

Innsky



www.innsky.co

Innsky

Manufacturer: Shenzhen Xiaojia Technology Co.Ltd

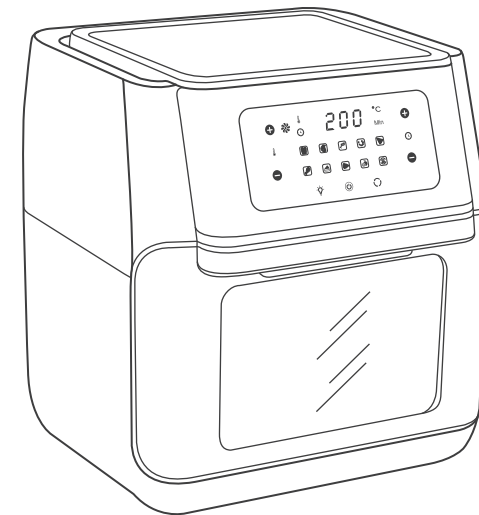
Address: 505, Bldg 6, Shenglong Garden phase 2, No.2 Shenglong Rd., Longcheng St., Longgang Dist., Shenzhen

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

Website: www.innsky.co

E-mail: Service@innsky.co

Made in China



Model: IS-AFOO2
Innsky Air Fryer Oven
User Guide

11-18-2019
IS-AFOO2_V1.2 EU

Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio.

Importanti salvaguardie

Quando si utilizza il dispositivo elettrico, fate attenzione e badate alle precauzioni di sicurezza di base, riducendo il rischio di incendi, elettrici e lesioni alle persone.

Pericolo

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 adatte 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. Controllare se la tensione indicata sull'apparecchio si adatta alla tensione di rete locale.
3. Non utilizzate l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
4. Non immergere mai la custodia che contiene componenti, elettrici e gli elementi riscaldanti in acqua o nel risciacquo sotto il rubinetto.
5. Evitare che qualsiasi liquido entri nell'apparecchio per evitare scosse elettriche o cortocircuiti.
6. Conservare tutti gli ingredienti nel cestino o evitare qualsiasi contatto da elementi riscaldanti.
7. Non coprire l'ingresso dell'aria e l'uscita dell'aria quando l'apparecchio sta funzionando.
8. Riempire la padella con olio può causare un rischio di incendio.
9. Durante il funzionamento, la temperatura interna dell'unità raggiunge i 200 gradi. PER EVITARE LESIONI PERSONALI, non posizionare mai le mani all'interno dell'unità a meno che non si sia completamente raffreddata.
10. 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.
11. Tenete il cavo lontano da superfici incandescenti.
12. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende.
13. Non appoggiate 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 posizionate alcun oggetto sull'apparecchio.
14. Non usate l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
15. 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.
16. Le superfici accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso.
17. Dopo aver usato l'apparecchio, il coperchio metallico all'interno è molto caldo, evitare il contatto con esso dopo la cottura.
18. Scollegare 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.
19. Quando raggiunge il timer impostato, la cottura si interromperà ma la ventola CONTINUA A FUNZIONARE per 20 secondi per raffreddare l'unità.

Attenzione

1. Posizionate e utilizzate sempre l'apparecchio su una superficie piana, stabile e orizzontale.
2. Se l'apparecchio non è utilizzato secondo le istruzioni nel manuale utente, la garanzia diventa non valida e noi potremmo rifiutare qualsiasi responsabilità per danni causati.
3. Scollegate sempre il cavo di alimentazione dopo l'uso.
4. Lasciate raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di pulirlo o maneggiarlo.
5. Il piano di cottura, durante la prima accensione, potrebbe eruttare vapore. Esso non rappresenta un difetto in quanto è un normale procedimento.

Protezione contro il surriscaldamento

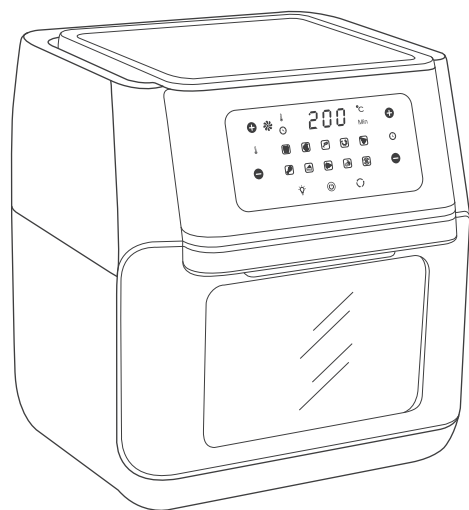
L'apparecchio è dotato di un sistema di protezione contro il surriscaldamento. Si spegne in automatico se il sistema di controllo della temperatura interna non funziona. Scollegare il cavo di alimentazione, lasciare raffreddare l'apparecchio e inviarlo al centro di assistenza autorizzato per la riparazione.

Spegnimento automatico

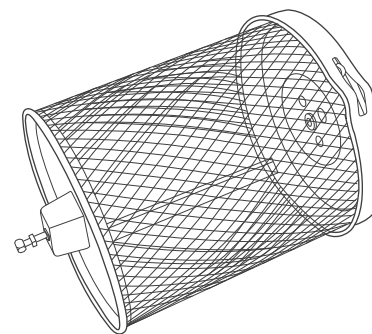
Questo apparecchio è dotato di un timer. Quando il timer esegue il conto alla rovescia arrivando a 0, l'apparecchio si spegne automaticamente. È possibile spegnere manualmente l'apparecchio in qualsiasi momento premendo il pulsante di accensione. La ventola continuerà a funzionare per circa 20 secondi per raffreddare l'unità.

Guardie este manual

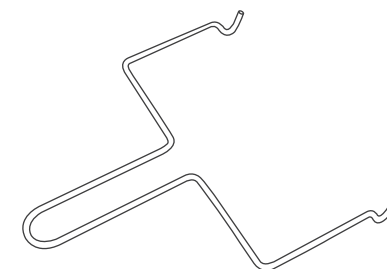
Contenuto della confezione



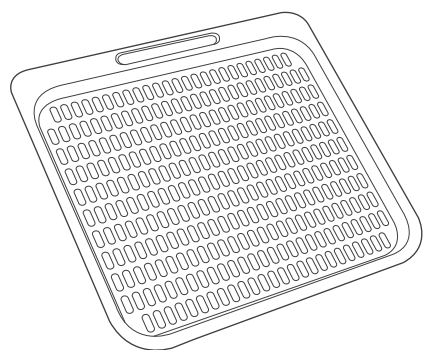
1 x Forno ad Aria
(Modello: IS-AFOO2)



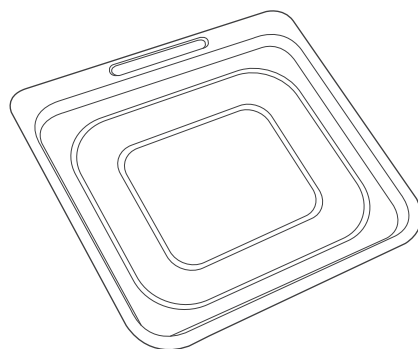
1 x Cestello girarrosto



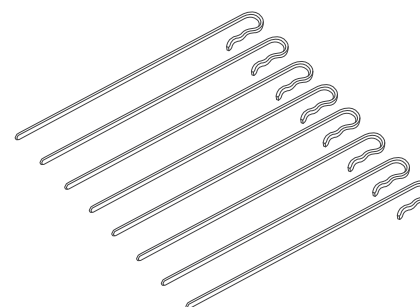
1 x Attrezzo da rimozione



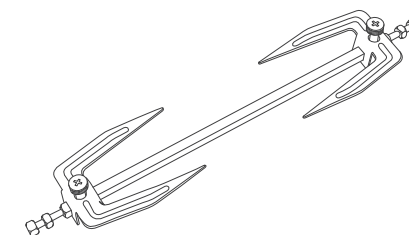
2 x Piatelli



1 x Vassoio asciugatore

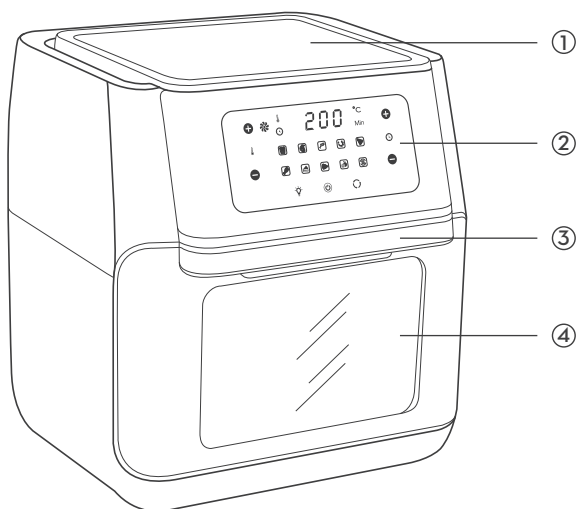


8 x Piccoli ganci

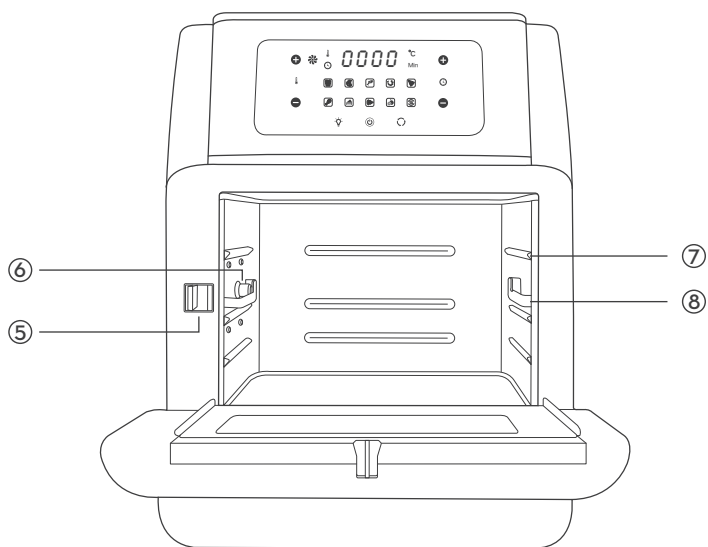


1 x Girarrosto

Diagramma del prodotto

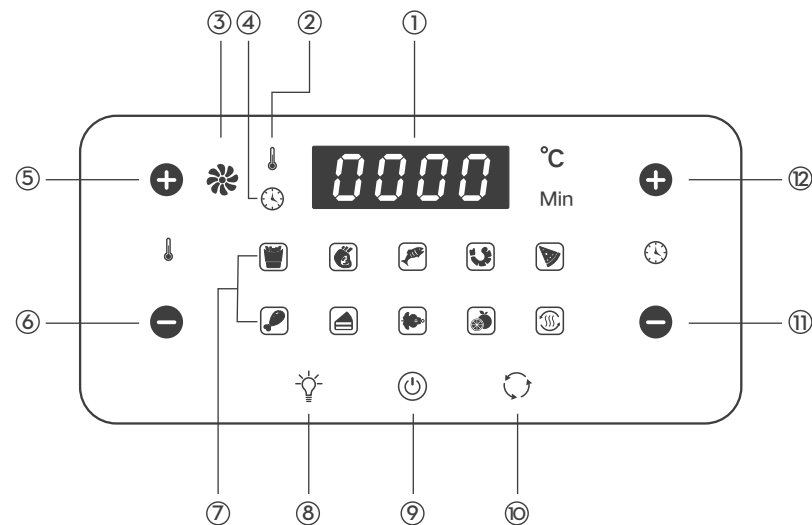


- ① Coperchio alto ② Pannello di controllo ③ Maniglia ④ Display



- ⑤ Interruttore interno ⑥ Chiusura ⑦ Vani ⑧ Scivolo scorrevole

Pannello di controllo



- ① Lcd display
 ② Indicatore della temperatura
 ③ Indicatore di cottura
 ④ Indicatore del tempo
 ⑤ Temperatura +
 ⑥ Temperatura -
 ⑦ Modalità di cottura: frittura alla francese, arrosto, pesce, gamberetti, pizza, pollo, forno, rosticceria, essiccazione, riscalda
 ⑧ Luce
 ⑨ Accensione
 ⑩ Pulsante rotante
 ⑪ Tempo -
 ⑫ Tempo +

Specifiche

Modello	IS-AFO02
Tensione nominale	AC220-240V 50Hz
Potenza	1500W
Capacità	10L
Temperatura	80-200° C

Primo Utilizzo

1. Rimuovete tutto il materiale dell'imballaggio.
2. Verificare l'integrità dell'apparecchio e la completezza degli accessori.
3. Rimuovete gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
4. Thoroughly clean the accessories with hot water, some mild detergent and a non-abrasive sponge. Pulire accuratamente gli accessori con acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
5. Asciugate l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Attenzione: non lavare o immergere mai l'unità principale in acqua.

Utilizzo

Collegare l'apparecchio a una presa di corrente, entra in modalità standby con un segnale acustico. Tutti gli indicatori sul pannello di controllo lampeggeranno una volta sola.

Accensione / Spegnimento

Toccare il pulsante di accensione per accendere l'apparecchio: sentirete un segnale acustico. Tutti gli indicatori sul pannello di controllo si illumineranno.

Toccalo di nuovo per spegnere l'apparecchio. Quando è spento, la ventola continuerà a funzionare per 20 secondi.

Luce

Quando l'apparecchio è acceso, premere il tasto luce per accendere / spegnere la luce.

Preriscaldamento

Quando il forno è acceso, toccare il pulsante Preheat per preriscaldarlo, se necessario.

Scegli la modalità di cottura

1. Quando l'unità è accesa, toccare il pulsante Modalità per scegliere la modalità di cottura desiderata. L'indicatore della modalità corrispondente si illuminerà. Il display LCD mostrerà la temperatura di cottura e il tempo di cottura in alternanza con il secondo conto alla rovescia di minuto.
2. Quando è selezionata la modalità, premere il pulsante di accensione per avviare il processo di cottura. Oppure puoi aspettare per 3 secondi e la cottura inizierà automaticamente. L'indicatore di lavoro continuerà a lampeggiare una volta avviata la cottura.
3. Aprire la finestra durante un processo di cottura, il forno si fermerà a lavorare. Chiuderlo nuovamente, l'apparecchio riprenderà a funzionare al di sotto del tempo e della temperatura di alesatura precedenti.

Attenzione : toccare il pulsante rotante per iniziare a ruotare se si utilizza l'albero girarrosto o il cestello per una cottura uniforme.

Tempo di cottura e temperatura predefiniti

Modalità cottura	Temperatura	Tempo di cottura
Fritto alla francese	200°C	15 min
Arrostire	180°C	25 min
Pesce	165°C	15 min
Gamberetti	160°C	12 min
Pizza	180°C	15 min
Pollo	175°C	30 min
Forno	160°C	30 min
Arrostire	190°C	30 min
Essicare	40°C	120 min
Riscadare	115°C	6 min

Imposta il tempo di cottura

Toccare i pulsanti Tempo + / - per aumentare / diminuire il tempo di cottura con una differenza di 1 minuto ad ogni tocco.

Imposta la temperatura di cottura

Toccare i pulsanti Temperatura + / - per modificare la temperatura di cottura.

Raccomandazioni inerenti i tempi di cottura

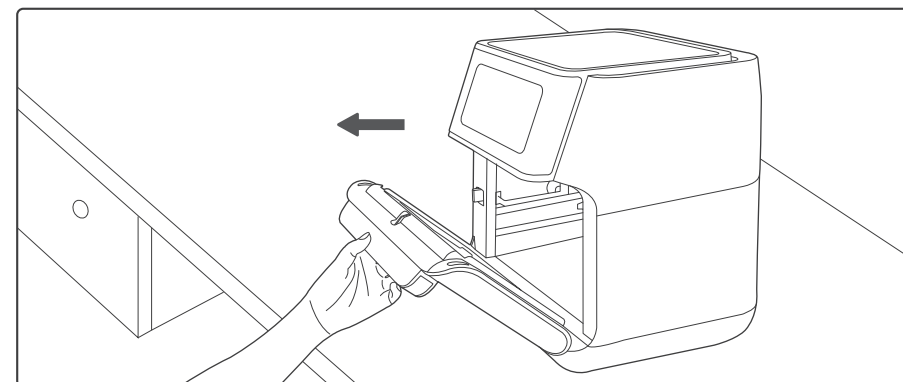
Cibo	Quantità	Tempo	Temperatura	Informazioni aggiuntive
Patatine fritte congelate sottili	1.5-3 cups	15-16 mins	200° C	
Patatine fritte congelate spessi	1.5-3 cups	15-20 mins	200° C	
frittura fatta in casa	1.5-3.5 cups	10-16 mins	200° C	Add 1/2 tbsp. oil
patate fatte in casa	1.5-3.5 cups	18-22 mins	182° C	Add 1/2 tbsp. oil
cubetti di patate fatte in casa	1.5-3 cups	12-18 mins	182° C	Add 1/2 tbsp. oil
carne tritata	1 cup	15-18 mins	182° C	
Patate gratinate	2 cups	15-18 mins	200° C	
Bistecca	1/4-1.1 lb	8-12 mins	182° C	

Cibo	Quantità	Tempo	Temperatura	Informazioni aggiuntive
Bistecca	1/4-1.1 lb	8-12 mins	182° C	
Bracirole di maiale	1/4-1.1 lb	10-14 mins	182° C	
Hamburger	1/4-1.1 lb	7-14 mins	182° C	
Involtilino di salsiccia	1/4-1.1 lb	13-15 mins	200° C	
Pollo allo spiedo	1/4-1.1 lb	18-22 mins	182° C	
Petto di pollo	1/4-1.1 lb	10-15 mins	182° C	
Involtilini primavera	1/4-3/4 lb	15-20 mins	200° C	Use oven-ready
Crocchette di pollo congelate	1/4-1.1 lb	10-15 mins	200° C	Use oven-ready
Patatine fritte congelate	1/4-1.1 lb	6-10 mins	200° C	Use oven-ready
Mozzarella a strisce	1/4-1.1 lb	8-10 mins	182° C	Use oven-ready
Verdure ripiene	1/4-1.1 lb	10 mins	160° C	
Torta	1.25 cups	20-25 mins	160° C	Use baking tin
Quiche	1.5 cups	20-22 mins	182° C	Use baking tin/oven dish
Muffin	1.25 cups	15-18 mins	200° C	Use baking tin
Spuntini dolci	1.5 cups	20 mins	160° C	Use baking tin / oven dish
Anelli di cipolla congelate	1 lb	15 mins	200° C	

Inizia

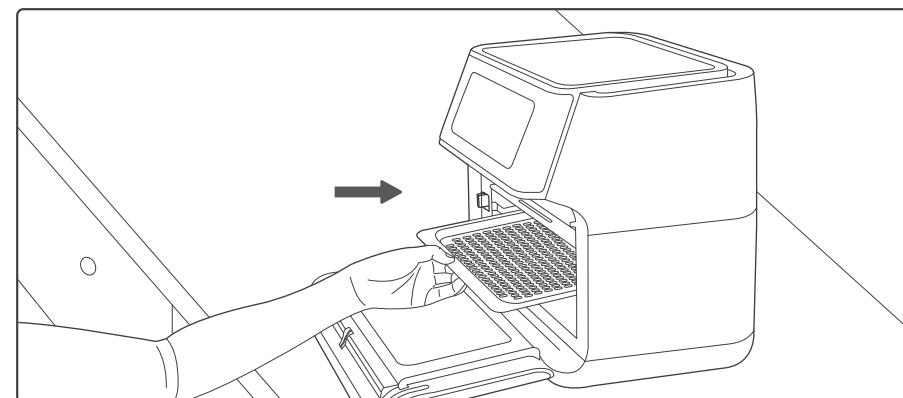
Usa gli accessori

Si prega di scegliere gli accessori adatti a seconda del tipo di alimento che avete in mente di cucinare. Tirare la maniglia per aprire lo sportello e installare gli accessori come indicato di seguito.



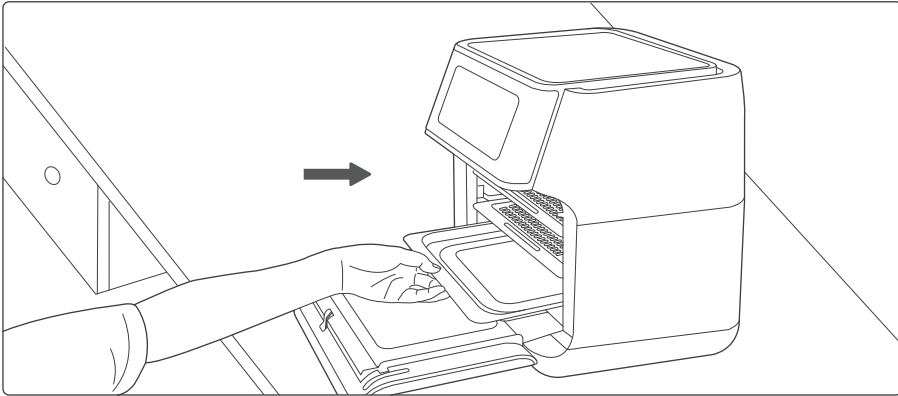
Vassoi

Far scorrere i vassoi nei due scivoli superiori per la disidratazione o per cucinare snack croccanti / riscaldare gli elementi come la pizza.



Vassoio antigoccia

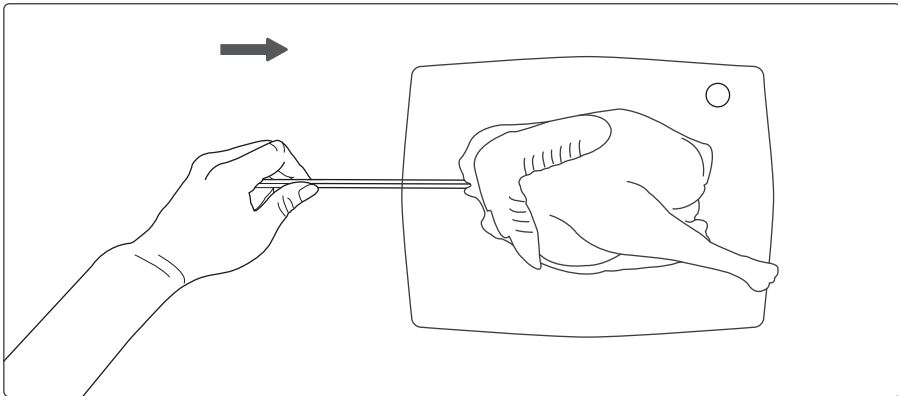
Far scorrere la vaschetta raccogli gocce nello scivolo più basso per raccogliere l'olio e il residuo che gocciolano e facilitare la pulizia del forno.



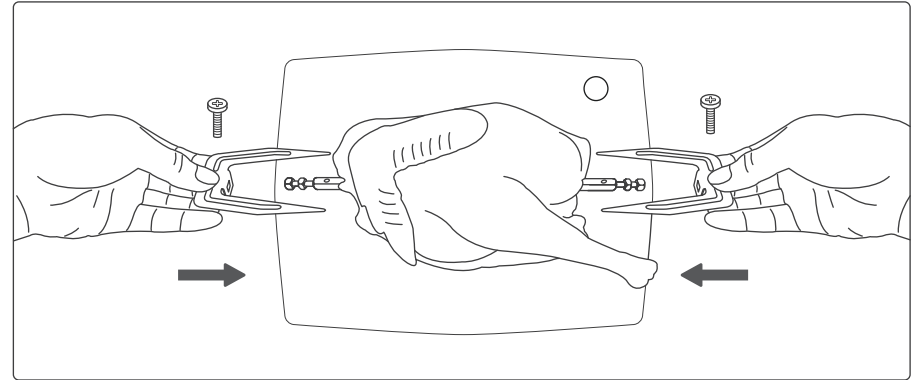
Girarrosto

È usato per arrostitire pollo intero e pezzi di carne relativamente grandi.

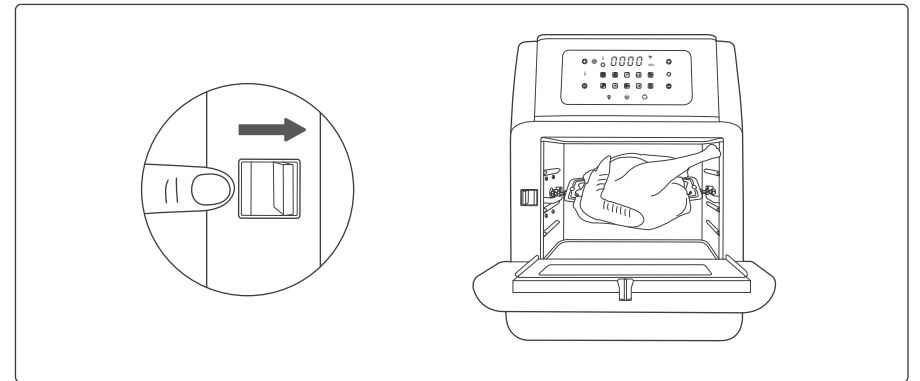
1. Passa l'asta attraverso il pollo.



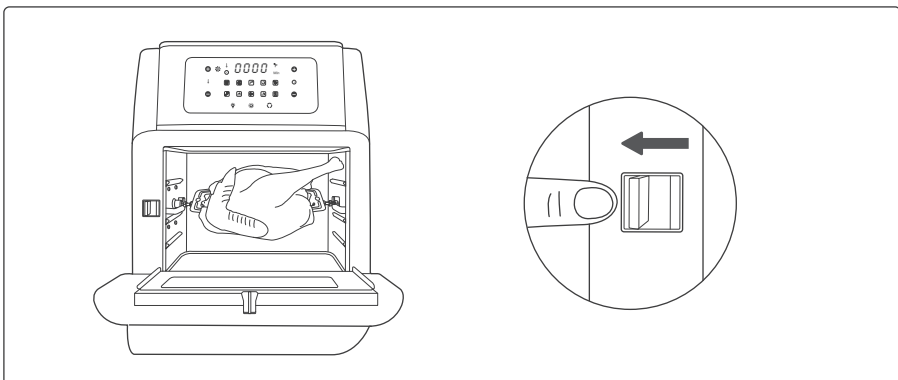
2. Montare i girarrosti sull'albero e inserirli nella carne. Fissare i girarrosti con le viti.



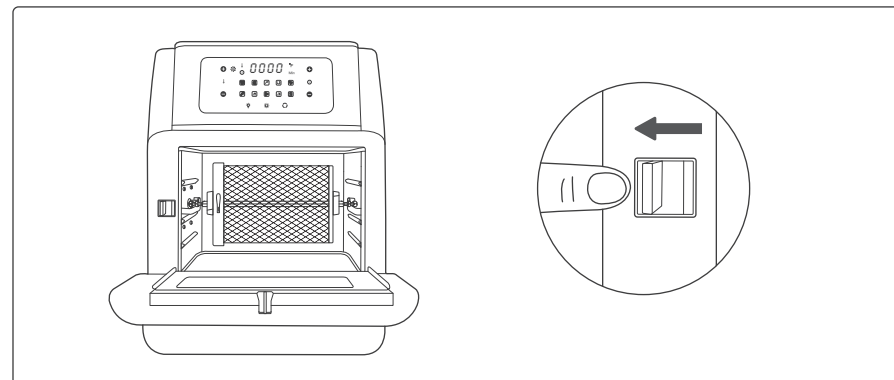
4. Attiva l'interruttore a destra. Posizionare l'albero del girarrosto sulle guide spingendolo nella posizione di blocco.



5. Rilasciare l'interruttore e bloccare il girarrosto.

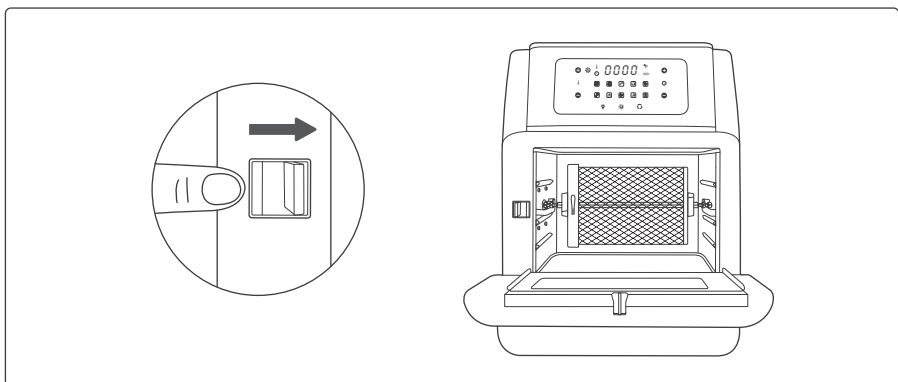


2. Posizionare l'albero del girarrosto sulle guide spingendolo nella posizione di blocco.

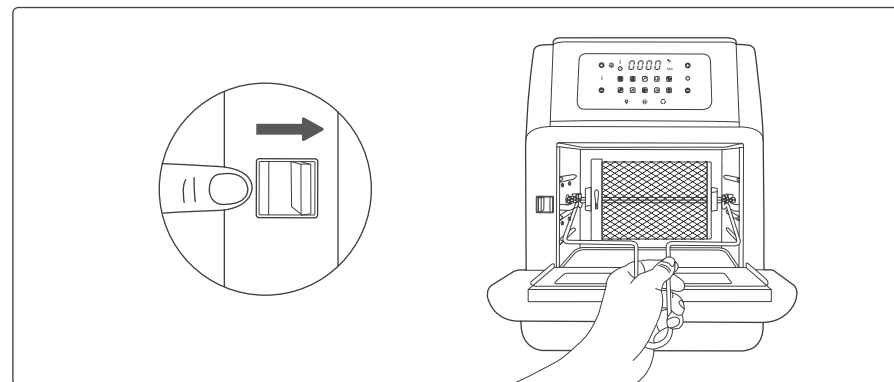


Cesto girarrosto

1. Attiva l'interruttore a destra.

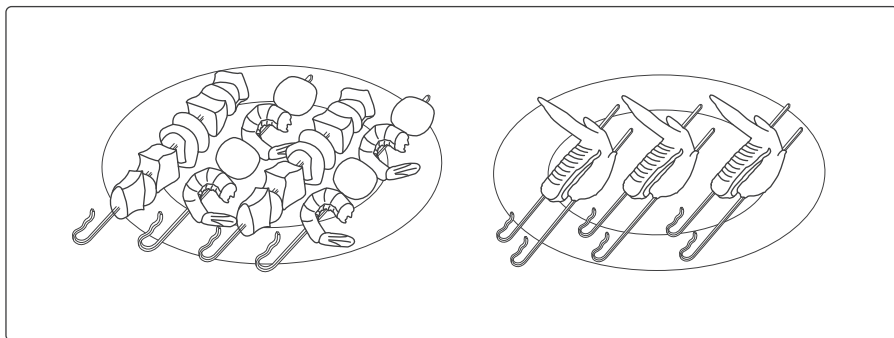


3. Rilasciare l'interruttore e bloccare il cestello in posizione.



Spiedini

Viene utilizzato insieme ai vassoi per infilare carne, pesce, verdure e altri ingredienti.



Attenzione!

Spiedini e altri accessori sono relativamente affilati per le funzioni che devono svolgere. Vi preghiamo di prestare particolare attenzione durante l'uso e di adottare la protezione appropriata quando necessario. Al termine della cottura, la temperatura degli accessori è molto alta. Non toccare direttamente per evitare scottature. Si prega di conservare gli accessori correttamente per evitare che i bambini vengano a contatto con loro.

Pulizia e Conservazione

Pulizia

Pulite l'apparecchio ogni volta che lo usate. Togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio.

1. Gli accessori sono lavabili in lavastoviglie, ma non utilizzare mai materiali abrasivi o utensili sulla loro superficie per evitare graffi.
2. Soak the caked-on food in warm, soapy water for easy removal.
3. Pulite la superficie esterna dell'apparecchio con un panno umido.
4. Pulite la parte interna dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Per rimuovere i residui, potete usare un liquido sgrassante.

Conservazione

1. Togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio.
2. Assicuratevi che tutte le parti siano pulite ed asciutte.
3. Posizionare l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto.

Risoluzione dei guasti

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il Sistema non funziona	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente	Inserite la spina in una presa di messa a terra
	Il timer non è stato impostato correttamente.	Per accendere l'apparecchio, posizionate la manopola del timer sul tempo di preparazione desiderato
	La finestra non si chiude a dovere	Controlla se la finestra è stata chiusa
Gli ingredienti fritti con il sistema Forno ad Aria non sono cotti	La quantità di ingredienti è troppo grande	Mettere lotti più piccoli di ingredienti
	Il tempo di preparazione è troppo breve	Imposta l'alta temperatura
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme	Assicuratevi che il vassoio sia stato inserito nell'esatta posizione	Scossi a metà del tempo di preparazione
Il fumo bianco esce dall'apparecchio	Stai cucinando pietanze grasse	Quando friggi alimenti grassi nella friggitrice, una grande quantità di olio colerà nella padella. L'olio produce fumo bianco e la padella può riscaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale
	La padella contiene ancora residui di grasso dall'uso precedente	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nella padella. Assicuratevi di pulire la padella correttamente dopo ogni uso
Le patatine fritte fresche non sono croccanti	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine fritte	Assicuratevi di asciugare il bastoncini di patate correttamente prima di aggiungere l'olio. Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante. Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante