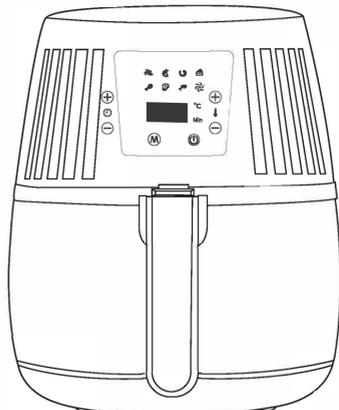


FREIDORA DE AIRE INSTRUCCIÓN MANUAL

35PA2EU

POR FAVOR LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR EL APARATO Y CONSERVELO PARA FUTURAS REFERENCIAS



Innsky

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar esta Freidora de Aire. Por favor lea este Manual cuidadosamente ANTES DE usar la Freidora de Aire para su propia seguridad. Hay muchos beneficios de usar una Freidora de Aire:

- Control sencillo para cocinar comida rápida y saludable.
- Gran capacidad de fritura de 4 L. a cocinar para la multitud.
- Sistema de circulación de aire rápido para cocinar alimento rápidamente y ahorrar energía.
- Alternativa saludable para cocinar alimentos fritos sin aceite.
- El alimento frito conserva su valor nutricional, pero aún tiene el sabor de la comida frita deliciosa.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

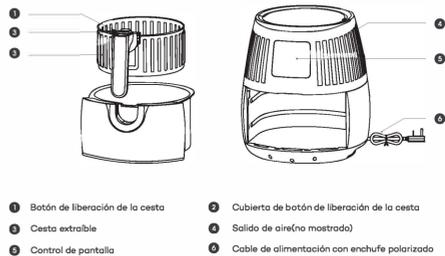
1. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, ni con falta de experiencia y conocimiento, como tampoco por niños menores de 8 años, o menos que una persona responsable de su seguridad lo supervise, les indique cómo utilizarlo de manera segura y explique los peligros que implica.
2. Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
3. No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable principal u otras piezas.
4. No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo los procesos de limpieza ni de mantenimiento o menos que tengan más de 8 años y sean supervisados.
5. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
6. No sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido. No enchufe el aparato ni haga funcionar el panel de control con las manos mojadas.
7. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
8. No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles, como un mantel o una cortina. Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico, así como un horno caliente.
9. No coloque el aparato contra una pared o contra otros artefactos. Deje un mínimo de 10cm de espacio libre con la parte posterior y los lados y el espacio libre de 10cm arriba del aparato.
10. No use el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar posibles lesiones.
11. No deje que el aparato funcione sin vigilancia. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. No se puede usar al aire libre.
13. Se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire, mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y a las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire la cacerola del aparato.
14. Después de usar el aparato, la cubierta metálica interior está muy caliente, evite el contacto con el metal caliente interior. Siempre desenchufe el aparato al no utilizarlo o antes de limpiarlo, y deje que se enfríe al poner o quitar las partes.
15. Desconecte inmediatamente el aparato si observa humo negro saliendo del aparato. Espere a que deje de salir humo antes de retirar la cesta del aparato.
16. Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

DATOS TÉCNICOS

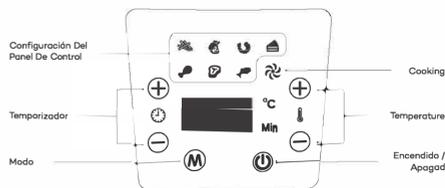
Descripción: 4L
Voltaje nominal: 220-240V 50Hz/60Hz

Modelo: 35PA2EU
Consumo de energía: 1500W

DESCRIPCIÓN GENERAL



CONTROL DE PANTALLA



LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso. La cacerola y la antiodherente cesta. No use utensilios de cocina de metal ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto podría dañar el revestimiento antiodherente.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.
Nota: retire la cacerola para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la cacerola, el separador y la cesta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Usted puede usar líquido desengrasante para remover cualquier suciedad restante.
Nota: la cacerola y la cesta son aptas para lavavajillas.
Consejo: si la suciedad está pegada a la cesta o al fondo de la cacerola, llene la cacerola con agua caliente con un poco de detergente líquido. Coloque la cesta en la cacerola y deje que la cacerola y la cesta se empujen por aproximadamente 10 minutos.
4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar los residuos alimenticios.

ALMACENAJE

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA

El fabricante proporciona una garantía de acuerdo con la legislación del propio país de residencia del cliente, con un mínimo de 18 meses, a partir de la fecha en que el aparato se vende al usuario final.

- La garantía sólo cubre defectos de material o mano de obra. La garantía no se aplicará en caso de:
- Daño de transporte.
 - Uso incorrecto, por ejemplo, sobrecarga del aparato, uso de accesorios no aprobados.
 - Uso de la fuerza, daños causados por influencias externas.
 - Daños causados por el incumplimiento del manual del usuario, por ejemplo, conexión a una fuente de alimentación inadecuada o incumplimiento de las instrucciones de instalación.
 - Aparatos parcialmente o totalmente desmontados.

Shenzhen xingjia technology Co., Ltd.
Add: 5013, 5F, Bldg 827, Taoyuan Zonghe Bldg, Baoan North Rd, Sungang St, Luohu Dist, Shenzhen, China
Facebook page: <https://www.facebook.com/innkservice/>
website: www.innksky.com

Este marca indica que este producto no debe desecharse con otros desechos domésticos en toda la UE, pero antes pueden aplicarse al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación incontrolada de desechos. Reciclado de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, por favor utilice los servicios de devolución y reciclado o póngalos en contacto con el distribuidor donde se compró el producto. Pueden tomar este producto por el reciclaje seguro ambiental.

CE RoHS Made in China



- ENCENDIDO / APAGADO. Enchúfelo, esta luz se encenderá, por favor tóquelo para que el aparato esté listo.
- MODO. Toque esto para elegir el menú de cocción e iniciar / detener el proceso. Mantenga presionado 3 segundos para iniciar el programa que eligió. Luego parpadeará rápidamente durante el proceso de trabajo.
Nota: Si quiere cambiar el modo de uno a otro, primero hay que tocarlo para pausar el proceso. Nota: este símbolo ralentizará el parpadeo cuando esté en pausa o antes del proceso de trabajo, y parpadeará rápidamente durante el trabajo.
- COOKING. después de elegir el modo, los ventiladores parpadearán rápidamente, significa que está funcionando.
Nota: este símbolo ralentizará el parpadeo cuando esté en pausa o antes del proceso de trabajo y parpadeará rápido durante el trabajo.
- TEMPERATURA. Toque el símbolo arriba y abajo para ajustar la temperatura que desea.
- Temporizador. Toque el símbolo de arriba y abajo para ajustar la hora que desea.
- MÁS. Toque esto para aumentar el tiempo de cocción y la temperatura en consecuencia.
- MENOS. Toque esto para reducir el tiempo de cocción y la temperatura en consecuencia.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de empaquetado.
Retire los pegatinas o etiquetas del aparato
2. Limpie la cesta y la cacerola con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un trapo húmedo.
Nota: durante los primeros usos la freidora de aire puede haber un olor a "plástico caliente". Esto es normal en los nuevos freidoras de aire, ya que el material se calienta por las primeras veces. Se desaparecerá después de unos usos.

PREPARACIÓN PARA SU USO

1. Coloque el aparato en una superficie estable, horizontal y plana.
No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.
2. Coloque la cesta en la cacerola.
Ponga los ingredientes en la cesta pero no sobrecargue. Añada un poco de aceite para una textura más crujiente y deslice la cacerola en el aparato.
3. Asegúrese de que el artefacto esté enchufado en un tomacorriente con conexión a tierra.
4. Para encender el aparato, toque el icono de encendido. La freidora de aire entrará primero en un modo predeterminado.
5. Para seleccionar un programa preestablecido, toque el icono del menú hasta que aparezca el icono de la comida deseada. Dicho icono seleccionado comenzará a parpadear. La temperatura y el tiempo aparecerán en la pantalla.
6. Para configurar la temperatura y el tiempo manualmente, o para ajustar la temperatura o el tiempo requerido.
7. Para comenzar el proceso de freír, toque el icono de encendido.
NOTA: si quiere apagar la freidora durante el proceso de funcionamiento, presione el icono de

- encendido por 3 segundos.
8. Algunos ingredientes requieren agitar a la mitad del tiempo de preparación.
Para agitar los ingredientes, saque la cacerola del aparato por la casa y agítela. Luego deslice la cacerola hacia atrás en la freidora.
PRECAUCIÓN no presione el botón de la casa en la agitación. Esto hará que la cesta se separe de la cacerola.
Nota: después de extraer la cacerola del dispositivo, la pantalla entrará en modo de reposo, cuando regrese la cacerola al aparato, su tiempo y temperatura se reanudarán automáticamente. No es necesario restablecer la configuración o presionar inicio.
9. Cuando escuche la campana del temporizador, el tiempo de preparación programado ha transcurrido. Extraiga la cacerola del aparato y colóquela en una superficie resistente al calor. Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la cacerola hacia atrás en el aparato y ajuste el temporizador a unos minutos adicionales.
10. Cuando el alimento está listo, saque la cacerola de la freidora y colóquela en una superficie resistente al calor, y presione el botón de liberación de la cesta y levante la cesta de la cacerola. Vacía la canasta en un tazón o en un plato con un par de pinzas.
NOTA: no gire la cesta boca abajo con la cacerola fijada, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en la parte inferior de la cacerola se derramará sobre los ingredientes.
11. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire caliente está instantáneamente lista para preparar otro lote.
Consejo: después de freír, la cacerola y los ingredientes tienen mucho calor, evite tocarlos. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora, el vapor puede escapar de la cacerola.

CONFIGURACIÓN

- La siguiente tabla le ayudará a seleccionar la configuración básica de los ingredientes.
Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma así como marca de fábrica, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.
Debido a que la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire en el interior del aparato. Extraer la cacerola brevemente del aparato durante la fritura apenas perturba el proceso.
Consejos
- Los ingredientes más pequeños usualmente requieren un tiempo de preparación más corto que los ingredientes más grandes.
 - Una cantidad de ingredientes más grandes requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad de ingredientes más pequeños sólo requiere un tiempo de preparación más corto.
 - Si usas los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se frían de forma desigual.
 - Añada un poco de aceite a las patatas crudas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora pocos minutos después de añadir el aceite.
 - Los alimentos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora.
 - Utilice masa ya preparada para elaborar aperitivos rellenos rápida y fácilmente. La masa ya preparada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha en casa.
 - También puede utilizar la freidora para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C durante un tiempo de hasta 10 minutos.

Tipos de Alimentos	Tipos de Alimentos	Cantidad mínima-máxima (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Sauadir	Información adicional
PATATAS Y VEGETALES	Patatas fritas finas congeladas	300-400	18-20	200	Agitar	
	Patatas fritas gruesas congeladas	300-400	20-25	200	Agitar	
	Patata gratinada	500	20-25	200	Agitar	
CARNES Y ASINADO	Filete	100-500	10-15	180		
	Chuletillas de cerdo	100-500	10-15	180		
	Hamburguesas	100-500	10-15	180		
	Rollito de estrochicho	100-500	13-15	200		
	Baquetos	100-500	25-30	180		
SALADOS Y VEGETALES	Pechugo de pollo	100-500	15-20	180		
	Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Agitar	Use horno-liso
	Pepitas de pollo congeladas	100-500	6-10	200	Agitar	Use horno-liso
	Dedos de pescado congelados	100-400	6-10	200		Use horno-liso
	Pan congelado aperitivo de queso	100-400	8-10	180		Use horno-liso
OTROS	Vegetales rellenos	100-400	10	160		
	Pastel	300	20-25	160		Use molde para hornear
	Queso	400	20-22	180		Use molde para hornear / plato de horno
	Beadillos dulces	400	20	160		Use molde para hornear / plato de horno

Nota: añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír mientras la freidora de aire caliente todavía está fría.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona.	El aparato no está enchufado.	Coloque el enchufe de cable principal en una toma de corriente con conexión a tierra.
	La cacerola no se coloca correctamente en el aparato.	Configure el temporizador al tiempo de preparación necesario para encender el aparato.
	La cacerola no se coloca correctamente en el aparato.	Deslice la cacerola en el aparato correctamente.
Los ingredientes fritos en la AirFryer no están hechos del todo	La cantidad de ingredientes que hay en la cesta es demasiado grande.	Coloque lotes de ingredientes más pequeños en la cesta. Los lotes más pequeños se fríen de forma más uniforme.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Use el control de temperatura hasta la posición de temperatura necesaria (consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Use el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación necesario (consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato").
Los ingredientes se fríen de forma desigual en la freidora	Ciertas tipos de ingredientes se tienen que cocinar a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que están mezclados a unos sobre otros (por ejemplo, las patatas fritas) se tienen que cocinar a mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato".
	Ha utilizado un tipo de aperitivos pensados para ser preparados en una freidora tradicional.	Utilice aperitivos de preparación en horno o gólgolques un poco de aceite con un pinzas de cocinar para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la cacerola en el aparato correctamente.	Ha ydemasado ingredientes en la cesta.	No llene la cesta más allá de la indicación Max.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasientos.	Cuando fríe ingredientes grasientos en la AirFryer, una gran cantidad de aceite grasiento en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado.
	La sartén todavía contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco lo provoca la grasa que se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las patatas frescas fritos se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	No ha utilizado el tipo correcto de patata.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que no se rompan mientras se fríen.
	No ha dejado en remojo las tiras de patata correctamente antes de freír.	Deje las tiras de patata en remojo con un recipiente durante al menos 30 minutos y después séquelas con papel de cocina.
Las patatas frescas fritos se están crujientes cuando salen de la freidora sin aceite.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua de las patatas.	Asegúrese de secar las tiras de patata correctamente antes de añadir el aceite. Cortar las patatas de patata más pequeñas para obtener un resultado crujiente. Añadir un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.