

Innsky



www.innsky.co

Innsky

Manufacturer: Shenzhen Xiaojia Technology Co.Ltd

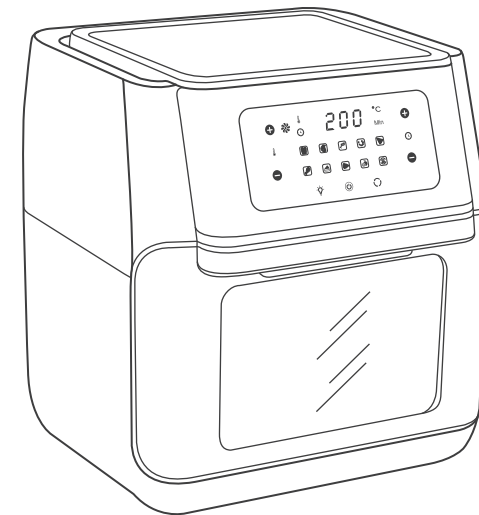
Address: 505, Bldg 6, Shenglong Garden phase 2, No.2 Shenglong Rd., Longcheng St., Longgang Dist., Shenzhen

Facebook page: <https://www.facebook.com/innskyservice/>

Website: www.innsky.co

E-mail: Service@innsky.co

Made in China



11-18-2019
IS-AFOO2_V1.2 EU

Model: IS-AFOO2
Innsky Air Fryer Oven
User Guide

Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie es verwenden.

Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

Befolgen Sie bei der Verwendung Ihrer Geräte stets die grundlegenden Sicherheitsregeln, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern, einschließlich der folgenden.

Achtung

1. Dieses Produkt ist nicht für Personen geeignet, die geistig oder geistig schwach sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse fehlen (einschließlich Kinder unter 8 Jahren), es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder unterwiesen.
2. Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob die Spannung dieses Geräts der örtlichen Spannung entspricht.
3. Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn Stecker, Kabel oder Gehäuse beschädigt sind.
4. Tauchen Sie das Gehäuse mit den elektrischen Teilen und den Heizteilen nicht in Wasser und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.
5. Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
6. Legen Sie die Zutaten in das Zubehör, um einen direkten Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
7. Decken Sie den Lufteinlass und -auslass während der Arbeit nicht ab.
8. Füllen Sie kein Öl in den Tank, um ein Feuer zu vermeiden.
9. Während der Arbeit erreicht die Innentemperatur Hunderte von Grad. Um Verletzungen zu vermeiden, stecken Sie niemals Ihre Hände in das Gerät, es sei denn, es ist vollständig abgekühlt.
10. Kinder dürfen dieses Gerät nicht spielen. Reinigung und Wartung dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, die älter als 8 Jahre sind und unter Aufsicht stehen.
11. Halten Sie das Stromkabel von heißen Oberflächen fern.
12. Stellen Sie dieses Gerät nicht in oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
13. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie an den Seiten und über dem Gerät mindestens 10 cm Freiraum. Stellen Sie nichts auf dieses Gerät.
14. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Ziele.
15. Beim Arbeiten tritt heißer Dampf aus dem Luftauslass aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zum Dampf- und Luftaustritt. Achten Sie auch auf Dampf und heiße Luft, wenn Sie das Fach und das Fach herausnehmen.
16. Zugängliche Oberflächen können während der Arbeit heiß werden.
17. Nach Gebrauch ist der Metalldeckel heiß, vermeiden Sie direkten Kontakt nach dem Garen.
18. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn schwarzer Rauch austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufgehört hat, bevor Sie das Fach entfernen.
19. Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät aus, aber der Lüfter läuft 20 Sekunden lang weiter, um das Gerät abzukühlen.

Vorsicht

1. Stellen Sie dieses Gerät auf eine flache, ebene und stabile Oberfläche.
2. Wir sind nicht verantwortlich für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung oder Verwendung des in diesem Handbuch nicht aufgeführten Produkts verursacht wurden.
3. Trennen Sie die Verbindung nach jedem Gebrauch.
4. Kühlen Sie das Gerät vor der Reinigung etwa 30 Minuten lang ab.
5. Der Tisch darf bei der ersten Benutzung geraucht werden. Es spielt keine Rolle und der Rauch verschwindet in wenigen Minuten.

Überhitzungsschutz

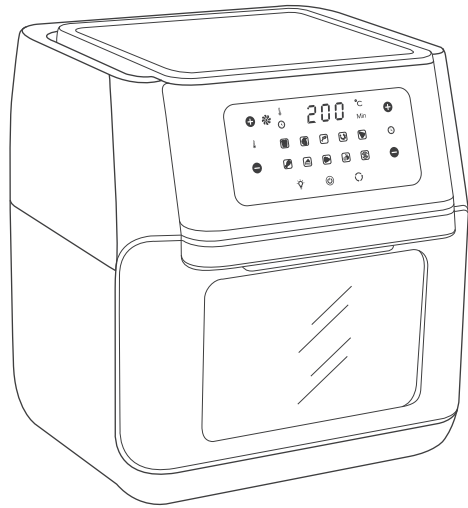
Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Sie stoppt automatisch, wenn das interne Temperaturkontrollsystem ausfällt.

Automatisches Herunterfahren

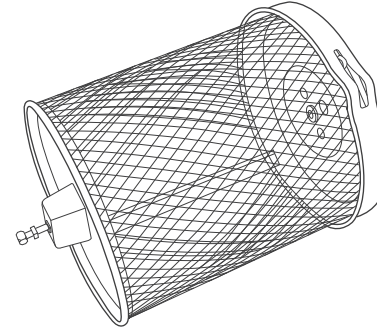
Das Gerät ist mit einem Abschaltssystem ausgestattet, das sich nach Erreichen der eingestellten Zeit automatisch abschaltet. Sie können dieses Gerät jederzeit manuell ausschalten, indem Sie die Quellentaste drücken. Der Lüfter läuft ca. 20 Sekunden lang weiter, um abzukühlen.

BEWAHREN SIE DIE ANWEISUNGEN AUF

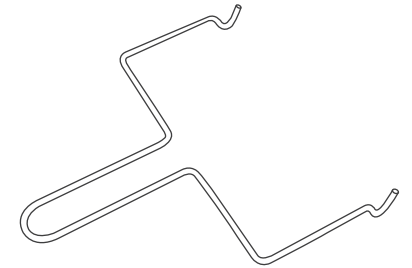
Packungsinhalt



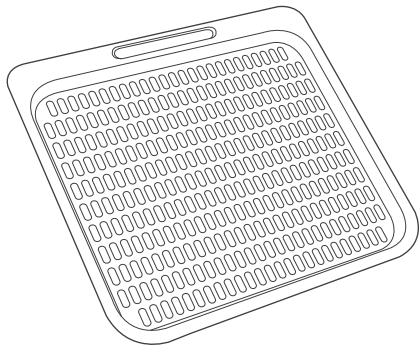
1 x Heißluftfritteuse
(Modell: IS-AFOO2)



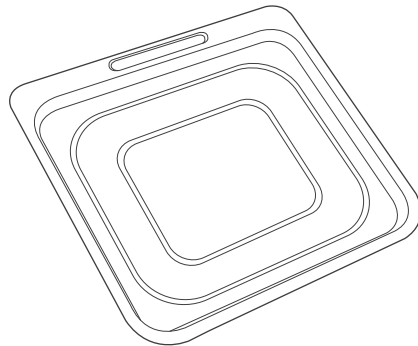
1 x Bratkorb



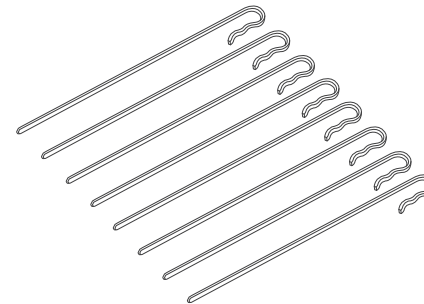
1 x Entfernungswerkzeug



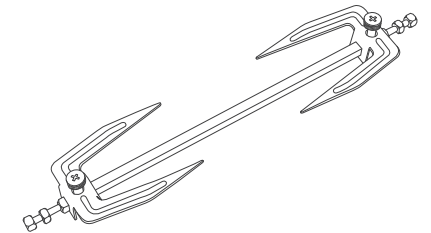
2 x Gitterrost



1 x Topfschale

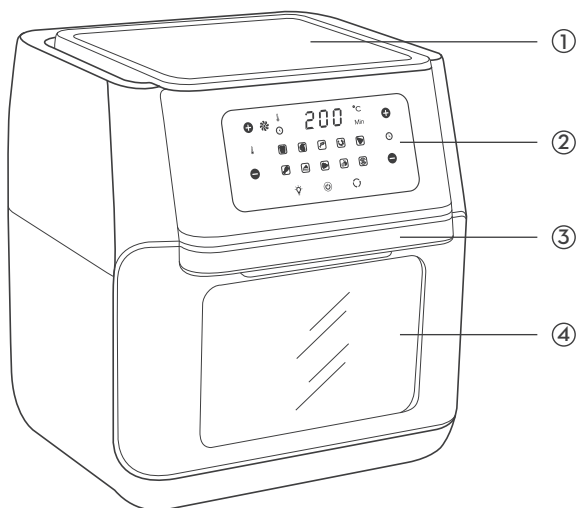


8 x Spieße

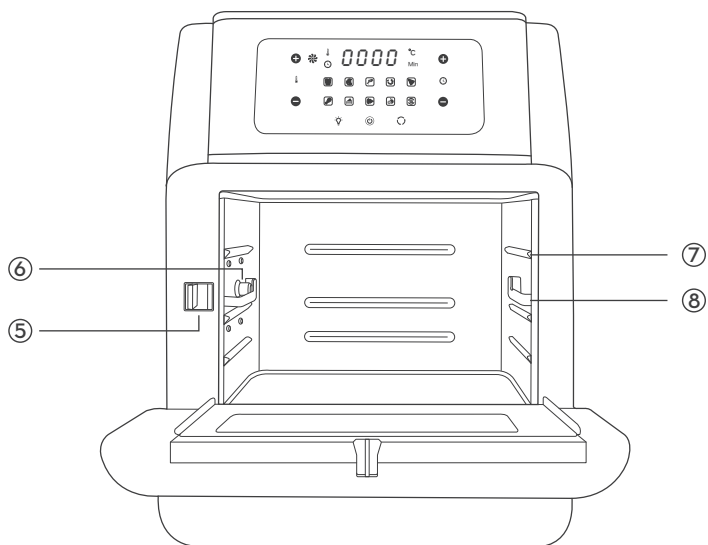


1 x Drehspieß

Produktschema

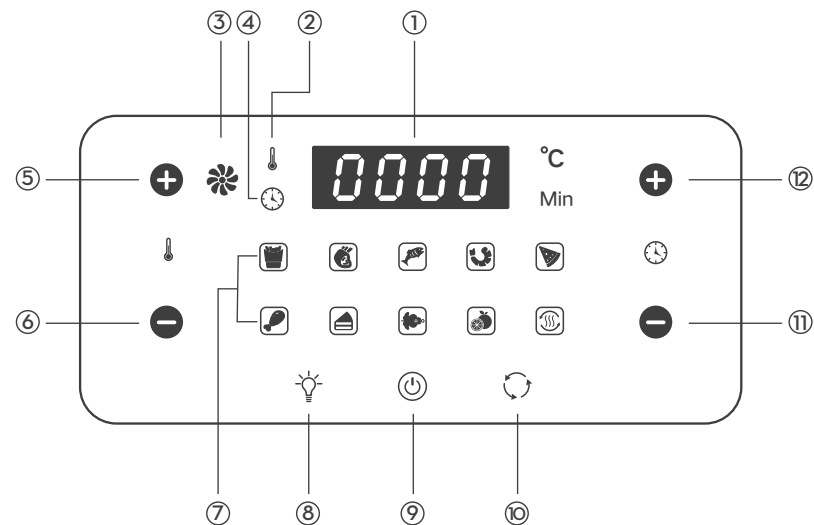


- ① Deckel ② Bedienfeld ③ Griff ④ Fenster



- ⑤ Schalter ⑥ Schloss ⑦ Schienen ⑧ Schlitten

Bedienfeld



- ① LCD Display
 ② Temperaturanzeige
 ③ Arbeitsindikator
 ④ Zeitanzeige
 ⑤ Temperatur +
 ⑥ Temperatur -
 ⑦ Menü Indikator: Pommes frites, Schweinefleisch, Fisch, Garnelen, Pizza, Huhn, Kuchen, Braten, Dehydrieren, vorwärmen
 ⑧ Lichtknopf
 ⑨ Ausschalter
 ⑩ Drehknopf
 ⑪ Zeit -
 ⑫ Zeit +

Technische Daten

Modell	IS-AFOO2
Nennspannung	AC220-240V 50Hz
Nennleistung	1500W
Kapazität	10L
Temperatur	80-200°C

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungen.
2. Überprüfen Sie die Unversehrtheit des Geräts und die Vollständigkeit des Zubehörs.
3. Entfernen Sie alle Aufkleber und Etiketten vom Gerät.
4. Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit heißem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

Hinweis: Waschen oder tauchen Sie das Hauptgerät niemals in Wasser.

Wie benutzt man

Schließen Sie dieses Gerät an die Netzanschluss. Es wechselt mit einem Piepton in den Schlafmodus. Alle Anzeigen blinken einmal.

Einschalten / Ausschalten

Tippen Sie auf den Ein- / Ausschalter, um das Gerät mit einem Piepton einzuschalten. Alle Anzeigen auf dem Bedienfeld leuchten auf.

Drücken Sie erneut, um das Gerät auszuschalten. Im ausgeschalteten Zustand läuft der Lüfter 20 Sekunden lang weiter.

Lichtsteuerung

Wenn das Gerät eingeschaltet ist, drücken Sie diese Taste, um das Licht ein- oder auszuschalten.

Vorwärmen

Wenn das Gerät eingeschaltet ist, drücken Sie diese Taste, um es bei Bedarf vorzuheizen.

Wählen Sie das Menü

1. Drücken Sie beim Einschalten des Geräts die Menütaste, um das gewünschte Menü auszuwählen. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf. Das LCD-Display zeigt die Temperatur und die Zubereitungszeit an, die Zeit ist pro Minute.
2. Wenn das Menü ausgewählt ist, drücken Sie die Quellentaste, um zu beginnen. Oder Sie können 3 Sekunden warten und es wird automatisch gestartet. Die Jobanzeige blinkt während der Arbeit immer.
3. Wenn Sie das Fenster während der Arbeit öffnen, stoppt der Ofen. Wenn Sie es schließen, geht das Gerät wieder unter dem vorherigen Zeit und der vorherigen Temperatur.

Hinweis: Wenn Sie den Drehspieß oder den Bratkorb zum gleichmäßigen Garen verwenden, drücken Sie die Drehknopf .

Standardzeit und Standardtemperatur

Menü	Temperatur	Zeit
Pommes frites	200°C	15 min
Schweinefleisch	180°C	25 min
Fisch	165°C	15 min
Garnelen	160°C	12 min
Pizza	180°C	15 min
Huhn	175°C	30 min
Kuchen	160°C	30 min
Braten	190°C	30 min
Dehydrieren	40°C	120 min
vorwärmen	115°C	6 min

Stellen Sie die Garzeit ein

Drücken Sie die Time + / - Taste, um die Zeit hinzuzufügen / zu verringern.

Stellen Sie die Gartemperatur ein

Drücken Sie die Temperatur-Taste + / -, um die Temperatur zu erhöhen / zu verringern.

Empfohlene Garzeit und Temperatur

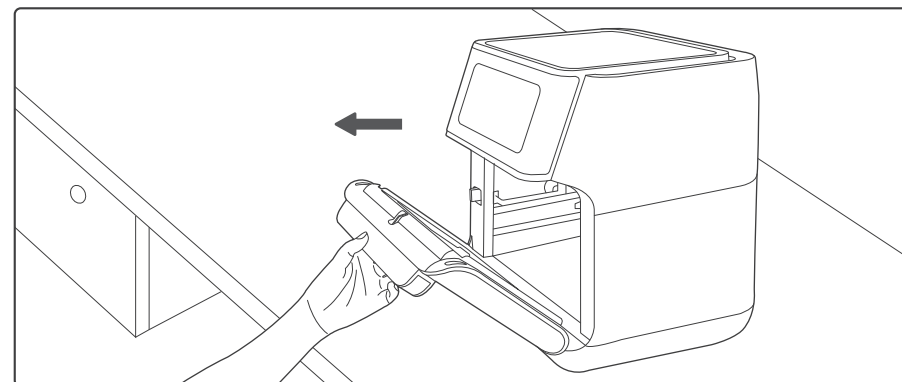
Speise	Menge	Zeit	Temperatur	Vorschlag
dünne gefrorene Pommes Frites	1.5-3 cups	15-16 mins	200° C	
dick Gefrorene Pommes Frites	1.5-3 cups	15-20 mins	200° C	
Hausgemachte Pommes	1.5-3.5 cups	10-16 mins	200° C	1/2 EL zugeben. Öl
Hausgemachte Kartoffelspalten	1.5-3.5 cups	18-22 mins	182° C	1/2 EL zugeben. Öl
Hausgemachte Kartoffelwürfel	1.5-3 cups	12-18 mins	182° C	1/2 EL zugeben. Öl
Rösti	1 cup	15-18 mins	182° C	
Kartoffelgratin	2 cups	15-18 mins	200° C	
Steak	1/4-1.1 lb	8-12 mins	182° C	

Food	Amount	Time	Temperature	Recommendations
Schweinekoteletts	1/4-1.1 lb	10-14 mins	182° C	
Hamburger	1/4-1.1 lb	7-14 mins	182° C	
Wurstchen im Schlafrock	1/4-1.1 lb	13-15 mins	200° C	
Hähnchenkeulen	1/4-1.1 lb	18-22 mins	182° C	
Hühnerbrust	1/4-1.1 lb	10-15 mins	182° C	
Frühlingsrollen	1/4-3/4 lb	15-20 mins	200° C	oven-ready
Gefrorene Hühnernuggets	1/4-1.1 lb	10-15 mins	200° C	oven-ready
Gefrorene Fischstäbchen	1/4-1.1 lb	6-10 mins	200° C	oven-ready
Mozzarella-Sticks	1/4-1.1 lb	8-10 mins	182° C	oven-ready
Gefülltes Gemüse	1/4-1.1 lb	10 mins	160° C	
Kuchen	1.25 cups	20-25 mins	160° C	Backform verwenden
Quiche	1.5 cups	20-22 mins	182° C	Backform verwenden/ Auflaufform
Muffins	1.25 cups	15-18 mins	200° C	Backform verwenden
Süße Snacks	1.5 cups	20 mins	160° C	Backform verwenden / Auflaufform
Gefrorene Zwiebelringe	1 lb	15 mins	200° C	

Start

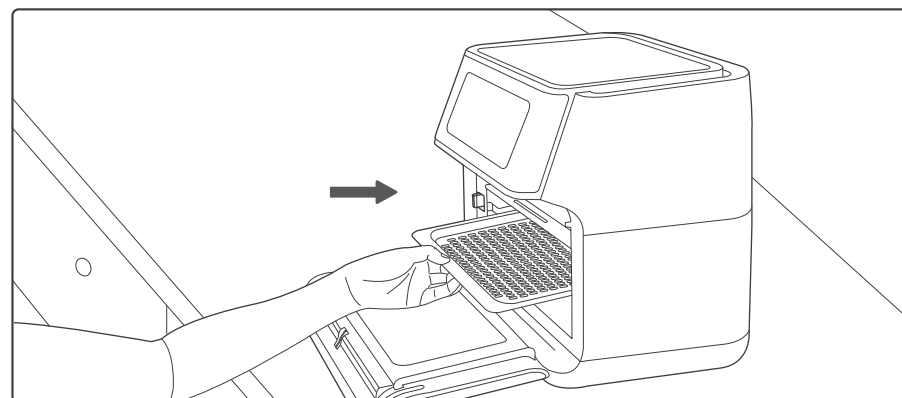
Verwenden Sie das Zubehör

Bitte wählen Sie das passende Zubehör entsprechend der zuzubereitenden Zutaten. Ziehen Sie am Griff, öffnen Sie das Fenster und installieren Sie das Zubehör gemäß den folgenden Anleitungen.



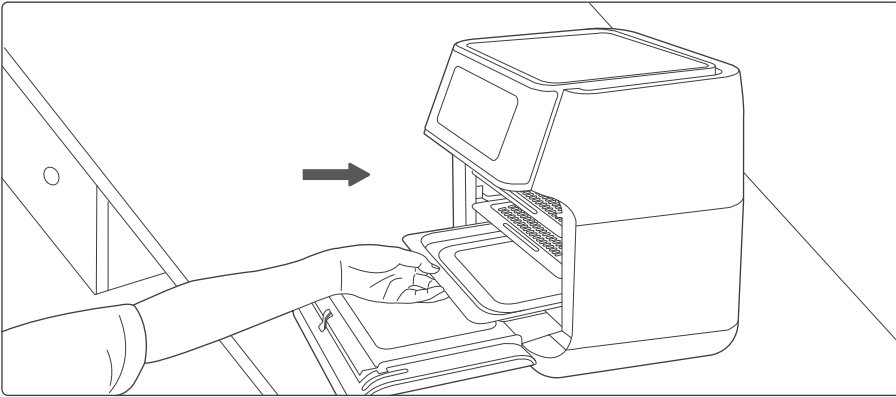
Gitterrost

Legen Sie die Gitterrost in die beiden oberen Schienen, um sie zu dehydrieren oder knusprige Snacks / warme Speisen wie Pizza zuzubereiten.



Topfschale

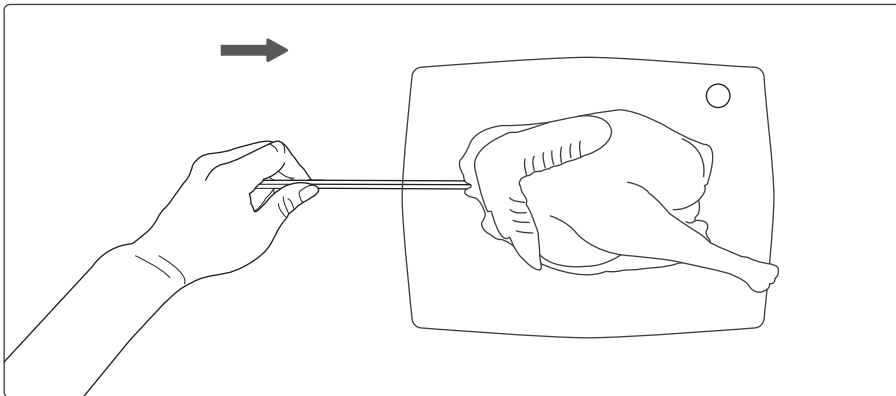
Stellen Sie die Topfschale in den untersten Schienen, um Öltröpfen und Rückstände aufzufangen und den Ofen zu reinigen.



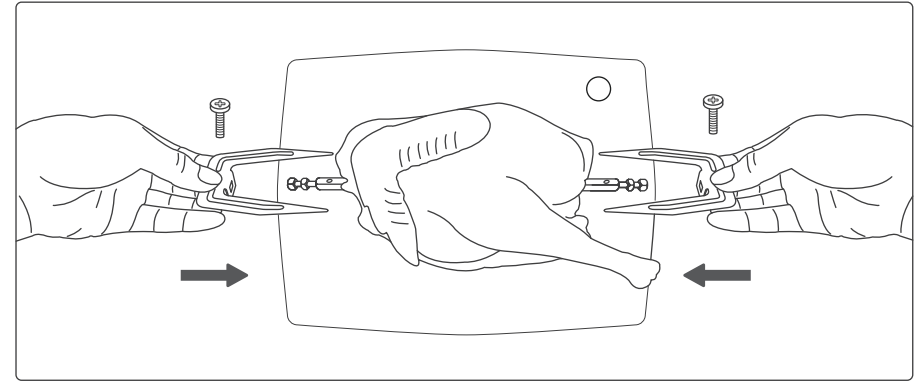
Drehspieß

Es ist zum Braten von ganzen Hähnchen und großen Fleischstücken gedacht.

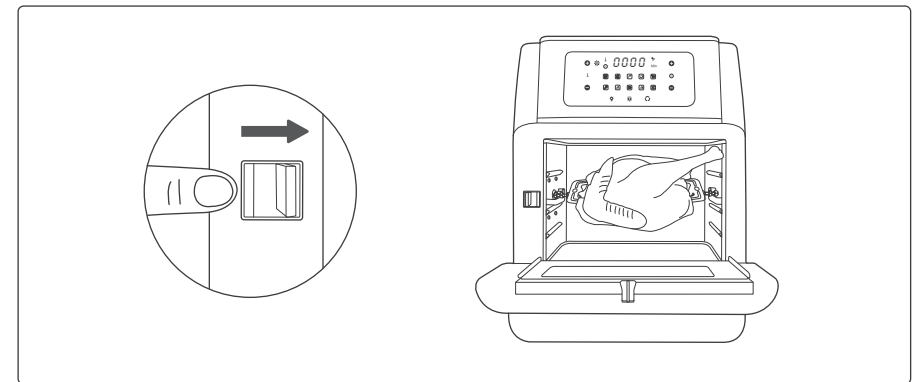
1. Führen Sie die Drehspieß durch die Länge des ganzen Huhns.



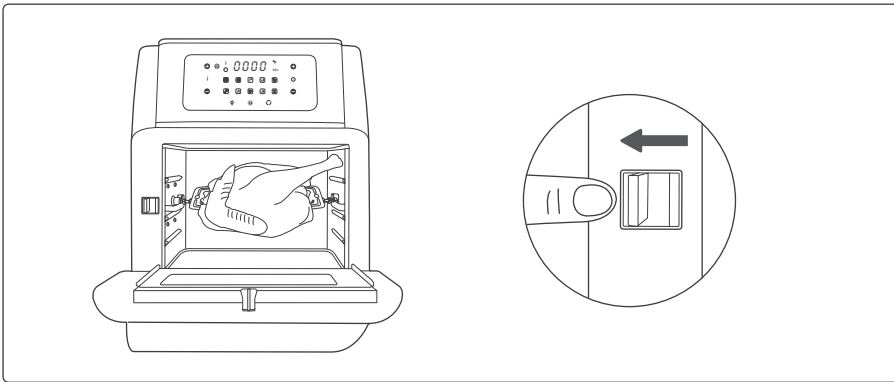
2. Setzen Sie die Gabeln auf den Drehspieß und legen Sie sie in das Huhn. Befestigen Sie die Gabeln mit den Schrauben.



3. Stellen Sie den Schalter nach rechts. Setzen Sie den Drehspieß auf die Schienen und bringen Sie ihn in die verriegelte Position.

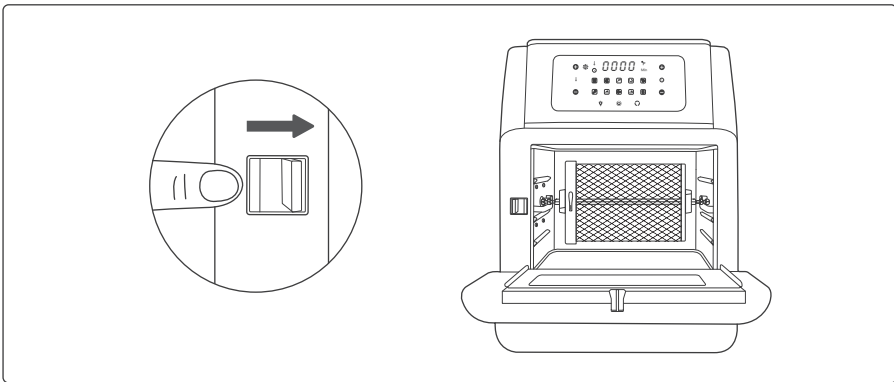


4. Lassen Sie den Schalter los und verriegeln Sie den Drehspieß.

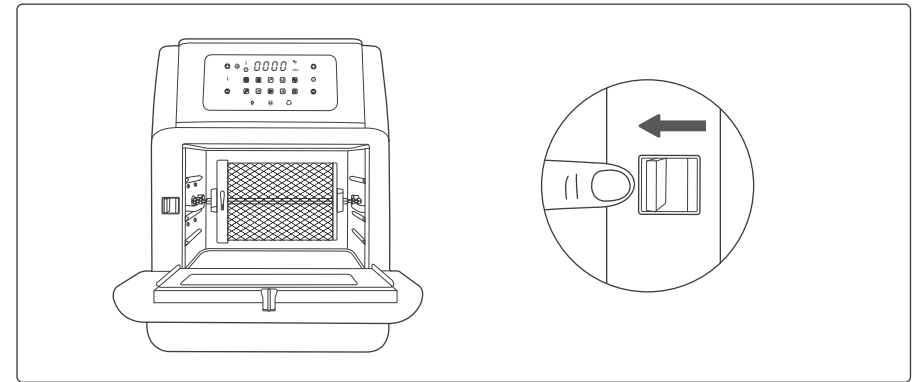


Bratkorb

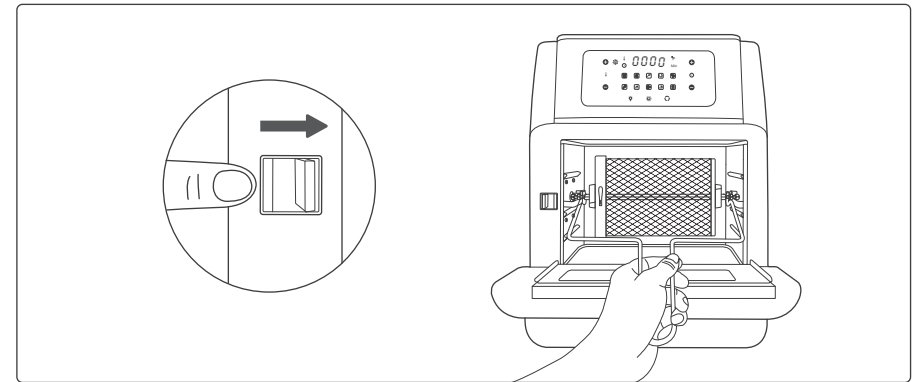
1. Stellen Sie den Schalter nach rechts. Setzen Sie die Drehspieß auf die Schienen und verriegeln Sie sie.



2. Lassen Sie den Schalter los und verriegeln Sie den Bratkorb.

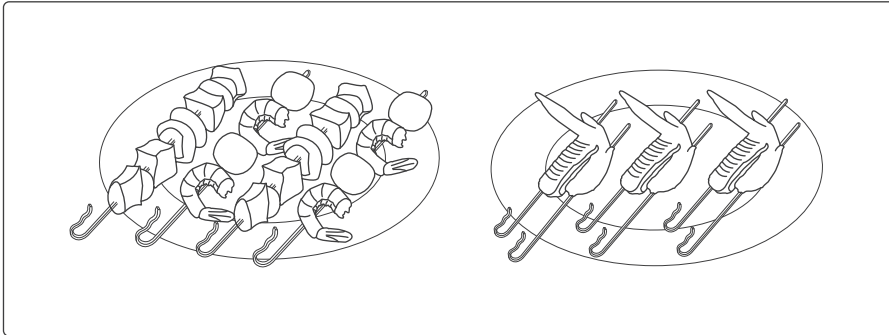


3. Entfernen Sie den Bratkorb mit dem Entfernungswerkzeug, um Verbrennungen zu vermeiden.



Spieße

Es wird mit Spießhaltern verwendet, um Fleisch, Fisch, Gemüse und andere Zutaten zu transportieren.



Warnung

Spieße und anderes Zubehör sind aufgrund ihrer Funktion scharf. Bitte achten Sie bei der Verwendung besonders und treffen Sie gegebenenfalls geeignete Schutzmaßnahmen. Wenn die Vorbereitung abgeschlossen ist, ist die Temperatur des Zubehörs sehr hoch. Nicht direkt berühren, um Verbrennungen zu vermeiden. Bitte bewahren Sie das Zubehör gut auf, damit Kinder es nicht berühren können.

Reinigung und Lagerung

Reinigung

Reinigen Sie den Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und achten Sie darauf, dass das Gerät vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist.

1. Das Zubehör ist spülmaschinenfest, darf jedoch niemals mit Scheuermitteln gereinigt werden, um Kratzer zu vermeiden.
2. Das angebackene Essen in warmem Seifenwasser einweichen, um es leicht zu entfernen.
3. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem warmen Tuch ab, das mit einem milden Reinigungsmittel angefeuchtet ist.
4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem warmen, nicht scheuernden Schwamm, der in einem milden Reinigungsmittel getränkt ist.
5. Entfernen Sie gegebenenfalls Rückstände im Bedienfeld mit einer Reinigungsbürste.

Lagerung

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten und Zubehörteile sauber und trocken sind.
3. Stellen Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen	Branchez-le dans la prise murale
	Sie wählen weder Zeit noch Temperatur	Stellen Sie die Temperatur und die Zeit wie angegeben ein
	Das Fenster ist nicht richtig geschlossen	Überprüfen Sie, ob das Fenster geschlossen ist
Das Essen wird nicht gekocht	Zu viel Essen	Reduzieren Sie die Futtermenge
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig	Erhöhen Sie die Temperatur
Die Zutaten sind nicht homogen gebraten	Wenn das Tablett zum Zubereiten von Lebensmitteln verwendet wird, wird die Position des Tablett nicht angepasst	Passen Sie während des Garens die Position des Tablett entsprechend an
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus	Sie bereiten fettige Zutaten zu	Bei der Zubereitung fetthaltiger Zutaten tropft eine große Menge Öl in die Pfanne. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Tank wird heiß als gewöhnlich. Auf das Endergebnis hat er jedoch keinen Einfluss
	Das Tablett ist noch mit Fettresten bedeckt	Weißer Rauch entsteht durch Fetterwärmung in der Pfanne. Stellen Sie sicher, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch richtig reinigen
Frische Pommes sind nicht knusprig	Die knusprigen Pommes hängen von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab	Achten Sie darauf, die Kartoffelstangen zu trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen. Schneiden Sie die Kartoffeln in kleine Stücke für ein klareres Ergebnis. Geben Sie etwas Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen