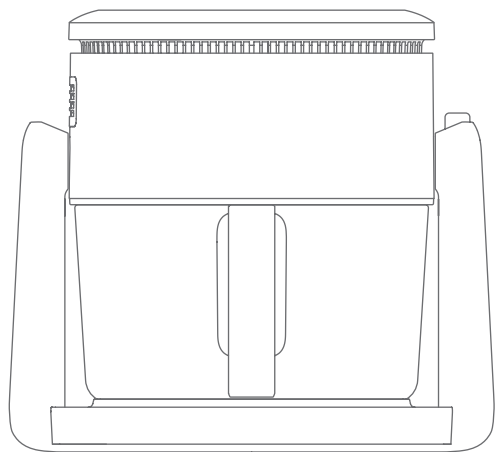


JIMMY

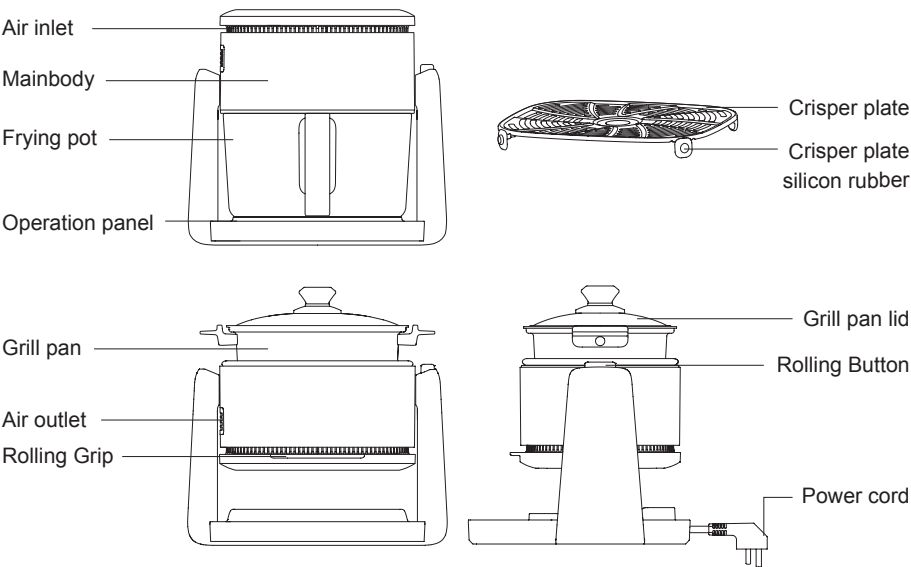


AF3

Instruction Manual	Multifunctional Air Fryer
Instrukcja Obsługi	Wielofunkcyjna frytkownica beztłuszczowa
Bedienungsanleitung	Multifunktionale Luftfritteuse
Manuel de l'utilisateur	Friteuse à air multifonctionnelle
Manuale d'uso	Friggitrice ad Aria Multifunzione
Manual del usuario	Freidora multifunción
Руководство пользователя	Многофункциональная аэрофритюрница

Product Assembly

Part Name



Packing List

Part Name	Mainbody	Frying pot	Crisper plate	Grill pan	Grill pan lid	User manual
Quantity	1	1	1	1	1	1

Accessories introduction

1. Frying pot: Frying pot is the main pot for cooking ingredients, with a maximum capacity of 4L.(Fig 1).

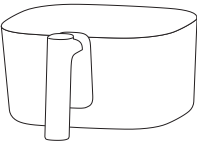


Fig 1

Note:

- ① Push the frying pot to the bottom when installing it and fit it in place with the mainbody.
- ② The frying pot is made of glass, make sure there is no external force collision during the handling process to avoid damage.

- ③ During heating, the surface temperature of the pot is high. Do not touch it directly, otherwise it may cause burns.
- ④ Do not put the hot frying pot after cooking into water or refrigerator to avoid glass damage.

2.Crisper plate: The crisper plate is installed inside the frying pot (with its four legs facing downwards) and can be taken out for cleaning. Its main function is to lift the ingredients up, for better hot air circulation, and help them evenly heat up.

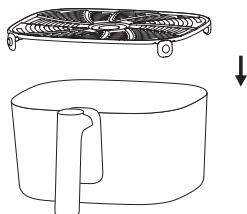


Fig 2

Note:

- ① Except for special requirements, crisper plate must be used during air frying, otherwise it may affect the cooking effect.
- ② Place the ingredients in a single layer on the crisper plate, do not stack them, otherwise it may affect the cooking effect.

3.Grill pan: grill pan is mainly used to fry or grill food.(Fig 3)



Fig 3

Note:

- ① When installing the grill pan, be sure to place it stably on mainbody.
- ② During heating, the surface temperature of the pan is high. Do not touch it directly, otherwise it may cause burns.
- ③ The grill pan is only used for frying and grilling. Do not use it to heat liquid.

4.Grill pan lid:Grill pan lid is used together with grill pan to improve heating efficiency and prevent oil splashing.(Fig 4).

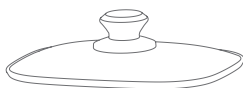


Fig 4

Note:

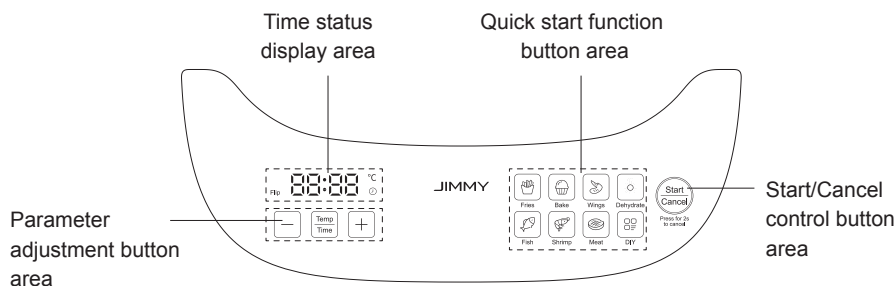
The grill pan lid is made of glass, make sure there is no external force collision during the handling process to avoid damage.

Use of product

Before first use, the following points should be noted:

- 1.Read this user manual carefully.
- 2.Place the product on a stable and flat counter top. Do not place it on heat-labile surface.
- 3.Before plugging into power socket, confirm that the power supply is 220V-240V~and ensure it is grounded.
- 4.Before initial use, wash the the frying pot, crisper bracket, grill pan, and grill pan lid with warm water, detergent, and non abrasive sponge.
- 5.During initial use, it is normal to have odors a small amount of smoke. After cleaning, the odor can be removed by heating at 200 °C for 20 minutes under air frying mode.
- 6.Do not immerse the mainbody in water or rinse it under tap water, as there are electronic and heating components in mainbody.
- 7.Do not cover the air inlet and air outlet of the product during operation.
- 8.When the product is working, the surface temperature of the air outlet, frying pot, grill pan, and grill pan lid is high. Do not touch them to prevent burns.

Function Description



Time status display area

- 1.When “⌚”lights up, the screen displays the remaining time.
- 2.When “°C” lights up, the screen displays the preset temperature.
- 3.When “Flip” lights up with 3 beeps, take out the frying pot, flip the food ingredients and then reinstall the frying pot into mainbody, and the product will automatically resume working.
- 4.“88:88”will show corresponding temperature and time.

Quick start function button area

The product is preset with 7 quick start functions including French fries, Bake, Wings,Dehydrate, Fish,Shrimp, Meat and a DIY mode . You can directly select the quick start function or customize your cooking.

Note:

- 1.In air frying mode, all quick start functions can be used.
- 2.In grilling mode, only fish, shrimp, meat and DIY can be used.

Parameter adjustment button area

1. “” button: Used to display between temperature and time.
2. “” “” button: In time displaying mode: Press “” or “” to adjust cooking time. Adjustment range is 1-45 minutes. Long pressing the button can adjust time fast. In temperature displaying mode: Press “” or “” to adjust cooking temperature. The adjustment range under air frying mode is 50°C to 200°C, and the adjustment range under grilling mode is 150 °C -220 °C . Long pressing the button can adjust temperature fast.

Start/Cancel control button area

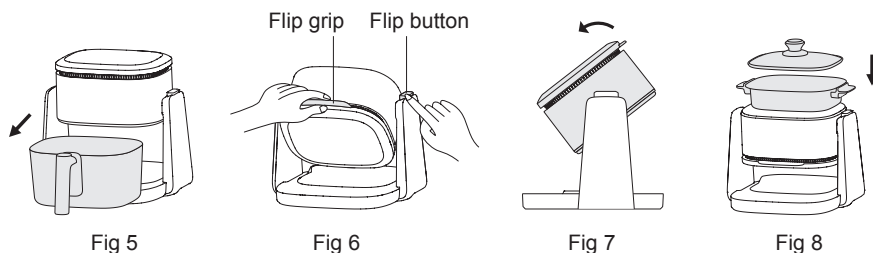
1. “” button: After the function and parameters are set, press “” button to start cooking.
2. During parameter setting or cooking, press “” and hold for two seconds to return to a standby state, and the display screen displays “----”.

Function switch

This machine has two functions: air frying and grilling. Follow below steps to switch between the two functions.

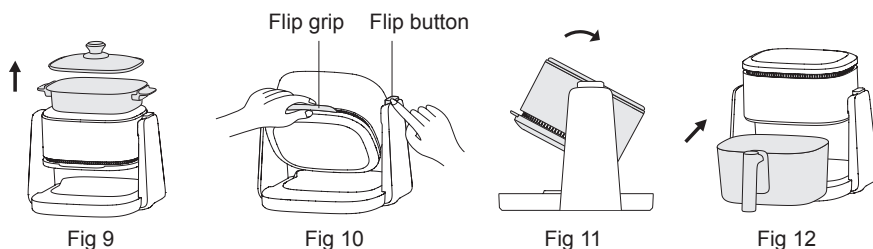
1. Air frying mode to grilling mode:

Take out the fryer (Fig5) first, press and hold the flip button while holding onto the flip grip (Fig6), flip the machine top in the arrow direction shown in picture(Fig 7). When a 'click' sound is heard, it indicates machine is flipped in place. Place the grill pan on mainbody for use (Fig 8).



2. Grilling mode to air frying mode:

Remove the grill pan first(Fig 9), press and hold the flip button while holding the flip grip (Fig 10), and flip the machine top in the arrow direction shown in picture(Fig 11). When a "click" sound is heard, it indicates machine is flipped in place. Place the frying pot into machine for use (Fig 12).



Note:

1. Machine can only be flipped in the direction required in the picture, cannot be flipped in opposite direction.
2. Do not use brute force during the flipping process. When it is found that the flipping cannot be done, please confirm whether the flip button is pressed and whether the flipping direction is correct.
3. If the machine has just finished working, During flipping, be careful not to touch the heating tube and nearby metal parts to prevent burns.

Operation steps

1.Example of air frying mode "Wings"

- ① Adjust the machine to air frying status(Fig13)
- ② Make sure silicone rubber is on the crisper bracket, and place the crisper plate correctly in the frying pot (with four legs facing downward)(Fig 14).
- ③ Lay the marinated chicken wings flat on the crisper bracket(Fig 14).
- ④ Install the frying pot into mainbody and push it into place(Fig 15-16).
- ⑤ Press “” button in quick start function area, display screen shows 200°C、20min.
- ⑥ Press “” button to start cooking, display screen starts to show remaining time.
- ⑦ When the cooking time is over half way, the product makes a beep and the “flip” indicator the display area keeps flashing. Please pull out the frying pan and the machine will pause cooking. After flipping the chicken wings and installing the frying pan in place, the machine will continue cooking.
- ⑧ When the product makes five beep sound, the cooking is completed and the display area shows “End”. Carefully remove the frying pot and take out the ingredients.

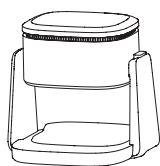


Fig 13

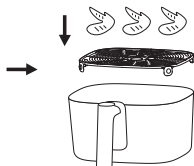


Fig 14

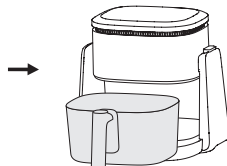


Fig 15

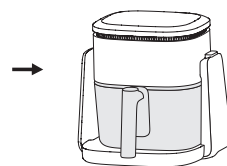


Fig 16

Note:

1. The machine does not have a pause button. If you need to pause, pull out the fryer to pause, and the display screen displays "OPEN". Machine resumes working after re-installing..
2. When installing the frying pot, be sure to push it to the bottom and fit it in place with the mainbody.

2.Example of air frying mode "Fish"

- ① Adjust the machine to grilling status and assemble grill pan(Fig17)
- ② Press “” button in quick start function area, display screen shows 200°C、20min.
- ③ Put oil into grill pan, press “” button to start preheating, display screen starts to show remaining time.
- ④ After 3 minutes, put fish into pan to grill (Fig 18), flip the fish in suitable time.

- ⑤ When the product makes five beep sound, the cooking is completed and the display area shows "End". Carefully remove the grill and take out the ingredients.

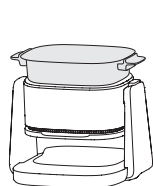


Fig 17

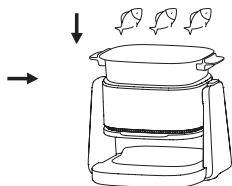


Fig 18

Note:

1. When installing the grill pan, be sure to ensure that it is placed flat and free from warping.
2. When using the grilling mode, please pay attention to the anti scalding label warning to prevent burns.
3. The pan lid can improve heating efficiency and reduce water evaporation. You can choose whether to use the pan lid according to your need.

Recipe Comparison Table

The following table will help you choose the basic settings for the ingredients you want to cook, and these settings are for reference only. Due to the different sources, sizes, shapes, and brands of ingredients, there may be slight differences. You can adjust to the best state you want basing on your ingredients.

Air frying recipe

No	Recipe type	Proposed volume	Default Temperature (°C)	Adjustable Temperature (°C)	Default Time (min)	Adjustable Time (min)	Flip at half time or not
1	Fries	300g	185	50-200	20	1~45	Yes
2	Bake	/	150	50-200	22	1~45	No
3	Wings	300g	200	50-200	20	1~45	Yes
4	Dehydrate	/	70	50~80	3h	3~8h	No
5	Fish	220g	200	50-200	20	1~45	Yes
6	Shrimp	200g	200	50-200	8	1~45	No
7	Meat	130g	200	50-200	10	1~45	Yes
8	DIY	/	200	50-200	20	1~45	/

Grill recipe

No	Recipe type	Proposed volume	Default Temperature (°C)	Adjustable Temperature (°C)	Default Time (min)	Adjustable Time (min)	Flip at half time or not
1	Fish	60g	220	150-220	20	1~45	/
2	Shrimp	200g	220	150-220	10	1~45	/
3	Meat	130g	220	150-220	8	1~45	/
4	DIY	/	220	150-220	30	1~45	/

Cleaning and maintenance

1. Unplug the power plug from the socket and wait for the machine body to cool before cleaning and maintenance, otherwise it may cause danger such as electric shock, fire, and scalding.
2. After cooking, wait for pot or pan to cool down before cleaning the remaining oil stains in the pot or pan.
3. Do not immerse the mainbody in water or rinse it under the tap water. Instead, use a wet cloth to wipe the surface.
4. It is recommended to use warm water, detergent, and non abrasive sponge to clean frying pot, grill pan, crisper bracket or grill pan lid.
5. Do not use the dishwasher to wash frying pot.
6. Do not put the hot frying pot, grill pan or grill pan lid that has just finished cooking into water or refrigerator, in order to prevent damage caused by cold and hot shock to the product.

Important Safety notes

Please read this manual carefully before using this product to prevent incorrect operation or any danger, and keep it properly for future reference. The following safety precautions must be followed when using this product:

This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

The appliance must not be immersed.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

Precautions

1. There may be slight differences between product design and specification data between user manual and the actual product. Please refer to the actual product for accuracy.
2. If there are children nearby, use this product with extra caution and do not let children use it alone.
3. When the product is powered on or under cooling, the product and its power cord should be placed out of reach of children under 8 years old.
4. The product must be used under the care of adult.
5. Do not let the power cord touch hot surfaces.
6. If any malfunctions or abnormalities occur during use, please stop using immediately and wait until it is tested by after service of JIMMY local distributor before continuing to use. All repairing must be carried out by professional staff.
7. Before use, please check if the power cord, plug, and other components are damaged. If any damage is found, please stop using the product.
8. Before use, please confirm whether the input voltage complies with product rating label, and confirm that power socket is grounded. Please use a separate power socket.

9. When taking out the product from box, take out machine and accessories separately to avoid machine falling and causing damage.
10. The product must be placed on a stable desktop when suspended from use.
11. Do not use the product on tilted or unstable desktop, and keep it away from heat sources to avoid damaging plastic components. Do not approach or place it on any electric appliances.
12. The product should not be used near or under curtain and other combustible materials.
13. Do not place the product against wall or other products. Leave at least 10cm of free space behind, on both sides, and above the product. Do not place other items on the product.
14. The appliance has a heating surface. When using it for people who are not sensitive to heat (such as patients with diabetes), attention must be paid to using it with the help of normal people.
15. During heating, do not cover the air inlet and outlet.
16. During or after heating, if the frying pot or grill pan has not cooled down, do not touch them directly with hands to avoid burning.
17. During heating, high-temperature steam will be released from the air outlet, hands and face should be kept at a safe distance from the air outlet to prevent burning.
18. When taking out heated fryer pot from machine, pay attention to high-temperature steam and hot air to prevent burns.
19. The product surface = with the high-temperature symbol “” may become hot during operation. Please pay special attention to avoid burns.
20. Do not move the machine while it is working.
21. Hold the frying pot and grill pan assembly when moving the machine, to prevent it from falling, causing injury or damaging.
22. Do not use accessories or components produced by other manufacturers without recommendation by JIMMY, otherwise warranty will become invalid.
23. This product cannot be operated with an external timer or independent remote control system.
24. Do not put the hot frying pot after cooking directly into cold water or refrigerator to prevent damage.
25. Do not use big force to turn the machine head. When it is found that it cannot be turned, please confirm whether the release button is pressed and whether the turning direction is correct.
26. After using the air frying function of the product, do not immediately flip the mainbody with hands to prevent them from touching the heating element and causing injury.
27. When the product is in grilling mode, do not place the fryer pot directly on the heating element to heat it, to prevent the fryer pot from cracking and causing injury.

Trouble shooting

Before sending the product to repair, please check below points first:

Trouble	Possible causes	Solution
Machine cannot turn on	Not plugged to power socket.	Insert plug into power socket.
	Not press start/cancel button.	Press start/cancel button to start working.
	Air frying pot not assembled in place.	Assemble air frying pot in place.
	PCB damage.	Contact after service to repair.
Ingredients not fully cooked	Too many ingredients are put.	Put less amount of ingredients.
	Cooking time too short.	Increase cooking time.
	Cooking temperature too low.	Increase temperature setting.
	Air frying pot not installed in place, air leakage causes temperature too low.	Inspect whether air frying pot is assemble in place without slant.
	Grilling pan not assembled in place and too far away from heater, causes grilling pan temperature too low.	Inspect whether grilling pan assembled in place with slant and bending.
White smoke from the product	Product is cooking ingredients with rich oil.	When cooking rich oil ingredients, the oil will produce white smoke, and the fryer may be hotter than normal, which will not affect the final effect of the cooking.
	There is still oil residue from the last use on the crisper bracket or frying pot.	Make sure crisper bracket and frying pot are correctly cleaned after each use.
Display screen shows E1	NTC open circuit or short circuit.	Contact after service for repairing.

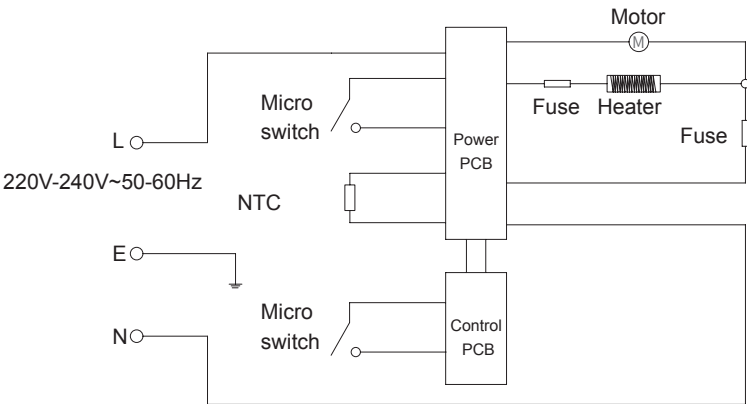
Note: If there is other failure, since special tools is needed, please send to appointed repairing center for repairing or contact local JIMMY distributor for consultant.

Product Specification

Technical parameter

Product name	Air fryer
Model No	AF3
Rated voltage	220V-240V~
Rated frequency	50-60Hz
Rated power	1100W
Rated capacity	4L

Circuit Diagram



Manufacturer Information

Manufacturer	Kingclean Electric Co., Ltd
Address	No.1 Xiangyang Road, Suzhou New District, Jiangsu Province 215009, China



Disposal

The machine, accessories and packaging should be sorted for environmental-friendly recycling.



Do not dispose of the machine into household waste!

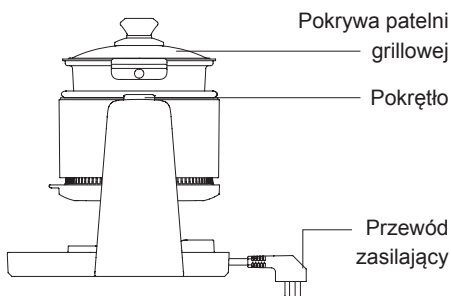
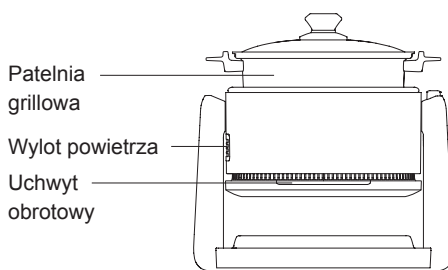
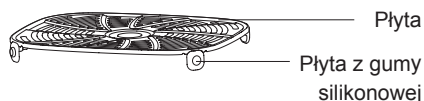
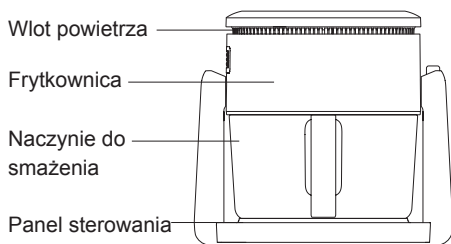
Subject to change without notice.

Warranty Information

Mainbody of this product enjoys one year warranty from the date of purchase.
Excluded from the guarantee is normal wear, commercial use, alterations to the appliance as purchased, cleaning activities, consequences of improper use or damage by the purchaser or a third person, damage that can be attributed to external circumstances(IE abnormal voltage,natural calamities etc).

Product Assembly

Part Name



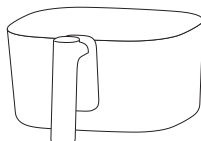
Przewód zasilający

Packing List

Nazwa części	Frytkownica	Naczynie do smażenia	Płyta	Patelnia grillowa	Pokrywa patelni grillowej	Instrukcja obsługi
Ilość	1	1	1	1	1	1

Wprowadzenie do akcesoriów

1.Naczynie do smażenia: o maksymalnej pojemności 4 l (rys. 1).



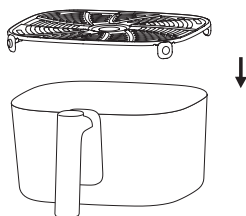
rys. 1

Uwaga:

- ① Podczas montażu dociśnij naczynie do dna i dopasuj je do korpusu.
- ② Naczynie do smażenia jest wykonane ze szkła, dlatego należy upewnić się, że podczas przenoszenia nie dojdzie do kolizji, aby uniknąć uszkodzeń.
- ③ Podczas podgrzewania temperatura powierzchni naczynia jest wysoka. Nie należy go bezpośrednio dotykać, gdyż może to spowodować oparzenia.

④ Nie wkładaj gorącego naczynia po gotowaniu do wody lub lodówki, aby uniknąć uszkodzenia szkła.

2. Płyta: Płyta jest zainstalowana wewnątrz naczynia do smażenia (z czterema nóżkami skierowanymi w dół) i można ją wyjąć w celu wyczyszczenia. Jej główną funkcją jest unoszenie składników do góry, aby zapewnić lepszą cyrkulację gorącego powietrza i pomóc w ich równomiernym podgrzaniu (rys. 2).



rys. 2

Uwaga:

- ① Z wyjątkiem specjalnych wymagań, podczas smażenia należy używać płyty, w przeciwnym razie może to wpłynąć na efekt końcowy.
- ② Umieść składniki w jednej warstwie na płycie, nie układaj ich jedna na drugiej, w przeciwnym razie może to wpłynąć na efekt końcowy.

Patelnia grillowa: patelnia grillowa służy głównie do smażenia lub grillowania żywności (rys. 3).

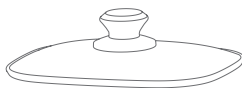


rys. 3

Uwaga:

- ① Podczas montażu patelni grillowej należy upewnić się, że jest ona stabilnie umieszczona na korpusie.
- ② Podczas nagrzewania temperatura powierzchni patelni jest wysoka. Nie należy dotykać jej bezpośrednio, gdyż może to spowodować oparzenia.
- ③ Patelnia grillowa służy wyłącznie do smażenia i grillowania. Nie należy jej używać do podgrzewania płynów.

4. Pokrywa patelni grillowej: Pokrywa patelni grillowej jest używana razem z patelnią grillową, aby poprawić wydajność ogrzewania i zapobiec rozpryskiwaniu (rys. 4).



rys. 4

Uwaga:

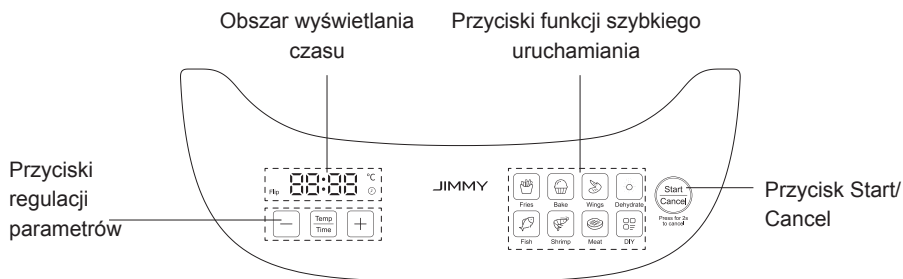
Pokrywa patelni grillowej jest wykonana ze szkła, dlatego należy upewnić się, że podczas przenoszenia nie dojdzie do zderzenia, aby uniknąć jej uszkodzenia.

Użycie produktu

Przed pierwszym użyciem należy zwrócić uwagę na następujące kwestie:

1. Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi.
2. Produkt należy umieścić na stabilnym i płaskim blacie. Nie należy umieszczać go na powierzchni podatnej na nagrzewanie.
3. Przed podłączeniem do gniazda zasilania należy upewnić się, że zasilanie wynosi 220V-240V~ i że jest uziemione.
4. Przed pierwszym użyciem należy umyć naczynie do smażenia, uchwyt, patelnię grillową i pokrywę patelni grillowej ciepłą wodą z detergentem i nieściemną gąbką.
5. Podczas pierwszego użycia normalne jest wydzielanie niewielkiej ilości dymu. Po wyczyszczeniu, zapach można usunąć poprzez podgrzanie w temperaturze 200 °C przez 20 minut w trybie smażenia.
6. Nie należy zanurzać korpusu w wodzie ani płukać go pod wodą z kranu, ponieważ znajdują się w nim elementy elektroniczne i grzewcze.
7. Nie zakrywaj wlotu i wylotu powietrza produktu podczas pracy.
8. Podczas pracy produktu temperatura powierzchni wylotu powietrza, naczynia do smażenia, patelni grillowej i pokrywy patelni grillowej jest wysoka. Nie należy ich dotykać, aby uniknąć poparzeń.

Function Description



Obszar wyświetlania czasu

1. Gdy świeci się symbol "⌚" na ekranie wyświetlany jest pozostały czas.
2. Gdy świeci się symbol "°C" na ekranie wyświetlana jest ustawiona temperatura.
3. Gdy komunikat "Flip" zaświeci się po 3 sygnałach dźwiękowych, należy wyjąć naczynie do smażenia, obrócić składniki potrawy, a następnie ponownie umieścić naczynie do smażenia w urządzeniu, co spowoduje automatyczne wznowienie pracy.
4. "88:88" pokaże odpowiednią temperaturę i czas.

Przyciski funkcji szybkiego uruchamiania

Produkt jest wyposażony w 7 funkcji szybkiego startu, w tym: frytki, pieczenie, skrzydełka, odparowanie, ryby, krewetki, mięso i tryb DIY. Możesz bezpośrednio wybrać funkcję szybkiego startu lub dostosować gotowanie.

Uwaga:

1. W trybie smażenia można korzystać ze wszystkich funkcji szybkiego uruchamiania.
2. W trybie grillowania można używać tylko funkcji przygotowania ryb, krewetek, mięsa i DIY.

Przyciski regulacji parametrów

1. "1. Przycisk: "Temp Time" Służy do wyświetlania temperatury i czasu..
2. "Przyciski: "−" "+" W trybie wyświetlania czasu: Naciśnij przycisk "−" lub "+" aby dostosować czas gotowania. Zakres regulacji wynosi od 1 do 45 minut. Przytrzymanie przycisku umożliwia szybką regulację czasu. W trybie wyświetlania temperatury: Naciśnij "−" lub "+" aby dostosować temperaturę gotowania. Zakres regulacji w trybie smażenia wynosi od 50°C do 200°C , a zakres regulacji w trybie grillowania wynosi od 150°C -220°C . Przytrzymanie przycisku umożliwia szybką regulację temperatury.

Przycisk Start/Cancel

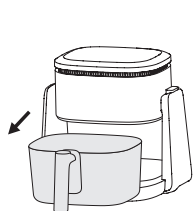
1. Przycisk: "Start/Cancel" Po ustawieniu funkcji i parametrów: Naciśnij przycisk: "Start/Cancel" aby zacząć gotowanie.
2. Podczas ustawiania parametrów lub gotowania naciśnij przycisk "Start/Cancel" i przytrzymaj przez dwie sekundy, aby powrócić do stanu czuwania, a na wyświetlaczu pojawi się "----".

Przełączanie funkcji

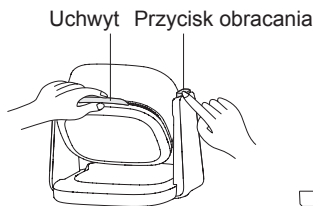
To urządzenie ma dwie funkcje: smażenie i grillowanie. Postępuj zgodnie z poniższymi krokami, aby przełączać między tymi dwiema funkcjami.

1. Zmiana trybu smażenia na tryb grillowania:

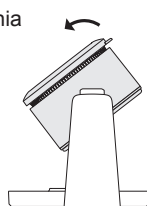
Najpierw należy wyjąć naczynie (rys. 5), nacisnąć i przytrzymać przycisk obracania, trzymając jednocześnie uchwyt (rys. 6), obrócić górną część urządzenia w kierunku wskazanym strzałką na rysunku (rys. 7). Gdy rozlegnie się dźwięk "kliknięcia", oznacza to, że naczynie zostało ustawione na swoim miejscu. Umieść patelnię grillową na korpusie urządzenia (rys. 8).



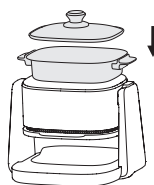
rys. 5



rys. 6



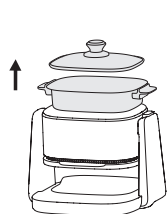
rys. 7



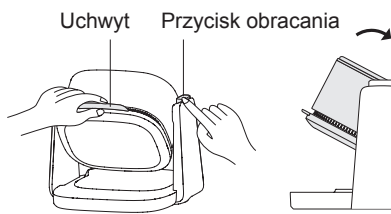
rys. 8

2. Zmiana trybu grillowania na tryb smażenia:

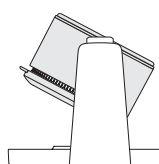
Najpierw zdejmij patelnię grillową (rys. 9), naciśnij i przytrzymaj przycisk obracania, trzymając jednocześnie uchwyt (rys. 10), a następnie obróć górną część urządzenia w kierunku wskazanym strzałką (rys. 11). Gdy rozlegnie się dźwięk "kliknięcia", oznacza to, że urządzenie zostało ustawione na swoim miejscu. Umieść naczynie do smażenia w urządzeniu (rys. 12).



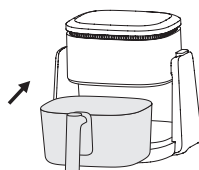
rys. 9



rys. 10



rys. 11



rys. 12

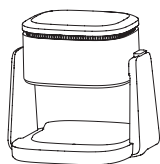
Uwaga:

1. Urządzenie można obrócić tylko w kierunku wskazanym na rysunku, nie można go obrócić w przeciwnym kierunku.
2. Podczas procesu odwracania nie należy używać nadmiernej siły. Jeśli okaże się, że obrócenie nie jest możliwe, należy sprawdzić, czy przycisk obracania jest wciśnięty i czy kierunek obracania jest prawidłowy.
3. Jeśli urządzenie właśnie zakończyło pracę, podczas obracania należy uważać, aby nie dotknąć przewodu grzejnego i pobliskich części metalowych, aby uniknąć oparzeń.

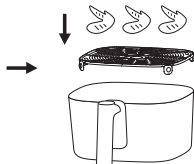
Etapy działania

1. Przykład trybu smażenia

- ① Ustaw urządzenie na tryb smażenia (rys. 13)
- ② Upewnij się, że guma silikonowa znajduje się na wsporniku pojemnika na żywność i umieść płytę prawidłowo w naczyniu do smażenia (czterema nóżkami skierowanymi w dół) (rys. 14).
- ③ Połóż zamarynowane skrzydełka kurczaka płasko na uchwycie płyty (rys. 14).
- ④ Włóż naczynie do smażenia do korpusu i wciśnij je na miejsce (rys. 15-16).
- ⑤ Naciśnij przycisk "Start/Cancel" w obszarze funkcji szybkiego uruchamiania, na wyświetlaczu pojawi się 200°C, 20min.
- ⑥ Naciśnij przycisk "Start/Cancel" aby rozpocząć gotowanie, ekran wyświetlacza zacznie pokazywać pozostały czas.
- ⑦ Gdy czas gotowania przekroczy połowę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a wskaźnik w obszarze wyświetlacza będzie migać. Wyciągnij patelnię, a urządzenie wstrzyma gotowanie. Po odwróceniu skrzydełek kurczaka i zamontowaniu patelni z powrotem, urządzenie będzie kontynuować gotowanie.
- ⑧ Gdy urządzenie wyemituje pięć sygnałów dźwiękowych, gotowanie zostanie zakończone, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat "End" (Koniec). Ostrożnie wyjmij naczynie do smażenia i wyjmij składniki.



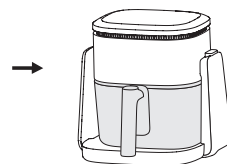
rys. 13



rys. 14



rys. 15



rys. 16

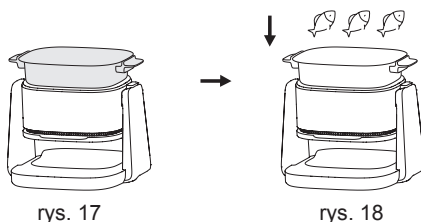
Uwaga:

1. Urządzenie nie jest wyposażone w przycisk pauzy. Aby wstrzymać pracę, należy wyciągnąć naczynie, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat "OPEN". Urządzenie wznowia pracę po ponownym włożeniu naczynia.
2. Podczas montażu naczynia do smażenia należy pamiętać o dociśnięciu go do dna i dopasowaniu do korpusu.

2. Przykład trybu grillowania

"Ryba"

- ① Ustaw urządzenie na tryb grillowania i włoż patelnię grillową (Rys. 17).
- ② Naciśnij przycisk "  " w obszarze funkcji szybkiego uruchamiania, ekran wyświetlacza pokaże 200°C, 20min.
- ③ Wlej olej na patelnię grillową, naciśnij przycisk "  " aby rozpocząć podgrzewanie, ekran wyświetlacza zacznie pokazywać pozostały czas.
- ④ Po 3 minutach przełóż rybę na patelnię do grillowania (rys. 18), odwróć rybę w odpowiednim czasie.
- ⑤ Gdy produkt wyemituje pięć sygnałów dźwiękowych, gotowanie zostanie zakończone, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat "End" (Koniec). Ostrożnie wyjmij patelnię grillową i składniki.



Uwaga:

1. Podczas wkładania patelni grillowej należy upewnić się, że jest ona umieszczona płasko.
2. Podczas korzystania z trybu grillowania należy zwrócić uwagę na etykietę ostrzegającą przed poparzeniem.
3. Pokrywa patelni może poprawić wydajność grzania i zmniejszyć parowanie wody. Można wybrać, czy pokrywa ma być używana w zależności od potrzeb.

Tabela parametrów dla przepisów

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla składników, które chcesz ugotować, a ustawienia te służą wyłącznie jako odniesienie. Ze względu na różne źródła, rozmiary, kształty i marki składników mogą występować niewielkie różnice. W zależności od posiadanych składników można dostosować ustawienia do własnych potrzeb.

Parametry dla przepisów na smażone dania

No	Rodzaj	Proponowana objętość	Domyślna temperatura (°C)	Regulacja temperatury (°C)	Domyślny czas (min)	Adjustable Time (min)	Flip at half time or not
1	Frytki	300g	185	50-200	20	1~45	Tak
2	Pieczenie	/	150	50-200	22	1~45	Nie
3	Skrzydółka	300g	200	50-200	20	1~45	Tak
4	Odparowanie	/	70	50~80	3h	3~8h	Nie
5	Ryba	220g	200	50-200	20	1~45	Tak
6	Krewetki	200g	200	50-200	8	1~45	Nie
7	Mięso	130g	200	50-200	10	1~45	Tak
8	DIY	/	200	50-200	20	1~45	/

Parametry dla przepisów na grillowane dania

No	Rodzaj	Proponowana objętość	Domyślna temperatura (°C)	Regulacja temperatury (°C)	Domyślny czas (min)	Adjustable Time (min)	Flip at half time or not
1	Ryba	60g	220	150-220	20	1~45	/
2	Krewetki	200g	220	150-220	10	1~45	/
3	Mięso	130g	220	150-220	8	1~45	/
4	DIY	/	220	150-220	30	1~45	/

Czyszczenie i konserwacja

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji należy wyjąć wtyczkę zasilania z gniazdka i poczekać, aż korpus urządzenia ostygnie, w przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem elektrycznym, pożaru lub poparzenia.
2. Po zakończeniu gotowania należy odczekać, aż naczynie ostygnie, a następnie wyczyścić plamy oleju pozostałe w naczyniu.
3. Nie zanurzaj korpusu w wodzie ani nie płucz go pod bieżącą wodą. Zamiast tego należy przetrzeć powierzchnię mokrą szmatką.
4. Zaleca się używanie ciepłej wody, detergentu i nieściерnej gąbki do czyszczenia naczynia do smażenia, patelni grillowej, uchwyty lub pokrywy patelni grillowej.
5. Nie używaj naczynia w zmywarce.
6. Nie należy wkładać gorącego naczynia do smażenia, patelni grillowej lub pokrywy patelni grillowej, które właśnie zakończyły gotowanie, do wody lub lodówki, aby zapobiec uszkodzeniom spowodowanym przez szok termiczny.

Ważne uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Przed rozpoczęciem korzystania z tego produktu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję, aby zapobiec nieprawidłowemu działaniu lub jakimkolwiek zagrożeniom. Podczas korzystania z tego produktu należy przestrzegać następujących środków ostrożności:

Urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze pod stałym nadzorem. Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na specjalny przewód lub zestaw dostępny u dystrybutora lub jego przedstawiciela serwisowego.

Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Nie wolno zanurzać urządzenia w jakichkolwiek płynach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych zastosowaniach, takich jak:

- kuchnie pracownicze, biura i inne środowiska pracy;
- gospodarstwa rolne;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;

Środki ostrożności:

1. Mogą występować niewielkie różnice między obrazkiem w instrukcji obsługi a rzeczywistym produktem. W celu uzyskania dokładnych informacji należy zapoznać się z rzeczywistym produktem.
2. Jeśli w pobliżu znajdują się dzieci, należy używać tego produktu ze szczególną ostrożnością i nie pozwalać dzieciom na samodzielne korzystanie z niego.
3. Gdy produkt jest włączony lub chłodzony, produkt i jego przewód zasilający powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
4. Produkt musi być używany pod opieką osoby dorosłej.
5. Przewód zasilający nie może dotykać gorących powierzchni.
6. Jeśli podczas użytkowania wystąpią jakiegokolwiek usterki lub nieprawidłowości, należy natychmiast zaprzestać użytkowania. Wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez profesjonalny serwis.
7. Przed użyciem należy sprawdzić, czy przewód zasilający, wtyczka i inne elementy nie są uszkodzone. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń należy zaprzestać korzystania z produktu.
8. Przed użyciem należy sprawdzić, czy napięcie wejściowe jest zgodne z etykietą znamionową produktu oraz czy gniazdo zasilania jest uziemione. Należy użyć oddzielnego gniazda zasilania.
9. Podczas wyjmowania produktu z opakowania należy wyjmować urządzenie i akcesoria osobno, aby uniknąć upadku urządzenia i jego uszkodzenia.
10. Produkt musi być umieszczony na stabilnym blacie.
11. Nie używaj produktu na przechylonym lub niestabilnym blacie i trzymaj go z dala od źródeł ciepła, aby uniknąć uszkodzenia plastikowych elementów. Nie zbliżaj ani nie umieszczaj urządzenia na urządzeniach elektrycznych.
12. Produkt nie powinien być używany w pobliżu lub pod zasłonami i innymi materiałami łatwopalnymi.
13. Nie należy umieszczać produktu przy ścianie lub innych produktach. Należy pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po obu stronach i nad produktem. Nie umieszczaj innych przedmiotów na produkcie.
14. Urządzenie posiada powierzchnię grzewczą. W przypadku korzystania z urządzenia przez osoby, które nie są wrażliwe na ciepło (takie jak pacjenci z cukrzycą), należy zwrócić uwagę na korzystanie z niego z pomocą zdrowych osób.
15. Podczas pracy urządzenia nie należy zakrywać wlotu i wylotu powietrza.
16. W trakcie lub po zakończeniu pracy urządzenia, jeśli naczynie lub patelnia grillowa nie ostygły, nie należy dotykać ich bezpośrednio rękami, aby uniknąć poparzenia.
17. Podczas pracy urządzenia z wylotu powietrza uwalniana jest para o wysokiej temperaturze, a ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od wylotu powietrza, aby zapobiec poparzeniu.
18. Podczas wyjmowania rozgrzanego naczynia z urządzenia należy uważać na parę o wysokiej temperaturze i gorące powietrze, aby zapobiec poparzeniom.
19. Powierzchnia produktu może się nagrzewać podczas pracy. Należy zwrócić szczególną uwagę, aby uniknąć poparzeń. “”
20. Nie należy przenosić urządzenia podczas jego pracy.
21. Podczas przenoszenia urządzenia należy trzymać naczynie i patelnię grillową, aby zapobiec ich upadkowi, obrażeniom ciała lub uszkodzeniu.

22. Nie używaj akcesoriów lub komponentów wyprodukowanych przez innych producentów bez rekomendacji JIMMY, w przeciwnym razie gwarancja straci ważność.

23. Ten produkt nie może być obsługiwany za pomocą zewnętrznego timera lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.

24. Nie wkładaj gorącego naczynia po gotowaniu bezpośrednio do zimnej wody lub lodówki, aby zapobiec jego uszkodzeniu.

25. Do obracania głowicy urządzenia nie należy używać dużej siły. Jeśli okaże się, że nie można jej obrócić, należy sprawdzić, czy przycisk zwalniający jest wciśnięty i czy kierunek obrotu jest prawidłowy.

26. Po skorzystaniu z funkcji smażenia nie należy od razu odwracać korpusu rękami, aby nie dotknąć elementu grzejnego i nie spowodować obrażeń.

27. Gdy produkt działa w trybie grillowania, nie należy umieszczać naczyń do smażenia bezpośrednio na elemencie grzejącym w celu jego podgrzania, aby zapobiec pęknięciu naczyń do smażenia i spowodowaniu obrażeń.

Rozwiązywanie problemów

Przed wysłaniem produktu do naprawy należy najpierw sprawdzić poniższe informacje:

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Urządzenie nie może się włączyć	Nie podłączono do gniazda zasilania.	Włóż wtyczkę do gniazda zasilania.
	Nie naciśnięto przycisku Start/Cancel.	Naciśnij przycisk Start/Cancel, aby rozpocząć pracę.
	Naczynie do smażenia nie jest zamontowane na miejscu.	Włóż naczynie na miejsce.
	Uszkodzenie płytki drukowanej.	Skontaktuj się z serwisem w celu naprawy.
Składniki nie są w pełni ugotowane	Zbyt wiele składników.	Umieść mniej składników.
	Zbyt krótki czas gotowania.	Zwiększ czas gotowania.
	Zbyt niska temperatura gotowania	Zwiększ ustawienia temperatury.
	Naczynie do smażenia nie jest zainstalowane na swoim miejscu, wyciek powietrza powoduje zbyt niską temperaturę.	Sprawdź, czy naczynie jest zamontowane na miejscu.
	Patelnia grillowa nie jest zamontowana na miejscu i znajduje się zbyt daleko od grzałki, co powoduje zbyt niską temperaturę patelni grillowej.	Sprawdź, czy patelnia jest zamontowana na miejscu.

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Biały dym wydobywa się z produktu	Produkt jest bogaty w olej.	Podczas gotowania składników bogatych w olej, będzie wytwarzał on biały dym, a frytownica może być gorętsza niż zwykle, co nie wpłynie na końcowy efekt gotowania.
	Na uchwycie lub naczyniu do smażenia nadal znajdują się pozostałości oleju z ostatniego użycia.	Po każdym użyciu należy upewnić się, że płyta i naczynie do smażenia są prawidłowo wyczyszczone.
Ekran wyświetlacza pokazuje E1	Otwarty obwód lub zwarcie NTC	Skontaktuj się z serwisem w celu naprawy.

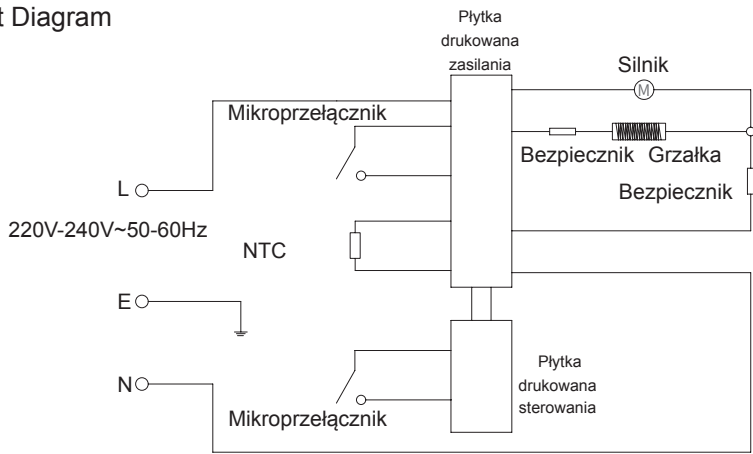
Note: If there is other failure, since special tools is needed, please send to appointed repairing center for repairing or contact local JIMMY distributor for consultant.

Specyfikacja produktu

Parametry techniczne

Nazwa produktu	Frytownica beztłuszczowa
Model	AF3
Napięcie znamionowe	220V-240V~
Częstotliwość znamionowa	50-60Hz
Moc znamionowa	1100W
Pojemność znamionowa	4L

Circuit Diagram



Informacje o producencie

Producent	Kingclean Electric Co., Ltd
Adres	No.1 Xiangyang Road, Suzhou New District, Jiangsu Province 215009, China



Prawidłowa utylizacja

Urządzenie, akcesoria i opakowanie powinny być poddane segregacji w celu przyjaznego dla środowiska recyklingu.



Nie wolno wyrzucać urządzenia razem z odpadami domowymi.

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

JIMMY



Contact us -we'll get back within 1 business day.



Web:www.jimmyglobal.com
Email:support@jimmyglobal.com