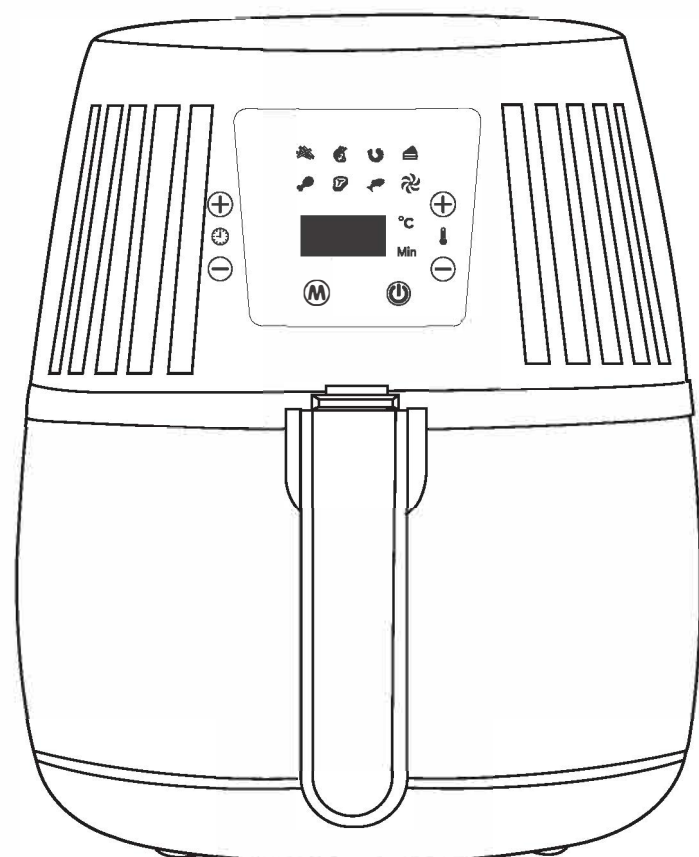


FRIGGITRICE AD ARIA MANUALE PER L'UTENTE

35PA2EU

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 4L.
- 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.

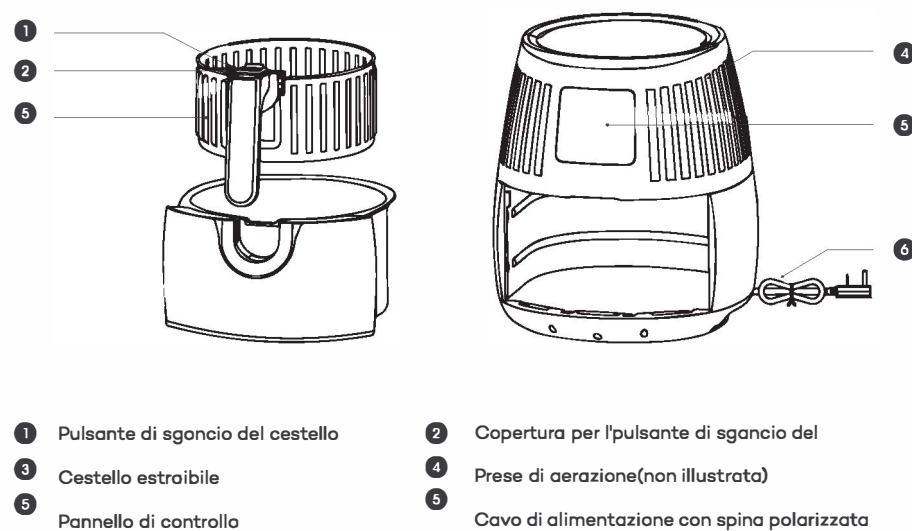
IMPORTANTI SALVAGUARDIE

1. 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.
2. Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
3. Non utilizzate l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
4. 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.
5. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
6. Non collegare l'apparecchio né utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate.
7. Non collegare mai questo apparecchio o un timer esterno o un sistema remoto di controllo remoto per evitare situazioni pericolose.
8. 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 o piastra di cottura elettrica, né all'interno di forni riscaldati.
9. 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.
10. Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale e utilizzare solo accessori originali.
11. Non lasciare che l'apparecchio funzioni senza sorveglianza.
12. Non usare all'aperto.
13. Durante la cottura tramite 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.
14. 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.
15. 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.
16. SOLO PER USO DOMESTICO.

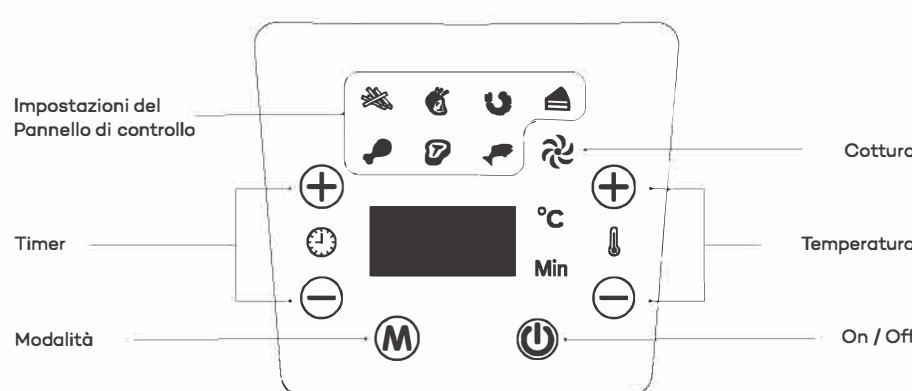
DATI TECNICI

Descrizione: 4L
Tensione Nominale: 220-240V 50Hz/60Hz
Modello: 35PA2EU
Consumo di Energia: 1500W

DESCRIPCIÓN GENERAL



PANNELLO DI CONTROLLO



PULIZIA

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

1. Scollegare la presa a muro e lasciar raffreddare il dispositivo.
- Nota: rimuovere il recipiente per far raffreddare il dispositivo più velocemente.
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 un 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 ai fini di rimuovere i residui di cibo.

CONSERVAZIONE

1. Tagliare la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite ed asciutte.
3. Riponete 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 18 mesi, a partire dalla data in cui l'apparecchio è venduto all'utente finale. La garanzia solo copre 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 sovaccarico 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 smontati.

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

Questo segno indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutto l'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente e alla salute umana derivanti dalla smaltimento non corretto dei rifiuti, è obbligatorio restituire il prodotto al produttore o al rivenditore. Per informazioni sulla raccolta differenziata, vedere il sito www.innsky.com o il sito www.innsky.com. Questo prodotto è stato acquistato. Possono prendere questo prodotto per il riciclaggio sicuro per l'ambiente.

CE RoHS Made in China



- ON / OFF, plug in, questa luce si accenderà, si prega di toccare questo in modo che il dispositivo sia pronto.
- MODALITÀ: toccare questo per scegliere il menu di cottura e avviare / interrompere il processo. Premere e tenere premuto per 3 secondi per avviare il programma scelto. Quindi lampeggerà rapidamente durante il processo di lavoro. Nota: se si desidera modificare la modalità da una all'altra, è necessario toccare prima questa opzione per mettere in pausa il processo. Nota: questo simbolo rallenta il lampeggiamento quando è in pausa o prima del processo di lavoro e lampeggia rapidamente durante il lavoro.
- COTTURA, dopo aver scelto la modalità, si fan lampeggiare rapidamente, significa che sta funzionando. Nota: questo simbolo rallenta lo sfarfallio quando viene messo in pausa o prima del processo di lavoro. E sfarfallio rapido durante il lavoro.
- TEMPERATURA. Tocco il simbolo su e giù per regolare la temperatura desiderata.
- TIMER. Tocco il simbolo su e giù per regolare lora desiderata.
- PIÙ. Tocco questo per aumentare il tempo di cottura e la temperatura di conseguenza.
- MENO. Tocco per ridurre il tempo di cottura e il termostato di conseguenza.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovete tutto il materiale dell'imballaggio.
- Rimuovete gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- 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.
- Asciugate l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Nota: durante la prima volta che si utilizza la nuova friggitrice GAF525 potrebbe esserci un odore di "plastica calda". Questo è perfettamente normale nelle nuove friggitrici ad aria, poiché il materiale viene riscaldato per la prima volta. Andrà via dopo i primi usi soggetti.

PREDISPOSIZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Posizionare l'apparecchio solo su superfici termoresistenti.
- 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.
- Tirare il cavo di alimentazione e inserirlo nella presa di messa a terra.
- Per accendere il dispositivo, tocca l'icona di alimentazione. La friggitrice entrerà per prima cosa in una modalità predefinita.
- Per selezione 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.
- Per impostare o per regolare manualmente la temperatura o il tempo preimpostato basta che tocchi le icone freccia per selezionare la temperatura o il tempo richiesto.
- 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 maniglia 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 separa dal piatto. Nota: dopo aver tolto il piatto dal dispositivo, lo schermo andrà in modalità standby, quando il pannello tornerà all'opplione, 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, riporre 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 quadro 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 friggano in maniera non uniforme.
- Per delle patate croccanti, aggiungete un po' d'olio. Friggete gli ingredienti nel sistema Airfryer a breve distanza dall'oggetto dell'aria.
- 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 fave, usate dell'impostato già fatto.
- Quest'ultimo richiede infatti un tempo di preparazione inferiore rispetto a un impostato fatto 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 10 minuti.

PRODOTTO / INGREDIENTE	Quantità Min-Max (g)	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Scuotere	Informazioni aggiuntive
Patatine fritte congelate sottili	300-400	18-20	200	Agitare	
Patatine fritte congelate spesse	300-400	20-25	200	Agitare	
Patate grottonate	500	20-25	200	Agitare	
Bistecca	100-500	10-15	180		
Breade di maiale	100-500	10-15	180		
Hamburger	100-500	10-15	180		
Involtoini di pollicina	100-500	13-15	200		
Costole	100-500	25-30	180		
Petto di pollo	100-500	15-20	180		
Involtoini primavera	100-400	8-10	200	Agitare	Use homo-lista
Crochette di pollo congelate	100-500	6-10	200	Agitare	Use homo-lista
Bastoncini di pesce congelati	100-400	6-10	200		Use homo-lista
Frozen bread crumbed cheese sticks	100-400	8-10	180		Use homo-lista
Verdure ripiene	100-400	10	160		
Torta	300	20-25	160		Use molde para hornear
Quiche	400	20-22	180		Use molde para hornear / plato de horno
Muffin	300	15-18	200		Use molde para hornear
Spuntini dolci	400	20	160		Use molde para hornear / plato de horno

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. Il timer non è stato impostato correttamente. La padella non viene inserita correttamente nell'apparecchio.	1. Mette lo spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra. Per accendere la Friggitrice ad aria calda, posizionare la manopola del timer sul tempo di preparazione desiderato. Far scorrere correttamente la padella nell'apparecchio.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono fatti.	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è eccessiva. La temperatura selezionata è troppo bassa.	Inserire una minore quantità di ingredienti all'interno del cestello per friggerli in maniera più uniforme. Ruotare la manopola di controllo della temperatura sull'impostazione richiesta (vedi anche sezione "Impostazioni" nel capitolo "Modalità d'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.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Modalità d'uso dell'apparecchio").
Gli spuntini fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Avete utilizzato un tipo di snack ad aria che non è adatto al metodo di cottura tradizionale.	Usate snack per la cottura al forno e spennellateli leggermente con l'olio per un risultato più croccante.
Il recipiente non scotta all'interno dell'apparecchio.	All'interno del cestello sono presenti troppi ingredienti.	Non superare la quantità massima consentita dal recipiente.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	Stato cuocendo degli ingredienti unti. Il recipiente contiene i residui di alimenti cucinati in precedenza.	Quando frigate degli ingredienti unti all'interno del sistema Airfryer, si riversa una grande quantità di grasso all'interno del recipiente. Tal sovraccarico produce fumo bianco e il recipiente potrebbe scaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale. Il fumo bianco è causato dalle sostanze grasse che si riscaldano all'interno del recipiente. Asciugarli e pulirli accuratamente il recipiente dopo ogni uso.
Le patatine fritte fresche sono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Le patate a fiammifero non sono state immerse correttamente prima di essere fritte. Non state friggendo il tipo di patate giusto.	Immergete le patate in acqua in un recipiente per almeno 30 minuti, togliete l'acqua e asciugatele bene. Usate patate fresche e assicuratevi che non si rompano durante la cottura.
Le patatine fritte non sono croccanti dopo la cottura all'interno.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e dall'acqua.	Assicuratevi di asciugare bene le patate a fiammifero prima di aggiungere l'olio. Tagliate le patate a fiammifero riducendo la loro grandezza per un risultato più croccante.