DE FRITUUR GEBRUIKEN (HANDMATIG PROGRAMMA)

1. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
2. Druk op [ICON ON/OFF BUTTON] om de frituur aan te zetten. Houd [ICON ON/OFF BUTTON] ingedrukt om de frituur uit te schakelen.
3. De frituur start standaard in voorgeprogrammeerde modus. Druk op [ICON TEMPERATURE/TIME] vervolgens op [ICON UP] om de temperatuur te verhogen, of op [ICON DOWN] om de temperatuur te verlagen.
4. Druk op [ICON TEMPERATURE/TIME] vervolgens op [ICON up] om de tijd te verlengen, of op [ICON DOWN] om de tijd te verlagen.

**LET OP:** Houd [ICON UP] of [ICON DOWN] ingedrukt om sneller te verhogen/verlagen.

5. Druk op [ICON START/PAUSE] om het programma te starten, druk nogmaals op [ICON START/PAUSE] om het programma te pauzeren.
6. Sluit de ASCENSION wanneer hij voorverwarmt.
7. Na enkele minuten zal het [ICON TEMPERATURE STATUS] doven om aan te geven dat de ASCENSION klaar is om te gebruiken.
8. Neem de mand en grill voorzichtig uit het apparaat. Gebruik het handvat. [FIG. 5]

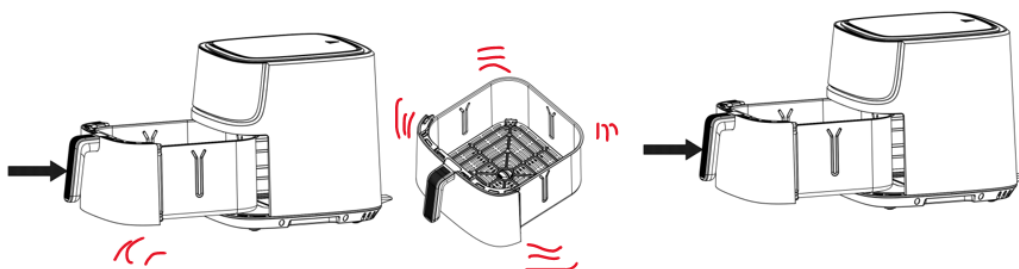
9. Plaats de ingrediënten in de mand. Vul niet boven de MAX-aanduiding.
10. Plaats de mand voorzichtig terug in het apparaat. Gebruik het handvat. [FIG. 6]
11. Start het gewenste programma. Eet smakelijk!

**LET OP:**

- Vul de mand niet tot boven het MAX-teken en niet meer dan de hoeveelheid voedsel die wordt aangegeven in de tabel verderop in deze handleiding. Dit kan de kwaliteit van het resultaat beïnvloeden.
- Zorg ervoor dat je de bereidingstijd en de temperatuur die nodig is voor de verschillende ingrediënten controleert voordat je ze tegelijkertijd gaat bereiden.
- Houd er in dat geval rekening mee dat de maximale hoeveelheid voor elk van de ingrediënten de helft is van de normale hoeveelheid.

**KOKEN**

Sommige ingrediënten moeten mogelijk worden gesauteerd [FIG. 6] tijdens het frituren. Om de ingrediënten te sauteren, trek je de mand bij het handvat uit de frituur en schudt je deze. Plaats de mand vervolgens voorzichtig terug in het apparaat.



(Fig. 6 - red lines are shake movement)

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





## KOOKGIDS

**OPMERKING:** Houd er rekening mee dat deze instellingen slechts indicaties zijn. Aangezien ingrediënten variëren in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen dat dit de beste instellingen zijn voor jouw ingrediënten.

	Min-max Hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
<b>Aardappel &amp; frietjes</b>					
Dunne bevroren friet	500-1000	18-26	190	schudden	
Dikke bevroren friet	500-1000	22-30	200	schudden	
Aardappelgratin	400	20-25	200	schudden	
<b>Vlees &amp; gevogelte</b>					
Steak	100-400	10-15	200		
Varkenskoteletten	100-400	10-15	200		
Hamburger	100-400	10-15	180		
Worstje	100-400	13-15	200		
Drumsticks	100-400	25-30	180		
Kipfilet	100-400	15-20	180		
<b>Snacks</b>					
Loempia's	100-350	8-10	200	schudden	Gebruik rooster
Bevroren kipnuggets	100-400	10-12	200	schudden	Gebruik rooster
Bevroren vissticks	100-350	6-10	200		Gebruik rooster
Bevroren gepaneerde kaassnacks	100-350	8-10	180		Gebruik rooster
Gevulde groenten	100-350	10-15	180		
<b>Bakken</b>					
Cake	250	8-15	180		Gebruik een bakvorm
Quiche	350	20-22	180		Gebruik een bakvorm/ ovenschaal
Muffins	250	15-18	200		Gebruik een bakvorm

	Min-max Hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Zoete snacks	350	20	160		Gebruik een bakvorm/ ovenschaal

**OPMERKING:** Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd wanneer je begint met frituren terwijl de heteluchtfriteuse nog koud is.



## TIPS

- Kleinere ingrediënten vereisen doorgaans een iets kortere bereiding dan grotere ingrediënten.
- Door ingrediënten halverwege het kookproces te sauteren, wordt het resultaat geoptimaliseerd en worden ongelijkmatig gebakken ingrediënten voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Bak je ingrediënten in de ASCENSION binnen enkele minuten nadat je de olie hebt toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes.
- Snacks die in een oven bereid kunnen worden, kunnen ook in de [PRODUCTNAAM] worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van krokante frietjes is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om gevulde snacks snel en eenvoudig te bereiden. Kant-en-klaar deeg heeft bovendien een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in de airfryer als je een cake of quiche wilt bakken, of als je kwetsbare of gevulde ingrediënten wilt frituren.
- De friteuse kan ook worden gebruikt om ingrediënten opnieuw op te warmen. Stel hiervoor de temperatuur gedurende 10 minuten in op 150 °C.



## JOUW ASCENSION ONDERHOUDEN

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

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

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

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

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



## ACCESSORIES

Je kunt accessoires voor jouw ASCENSION kopen door naar [www.justanotherstore.nl](http://www.justanotherstore.nl) te gaan en het meest geschikte verkooppunt te vinden.

Bij vragen, gelieve contact op te nemen met [support@japroducts.eu](mailto:support@japroducts.eu).



## TROUBLESHOOTING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De heteluchtfriteuse werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
De ingrediënten die met de heteluchtfriteuse zijn gebakken, zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in de pot is te groot.	Doe kleinere porties ingrediënten in de pot. Kleinere porties worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Zet de temperatuur op de vereiste instelling (zie sectie 'Instellingen' in hoofdstuk 'Gebruik van het apparaat').

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De bereidingstijd is te kort.	Zet de tijd op de vereiste bereidingstijd (zie sectie 'Instellingen' in hoofdstuk 'Gebruik van het apparaat').
De ingrediënten zijn ongelijkmatig gebakken in de heteluchtfriteuse.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op elkaar liggen (bijv. friet) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie sectie 'Instellingen' in hoofdstuk 'Gebruik van het apparaat'.
Gebakken snacks zijn niet krokant wanneer ze uit de heteluchtfriteuse komen.	Je hebt een soort snack gebruikt die bedoeld is voor een traditionele frituurpan.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks licht met olie voor een krokanter resultaat.
Ik kan de pot niet goed in het apparaat schuiven.	Er zitten te veel ingrediënten in de pot.	Vul de pot niet boven de MAX-markering.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Je bereidt vette ingrediënten.	Wanneer je vette ingrediënten in de heteluchtfriteuse bakt, komt er veel olie in de pot terecht. De olie produceert witte rook en de pot kan heter worden dan normaal. Dit beïnvloedt het apparaat of het eindresultaat niet.
	Er zitten nog vetresten van eerder gebruik in de pot.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat in de pot opwarmt. Zorg ervoor dat je de pot na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse friet is ongelijkmatig gebakken in de heteluchtfriteuse.	Je hebt niet het juiste type aardappel gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken.
	Je hebt de friet niet goed afgespoeld voordat je ze bakte.	Spoel de friet goed af om zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
Verse friet is niet krokant wanneer het uit de heteluchtfriteuse komt.	De kroktheid van de friet hangt af van de hoeveelheid olie en water in de friet.	Zorg ervoor dat je de friet goed droogt voordat je de olie toevoegt.
		Snijdt de friet kleiner voor een krokanter resultaat.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
		Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.



## INFORMATIE OVER DE GARANTIE

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

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



## KLANTENSERVICE

www.justanotherstore.nl  
De Beverspijken 7D

5221EE 's-Hertogenbosch  
The Netherlands

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

✉ contact@justanotherstore.nl

☎ +31639832660 (working days from 09.00 - 17.00 CET)

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



## INLEVEREN VAN ELEKTRISCHE APPARATEN

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



## AFTER-SALES PAGINA

### LAAT ONS ZIEN WAT JE MAAKT

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





## VRAGEN OF OPMERKINGEN?

[contact@justanotherstore.nl](mailto:contact@justanotherstore.nl)

[www.japroducts.eu](http://www.japroducts.eu)



## VIELEN DANK FÜR IHREN EINKAUF

Wir hoffen, dass Sie an Ihrem neuen ASCENSION genau-  
so viel Freude haben werden wie wir.



## WERDE TEIL DER JAP APPLIANCES COMMUNITY

Bei JAP Appliances sind wir mehr als nur eine Marke; wir sind eine Bewegung. Als junges und dynamisches Team streben wir danach, die Welt mit einer frischen Perspektive auf nachhaltige und langlebige Nutzung von Haushaltsgeräten zu erneuern. Wir glauben, dass Zuverlässigkeit und herausragender Service im Mittelpunkt all dessen stehen, was wir tun und anbieten.






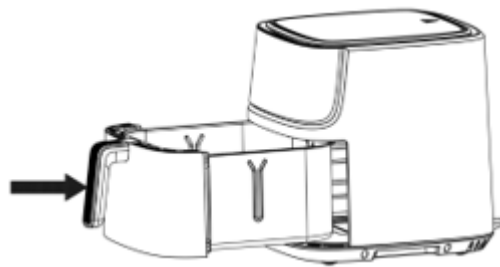
## WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

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



## WICHTIGSTE SICHERHEITSMASSNAHMEN

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



[FIG. 1]

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

**ACHTUNG:** Heiße Luft kann auch entweichen, wenn der Deckel geöffnet wird. Heben Sie den Deckel nicht an, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

- Achten Sie darauf, dass keine Finger oder fremde Gegenstände in die Steckdosenöffnungen eingeführt werden. Dies könnte einen elektrischen Schlag oder einen Brand verursachen.
- Halten Sie die ASCENSION mindestens 15 cm von Wänden und anderen Gegenständen entfernt, um einen ungehinderten Luftstrom zu gewährleisten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder brennbaren Gegenständen oder Substanzen.



## ALLGEMEINE SICHERHEIT

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



## STECKER UND KABEL

- Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Steckers in die Steckdose, dass die Spannung mit den Angaben auf dem Gerät übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Kabel nicht verheddert oder bei der Benutzung im Weg ist.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur mit Wechselstrom 220-240 Volt betrieben werden und ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen.

## LERNEN SIE IHREN ASCENSION KENNEN

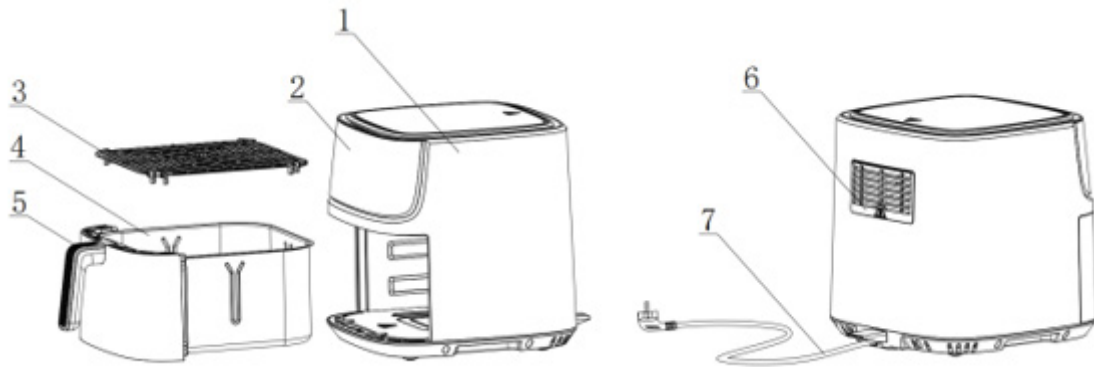


Fig. 2

- |                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| 1. Gehäuse                      | 5. Griff       |
| 2. Bedienfeld                   | 6. Luftauslass |
| 3. Rost                         | 7. Netzkabel   |
| 4. Korb mit Antihafbeschichtung |                |

## BILDSCHIRMDIAGRAMM

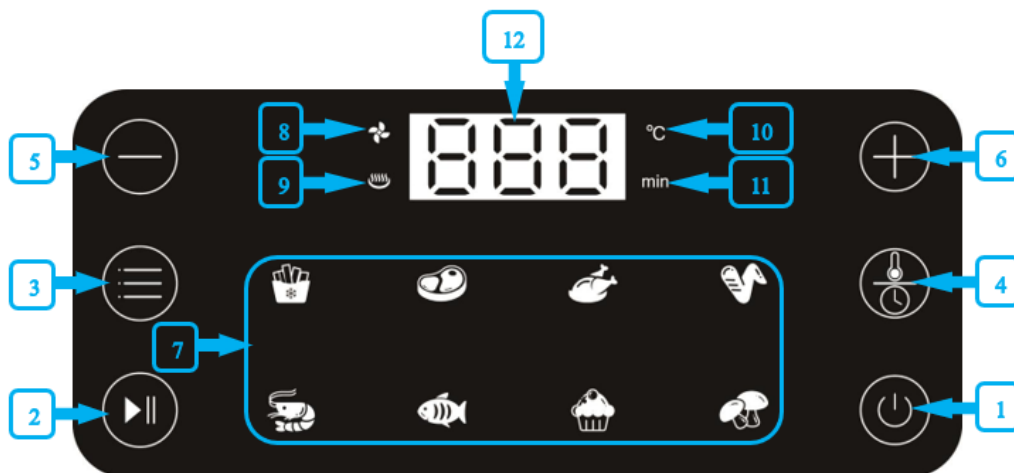


Fig. 3

- Ein/Aus-Schalter  
**HINWEIS:** Wenn der Topf und der Metallrost korrekt in das Hauptgerät eingesetzt sind, leuchtet die Stromanzeige auf.
- Start-/Pause Taste.
- Voreinstellungstaste.  
**HINWEIS:** Durch Drücken der Voreinstellungstaste können Sie aus 8 beliebigen Lebensmitteloptionen wählen.
- Temperatur- und Zeittaste.  
**HINWEIS:** Der Bildschirm wechselt abwechselnd zwischen Zeit und Temperatur, mit den

entsprechenden Anzeigen für Temperatur und Zeit. Stellen Sie die Werte dann mit der „5“-Taste und der „6“-Taste ein.

5-6. Abwärts-/Aufwärts-Taste, um die Temperatur und Zeit einzustellen.

**Temperaturbereich:** Einstellbar von 60°C bis 200°C.

**Zeitbereich:** Einstellbar von 1 Minute bis 60 Minuten.

7. Menüanzeige
8. Ventilatoranzeige
9. Heizanzeige
10. Temperaturanzeige
11. Zeitanzeige
12. Temperatur-/ Zeitanzeige



## TECHNISCHE DATEN

- Produktbezeichnung: [PRODUCT SKU]
- Spannung: 220-240V, 50-60Hz
- Leistungsaufnahme: 2000W
- Fassungsvermögen: 7,6L
- Einstellbare Temperatur: 60-200 ° C
- Einstellbare Zeit: 1-60 min.
- Hergestellt in P.R.C., entwickelt in den Niederlanden.



## VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

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



## PROBELAUF

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

**VORSICHT:** Das Gerät kann beim ersten Gebrauch einen Geruch abgeben; dies ist normal und kein Grund zur Sorge.



## VERWENDUNG IHRES ASCENSION

### **VORSICHT:**

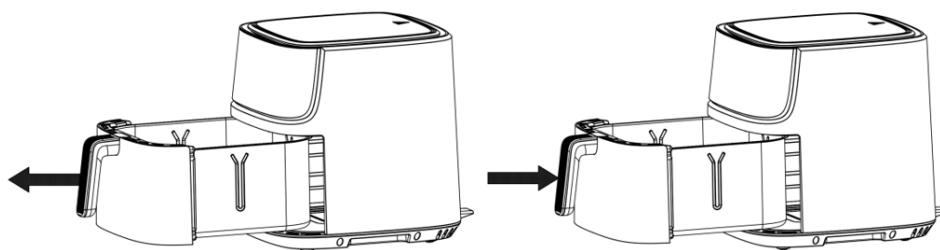
- When opening the basket during the program the deep fryer will pause itself. The deep fryer will continue automatically when the basket is back in place.
- The deep fryer will start to beep 15 seconds after the program has ended.
- Let the deep fryer cool down after the ending/pausing of a program. Do not take the plug out before the device has cooled down.

### **VERWENDUNG DES HEIßLUFTFRITTEUSE (VORPROGRAMMIERTES PROGRAMM)**

1. Stecken Sie den Stecker in eine geeignete Steckdose.
2. Drücken Sie die [ICON ON/OFF TASTE], um die Fritteuse einzuschalten. Halten Sie die [ICON ON/OFF TASTE] gedrückt, um die Fritteuse auszuschalten.
3. Drücken Sie [ICON SELECT PRESET], um zwischen den verschiedenen Voreinstellungen zu wechseln.

**VORSICHT:** Jede Voreinstellung kann leicht angepasst werden. Diese Einstellungen werden zurückgesetzt, wenn das Gerät ausgeschaltet wird.

4. Drücken Sie [ICON ON], um das Programm zu starten, und drücken Sie erneut [ICON ON], um es zu pausieren.
5. Schließen Sie die ASCENSION, während sie vorheizt. Während des Vorheizens können Sie Ihr Gericht vorbereiten.
6. Nach ein paar Minuten erlischt die [ICON TEMPERATURE INDICATOR], um anzuzeigen, dass die ASCENSION einsatzbereit ist.
7. Nehmen Sie den Korb und den Grill vorsichtig aus dem Gerät. Verwenden Sie den Griff. [FIG.4].
8. Legen Sie die Zutaten in den Korb. Füllen Sie nicht über die MAX-Markierung hinaus.
9. Setzen Sie den Korb vorsichtig wieder in das Gerät ein. Verwenden Sie den Griff. [FIG. 5]
10. Starten Sie das gewünschte Programm. Guten Appetit!



[Fig. 4]

[Fig. 5]

### Standaard programma's.

Voreinstelling	Zeit	Temperatur
[ICON FISH PRESET]	15 Minutes	200°C
[ICON FRIES PRESET]	18 Minutes	180°C
[ICON CUPCAKE PRESET]	5 Minutes	150°C
[ICON STEAK PRESET]	8 Minutes	200°C
[ICON SHRIMP PRESET]	7 Minutes	200°C
[ICON CHICKEN PRESET]	28 Minutes	180°C
[ICON MUSHROOM PRESET]	15 Minutes	180°C
[ICON CHICKEN WINGS]	15 Minutes	200°C

### VERWENDUNG DES HEIßLUFTFRITTEUSE (MANUELLES PROGRAMM)

1. Stecken Sie den Stecker in eine geeignete Steckdose.
2. Drücken Sie die [ICON ON/OFF TASTE], um die Fritteuse einzuschalten. Halten Sie die [ICON ON/OFF TASTE] gedrückt, um die Fritteuse auszuschalten.
3. Der manuelle Modus ist die Standardeinstellung der Fritteuse. Drücken Sie [ICON TEMP UP], um die Temperatur zu erhöhen, oder [ICON TEMP DOWN], um die Temperatur zu senken.
4. Drücken Sie [ICON TIME UP], um die Zeit zu verlängern, oder [ICON TIME DOWN], um die Zeit zu verkürzen.

**VORSICHT:** Halten Sie [ICON UP] oder [ICON DOWN] gedrückt, um die Einstellung schneller zu ändern.

5. Drücken Sie auf [ICON START/PAUSE], um das Programm zu starten, und nochmals auf [ICON START/PAUSE], um das Programm zu pausieren.
6. Schließen Sie die ASCENSION, während sie vorheizt.
7. Nach einigen Minuten erlischt die [ICON TEMPERATURE STATUS] Anzeige, um anzuzeigen, dass die ASCENSION einsatzbereit ist.
8. Nehmen Sie den Korb und den Grill vorsichtig aus dem Gerät. Verwenden Sie den Griff.

9. Legen Sie die Zutaten in den Korb. Füllen Sie nicht über die MAX-Markierung hinaus.
10. Setzen Sie den Korb vorsichtig wieder in das Gerät ein. Verwenden Sie den Griff.
11. Starten Sie das gewünschte Programm. Guten Appetit!

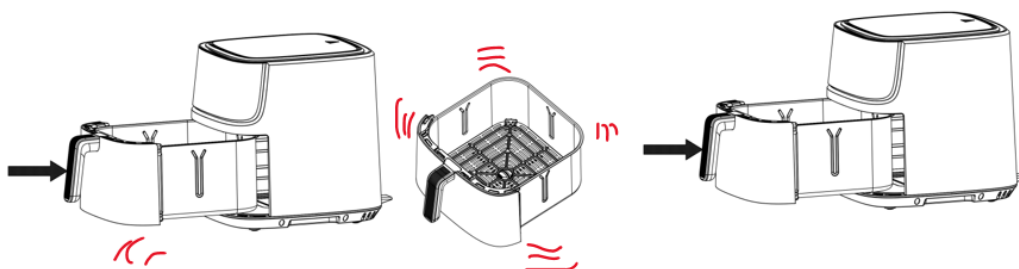
#### ACHTUNG:

- Füllen Sie den Korb nicht über das MAX-Zeichen hinaus und nicht mehr als die in der Tabelle weiter hinten in dieser Anleitung angegebene Menge an Lebensmitteln. Dies kann die Qualität des Ergebnisses beeinträchtigen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Zubereitungszeit und die Temperatur für die verschiedenen Zutaten überprüfen, bevor Sie diese gleichzeitig zubereiten.
- Beachten Sie in diesem Fall, dass die maximale Menge für jede Zutat die Hälfte der normalen Menge beträgt.



## KOCHEN

Einige Zutaten müssen möglicherweise während des Frittierens [FIG. 6] geschwenkt werden. Um die Zutaten zu schwenken, ziehen Sie den Korb am Griff aus der Fritteuse und schütteln ihn. Setzen Sie den Korb anschließend vorsichtig wieder in das Gerät ein.



(Fig. 6 - red lines are shake movement)

1. Wenn Sie ein Alarmsignal hören, bedeutet dies, dass die Zubereitungszeit abgelaufen ist. Ziehen Sie den Korb aus dem Gerät.
2. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Falls nicht, setzen Sie den Korb wieder in das Gerät ein und stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten ein.
3. Um die Zutaten aus dem Korb zu entnehmen, stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Oberfläche. Je nach Art der Zutaten kann Dampf austreten.
4. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller. Verwenden Sie eine Zange, um große oder empfindliche Zutaten zu entfernen. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.



## KOCHGUIDE

**HINWEIS:** Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Richtwerte sind. Da Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, können wir nicht garantieren, dass dies die besten Einstellungen für Ihre Zutaten sind.

	Min-max Menge (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
<b>Kartoffeln &amp; Pommes</b>					
Dünne Tiefkühlpommes	500-1000	18-26	190	Schütteln	
Dicke Tiefkühlpommes	500-1000	22-30	200	Schütteln	
Kartoffelgratin	400	20-25	200	Schütteln	
<b>Fleisch &amp; Geflügel</b>					
Steak	100-400	10-15	200		
Schweinekoteletts	100-400	10-15	200		
Hamburger	100-400	10-15	180		
Wurstbrötchen	100-400	13-15	200		
Hähnchenschenkel	100-400	25-30	180		
Hähnchenbrust	100-400	15-20	180		
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	100-350	8-10	200	Schütteln	Verwenden Sie das Rost
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	100-400	10-12	200	Schütteln	Verwenden Sie das Rost
Tiefgefrorene Fischstäbchen	100-350	6-10	200		Verwenden Sie das Rost
Tiefgefrorene panierte Snacks	100-350	8-10	180		Verwenden Sie das Rost
Gefülltes Gemüse	100-350	10-15	180		
<b>Backen</b>					
Kuchen	250	8-15	180		Verwenden Sie die Backform
Quiche	350	20-22	180		Verwenden Sie eine Backform/ Ofenschale



	Min-max Menge (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Muffins	250	15-18	200		Verwenden Sie die Backform
Süße Snacks	350	20	160		Verwenden Sie eine Backform/ Ofenschale

**HINWEIS:** Fügen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist.



## TIPPS

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Durch das Wenden der Zutaten während des Kochvorgangs werden die Ergebnisse optimiert und ungleichmäßig gegarte Zutaten vermieden.
- Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen zu.
- Verwenden Sie nur Zubehör von JAP Products in Kombination mit dieser Fritteuse, um Fehlfunktionen zu vermeiden.
- Die Fritteuse kann auch zum Aufwärmen von Zutaten verwendet werden. Stellen Sie dafür die Temperatur auf 150°C für 10 Minuten ein.



## WARTUNG IHRES ASCENSION

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

1. Schalten Sie Ihr ASCENSION aus und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
2. Wischen Sie das Äußere des ASCENSION mit einem feuchten Tuch ab.
3. Der Korb und das Rost sind spülmaschinenfest. Sie können sie auch mit heißem Seifenwasser und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen. Lassen Sie sie bei Bedarf einweichen.

**ACHTUNG:** Die Platten haben eine Antihafbeschichtung. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel.

4. Für hartnäckigen Schmutz:
  - a. Mischen Sie 30 ml Natron mit 15 ml Wasser in einer kleinen Schüssel, bis eine streichfähige Paste entsteht.
  - b. Verwenden Sie einen Schwamm zum Schrubben und zum Auftragen der Paste auf die abnehmbaren Teile. Lassen Sie die Paste 15 Minuten lang auf den abnehmbaren Teilen einwirken, bevor Sie sie abspülen.
  - c. Waschen Sie die abnehmbaren Teile mit Wasser und Seife, bevor Sie sie verwenden.
5. Vor der Verwendung trocken..

**VORSICHT:** Stellen Sie sicher, dass das Zubehör vollständig trocken ist, bevor Sie die ASCENSION einschalten.



## ACCESSORIES

Je kunt accessoires voor jouw ASCENSION kopen door naar [www.justanotherstore.nl](http://www.justanotherstore.nl) te gaan en het meest geschikte verkooppunt te vinden.

Bij vragen, gelieve contact op te nemen met [support@japroducts.eu](mailto:support@japroducts.eu).



## ZUBEHÖR

problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
The ingredients fried with the airfryer are not done.	The amount of ingredients in the pot is too big.	Put smaller batches of ingredients in the pot. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the time to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.

problem	Possible cause	Solution
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pot into the appliance properly.	There are too much ingredients in the pot.	Do not fill the pot beyond the MAX-indication.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pot. Make sure you clean the pot properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.



## INFORMATIONEN ZUR GARANTIE

JAP Products garantiert, dass alle Produkte ab dem Kaufdatum bis zum Ende der Garantiezeit 2 Jahre lang in Bezug auf Material, Verarbeitung und Service von höchster Qualität sind. Die Garantiedauer kann je nach Produktkategorie variieren.

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



## KUNDENDIENST

www.justanotherstore.nl  
De Beverspijken 7D

5221EE 's-Hertogenbosch  
The Netherlands

**Unsere hilfsbereite, hauseigene Familie ist bereit, Sie bei allen Fragen zu unterstützen!**

✉ contact@justanotherstore.nl  
☎ +31639832660 (working days from 09.00 - 17.00 CET)

Bitte halten Sie Ihre Bestellnummer bereit, wenn Sie unseren Kundendienst kontaktieren.



## ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

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



## NACH DEM KAUF

### ZEIGEN SIE UNS, WAS SIE ERREICHT HABEN

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





## FRAGEN ODER KOMMENTARE?

[contact@justanotherstore.nl](mailto:contact@justanotherstore.nl)

[www.japroducts.eu](http://www.japroducts.eu)