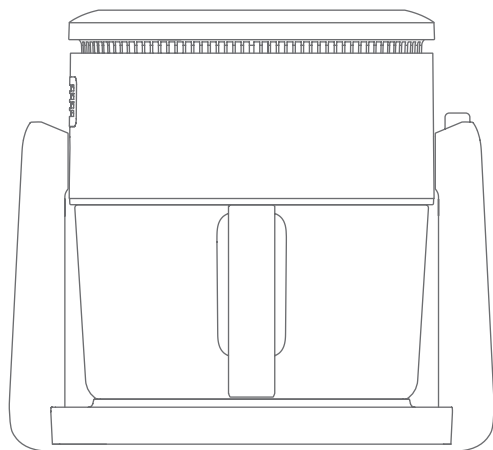


JIMMY



AF3

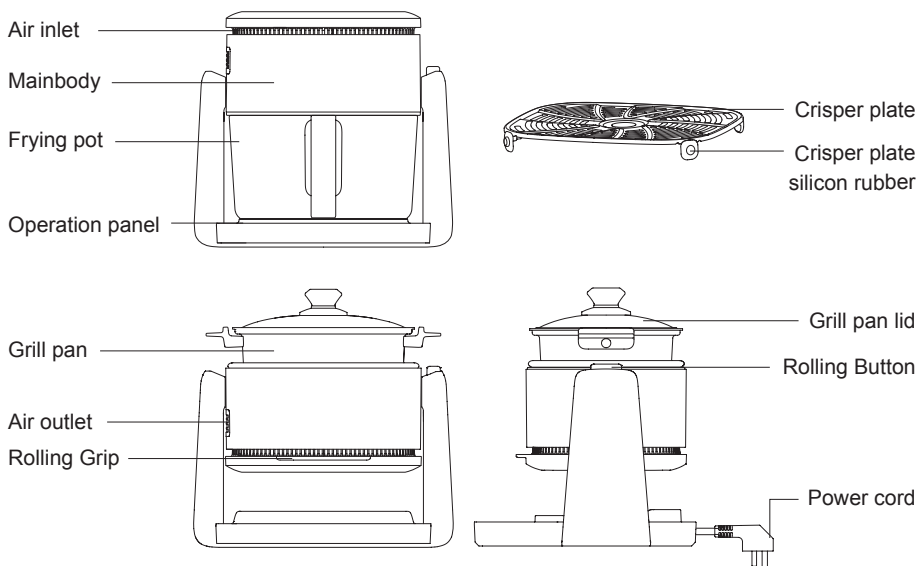
Instruction Manual	Multifunctional Air Fryer
Instrukcja Obsługi	Wielofunkcyjna frytkownica beztluszczowa
Bedienungsanleitung	Multifunktionale Luftfritteuse
Manuel de l'utilisateur	Friteuse à air multifonctionnelle
Manuale d'uso	Friggitrice ad Aria Multifunzione
Manual del usuario	Friedora multifunción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

Contents

English	2
Polski	14
Deutsch	26
Français	38
Italiano	50
Español	62
русский язык	74

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).

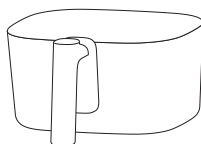


Fig 1

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.

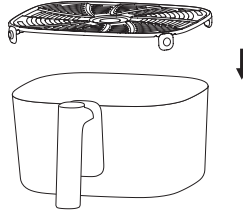


Fig 2

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)

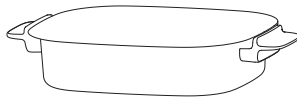


Fig 3

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).

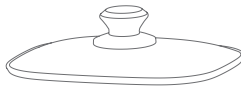


Fig 4

Note:

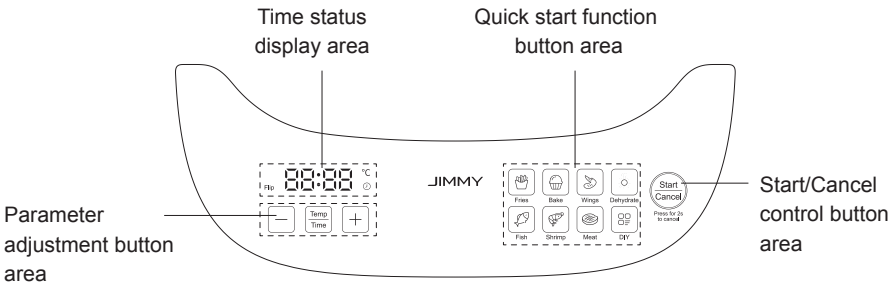
The grill pan lid is made of glass, make sure there is no external force collision during the handling process to avoid damage.

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

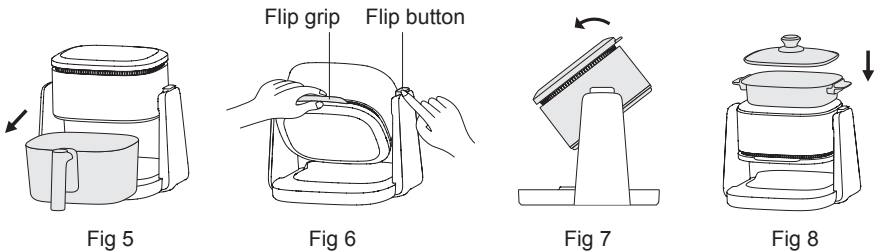
1. “” button: After the function and parameters are set, press “” button to start cooking.
2. During parameter setting or cooking, press “” and hold for two seconds to return to a standby state, and the display screen displays “----”.

Function switch

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

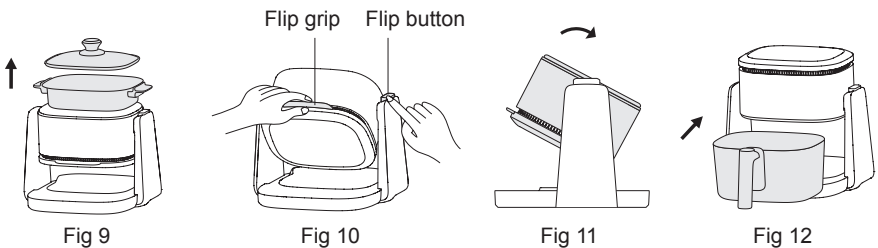
1. Air frying mode to grilling mode:

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

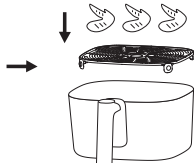


Fig 14

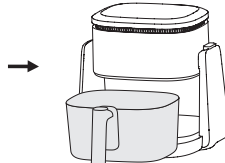


Fig 15

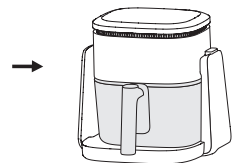




Fig 16

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.

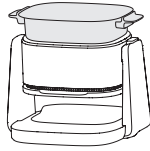


Fig 17

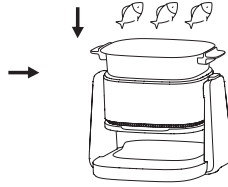


Fig 18

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.

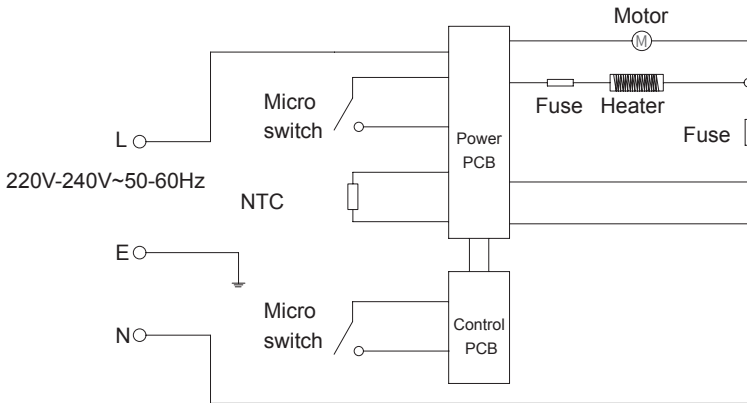
Note: If there is other failure, since special tools is needed, please send to appointed repairing center for repairing or contact local JIMMY distributor for consultant.

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.

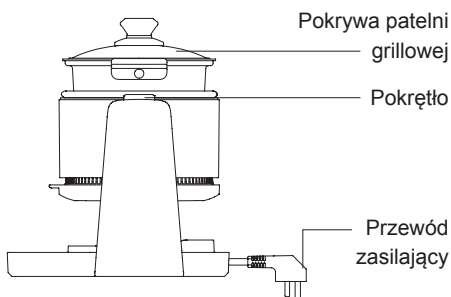
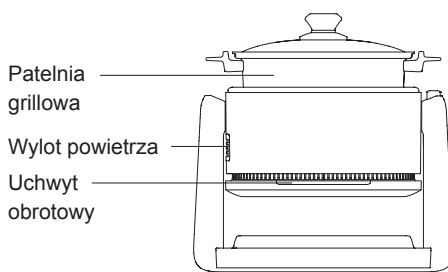
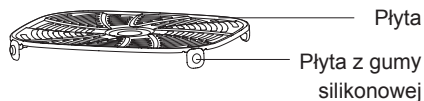
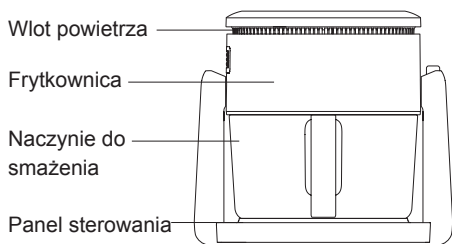
Warranty Information

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

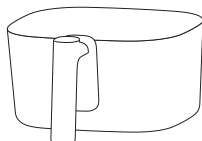


Packing List

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).



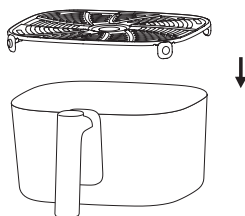
rys. 1

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).

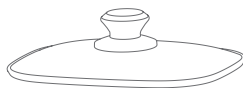


rys. 3

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:

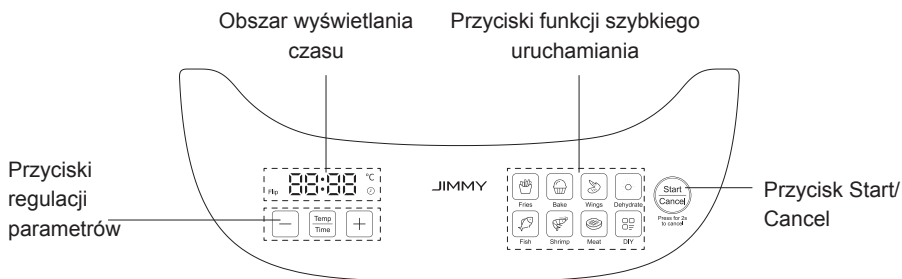
Pokrywa patelni grillowej jest wykonana ze szkła, dlatego należy upewnić się, że podczas przenoszenia nie dojdzie do zderzenia, aby uniknąć jej uszkodzenia.

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 nieścierną 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. "00:00" 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

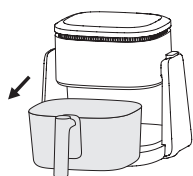
1. Przycisk: "Start/Cancel" Po ustawieniu funkcji i parametrów: Naciśnij przycisk: "Start/Cancel" aby zacząć gotowanie.
2. Podczas ustawiania parametrów lub gotowania naciśnij przycisk "Start/Cancel" i przytrzymaj przez dwie sekundy, aby powrócić do stanu czuwania, a na wyświetlaczu pojawi się "----".

Przełączanie funkcji

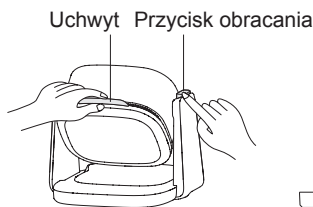
To urządzenie ma dwie funkcje: smażenie i grillowanie. Postępuj zgodnie z poniższymi krokami, aby przełączać między tymi dwiema funkcjami.

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).



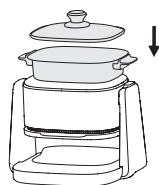
rys. 5



rys. 6



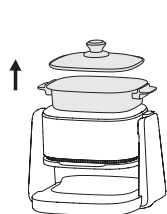
rys. 7



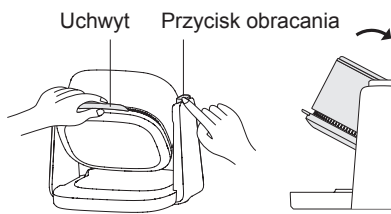
rys. 8

2. Zmiana trybu grillowania na tryb smażenia:

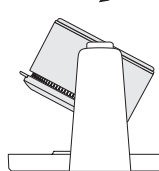
Najpierw zdejmij patelnię grillową (rys. 9), naciśnij i przytrzymaj przycisk obracania, trzymając jednocześnie uchwyt (rys. 10), a następnie obróć górną część urządzenia w kierunku wskazanym strzałką (rys. 11). Gdy rozlegnie się dźwięk "kliknięcia", oznacza to, że urządzenie zostało ustawione na swoim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



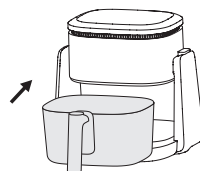
rys. 9



rys. 10



rys. 11



rys. 12

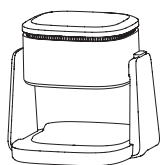
Uwaga:

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.

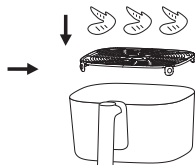
Etapy działania

1. Przykład trybu smażenia

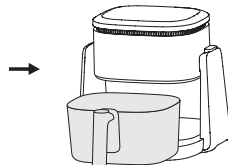
- ① Ustaw urządzenie na tryb smażenia (rys. 13)
- ② Upewnij się, że guma silikonowa znajduje się na wsporniku pojemnika na żywność i umieść płytę prawidłowo w naczyniu do smażenia (czterema nóżkami skierowanymi w dół) (rys. 14).
- ③ Połóż zamarynowane skrzydełka kurczaka płasko na uchwycie płyty (rys. 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.



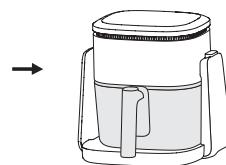
rys. 13



rys. 14



rys. 15



rys. 16

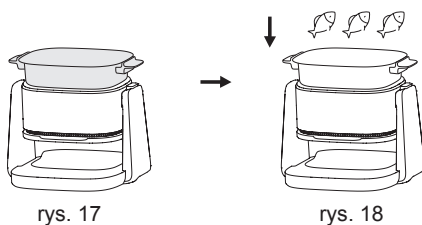
Uwaga:

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 włóż 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 "Start/Cancel" 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 pokrywka 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 wycyścić płamy 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 przechylnym 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 grzejnym 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.

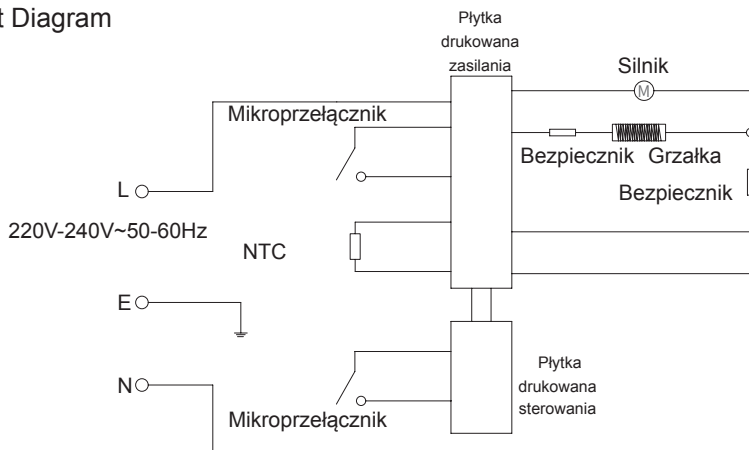
Note: If there is other failure, since special tools is needed, please send to appointed repairing center for repairing or contact local JIMMY distributor for consultant.

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.

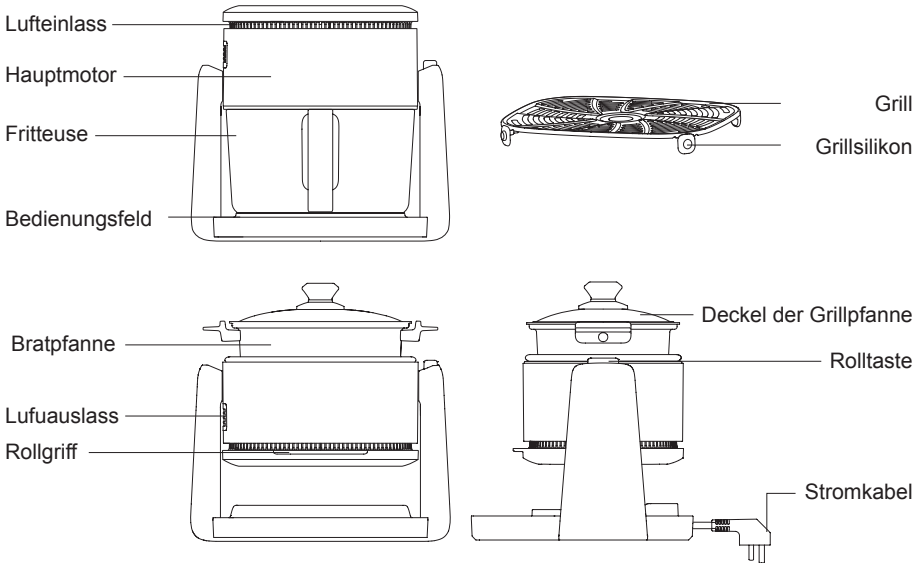


Nie wolno wyrzucać urządzenia razem z odpadami domowymi.

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

Produkt installieren

Paketliste



Paketliste

Name	Hauptkörper	Fritteuse	Grill	Bratpfanne	Deckel der Grillpfanne	Bedienungsanleitung
Menge	1	1	1	1	1	1

Einführung in das Zubehör

1. Fritteuse : Die Fritteuse ist das Hauptutensil zum Kochen von Zutaten mit einem maximalen Volumen von 4 L (Abbildung 1).

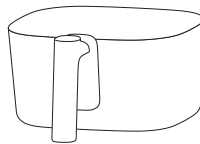


Abb. 1

Anmerkung:

- ① Achten Sie bei der Installation der Fritteuse darauf, sie bis zum Ende zu schieben und mit dem Host zu verbinden.
- ② Das Material des Topfkörpers ist Glas, und während des Entnahme- und

Platzierungsvorgangs sollte es keine Kollision mit äußerer Kraft geben, um Beschädigungen zu vermeiden.

③ Wenn es erhitzt wird, ist die Oberflächentemperatur des Topfkörpers hoch, bitte berühren Sie es nicht direkt, da es sonst zu Verbrennungen kommen kann.

④ Stellen Sie die frisch gekochte Fritteuse nicht mit hoher Temperatur in das Wasser oder den Kühlschrank, um Glasbruch zu vermeiden.

2. Grill: Der Grill wird in der Fritteuse installiert (die vier Beine des Grills zeigen nach unten), die manuell entfernt und gereinigt werden kann, und die Hauptfunktion besteht darin, die Zutaten anzuheben, die Zirkulation der Heißluft zu erleichtern und die Zutaten gleichmäßig zu erhitzen (Abbildung 2).

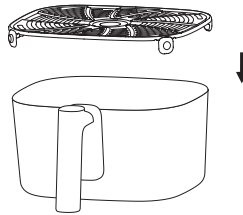


Abb. 2

Anmerkung:

① Außer bei besonderen Anforderungen muss während des Heißluftfrittierens eine Knusperplatte verwendet werden, da dies sonst den Kocheffekt beeinträchtigen kann.

② Legen Sie die Zutaten in einer einzigen Schicht auf die Knusperplatte, stapeln Sie sie nicht, da dies sonst den Kocheffekt beeinträchtigen kann.

3. Bratpfanne : Das Hauptutensil zum Braten in einer Pfanne (Abbildung 3).



Abb. 3

Anmerkung:

① Achten Sie bei der Installation der Grillpfanne darauf, sie stabil auf dem Hauptgehäuse zu platzieren.

② Während des Erhitzens ist die Oberflächentemperatur der Pfanne hoch. Berühren Sie es nicht direkt, da es sonst zu Verbrennungen kommen kann.

③ Die Grillpfanne wird nur zum Braten und Grillen verwendet. Verwenden Sie es nicht zum Erhitzen von Flüssigkeiten.

4. Bratpfannendeckel: Verwenden Sie den Bratpfannendeckel mit der Bratpfanne, um die Heizeffizienz zu verbessern und Ölspritzer zu vermeiden (Abbildung 4).



Abb. 4

Anmerkung:

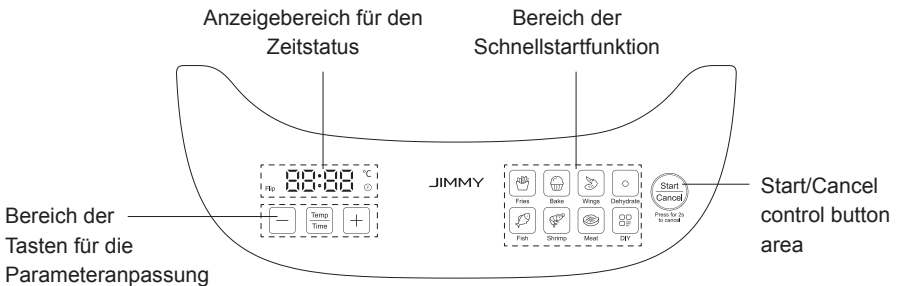
Das Material des Bratpfannendeckels ist Glas, und während des Handhabungs- und Platzierungsvorgangs sollte es keine Kollision mit äußeren Kräften geben, um Schäden zu vermeiden

Verwendung des Produkts

Vor dem ersten Gebrauch sollten folgende Punkte beachtet werden:

1. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
2. Legen Sie dieses Produkt auf eine stabile, ebene und flache Arbeitsplatte. Stellen Sie das Produkt nicht auf eine hitzebeständige Oberfläche.
3. Bevor Sie den Stecker des Produkts an die Steckdose anschließen, bestätigen Sie bitte, dass die Stromversorgung 220V-240V~ ist und stellen Sie eine zuverlässige Erdung sicher.
4. Reinigen Sie Fritteuse, Grill, Fritteuse und Pfannenabdeckung vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser, Reinigungsmittel und nicht scheuerndem Schwamm.
5. Wenn Sie zum ersten Mal verwenden, ist es normal, Gerüche zu riechen und eine kleine Menge Rauch zu produzieren.
6. Tauchen Sie das Hauptgerät nicht in Wasser ein oder spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab, da sich elektronische und Heizkomponenten im Körper befinden.
7. Während des Betriebs des Produkts nicht den Lufteinlass und Auslass abdecken.
8. Wenn das Produkt arbeitet, ist die Oberflächentemperatur des Luftaustritts, der Bratpfanne, der Bratpfanne und der Bratpfannenabdeckung hoch. Bitte berühren Sie sie nicht, um Verbrennungen zu verhindern

Funktionsbeschreibung



Anzeigebereich für den Zeitstatus

1. Wenn "⌚" Leuchtet, zeigt der Bildschirm die verbleibende Zeit an.
2. Wenn "°C" Leuchtet, zeigt der Bildschirm die voreingestellte Temperatur an.
3. "Flip" leuchtet mit 3 Tönen auf, Sie können die Fritteuse herausnehmen, die Zutaten drehen und wieder in das Hauptgerät einsetzen, und das Produkt läuft automatisch weiter.
4. Das Bild "88:88" wechselt und zeigt die entsprechende Temperatur und Uhrzeit an

Bereich der Schnellstartfunktion

Das Produkt ist mit 7 Schnellstartfunktionen voreingestellt, darunter Pommes Frites, Backen, Flügel, Dörren, Fisch, Garnelen, Fleisch und ein DIY-Modus. Sie können direkt die Schnellstartfunktion auswählen oder Ihr Kochen anpassen.

Anmerkung:

1. In Luft Bratmodus können alle Schnellstartfunktionen verwendet werden.
2. Im Grillmodus können nur Fisch, Garnelen, Fleisch und DIY verwendet werden.

Bereich der Tasten für die Parameteranpassung

1. “Temp/Time” Taste: Wird verwendet, um zwischen Temperatur und Zeit anzuzeigen.
2. “-” “+” Taste: Im Zeitanzeigemodus: Drücken Sie “-” oder “+”, um die Garzeit einzustellen. Der Einstellbereich beträgt 1-45 Minuten. Durch langes Drücken der Taste kann die Zeit schnell eingestellt werden. Im Temperaturanzeigemodus: Drücken Sie “-” oder “+”, um die Gartemperatur einzustellen. Der Einstellbereich im Heißluftfrittionsmodus beträgt 50 °C bis 200 °C und der Einstellbereich im Grillmodus 150 °C -220 °C. Durch langes Drücken der Taste kann die Temperatur schnell eingestellt werden.

Bereich der Start-Stopp-Bedientaste

1. “Start/Cancel” Taste: Nachdem die Funktion und die Parameter eingestellt sind, drücken Sie die “Start/Cancel” Taste, um den Garvorgang zu starten.
2. Halten Sie “Start/Cancel” während der Parametrierung oder des Garvorgangs zwei Sekunden lang gedrückt, um in den Standby-Zustand zurückzukehren, und auf dem Bildschirm wird “----” angezeigt.

Funktion Umschaltung

Diese Maschine hat zwei Funktionen: Luftbraten und Grillen. Führen Sie die folgenden Schritte aus, um zwischen den beiden Funktionen zu wechseln.

1. Luftbratmodus zum Grillmodus:

Nehmen Sie zuerst die Fritteuse (Abb. 5) heraus, halten Sie die Flip-Taste gedrückt, während Sie den Flip-Griff (Abb. 6) festhalten, und drehen Sie die Maschinenoberseite in die im Bild gezeigte Pfeilrichtung (Abb. 7). Wenn ein "Klick"-Geräusch zu hören ist, zeigt dies an, dass die Maschine an Ort und Stelle geklappt ist. Stellen Sie die Grillpfanne zur Verwendung auf das Hauptgehäuse (Abb. 8).

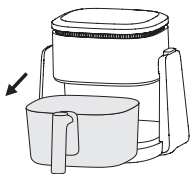


Abb. 5

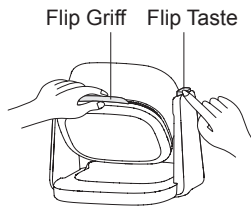


Abb. 6

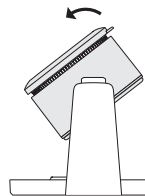


Abb. 7

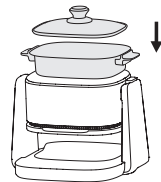
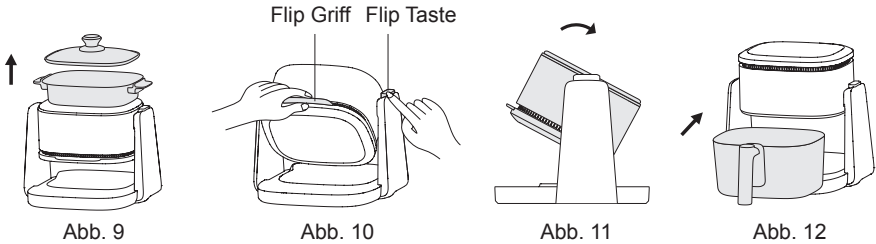


Abb. 8

2. Grillmodus zum Luftbratenmodus:

Entfernen Sie zuerst die Grillpfanne (Abb. 9), halten Sie die Flip-Taste gedrückt, während Sie den Flip-Griff gedrückt halten (Abb. 10), und drehen Sie die Maschinenoberseite in die im Bild gezeigte Pfeilrichtung (Abb. 11). Wenn ein "Klick"-Geräusch zu hören ist, zeigt dies an, dass die Maschine umgedreht ist. Stellen Sie den Brattopf zur Verwendung in die Maschine (Abb. 12).



Anmerkung:

1. Der Flip kann nur in der von der Abbildung geforderten Richtung ausgeführt werden, und der umgekehrte kann nicht ausgeführt werden.
2. Wenden Sie während des Wendevorgangs keine rohe Gewalt an. Wenn festgestellt wird, dass das Spiegeln nicht möglich ist, überprüfen Sie bitte, ob die Spiegeltaste gedrückt ist und ob die Spiegelrichtung korrekt ist.
3. Wenn die Maschine gerade mit der Arbeit fertig ist, achten Sie beim Wenden darauf, das Heizrohr und nahe gelegene Metallteile nicht zu berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.

Bedienungsschritte

1. Beispiel für den Heißluftfrittiermodus "Wings":

- ① Stellen Sie die gesamte Maschine auf den leeren Bombenzustand ein (Abbildung 13).
- ② Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass sich das Grillsilikon auf dem Grill befindet, legen Sie den Grill richtig in die Fritteuse (mit den vier Beinen des Grills nach unten) (Abbildung 14).
- ③ Verteilen Sie die marinierten Hähnchenflügel flach auf dem Grill (Abbildung 14).
- ④ Installieren Sie die Fritteuse am Hauptgerät und schieben Sie sie an ihren Platz (Abbildung 15-16).
- ⑤ Drücken Sie die "▶" Taste im Shortcut-Funktionsbereich, und der Bildschirm zeigt 200°C, 20min.
- ⑥ Drücken Sie kurz die "Start/Cancel" Taste, um den Garvorgang zu starten, und auf dem Bildschirm wird die verbleibende Zeit angezeigt.
- ⑦ Wenn die Garzeit nach der Hälfte überschritten ist, piept das Produkt und die "Flip"-Anzeige im Anzeigebereich blinkt weiter. Bitte ziehen Sie die Bratpfanne heraus und die Maschine unterbricht den Garvorgang. Nachdem Sie die Hähnchenflügel umgedreht und die Bratpfanne installiert haben, kocht die Maschine weiter.
- ⑧ Wenn das Produkt fünf Pieptöne von "Tropfen" ausgibt, ist der Garvorgang abgeschlossen, der Anzeigebereich zeigt "Ende" an, nehmen Sie die Fritteuse vorsichtig heraus und nehmen Sie die Zutaten heraus.



Abb. 13

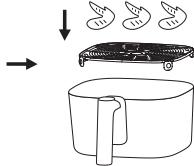


Abb. 14

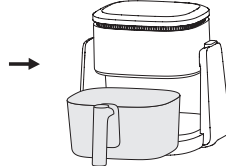


Abb. 15

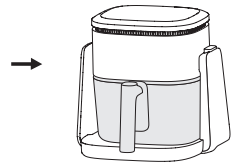


Abb. 16

Anmerkung:

1. Das Gerät verfügt nicht über eine Pausentaste. Wenn Sie eine Pause einlegen müssen, ziehen Sie die Fritteuse heraus, um sie anzuhalten, und auf dem Bildschirm wird "OPEN" angezeigt. Die Maschine arbeitet nach der Neuinstallation weiter.
2. Achten Sie bei der Installation des Frittiertopfs darauf, ihn nach unten zu schieben und mit dem Hauptkörper zu verbinden.

2. Beispiel für den Heißluftbratmodus "Fisch"



- ① Stellen Sie die Maschine auf den Grillstatus ein und montieren Sie die Grillpfanne (Abb. 17)
- ② Drücken Sie die "  " Taste im Schnellstartfunktionsbereich, der Bildschirm zeigt 200 ° C, 20 Minuten an.
- ③ Geben Sie Öl in die Grillpfanne, drücken Sie die "  " Taste, um das Vorheizen zu starten, und der Bildschirm zeigt die verbleibende Zeit an.
- ④ Legen Sie den Fisch nach 3 Minuten zum Grillen in die Pfanne (Abb. 18) und drehen Sie den Fisch in geeigneter Zeit um.
- ⑤ Wenn das Produkt fünf Pieptöne ausgibt, ist der Garvorgang abgeschlossen und im Anzeigebereich wird "Ende" angezeigt. Entfernen Sie vorsichtig den Grill und nehmen Sie die Zutaten heraus.



Abb. 17

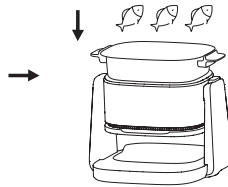


Abb. 18

Anmerkung:

1. Achten Sie beim Aufstellen der Bratpfanne darauf, dass sie flach steht und sich nicht verzieht.
2. Achten Sie bei Verwendung des Frittiertmodus auf das Anti-Verbrühungslogo, um Verbrennungen zu vermeiden.
3. Der Bratpfannendeckel kann die Heizeffizienz verbessern und die Verdunstung von Wasser reduzieren, und Benutzer können wählen, ob sie den Bratpfannendeckel je nach tatsächlichem Bedarf verwenden möchten.

Rezeptvergleichstabelle

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie kochen möchten, und diese Einstellungen dienen nur als Referenz. Je nach Quelle, Größe, Form und Marke der Zutaten gibt es leichte Unterschiede, sodass Sie die Zutaten auf den gewünschten Zustand einstellen können.

Luffritzeuse rezept

Nr	Art des Rezepts	Empfohlene Menge	Standardtemperatur (°C)	Temperatur einstellbarer Bereich (°C)	Standardzeit (min)	Zeiteinstellbarer Bereich (min)	Flip in der Halbzeit oder nicht
1	Frites	300g	185	50-200	20	1~45	Ja
2	Backen	/	150	50-200	22	1~45	Nein
3	Flügel	300g	200	50-200	20	1~45	Ja
4	Dehydriert	/	70	50~80	3h	3~8h	Nein
5	Fisch	220g	200	50-200	20	1~45	Ja
6	Darnele	200g	200	50-200	8	1~45	Ja
7	Fleisch	130g	200	50-200	10	1~45	Nein
8	DIY	/	200	50-200	20	1~45	/

Grill recipe

Nr	Art des Rezepts	Empfohlene Menge	Standardtemperatur (°C)	Temperatur einstellbarer Bereich (°C)	Standardzeit (min)	Zeiteinstellbarer Bereich (min)	Flip in der Halbzeit oder nicht
1	fisch	300g	185	50-200	20	1~45	Ja
2	Garnele	200g	220	150-220	10	1~45	/
3	Fleisch	130g	220	150-220	8	1~45	/
4	DIY	/	220	150-220	30	1~45	/

Reinigung und Wartung

1. Achten Sie darauf, den Stecker aus der Steckdose zu ziehen und warten Sie, bis der Maschinenkörper vor der Reinigung und Wartung abkühlt, da sonst Gefahr wie Stromschlag, Feuer und Verbrühungen auftreten kann. Warte nach dem Kochen, bis die Fritteuse oder Fritteuse abgekühlt ist, bevor du die restlichen Ölflecken im Topf reinigst.
2. Warten Sie nach dem Kochen, bis die Fritteuse oder Fritteuse abgekühlt ist, bevor Sie die restlichen Ölflecken aus der Pfanne entfernen.
3. Tauchen Sie den Wirt nicht in Wasser ein oder spülen Sie ihn unter dem Wasserhahn ab. Verwenden Sie stattdessen ein feuchtes Tuch, um die Oberfläche abzuwischen.
4. Es wird empfohlen, warmes Wasser, Reinigungsmittel und nicht abrasiven Schwamm zu verwenden, um Fritteusen, Fritteusen, Grills und Pfannenbezüge zu reinigen.
5. Verwenden Sie nicht die Spülmaschine, um die Fritteuse zu reinigen.
6. Stellen Sie frisch gekochte Fritteusen, Pfannen oder Deckel nicht in Wasser oder Kühlschränke, um Schäden durch Hitze- und Kälteschocks zu vermeiden.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt verwenden, um Fehlbedienungen und Gefahren zu vermeiden, und bewahren Sie sie für zukünftige Zwecke ordnungsgemäß auf. Die folgenden Sicherheitsvorkehrungen müssen bei der Verwendung dieses Produkts beachtet werden.

Kinder zwischen 0 und 8 Jahren dürfen dieses Produkt nicht verwenden. Kinder ab 8 Jahren können das Gerät unter ständiger Aufsicht benutzen. Wenn die physische, sensorische oder geistige Kapazität eingeschränkt ist oder es der Person an Erfahrung und Wissen mangelt, muss das Gerät beaufsichtigt oder angewiesen werden, das Gerät sicher zu verwenden und die damit verbundenen Gefahren zu verstehen. Bewahren Sie Geräte und deren Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Kinder sollten dieses Produkt nicht reinigen und pflegen.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Stromkabel oder eine spezielle Komponente ersetzt werden, die vom Hersteller oder dessen Kundendienst bereitgestellt wird.


Das Produkt kann nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung bedient werden.

Dieses Produkt darf nicht in Wasser getaucht werden.

Dieses Produkt ist für Haushalts- und ähnliche Anwendungen konzipiert, wie z.B.:

- Küchenbereiche der Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Wohngebäude;
- Für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Wohn und Frühstücksumgebungen.

Anmerkung

1. In der Gebrauchsanweisung kann es geringfügige Unterschiede zwischen den Produktdesign- und Spezifikationsdaten und dem tatsächlichen Produkt geben, daher beziehen Sie sich bitte auf das tatsächliche Produkt.
2. Wenn sich Kinder in der Nähe sind, verwenden Sie dieses Produkt mit besonderer Vorsicht und lassen Sie Kinder es nicht allein verwenden.
3. Wenn das Produkt eingeschaltet oder gekühlt wird, sollten das Produkt und das Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren platziert werden.
4. Das Produkt muss unter der Begleitung von Erwachsenen verwendet werden.
5. Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
6. Wenn während des Gebrauchs Fehlfunktionen oder Anomalien auftreten, stellen Sie die Verwendung bitte sofort ein und warten Sie, bis sie von einem JIMMY-Händler vor Ort getestet wurde, bevor Sie die Verwendung fortsetzen. Alle Reparaturen müssen von professionellem Personal durchgeführt werden.
7. Bitte überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob andere Teile wie Stromkabel und Stecker beschädigt sind, und verwenden Sie das Produkt nicht mehr, wenn es kaputt ist.
8. Bitte überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Eingangsspannung dem Produktkennzeichen entspricht, und bitte verwenden Sie eine separate Steckdose und bestätigen Sie, dass die Steckdose geerdet ist.
9. Wenn Sie das Produkt aus der Kisten herausnehmen, nehmen Sie Maschine und Zubehör separat heraus, um zu vermeiden, dass die Maschine herunterfällt und Schäden verursacht.
10. Das Produkt muss auf einem stabilen Tisch platziert werden, wenn es nicht verwendet wird. electric appliances.
11. Verwenden Sie das Produkt nicht auf geneigtem oder instabilem Tisch und halten Sie es von Wärmequellen fern, um Beschädigungen von Kunststoffkomponenten zu vermeiden. Stellen Sie die Maschine nicht auf Elektrogeräte.
12. Das Produkt sollte nicht in der Nähe oder unter Vorhang und anderen brennbaren Materialien verwendet werden.
13. Stellen Sie das Produkt nicht gegen Wand oder andere Produkte. Lassen Sie mindestens 10cm Platz hinter, legen Sie keine anderen Gegenstände auf das Produkt.
14. Das Gerät hat eine wärmeerzeugende Oberfläche, und Personen, die nicht hitzeempfindlich sind (z. B. Diabetiker), müssen darauf achten, es mit Hilfe normaler Menschen zu verwenden.
15. Während des Heizvorgangs den Lufteinlass und -auslass nicht abdecken.
16. Wenn die Fritteuse oder Fritteuse während und am Ende des Heizvorgangs nicht abgekühlt ist, berühren Sie sie nicht direkt mit den Händen, um Verbrennungen zu vermeiden.
17. Während des Heizvorgangs wird Hochtemperaturdampf aus dem Luftauslass freigesetzt, Hände und Gesicht sollten in einem sicheren Abstand zum Luftauslass gehalten werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
18. Achten Sie beim Entfernen der beheizten Fritteuse auf Hochtemperaturdampf und heiße Luft, um Verbrennungen zu vermeiden.
19. Der Bereich mit dem Hochtemperatursymbol “” auf der Oberfläche des Produkts kann während des Betriebs heiß werden. Bitte achten Sie darauf, Verbrennungen zu vermeiden.
20. Bewegen Sie keine laufende Maschine.
21. Achten Sie beim Umgang mit der gesamten Maschine darauf, die Komponenten der Fritteuse und der Bratpfanne zu halten, um Stürze und Verletzungen zu vermeiden.

22. Verwenden Sie kein Zubehör oder Komponenten anderer Hersteller ohne Empfehlung, sonst wird Ihre Qualitätssicherung ungültig.

23. Dieses Produkt kann nicht mit einem externen Timer oder einer unabhängigen Fernbedienung betrieben werden.

24. Stellen Sie den heißen Brattopf nach dem Kochen nicht direkt in kaltes Wasser oder Kühlschrank, um Schäden zu vermeiden.

25. Verwenden Sie keine Gewalt während des Drehvorgangs des Maschinenkopfes. Wenn es nicht gedreht werden kann, bitte bestätigen ob die Taste gedrückt ist und ob die Drehrichtung korrekt ist.

26. Drehen Sie nach der Verwendung der Luftbratfunktion des Produkts den Hauptkörper nicht sofort mit den Händen, um zu verhindern, dass diese das Heizelement berühren und Verletzungen verursachen

27. Wenn sich das Produkt im Grillmodus befindet, stellen Sie den Fritteusetopf nicht direkt auf das Heizelement, um es zu erhitzen, damit der Fritteusetopf nicht risst und Verletzungen verursacht.

Fehlersuche

Bevor Sie die Wartungsabteilung beauftragen, überprüfen Sie bitte die folgenden Punkte:

Fehler	Mögliche Gründen	Lösungen
Motor funktioniert nicht	Stecker ist nicht angeschlossen	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose
	Nicht auf Start/Abbruch drücken	Drücken Sie die Start-/Stoptaste, um mit der Arbeit zu beginnen.
	Die Fritteuse ist nicht an Ort und Stelle	Installieren Sie die Fritteuse an Ort und Stelle
	PCB kaputt	Kontaktieren Sie uns nach dem Service zur Reparatur.
Die von der Maschine gegarten Zutaten sind nicht vollständig gegart	zu viele Zutaten	Die Menge der Zutaten reduzieren
	zu wenig kochzeit	Erhöhen Sie die Garzeit
	Gartemperatur zu niedrig	Erhöhen Sie die Gartemperatur
	Die Fritteuse ist nicht an Ort und Stelle, verursacht Luftleckage und führt zu niedrigen Temperaturen	Überprüfen Sie, ob die Fritteuse eingeschoben und nicht schief ist

Fehler	Mögliche Gründen	Lösungen
Die von der Maschine gegarten Zutaten sind nicht vollständig gegart	Die Pfanne wird nicht an Ort und Stelle platziert und ist zu weit vom Heizrohr entfernt, was zu einer niedrigen Temperatur der Pfanne führt	Überprüfen Sie, ob die Pfanne an Ort und Stelle steht und nicht gekippt oder gekippt ist
Weißer Rauch aus dem Produkt	Kochzutaten mit hohem Ölgehalt	Beim Kochen von Zutaten mit hohem Ölgehalt in der Maschine erzeugt der Ölgehalt weiße Öldämpfe, und die Fritteuse kann heißer als normal sein, was den endgültigen Gareffekt nicht beeinflusst
	Es gibt noch Ölreste von der letzten Verwendung im Grill oder Fritteuse	Stellen Sie sicher, dass Grill und Fritteuse nach jedem Gebrauch richtig gereinigt sind
Display zeigt E1	NTC offen oder kurzgeschlossen	Wenden Sie sich an die After-Sales-Reparatur

Hinweise:

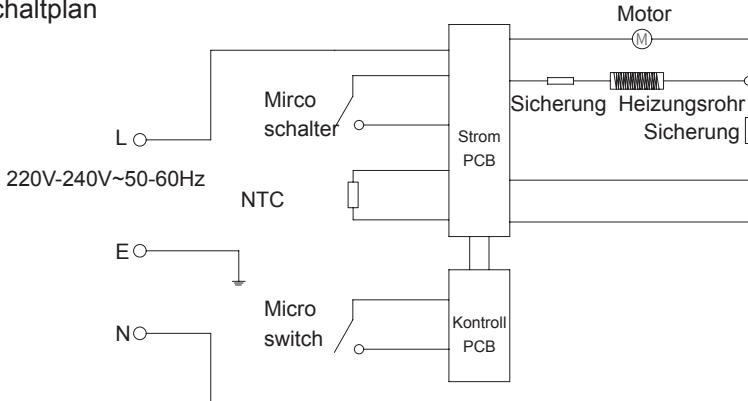
Wenn es einen anderen Fehler gibt, sind Spezialwerkzeuge erforderlich, müssen sie von Fachleuten des Herstellers seiner Wartungsabteilung oder einer ähnlichen Abteilung repariert werden.

Product Specification

Technical parameter

Produkt Name	Luffritteuse
Modell	AF3
Nennspannung	220V-240V~
Nennfrequenz	50-60Hz
Nennleistung	1100W
Nennvolumen	4L

Schaltplan



Info des Herstellers

Hersteller	Kingclean Elektro GmbH
Anschrift	Xiangyang-Straße 1, Suzhou-Neustadtteil, Jiangsu-Provinz, VR China, 215009



Entsorgung

Maschinen, Zubehör und Verpackungen sollten umweltgerecht zurückgewonnen werden.



Werfen Sie die Maschine nicht in den Hausmüll!

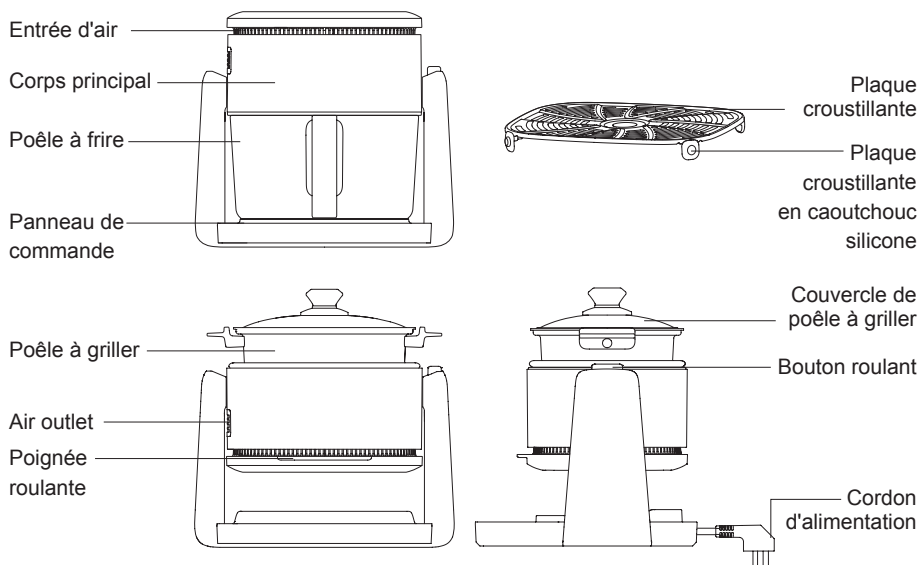
Ohne Vorankündigung können die Regeln geändert werden.

Garantieinformationen

Der Hostteil dieses Produkts hat Anspruch auf eine einjährige Garantiezeit ab Kaufdatum. Vom Garantiumfang ausgenommen sind normale Abnutzung, gewerbliche Nutzung, Änderungen am Elektrogerät, Reinigungstätigkeiten, Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch durch den Käufer oder Dritte oder Schäden durch äußere Umgebungen (z.B. anormale Spannung, Naturkatastrophen etc.).

Assemblage de produits

Liste des pièces



Liste de colisage

Nom de la pièce	Corps principal	Poêle à frire	Plaque croustillante	Poêle à griller	Couvercle de la poêle à griller	Manuel de l'utilisateur
Quantité	1	1	1	1	1	1

Présentation des accessoires

1. marmite à frire : La poêle à frire est le récipient principal pour les ingrédients de cuisson, avec une capacité maximale de 4 litres (Fig. 1).

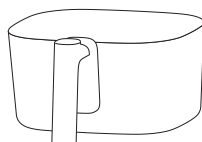


Fig 1

Remarque :

- ① Poussez le pot de friture vers le bas lorsque vous l'installez et mettez-le en place avec le corps principal.
- ② La poêle à frire est en verre, assurez-vous qu'il n'y a pas de collision avec une force externe pendant le processus de manipulation afin d'éviter tout dommage

③ Pendant le chauffage, la température de surface du pot est élevée. Ne la touchez pas directement, vous risqueriez de vous brûler.

④ Ne mettez pas la poêle à frire chaude après la cuisson dans l'eau ou le réfrigérateur pour éviter d'endommager le verre.

2. plaque croustillante: La plaque croustillante est installée à l'intérieur du pot de friture (avec ses quatre pieds tournés vers le bas) et peut être retirée pour être nettoyée. Sa fonction principale est de soulever les ingrédients, pour une meilleure circulation de l'air chaud, et de les aider à chauffer uniformément.

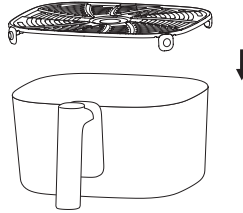


Fig 2

Remarque :

① Sauf exigences particulières, la plaque croustillante doit être utilisée pendant la friture à l'air, sinon l'effet de cuisson risque d'en être affecté.

② Placez les ingrédients en une seule couche sur la plaque du bac à légumes, ne les empilez pas, car cela pourrait affecter l'effet de la cuisson.

Poêle à griller : la poêle à griller est principalement utilisée pour frire ou griller les aliments (Fig. 3).

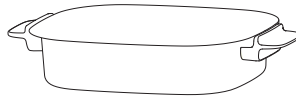


Fig 3

Remarque:

① Lors de l'installation du bac à grillades, veillez à le placer de manière stable sur le corps principal.

② Pendant le chauffage, la température de surface de la casserole est élevée. Ne la touchez pas directement, vous risqueriez de vous brûler.

③ La poêle à griller est uniquement utilisée pour frire et griller. Ne l'utilisez pas pour chauffer des liquides.

4. Couvercle de la poêle à griller : le couvercle de la poêle à griller est utilisé avec la poêle à griller pour améliorer l'efficacité du chauffage et éviter les éclaboussures d'huile (Fig. 4).

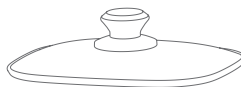


Fig 4

Remarque :

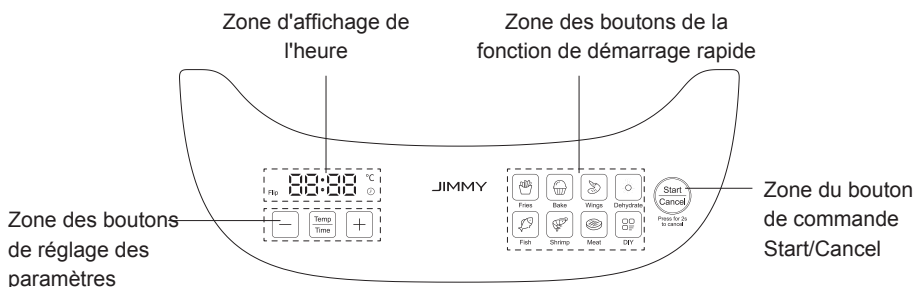
Le couvercle de la poêle à griller est en verre, assurez-vous qu'il n'y a pas de collision avec une force externe pendant le processus de manipulation afin d'éviter tout dommage.

Utilisation du produit

Avant la première utilisation, il convient de noter les points suivants :

1. Lisez attentivement ce manuel d'utilisation.
2. Placer le produit sur un plan de travail stable et plat. Ne pas le placer sur une surface thermolabile.
3. Avant de brancher l'appareil dans la prise de courant, vérifiez que l'alimentation électrique est de 220V-240V~ et que l'appareil est mis à la terre.
4. Avant la première utilisation, lavez la cuve à frire, le support du bac à légumes, la plaque à griller et le couvercle de la plaque à griller avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non abrasive.
5. Lors de la première utilisation, il est normal d'avoir des odeurs et une petite quantité de fumée. Après le nettoyage, l'odeur peut être éliminée en chauffant à 200 °C pendant 20 minutes en mode friture à l'air.
6. Ne pas immerger le corps principal dans l'eau ou le rincer sous l'eau du robinet, car il contient des composants électroniques et chauffants.
7. Ne pas couvrir l'entrée et la sortie d'air de l'appareil pendant son fonctionnement.
8. Lorsque l'appareil fonctionne, la température de surface de la sortie d'air, de la poêle à frire, de la poêle à griller et du couvercle de la poêle à griller est élevée. Ne les touchez pas pour éviter les brûlures.

Description de la fonction



Zone d'affichage de l'heure

1. Lorsque "⌚" s'allume, l'écran affiche le temps restant.
2. Lorsque "°C" s'allume, l'écran affiche la température pré-réglée.
3. Lorsque le voyant "Flip" s'allume en émettant 3 bips, retirez le pot de friture, retournez les ingrédients alimentaires, puis réinstallez le pot de friture dans le corps principal, et le produit se remettra automatiquement en marche.
4. "00:00" affiche la température et l'heure correspondantes.








Zone des boutons de la fonction de démarrage rapide

Le produit est préréglé avec 7 fonctions de démarrage rapide, dont les frites, la cuisson au four, les ailes, la déshydratation, le poisson, les crevettes, la viande et un mode bricolage. Vous pouvez sélectionner directement la fonction de démarrage rapide ou personnaliser votre cuisson.




Remarque:

1. En mode de cuisson à l'air, toutes les fonctions de démarrage rapide peuvent être utilisées.
2. En mode gril, seuls le poisson, les crevettes, la viande et le bricolage peuvent être utilisés.

Zone des boutons de réglage des paramètres

1. “” Bouton : Permet d'afficher la température et l'heure.
2. “” “” bouton: En mode d'affichage de l'heure: Appuyez sur “” ou “” our régler le temps de cuisson. La plage de réglage est de 1 à 45 minutes. Une pression prolongée sur la touche permet de régler rapidement le temps. En mode d'affichage de la température : Appuyez sur “” ou “” pour régler la température de cuisson. La plage de réglage en mode friture à l'air est de 50 °C à 200 °C , et la plage de réglage en mode grillade est de 150 °C à 220 °C . Une pression longue sur le bouton permet de régler rapidement la température.

Zone du bouton de commande Start/Cancel

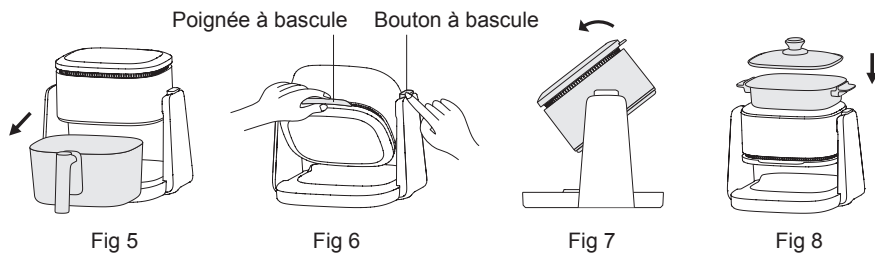
1. “” Le bouton de cuisson est activé : Une fois la fonction et les paramètres réglés, appuyez sur “” pour lancer la cuisson.
2. Pendant le réglage des paramètres ou la cuisson, appuyez sur “” et maintenez cette touche enfoncée pendant deux secondes pour revenir à l'état de veille ; l'écran affiche alors "----".

Commutateur de fonction

Cet appareil a deux fonctions : la friture à l'air et le gril. Suivez les étapes ci-dessous pour passer d'une fonction à l'autre.

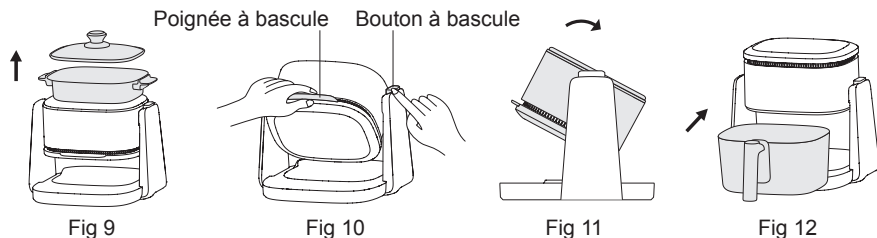
1. Du mode friture à l'air au mode gril :

Retirez d'abord la friteuse (Fig5), appuyez sur le bouton de basculement et maintenez-le enfoncé tout en tenant la poignée de basculement (Fig6), basculez le dessus de la machine dans le sens de la flèche indiqué sur l'image (Fig 7). Lorsqu'un "clac" se fait entendre, cela indique que l'appareil est retourné en place. Placez le plateau du gril sur le corps principal pour l'utiliser (Fig 8).



2. du mode gril au mode friture à l'air :

Retirez d'abord le plateau du gril (Fig 9), appuyez sur le bouton de basculement et maintenez-le enfoncé tout en tenant la poignée de basculement (Fig 10), puis basculez le dessus de la machine dans le sens de la flèche indiqué sur l'image (Fig 11). Lorsqu'un "clic" se fait entendre, cela indique que l'appareil est retourné en place. Placez le pot de friture dans la machine pour l'utiliser (Fig 12).



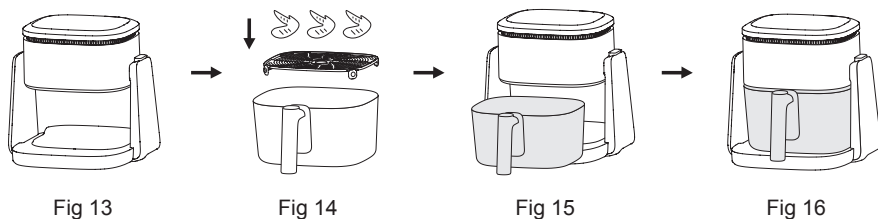
Remarque :

1. La machine ne peut être retournée que dans le sens indiqué sur l'image, elle ne peut pas être retournée dans le sens inverse.
2. N'utilisez pas la force brute pendant le processus de retournement. S'il s'avère que le retournement ne peut pas être effectué, vérifiez si le bouton de retournement est enfoncé et si la direction du retournement est correcte.
3. Si la machine vient de fonctionner, pendant le retournement, veillez à ne pas toucher le tube chauffant et les pièces métalliques voisines afin d'éviter les brûlures.

Étapes de l'opération

1. exemple de mode de friture à l'air "Wings" (ailes)

- ① Régler l'appareil sur le mode de friture à l'air (Fig. 13)
- ② S'assurer que le caoutchouc de silicone est sur le support du bac à légumes, et placer le bac à légumes correctement dans le pot de friture (avec les quatre pattes tournées vers le bas) (Fig 14).
- ③ Les ailes de poulet marinées sont posées à plat sur le support croustillant (Fig 14).
- ④ Installer le pot de friture dans le corps principal et le pousser en place (Fig 15-16).
- ⑤ Appuyez sur le bouton "▶" dans la zone de démarrage rapide, l'écran affiche 200 C 20min.
- ⑥ Appuyez sur la touche "Start/Cancel" pour démarrer la cuisson, l'écran commence à afficher le temps restant.
- ⑦ Lorsque le temps de cuisson est supérieur à la moitié, l'appareil émet un signal sonore et l'indicateur "flip" de la zone d'affichage clignote en permanence. Retirez la poêle à frire et l'appareil interrompt la cuisson. Après avoir retourné les ailes de poulet et remis la poêle en place, l'appareil poursuit la cuisson.
- ⑧ Lorsque l'appareil émet cinq bips sonores, la cuisson est terminée et l'écran affiche "End". Retirez délicatement le pot de friture et sortez les ingrédients.

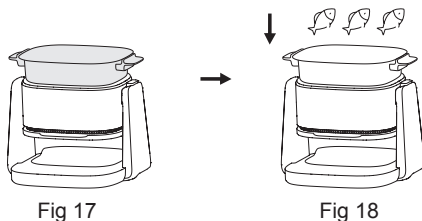


Remarque:

1. L'appareil n'est pas équipé d'un bouton de pause. Si vous devez faire une pause, tirez la friteuse pour la mettre en pause et l'écran affiche "OPEN". La machine se remet à fonctionner après la réinstallation...
2. lors de l'installation du pot de friture, veillez à le pousser vers le bas et à le mettre en place avec le corps principal.

2. Exemple de mode de friture à l'air "Poisson"

- ① Régler l'appareil sur le mode gril et assembler la plaque à griller (Fig. 17).
- ② Appuyez sur le bouton "⏏" dans la zone de démarrage rapide, l'écran affiche 200 C 20min.
- ③ Mettre l'huile dans la poêle du gril, appuyer sur la touche "Start/Cancel" pour commencer le préchauffage, l'écran commence à afficher le temps restant.
- ④ Après 3 minutes, mettre le poisson dans la poêle à griller (Fig. 18), retourner le poisson au moment opportun.
- ⑤ Lorsque l'appareil émet cinq bips sonores, la cuisson est terminée et l'écran affiche "End". Retirez délicatement la grille et sortez les ingrédients.



Remarque :

1. lors de l'installation de la plaque du gril, veillez à ce qu'elle soit placée à plat et qu'elle ne soit pas déformée.
2. Lors de l'utilisation du mode gril, veuillez prêter attention à l'avertissement de l'étiquette anti-brûlure afin d'éviter les brûlures.
3. Le couvercle de la casserole peut améliorer l'efficacité du chauffage et réduire l'évaporation de l'eau. Vous pouvez choisir d'utiliser le couvercle de la casserole en fonction de vos besoins.

Tableau de comparaison des recettes

Le tableau suivant vous aidera à choisir les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez cuisiner, et ces réglages ne sont donnés qu'à titre indicatif. En raison des différentes sources, tailles, formes et marques d'ingrédients, il peut y avoir de légères différences. Vous pouvez ajuster l'appareil en fonction de vos ingrédients.

Recette de la friture à l'air libre

Non	Type de recette	Volume proposé	Température par défaut (°C)	Température réglable (°C)	Temps par défaut (min)	Temps réglable (min)	Retournement à la mi-temps ou non
1	Frites	300g	185	50-200	20	1~45	Oui
2	Cuisson	/	150	50-200	22	1~45	Non
3	Ailes	300g	200	50-200	20	1~45	Oui
4	Déshydratation	/	70	50~80	3h	3~8h	Non
5	Poisson	220g	200	50-200	20	1~45	Oui
6	Crevettes	200g	200	50-200	8	1~45	Non
7	Viande	130g	200	50-200	10	1~45	Oui
8	BRICOLAGE	/	200	50-200	20	1~45	/

Recette de grill

Non	Type de recette	Volume proposé	Température par défaut (°C)	Température réglable (°C)	Temps par défaut (min)	Temps réglable (min)	Retournement à la mi-temps ou non
1	Poisson	60g	220	150-220	20	1~45	/
2	Crevettes	200g	220	150-220	10	1~45	/
3	Viande	130g	220	150-220	8	1~45	/
4	BRICOLAGE	/	220	150-220	30	1~45	/

Nettoyage et entretien

1. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et attendez que le corps de la machine refroidisse avant de procéder au nettoyage et à l'entretien, sous peine de provoquer des risques d'électrocution, d'incendie et de brûlure.
2. Après la cuisson, attendez que la casserole ou la poêle refroidisse avant de nettoyer les taches d'huile restantes dans la casserole ou la poêle.
3. N'immergez pas le corps principal dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau du robinet. Utilisez plutôt un chiffon humide pour essuyer la surface.
4. Il est recommandé d'utiliser de l'eau chaude, du détergent et une éponge non abrasive pour nettoyer la poêle à frire, la poêle à griller, le support du bac à légumes ou le couvercle de la poêle à griller.
5. Ne pas utiliser le lave-vaisselle pour laver la poêle à frire.
6. Ne pas mettre la poêle à frire, la poêle à griller ou le couvercle de la poêle à griller qui vient de finir de cuire dans l'eau ou dans le réfrigérateur, afin d'éviter les dommages causés par les chocs froids et chauds subis par le produit.

Notes de sécurité importantes

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser ce produit afin d'éviter toute erreur d'utilisation ou tout danger, et conservez-le pour toute référence ultérieure. Les précautions de sécurité suivantes doivent être respectées lors de l'utilisation de ce produit :

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont surveillés en permanence. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient bénéficié d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service.


L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

L'appareil ne doit pas être immergé.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail
- les fermes ;
- par les clients dans les hôtels, les motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
- des environnements de type "bed and bre

Précautions

1. Il peut y avoir de légères différences entre la conception du produit et les données de spécification entre le manuel de l'utilisateur et le produit réel. Veuillez vous référer au produit réel pour plus de précision.
2. Si des enfants se trouvent à proximité, utilisez ce produit avec une prudence accrue et ne laissez pas les enfants l'utiliser seuls.
3. Lorsque le produit est sous tension ou en cours de refroidissement, le produit et son cordon d'alimentation doivent être placés hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
4. Le produit doit être utilisé sous la surveillance d'un adulte.
5. Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher des surfaces chaudes.
6. En cas de dysfonctionnement ou d'anomalie en cours d'utilisation, veuillez cesser immédiatement d'utiliser l'appareil et attendre qu'il soit testé par le service après-vente du distributeur local de JIMMY avant de continuer à l'utiliser. Toutes les réparations doivent être effectuées par du personnel professionnel.
7. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que le cordon d'alimentation, la fiche et les autres composants ne sont pas endommagés. Si vous constatez des dommages, cessez d'utiliser le produit.
8. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension d'entrée est conforme à l'étiquette signalétique du produit et que la prise de courant est reliée à la terre. Veuillez utiliser une prise de courant séparée.
9. Lorsque vous sortez le produit de son emballage, sortez la machine et les accessoires séparément afin d'éviter que la machine ne tombe et ne soit endommagée.
10. Le produit doit être placé sur un bureau stable lorsqu'il est suspendu.
11. n'utilisez pas le produit sur un bureau incliné ou instable, et tenez-le éloigné des sources de chaleur afin d'éviter d'endommager les composants en plastique. Ne l'approchez pas et ne le placez pas sur un appareil électrique.
12. Le produit ne doit pas être utilisé à proximité ou sous un rideau ou d'autres matériaux combustibles.
13. Ne pas placer le produit contre un mur ou d'autres produits. Laissez au moins 10 cm d'espace libre derrière, des deux côtés et au-dessus du produit. Ne placez pas d'autres objets sur le produit.
14. L'appareil est doté d'une surface chauffante. Lorsqu'il est utilisé par des personnes qui ne sont pas sensibles à la chaleur (comme les patients diabétiques), il faut veiller à l'utiliser avec l'aide de personnes normales.
15. Pendant le chauffage, ne pas couvrir l'entrée et la sortie d'air.
16. pendant ou après le chauffage, si la poêle à frire ou la poêle à griller n'a pas refroidi, ne les touchez pas directement avec les mains pour éviter de vous brûler.
17. Pendant le chauffage, de la vapeur à haute température s'échappe de la sortie d'air ; les mains et le visage doivent être maintenus à une distance suffisante de la sortie d'air pour éviter les brûlures.
18. Lorsque vous retirez la friteuse chauffée de la machine, faites attention à la vapeur à haute température et à l'air chaud pour éviter les brûlures.
19. La surface du produit = avec le symbole de haute température “  ” peut devenir chaude pendant le fonctionnement. Faites attention à ne pas vous brûler.
20. ne pas déplacer la machine pendant qu'elle fonctionne.

21. tenez l'ensemble poêle à frire et plaque de gril lorsque vous déplacez l'appareil, afin d'éviter qu'il ne tombe, ne se blesse ou ne s'endommage.
22. Ne pas utiliser d'accessoires ou de composants produits par d'autres fabricants sans recommandation de JIMMY, sous peine d'annulation de la garantie.\
- 23 Ce produit ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande indépendant.
24. Ne pas mettre la poêle à frire chaude après la cuisson directement dans l'eau froide ou dans le réfrigérateur afin d'éviter tout dommage.
25. Ne forcez pas trop pour faire tourner la tête de la machine. Si vous constatez qu'il est impossible de la tourner, vérifiez si le bouton de déverrouillage est enfoncé et si le sens de rotation est correct.
26. après avoir utilisé la fonction de friture à l'air du produit, ne pas retourner immédiatement le corps principal avec les mains pour éviter qu'elles ne touchent l'élément chauffant et ne causent des blessures.
- 27 Lorsque l'appareil est en mode gril, ne placez pas la cuve de la friteuse directement sur l'élément chauffant pour la chauffer, afin d'éviter que la cuve de la friteuse ne se fissure et ne provoque des blessures.

Trouble shooting

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

Problèmes	Causes possibles	Solution
La machine ne s'allume pas	Il n'est pas branché sur une prise de courant.	Insérez la fiche dans la prise de courant.
	Ne pas appuyer sur la touche de démarrage/annulation.	Appuyez sur la touche start/cancel pour commencer à travailler.
	Le pot de friture n'est pas monté en place.	Assemblez le pot de friture à air comprimé en place.
	Dommages au PCB.	Contactez le service après-vente pour la réparation.
Ingrédients non entièrement cuits	Trop d'ingrédients sont mis.	Mettez moins d'ingrédients.
	Temps de cuisson trop court.	Augmentez le temps de cuisson.
	Température de cuisson trop basse.	Augmentez le réglage de la température.
	Le pot de friture à air n'est pas installé à sa place, les fuites d'air entraînent une température trop basse.	Vérifiez que le pot de friture à l'air est assemblé en place sans être incliné.

Problèmes	Causes possibles	Solution
Ingrédients non entièrement cuits	La plaque de cuisson n'est pas montée en place et est trop éloignée de l'appareil de chauffage, ce qui fait que la température de la plaque de cuisson est trop basse.	Vérifiez que la plaque à griller est bien montée en place, de manière inclinée et courbée.
Fumée blanche émanant du produit	Le produit est un ingrédient de cuisine riche en huile.	Lors de la cuisson d'ingrédients riches en huile, l'huile produira de la fumée blanche et la friteuse peut être plus chaude que la normale, ce qui n'affectera pas l'effet final de la cuisson.
	Il reste des résidus d'huile de la dernière utilisation sur le support du bac à légumes ou la cuve de friture.	Assurez-vous que le support du bac à légumes et la cuve de friture sont correctement nettoyés après chaque utilisation.
L'écran affiche E1	NTC circuit ouvert ou court-circuit.	Contactez le service après-vente pour la réparation.

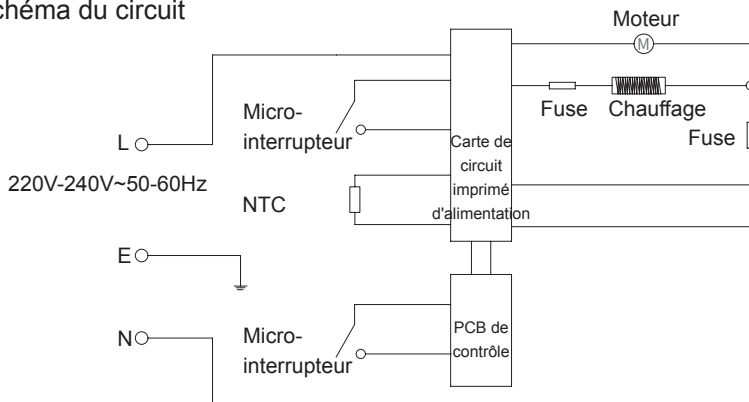
Remarque : En cas d'autres défaillances, des outils spéciaux étant nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à un centre de réparation agréé ou contacter le distributeur JIMMY local pour obtenir des conseils.

Spécification du produit

Paramètres techniques

Nom du produit	Friteuse à air
Numéro de modèle	AF3
Tension nominale	220V-240V~
Fréquence nominale	50-60Hz
Puissance nominale	1100W
Capacité nominale	4L

Schéma du circuit



Informations sur le fabricant

Fabricant	Kingclean Electric Co., Ltd
Adresse	No.1 Xiangyang road, Suzhou New District, Jiangsu province, 215009, China



Mise au rebut

La machine, les accessoires et l'emballage doivent être triés pour un recyclage respectueux de l'environnement.



Ne pas jeter la machine dans les ordures ménagères !

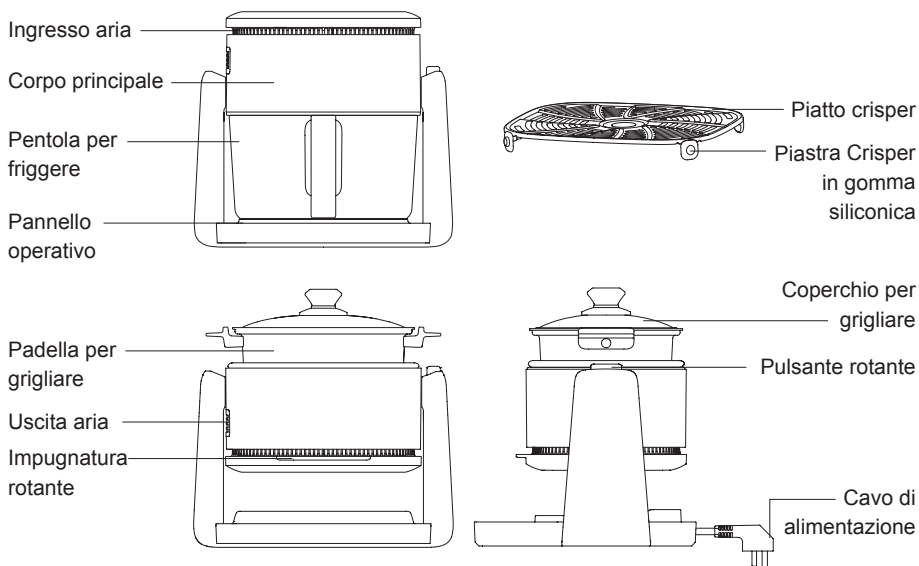
Sous réserve de modifications sans préavis.

Informations sur la garantie

Le corps principal de ce produit bénéficie d'une garantie d'un an à compter de la date d'achat. Sont exclus de la garantie l'usure normale, l'utilisation commerciale, les modifications apportées à l'appareil tel qu'il a été acheté, les activités de nettoyage, les conséquences d'une utilisation inappropriée ou les dommages causés par l'acheteur ou une tierce personne, les dommages qui peuvent être attribués à des circonstances extérieures (IE tension anormale, calamités naturelles, etc).

Product Assembly

Part Name



Lista imballaggio

Nome parte	Corpo principale	Pentola per friggere	Piatto per frutta e verdura	Padella griglia	Coperchio griglia	Manuale d'uso
Quantità	1	1	1	1	1	1

Introduzione agli accessori

1. Pentola per friggere: la pentola per friggere è la pentola principale per la cottura degli ingredienti, con una capacità massima di 4 litri (Fig. 1).

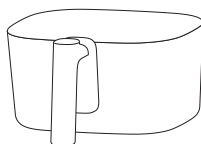


Fig 1

Nota:

- ① Spingere la pentola sul fondo durante l'installazione e inserirla in posizione con il corpo principale.
- ② La pentola è di vetro, assicurati che non avvenga alcuna collisione di forze esterne durante il

processo di movimentazione per evitare danni.

- ③ Durante il riscaldamento, la temperatura superficiale della pentola è elevata. Non toccarla direttamente, altrimenti potrebbe causare ustioni.
- ④ Non mettere la pentola calda dopo la cottura in acqua o frigorifero per evitare danni al vetro.

2 Piatto crisper: il piatto crisper è installato all'interno della pentola (con le quattro gambe rivolte verso il basso) e può essere estratto per la pulizia. La sua funzione principale è quella di sollevare gli ingredienti, per una migliore circolazione dell'aria calda, e di aiutarli a riscaldarsi in modo uniforme.

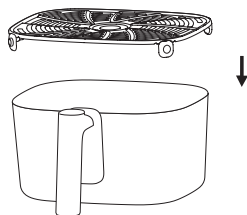


Fig 2

Nota:

- ① Ad eccezione di requisiti speciali, il piatto crisper deve essere utilizzato durante la frittura ad aria, altrimenti potrebbe influire sull'effetto di cottura.
- ② Posiziona gli ingredienti in un unico strato sul piatto crisper, non impilarli, altrimenti ciò potrebbe influenzare l'efficacia di cottura.

Bistecchiera: la bistecchiera viene utilizzata principalmente per friggere o grigliare il cibo. (Fig. 3)



Fig 3

Nota:

- ① Quando si installa la padella griglia, assicurati di posizionarla stabilmente sul corpo principale.
- ② Durante il riscaldamento, la temperatura superficiale della padella è alta. Non toccarla direttamente, altrimenti potrebbe causare ustioni.
- ③ La padella griglia viene utilizzata solo per friggere e grigliare. Non usarla per riscaldare liquidi.

4. Coperchio della bistecchiera: il coperchio della bistecchiera viene utilizzato insieme alla bistecchiera per migliorare l'efficienza del riscaldamento e prevenire schizzi d'olio. (Fig. 4).

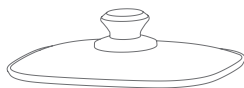


Fig 4

Nota:

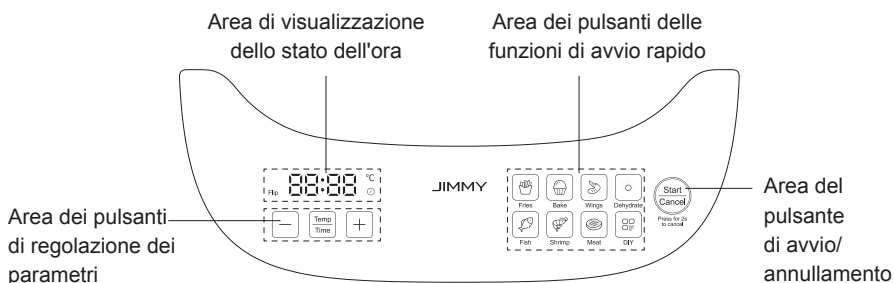
Il coperchio della bistecchiera è in vetro, assicurati che non ci sia alcuna collisione di forze esterne durante il processo di movimentazione per evitare danni.

Uso del prodotto

Prima del primo utilizzo, è necessario notare i seguenti punti:

1. Leggere attentamente questo manuale utente.
2. Posizionare il prodotto su un piano d'appoggio stabile e piatto. Non collocarlo su una superficie resistente al calore.
3. Prima di inserire la spina nella presa di corrente, verificare che l'alimentazione sia a 220V-240V~ e assicurarsi che sia collegata a terra.
4. Prima dell'uso iniziale, lavare la pentola per friggere, il supporto per il crisper, la padella per il grill e il coperchio della padella per il grill con acqua calda, detersivo e spugna non abrasiva.
5. Durante il primo utilizzo, è normale che vi sia un piccolo odore di fumo. Dopo la pulizia, l'odore può essere eliminato riscaldando a 200 °C per 20 minuti in modalità di frittura ad aria.
6. Non immergere il corpo principale in acqua o risciacquarlo sotto l'acqua del rubinetto, poiché al suo interno sono presenti componenti elettronici e di riscaldamento.
7. Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria del prodotto durante il funzionamento.
8. Quando il prodotto è in funzione, la temperatura superficiale dell'uscita dell'aria, della pentola, della padella e del coperchio della padella è elevata. Non toccarli per evitare ustioni.

Descrizione delle funzioni



Area di visualizzazione dello stato dell'ora

1. Quando si accende, lo schermo visualizza il tempo rimanente.
2. Quando si accende, lo schermo visualizza la temperatura preimpostata.
3. Quando "Flip" si accende con 3 segnali acustici, estrarre la pentola, capovolgere gli ingredienti del cibo e quindi reinstallare la pentola nel corpo principale e il prodotto riprenderà automaticamente a funzionare.
4. "88:88" mostrerà temperatura e tempo corrispondenti

Area dei pulsanti delle funzioni di avvio rapido








Il prodotto è preimpostato con 7 funzioni di avvio rapido, tra cui patatine fritte, cottura al forno, ali, disidratazione, pesce, gamberetti, carne e una modalità fai da te. È possibile selezionare direttamente la funzione di avvio rapido o personalizzare la cottura.

Nota:




1. Nella modalità di frittura ad aria è possibile utilizzare tutte le funzioni di avvio rapido.

2. In modalità grill, solo pesce, gamberi, carne e Fai da te possono essere utilizzati.

Area dei pulsanti di regolazione dei parametri

1. Pulsante “” : serve a visualizzare la temperatura e l'ora.
2. pulsante “” “” : In modalità di visualizzazione dell'ora: premere “” o “” per regolare il tempo di cottura. L'intervallo di regolazione è 1-45 minuti. Premendo a lungo il pulsante è possibile regolare rapidamente l'ora. In modalità di visualizzazione della temperatura: premere “” o “” per regolare la temperatura di cottura. L'intervallo di regolazione in modalità frittura ad aria è compreso tra 50°C e 200 °C e l'intervallo di regolazione in modalità griglia è 150 °C -220 °C . Premendo a lungo il pulsante è possibile regolare rapidamente la temperatura.

Area del pulsante di avvio/annullamento

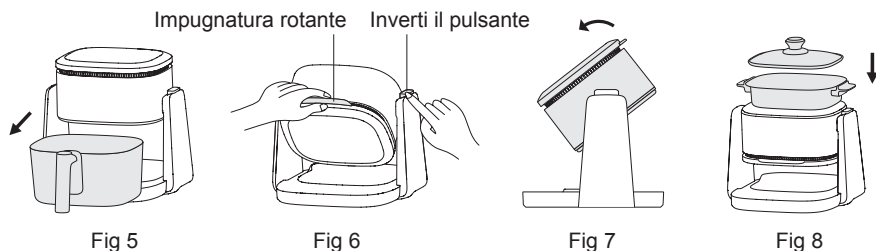
1. Pulsante “” : dopo aver impostato la funzione e i parametri, premere il pulsante “” per avviare la cottura.
2. Durante l'impostazione dei parametri o la cottura, tenere premuto “” per due secondi per tornare allo stato di attesa; sul display appare "-----".

Interruttore di funzione

Questa macchina ha due funzioni: friggere ad aria e grigliare. Per passare da una funzione all'altra, procedere come segue.

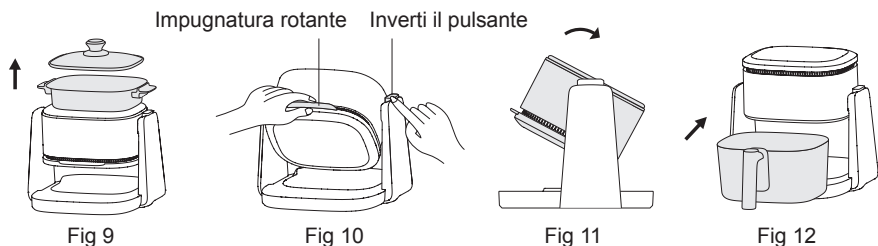
1. Dalla modalità di frittura ad aria alla modalità di cottura alla griglia:

Estrarre la friggitrice (Fig. 5), premere e tenere premuto il pulsante di ribaltamento mentre si tiene l'impugnatura di ribaltamento (Fig. 6), capovolgere la parte superiore della macchina nella direzione della freccia mostrata nell'immagine (Fig. 7). Quando si sente un "clic", significa che la macchina è stata girata in posizione. Posizionare la griglia sul corpo principale per l'uso (Fig. 8).



2. Dalla modalità griglia alla modalità frittura ad aria:

Rimuovere prima la padella della griglia (Fig. 9), tenere premuto il pulsante di ribaltamento mentre si tiene l'impugnatura di ribaltamento (Fig. 10) e capovolgere la parte superiore della macchina nella direzione indicata dalla freccia (Fig. 11). Quando si sente un "clic", significa che l'apparecchio è stato girato in posizione. Inserire la pentola per friggere nella macchina per l'uso (Fig. 12).



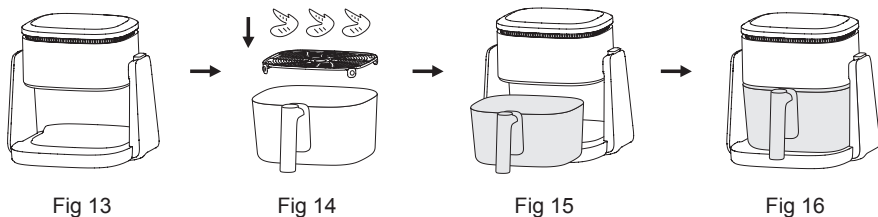
Nota:

1. La macchina può essere ribaltata solo nella direzione richiesta dall'immagine, non può essere ribaltata nella direzione opposta.
2. Non usare la forza bruta durante il processo di capovolgimento. Quando si scopre che non è possibile eseguire il capovolgimento, confermare se il pulsante di capovolgimento è premuto e se la direzione del capovolgimento è corretta.
3. Se la macchina ha appena finito di funzionare, Durante il capovolgimento, fare attenzione a non toccare il tubo di riscaldamento e le parti metalliche vicine per evitare scottature.

Operation steps

1. Esempio di modalità di frittura ad aria "Ali"

- ① Regolare la macchina sullo stato di frittura ad aria (Fig13)
- ② Assicurarsi che la gomma silconica sia sulla staffa del crisper e posizionare correttamente il piatto crisper nella pentola (con le quattro gambe rivolte verso il basso) (Fig. 14).
- ③ Adagiare le ali di pollo marinate sulla staffa del crisper (Fig. 14).
- ④ Installare la pentola per friggere nel corpo principale e spingerla in posizione (Fig 15-16).
- ⑤ Premere il pulsante "▶" nell'area delle funzioni di avvio rapido, lo schermo mostra 200°C, 20min.
- ⑥ Premere il pulsante "Start/Cancel" per avviare la cottura, lo schermo del display inizia a mostrare il tempo rimanente.
- ⑦ Quando il tempo di cottura è oltre la metà, il prodotto emette un segnale acustico e l'indicatore di "ribaltamento" dell'area del display continua a lampeggiare. Si prega di estrarre la padella e la macchina metterà in pausa la cottura. Dopo aver capovolto le ali di pollo e posizionato la padella, la macchina continuerà a cuocere.
- ⑧ Quando il prodotto emette cinque bip, la cottura è completata e l'area del display mostra "Fine". Rimuovere con attenzione la pentola e rimuovere gli ingredienti.

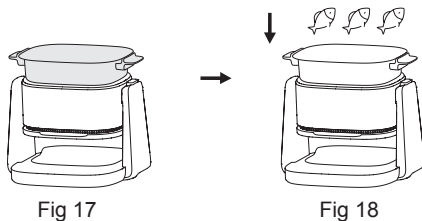


Nota:

1. La macchina non ha un pulsante di pausa. Se è necessario mettere in pausa, estrarre la friggitrice per mettere in pausa e lo schermo del display visualizza "APERTO". La macchina riprende a funzionare dopo la reinstallazione.
2. Quando si installa la pentola per friggere, assicurarsi di spingerla verso il basso e inserirla in posizione con il corpo principale.

2. Esempio di modalità di frittura ad aria "Pesce"

- ① Regolare la macchina sullo stato di grigliatura e assemblare la griglia (Fig17)
- ② Premere il pulsante "👉" nell'area delle funzioni di avvio rapido, lo schermo mostra 200°C, 20min.
- ③ Mettere l'olio nella padella della griglia, premere il pulsante "Start/Cancel" per avviare il preriscaldamento, lo schermo del display inizia a mostrare il tempo rimanente.
- ④ Dopo 3 minuti, mettere il pesce in padella per grigliare (Fig 18), girare il pesce al momento opportuno.
- ⑤ Quando il prodotto emette cinque bip, la cottura è completata e l'area del display mostra "Fine". Rimuovere con attenzione la griglia ed estrarre gli ingredienti.



Nota:

1. Quando si installa la bistecchiera, accertarsi che sia posizionata in piano e priva di deformazioni.
2. Quando si utilizza la modalità grill, prestare attenzione all'avvertenza sull'etichetta antiscottatura per evitare ustioni.
3. Il coperchio della padella può migliorare l'efficienza del riscaldamento e ridurre l'evaporazione dell'acqua. Puoi scegliere se utilizzare il coperchio della padella in base alle tue esigenze.

Tabella di confronto delle ricette

La tabella seguente ti aiuterà a scegliere le impostazioni di base per gli ingredienti che desideri cucinare e queste impostazioni sono solo di riferimento. A causa delle diverse fonti, dimensioni, forme e marche di ingredienti, potrebbero esserci lievi differenze. È possibile regolare lo stato migliore che si desidera in base agli ingredienti.

Ricetta frittura ad aria

No	Tipo di ricetta	Volume proposto	Temperatura predefinita (°C)	Temperatura regolabile (°C)	Tempo predefinito (minimo)	Tempo regolabile (minimo)	Capovolgere o meno a metà tempo
1	Patatine fritte	300 grammi	185	50-200	20	1~45	Sì
2	Cottura al forno	/	150	50-200	22	1~45	NO
3	Ali	300 grammi	200	50-200	20	1~45	Sì
4	Deidrato	/	70	50 ~ 80	3 ore	3~8 ore	NO
5	Pesce	220 g	200	50-200	20	1~45	Sì
6	Gamberetti	200 g	200	50-200	8	1~45	NO
7	Carne	130 g	200	50-200	10	1~45	Sì
8	Fai da te	/	200	50-200	20	1~45	/

Ricetta alla griglia

No	Tipo di ricetta	Volume proposto	Temperatura predefinita (°C)	Temperatura regolabile (°C)	Default Time (minimo)	Tempo predefinito (minimo)	Capovolgere a metà tempo o no
1	Pescare	60 g	220	150-220	20	1~45	/
2	Gamberetto	200 g	220	150-220	10	1~45	/
3	Carne	130 g	220	150-220	8	1~45	/
4	Fai da te	/	220	150-220	30	1~45	/

Pulizia e manutenzione

1. Scollegare la spina di alimentazione dalla presa e attendere che il corpo della macchina si raffreddi prima della pulizia e della manutenzione, altrimenti potrebbero verificarsi pericoli quali scosse elettriche, incendi e scottature.
2. Dopo la cottura, attendere che la pentola o la padella si raffreddino prima di pulire le rimanenti macchie di olio nella pentola o nella padella.
3. Non immergere il corpo principale in acqua o sciacquarlo sotto l'acqua del rubinetto. Utilizzare invece un panno umido per pulire la superficie.
4. Si consiglia di utilizzare acqua tiepida, detersivo e una spugna non abrasiva per pulire la padella, la teglia, la staffa del crisper o il coperchio della teglia.
5. Non usare la lavastoviglie per lavare la pentola.
6. Non mettere la pentola per friggere calda, la bisticchiera o il coperchio della bisticchiera che ha appena terminato la cottura in acqua o in frigorifero, al fine di evitare danni causati da colpi di freddo e caldo al prodotto.

Importanti note sulla sicurezza

Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare questo prodotto per evitare un funzionamento errato o qualsiasi pericolo e conservarlo correttamente per future consultazioni. Devono essere rispettate le seguenti precauzioni di sicurezza quando si usa questo prodotto:

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni se costantemente sorvegliati. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza se sono state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se comprendono i rischi connessi. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o gruppo speciale disponibile presso il produttore o il suo agente di servizio.

L'apparecchio non è progettato per essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

L'apparecchio non deve essere immerso.

Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:

- aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- agriturismi;
- da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti tipo bed and breakfast.

Precauzioni:

1. Potrebbero esserci lievi differenze tra il design del prodotto e i dati delle specifiche tra il manuale d'uso e il prodotto reale. Si prega di fare riferimento al prodotto reale per l'accuratezza
2. Se ci sono bambini nelle vicinanze, utilizzare questo prodotto con particolare cautela e non lasciare che i bambini lo usino da soli.
3. Quando il prodotto è acceso o si sta raffreddando, il prodotto e il suo cavo di alimentazione devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
4. Il prodotto deve essere utilizzato sotto la cura di un adulto.
5. Non lasciare che il cavo di alimentazione tocchi superfici calde.
6. Se si verificano malfunzionamenti o anomalie durante l'uso, interrompere immediatamente l'uso e attendere fino a quando non viene testato dal servizio post-vendita del distributore locale JIMMY prima di continuare ad usarlo. Tutte le riparazioni devono essere eseguite da personale professionale.
7. Prima dell'uso, controllare se il cavo di alimentazione, la spina e altri componenti sono danneggiati. Se si riscontrano danni, interrompere l'utilizzo del prodotto.
8. Prima dell'uso, verificare che la tensione di ingresso sia conforme all'etichetta del prodotto e che la presa di corrente sia collegata a terra. Utilizzare una presa di corrente separata.
9. Quando si estrae il prodotto dalla scatola, estrarre la macchina e gli accessori separatamente per evitare che la macchina cada e causi danni.
10. Il prodotto deve essere collocato su una superficie stabile quando sospeso dall'uso.
11. Non utilizzare il prodotto su piani inclinati o instabili e tenerlo lontano da fonti di calore per evitare di danneggiare i componenti in plastica. Non avvicinarlo o posizionarlo su apparecchi elettrici.
12. Il prodotto non deve essere utilizzato in prossimità o sotto tende o altri materiali combustibili.
13. Non posizionare il prodotto contro il muro o altri prodotti. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero dietro, su entrambi i lati e sopra il prodotto. Non posizionare altri oggetti sul prodotto.
14. L'apparecchio è dotato di una superficie riscaldante. Quando lo si utilizza per le persone che non sono sensibili al calore (come i pazienti con diabete), è necessario prestare attenzione all'utilizzo con l'aiuto di persone sane.
15. Durante il riscaldamento, non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria.
16. Durante o dopo il riscaldamento, se la padella o la bisticchiera non si sono raffreddate, non toccarle direttamente con le mani per evitare scottature.
17. Durante il riscaldamento, vapore ad alta temperatura verrà rilasciato dall'uscita dell'aria, le mani e il viso devono essere tenuti a una distanza di sicurezza dall'uscita dell'aria per evitare di ustionarsi.
18. Quando si estrae la pentola della friggitrice riscaldata dalla macchina, prestare attenzione al vapore ad alta temperatura e all'aria calda per evitare scottature.
19. La superficie del prodotto = con il simbolo di alta temperatura " " può diventare calda durante il funzionamento. Prestare particolare attenzione per evitare ustioni.
20. Non spostare la macchina mentre è in funzione.
21. Tenere il gruppo pentola e bisticchiera quando si sposta la macchina, per evitare che cada, causando lesioni o danni.
22. Non utilizzare accessori o componenti prodotti da altri produttori senza la raccomandazione di JIMMY, Altrimenti la garanzia non sarà più valida.
23. Questo prodotto non può essere azionato con un timer esterno o un sistema di controllo remoto indipendente.

24. Non mettere la pentola calda dopo la cottura direttamente in acqua fredda o in frigorifero per evitare danni.

25. Non usare molta forza per girare la testa della macchina. Se non si riesce a girarla, verificare che il pulsante di rilascio sia premuto e che la direzione di rotazione sia corretta.

26. Dopo aver utilizzato la funzione di frittura ad aria del prodotto, non capovolgere immediatamente il corpo principale con le mani per evitare che queste tocchino l'elemento riscaldante e causino lesioni.

27. Quando il prodotto è in modalità grill, non posizionare la pentola della friggitrice direttamente sull'elemento riscaldante per riscaldarla, per evitare che la pentola della friggitrice si rompa e causi lesioni.

Rozwiązywanie problemów

Przed wysłaniem produktu do naprawy należy najpierw sprawdzić poniższe informacje:

Problema	Cause possibili	Soluzione
La macchina non si accende	Non collegata alla presa di corrente.	Inserire la spina nella presa di corrente.
	Non premere il pulsante di avvio/ annullamento.	Premere il pulsante di avvio/annullamento per azionarla.
	Padella ad aria non assemblata in posizione.	Assemblare la pentola ad aria in posizione.
	Danni ai PCB.	Contattare il servizio per la riparazione.
Ingredienti non completamente cotti	Troppi ingredienti.	Diminuire la quantità di ingredienti.
	Tempo di cottura troppo breve.	Aumentare il tempo di cottura.
	Temperatura di cottura troppo bassa.	Aumentare l'impostazione della temperatura.
	Pentola ad aria non installata in posizione, la perdita d'aria causa una temperatura troppo bassa.	Controllare se la pentola per friggere ad aria è montata in posizione senza inclinazione.
	La teglia per grigliare non è montata in posizione e troppo lontana dal riscaldatore, causando una temperatura della teglia per grigliare troppo bassa.	Ispezionare se la teglia per grigliare è montata in posizione con inclinazione e piegatura.

Problema	Cause possibili	Soluzione
Fumo bianco dal prodotto	Il prodotto sta cucinando ingredienti con molto olio.	Quando si cucinano ingredienti ricchi di olio, l'olio produrrà fumo bianco e la friggitrice potrebbe essere più calda del normale, il che non influirà sull'effetto finale della cottura.
	Sono ancora presenti residui di olio dall'ultimo utilizzo sulla staffa del crisper o sulla padella.	Assicurarsi che il supporto per frutta e verdura e la pentola per friggere siano puliti correttamente dopo ogni utilizzo.
Lo schermo mostra E1	NTC circuito aperto o cortocircuito.	Contattare il servizio per la riparazione.

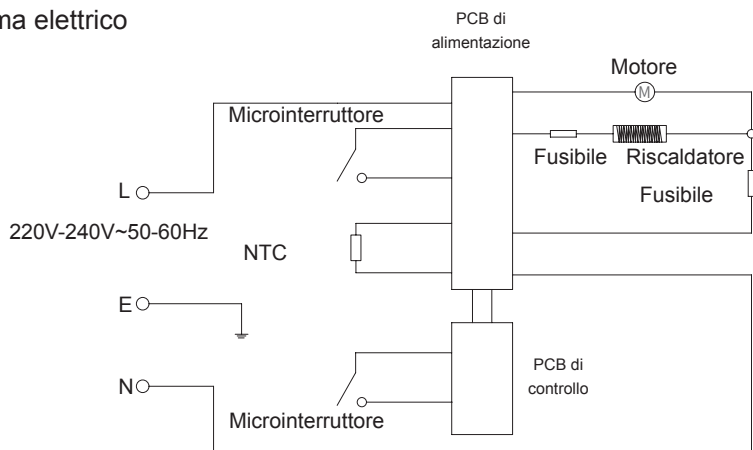
Nota: in caso di altri guasti, poiché sono necessari strumenti speciali, inviare al centro di riparazione designato per la riparazione o contattare il distributore JIMMY locale per una consulenza.

Specifiche di prodotto

Parametro tecnico

Nome del prodotto	Friggitrice ad aria
Modello numero	AF3
Tensione nominale	220V-240V~
Frequenza nominale	50-60Hz
Potenza nominale	1100W
Capienza stimata	4L

Schema elettrico



Informazioni sul produttore

Produttore	Kingclean Electric Co., Ltd
Indirizzo	No.1 Xiangyang road, Suzhou New District, Jiangsu province, 215009, China



Disposal Disposizione

La macchina, gli accessori e l'imballaggio devono essere suddivisi per un riciclo rispettoso dell'ambiente.



Non smaltire l'aspirapolvere e le sue parti assieme ai rifiuti domestici!

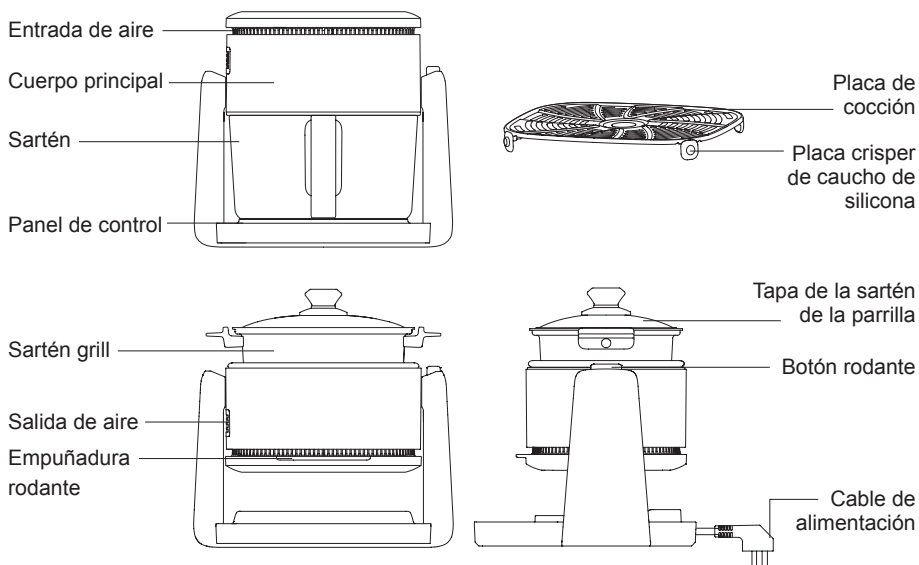
Con riserva di modifiche senza preavviso.

Informazioni di garanzia

Il corpo centrale di questo prodotto gode di una garanzia di un anno dalla data di acquisto. Sono esclusi dalla garanzia la normale usura, l'uso commerciale, le modifiche all'apparecchio acquistato, le attività di pulizia, le conseguenze di un uso improprio o di danni da parte dell'acquirente o di terzi, i danni che possono essere attribuiti a circostanze esterne (tensione anomala, calamità naturali, ecc.).

Montaje del producto

Lista de piezas



Lista de embalaje

Nombre de la pieza	Cuerpo principal	Sartén	Placa de cocción	Sartén grill	Tapa de la parrilla	Manual del usuario
Cantidad	1	1	1	1	1	1

Introducción de accesorios

1. Olla para freír: La olla de freír es la olla principal para cocinar ingredientes, con una capacidad máxima de 4L. (Fig 1).

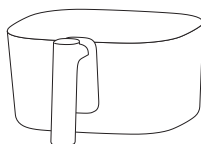


Fig 1

Nota:

- Empuje la sartén hacia abajo al instalarla y encájela en su sitio con el cuerpo principal.
- La sartén es de vidrio, asegúrese de que no haya colisión de fuerzas externas durante el proceso de manipulación para evitar daños.

- ③ Durante el calentamiento, la temperatura de la superficie de la olla es elevada. No la toque directamente, de lo contrario podría sufrir quemaduras.
- ④ No ponga la sartén caliente después de cocinar en agua o en el frigorífico para evitar daños en el cristal.

2.Placa crujiente:La placa crujiente está instalada dentro de la olla de freír (con sus cuatro patas hacia abajo) y se puede sacar para limpiarla. Su función principal es elevar los ingredientes, para una mejor circulación del aire caliente, y ayudar a que se calienten uniformemente.

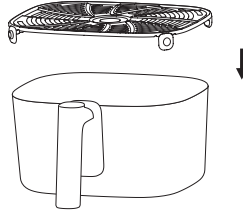


Fig 2

Nota:

- ① Salvo requisitos especiales, durante la fritura al aire debe utilizarse una placa crujiente, ya que de lo contrario podría afectar al efecto de cocción.
- ② Coloque los ingredientes en una sola capa en el plato crisper, no los apile, de lo contrario puede afectar al efecto de cocción.

3.Sartén grill: la sartén grill se utiliza principalmente para freír o asar alimentos.(Fig 3)

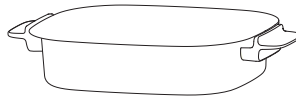


Fig 3

Nota:

- ① Cuando instale la bandeja de la parrilla, asegúrese de colocarla de forma estable sobre el cuerpo principal.
- ② Durante el calentamiento, la temperatura de la superficie de la sartén es alta. No la toque directamente, ya que podría sufrir quemaduras.
- ③ La sartén grill sólo se utiliza para freír y asar. No la utilice para calentar líquidos.

4. Tapa de la bandeja de la parrilla:La tapa de la bandeja de la parrilla se utiliza junto con la bandeja de la parrilla para mejorar la eficiencia del calentamiento y evitar salpicaduras de aceite. (Fig 4).

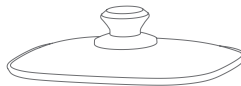


Fig 4

Nota:

La tapa de la sartén grill es de cristal, asegúrese de que no hay colisión de fuerzas externas durante el proceso de manipulación para evitar daños.

Uso del producto

Antes de utilizarlo por primera vez, conviene tener en cuenta los siguientes puntos:

9. Lea atentamente este manual de usuario.

10. Coloque el producto sobre una encimera estable y plana. No lo coloque sobre una superficie termolábil.

11. Antes de enchufarlo a la toma de corriente, confirme que la fuente de alimentación es de 220V-240V~y asegúrese de que tiene toma de tierra.

12. Antes del primer uso, lave la sartén, el soporte para verduras crujientes, la bandeja de la parrilla y la tapa de la bandeja de la parrilla con agua tibia, detergente y una esponja no abrasiva.

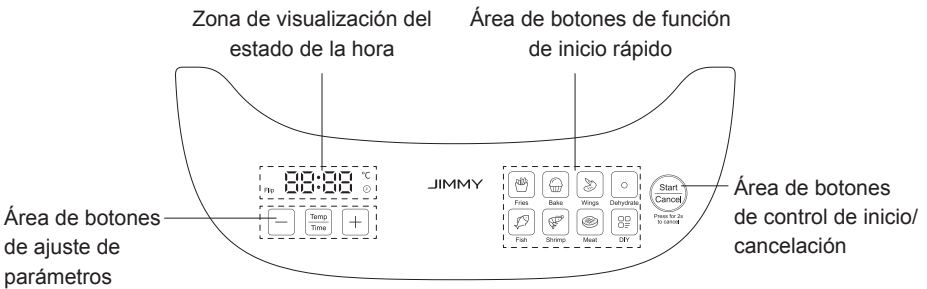
13. Durante el uso inicial, es normal tener olores una pequeña cantidad de humo. Tras la limpieza, el olor puede eliminarse calentando a 200 °C durante 20 minutos en modo de fritura por aire.

14. No sumerja el cuerpo principal en agua ni lo enjuague bajo el grifo, ya que contiene componentes electrónicos y de calefacción.

15. No cubra la entrada ni la salida de aire del producto durante el funcionamiento.

16. Cuando el producto está en funcionamiento, la temperatura de la superficie de la salida de aire, la olla para freír, la sartén grill y la tapa de la sartén grill es elevada. No los toque para evitar quemaduras.

Descripción de la función



Time status display area

1. Cuando se enciende "⌚", la pantalla muestra el tiempo restante.
2. Cuando se enciende "°C", la pantalla muestra la temperatura preajustada.
3. Cuando "Flip" se encienda con 3 pitidos, saque la olla, dé la vuelta a los ingredientes y vuelva a colocar la olla en el cuerpo principal, y el producto volverá a funcionar automáticamente.
4. "88:88" pasa a mostrar la temperatura y la hora correspondientes.

Área de botones de función de inicio rápido

El producto está preconfigurado con 7 funciones de inicio rápido, incluyendo patatas fritas, hornear, alas, deshidratar, pescado, gambas, carne y un modo DIY. Puede seleccionar








directamente la función de inicio rápido o personalizar su cocción.

Nota:




3.En el modo de freír al aire, se pueden utilizar todas las funciones de inicio rápido.

4.En modo grill, sólo se puede utilizar pescado, gambas, carne y bricolaje.

Área de botones de ajuste de parámetros

1. “” Botón:Permite alternar entre la temperatura y la hora.
2. “” “” botón: En el modo de visualización del tiempo: Pulse “” o “” para ajustar el tiempo de cocción. El rango de ajuste es de 1-45 minutos. Pulsando prolongadamente el botón se puede ajustar el tiempo rápidamente. En el modo de visualización de la temperatura : Pulse “” o “” para ajustar la temperatura de cocción. El rango de ajuste en el modo de freír al aire es de 50 °C a 200 °C , y el rango de ajuste en el modo de asar a la parrilla es de 150 °C -220 °C . Pulsando prolongadamente el botón puede ajustar la temperatura rápidamente.

Área de botones de control de inicio/cancelación

1. “” botón : Una vez ajustada la función y los parámetros, pulse el botón “” para iniciar la cocción.
- 2.Durante el ajuste de parámetros o la cocción, pulse “” y manténgalo pulsado durante dos segundos para volver al estado de espera, y la pantalla mostrará “----”.

Interruptor de función

Esta máquina tiene dos funciones: freír al aire y gratinar. Siga los siguientes pasos para cambiar entre las dos funciones.

1.Del modo freír al modo gratinar:

Saque primero la freidora (Fig. 5), pulse y mantenga pulsado el botón de giro mientras sujeta la empuñadura de giro (Fig. 6), gire la parte superior de la máquina en la dirección de la flecha que se muestra en la imagen (Fig. 7). Cuando se oiga un "clic", indica que la máquina está volteada en su sitio. Coloque la bandeja de la parrilla en el cuerpo principal para su uso (Fig. 8).

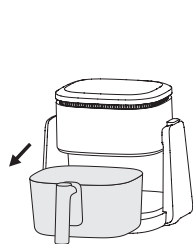


Fig 5

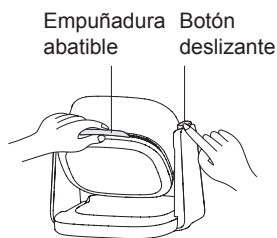


Fig 6

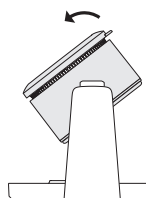


Fig 7

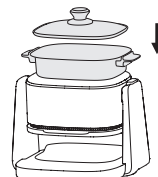
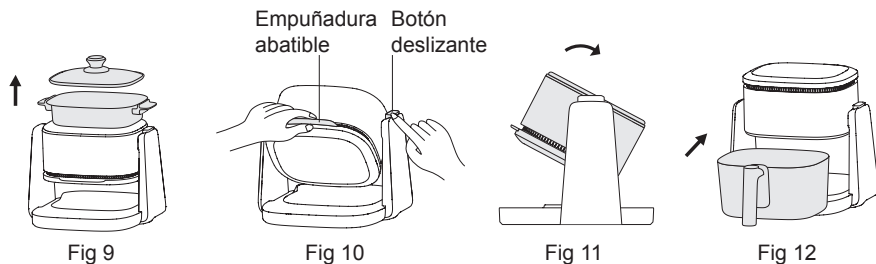


Fig 8

2. Modo grill a modo freír al aire:

Retire primero la bandeja de la parrilla (fig. 9), pulse y mantenga pulsado el botón de volteo mientras sujeta la empuñadura de volteo (fig. 10), y voltee la parte superior de la máquina en la dirección de la flecha que se muestra en la imagen (fig. 11). Cuando oiga un "clic", significa que la máquina está colocada en su sitio. Coloque la olla en la máquina para su uso (Fig 12).



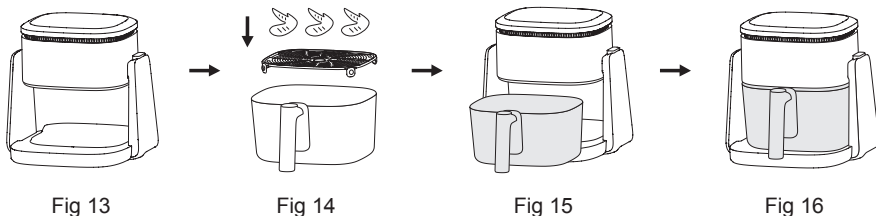
Nota:

1. La máquina sólo puede voltearse en la dirección indicada en la imagen, no puede voltearse en la dirección opuesta.
2. No utilice la fuerza bruta durante el proceso de volteo. Si no puede realizar el volteo, compruebe si el botón de volteo está pulsado y si la dirección de volteo es correcta.
3. Si la máquina acaba de terminar de funcionar, Durante el volteo, tenga cuidado de no tocar el tubo calefactor ni las piezas metálicas cercanas para evitar quemaduras.

Pasos de la operación

1. Ejemplo del modo de fritura por aire "Alas"

- ① Ajuste la máquina al estado de fritura por aire (Fig 13).
- ② Asegúrese de que la goma de silicona está en el soporte del crisper, y coloque correctamente la placa del crisper en la sartén (con las cuatro patas hacia abajo) (Fig 14).
- ③ Ponga las alitas de pollo marinadas en posición horizontal sobre el soporte crujiente (Fig 14).
- ④ Instale la sartén en el cuerpo principal y empujela hasta que encaje en su sitio (Fig 15-16).
- ⑤ Pulse el botón "▶" en el área de función de inicio rápido, la pantalla muestra 200 °C 20min.
- ⑥ Pulse el botón "Start/Cancel" para iniciar la cocción, la pantalla empezará a mostrar el tiempo restante.
- ⑦ Cuando el tiempo de cocción supera la mitad, el aparato emite un pitido y el indicador "flip" de la zona de visualización parpadea continuamente. Saque la sartén y el aparato detendrá la cocción. Después de dar la vuelta a las alitas de pollo y volver a colocar la sartén en su sitio, la máquina continuará cocinando.
- ⑧ Cuando el producto emita cinco pitidos, la cocción habrá finalizado y la zona de visualización mostrará "Fin". Retire con cuidado la sartén y saque los ingredientes.



Nota:

1. La máquina no tiene botón de pausa. Si necesita hacer una pausa, extraiga la freidora para hacer una pausa y la pantalla mostrará "OPEN". La máquina vuelve a funcionar después de reinstalar..
2. Al instalar la sartén, asegúrese de empujarla hasta el fondo y encajarla con el cuerpo principal.

2. Ejemplo del modo de fritura por aire "Pescado"

- ① Ajuste la máquina al estado de asado y monte la bandeja de asado (Fig 17).
- ② Pulse el botón "🔥" en el área de función de inicio rápido, la pantalla muestra 200 °C 20min.
- ③ Ponga aceite en la sartén del grill, pulse el botón "Start/Cancel" para iniciar el precalentamiento, la pantalla empieza a mostrar el tiempo restante.
- ④ Después de 3 minutos, poner el pescado en la sartén para asar (Fig 18), dar la vuelta al pescado en el tiempo adecuado.
- ⑤ Cuando el producto emita cinco pitidos, la cocción habrá finalizado y la zona de visualización mostrará "Fin". Retire con cuidado la parrilla y saque los ingredientes.

Nota:

1. Al instalar la bandeja de la parrilla, asegúrese de que está colocada plana y sin alabeos.
2. Cuando utilice el modo de asado, preste atención a la advertencia de la etiqueta antiquemaduras para evitar quemaduras.
3. La tapa de la olla puede mejorar la eficacia del calentamiento y reducir la evaporación del agua. Usted puede elegir si desea utilizar la tapa de la cacerola de acuerdo a su necesidad.

Tabla comparativa de recetas

La siguiente tabla le ayudará a elegir los ajustes básicos para los ingredientes que desee cocinar, y estos ajustes son sólo de referencia. Debido a las diferentes fuentes, tamaños, formas y marcas de los ingredientes, puede haber ligeras diferencias. Puede ajustar el mejor estado que desee en función de sus ingredientes.

Receta para freír al aire

No	Tipo de receta	Volumen propuesto	Temperatura por defecto (°C)	Temperatura regulable (°C)	Hora por defecto (min)	Tiempo ajustable (min)	Voltear en el descanso o no
1	Patatas fritas	300g	185	50-200	20	1~45	Sí
2	Hornear	/	150	50-200	22	1~45	No
3	Alas	300g	200	50-200	20	1~45	Sí
4	Deshidratar	/	70	50~80	3h	3~8h	No

No	Tipo de receta	Volumen propuesto	Temperatura por defecto (°C)	Temperatura regulable (°C)	Hora por defecto (min)	Tiempo ajustable (min)	Voltear en el descanso o no
5	Pescado	220g	200	50-200	20	1~45	Sí
6	Gambas	200g	200	50-200	8	1~45	No
7	Carne	130g	200	50-200	10	1~45	Sí
8	BRICOLAJE	/	200	50-200	20	1~45	/

Receta a la parrilla

No	Tipo de receta	Volumen propuesto	Temperatura por defecto (°C)	Temperatura regulable (°C)	Hora por defecto (min)	Tiempo ajustable (min)	Voltear en el descanso o no
1	Pescado	60g	220	150-220	20	1~45	/
2	Gambas	200g	220	150-220	10	1~45	/
3	Carne	130g	220	150-220	8	1~45	/
4	BRICOLAJE	/	220	150-220	30	1~45	/

Limpieza y mantenimiento

1. Desenchufe la clavija de alimentación de la toma de corriente y espere a que se enfríe el cuerpo de la máquina antes de proceder a su limpieza y mantenimiento, ya que de lo contrario podría causar peligros como descargas eléctricas, incendios y quemaduras.
2. Después de cocinar, espere a que la olla o sartén se enfríe antes de limpiar las manchas de aceite que queden en la olla o sartén.
3. No sumerja la carcasa principal en agua ni la enjuague bajo el grifo. En su lugar, utilice un paño húmedo para limpiar la superficie.
4. Se recomienda utilizar agua tibia, detergente y una esponja no abrasiva para limpiar la sartén, la parrilla, el soporte para verduras crujientes o la tapa de la parrilla.
5. No utilice el lavavajillas para lavar la sartén.
6. No ponga la sartén caliente, la sartén grill o la tapa de la sartén grill que acaba de terminar de cocinar en agua o en el frigorífico, para evitar daños causados por golpes de frío y calor en el producto.

Notas importantes sobre seguridad

Lea atentamente este manual antes de utilizar este producto para evitar un funcionamiento incorrecto o cualquier peligro, y consérvelo adecuadamente para futuras consultas. Deben seguirse las siguientes precauciones de seguridad al utilizar este producto:

Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si están continuamente supervisados. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable o conjunto especial disponible en el fabricante o su agente de servicio.

El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

El aparato no debe sumergirse.

Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:

- zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- granjas;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- entornos tipo "bed and breakfast".

Precauciones:

1. Puede haber ligeras diferencias entre el diseño del producto y los datos de especificación entre el manual del usuario y el producto real. Por favor, consulte el producto real para mayor precisión.
2. Si hay niños cerca, utilice este producto con especial precaución y no deje que los niños lo utilicen solos.
3. Cuando el producto esté encendido o en refrigeración, el producto y su cable de alimentación deben colocarse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
4. El producto debe utilizarse bajo el cuidado de un adulto.
5. No deje que el cable de alimentación toque superficies calientes.
6. Si se produce algún fallo o anomalía durante el uso, deje de utilizarlo inmediatamente y espere a que lo compruebe el servicio postventa del distribuidor local de JIMMY antes de seguir utilizándolo. Todas las reparaciones deben ser realizadas por personal profesional.
7. Antes de utilizar el producto, compruebe si el cable de alimentación, el enchufe y otros componentes están dañados. Si detecta algún daño, deje de utilizar el producto.
8. Antes de utilizar el aparato, compruebe que la tensión de entrada coincide con la indicada en

la etiqueta del producto y que la toma de corriente tiene conexión a tierra. Utilice una toma de corriente independiente.

9. Cuando saque el producto de la caja, saque la máquina y los accesorios por separado para evitar que la máquina se caiga y cause daños.

10. El producto debe colocarse sobre un escritorio estable cuando se suspenda de su uso.

11. No utilice el producto sobre un escritorio inclinado o inestable, y manténgalo alejado de fuentes de calor para evitar dañar los componentes de plástico. No lo acerque ni lo coloque sobre aparatos eléctricos.

12. El producto no debe utilizarse cerca o debajo de cortinas y otros materiales combustibles.

13. No coloque el producto contra la pared u otros productos. Deje al menos 10 cm de espacio libre detrás, a ambos lados y encima del producto. No coloque otros objetos sobre el producto.

14. El aparato dispone de una superficie calefactora. Cuando lo utilicen personas que no sean sensibles al calor (como pacientes con diabetes), debe prestarse atención a utilizarlo con la ayuda de personas normales.

15. Durante el calentamiento, no cubra la entrada ni la salida de aire.

16. Durante o después del calentamiento, si la sartén o la plancha no se han enfriado, no las toque directamente con las manos para evitar quemaduras.

17. Durante el calentamiento, saldrá vapor a alta temperatura por la salida de aire, las manos y la cara deben mantenerse a una distancia segura de la salida de aire para evitar quemaduras.

18. Cuando saque la olla caliente de la freidora, preste atención al vapor a alta temperatura y al aire caliente para evitar quemaduras.

19. La superficie del producto = con el símbolo de alta temperatura " " puede calentarse durante el funcionamiento. Preste especial atención para evitar quemaduras.

20. No mueva la máquina mientras esté funcionando.

21. Sujete el conjunto de la sartén y la parrilla cuando mueva la máquina, para evitar que se caiga y provoque lesiones o daños.

22. No utilice accesorios o componentes producidos por otros fabricantes sin la recomendación de JIMMY, de lo contrario la garantía quedará invalidada.

23. Este producto no puede ser operado con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

24. No ponga la sartén caliente después de cocinar directamente en agua fría o en el frigorífico para evitar daños.

25. No utilice mucha fuerza para girar el cabezal de la máquina. Si no se puede girar, compruebe si se ha pulsado el botón de desbloqueo y si el sentido de giro es correcto.

26. Después de utilizar la función de fritura por aire del producto, no volteé inmediatamente el cuerpo principal con las manos para evitar que toquen el elemento calefactor y causen lesiones.

27. Cuando el producto esté en modo de asado, no coloque la olla de la freidora directamente sobre la resistencia para calentarla, para evitar que la olla de la freidora se agriete y cause lesiones.

Solución de problemas

Antes de enviar el producto a reparar, compruebe primero los puntos siguientes:

Problemas	Posibles causas	Solución
La máquina no se enciende	No está enchufado a la corriente.	Inserte el enchufe en la toma de corriente.
	No pulsar el botón de inicio/cancelación.	Pulsa el botón de inicio/cancelación para empezar a trabajar.
	Olla de freír no montada en su sitio.	Monta la sartén de aire en su sitio.
	Daños en el circuito impreso.	Póngase en contacto con el servicio postventa para repararlo.
Ingredientes no totalmente cocidos	Se ponen demasiados ingredientes.	Ponga menos cantidad de ingredientes.
	Tiempo de cocción demasiado corto.	Aumenta el tiempo de cocción.
	Temperatura de cocción demasiado baja.	Aumenta el ajuste de temperatura.
	La olla de freír no está instalada en su sitio, la fuga de aire hace que la temperatura sea demasiado baja.	Inspeccione si la olla de fritura de aire está montada en su lugar sin inclinación.
	La bandeja de asar no está montada en su sitio y está demasiado lejos del calentador, lo que hace que la temperatura de la bandeja de asar sea demasiado baja.	Inspeccione si la bandeja de asar ensamblada en su lugar con la inclinación y la flexión.
Humo blanco procedente del producto	Producto es ingredientes de cocina con aceite rico.	Al cocinar ingredientes ricos en aceite, el aceite producirá humo blanco, y la freidora puede estar más caliente de lo normal, lo que no afectará al efecto final de la cocción.
	Todavía quedan restos de aceite del último uso en el soporte del crisper o en la sartén.	Asegúrese de que el soporte del crisper y la sartén se limpian correctamente después de cada uso.

Problemas	Posibles causas	Solución
La pantalla muestra E1	NTC circuito abierto o cortocircuito.	Póngase en contacto con el servicio postventa para su reparación.

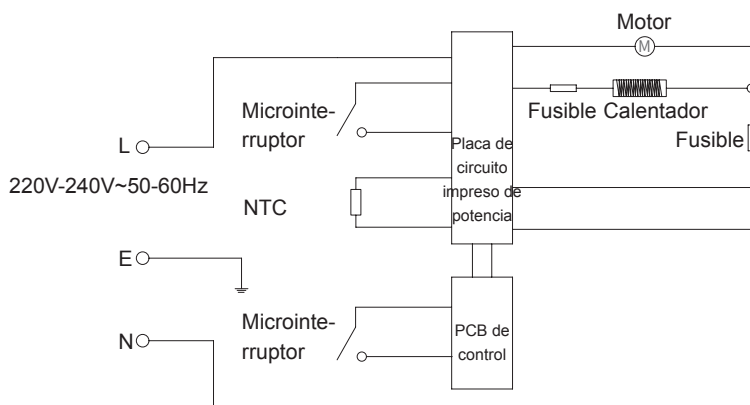
Nota: Si hay otro fallo, ya que se necesitan herramientas especiales, por favor envíe al centro de reparación designado para la reparación o póngase en contacto con el distribuidor local de JIMMY para consultoría.

Especificación del producto

Parámetros técnicos

Nombre del producto	Freidora de aire
Modelo	AF3
Tensión nominal	220V-240V~
Frecuencia nominal	50-60Hz
Potencia nominal	1100W
Capacidad nominal	4L

Diagrama del circuito



Información del fabricante

Fabricante	Kingclean Electric Co, Ltd
Dirección	No.1 Xiangyang road, Suzhou New District, provincia de Jiangsu, 215009, China



Eliminación

La máquina, los accesorios y el embalaje deben clasificarse para su reciclaje ecológico.



No tire la máquina a la basura doméstica.

Sujeto a cambios sin previo aviso.

Información sobre la garantía

El cuerpo principal de este producto goza de un año de garantía a partir de la fecha de compra. Quedan excluidos de la garantía el desgaste normal, el uso comercial, las alteraciones en el aparato tal y como se adquirió, las actividades de limpieza, las consecuencias de un uso inadecuado o los daños causados por el comprador o una tercera persona, los daños que puedan atribuirse a circunstancias externas (IE tensión anormal, calamidades naturales, etc.).

Product Assembly

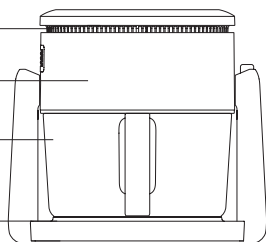
Part Name

Отверстие для впуска воздуха

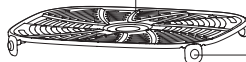
Корпус

Корзина для жарки

Панель управления



Решетка для создания хрустящей корочки

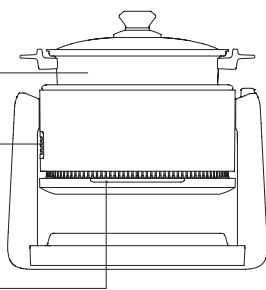


Ножки из силиконового каучука для решетки для создания хрустящей корочки

Чаша для гриля

Отверстие для выпуска воздуха

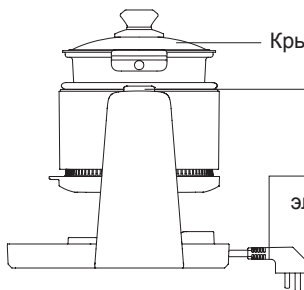
Ручка для выкатывания



Крышка чаши для гриля

Кнопка для выкатывания

Шнур электропитания



Комплектация

Наименование детали	Корпус	Корзина для жарки	Решетка для создания хрустящей корочки	Чаша для гриля	Крышка чаши для гриля	Руководство пользователя
Количество	1	1	1	1	1	1

Описание принадлежностей

1. Корзина для жарки:

Корзина для жарки представляет собой основную емкость для приготовления ингредиентов, ее максимальный объем составляет 4 л (рис. 1)

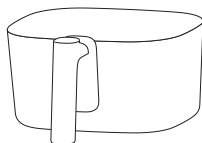


рис. 1

Примечание:

- ① При установке прижмите корзину для жарки ко дну и установите ее на место вместе с корпусом.
- ② Корзина для жарки изготовлена из стекла, поэтому для предотвращения повреждений убедитесь, что во время работы она не будет сталкиваться с рядом расположенными предметами.
- ③ Во время нагрева поверхность корзины имеет высокую температуру. Не прикасайтесь к корзине, в противном случае это может привести к ожогам.
- ④ После завершения готовки не опускайте горячую корзину для жарки в воду и не ставьте в холодильник, чтобы не допустить повреждения стекла.

2. Решетка для создания хрустящей корочки:

Решетка для создания хрустящей корочки устанавливается внутри корзины для жарки (с четырьмя ножками, обращенными вниз) и ее можно вынимать для очистки. Ее основная функция заключается в том, чтобы приподнимать ингредиенты для более эффективной циркуляции горячего воздуха и достижения равномерного нагрева.

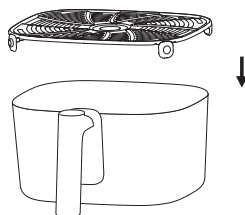


рис. 2

Примечание:

- ① За исключением особых требований, во время жарки воздухом необходимо использовать решетку для создания хрустящей корочки, так как в противном случае это может повлиять на результат готовки.
- ② Положите ингредиенты одним слоем на решетку для создания хрустящей корочки, не укладывайте их стопкой, так как это может повлиять на результат готовки.

3. Чаша для гриля:

Чаша для гриля используется в основном для жарки или приготовления пищи на гриле (рис. 3)



рис. 3

Примечание:

- ① При установке чаши для гриля убедитесь, что она устойчиво располагается на корпусе.
- ② Во время нагрева поверхность чаши имеет высокую температуру. Не прикасайтесь к корзине, в противном случае это может привести к ожогам.
- ③ Чаша для гриля используется только для жарки и гриля. Не используйте ее для нагревания жидкости.

4. Крышка чаши для гриля:

Крышка чаши для гриля используется вместе с чашей для гриля для более эффективного нагрева и предотвращения разбрызгивания масла (рис. 4).

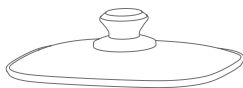


рис. 4

Примечание:

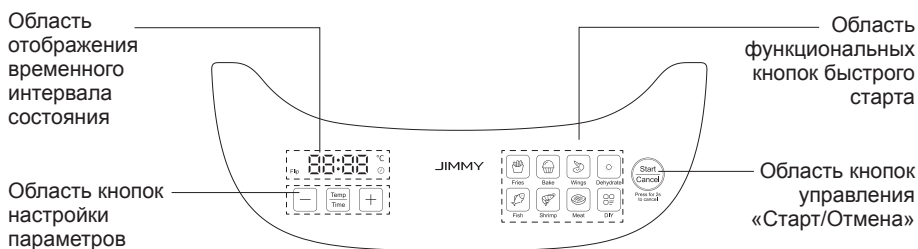
Чаша для гриля изготовлена из стекла, поэтому для предотвращения повреждений убедитесь, что во время работы она не будет ударяться о предметы, расположенные рядом.

Использование изделия

Перед первым использованием следует обратить внимание на следующие пункты:

1. Внимательно прочитайте данное руководство пользователя.
2. Разместите изделие на устойчивой плоской столешнице. Не размещайте его на поверхности, не обладающей стойкостью к тепловому воздействию.
3. Перед тем как вставить вилку в розетку, убедитесь, что источник питания рассчитан на напряжение 220-240 В~, а также, что он заземлен.
4. Перед использованием в первый раз вымойте корзину для жарки, решетку для создания хрустящей корочки, чашу для гриля и крышку чаши для гриля теплой водой с моющим средством, используя для этого неабразивную губку.
5. При первоначальном использовании возможно появление небольшого количества дыма. После очистки запах можно устранить путем нагревания при температуре 200оС в течение 20 минут в режиме жарки воздухом.
6. Не погружайте корпус в воду и не промывайте его под водопроводной водой, так как в корпусе находятся электронные и нагревательные компоненты.
7. Не закрывайте отверстия для входа и выхода воздуха во время работы изделия.
8. Во время работы изделия температура поверхности отверстия для выхода воздуха, корзины для жарки, чаши для гриля и крышки чаши для гриля высокая. Чтобы не обжечься, не прикасайтесь к ним.

Описание функций



Область отображения временного интервала состояния

1. Когда загорается “⌚”, на экране отображается оставшееся время.
2. Когда загорается “°C”, на экране отображается заданная температура.
3. Когда загорится индикатор «Flip» (Перевернуть) и прозвучит 3 звуковых сигнала, достаньте корзину для жарки, переверните ингредиенты пищевых продуктов, затем снова установите корзину для жарки в корпус, и прибор автоматически возобновит работу.

Область функциональных кнопок быстрого старта

В приборе предварительно настроено 7 функций быстрого старта, включая «Картофель фри», «Выпечка», «Крылышки», «Сушка», «Рыба», «Креветки», «Мясо» и режим «Сделай сам». Можно сразу выбрать функцию быстрого старта или настроить режим готовки по желанию.

Примечание:

1. В режиме жарки воздухом можно использовать все функции быстрого старта.
2. В режиме гриля можно использовать только функции «Рыба», «Креветки», «Мясо» и режим «Сделай сам».

Область кнопок настройки параметров

1. Кнопка “Temp Time” : Используется для переключения отображения температуры и времени.
2. Кнопка “-” “+” : В режиме отображения времени: Нажмите “-” или “+”, чтобы отрегулировать время приготовления. Диапазон регулировки: 1-45 минут. Длительное нажатие данной кнопки позволяет быстро настроить время. В режиме отображения температуры: Нажмите “-” или “+”, чтобы отрегулировать температуру приготовления. Диапазон регулировки в режиме жарки воздухом — от 50oC до 200 oC, в режиме гриля — от 150oC до 220oC. Длительное нажатие данной кнопки позволяет быстро настроить температуру.

Область кнопок управления «Старт/Отмена»

1. Кнопка “Start Cancel” : После настройки функций и параметров нажмите кнопку “Start Cancel”, чтобы начать готовку.
2. Во время настройки параметров или в процессе готовки нажмите и удерживайте кнопку “Start Cancel” в течение двух секунд, чтобы вернуться в режим ожидания, при этом на экране дисплея появляется надпись “----”.

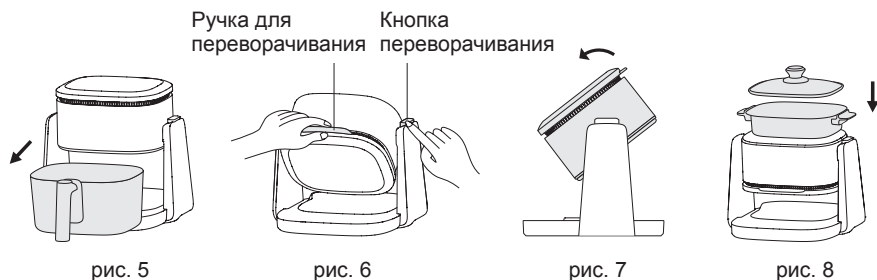
Переключатель функций

Данное устройство имеет две функции: жарка воздухом и гриль. Для переключения между двумя функциями выполните следующие действия.

1. Переключение режима жарки воздухом на режим гриля:

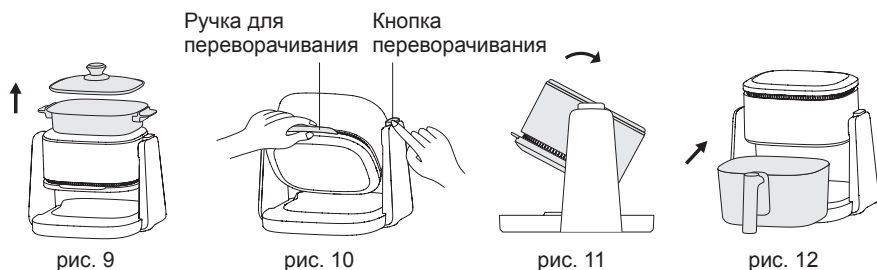
Сначала извлеките корзину (рис. 5), нажмите и удерживайте кнопку переворачивания, держась за ручку для переворачивания (рис. 6), переверните верхнюю часть устройства в направлении, показанном стрелкой на рисунке (рис. 7). Когда слышен звук «щелчка», это

означает, что устройство перевернуто на месте. Установите чашу для гриля на корпус для использования (рис. 8).



2. Переключение режима гриля на режим жарки воздухом:

Сначала извлеките чашу для гриля (рис. 9), нажмите и удерживайте кнопку переворачивания, держась за ручку переворачивания (рис. 10), и переверните верхнюю часть устройства в направлении, показанном стрелкой на рисунке (рис. 11). Когда раздастся звук «щелчка», это означает, что устройство перевернуто на месте. Для использования установите корзину для жарки (рис. 12).



Примечание:

1. Устройство можно переворачивать только в направлении, показанном на рисунке, нельзя переворачивать в противоположном направлении.
2. Не прилагайте значительное усилие во время переворачивания. Если не удастся перевернуть устройство, проверьте, убедитесь, что кнопка переворачивания нажата и выбрано направление переворачивания.
3. Если устройство только что закончило работу, то во время переворачивания соблюдайте осторожность, чтобы не коснуться нагревательной трубки и расположенных рядом металлических деталей, чтобы не допустить получения ожогов.

Этапы выполнения операций

1. Пример режима жарки воздухом «Крылышки»

- ① Переключите устройство в режим жарки воздухом (рис. 13).
- ② Убедитесь, что ножки из силиконового каучука находятся на решетке для создания

хрустящей корочки, и установите надлежащим образом решетку для создания хрустящей корочки в корзину для жарки (с четырьмя ножками, обращенными вниз) (рис. 14).

③ Положите замаринованные куриные крылышки ровным слоем на решетку для создания хрустящей корочки (рис. 14).

④ Установите корзину для жарки в корпус и протолкните ее на место (рис. 15-16).

⑤ Нажмите кнопку “▶” в области функций быстрого старта, на экране отобразится 200°C, 20 мин.

⑥ Нажмите кнопку “Start/Cancel” для начала готовки, на экране дисплея начнет отображаться оставшееся время.

⑦ Когда время готовки превысит половину, прибор подаст звуковой сигнал, при этом на дисплее продолжит мигать индикатор «flip» (переворачивание). Вытащите корзину, и устройство приостановит процесс приготовления. После переворачивания куриных крылышек и установки корзины на место устройство продолжит готовку.

⑧ Когда изделие подаст пять звуковых сигналов, процесс приготовления завершится, и на дисплее появится надпись «End» («Конец»). Соблюдая осторожность, снимите корзину для жарки и извлеките ингредиенты.

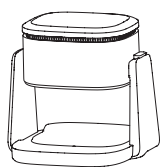


рис. 13

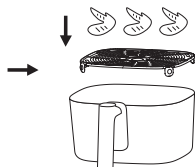


рис. 14

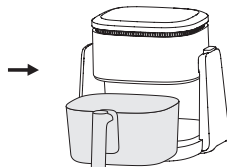


рис. 15

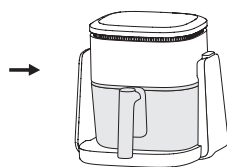


рис. 16

Примечание:

1. В устройстве нет кнопки «пауза». Если нужно приостановить процесс готовки, вытащите корзину для приостановки, при этом на экране дисплея появляется надпись «OPEN» (Открыто). После повторной установки устройство возобновит работу.

2. При установке корзины для жарки убедитесь, что она прижата ко дну и находится на своем месте вместе с корпусом.

2. Пример режима жарки воздухом «Рыба»

① Настройте устройство на режим гриля и соберите чашу для гриля (рис. 17).

② Нажмите кнопку “▶” в области функций быстрого старта, на экране отобразится 200°C, 20 мин.

③ Налейте масло в чашу для гриля, нажмите кнопку “Start/Cancel” для начала предварительного нагрева, на экране дисплея начнет отображаться оставшееся время.

④ Через 3 минуты выложите рыбу в чашу для гриля (рис. 18), переверните рыбу через положенное время.

⑤ Когда изделие подаст пять звуковых сигналов, процесс приготовления завершится, и на дисплее появится надпись «End» («Конец»). Соблюдая осторожность, снимите чашу для гриля и извлеките ингредиенты.

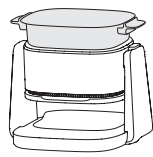


рис. 17

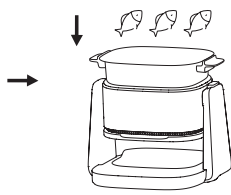


рис. 18

Примечание:

1. При установке чаши для гриля убедитесь, что она установлена ровно, без перекосов.
2. Чтобы избежать получения ожогов, при использовании режима гриля обращайте внимание на предупреждение на этикетке об опасности получения ожогов.
3. Крышка сковороды позволяет повысить эффективность нагрева и уменьшить испарение воды. Можно выбрать, нужно ли использовать крышку для сковороды, в зависимости от потребностей.

Сравнительная таблица рецептов

Следующая таблица позволяет выбрать основные настройки для ингредиентов, которые вы хотите приготовить, данные настройки приведены только для справки. Из-за разницы источников происхождения, размеров, форм и брендов ингредиентов возможны небольшие различия. В зависимости от состава ингредиентов можно настроить оптимальное состояние.

Рецепт для жарки

Номер	Тип рецепта	Предлагаемый объем	Температура по умолчанию (°C)	Регулируемая температура (°C)	Время по умолчанию (мин)	Регулируемое время (мин)	Требуется ли переворачивание после истечения половины заданного интервала
1	Картофель фри	300 г	185	50-200	20	1~45	Да
2	Выпечка	/	150	50-200	22	1~45	Нет
3	Крылышки	300 г	200	50-200	20	1~45	Да
4	Сушка	/	70	50~80	3 ч	3~8 ч	Нет

Номер	Тип рецепта	Предлагаемый объем	Температура по умолчанию (°C)	Регулируемая температура (°C)	Время по умолчанию (мин)	Регулируемое время (мин)	Требуется ли переворачивание после истечения половины заданного интервала
5	Рыба	220 г	200	50-200	20	1~45	Да
6	Креветки	200 г	200	50-200	8	1~45	Нет
7	Мясо	130 г	200	50-200	10	1~45	Да
8	Сделай сам	/	200	50-200	20	1~45	/

Рецепт для гриля

Номер	Тип рецепта	Предлагаемый объем	Температура по умолчанию (°C)	Регулируемая температура (°C)	Время по умолчанию (мин)	Регулируемое время (мин)	Требуется ли переворачивание после истечения половины заданного интервала
1	Рыба	60 г	220	150-220	20	1~45	/
2	Креветки	200 г	220	150-220	10	1~45	/
3	Мясо	130 г	220	150-220	8	1~45	/
4	Сделай сам	/	220	150-220	30	1~45	/

Очистка и обслуживание

1. Перед очисткой и обслуживанием выньте вилку из розетки и подождите, пока корпус устройства остынет, в противном случае это может привести к поражению электрическим током, возгоранию или ошпариванию.
2. После окончания готовки подождите, пока чаша или сковорода остынет, и только после этого удалите остатки масла из чаши или со сковороды.
3. Не погружайте корпус в воду и не промывайте его под струей воды из-под крана. Вместо этого протрите поверхность влажной тканью.
4. Для очистки корзины для жарки, чаши для гриля, решетки для хрустящей корочки или крышки чаши для гриля рекомендуется использовать теплую воду, моющее средство и неабразивную губку.
5. Корзину для жарки нельзя мыть в посудомоечной машине.
6. Не помещайте горячую корзину для жарки, чаши для гриля или крышку чаши для гриля, на которой вы только что закончили готовку, в воду или холодильник, чтобы не допустить повреждения изделия в результате теплового шока из-за воздействия тепла или холода.

Важные указания по технике безопасности

Перед использованием данного изделия внимательно прочтите данное руководство, чтобы исключить возможность неправильной эксплуатации или возникновения опасной ситуации, и сохраните его для дальнейшего использования. При использовании данным изделием необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

Не разрешайте детям до 8 лет пользоваться этим прибором. Дети старше 8 лет могут пользоваться этим прибором, если они находятся под постоянным присмотром. Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или не обладающими достаточным опытом и знаниями, могут пользоваться данным прибором в том случае, если они прошли инструктаж или получили указания по использованию прибора безопасным образом и осознают опасности, связанные с использованием данного прибора. Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей до 8 лет. Дети не должны заниматься очисткой и обслуживанием прибора.

При повреждении шнура питания его необходимо заменить специальным шнуром или кабелем, который можно приобрести у производителя или его сервисного агента.

Данный прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Данный прибор нельзя погружать в воду.

Данный прибор предназначен для домашнего использования и других подобных местах, таких как:

- кухни для сотрудников в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- жилые дома на ферме;

- кухни для постояльцев в гостиницах, отелях и других жилых помещениях;
- гостиницы типа «постель и завтрак».

Меры предосторожности:

1. Конструкция изделия в реальном исполнении и его технические характеристики могут иметь незначительные отличия от описанных в руководстве пользователя. Для получения достоверной информации см. изделие в реальном исполнении.
2. Если рядом находятся дети, пользуйтесь этим изделием с особой осторожностью и не позволяйте детям пользоваться им самостоятельно.
3. Когда изделие включено или находится в режиме охлаждения, то само изделие и шнур питания должны находиться в месте, недоступном для детей в возрасте до 8 лет.
4. Дети могут пользоваться изделием под присмотром взрослых.
5. Не допускайте касания шнуром питания горячих поверхностей.
6. Если в процессе эксплуатации наблюдаются какие-либо неполадки или нарушения, сразу же прекратите пользоваться прибором и перед тем, как продолжить его использование обратитесь в сервисную службу местного дистрибьютора JIMMY для проведения диагностики. Все ремонтные работы должны производиться специалистами.
7. Перед использованием выполните проверку на наличие повреждений шнура питания, вилки и других компонентов. При обнаружении повреждений следует прекратить пользование изделием.
8. Перед использованием убедитесь, что входное напряжение соответствует указанному на паспортной табличке изделия, а штепсельная розетка заземлена. Используйте отдельную розетку.
9. При извлечении изделия из коробки следует вынимать устройство и принадлежности по отдельности, чтобы исключить возможность падения устройства и его повреждения.
10. Когда изделие не используется, оно должно располагаться на устойчивой столешнице.
11. Не пользуйтесь изделием на наклонной или неустойчивой столешнице, располагайте изделие на отдаленном расстоянии от источников тепла, чтобы не повредить пластиковые компоненты. Не располагайте изделие рядом с электроприборами или на них.
12. Изделие нельзя использовать рядом со шторами или под ними, а также рядом с другими легковоспламеняющимися материалами.
13. Нельзя устанавливать изделие вплотную к стене или другим изделиям. Оставляйте не менее 10 см свободного пространства за изделием, с обеих сторон и над ним. Не размещайте на изделии другие предметы.
14. В приборе имеется нагревательная поверхность. Лица, не обладающие чувствительностью к теплу (например, пациенты с диабетом), должны соблюдать осторожность при пользовании прибором и обращаться за помощью к людям с нормальной чувствительностью.
15. Во время нагрева не закрывайте отверстия для входа и выхода воздуха.
16. Во время или после нагревания, когда корзина для жарки или чаша для гриля еще не остыли, не прикасайтесь к ним непосредственно руками, чтобы не обжечься.
17. Во время нагрева из отверстия для выпуска воздуха выходит высокотемпературный пар, поэтому во избежание ожогов руки и лицо должны находиться на безопасном расстоянии от отверстия для выпуска воздуха.

18. При извлечении нагретой фритюрницы из устройства следует соблюдать осторожность во избежание ожогов высокотемпературным паром и горячим воздухом.
19. Поверхность изделия с символом высокой температуры " " может нагреваться во время работы. Будьте очень внимательны, чтобы избежать получения ожогов.
20. Не перемещайте устройство во время работы.
21. При перемещении устройства удерживайте корзину для жарки или чашу для гриля, чтобы предотвратить их падение, которое может стать причиной получения травмы или повреждения.
22. Не используйте принадлежности или компоненты других производителей без рекомендации JIMMY, в противном случае гарантия теряет законную силу.
23. Данное изделие нельзя эксплуатировать с помощью внешнего таймера или независимой системы дистанционного управления.
24. Чтобы не повредить горячую корзину для жарки, не ставьте ее после готовки сразу в холодную воду или холодильник.
25. Не прилагайте значительное усилие для поворота головки устройства. Если не удается повернуть головку, убедитесь, что кнопка фиксации нажата и выбрано верное направление поворота.
26. После использования функции жарки воздухом не следует сразу переворачивать корпус прибора руками, чтобы не допустить их касания нагревательного элемента и получения травмы.
27. Когда изделие находится в режиме гриля, не ставьте фритюрницу непосредственно на нагревательный элемент для ее нагрева, чтобы не допустить образования трещин на фритюрнице и получения травмы.

Поиск и устранение неисправностей

Перед тем как отдать изделие в ремонт, проверьте, следующие пункты:

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Устройство не включается.	Не подключено к штепсельной розетке.	Вставьте вилку в розетку.
	Не нажата кнопка «Старт/Отмена».	Нажмите на кнопку «Старт/Отмена» для начала работы.
	Корзина для жарки воздухом не установлена на место.	Установите корзину жарки воздухом на место.
	Повреждение печатной платы.	Обратитесь в сервисную службу для проведения ремонта.
Ингредиенты не доходят до полной готовности	Слишком много ингредиентов.	Уменьшите количество ингредиентов.
	Слишком малое время приготовления пищи.	Увеличьте время приготовления пищи.
	Слишком низкая температура приготовления.	Увеличьте настройку температуры.

Поиск и устранение неисправностей

Перед тем как отдать изделие в ремонт, проверьте, следующие пункты:

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Ингредиенты не доходят до полной готовности	Корзина для жарки воздухом не установлена на место, утечка воздуха приводит к слишком низкой температуре.	Убедитесь, что корзина для жарки воздухом установлена на место без наклона.
	Чаша для гриля не установлена на место и находится слишком далеко от нагревательного элемента, что приводит к слишком низкой температуре чаши для гриля.	Выполните проверку и убедитесь, что чаша для гриля собрана на месте с учетом наклона и изгиба.
Из изделия выходит белый дым.	Готовка из ингредиентов с высоким содержанием масла.	В процессе приготовления пищи из ингредиентов с высоким содержанием масла, масло образует белый дым, а фритюрница может нагреваться сильнее, чем обычно, что не влияет на конечный результат готовки.
	На решетке для хрустящей корочки или в корзине для жарки осталось масло после последнего использования.	После каждого использования необходимо проверять, что корзина для жарки и решетка для хрустящей корочки очищены должным образом.
На экране дисплея отображается E1.	NTC Обрыв в цепи или короткое замыкание.	Обратитесь в сервисную службу для проведения ремонта.

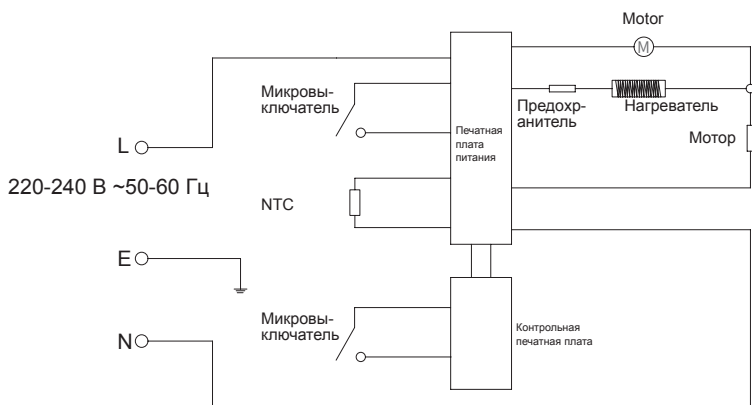
Примечание. В случае обнаружения других неисправностей, для устранения которых требуются специальные инструменты, отправьте устройство в специализированный ремонтный центр или обратитесь за консультацией к местному дистрибьютору JIMMY.

Спецификация изделия

Технические параметры

Наименование изделия	Аэрофритюрница
Модель №	AF3
Номинальное напряжение	220-240 В ~
Номинальная частота	50-60 Гц
Номинальная мощность	1100 Вт
Вместимость	4 л

Схема электрических соединений



Информация о производителе

Производитель	Кингклин Электрик Ко., Лтд.
Адрес	№1, Сянян Роуд, Нью Дистрикт, Сучжоу, Цзянсу Провинс, Китай



Утилизация

Во избежание нанесения вреда окружающей среде или здоровью человека от неконтролируемого выброса отходов, устройство необходимо утилизировать отдельно от других отходов и надлежащим образом переработать для повторного использования.



Отработанные приборы не должны выбрасываться совместно с бытовыми отходами!

Информация о гарантии

Гарантийный срок на изделие составляет 1 (один) год с даты покупки.

Срок службы изделия составляет 5 (пять) лет с даты покупки.

Гарантия не предоставляется в случае естественного износа, использования в коммерческих целях, изменений первоначального состояния прибора, работ по очистке, при последствиях ненадлежащего обращения или повреждении покупателем, или третьими лицами, повреждении, вызванными внешними обстоятельствами.

Как узнать дату производства из серийного номера

Этикетка с серийным номером размещается на упаковке устройства, а также на корпусе самого устройства. Дата производства закодирована в его серийном номере.

Чтобы расшифровать дату производства, ознакомьтесь с примером серийного номера, который показан ниже:



Дата производства состоит из первых 3 символов: первый символ – год, второй символ – месяц, третий символ – день.

DBP800547

D – год

B – месяц

P – день

8 – производственная линия

00547 – собственно серийный номер устройства

В нашем примере дата производства 23 ноября 2019 года.

Воспользуйтесь информацией, приведенной в таблице ниже для расшифровки даты производства данного устройства.

Год		Месяц		Дата			
Год	Символ	Месяц	Символ	Дата	Символ	Дата	Символ
2016	A	Январь	1	1	1	17	H
2017	B	Февраль	2	2	2	18	J
2018	C	Март	3	3	3	19	K
2019	D	Апрель	4	4	4	20	L
2020	E	Май	5	5	5	21	M
2021	F	Июнь	6	6	6	22	N
2022	G	Июль	7	7	7	23	P
2023	H	Август	8	8	8	24	Q
2024	J	Сентябрь	9	9	9	25	R
2025	K	Октябрь	A	10	A	26	S
2026	L	Ноябрь	B	11	B	27	T
2027	M	Декабрь	C	12	C	28	U
2028	N			13	D	29	V
2029	P			14	E	30	W
2030	Q			15	F	31	X
2031	R			16	G		

Сделано в Китае
Товар сертифицирован



JIMMY



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



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