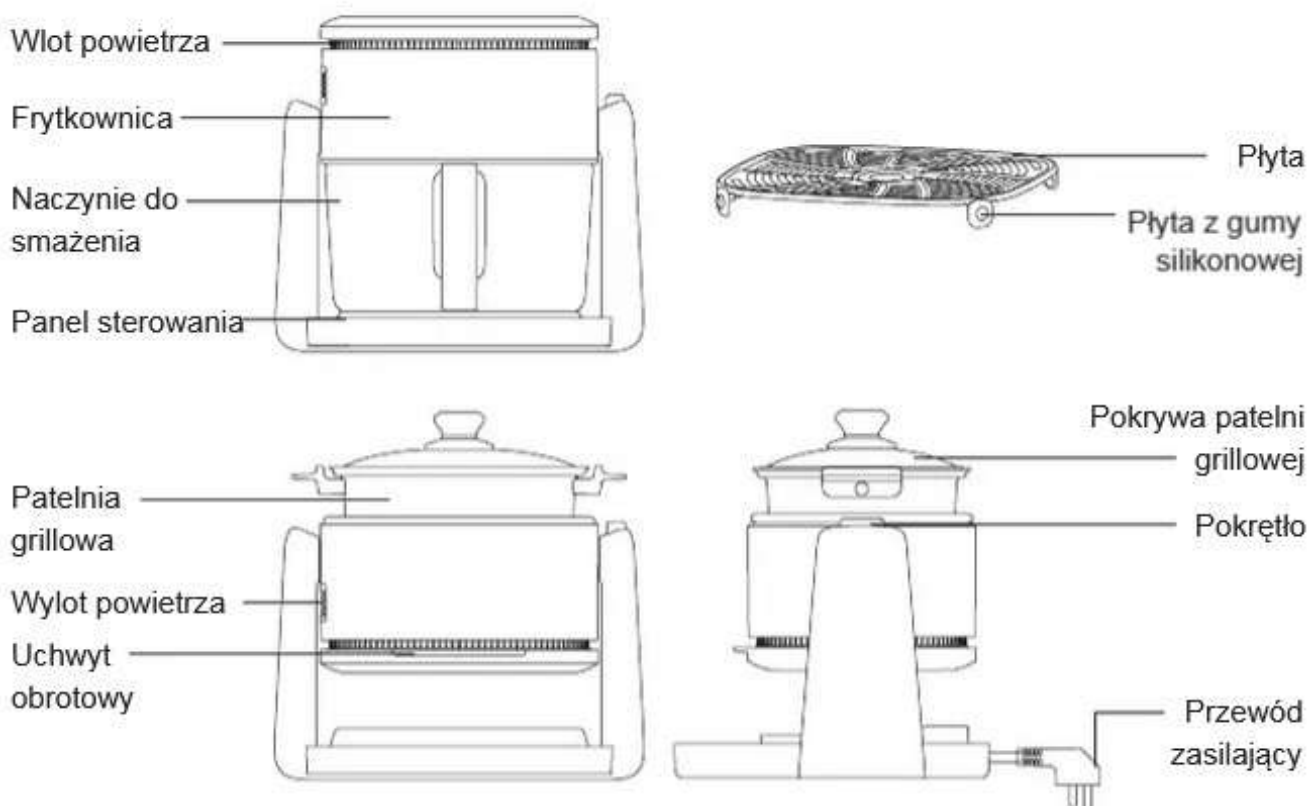


Product Assembly

Part Name

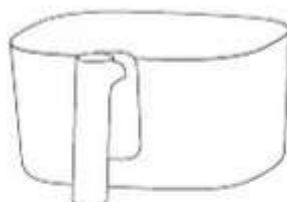


Packing List

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

Wprowadzenie do akcesoriów

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



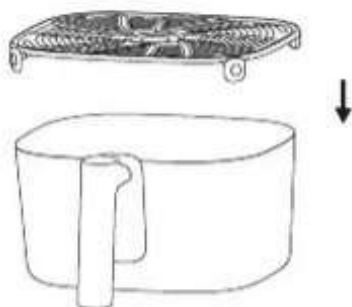
rys. 1

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).

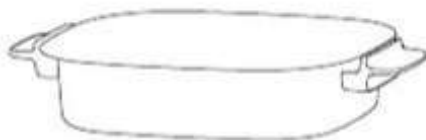


rys. 2

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:

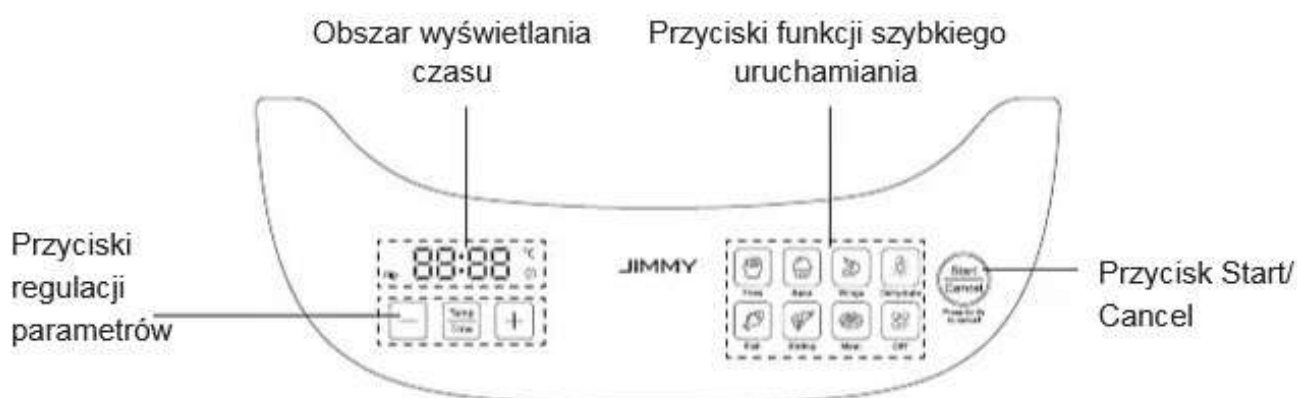
Pokrywa patelni grillowej jest wykonana ze szkła, dlatego należy upewnić się, że podczas przenoszenia nie dojdzie do zderzenia, aby uniknąć jej uszkodzenia.

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, naczyń do smażenia, patelni grillowej i pokryw patelni grillowej jest wysoka. Nie należy ich dotykać, aby uniknąć poparzeń.

Function Description



Obszar wyświetlania czasu

1. Gdy świeci się symbol "⌚" na ekranie wyświetlany jest pozostały czas.
2. Gdy świeci się symbol "°C" na ekranie wyświetlana jest ustawiona temperatura.
3. Gdy komunikat "Flip" zaświeci się po 3 sygnałach dźwiękowych, należy wyjąć naczynie do smażenia, obrócić składniki potrawy, a następnie ponownie umieścić naczynie do smażenia w urządzeniu, co spowoduje automatyczne wznowienie pracy.
4. "88:88" pokazuje 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. Przycisk:  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:  Po ustawieniu funkcji i parametrów: Naciśnij przycisk:  aby zacząć gotowanie.
2. Podczas ustawiania parametrów lub gotowania naciśnij przycisk  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

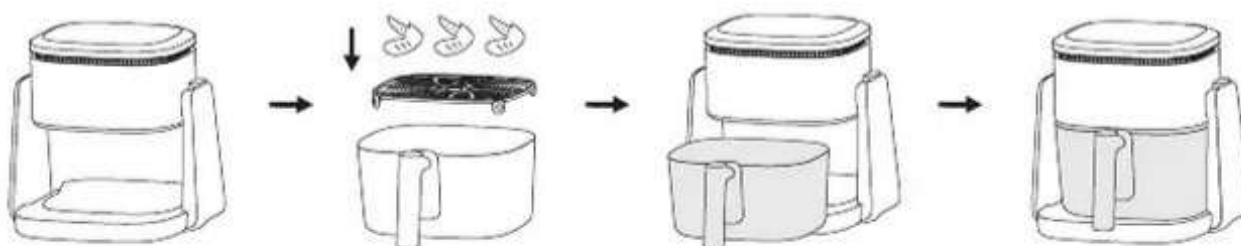
Uwaga:

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 " " w obszarze funkcji szybkiego uruchamiania, na wyświetlaczu pojawi się 200°C, 20min.
- ⑥ Naciśnij przycisk " " 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

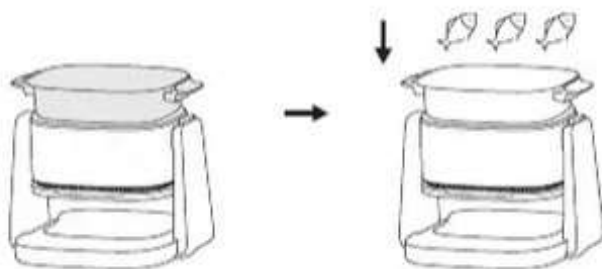
Uwaga:

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 " " 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.



rys. 17 rys. 18

Uwaga:

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

Tabela parametrów dla przepisów

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

Parametry dla przepisów na smażone dania

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

Parametry dla przepisów na grillowane dania

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

Czyszczenie i konserwacja

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

Ważne uwagi dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

Nie wolno zanurzać urządzenia w jakichkolwiek płynach.

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

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

Środki ostrożności:

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

22. Nie używaj akcesoriów lub komponentów wyprodukowanych przez innych producentów bez rekomendacji JIMMY, w przeciwnym razie gwarancja straci ważność.
23. Ten produkt nie może być obsługiwany za pomocą zewnętrznego timera lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
24. Nie wkładaj gorącego naczynia po gotowaniu bezpośrednio do zimnej wody lub lodówki, aby zapobiec jego uszkodzeniu.
25. Do obracania głowicy urządzenia nie należy używać dużej siły. Jeśli okaże się, że nie można jej obrócić, należy sprawdzić, czy przycisk zwalniający jest wciśnięty i czy kierunek obrotu jest prawidłowy.
26. Po skorzystaniu z funkcji smażenia nie należy od razu odwracać korpusu rękami, aby nie dotknąć elementu grzejnego i nie spowodować obrażeń.
27. Gdy produkt działa w trybie grillowania, nie należy umieszczać naczyń do smażenia bezpośrednio na elemencie 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.

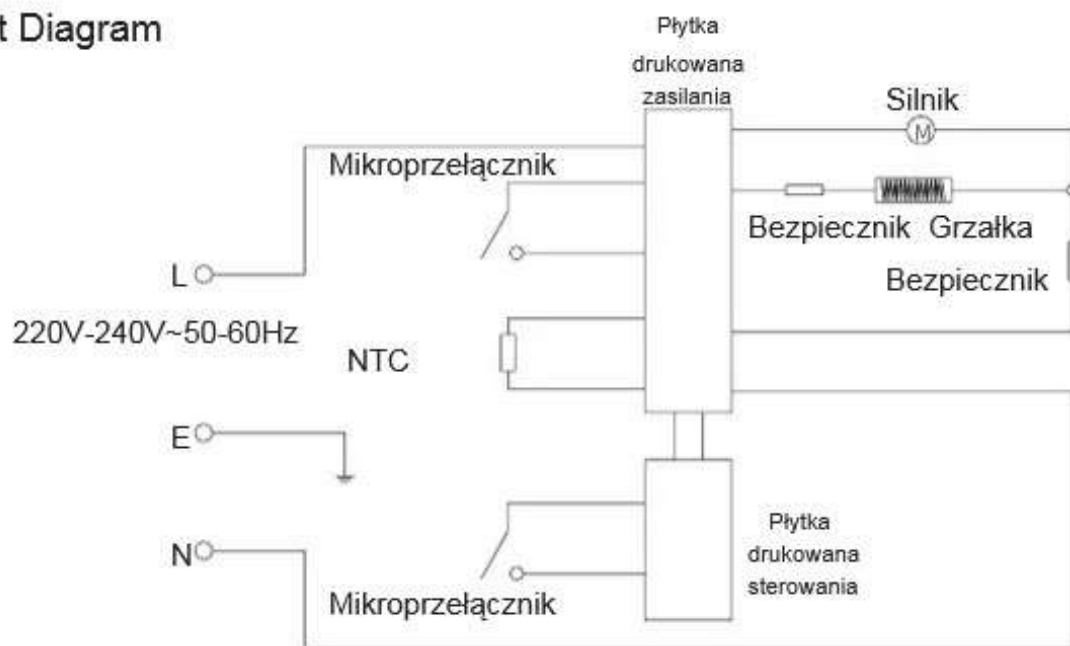
Note: If there is other failure, since special tools is needed, please send to appointed repairing center for repairing or contact local JIMMY distributor for consultant.

Specyfikacja produktu

Parametry techniczne

Nazwa produktu	Frytkownica 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.