

Grazie per aver acquistato la friggitrice ad aria INN-891 8 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. Spegnere 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

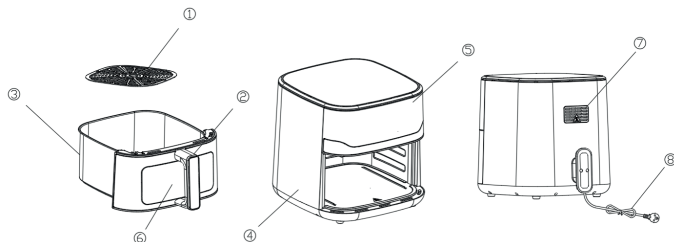
presente manuale. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e pertanto pericoloso.

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 prolunghe 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. Maniglia
3. Cestello
4. Scocca esterna
5. Display
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 con molti apparecchi che utilizzano riscaldamento. 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 per il manico.

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 avverte 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.

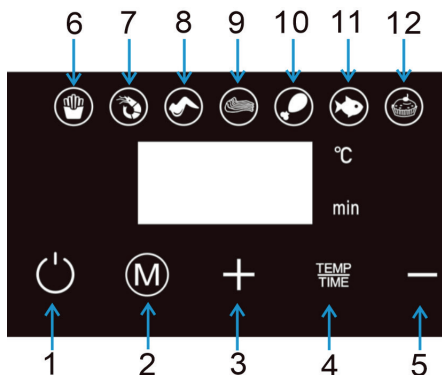
Non capovolgere il cestello con la griglia ancora inserita, poiché l'olio in eccesso raccolto sul fondo potrebbe colare sugli ingredienti.

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

1. Collegando la friggitrice all'alimentazione, verrà emesso un segnale acustico, tutti i pulsanti si illuminano per un secondo e il pulsante di accensione rimane attivo.
2. Per accendere il dispositivo, è necessario toccare il pulsante . L'apparecchio entra in modalità standby, tutte le icone si accendono e i valori predefiniti di temperatura e tempo sul display digitale alternano tra "180°C e 15 minuti". In assenza di interazioni per 1 minuto, il dispositivo si spegne automaticamente.
3. In modalità standby, toccando il pulsante di selezione del menu , è possibile scorrere tra i programmi disponibili. Per selezionare un programma, occorre toccare il pulsante e le icone lampeggianti scorreranno da un programma all'altro: l'icona del programma scelto lampeggerà costantemente insieme al pulsante di accensione, mentre le altre spie del menu resteranno fisse.
4. La regolazione della temperatura si effettua premendo il pulsante "Temperatura/Tempo" , con incrementi o decrementi di 5°C. In alternativa, è possibile tenere premuto il pulsante + o - per variare rapidamente il valore. L'intervallo di temperatura va da 80 a 200°C. Premendo nuovamente il pulsante si può modificare il tempo con la stessa modalità.

Il tempo può essere impostato tra 1 e 60 minuti.

5. Se, dopo aver impostato il programma, il tempo o la temperatura, non viene eseguita

- alcuna conferma entro 1 minuto, il dispositivo si spegne automaticamente.
6. Per avviare la friggitrice ad aria, occorre toccare il pulsante . Il funzionamento inizia con l'attivazione della ventola, seguita dall'accensione del sistema di riscaldamento dopo 1 secondo. Durante il funzionamento, il ciclo tempo/temperatura viene visualizzato sul display. Non è possibile modificare il programma selezionato, ma temperatura e tempo possono essere regolati.
 7. Per mettere in pausa il funzionamento, è sufficiente toccare il pulsante . Il timer si arresta, il riscaldamento si spegne immediatamente e la ventola si disattiva con un ritardo di 15 secondi. Se non viene effettuata alcuna operazione per 1 minuto, il dispositivo si spegne automaticamente. Per riprendere il funzionamento, è necessario toccare nuovamente il pulsante "  ".
 8. Il dispositivo può essere spento forzatamente in qualsiasi momento tenendo premuto il pulsante "  " per 3 secondi. In questo caso, il pulsante "  " rimane acceso mentre tutte le altre spie e il display digitale si spengono. Se lo spegnimento forzato avviene durante la fase di funzionamento, il riscaldamento si interrompe immediatamente, mentre la ventola si spegne dopo 15 secondi.
 9. Il dispositivo è dotato di una funzione di memoria: se si verifica un'interruzione di corrente durante il funzionamento, alla riattivazione le impostazioni vengono mantenute per un massimo di 2 ore.

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.

La tabella seguente è utile per 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.

| PRO-GRAM-MA | ALIMENTO | QUANTITA' MIN-MAX (g) | TEMPO MIN-MAX (MIN.) | TEMPERATURA (°C) | NOTE |
|-------------|-----------------|-----------------------|----------------------|------------------|--|
| 1 | Patatine fritte | 100-600 | 20-25 | 200 | Mescolare durante la cottura |
| 2 | Gamberi | 100-600 | 20-25 | 180 | Può essere mescolato durante la cottura. |
| 3 | Ali di pollo | 100-500 | 15-20 | 180 | Può essere mescolato durante la cottura. |
| 4 | Bacon | 100-500 | 15-20 | 180 | Può essere mescolato durante la cottura. |
| 5 | Pollo | 100-500 | 25-30 | 180 | Può essere mescolato durante la cottura. |
| 6 | Pesce | 100-500 | 25-30 | 200 | Mescolare durante la cottura |
| 7 | Dolci | 100-500 | 25-30 | 160 | Non mescolare 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. Assicurarci 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 po' 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. |

| | | |
|--|--|--|
| <p>Le patatine non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.</p> | <p>La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine.</p> | <p>Assicurarsi di asciugare bene i bastoncini di patata prima di aggiungere l'olio.</p> <p>Tagliare i bastoncini di patata più piccoli per ottenere un risultato più croccante.</p> <p>Aggiungere leggermente più olio per un risultato più croccante.</p> |
|--|--|--|


ETICHETTA DATI


Innolving Spa
Via Merloni 2/B 60131 Ancona - Italy
INN-891 FRIGGITRICE AD ARIA
AIR FRYER
220-240V~50/60Hz 1700W
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 cassetto 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 | 0,25W | 1 minuto |
| Standby in rete | - | - |

Thank you for purchasing the air fryer INN-891 8 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.

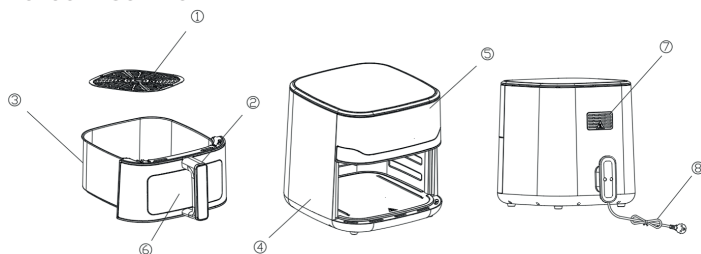
23. Do not disassemble the product, attempt to repair or change the electrical plug in any way. Always contact the authorized service center for technical assistance.
24. This appliance must not be operated by means of an external timer or separate remote control.
25.  The temperature of the door and 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. Handle
3. Basket
4. External cover
5. Display
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.

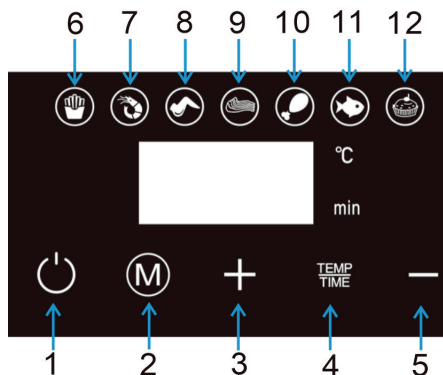
Do not turn the basket upside down while the rack is still inside, as any excess oil collected at the bottom may spill onto the food.

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

1. When plugging in the air fryer, a beep will sound, all buttons will light up for one second, and the power button will remain active.
2. To turn on the device, touch the button . The appliance enters standby mode, all icons light up, and the default temperature and time values on the digital display alternate between "180°C and 15 minutes." If no interaction occurs within 1 minute, the device will automatically shut down.
3. In standby mode, by touching the menu selection button , it is possible to scroll through the available programs. To select a program, touch the button , and the flashing icons will cycle through the programs: the icon of the chosen program will flash continuously along with the power button, while the other menu indicators will remain steady.
4. Temperature adjustment is performed by pressing the "Temperature/Time" button , with increments or decrements of 5°C. Alternatively, holding down the + or - button will quickly change the value. The temperature range is from 80 to 200°C. Pressing the button again allows time adjustment in the same way. The time can be set between 1 and 60 minutes.
5. If no confirmation is made within 1 minute after setting the program, time, or temperature, the device will automatically shut down.
6. To start the air fryer, touch the button . Operation begins with the activation of the fan, followed by the heating system turning on after 1 second. During operation, the time/temperature cycle is displayed. The selected program cannot be changed, but temperature and time can be adjusted.
7. To pause operation, simply touch the button . The timer stops, heating is immediately turned off, and the fan shuts down with a 15-second delay. If no operation is performed within 1 minute, the device will automatically shut down. To resume operation, touch the button again.
8. The device can be forcibly shut down at any time by holding the button for 3

seconds. In this case, the “⏻” button remains on while all other indicators and the digital display turn off. If forced shutdown occurs during operation, heating stops immediately, while the fan turns off after 15 seconds.

9. The device has a memory function: if a power interruption occurs during operation, the settings will be retained for up to 2 hours upon reactivation.

Tips

- Smaller foods generally require a slightly shorter cooking time compared to larger ones.
 - A larger quantity of food requires only a slightly longer cooking time, while a smaller quantity needs a slightly shorter cooking time.
 - Shaking smaller foods halfway through the cooking time improves the final result and helps avoid uneven cooking.
 - Adding a bit of oil to potatoes will result in a crispier outcome. Cook the food in the air fryer within a few minutes of adding the oil.
 - Do not cook extremely fatty foods, such as sausages, in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in the oven can also be cooked in the air fryer.
- The optimal quantity for crispy fries is 400 grams.
 - Use ready-made dough to quickly and easily prepare stuffed snacks. Pre-made dough also requires a shorter cooking time compared to homemade dough.
 - If you want to bake a cake or quiche, or fry delicate or stuffed ingredients, place a small cake pan or baking dish on the rack inside the air fryer.
 - The air fryer can also be used to reheat food. To do this, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

The following table is useful for selecting the basic settings for ingredients.

Note: These settings are indicative. Since ingredients vary in origin, size, shape, and brand, they may not always be the most suitable for every type of food.

Thanks to the rapid air heating technology inside the device, briefly pulling the basket out during air frying does not significantly affect the process.

| PRO-GRAM | Ingredients | MIN-MAX AMOUNT (g) | MIN-MAX TIME (MIN.) | TEMPERATURE (°C) | NOTE |
|----------|---------------|--------------------|---------------------|------------------|-------------------------------|
| 1 | French fries | 100-600 | 20-25 | 200 | Shake during cooking |
| 2 | Prawns | 100-600 | 20-25 | 180 | May be turned during roasting |
| 3 | Chicken wings | 100-500 | 15-20 | 180 | May be turned during roasting |
| 4 | Bacon | 100-500 | 15-20 | 180 | May be turned during roasting |
| 5 | Chicken | 100-500 | 25-30 | 180 | May be turned during roasting |
| 6 | Fish | 100-500 | 25-30 | 200 | Shake during cooking |
| 7 | Cake | 100-500 | 20-25 | 160 | Don't shake 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

| 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 | 0,25W | 1 minute |
| Networked Standby | - | - |

innoliving
easy tech, easy life

Innoliving Spa
Via Merloni, 2/B
60131 Ancona Italy
Tel 071 2133550
www.innoliving.it

MADE IN CHINA

CE

Rev.00_03.2025