

AIR FRYER BEDIENUNGSANLEITUNG

55SA2EU

LESEN SIE DIESES BOOKLET SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DEN GEBRAUCH VERWENDEN



Innsky

EINFÜHRUNG

Bitte kaufen Sie diese Heißluftfritteuse. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, BEVOR Sie sie aus Sicherheitsgründen verwenden. Die Heißluftfritteuse hat viele Vorteile:

- Einfach zu bedienen, schnell zu kochen, bietet Ihnen eine gesündere Küche.
- Großes Fassungsvermögen von 6 Litern erfüllt die Bedürfnisse der ganzen Familie.
- Schnelles Luftzirkulationssystem für schnelles Kochen und Energie sparen.
- Gesünderes, ölfreies Kochen ersetzt Pommes Frites.
- Heiße gebratene Küche behält die Ernährung bei, hat aber auch den köstlichen Geschmack von Braten.

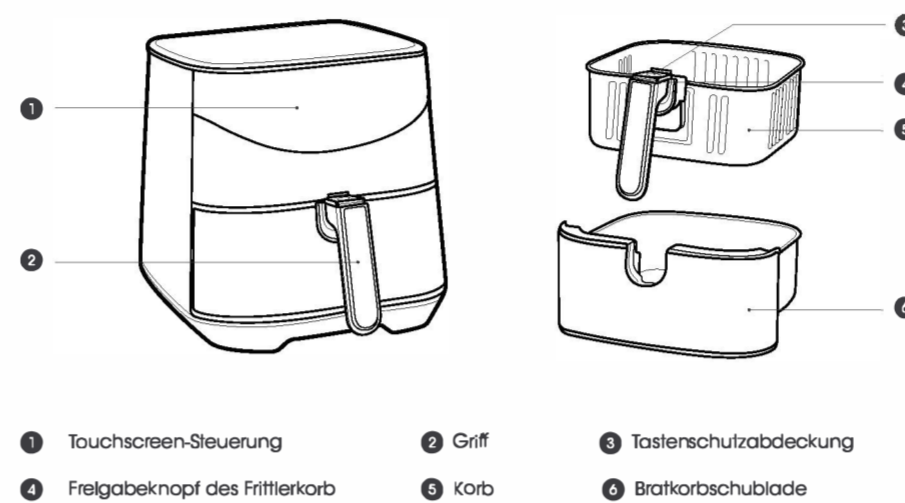
BEACHTUNG

1. Wenn das Gerät nicht beaufsichtigt wird, ist dieses Gerät nicht für Personen geeignet, die in ihrem Geist oder Sinne schwach sind oder deren Erfahrung und Wissen fehlen (einschließlich Kinder unter 8 Jahren).
2. Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Spannung dieses Geräts der örtlichen Spannung entspricht.
3. Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn Stecker, Kabel oder Gehäuse beschädigt sind. Achten Sie darauf, den Stecker richtig in die Buchse einzuführen.
4. Halten Sie Kinder davon ab, dieses Gerät zu berühren oder zu spielen. Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern unter 8 Jahren durchgeführt werden.
5. Hängen Sie den Draht nicht an die Tischkante und berühren Sie nicht die heiße Oberfläche.
6. Tauchen Sie den Stecker, das Kabel und den Körper nicht in eine Flüssigkeit für einen elektrischen Schlag. Berühren Sie nicht das Bedienfeld oder schließen Sie die Stromversorgung nicht mit nassen Händen an.
7. Schließen Sie dieses Gerät niemals an einen externen Timer oder ein Fernbedienungssystem an, um Gefahren zu vermeiden. Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
8. Legen Sie dieses Gerät nicht in oder in die Nähe von brennbaren Materialien (z. B. Tischdecken oder Vorhängen). Die Oberfläche wird beim Gehen heiß. Stellen Sie es nicht in die Nähe von Heißluft oder einer elektrischen Heizung.
9. Stellen Sie dieses Gerät nicht an einer Wand oder einem anderen Gerät auf. Bewahren Sie mindestens 4 Zoll Abstand hinter, seitlich und oberhalb des Geräts auf. Legen Sie nichts auf das Gerät.
10. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere als die in dieser Broschüre beschriebenen Ziele. Bei Verwendung von Zubehör, das diesem Gerät nicht entspricht, kann es zu einer physischen Gefahr kommen.
11. Keine Aufsicht ist verboten. Beim Transport von heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist äußerste Aufmerksamkeit erforderlich.
12. Der Gebrauch von außen ist verboten.
13. Berühren Sie die heiße Oberfläche nicht direkt mit dem Griff. Bei laufendem Gerät tritt heißer Dampf aus dem Luftauslass aus. Bewegen Sie die Hand und blicken Sie aus sicherer Entfernung von der Luft weg.
14. Achten Sie beim Herausnehmen des Tablett aus auf Dampf und heiße Luft.
15. Die Metallabdeckung im Inneren ist nach Gebrauch heiß, vermeiden Sie Kontakt nach dem Garen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und reinigen, bevor Sie das Gerät entfernen, entfernen oder reinigen.
16. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Rauch vorhanden ist, warten Sie auf den Rauchstopp und verlassen Sie den Tank.
17. Für den Familiengebrauch.

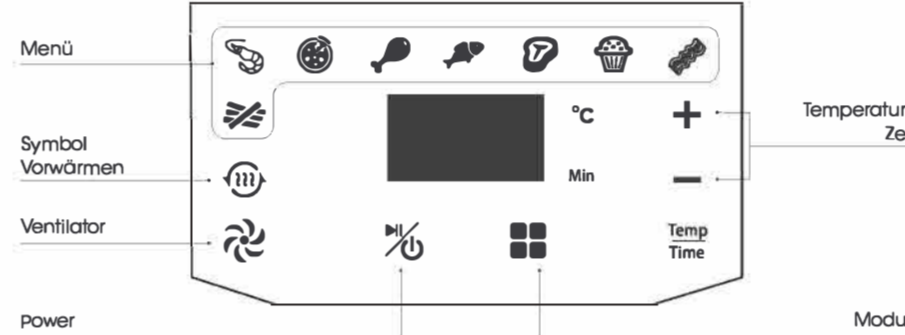
TECHNISCHE DATEN

Kapazität: 6L
Nennspannung: 220-240V 50Hz-60Hz
Modell: 55SA2EU
Energieverbrauch: 1700W
Wenn Sie Probleme haben oder ein Ersatzteil benötigen, wenden Sie sich an die Innsky-Servicegruppe.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG



TOUCHSCREEN-STEUERUNG



CLEANING

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Die Pfanne, der Korb und die Innenseite des Geräts sind antirutschbeschichtet. Verwenden Sie bei der Reinigung dieser Teile keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die An.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch.
3. Reinigen Sie den Korb und die Pfanne mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm.

Sie können ein fettlösendes Reinigungsmittel verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.

Hinweis: Die Pfanne und der Korb sind spülmaschinenfest.

Tipp: Wenn Rückstände im Korb oder auf dem Boden der Pfanne festkleben, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Setzen Sie den Korb ca. 10 Minuten lang einweichen.

4. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht kratzenden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um etwaige Lebensmittelrückstände zu entfernen.

AUFBEWAHRUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind.

INFORMATIONEN ZUR GARANTIE

Der Hersteller gewährt eine Garantie von mindestens 18 Monaten (außer dem Tag des Kaufs), die den gesetzlichen Bestimmungen des Wohnsitzlandes des Kunden entspricht.

Die Garantie deckt nur Material- oder Verarbeitungsfehler ab.

Die Garantie gilt nicht in den folgenden Fällen:

- Normale Abnutzung.
- Falscher Gebrauch, zum Beispiel: Überladen, Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör
- Gewaltanwendung, Beschädigung durch äußere Einflüsse - Schäden, die durch Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung verursacht wurden, z. B. durch Anschließern an eine nicht entsprechende Stromversorgung oder Nichtbeachtung der Installationsanweisungen
- Geräte teilweise oder vollständig überbrisen.

Shenzhen xiaojia technology Co., Ltd.
Add: S013, 5F, Bldg 827, Taoyuan Zonghe Bldg, Baoan North Rd,
Bungang St., Luohu Dist., Shenzhen, China
Facebook page: <https://www.facebook.com/innskyservice/>
website: www.innsky.co

Questo apparecchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in base a UE. Se esiste possibilità di riciclaggio o di altri servizi di smaltimento, rivolgersi al rivenditore autorizzato del paese di residenza. Per maggiori informazioni, rivolgersi al rivenditore autorizzato del paese di residenza o al servizio clienti. Questo apparecchio è conforme alle norme CE e RoHS. Questo apparecchio è conforme alle norme CE e RoHS.



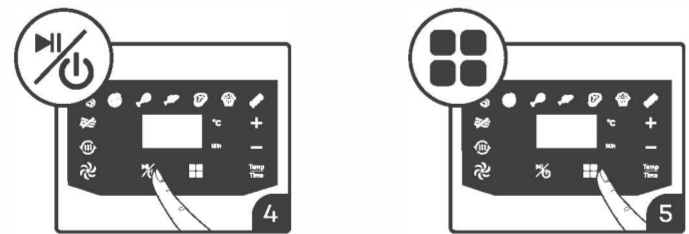
CE RoHS Made in China

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

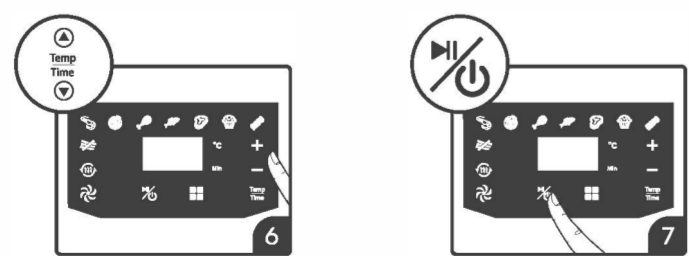
1. Entfernen Sie die gesamte Verpackung. Entfernen Sie alle Markierungen und Etiketten auf dem Gerät.
2. Reinigen Sie das Tablett und den Korb gründlich mit warmem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
3. Waschen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
Hinweis: Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, kann es nach Kunststoff riechen. Dies ist für die neue Fritteuse normal, da das Material zum ersten Mal erhitzt wird. Es verschwindet nach mehrmaligem Gebrauch.

VORBEREITUNG

1. Stellen Sie dieses Gerät auf eine stabile, horizontale Oberfläche.
2. Stellen Sie dieses Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
3. Legen Sie die Zutaten in den Korb - nicht überladen.
Streuen Sie etwas Öl für knusprigeres Kochen.
Setzen Sie das Fach wieder in das Gerät ein.
4. Stecken Sie die Luftfritteuse in eine Wandsteckdose.
5. Berühren Sie das Stromversorgungssymbol, um es einzuschalten. Der Standardmodus wird 200 Minuten lang für 15 Minuten aktiviert.
6. Berühren Sie das Menüsymbol, um ein Programm auszuwählen. Das ausgewählte Programm blinkt und Uhrzeit und Temperatur werden im Display angezeigt.
7. Berühren Sie das Energiesymbol erneut, um zu beginnen.



HINWEIS: wenn Sie die Fritteuse bei laufendem Betrieb ausschalten möchten, drücken Sie das Ein / Aus-Symbol 3 Sekunden lang.



8. Manche Zutaten müssen während der Arbeit geschüttelt werden.
Sie müssen das Tablett aus der Fritteuse nehmen und regelmäßig einige Zutaten schütteln, es dann wieder einsetzen und sie erarbeitet weiter.
VORSICHT! Drücken Sie nicht die Entriegelungstaste, während Sie das Gerät schütteln. Andernfalls werden Fach und Korb voneinander getrennt.
Hinweis: Wenn Sie das Tablett aus der Fritteuse nehmen, wechsell das Gerät in den Schlafmodus. Wenn Sie es zurücksetzen, werden Uhrzeit und Temperatur wiederhergestellt. Es ist nicht erforderlich, die Temperatur erneut einzustellen.
9. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt die Fritteuse. Nehmen Sie das Tablett heraus und legen Sie es auf eine hitzebeständige Oberfläche. Wenn Sie noch mehr Minuten kochen möchten, legen Sie das Tablett zurück und wählen Sie erneut Zeit und Temperatur.
10. Wenn die Zutaten fertig sind, legen Sie das Tablett auf eine hitzebeständige Oberfläche, drücken Sie die Trennschaltfläche und entfernen Sie den Korb. Gießen Sie alle Zutaten in die Schüssel. Seien Sie vorsichtig, das Tablett und der Korb sind heiß.
HINWEIS: Drehen Sie die Pfanne oder den Korb nicht um, da das überschüssige Öl im Boden der Pfanne aus den Zutaten austritt. Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Werkzeuge, um ein Verkratzen der Antihaft-Oberfläche zu vermeiden.
Hinweis: Wenn Ihre Zutaten fertig sind, können Sie sofort weitere Zutaten im Airfryer zubereiten. Wenn Sie innerhalb von 30 Minuten weitere Speisen zubereiten, müssen Sie das Gerät nicht erneut vorheizen.
Tipp: nach dem Gorgang sind Pfanne, Korb und Speisen heiß. Je nach Art der Lebensmittel im Airfryer kann Dampf aus der Pfanne entweichen.

EINSTELLUNGEN

- Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der grundlegenden Inhaltseinstellungen.
- Hinweis: Diese Einstellungen sind nur eine Referenz. Aufgrund des Unterschieds in Größe, Form, Herkunft und Marke der Zutaten können wir nicht die beste Menge Ihrer Zutaten garantieren. Da sich die heiße Luft schnell aufheizt, hat das Frittierergebnis keinen Einfluss, wenn Sie das Tablett während der Arbeit herausnehmen. Tipps:
- Kleinere Zutaten erfordern gewöhnlich eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.
 - Eine größere Menge von Zutaten erfordert nur eine etwas längere Garzeit, eine kleinere Menge von Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Garzeit.
 - Schütteln Sie kleinere Zutaten nach der Hälfte der Garzeit, um sie neu zu verteilen. Dies verbessert das Endergebnis und soll verhindern, dass Zutaten ungleichmäßig gegart werden.
 - Fügen Sie bei frischen Kartoffeln ein wenig Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erreichen. Braten Sie Ihre Zutaten ein paar Minuten im Airfryer, nachdem Sie Öl hinzugefügt haben.
 - Snacks, die sich zum Garen im Backofen eignen, können auch im Airfryer zubereitet werden.
 - Die ideale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 750 Gramm.
 - Verwenden Sie Fertigteig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertigteig erfordert auch eine kürzere Garzeit als hausgemachter Teig.
 - Stellen Sie eine Backform oder ofenfestes Geschirr in den Airfryer-Korb, wenn Sie Kuchen oder Quiche backen oder zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten braten möchten.
 - Sie können den Airfryer auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Zubereitungszeit auf 10 Minuten und die Temperatur auf 150 °C ein.

		Min-Max (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	schütteln	Zustatsinformation
POMME FRITEUSE	Dünne gefrorene Pommes	400-500	18-20	200	schütteln	
	Dicke gefrorene Pommes	400-500	20-25	200	schütteln	
	Kartoffelgrolin	600	20-25	200	schütteln	
HOCHLEISTUNGS	Steak	100-600	10-15	180		
	Schweinekoteletts	100-600	10-15	180		
	Hamburger	100-600	10-15	180		
	Würstchen im Schlotback	100-600	13-15	200		
	Schinken	100-600	25-30	180		
SHOWS	Hühnerbrust	100-600	15-20	180		
	Fühlinggrollen	100-500	8-10	200	schütteln	Backofen-bereit verwenden
	Gefrorene Hühneraggets	100-600	6-10	200	schütteln	Backofen-bereit verwenden
	Gefrorene Fischstäbchen	100-500	6-10	200		Backofen-bereit verwenden
	Gefrorenes Brot zerkleinerte Käsebrötchen	100-500	8-10	180		Backofen-bereit verwenden
BRODIEREN	Gefülltes Gemüse	100-500	10	160		
	Kuchen	400	20-25	160		Backblech verwenden
	Quiche	500	20-22	180		Backblech / Auflaufform verwenden
	Muffins	400	15-18	200		Backblech verwenden
	Süße Snacks	500	20	160		Backblech / Auflaufform verwenden

Achtung: sie müssen 3 Minuten länger hinzufügen, wenn die Fritteuse noch kalt ist.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie wählen keine Zeit	Berühren Sie das Zeitsymbol und wählen Sie die Vorbereitungszeit
Die im Airfryer gebratenen Speisen sind nicht gar.	Das Fach wird nicht richtig in die Fritteuse eingesetzt.	Legen Sie das Fach richtig in die Heißluftfritteuse.
	Die Zutatenmenge im Korb ist zu groß.	Geben Sie eine kleinere Menge an Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger g abeten. Überschreiten Sie die MAX-Markierung bzw. die maximale Menge in der Tabelle nicht.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Drücken Sie die Höher-/Niedriger-Taste für die Temperatur, um die erforderliche Temperatur einzustellen.
Die Zutaten werden ungleichmäßig im Gerät gebraten.	Die Garzeit ist zu kurz.	Drücken Sie die Höher-/Niedriger-Taste für die Zeit, um die erforderliche Garzeit einzustellen.
	Bestimmte Zutaten müssen noch der H öf f t der Garzeit geschüttelt werden.	Zutaten, die auf- oder überbraten lagern (z. B. Pommes Frites) müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden
Gebratene Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Gerät kommen.	Sie haben Snacks verwendet, die in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden müssen.	Verwenden Sie offenfertige Snacks, oder bestreichen Sie die Snacks mit ein wenig Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erreichen.
	Es gibt viel Rauch aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.
Die Zutaten werden ungleichmäßig gebraten.	Die Pfanne enthält noch Fettreste von vorherigem Gebrauch.	Wechseln Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch. Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß.
	Kartoffeln von guter Qualität können gleichmäßig gegart werden.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass sie beim Braten fest bleiben.
Frische Pommes Frites werden im Gerät ungleichmäßig gebraten.	Spülen Sie die Kartoffelstücke vor dem Braten ab.	Spülen Sie die Kartoffelstücke ab, um die Stärke zu entfernen.
	Sie haben die Kartoffelstücke vor dem Braten nicht gründlich eingeweicht.	Weichen Sie die Kartoffelstücke in einer Schüssel mindestens 30 Minuten lang ein, nehmen Sie sie heraus, und trocknen Sie sie mit Küchentpapier ab.