

innoliving

— ■ — easy tech, easy life

FORNO/FRIGGITRICE AD ARIA 16L 16L OVEN/AIR FRYER



INN-893C
MANUALE D'USO
USER MANUAL

Grazie per aver acquistato il forno / friggitrice ad aria INNOLIVING modello INN-893C.

IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

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

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. Utilizzare esclusivamente una presa elettrica con una capacità minima di 16 A. L'uso con prese non adeguate o con altri apparecchi collegati potrebbe causare surriscaldamento anomalo o persino scintille.

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.
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.
Utilizzare un guanto da forno.
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.
32. Non appoggiare gli accessori ancora caldi su una superficie non adatta.

ATTENZIONE:

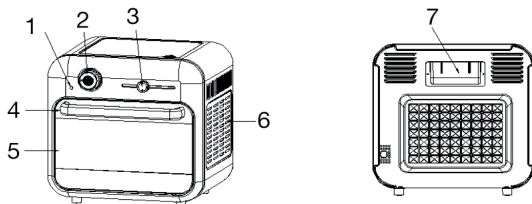
- Non coprire le prese d'aria durante il funzionamento. Non toccare l'interno del prodotto per evitare scottature.
- Non riempire di olio il cestello o il cassetto, altrimenti potrebbe causare un incendio.
- L'aria ad alta temperatura uscirà dalla presa aria durante il funzionamento. Mantenere una distanza di sicurezza e non avvicinare mani o volto alla presa aria. Prestare attenzione quando si estrae il cassetto a causa dell'aria calda.

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 PRODOTTO



1. Indicatore accensione
2. Manopola timer
3. Cursore temperatura
4. Sportello
5. Vetro
6. Presa d'aria
7. Uscita dell'aria

ACCESSORI



Teglia retata, per essicare, friggere ad aria, dorare, tostare.



Leccarda per arrostitire, cuocere al forno, gratinare. Ideale per pollo arrosto, carne rossa, verdure gratinate, pan di spagna e tutti i cibi da forno



Cestello rotante per cottura uniforme



Set rotisserie (spiedo + forchetta rimozione)

PANNELLO DI CONTROLLO

1. Regolazione della temperatura: Spostare il cursore verso destra per selezionare la temperatura nell'intervallo 70-230°C.
2. Impostazione del tempo di cottura: Ruotare la manopola del Timer per impostare il tempo di cottura desiderato. L'intervallo di tempo è compreso tra 0 e 60 min. Quanto il timer suona, il tempo di cottura è terminato e l'apparecchio si spegne automaticamente (LED POWER spento).

ISTRUZIONI OPERATIVE FORNO/FRIGGITRICE AD ARIA:

Prima del primo utilizzo, prestare attenzione a:

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni.
2. Rimuovere la pellicola protettiva del prodotto e tutti i materiali di imballaggio.
3. Posizionare l'apparecchio ad una distanza di almeno 10 cm da pareti, mobili o altri apparecchi. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente alle alte temperature. Controllare che l'alimentazione sia conforme alla tensione nominale indicata sull'apparecchio.
4. Svolgere completamente il cavo di alimentazione. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare i componenti rimovibili che entrano in contatto con gli alimenti. **ATTENZIONE:** Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo elettrico in acqua o altri liquidi. Lavare gli accessori. Utilizzando un comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva. Asciugare bene, prima di utilizzare il prodotto, le superfici interne ed esterne e gli accessori devono essere asciutti prima di collegare l'alimentazione.
5. Prima di utilizzare questo prodotto, impostare la temperatura al massimo e preriscaldarlo per 5-10 minuti.
6. Non versare grandi quantità di olio o altri liquidi sui cibi e gli accessori da inserire nell'apparecchio. Non posizionare alcun oggetto sopra questo prodotto, ciò bloccherà il flusso d'aria e influenzerà l'effetto di riscaldamento dell'aria calda.

Utilizzo del prodotto

Al primo utilizzo, può accadere che l'apparecchio emani un leggero odore e un po' di fumo: si tratta di un fenomeno perfettamente normale perché alcune parti sono state leggermente lubrificate, dopo poco tempo il fenomeno scomparirà. Questo non avrà alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchio.

ATTENZIONE: Pericolo di rottura del vetro dello sportello. Non versare acqua o altri liquidi sul vetro dello sportello quando è caldo. Non posizionare oggetti sullo sportello dell'apparecchio quando è aperto.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare che gli accessori e il vano di cottura siano liberi da oggetti estranei. Prima di cuocere gli alimenti, rimuovere sempre eventuali contenitori o confezioni (per esempio bottiglie, scatole)

- 1 Posizionare gli alimenti da cuocere nell'accessorio scelto. È possibile inserire nel vano di cottura più di un accessorio contemporaneamente, per cuocere una quantità maggiore di alimenti.

Non sovraccaricare gli accessori con una quantità eccessiva di alimenti.

ATTENZIONE: Non inserire mai ingredienti liquidi nella leccarda. Se necessario per esigenze di cottura, aggiungere piccole dosi di liquido. Verificare sempre che il liquido sia stato

assorbito dagli ingredienti solidi prima di aggiungerne altro.

Nel caso di cottura degli alimenti con la teglia retata o con lo spiedo o con il cestello è possibile inserire anche la leccarda al livello più basso del vano di cottura per raccogliere i grassi. Per evitare fumi, cattivi odori e incrostazioni è consigliabile versare un po' d'acqua nella leccarda.

2 Aprire lo sportello

3 Inserire l'accessorio scelto nel vano di cottura. Posizionare l'accessorio scelto in modo che gli alimenti si trovino a una distanza di minimo 2 cm dalle resistenze posizionate nella parte superiore del vano di cottura.

4 Chiudere lo sportello.

5 Inserire la spina nella presa elettrica.

6 L'intervallo di temperatura è compreso tra 70°C e 230°C. Far scorrere il cursore verso destra per selezionare la temperatura di cottura. Ruotare la manopola del tempo, per impostare il tempo desiderato. L'intervallo di tempo è compreso tra 0 e 60 min. La spia rossa (POWER ON) si accende fissa. L'apparecchio inizia automaticamente a riscaldare. È possibile osservare l'avanzamento della cottura attraverso il vetro dello sportello. È possibile aprire lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento, ad esempio per mescolare gli ingredienti durante il processo di cottura.

7 Aprire lo sportello.

ATTENZIONE: Pericolo di ustioni.

Afferrare sempre la maniglia per aprire lo sportello dell'apparecchio. Durante il funzionamento le parti metalliche ed il vetro sono caldi: toccare solo la maniglia dello sportello. Per estrarre la griglia o la leccarda utilizzare guanti o strofinacci per evitare il pericolo di scottature. Tenere le mani e il viso lontani dal vano di cottura. Per estrarre il cestello o lo spiedo utilizzare la forchetta in dotazione per evitare il pericolo di scottature.

Non toccare le resistenze.

8 Rimuovere l'accessorio scelto dal vano di cottura.

9 Mescolare gli ingredienti.

10 Inserire l'accessorio nuovamente nel vano di cottura.

11 Chiudere lo sportello. L'apparecchio prosegue la cottura degli ingredienti.

Dopo la cottura

Al termine della cottura, l'apparecchio emette un suono e si spegne. Se gli ingredienti non sono pronti, inserire nuovamente l'accessorio con gli ingredienti nel vano di cottura e impostare il timer per qualche minuto. In alternativa, è possibile interrompere manualmente il processo di cottura. Ruotare in senso antiorario la manopola del tempo fino al suono del timer. L'apparecchio interrompe il processo di cottura.

Scollegare la spina dalla presa elettrica.

Aprire lo sportello.

Rimuovere l'accessorio scelto dal vano di cottura.

Versare gli alimenti in un piatto. Servire in tavola. Quando avete finito di cuocere gli ingredienti, l'apparecchio può essere subito riutilizzato per preparare altri alimenti.

Impostazioni

Per selezionare tempo e temperatura di cottura, così come l'accessorio, ideale per ciascuna pietanza fare riferimento alla seguente tabella:

Categoria alimenti	Tempo (min)	Temperatura(°C)	Note
Patatine fritte	18-25	230	400g circa, girando il cibo
Coscette di pollo	18-25	230	Girare il cibo
Costolette di maiale	30	230	Girare il cibo
Pollo impanato	18	200	
Crostata	12-15	180	
Torta	15	160	
Biscotti	18	180	Girare il cibo
Pollo intero arrosto	30	230	
Frutta da essiccare*	7 ore	80	Impostare la temperatura a seconda del tipo di frutta
Pizza	10-12	200	Pizza non surgelata o scongelata

FUNZIONE DI ESSICCAZIONE

La funzione di essiccazione consente di essiccare gli alimenti in modo efficace per una conservazione ottimale. L'aria calda circola liberamente all'interno dell'apparecchio, così gli alimenti si asciugano in modo uniforme e con perdite minime di vitamine salutari. Questa funzione può essere utilizzata per gustare frutta, verdura e funghi, oppure per essiccare fiori e piante, carne e pesce. Si consiglia di essiccare a una temperatura massima di 80°C per 4-12 h.

Utilizzo dello spiedo con forchettoni

- 1 Inserire uno dei forchettoni sullo spiedo. Verificare che le due punte del forchettone siano rivolte verso l'interno. Avvitare la vite di bloccaggio per fissare il forchettone allo spiedo
- 2 Legare la carne da cuocere con lo spago e infilarla nel forchettone sullo spiedo. Verificare che la carne sia ben centrata.
- 3 Inserire l'altro forchettone sullo spiedo. Verificare che le due punte del forchettone siano rivolte verso l'interno. Avvitare la vite di bloccaggio per fissare il forchettone allo spiedo. Se necessario, svitare leggermente le viti di bloccaggio per centrare bene la carne sullo spiedo. Riavvitare le viti di bloccaggio.
- 4 Inserire un'estremità dello spiedo nella sede situata in corrispondenza del supporto motorizzato destro.
- 5 Inserire l'estremità opposta nella sede situata sul supporto sinistro.
- 6 Inserire anche la leccarda al livello più basso del vano di cottura per raccogliere i grassi. Per evitare fumi, cattivi odori e incrostazioni è consigliabile versare un po' d'acqua nella leccarda.
- 7 Procedere con la cottura degli alimenti come descritto nel paragrafo "Istruzioni per l'uso". Lo spiedo, se inserito, ruota automaticamente durante la cottura degli alimenti.
- 8 Al termine della cottura, utilizzare la forchetta di rimozione per rimuovere lo spiedo dal vano di cottura.

Utilizzo del cestello rotante

- 1 Svitare le viti di bloccaggio del girarrosto. Rimuovere i forchettoni dallo spiedo del girarrosto.

- 2 Inserire il cestello rotante sullo spiedo del girarrosto. Avvitare le viti di bloccaggio alle due estremità del cestello per fissare il cestello allo spiedo.
- 3 Sollevare il gancio per aprire il cestello.
- 4 Inserire gli alimenti nel cestello
- 5 Chiudere il gancio del cestello.
- 6 Inserire anche la leccarda al livello più basso del vano di cottura per raccogliere i grassi. Per evitare fumi, cattivi odori e incrostazioni è consigliabile versare un po' d'acqua nella leccarda.
- 7 Procedere con la cottura degli alimenti come descritto nel paragrafo "Istruzioni per l'uso". La rotazione del cestello è disponibile per tutte le funzioni. Il cestello, se inserito, ruota automaticamente durante la cottura degli alimenti.
- 8 Al termine della cottura, utilizzare la forchetta di rimozione per sollevare lo spiedo dal lato del supporto sinistro e quindi estrarre l'altra estremità dal supporto motorizzato destro.

CONSIGLI DI PREPARAZIONE

Pre-riscaldare l'apparecchio prima di cuocere gli alimenti ottimizza il risultato finale.

Gli ingredienti più piccoli necessitano di un tempo di cottura leggermente più breve rispetto a ingredienti più grossi. Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo mentre una quantità minore un tempo leggermente più breve. Mescolare gli ingredienti più piccoli a metà cottura ottimizza il risultato finale e aiuta una cottura uniforme.

Per un risultato croccante, aggiungere un cucchiaino d'olio alle patate fresche o surgelate).

Utilizzare paste pronte per preparare snack ripieni in modo facile e veloce. Inoltre, le paste già pronte cuociono più velocemente di quelle fatte in casa. Non cucinare cibi troppo grassi.

È possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare alimenti già cotti. Impostare la temperatura a 150 °C per un tempo di 10 minuti.

RISOLUZIONE DI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il prodotto non funziona	Il cavo di alimentazione non è stato inserito nella presa di corrente.	Inserire correttamente il cavo di alimentazione nella presa di corrente.
	Non è stato impostato il timer o ruotata la manopola su ON.	Ruotare la manopola del timer
Il cibo non è cotto al termine del tempo di cottura	Troppo cibo nel cestello	Cuocere il cibo in più volte.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare una temperatura adeguata e cuocere nuovamente gli alimenti.
	Il tempo impostato è troppo basso.	Impostare un tempo di cottura adeguato e cuocere nuovamente gli alimenti.
Il cibo non è stato cotto in modo uniforme.	Alcuni tipi di alimenti devono essere mescolati a metà cottura.	A metà del processo di cottura, estrarre il cestello e scuotere per separare gli alimenti sovrapposti, quindi reinserire il cestello per continuare.
Il cibo non risulta croccante	Alcuni alimenti devono essere cotti con olio.	Stendere uno strato sottile di olio sulla superficie degli alimenti prima di iniziare a cuocerli.
Odore particolare	Si avverte un odore particolare al primo utilizzo	Quando la friggitrice viene utilizzata per la prima volta, la cavità emetterà un odore o fumo particolare, causato dal preriscaldamento dell'olio protettivo applicato sul tubo di riscaldamento. È normale.
	Ci sono residui di cibo del precedente utilizzo	Verificare che la cavità e gli accessori siano puliti e non ci sono residui di cibo per il prossimo utilizzo
Presenza di fumo	Cottura di cibi unti.	Durante la cottura di ingredienti alimentari con un alto contenuto di olio/acqua, i fumi dell'olio fuoriescono. Quando l'olio viene riscaldato, si genererà fumo bianco o vapore, che può essere scaricato aprendo la porta, senza influire sull'effetto cottura
	La friggitrice contiene olio di una precedente cottura.	Il fumo bianco si genera quando l'olio viene riscaldato in cottura ad alta temperatura. Assicurarsi che sia adeguatamente pulito dopo ogni utilizzo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare il cavo e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di procedere con qualsiasi attività di pulizia o manutenzione,
2. La cavità interna e l'esterno del prodotto possono essere puliti con detergente delicato e una spugna morbida.
3. La leccarda, la teglia retata, il set rotisserie e il cestello possono essere puliti con acqua calda e un panno morbido.
4. Per la pulizia non devono essere utilizzate spazzole metalliche d'acciaio, spazzole abrasive o altri liquidi corrosivi, in modo da evitare danni allo strato protettivo delle superfici interne ed esterne.
5. Non usare agenti pulenti tossici e corrosivi, come benzina, acetone o acquaragia.
6. Non immergere il cavo o l'intero apparecchio in acqua.
7. Dopo l'utilizzo, assicurarsi che l'apparecchio e gli accessori siano ben puliti e asciutti prima di riporlo in un luogo fresco e asciutto.

ETICHETTA DATI

Innoliving Spa

Via Merloni 2/B 60131 Ancona - Italy

INN-893C FORNO FRIGGITRICE AD ARIA / AIR FRYER OVEN

220-240V-50/60Hz 1200-1400W 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	0,475W	-
Standby	-	-
Standby in rete	-	-

Thank you for purchasing the air fryer oven INNOLIVING model INN-893C.

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.

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. Use an oven mitt.

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.

32. Do not place hot accessories on surfaces that are not heat-resistant.

WARNING:

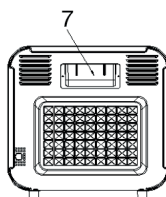
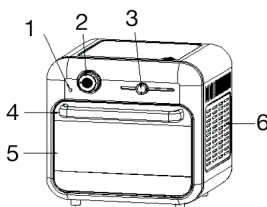
- Do not cover the air vents during operation. Do not touch the inside of the product to avoid burns.
- Do not fill the basket or drawer with oil, as it may cause a fire.

- Hot air will escape from the vent during operation. Keep a safe distance and do not bring hands or face close to the vent. Be cautious when pulling out the drawer due to the hot air.

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. POWER ON Indicator | 5. Glass |
| 2. Timer Knob | 6. Air inlet |
| 3. Temperature selector | 7. Air Outlet |
| 4. Door | |

Accessories



For drying, air frying, browning, toasting.



Bake tray for baking and "au gratin" cooking. Ideal for roast chicken, red meat, au gratin vegetables, cakes and all baked foods



Rotary basket for homogeneous cooking



Rotisserie set (spit+ removal fork)

OPERATION PANEL:

1. Temperature setting: Move the slider to the right to select the temperature in the range of 70-230 °C.
2. Cooking Time setting: Turn the Timer knob to set the desired cooking time. The time interval is between 0 and 60 min. When the timer sounds, the cooking time is finished and the appliance switches off automatically (POWER LED off).

OVEN/AIR FRYER OPERATING INSTRUCTIONS:

Before first use, pay attention to:

1. Read all instructions carefully.
2. Remove the protective film of the product and all packaging materials.
3. Place the appliance at least 10 cm away from walls, furniture or other appliances. Place the appliance on a flat, stable, and high-temperature resistant surface. Check that the power supply complies with the rated voltage indicated on the appliance.
4. Unwind the power cord completely. Before using the appliance for the first time, wash the removable components that come into contact with food. Warning: Never immerse the appliance, plug and electric cord in water or any other liquid. Wash the accessories. Using a common dishwashing detergent and a soft, non-abrasive sponge. Dry thoroughly, before using the product, the internal and external surfaces and accessories must be dry before connecting the power supply.
5. Before using this product, set the temperature to maximum and preheat it for 5-10 minutes.
6. Do not spill large amounts of oil or other liquids on food and accessories to be inserted into the appliance. Do not place any object on top of this product, this will block the airflow and affect the heating effect of the hot air.

INSTRUCTIONS FOR USE

When using the appliance for the first time, you may notice the release of a slight smell and a little smoke: this is to be considered perfectly normal because some parts have been slightly lubricated, it will stop occurring after a short time. This will have no effect on the operation of the appliance.

Warning: Danger of breaking the door glass. Do not pour water or other liquids on the door glass when it is hot. Do not place objects on the appliance door when it is open.

Before putting the appliance into operation, check that the accessories and the cooking compartment are free from foreign objects. Before cooking food, always remove any containers or packages (for example bottles, boxes).

1 Place the food to be cooked into the chosen accessory .

More than one accessory can be placed in the cooking compartment at the same time to cook more food.

Do not overload the accessories with an excessive quantity of food.

Warning: Never add liquid ingredients into the drip pan. If necessary for cooking needs, add small quantities of liquid. Always check that the liquid has been absorbed by the solid ingredients before adding more.

When cooking food with frying basket, bake tray or rotary basket, it is also possible to insert the drip pan at the lowest level of the cooking compartment to collect fat. To avoid fumes, bad smells and scale deposits, it is advisable to pour a little water into the bake tray.

2 Open the door

3 Insert the chosen accessory into the cooking compartment . Place the chosen accessory so that the food is at a distance of at least 2 cm from the resistances located in the upper part of the cooking compartment.

4 Close the door.

5 Plug the appliance into the power outlet

6 The temperature range is between 70°C and 230°C. Slide the slider to the right to select the cooking temperature. Turn the time knob to set the desired time. The time range is between 0 and 60 min. The red indicator light (POWER ON) lights up without blinking. The appliance automatically starts heating . It is possible to set the time knob on the manual position () and to observe the cooking progress through the glass door. It is possible to open the appliance during operation,

7 Open the door

Warning: Danger of burns. Always grasp the handle to open the appliance door. Metal parts and glass are hot during operation: only touch the door handle. When removing the basket or tray, use gloves or kitchen towels to avoid the danger of burns. Keep your hands and face away from the cooking compartment. When removing the basket or spit, use the fork provided to avoid the danger of burns. Do not touch the resistances.

8 Remove the chosen accessory from the cooking compartment.

9 Mix the ingredients .

10 Insert the chosen accessory into the cooking compartment.

11 Close the door. The appliance continues to cook the ingredients.

After cooking

When cooking is complete, the appliance emits a sound and turns off. If the ingredients are not ready, place the accessory containing the ingredients back into the cooking compartment and set the timer to a few more minutes. Alternatively, you can manually stop the

cooking process. Turn the time knob clockwise until the timer sounds. The appliance stops the cooking process.

Unplug the appliance from the power outlet.

Open the door.

Remove the chosen accessory from the cooking compartment.

Put the food on a plate. Serve out. At the end of the cooking process, the appliance can be used immediately to prepare other food

Settings

To select the ideal cooking time and temperature for each dish, refer to the following table

Food category	Time (min)	Temperature (°C)	Remarks
French fries	18-25	230	400g approximately, turn the food
Chicken wings	18-25	230	turn the food
Pork chops	30	230	turn the food
Breaded Chicken	18	200	
Tart	12-15	180	
Cake	15	160	
Cookies	18	180	turn the food
Roast whole Chicken	30	230	
Fruit to dry*	7 hours	80	Set the time and temperature according to the fruit type
Pizza	10-12	200	Not frozen Pizza or Defrosted Pizza

Dehydration function

The dehydration function allows to effectively dehydrate foods for optimal storage. Warm air circulates freely inside the appliance drying the foods evenly while minimising the loss of healthy vitamins. This function can be used to enjoy fruits, vegetables and mushrooms, or to dry flowers and plants, meat and fish. It is recommended to dry at a maximum temperature of 80°C for 4-12 h

Using the spit with forks

1 Place one of the forks on the spit. Check that the two tips of the fork are pointing inwards. Screw the locking screw to secure the fork to the spit.

2 Tie the meat to be cooked with twine and stick it in the fork on the spit. Check that the meat is well centred.

3 Place the other fork on the spit. Check that the two tips of the fork are pointing inwards. Screw the locking screw to secure the fork to the spit. If necessary, slightly unscrew the locking screws to properly centre the meat on the spit. Screw back the locking screws.

4 Insert one end of the spit into the seat located in line with the right motorized support.

5 Insert the opposite end into the seat located on the left support.

6 Place the drip pan at the lowest level of the cooking department to collect fat. To avoid fumes, bad smells and scale deposits, it is advisable to pour a little water into the drip pan.

7 Proceed with cooking the food as described in the paragraph "Instructions for use". Spit rotation is available for all functions. If inserted, the spit rotates automatically while cooking food.

8 After cooking, use the removal fork to remove the spit from the cooking compartment.

Using the basket

1 Unscrew the locking screws of the rotisserie. Remove the forks from the rotisserie spit.

2 Insert the basket on the rotisserie spit. Screw the locking screws to the two ends of the basket to secure the basket to the spit.

3 Lift the hook to open the basket.

4 Place the food into the basket.

5 Close the basket hook.

6 Place the drip pan at the lowest level of the cooking department to collect fat. To avoid fumes, bad smells and scale deposits, it is advisable to pour a little water into the drip pan.

7 Proceed with cooking the food as described above". Basket rotation is available for all functions. If inserted, the basket rotates automatically while cooking food.

8 When cooking is complete, use the removal fork to lift the spit from the left-hand side of the support and then pull the other end out of the right-hand motorised support.

PREPARATION TIPS-

Pre-heating the appliance before cooking food optimizes the final result.- The smaller ingredients require a shorter cooking time compared to the bigger ingredients.- A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time while a smaller amount requires a slightly shorter time.- Stirring the smaller ingredients while cooking optimizes the final result and helps to cook the ingredients evenly.- For a crispier result, add a tablespoon of oil to fresh or frozen potatoes (Fig. 8).- Use ready-made doughs to prepare stuffed snacks quickly and easily. Moreover, ready-made doughs cook faster than the home made ones.- Do not cook too fatty foods.- You can use the appliance to reheat cooked food. Set the temperature to 150 °C for 10 minutes.

Trouble shooting

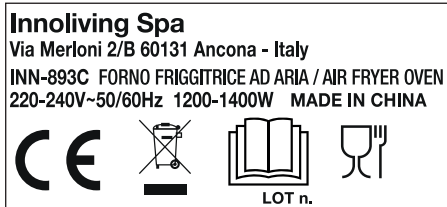
PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The product doesn't work	The power cord is not plugged in.	Insert the plug into the power socket, which must be earthed.
	The timer has not been set or the KNOB is not on ON position	Rotate the TIMER knob
At the end of cooking time, the dishes are not ready	Too much food on the accessory	Cook less food for each time
	Too low temperature	Set the adequate temperature
	Too short cooking time	Set the adequate cooking time

The food was not cooked evenly	Some types of foods need to be stirred halfway through cooking.	Halfway through the cooking time, pull out the basket and shake to separate overlapping foods, then reinsert the basket to continue. i reinsertare il cestello per continuare.
The food is not crunchy	Some ingredients need larger amounts of oil.	Spread a thin layer of oil on the surface of the food before starting to cook it.
Peculiar smell	A peculiar smell is perceived when used for the first time	When the deep fryer is used for the first time, the cavity will emit a peculiar smell or smoke, caused by the preheating of the protective oil applied to the heating tube. This is normal.
	There are food residues from previous use	Check that the cavity and accessories are clean and there is no food residue for the next use
Smoke	The ingredients are greasier.	When frying fatter ingredients, more oil is deposited on the accessories. The oil produces more white smoke while cooking. This has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance
	There are residues of fat from previous cooking on the accessories	White smoke is caused by heating of fat or oil on the accessories. Thoroughly clean the accessories after use.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the cord and allow the appliance to cool down before proceeding with any cleaning or maintenance activity
2. The inner cavity and the outside of the product can be cleaned with mild detergent and a soft sponge.
3. The drip tray, netted tray, rotisserie set and basket can be cleaned with warm water and a soft cloth.
4. Steel wire brushes, abrasive brushes or other corrosive liquids must not be used for cleaning to prevent damage to the protective layer of the inner and outer surfaces.
4. Do not use toxic and corrosive cleaning agents, such as gasoline, acetone, or white spirit.
5. Do not immerse the cord or the entire appliance in water.
6. After use, make sure the appliance and accessories are clean and dry before storing it in a cool, dry place.

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	0,475 W	-
Standby	-	-
Networked Standby	-	-





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

MADE IN CHINA



Rev.00_03.2025