

FRIGGITRICE AD ARIA MANUALE PER L'UTENTE

55SA2EU

SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO E CONSERVARLO PER RIFERIMENTI FUTURI.



Innsky

INTRODUZIONE

Grazie per aver acquistato questa Friggitrice ad Aria dai prodotti. Si prega di leggere attentamente questo Manuale di utilizzare la Friggitrice ad Aria per la tua sicurezza. È stato progettato per offrire molti anni di utilizzo senza problemi. Ci sono molti vantaggi nell'utilizzo di una friggitrice ad aria:

- Semplice da utilizzare i controlli per la cottura veloce dei pasti sani.
- Grande capacità di 6 L.
- Rapido sistema di circolazione dell'aria per cuocere il cibo velocemente e risparmiare energia.
- Alternativa sana per la cottura di cibi fritti senza olio.
- Il cibo fritto all'aria conserva il suo valore nutrizionale, ma ha ancora il sapore del delizioso cibo fritto.

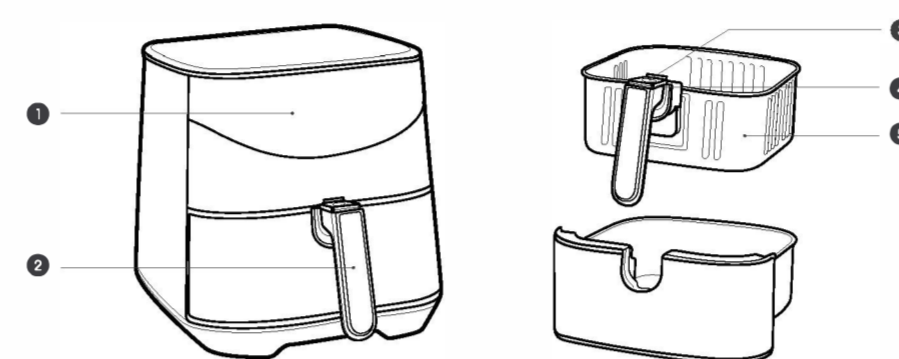
IMPORTANTI SALVAGUARDIE

- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni di età e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adeguate a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso.
- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Evitate che i bambini giochino con l'apparecchio. La manutenzione e la pulizia non devono essere eseguite da bambini non accompagnati da un adulto la cui età è inferiore agli 8 anni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio né utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non collegare mai questo apparecchio a un timer esterno o ad un sistema remoto di controllo remoto per evitare situazioni pericolose.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende. Qualsiasi superficie accessibile potrebbe diventare calda durante l'uso. Non posizionare l'apparecchio al di sopra o in prossimità di fornelli a gas o ogni tipo di fornello a piastra di cottura elettrici, né all'interno di forni riscaldati.
- Non appoggiare l'apparecchio al muro o su altri apparecchi. Lasciate almeno 10 cm di spazio libero sulla parte posteriore e sui lati e 10 cm sulla parte superiore dell'apparecchio. Non posizionare alcun oggetto sull'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale e utilizzare solo accessori originali.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni senza sorveglianza.
- Non usare all'aperto.
- Durante la cottura il sistema ad aria calda, fuoriesce vapore caldo dalle aperture di aerazione. Tenete le mani e il volto a una distanza sicura dal vapore e dalle aperture stesse. Fate attenzione al vapore e all'aria calda anche quando rimuovete il recipiente dall'apparecchio.
- Dopo aver usato l'apparecchio, il coperchio metallico all'interno è molto caldo, evitare di entrare in contatto con il metallo caldo all'interno dopo la cottura.
- Scollare immediatamente l'apparecchio se si vede un fumo scuro che esce dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo si fermi prima di rimuovere la padella dall'apparecchio.
- SOLO PER USO DOMESTICO.

DATI TECNICI

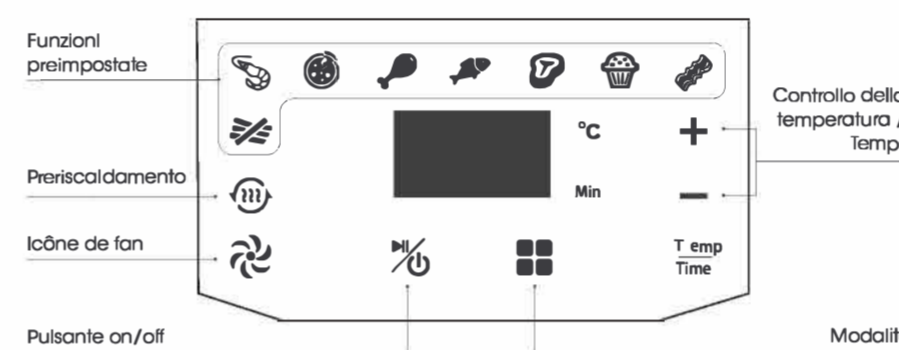
Descrizione: 6L
Tensione Nominale: 220-240V 50Hz/60Hz
Modello: 55SA2EU
Consumo di Energia: 1700W

DESCRIPCIÓN GENERAL



- 1 Pannello di controllo
- 2 Maniglia del cestello
- 3 Pulsante di sgancio del cestello
- 4 Cestello
- 5 Copertura per il pulsante di sgancio del

PANNELLO DI CONTROLLO



PULIZIA

Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo.
Il cestello per la cottura a forno e il recipiente sono rivestiti di uno strato antiodore. Non usare utensili da cucina o materiali abrasivi per la pulizia, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiodore.

1. Scollegare la presa a muro e lasciar raffreddare il dispositivo.
2. Usare un panno umido per pulire l'esterno del dispositivo.
3. Pulire il recipiente e il cestello con acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. È possibile utilizzare uno sgrassatore liquido per rimuovere ogni deposito di grasso rimasto.

Suggerimento: Per depositi di grasso particolarmente ostinati mettere il recipiente a bagno in acqua calda e detersivo per piatti e lasciar agire per circa 10 minuti. Se necessario lasciare il cestello all'interno del recipiente.

4. Pulire l'interno del dispositivo con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulire gli elementi di cottura con una spazzolina di fine di rimuovere i residui di cibo.

CONSERVAZIONE

1. Togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio.
2. Assicuratevi che tutte le parti siano pulite ed asciutte.
3. Riponetelo il cavo nel relativo vano. Fissate il cavo stesso inserendolo nell'apposita fessura.

L'INFORMAZIONE DI GARANZIA

Il produttore fornisce la garanzia in conformità con la legislazione del proprio paese di residenza del cliente, con un minimo di 36 mesi, a partire dalla data in cui l'apparecchio è venduto all'utente finale. La garanzia solo copre i difetti di materiale o lavorazione. Le riparazioni in garanzia possono essere eseguite solo da un centro di assistenza autorizzato. Quando si effettua un reclamo in garanzia, la fattura di acquisto originale (con la data di acquisto) deve essere presentata.

La garanzia non si applica in caso di:

- Usura normale.
- Uso errato, ad esempio sovraccarico dell'apparecchio, uso di accessori non approvati.
- Uso della forza, danni causati da influenze esterne.
- Danni causati dalla mancata osservanza del manuale utente, ad esempio collegamento a una rete di alimentazione inadatta o non in conformità con le istruzioni di installazione.
- Apparecchi parzialmente o completamente smantellati.

Shenzhen xiaojia technology Co., Ltd.
Add: 5013, 5F, Bldg B27, Taoyuan Zonghe Bldg, Baonan North Rd.,
Burgang St., Luohu Dist., Shenzhen, China
Facebook page: <https://www.facebook.com/innskyservice/>
website: www.innsky.com

Questo miglior livello che questo prodotto non deve essere emesso con altri rifiuti domestici in tutto l'UE. Per evitare incidenti essere attentamente e alla velocità umana durante l'installazione. Invertire il cavo di alimentazione. Assicurarsi di utilizzare sistemi di installazione e sicurezza a carattere di installazione. Questo prodotto è stato acquistato. Nessuno prendere questo prodotto per il riciclaggio sicuro per l'ambiente.

CE RoHS Made in China

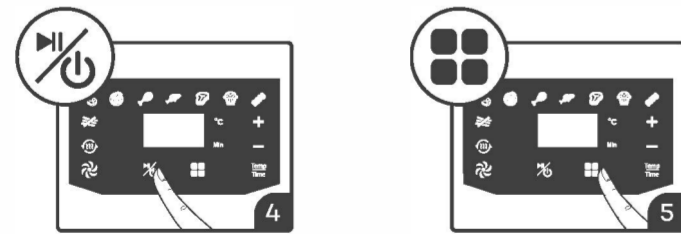


PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

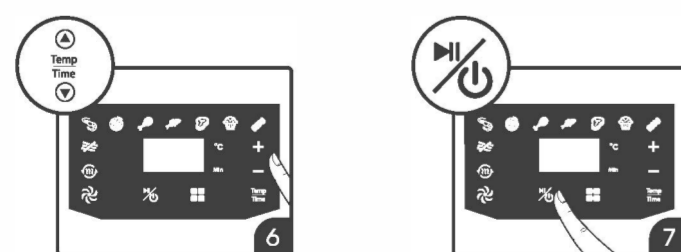
1. Rimuovete tutto il materiale dell'imballaggio. Rimuovete gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
 2. Pulite a fondo il cestello e il recipiente con acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
- Nota: potete pulire queste parti anche in lavastoviglie.
3. Asciugate l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

PREDISPOSIZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile. Posizionare l'apparecchio solo su superfici termoresistenti.
 2. Posizionare il cestello nel recipiente in modo corretto.
- Metti gli ingredienti nel cesto ma non sovraccaricare. Aggiungere un po' di olio per una consistenza più croccante e far scorrere la padella nell'apparecchio.
3. Tirare il cavo di alimentazione e inserirlo nella presa di messa a terra.
 4. Per accendere il dispositivo, tocca l'icona di alimentazione. La Friggitrice entrerà per prima cosa in una modalità predeterminata.
 5. Per selezionare un programma preimpostato, toccare l'icona del menu fino a quando viene visualizzata l'icona del cibo desiderato. L'icona selezionata inizierà a lampeggiare. La temperatura e il tempo appariranno sullo schermo.
 6. Per impostare o per regolare manualmente la temperatura e l'ora preimpostata basta che tocchi le icone freccia per selezionare la temperatura o il tempo richiesto.
 7. Per avviare il processo di cottura, tocca l'icona di alimentazione.



NOTA: se si desidera spegnere la friggitrice ad aria compressa, premere l'icona di accensione per 3 secondi.



8. Alcuni ingredienti richiedono scuotimento a metà del tempo di preparazione. Per scuotere gli ingredienti, tirare la padella fuori dall'apparecchio per la mani - glio e scuoterla. Quindi far scorrere la padella indietro nella friggitrice.

ATTENZIONE: Non premere il pulsante e la maniglia durante lo scuotimento. Se no il cestino si separi dal piatto.

Nota: dopo aver tolto il piatto dal dispositivo, lo schermo andrà in modalità standby, quando il pannello tornerà all'appianato, il suo tempo e la sua temperatura riprenderanno automaticamente. Non è necessario ripristinare la configurazione o premere start.

9. Quando si sente il segnale acustico del timer, significa che è trascorso il tempo di preparazione impostato. Rimuovere il recipiente dal dispositivo e porlo su una superficie termoresistente. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, riprovare semplicemente il recipiente nell'apparecchio e impostare il timer per alcuni minuti aggiuntivi.
10. Per rimuovere gli ingredienti, tirare la padella fuori dalla Friggitrice ad aria calda e posizionarla sul quaderno di prova, quindi premere il pulsante di rilascio del cestino e sollevare il cestino fuori dalla padella.

Nota: non capovolgere il cestino con la padella ancora attaccata ad esso, perché l'olio eccessivo che è stato raccolto sul fondo della padella colerà sugli ingredienti.

11. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la Friggitrice ad aria calda è immediatamente pronta per preparare un altro lotto.

Suggerimento: dopo la cottura, la padella e gli ingredienti sono molto caldi, evitare di toccarli. A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice, il vapore può fuoriuscire dalla padella.

IMPOSTAZIONI

Questo tabella di seguito ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti. Tenere conto che queste impostazioni sono indicazioni. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire la migliore impostazione per i tuoi ingredienti.

Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio immediatamente, tirare brevemente la padella fuori dall'apparecchio durante la cottura ad aria calda disturba il processo appena.

Suggerimenti:

- Gli ingredienti più piccoli richiedono di solito un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione un po' più lungo e viceversa.
- Scuotendo gli ingredienti più piccoli a metà cottura è possibile ottenere un risultato finale ottimale ed evitare che gli alimenti friggono in maniera non uniforme.
- Per delle patatine croccanti, aggiungete un po' d'olio. Friggete gli ingredienti nel sistema Airfryer a breve distanza dall'aggiunta dell'olio.
- Le pietanze che possono essere preparate in un forno possono essere preparate anche servendosi del sistema Airfryer.
- Per preparare facilmente e in poco tempo snack facili, usate dell'imposto già fatto. Quest'ultimo richiede infatti un tempo di preparazione inferiore rispetto a un impostato in casa.
- Potete utilizzare il sistema Airfryer anche per scaldare nuovamente degli ingredienti. Per riscaldare nuovamente degli ingredienti, impostate la temperatura su 150 °C per un massimo di 30 minuti.

		Quantità Min-Max (g)	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Scuotere	Informazioni aggiuntive
PIATTO PRIMO UTILIZZO	Patatine fritte congelate sottili	400-500	18-20	200	Agitar	
	Patatine fritte congelate spesse	400-500	20-25	200	Agitar	
	Patate gratinato	600	20-25	200	Agitar	
PIATTO SECONDO UTILIZZO	Bistecca	100-600	10-15	180		
	Bragiole di manzo	100-600	10-15	180		
	Hamburger	100-600	10-15	180		
	Involtoini di pollo	100-600	13-15	200		
	Pollo	100-600	25-30	180		
PIATTO TERZO UTILIZZO	Patto di pollo	100-600	15-20	180		
	Involtoini primavera	100-500	8-10	200	Agitar	Use horn-lista
	Croccante di pollo congelato	100-600	6-10	200	Agitar	Use horn-lista
	Bastoncini di pesce congelato	100-500	6-10	200		Use horn-lista
	Frozen bread crumbed cheese sticks	100-500	8-10	180		Use horn-lista
PIATTO QUARTO UTILIZZO	Verdure ripiene	100-500	10	160		
	Torta	400	20-25	160		Use molde para horn
	Qulche	500	20-22	180		Use molde para horn / plato de horn
	Muffin	400	15-18	200		Use molde para horn
PIATTO QUINTO UTILIZZO	Spuntini dolci	500	20	160		Use molde para horn / plato de horn

Nota: aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando si inizia a friggere mentre la Friggitrice ad aria calda è ancora fredda.

RISOLUZIONE DEI GUASTI

Problema	Possibile causa	Solución
La Friggitrice ad aria calda non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	1. Verificare la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.
	Il timer non è stato impostato correttamente.	Per scegliere l'ora corretta, posizionare la manopola del timer sul tempo di preparazione desiderato.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono fritti.	La padella non viene inserita correttamente nell'apparecchio.	Far scorrere correttamente la padella nell'apparecchio.
	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è eccessiva.	Inserire una minore quantità di ingredienti all'interno del cestello per friggerli in maniera più uniforme.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono fritti.	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Attivare la manopola di controllo della temperatura sull'impostazione richiesta (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Modalità di uso dell'apparecchio").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Ruotolare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Modalità di uso dell'apparecchio").
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	A volte è necessario scuotere alcuni ingredienti a metà cottura.	Gli ingredienti che stanno gli uni su gli altri o a contatto tra loro (ad esempio le patatine fritte) devono essere scossi a metà cottura. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Modalità di uso dell'apparecchio".
	Avete utilizzato un tipo di snack già cotti con il metodo di cottura tradizionale.	Usate snack per la cottura al forno o spennellati leggermente con dell'olio per un risultato più croccante.
Il recipiente non si accende all'interno dell'apparecchio.	All'interno del cestello sono presenti troppi ingredienti.	Non superare la quantità massima consentita dal recipiente.
	Stato cuocendo degli ingredienti uniti.	Quando frigate degli ingredienti uniti all'interno del sistema Airfryer, si riversa una grande quantità di grasso all'interno del recipiente. Tal sostanza produce fumo bianco e il recipiente potrebbe scaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	Il recipiente contiene i residui degli alimenti cucinati in precedenza.	1. Fumo bianco è causato dalla sostanza grassa che si riscalda all'interno del recipiente. Assicurarsi di pulire accuratamente il recipiente dopo ogni uso.
	Le patatine fritte fresche sono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Immergete le patatine in acqua in un recipiente per almeno 30 minuti, togliete l'acqua e asciugatele.
Le patatine fritte non sono croccanti dopo la cottura all'aria.	Non state friggendo il tipo di patate giusta.	Usate patate fresche e assicuratevi che non si rompano durante la cottura.
	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e dall'acqua.	Assicuratevi di asciugare bene le patate a fiamma prima di aggiungere l'olio. Togliete le patate a fiamma e lasciatele in un recipiente per un risultato più croccante.