

# innoliving

— ■ — easy tech, easy life

## FRIGGITRICE AD ARIA DIGITALE 5L 5L DIGITAL AIR FRYER



**INN-890**  
MANUALE D'USO  
USER MANUAL



*Grazie per aver acquistato la friggitrice ad aria INN-890 5 litri.*

Leggere attentamente le istruzioni d'uso e conservare il presente manuale per future consultazioni.

### **IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA**

Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni. Usare il prodotto solo per gli scopi per cui è stato progettato. Assicurarsi che l'apparecchio venga collegato ad una presa di corrente con alimentazione adeguata, verificare la potenza e la tensione richiesti dal dispositivo nell'etichetta dati. Assicurarsi che la presa sia dotata di presa di terra.

1. Non utilizzare l'apparecchio collegandolo ad una presa con collegamenti multipli. Ciò può provocare un corto circuito.
2. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio. Non spostare la friggitrice ad aria quando in uso.
3. È necessaria un'attenta supervisione se l'apparecchio viene utilizzato in presenza di bambini. Tenere il prodotto e il suo cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni. Tenere lontano dalla portata di animali durante l'uso. Questo prodotto può essere utilizzato da bambini da 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali, o privi di esperienza e conoscenza se sotto supervisione oppure se hanno ricevuto istruzioni per l'uso in sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sotto supervisione.
4. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, evitare il contatto del prodotto con acqua o altri liquidi. Non posizionare il prodotto dove

può cadere o bagnarsi con acqua o altro liquido. Mai immergere il filo elettrico, la spina, o il coperchio con comandi di controllo in acqua o altro liquido.

5. Evitare che il cavo penda dal tavolo o dal piano di utilizzo o entri in contatto con superfici calde. Nel caso succeda, staccare la spina e verificare l'integrità del cavo. Posizionare l'apparecchio su di un piano di lavoro non inclinato, sicuro e stabile, non posizionarlo vicino al bordo del piano di lavoro. Assicurarsi sempre che sia la friggitrice ad aria che i cavi sciolti non siano alla portata dei bambini.
6. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina risultano danneggiati. Controllare regolarmente il buono stato del cavo e della spina elettrica. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
7. Durante il funzionamento della friggitrice ad aria, mantenere almeno 10 centimetri di spazio libero su tutti i lati della friggitrice ad aria per consentire una corretta circolazione dell'aria.  
Non ostruire le prese d'aria.
8. Spegnerne l'apparecchio e scollegare il cavo dalla rete elettrica, quando la friggitrice ad aria non è in uso e prima di procedere con qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.
9. Per estrarre la spina dalla presa di alimentazione non tirare mai il cavo, ma utilizzare la spina.
10. È necessario prestare estrema attenzione quando si estrae o si sposta un contenitore contenente olio caldo o altri liquidi caldi dalla friggitrice ad aria.
11. Non coprire le parti interne e il cestello della friggitrice ad aria con

- carta di alluminio. Questo potrebbe causare il surriscaldamento della friggitrice ad aria.
12. Usare estrema cautela quando si rimuove il cestello dall'interno della friggitrice ad aria.
  13. Non pulire l'apparecchio con spugne metalliche, per la pulizia seguire le istruzioni presenti al paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE". Lasciare raffreddare prima di inserire o disinserire parti del dispositivo e prima delle operazioni di pulizia.
  14. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo.
  15. Gli alimenti troppo ingombranti o gli utensili metallici non devono essere inseriti nell'apparecchio, potrebbero causare un incendio o il rischio di scosse elettriche.
  16. Non posizionare nessun oggetto sopra la friggitrice ad aria, non coprire la friggitrice ad aria con materiale infiammabile durante il funzionamento, in quanto potrebbe causare incendi. Non usare alcun accessorio diverso da quelli raccomandati dal fabbricante, utensili o accessori non adatti potrebbero incendiarsi, causare corto circuito o danni alle persone. Non posizionare l'apparecchio vicino a materiale infiammabile (tessuti, tende...)
  17. È opportuno esercitare estrema cautela quando si utilizzano utensili la cui composizione sia diversa dal metallo o vetro.
  18. Non posizionare nessuno dei seguenti materiali nella friggitrice ad aria: cartone, plastica, carta.
  19. Quando il prodotto non è in uso, non conservare nulla all'interno della friggitrice ad aria, ad eccezione degli accessori forniti in dotazione e/o consigliati dal produttore.
  20. Indossare sempre guanti protettivi e isolanti quando si inseriscono o

- rimuovono oggetti dalla friggitrice ad aria calda.
21. Non utilizzare l'apparecchio per l'uso diverso da quello previsto dal presente manuale. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e pertanto pericoloso.
  22. Questo apparecchio è stato concepito per il solo uso DOMESTICO, ma può essere utilizzato nelle zone per cucinare riservate al personale, in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro, in fattorie, da clienti di hotel, motel, bed and breakfast e altri ambienti professionali e luoghi simili.
  23. Non smontare il prodotto, tentare di riparare o cambiare la spina elettrica in alcun modo. Rivolgersi sempre al centro di assistenza autorizzato per ricevere assistenza tecnica.
  24. Questo apparecchio non deve essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o un controllo remoto separato.
  25.  La temperatura dello sportello e delle altre superfici accessibili può essere elevata durante l'utilizzo.
  26. Non posizionare il dispositivo sopra o vicino ad un bruciatore elettrico o a gas, ad un forno elettrico o a microonde.
  27. Durante la frittura, può fuoriuscire del vapore con alta temperatura. Tenere le mani e il viso lontano dal vapore e dall'aria calda quando si rimuove il contenitore dall'apparecchio.
  28. Durante il funzionamento, la superficie dell'apparecchio può diventare molto calda.
  29. Se il prodotto emette fumo, scollegarlo immediatamente. Una volta che il fumo è scomparso, rimuovere il cestello dalla friggitrice.
  30. Prima di maneggiare o pulire l'apparecchio, lasciarlo raffreddare per 30

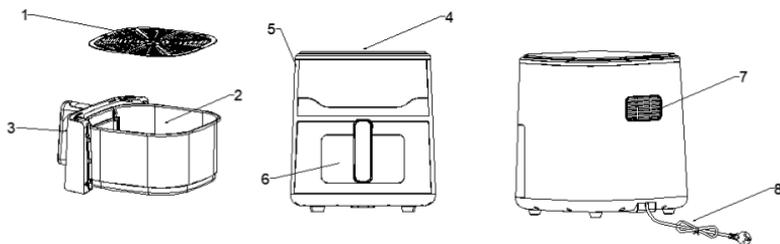
minuti.

31. Il prodotto non deve essere alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.

### Cavo di alimentazione

- a) Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio derivante dalla possibilità di impigliarsi o inciampare nel caso di un cavo troppo lungo.
- b) Sono disponibili prolunghie più lunghe che possono essere utilizzate prestando attenzione al loro utilizzo.
- c) Se si utilizza una prolunga più lunga:
  1. La potenza elettrica indicata sul set di cavi o sulla prolunga deve essere almeno pari alla potenza elettrica dell'apparecchio;
  2. Il cavo deve essere disposto in modo che non penda dal piano di lavoro o dal tavolo dove può essere tirato da bambini o dove è possibile inciampare involontariamente.

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Griglia
2. Cestello
3. Maniglia

4. Scocca superiore
5. Scocca laterale
6. Finestra cestello
7. Uscita dell'aria
8. Cavo elettrico

La friggitrice ad aria è utile per cucinare il cibo e lo snack desiderato in modo più sano, utilizzando il principio della combinazione di aria calda con cicli d'aria ad alta velocità, utilizzando un riscaldamento uniforme a tutto tondo, per questo motivo per la maggior parte degli alimenti non è necessario aggiungere olio da cucina.

### PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Pulire accuratamente il cestello e la griglia con acqua calda, detersivo e una spugna non abrasiva.
3. Nota: queste componenti possono essere lavate nella lavastoviglie.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Questa è una friggitrice senza olio che funziona con aria calda. Non riempire il cestello con olio o grasso per friggere.

Avviso: Quando la friggitrice ad aria viene riscaldata per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo o odore. Questo è normale per molti apparecchi per la cottura dei cibi. Ciò non influisce sulla sicurezza dell'apparecchio.

### PREPARAZIONE DELLA FRIGGITRICE

1. Collocare l'apparecchio su una superficie piana e stabile. Non appoggiarlo su una superficie non resistente al calore.
  2. Posizionare correttamente il cestello.
- Non versare mai olio o altri liquidi nella friggitrice.
- Non appoggiare mai oggetti sopra l'apparecchio, in quanto ciò impedirebbe il corretto flusso d'aria e impedirebbe il corretto funzionamento dell'apparecchio.

### FUNZIONAMENTO

La friggitrice ad aria può essere utilizzata per cucinare senza grassi una gran varietà di alimenti.

1. Collegare la spina di alimentazione a una presa a muro.
2. Estrarre con attenzione il cestello dalla friggitrice ad aria.
3. Inserire gli ingredienti nel cestello.
4. Reinserire il cestello nella friggitrice ad aria, assicurandosi di allinearli correttamente con le guide nel corpo della friggitrice.

Non utilizzare mai il cestello senza la griglia al suo interno.

**⚠ ATTENZIONE:** Non toccare il cestello durante e dopo l'uso, poiché diventa molto caldo.

Tenere sempre il cestello impugnando l'apposita maniglia.

5. Impostare il tempo di preparazione necessario per gli ingredienti (vedere la tabella nel paragrafo "Consigli").
6. Alcuni ingredienti richiedono di essere mescolati a metà del tempo di preparazione (vedere la tabella nel paragrafo "Consigli"). Per mescolare gli ingredienti, estrarre il

cestello, scuoterlo e poi reinserirlo nella friggitrice ad aria.

**Suggerimento:** Impostare il timer a metà del tempo di cottura necessario, aiuterà a ricordarsi quando mescolare gli ingredienti. Dopo averli mescolati, sarà però necessario reimpostare il timer per completare la cottura.

7. Quando si sente il segnale acustico del timer, che indica la fine del tempo di cottura impostato, estrarre il cestello dalla friggitrice.

8. Controllare se gli ingredienti sono pronti.

Se necessitano di ulteriore cottura, reinserire semplicemente il cestello nella friggitrice e impostare il timer per qualche minuto in più.

9. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio le patatine fritte), estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria e posizionarlo su una superficie resistente al calore.

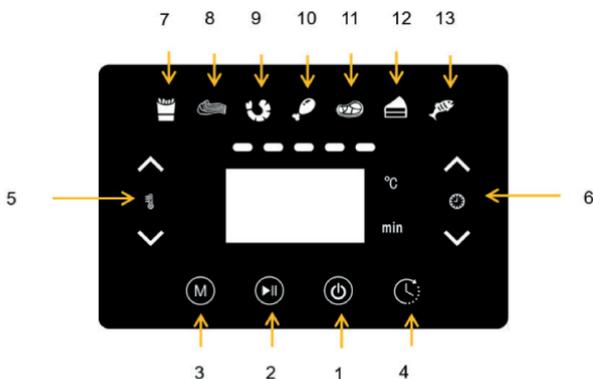
**Non capovolgere il cestello con la griglia ancora inserita, poiché l'olio in eccesso raccolto sul fondo potrebbe colare sugli ingredienti.**

**Il cestello e gli ingredienti saranno molto caldi e potrebbe fuoriuscire vapore, a seconda del tipo di alimento cotto.**

10. Svuotare il cestello in una ciotola o su un piatto.

11. Una volta terminata la cottura di una porzione, la friggitrice ad aria è subito pronta per prepararne un'altra.

#### DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO



#### ISTRUZIONI PER IL FUNZIONAMENTO

##### Tasto 1 (Power) – Tasto di Accensione

Quando l'apparecchio è acceso e il cestello è correttamente posizionato nell'alloggiamento principale, il display digitale si illuminerà per un secondo ed emetterà un segnale acustico. La luce del tasto di accensione rimane sempre accesa.

Sfiorando delicatamente il tasto di accensione, tutte le luci si accenderanno, la temperatura predefinita sarà impostata a 180°C e il tempo di cottura a 15 minuti. Il tasto di avvio/ pausa lampeggerà. Se non viene eseguita alcuna operazione per 1 minuto, l'apparecchio si

spegnerà automaticamente. La luce del tasto di accensione rimane sempre accesa.  
**Nota:** Durante la cottura, è possibile toccare i tasti per mettere in pausa o riavviare la cottura.

#### **Tasto 2** – Tasto Avvio/Pausa

Durante la cottura, sfiorando delicatamente il tasto di avvio/pausa, l'icona del menù selezionato e il tasto avvio/pausa lampeggeranno contemporaneamente, mentre le altre icone rimarranno accese. Il conto alla rovescia del tempo e il riscaldamento si interromperanno. La ventola si spegnerà dopo 15 secondi. Se non viene eseguita alcuna operazione entro 1 minuto, l'apparecchio entrerà in modalità di spegnimento. Toccando nuovamente il tasto di avvio/pausa, l'apparecchio riprenderà a funzionare.

#### **Tasto 3** – Tasto Menù

Selezionando il tasto menù, è possibile scorrere tra le 7 opzioni di cottura preimpostate. Una volta selezionata un'opzione, l'icona del menu lampeggerà e la funzione di cottura con tempo e temperatura predefiniti inizierà. Le icone degli altri menù rimarranno sempre accese.

#### **Tasto 4** – Tasto Timer

Dopo aver selezionato il menù con temperatura e tempo desiderati, sfiorando il tasto timer, si entrerà in modalità timer. Le icone  e  lampeggeranno contemporaneamente. Il tempo predefinito visualizzato sarà di 2 ore, ma utilizzando le icone  o  di regolazione del timer  o della temperatura , è possibile aumentare o diminuire rapidamente. Intervallo di tempo: 1- 24 ore.

Dopo aver completato la selezione, utilizzando il tasto avvio/pausa, la friggitrice inizierà a funzionare. L'icona del tasto avvio/pausa, del tasto di accensione, del tasto timer e del menù selezionato rimarranno accese. Anche le icone dei tasti di selezione del tempo e della temperatura rimarranno accese, mentre le altre si spegneranno.

Quando il timer termina, l'icona  si spegne, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio entra in modalità operativa con il tempo e la temperatura di default. Durante il funzionamento con timer, è possibile mettere in pausa l'operazione toccando il tasto avvio/pausa. In questo caso, le icone del tasto avvio/pausa e del timer lampeggeranno. È possibile cambiare menù premendo il tasto menù e regolare il tempo e la temperatura. Se non viene eseguita alcuna operazione entro 1 minuto, lo schermo si spegnerà e l'apparecchio entrerà in modalità di spegnimento.

#### **Tasti e** – Aumento e diminuzione di tempo/temperatura

- **Tasto 5** : i tasti  e  permettono di aumentare o diminuire la temperatura di cottura di 5°C alla volta. Tenendo premuto il tasto, la temperatura cambierà rapidamente. Intervallo di temperatura: 80°C-200°C.
- **Tasto** : i tasti  e  permettono di aumentare o diminuire il tempo di cottura di un minuto alla volta. Tenendo premuto il tasto, il tempo cambierà rapidamente.
- **Tasti dal 7 al 13:** programmi di cottura preimpostati.

#### **Impostazioni**

La tabella seguente ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

**Nota:** Queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti variano per origine, dimensione, forma e marca, non è possibile garantire che siano sempre le più adatte per ogni alimento.

Grazie alla tecnologia di riscaldamento rapido dell'aria all'interno dell'apparecchio, estrarre per breve tempo il cestello durante la cottura ad aria non influisce significativamente sul processo.

### Consigli

- Gli alimenti più piccoli di solito richiedono un tempo di cottura leggermente più breve rispetto a quelli più grandi.
- Una quantità maggiore di alimenti necessita solo di un tempo di cottura leggermente più lungo, mentre una quantità minore richiede un tempo leggermente più breve.
- Agitare gli alimenti più piccoli a metà del tempo di cottura migliora il risultato finale e aiuta a evitare una cottura non uniforme.
- Aggiungere un po' di olio alle patate per ottenere un risultato più croccante. Cuocere gli alimenti nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Non cuocere alimenti estremamente grassi, come le salsicce, nella friggitrice ad aria.
- Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere cucinati anche nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per ottenere patatine croccanti è di 400 grammi.
- Utilizzare impasti già pronti per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice. L'impasto preconfezionato richiede anche un tempo di cottura più breve rispetto a quello fatto in casa.
- Se si desidera cuocere una torta o una quiche, o friggere ingredienti fragili o ripieni, posizionare una piccola teglia o una pirofila sulla griglia all'interno della friggitrice ad aria.
- È possibile utilizzare la friggitrice ad aria anche per riscaldare gli alimenti. Per farlo, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

N.	ALIMENTO	QUANTITA' MIN-MAX (g)	TEMPO (MIN.)	TEMPERATURA (°C)	NOTE
7	Patatine fritte	100-400	20-25	200	Mescolare durante la cottura
8	Grigliata	100-400	15-20	180	Può essere mescolato durante la cottura.
9	Gamberi	100-400	20-25	160	Può essere mescolato durante la cottura.
10	Coscia di pollo	100-400	35-40	160	Può essere mescolato durante la cottura.
11	Carne	100-400	25-30	180	Può essere mescolato durante la cottura.
12	Dolci	100-400	20-25	160	Non mescolare durante la cottura.
13	Pesce	100-400	20-25	180	Può essere mescolato durante la cottura.

### NOTA:

1. Aggiungere 3 minuti al tempo di cottura se si inizia la frittura quando la friggitrice ad aria è ancora fredda.
2. Girare o agitare una volta durante la cottura.

## PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Pulire la friggitrice dopo ogni utilizzo.

**Il cestello e la griglia hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per pulirli, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento.**

1. Scollegare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.  
Nota: Rimuovere il cestello per far raffreddare la friggitrice più velocemente.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
3. Lavare il cestello e la griglia con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.  
Per rimuovere eventuali residui di grasso, è possibile utilizzare un detergente sgrassante.  
Suggerimento: Se lo sporco è incrostato sulla griglia o sul fondo del cestello, riempire il cestello con acqua calda e un po' di detersivo. Immergere la griglia nel cestello e lasciare in ammollo per circa 10 minuti.
4. Pulire l'interno della friggitrice con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola adatta alla pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

## Conservazione

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporlo.

## Smaltimento

Non gettare l'apparecchio tra i rifiuti domestici una volta esaurito, ma consegnarlo a un centro di raccolta autorizzato per il riciclo. In questo modo, si contribuisce alla tutela dell'ambiente.

## GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il prodotto non funziona	Il prodotto non è collegato alla rete elettrica	Inserire la spina nella presa elettrica
	Non è stato impostato il timer	Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato per accendere l'apparecchio.
Gli alimenti non sono sufficientemente cotti	È stata inserita nel cestello una quantità eccessiva di alimenti	Inserire gli alimenti in piccole porzioni del cestello. Dosati in piccole quantità, gli alimenti ottengono una frittura uniforme
	La temperatura scelta non è sufficientemente alta	Impostare il termostato ad una temperatura adatta
	Il tempo di cottura scelto non è sufficiente	Attivare il timer con un tempo adatto
Gli elementi non vengono cotti uniformemente	Alcuni alimenti devono essere mescolati o girati durante la cottura	Se alcuni alimenti risultano poco cotti, bruciati o rimangono attaccati ad altri alimenti durante la cottura, è necessario girarli o mescolarli durante la cottura

I cibi non risultano croccanti	Sono stati utilizzati dei cibi non adatti alla cottura con friggitrice ad aria	È necessario scegliere degli alimenti adatti alla cottura con friggitrice ad aria, altrimenti utilizzare un pò di olio durante la cottura per ottenere maggior croccantezza
Esce fumo bianco dalla friggitrice ad aria	Si stanno cucinando degli alimenti ad alto contenuto di grassi	Quando si cucinano alimenti ad alto contenuto di grassi, potrebbe esserci una discreta quantità di fumo e la friggitrice potrebbe diventare più calda del normale, ma questo non intaccherà il risultato finale
	Ci sono residui di olio della cottura precedente all'interno della friggitrice	Il fumo bianco può essere causato da residui di olio di alte cotture. Assicurarsi che la friggitrice sia pulita ad ogni utilizzo
Non è possibile inserire correttamente il cestello nell'apparecchio.	Ci sono troppi alimenti nel cestello.	Non riempire il cestello per friggere oltre l'indicazione MAX.
Le patatine vengono cotte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	La griglia non è posizionata correttamente nel cestello.	Spingere la griglia verso il basso nel cestello fino a quando non può muoversi ulteriormente.
	Non è stato usato il tipo di patata giusto.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.
	I bastoncini di patata non sono stati sciacquati correttamente prima di friggerli.	Sciacquare correttamente i bastoncini di patata per rimuovere l'amido dalla superficie.
Le patatine non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine.	Assicurarsi di asciugare bene i bastoncini di patata prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare i bastoncini di patata più piccoli per ottenere un risultato più croccante.
		Aggiungere leggermente più olio per un risultato più croccante.

## ETICHETTA DATI

**Innolving Spa**  
 Via Merloni 2/B 60131 Ancona - Italy  
**INN-890 FRIGGITRICE AD ARIA**  
**AIR FRYER**  
**220-240V~50/60Hz 1400W**  
**MADE IN CHINA**

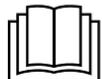





LOT n.



Questo prodotto è conforme a tutte le direttive europee applicabili.



Leggere attentamente le istruzioni per l'uso



Per contatto con alimenti



INFORMAZIONI AGLI UTENTI ai sensi del Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014 "Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs n. Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014.

Informazioni tecniche sulle modalità di funzionamento ai sensi del Regolamento UE 2023/826:

Modalità	Consumo di energia	Periodo di tempo dopo il quale l'apparecchiatura raggiunge la modalità descritta
Spento	-	-
Standby	0,22W	1 minuto
Standby in rete	-	-

*Thank you for purchasing the air fryer INN-890 5 litres.*

Read the instructions for use carefully and keep this manual for future reference.

## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION**

The use of electrical appliances requires compliance with some fundamental rules, such as:

1. Read this instruction manual carefully. Use the product only for the purposes for which it was designed. Make sure that the appliance is connected to a socket with adequate power supply, check the power and voltage required by the device on the data label. Make sure the outlet is grounded. Do not use the appliance by connecting it to a socket with multiple connections. This can cause a short circuit.
2. Do not touch the hot surfaces of the appliance. Do not move the air fryer when in use.
3. Close supervision is necessary if the appliance is used in the presence of children. Keep the product and its power cord out of the reach of children under 8 years of age. Keep out of reach of animals during use. This product can be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, mental or sensory capabilities, or lack of experience and knowledge if under supervision or if they have received instructions for safe use of the appliance and have understood the related dangers.

Make sure that children do not play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be performed by children unless they are at least 8 years old and are supervised.

4. To protect against the risk of electric shock, avoid contact of the product with water or other liquids. Do not place the product where it can fall

- or get wet with water or other liquid. Never immerse the cord, plug, or lid with control controls in water or any other liquid.
5. Do not let the cord hang from the table or work surface or come into contact with hot surfaces. If this happens, disconnect the plug and check the integrity of the cable. Place the appliance on a non-inclined, safe and stable work surface, do not place it near the edge of the work surface. Always make sure that both the air fryer and loose cords are out of the reach of children.
  6. Do not use the appliance if the cable or plug are damaged. Regularly check that the cable and plug are in good condition. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its technical assistance service or in any case by a person with similar qualifications, in order to prevent any risk.
  7. When operating the air fryer, maintain at least 10 inches of clear space on all sides of the air fryer to allow for proper air circulation. Do not block the vents.
  8. Switch off the appliance and disconnect the cable from the mains, when the air fryer is not in use and before proceeding with any cleaning and maintenance operation.
  9. To remove the plug from the power socket, never pull the cable, but use the plug.
  10. Extreme care must be taken when removing or moving a container containing hot oil or other hot liquids from the air fryer.
  11. Do not cover the internal parts and the air fryer basket with aluminum foil. This could cause the air fryer to overheat.
  12. Use extreme caution when removing the basket from inside the air fryer.

13. Do not clean the appliance with metal sponges, for cleaning follow the instructions in the "CLEANING AND MAINTENANCE" paragraph. Leave to cool before inserting or disconnecting parts of the device and before cleaning.
14. Never leave the appliance unattended during use.
15. Food that is too bulky or metal utensils must not be inserted into the appliance, they could cause a fire or risk of electric shock.
16. Do not place any objects on top of the air fryer, do not cover the air fryer with flammable material during operation, as it may cause fire. Do not use any accessories other than those recommended by the manufacturer, unsuitable tools or accessories could catch fire, cause a short circuit or cause personal injury. Do not place the appliance near flammable materials (fabrics, curtains...)
17. Extreme caution should be exercised when using utensils whose composition is other than metal or glass.
18. Do not place any of the following materials in the air fryer: cardboard, plastic, paper.
19. When the product is not in use, do not store anything in the air fryer except the accessories provided with and/or recommended by the manufacturer.
20. Always wear protective and insulating gloves when inserting or removing objects from the hot air fryer.
21. Do not use the appliance for purposes other than those indicated in this manual. Any other use is to be considered improper and therefore dangerous.
22. This appliance has been designed for HOUSEHOLD use only, but may

be used in staff cooking areas, in shops, offices and other workplaces, on farms, by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other professional environments and similar places.

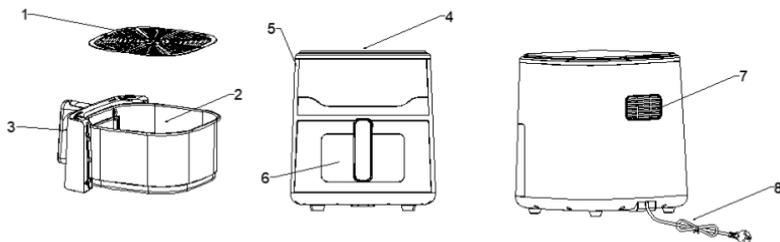
23. Do not disassemble the product, attempt to repair or change the electrical plug in any way. Always contact the authorized service center for technical assistance.
24. This appliance must not be operated by means of an external timer or separate remote control.
25.  The temperature of the door and other accessible surfaces can be high during use.
26. Do not place the device on or near an electric or gas burner, electric or microwave oven.
27. During frying, steam with high temperature may come out. Keep your hands and face away from steam and hot air when removing the container from the appliance.
28. During operation, the surface of the appliance can become very hot.
29. If the product emits smoke, unplug it immediately. Once the smoke has cleared, remove the basket from the fryer.
30. Before handling or cleaning the appliance, allow it to cool down for 30 minutes.
31. The product must not be powered by external timers or separate remote-controlled systems.

## Power cord

- a) A short power cord is provided to reduce the risk of snagging or tripping

- if the cord is too long.
- b) Longer extension cords are available that can be used with care when using them.
- c) If using a longer extension cord:
1. The electrical power indicated on the cordset or extension cord must be at least equal to the electrical power of the appliance;
  2. The cord should be routed so that it doesn't hang over the countertop or table where it may be pulled by children or where it is possible to stumble unintentionally.

#### PRODUCT DESCRIPTION



1. Grill
2. Basket
3. Handle
4. Top cover
5. Main housing
6. Basket Window
7. Air Outlet
8. Power Cord

The air fryer is useful for cooking food and snacks in a healthier way. It works by combining hot air circulation with high-speed air cycles, ensuring even heating all around. Because of this, most foods do not require additional cooking oil.

#### FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.

3. Thoroughly clean the pot & rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
  4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly.
- Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

### Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
  2. Place the rack in the basket.
- Do not fill the pot with oil or any other liquid.
- Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

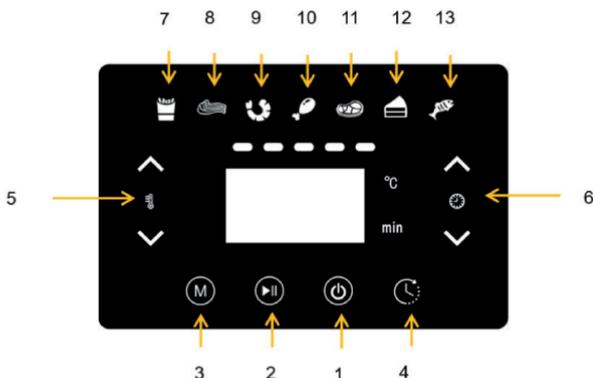
### USING THE APPLIANCE

1. Plug the power cord into a wall socket.
2. Carefully remove the basket from the air fryer.
3. Place the ingredients into the basket.
4. Reinsert the basket into the air fryer, ensuring it is properly aligned with the guides inside the appliance.

Never use the basket without the rack inside.

- ⚠ Caution:** Do not touch the basket during or after use, as it becomes very hot. Always hold the basket by the handle.
5. Set the required cooking time for the ingredients (see the table in the Chapter "Tips").
  6. Some ingredients need to be shaken halfway through the cooking time (see the table in the Chapter "Tips"). To do this, pull out the basket, shake it, and then place it back into the air fryer.  
Tip: Setting the timer to half of the cooking time will help remind you when to shake the ingredients. However, after shaking, you will need to reset the timer for the remaining cooking time.
  7. When you hear the timer buzzer, indicating that the set cooking time has ended, remove the basket from the air fryer.
  8. Check if the ingredients are fully cooked.  
If they need more time, simply place the basket back into the fryer and set the timer for a few extra minutes.
  9. To remove the ingredients (e.g., French fries), take out the basket and place it on a heat-resistant surface.  
Do not turn the basket upside down while the rack is still inside, as any excess oil collected at the bottom may spill onto the food.  
The basket and ingredients will be very hot, and steam may escape depending on the type of food cooked.
  10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
  11. Once a batch is cooked, the air fryer is immediately ready to prepare another batch.

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



## INSTRUCTIONS FOR USE

**Button 1** (⏻) – Power Button

When the appliance is turned on and the basket is correctly placed in the main compartment, the digital display will light up for one second and emit a beep sound. The power button light will remain on at all times.

By gently tapping the power button, all the lights will turn on, the default temperature will be set to 180°C, and the cooking time will be set to 15 minutes. The start/pause button will flash. If no operation is performed within 1 minute, the appliance will automatically turn off. The power button light will always remain on.

**Note:** During cooking, you can tap the buttons to pause or restart the cooking process.

**Button 2** (⏸) – Start/Pause Button

During cooking, by gently tapping the start/pause button, the selected menu icon and the start/pause button will flash simultaneously, while the other icons will remain lit. The countdown timer and heating will pause, and the fan will turn off after 15 seconds. If no action is taken within 1 minute, the appliance will enter shutdown mode.

Tapping the start/pause button again will resume the operation.

**Button 3** (M) – Menu button

By selecting the menu button, you can scroll through the 7 preset cooking options. Once an option is selected, the menu icon will flash, and the cooking function with its default time and temperature will begin. The icons of the other menus will remain lit.

**Button 4** (⌚) – Timer Button

After selecting the menu with the desired temperature and time, gently tapping the timer button will activate timer mode. The icons (⌚) and (⏸) will flash simultaneously with the timer setting. The default displayed time will be 2 hours, but using the adjustment icons ^ or v for time (⌚) and temperature (⌚), you can increase or decrease the time quickly. Time range: 1-24 hours.

After completing the selection, pressing the start/pause button will begin the operation. The icons for the start/pause button, power button, timer button, and selected menu will remain

lit. The icons for time and temperature adjustment will also stay on, while the others will turn off.

When the timer  finishes, the timer icon will turn off, a beep sound will be emitted, and the appliance will switch to its default time and temperature settings.

During timer operation, you can pause by pressing the start/pause button. In this case, the icons for the start/pause button and the timer will flash. You can change the menu by pressing the menu button and adjust the time and temperature as needed. If no operation is performed within 1 minute, the screen will turn off, and the appliance will enter shutdown mode.

#### Buttons for Increasing and Decreasing Time/Temperature

- **Button **: The adjustment buttons allow you to increase or decrease the cooking temperature by 5°C at a time. Holding the button will change the temperature quickly. Temperature range: 80°C-200°C.
- **Button **: The adjustment buttons allow you to increase or decrease the cooking time by one minute at a time. Holding the button will change the time quickly.
- **Indicator light "7-13"** – Programs indicator

#### Settings

The table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we could not guarantee the best setting for your ingredients.

As the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pull the frying basket briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

#### Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 400 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish on the rack inside the Hot-air fryer if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

N.	Ingredients	MIN-MAX AMOUNT (g)	TIME (MIN.)	TEMPERATURA (°C)	REMARK
7	French fries	100-400	20-25	200	Shake during cooking
8	Ribs	100-400	15-20	180	It can be shaken during cooking
9	Shrimp	100-400	20-25	160	It can be shaken during cooking
10	Chicken legs	100-400	35-40	160	It can be shaken during cooking
11	Steak	100-400	25-30	180	It can be shaken during cooking
12	Cake	100-400	20-25	160	Don't shake during cooking
13	Fish	100-400	20-25	180	It can be shaken during cooking

**NOTE:**

1. Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.
2. Turn or shake once during baking.

**CLEANING**

Clean the appliance after every use.

**The pot and the rack are non-stick coated. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.**

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.  
Note: Remove the basket to let the air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pot and rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the rack or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the rack in the pot and let the pot and rack soaked for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

**Storage**

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

**Environment**

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

## TROUBLE SHOOTING

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporlo.

### Smaltimento

Non gettare l'apparecchio tra i rifiuti domestici una volta esaurito, ma consegnarlo a un centro di raccolta autorizzato per il riciclo. In questo modo, si contribuisce alla tutela dell'ambiente.

## GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the pot is too big.	Put smaller batches of ingredients in the pot. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.

I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the frying pot.	Do not fill the frying pot beyond the MAX indication.
	The rack is not placed in the pot correctly.	Push the rack down into the pot until it could not move further.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

## RATING LABEL



The product is made conforming with all the applicable European regulations



Read carefully the user manual



Food contact



**INFORMATION TO USERS** according to Legislative Decree No. 49 of March 14, 2014 " 2012/19/UE Implementation of the Directive on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) " The crossed-out dustbin symbol indicates that the product at the end of its life must be collected separately from other waste. The user should, therefore, take the equipment with the essential components at the end of its useful life to the separate collection center of electronic and electrical waste, or return it to the retailer when purchasing new equipment of equivalent type, in ratio of one to one, or one to zero for devices with larger side less than 25 CM. The separate collection for the decommissioned equipment for recycling, treatment and environmentally compatible disposal contributes to avoid possible negative effects on the environment and human health and promotes recycling of the materials. Improper disposal of the product by the user entails the application of administrative sanctions according to Legislative Decree No. 49 of 14 March 2014

Technical information on the operating modes in accordance with EU Regulation 2023/826:

Mode	Power consumption	Period after which the equipment reaches the described mode
Off	-	-
Standby	0,22W	1 minute
Networked Standby	-	-



**innoliving**  
easy tech, easy life

Innoliving Spa  
Via Merloni, 2/B  
60131 Ancona Italy  
Tel 071 2133550  
[www.innoliving.it](http://www.innoliving.it)

MADE IN CHINA

CE

Rev.00\_03.2025