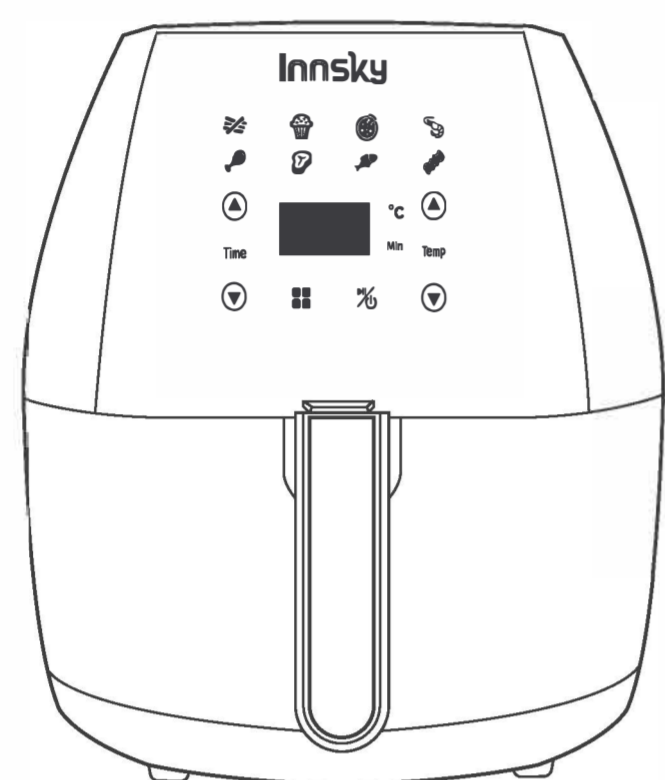


FRIGGITRICE AD ARIA

MANUALE PER L'UTENTE

55PA2EU

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 Utilizzo della 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 6L.
- 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.

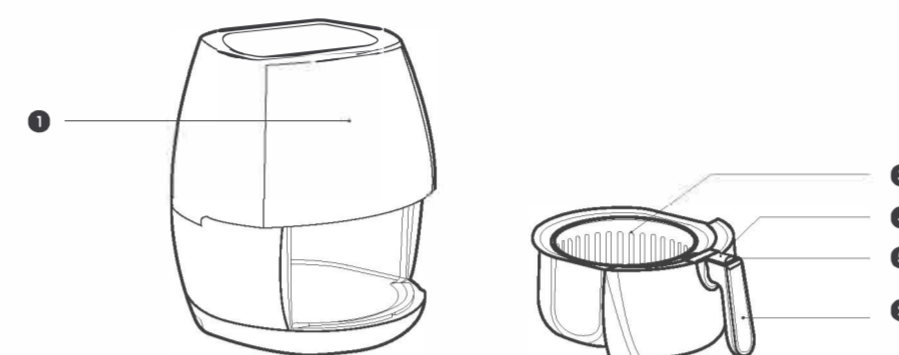
IMPORTANTI SALVAGUARDIE

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, verificata che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
3. Non utilizzare 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 30 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 frittura 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

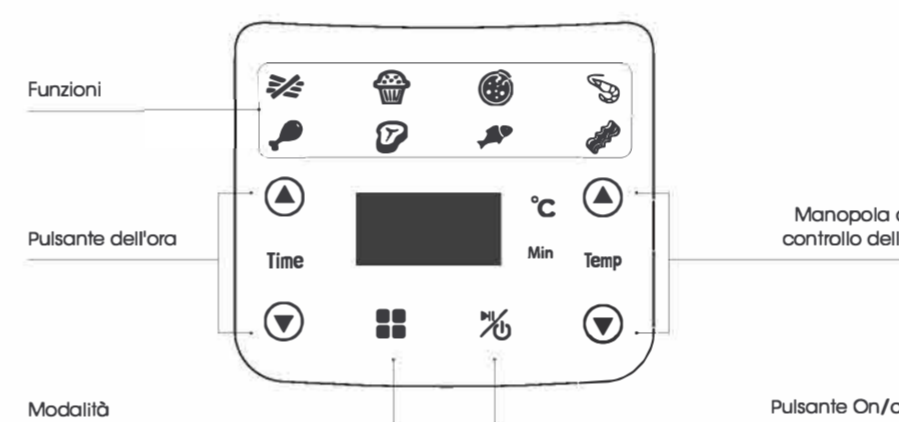
Descrizione: 6L
Tensione Nominale: 220-240V 50Hz/60Hz
Modello: 55PA2EU
Consumo di Energia: 1700W

DESCRIPCIÓN GENERAL



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

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 antioderente. Non usare utensili da cucina o materiali abrasivi per la pulizia, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antioderente.
1. Scollegare la presa o 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 una sgrassatore liquido per rimuovere ogni deposito di grasso rimasto. Sugerimento: 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 uno spazzolino ai 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 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 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 827, Taoyuan Zonghe Bldg., Baan North Rd.,
Sunngang St., Luohu Dist., Shenzhen, China
Facebook page: <https://www.facebook.com/innskyservice/>
website: www.innsky.co

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 errata smaltimento, il prodotto deve essere smaltito separatamente per promuovere il riciclaggio sostenibile delle risorse materiali. Per verificare il dispositivo utilizzato ai tempi di utilizzo i sistemi di installazione e smaltimento il rivenditore presso il quale il prodotto è stato acquistato. Possono prendere questo prodotto per il riciclaggio sicuro per l'ambiente.

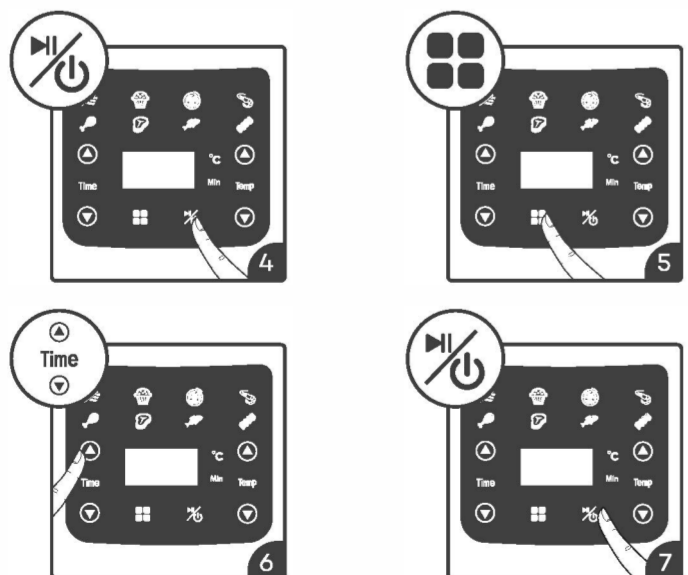
CE RoHS Made in China

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 frittura, 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 glie e scuoterla. Quindi far scorrere la padella indietro nell'apparecchio. 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'opplanca, 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, ripete 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.
- Sugerimento: dopo la frittura, 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, forme 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 frittura ad aria calda disturba il processo appena.

Sugerimenti

- 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 farciti, usate dell'impostato 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 S/MANIGLIA	Patatine fritte congelate sottili	400-500	18-20	200	Agitar	
	Patatine fritte congelate spesse	400-500	20-25	200	Agitar	
	Patate gratinote	600	20-25	200	Agitar	
PIATTO SENZA MANIGLIA	Bistecca	100-600	10-15	180		
	Brioz di manico	100-600	10-15	180		
	Hamburger	100-600	10-15	180		
	Inchiodino di pollicina	100-600	13-15	200		
	Pollo	100-600	25-30	180		
	Petto di pollo	100-600	15-20	180		
SNACK	Involtini primavera	100-500	8-10	200	Agitar	Usa homo-lista
	Croccante di pollo congelato	100-600	6-10	200	Agitar	Usa homo-lista
	Bastoncini di pesce congelati	100-500	6-10	200		Usa homo-lista
	Frozen bread crumbed cheese sticks	100-500	8-10	180		Usa homo-lista
	Verdure ripiene	100-500	10	160		
COTTURA AL FORNO	Torta	400	20-25	160		Usa molde para hornear
	Quiche	500	20-22	180		Usa molde para hornear / plato de horno
	Muffin	400	15-18	200		Usa molde para hornear
	Spuntini dolci	500	20	160		Usa molde para hornear / plato de horno

Nota: aggiungere 3 minuti il 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.	Inserirlo spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.
	Il timer non è stato impostato correttamente.	Per usare l'apparecchio, posizionare la manopola del timer sul tempo di preparazione desiderato.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono fatti.	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 fatti.	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Rotolare la manopola di controllo della temperatura sull'impostazione di cottura (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Modalità d'uso dell'apparecchio").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Rotolare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto (vedere la 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.	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 d'uso dell'apparecchio".
Gli spuntini fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Avete utilizzato un tipo di snack già cotto o un tipo di frittura tradizionale.	Usate snack per la cottura al forno o spennellateli leggermente con dell'olio per un risultato più croccante.
Il recipiente non scorie all'interno dell'apparecchio.	All'interno del cestello sono presenti troppi ingredienti.	Non superate l'equivalente massima consentita dal recipiente.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	Stete cuocendo degli ingredienti untati.	Quando frigate degli ingredienti untati all'interno del sistema Airfryer, si riversa una grande quantità di grasso all'interno del recipiente. Tali sostanze producono fumo bianco e il recipiente potrebbe scaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	Il recipiente contiene i residui degli alimenti cucinati in precedenza.	Il fumo bianco è causato dalle sostanze grasse che si riscaldano all'interno del recipiente. Assai strati di pulire accuratamente il recipiente dopo ogni uso.
Le patatine fritte fresche sono fritte in modo non uniforme nella Friggitrice ad aria.	Le patatine a fiammifero non sono state immerse correttamente prima di essere fritte.	Immergete le patatine in acqua in un recipiente per almeno 30 minuti, togliete l'acqua e asciugatele.
	Non state friggendo il tipo di patate giusta.	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. Togliete le patate a fiammifero riducendo la loro grandezza per un risultato più croccante.