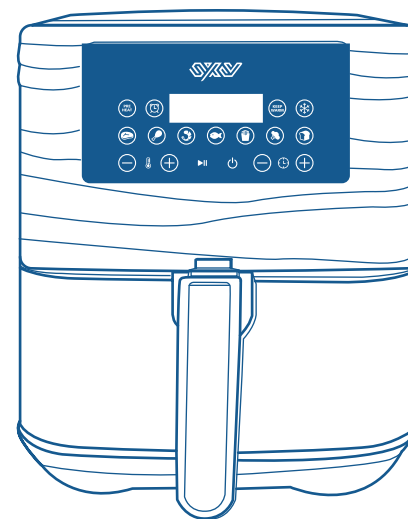


AIR FRYER INSTRUCTION MANUAL

READ THIS MANUAL THOROUGHLY
BEFORE USING AND SAVE IT FOR FUTURE REFERENCE



8-27-2021
IS-EE004_V2_EU

Shenzhen Xiaojia Technology Co.,Ltd

Add: 305, Building E, Phase 2, Xinghe WORLD, Minle Community,
Minzhi Street, Longhua District, Shenzhen, China

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

Website: www.innsky.co



CONTENTS

English	01-09
Deutsch	10-18
Français	19-27
Español	28-36
Italiano	37-45

INTRODUCTION

Thank you for purchasing this Air Fryer from the products. Please read this Manual carefully BEFORE using the Air Fryer for your own safety. There are many benefits to using an Air Fryer:

- Simple to use controls for cooking quick, healthy meals.
- Generous 6L frying capacity.
- Rapid air circulation system to cook food fast and saves energy.
- Healthy alternative to cooking deep fried food with no oil.
- Air Fried food retains its nutritional value, but still has the taste of delicious fried food.

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. This appliance is not intended for use by persons (including children younger than 8) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have supervision.
 2. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local main voltage before you connect the appliance.
 3. Do not use the appliance if the plug, the main cord or the appliance itself is damaged. Always make sure that the plug is inserted properly into a wall outlet.
 4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised.
 5. Do not let the cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces.
 6. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
 7. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system in order to avoid a hazardous situation. To disconnect, turn off the appliance, then remove plug from the wall outlet.
 8. Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain. The accessible surfaces may become hot during use. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
 9. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 4 inches of free space on the back and sides and 4 inches of free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
 10. Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
 11. Do not let the appliance operate unattended. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
 12. Do not use outdoors.
 13. Do not touch the hot surfaces; use handle. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
14. After using the appliance, the metal cover inside is very hot, avoid contact with the hot metal inside after cooking. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
 15. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop, before you remove the pan from the appliance.
 16. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

TECHNICAL DATA

Description: 6L

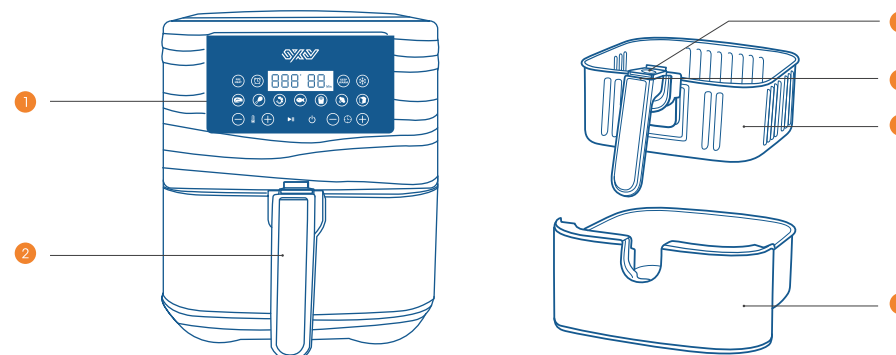
Rated Voltage: 220-240V 50HZ/60Hz

Air Fryer Model: 55SA2EU

Power Consumption: 1700W

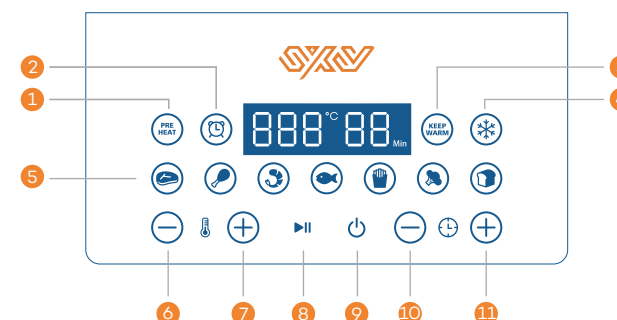
Should you encounter problems or require a replacement part, contact the Innsky Customer Support Team.

GENERAL DESCRIPTION



- | | | |
|-------------------------|----------|------------------------|
| 1 Display Screen | 2 Handle | 3 Basket release cover |
| 4 Basket release button | 5 Basket | 6 Pan |

Control Panel



- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1 Preheat | 7 Temperature + |
| 2 Timer Setting | 8 Start/Pause |
| 3 Keep Warm | 9 Power ON/OFF |
| 4 Unfreeze | 10 Time - |
| 5 Preset Menus | 11 Time + |
| 6 Temperature - | |

Menu Icons	Preset Menu	Menu Icons	Preset Menu
	Steak		French Fries
	Chicken		Vegetables
	Shrimp		Bread
	Seafood		

BEFORE USING THE AIR FRYER FOR THE FIRST TIME

1. Remove all packaging material.

Remove any stickers or labels from the appliance.

2. Thoroughly clean the pan and basket with hot water, some dishwashing liquid and a non-abrasive sponge.

3. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

Note: During the first few times of using your new Air Fryer there might be a “hot plastic” smell. This is perfectly normal in new Air Fryers as the material is heated for first time. It will go away after the first few uses.

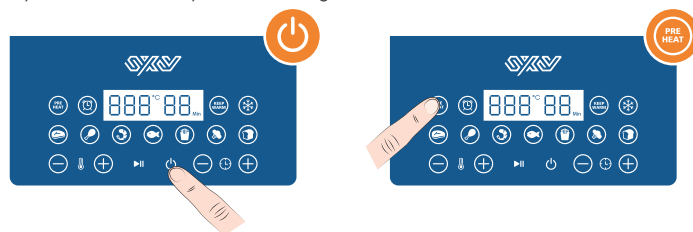
Preparing for Use- Preheating

It is recommended to preheat before placing food into the air fryer, unless your air fryer is already hot. Food will not cook thoroughly without preheating.

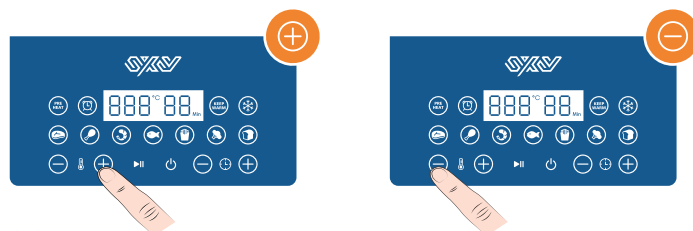
1. Place the Air Fryer on a stable, horizontal, even and heat-resistant surface.

2. Plug the Air Fryer into an electrical wall outlet. The unit is in standby mode with the Power Button indicator lighting up in red.

3. Tap the Power icon to turn on the air fryer with default menu on (190°C & 15 Min). Then tap Preheat icon, the display will show default preheat setting 200°C & 5 Min.



4. Optionally, you can tap the Temperature + / - or Timer + / - icons to change the cooking temperature or time.



5. Tap Start/Pause icon to start preheating.



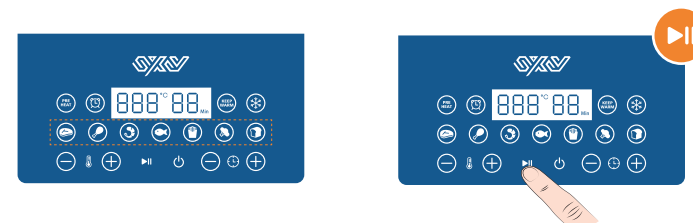
6. When preheating is done, you will hear 3 beeps.

Use Your Air Fryer

1. Preheat your air fryer as instructed.

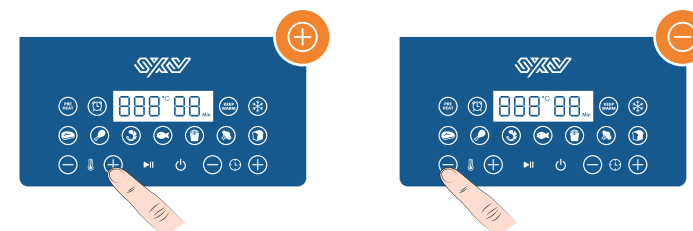
2. Put the basket into the pan. Place the ingredients in the basket-do not overload.

3. Select a preset cooking mode by tapping the cooking mode as desired. The selected mode will start to flash. Tap the Start / Pause icon to start cooking in the chosen mode.



4. Optionally, you can choose to customize the temperature and time. Tap the Temperature + / - or Timer + / - icons to select your desired cooking temperature or time. Once set, the cooking temperature or time will flash three times to confirm your setting.

Note: You can tap and hold the Temperature + / - or Timer + / - icons to quickly skip to the desired temperature or time.



5. After the cooking temperature and time are set, tap the Start/Pause icon to start cooking.



- When cooking is done, you will hear 3 beeps. Unplug the air fryer, then pull the frying tray out of the appliance and place it on a stable, level and heat-resistant surface.
- Push the Frying Basket Release Button Cover, and tap the Frying Basket Release Button to remove the frying basket from the tray. Take out the fried food with tongs or other tools.

Note:

- When the frying tray is taken out during cooking, the air fryer will stop working. Place it back into place to resume working under previous remaining time and temperature.
- Please be careful of hot steam when you remove the frying basket from the air fryer. Always take out the fried food with tongs or other tools to prevent scalding.
- Always unplug the air fryer after use and allow it to cool.

Cooking Time and Temperature for Preset Cooking Menu

Cooking Mode	Default Temperature (°C)	Adjustable Temperature (°C)	Default Time (Min)	Adjustable Time (Min)	Timer Setting (Min)
Default Menu	190	80~200	15	1~60	1~99
Preheat	200	80~200	5	1~60	1~99
Keep Warm	80	80~200	5	1~60	1~99
Unfreeze	175	80~200	10	1~60	1~99
Steak	180	80~200	8	1~60	1~99
Chicken	180	80~200	20	1~60	1~99
Shrimp	180	80~200	8	1~60	1~99
Fish	200	80~200	10	1~60	1~99
French Fries	200	80~200	18	1~60	1~99
Cake	180	80~200	12	1~60	1~99
Bread	160	80~200	8	1~60	1~99

Setting the Timer

Use the timer function to start cooking at a specified time.

- When the air fryer is turned on, tap the Timer Setting icon, then tap Time + or – icon to set the number of minutes (00~99 Min) you want the unit to start cooking automatically.
- The set time will flash 3 times to confirm your setting. Tap Start/Pause icon to start counting down with the countdown time displaying and Timer icon flashing every 3 seconds on the LED display. When time is up, the unit will start running automatically.
- To quickly skip to the desired time, tap and hold the Time + or – icon.
- To cancel Timer setting,
 - tap and hold the Timer icon for 3 seconds or
 - set the timer to 00.

Keep Warm

When cooking is done, you can choose to tap Keep Warm to keep the cooked food under a setting temperature for a certain time (1~60Min). Tap the Temperature + / - or Timer + / - icons to set your desired keep warm temperature or time.

Unfreeze the Frozen Foods

- Tap the Unfreeze Button  to unfreeze the frozen foods at default setting (175°C & 10 Min).
- Optionally, you can tap the Temperature + / - or Timer + / - icons to select your desired unfreezing temperature or time.

Food Tips

- You can air fry any frozen foods or goods that can be baked in an oven.
- To make cakes, hand pies, or any food with filling or batter, place food in a heat-safe container before placing in the baskets.
- Air frying high-fat foods will cause fat to drip to the bottom of the baskets. To avoid excess smoke while cooking, pour out fat drippings after cooking.
- Liquid-marinated foods create splatter and excess smoke. Pat these foods dry before air frying.

SETTINGS

This 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 cannot guarantee the best setting for your ingredients. Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly Pull the pan 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.
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- 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 in the Hot-air fryer basket 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.

		Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
POTATO & FRIES	Thin frozen fries	400-500	18-20	200	shake	
	Thick frozen fries	400-500	20-25	200	shake	
	Potato gratin	600	20-25	200	shake	
MEAT & POULTRY	Steak	100-600	10-15	180		
	Pork chops	100-600	10-15	180		
	Hamburger	100-600	10-15	180		
	Sausage roll	100-600	13-15	200		
	Drumsticks	100-600	25-30	180		
	Chicken breast	100-600	15-20	180		
SNACKS	Spring rolls	100-500	8-10	200	shake	Use oven-ready
	Frozen chicken nuggets	100-600	6-10	200	shake	Use oven-ready
	Frozen fish fingers	100-500	6-10	200		Use oven-ready
	Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-10	180		Use oven-ready
	Stuffed vegetables	100-500	10	160		
BAKING	Cake	400	20-25	160		Use baking tin
	Quiche	500	20-22	180		Use baking tin/ oven dish
	Muffins	400	15-18	200		Use baking tin
	Sweet snacks	500	20	160		Use baking tin/ oven dish

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

STORAGE

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

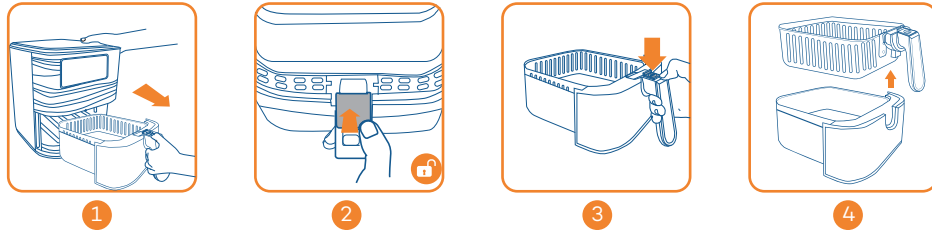
PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the main plug in an grounded wall socket.
	You have not set the timer.	Tap the timer icon to set the required preparation time to turn on the appliance.
	The pan is not put into the appliance properly.	Slide the pan into the appliance properly.
The ingredients fried in the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too much.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Tap the temperature icon to set the required temperature setting.
	The preparation time is too short.	Tap the timer icon to set the required preparation time.
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.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snack 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.	The basket is overfilled.	Do not fill the basket beyond max line.
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 pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan and basket properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	Quality potatoes will give an even cook.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying
	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.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The pan and the non-stick coating basket. 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 pan to let the Hot-air fryer cool down more quickly.



2.Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3.Clean the pan, separator and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The pan and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water and some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak 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.

WARRANTY INFORMATION

The manufacturer provides warranty in accordance with the legislation of the customer's own country of residence, with a minimum of 18 months , starting from the date on which the appliance is sold to the end user.

The warranty only covers defects in material or workmanship.

The warranty will not apply in cases of:

- Normal wear and tear
- Incorrect use, e.g. overloading of the appliance, use of non-approved accessories
- Use of force, damage caused by external influences
- Damage caused by non-observance of the user manual, e.g. connection to an unsuitable mains supply or non-compliance with the installation instructions - Partially or completely dismantled appliances.

EINFÜHRUNG

Bitte kaufen Sie diese Heißluftfritteuse. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, BEVOR Sie sie aus Sicherheitsgründen verwenden. Die ölfreie Fritteuse hat viele Vorteile:

- Einfach zu bedienen, schnell zu kochen, bietet Ihnen eine gesündere Küche.
- Großes Fassungsvermögen von 6 Litern erfüllt die Bedürfnisse der ganzen Familie.
- Schnelles Luftzirkulationssystem für schnelles Kochen und Energie sparen.
- Gesünderes, ölfreies Kochen ersetzt Pommes Frites.
- Heiße gebratene Küche behält die Ernährung bei, hat aber auch den köstlichen Geschmack von Braten.-GENERAL DESCRIPTION (FIG.1)

BEACHTUNG

1. Wenn das Gerät nicht beaufsichtigt wird, ist dieses Gerät nicht für Personen geeignet, die in ihrem Geist oder Sinne schwach sind oder denen Erfahrung und Wissen fehlen (einschließlich Kinder unter 8 Jahren).
 2. Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Spannung dieses Geräts der örtlichen Spannung entspricht.
 3. Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn Stecker, Kabel oder Gehäuse beschädigt sind. Achten Sie darauf, den Stecker richtig in die Buchse einzuführen.
 4. Halten Sie Kinder davon ab, dieses Gerät zu berühren oder zu spielen. Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern unter 8 Jahren durchgeführt werden.
 5. Hängen Sie den Draht nicht an die Tischkante und berühren Sie nicht die heiße Oberfläche.
 6. Tauchen Sie den Stecker, das Kabel oder den Körper nicht in eine Flüssigkeit für einen elektrischen Schlag. Berühren Sie nicht das Bedienfeld oder schließen Sie die Stromversorgung nicht mit nassen Händen an.
 7. Schließen Sie dieses Gerät niemals an einen externen Timer oder ein Fernbedienungssystem an, um Gefahren zu vermeiden. Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
 8. Legen Sie dieses Gerät nicht in oder in die Nähe von brennbaren Materialien (z. B. Tischdecken oder Vorhängen). Die Oberfläche wird beim Gehen heiß. Stellen Sie es nicht in die Nähe von Heißluft oder einer elektrischen Heizung.
 9. Stellen Sie dieses Gerät nicht an einer Wand oder einem anderen Gerät auf. Bewahren Sie mindestens 4 Zoll Abstand hinter, seitlich und oberhalb des Geräts auf. Legen Sie nichts auf das Gerät.
 10. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere als die in dieser Broschüre beschriebenen Ziele. Bei Verwendung von Zubehör, das diesem Gerät nicht entspricht, kann es zu einer physischen Gefahr kommen.
 11. Keine Aufsicht ist verboten. Beim Transport von heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist äußerste Aufmerksamkeit erforderlich.
 12. Der Gebrauch von außen ist verboten.
 13. Berühren Sie die heiße Oberfläche nicht direkt mit dem Griff. Bei laufendem Gerät tritt heißer Dampf aus dem Luftauslass aus. Bewegen Sie die Hand und blicken Sie aus sicherer Entfernung von der Luft weg.
- Achten Sie beim Herausnehmen des Tablett auch auf Dampf und heiße Luft.
14. Die Metallabdeckung im Inneren ist nach Gebrauch heiß, vermeiden Sie Kontakt nach dem Garen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und reinigen, bevor Sie das Gerät entfernen, entfernen oder reinigen.
 15. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Rauch vorhanden ist, warten Sie auf den Rauchstopp und verlassen Sie den Tank.
 16. Für den Familiengebrauch.

TECHNISCHE DATEN

Kapazität: 6L

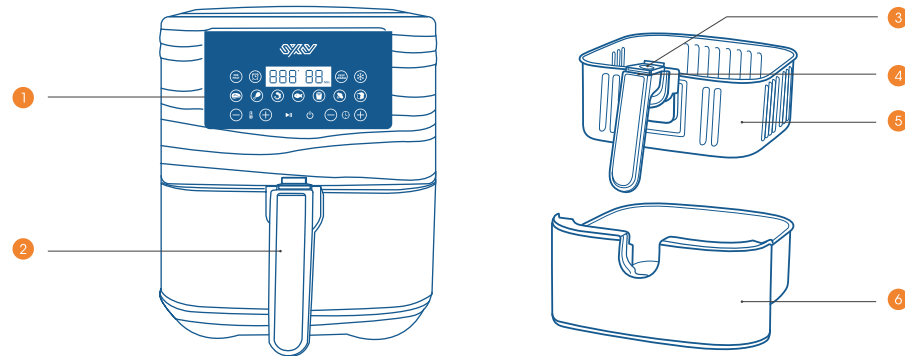
Modell: 55SA2EU

Nennspannung: 220-240V 50Hz-60Hz

Energieverbrauch: 1700W

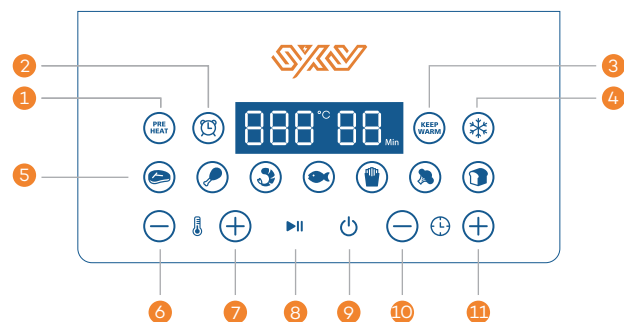
Wenn Sie Probleme haben oder ein Ersatzteil benötigen, wenden Sie sich an die Innsky-Servicegruppe.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG



- 1 Touchscreen-Steuerung
- 2 Griff
- 3 Tastenschutzabdeckung
- 4 Freigabeknopf des Frittierkorb
- 5 Korb
- 6 Bratkorb Schublade

Bedienfeld



- 1 Vorheizen
- 7 Temperatur +
- 2 Timer-Einstellung
- 8 Start/Pause
- 3 Warmhalten
- 9 EIN- / AUSSCHALTEN
- 4 Auftauen
- 10 Zeit -
- 5 Voreinstellungs-Menüs
- 11 Zeit +
- 6 Temperatur -

Menü-Symbole	Voreinstellungs-Menü	Menü-Symbole	Voreinstellungs-Menü
	Steak		Pommes Frites
	Hühnchen		Gemüse
	Shrimps		Brot
	Meeresfrüchte		

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

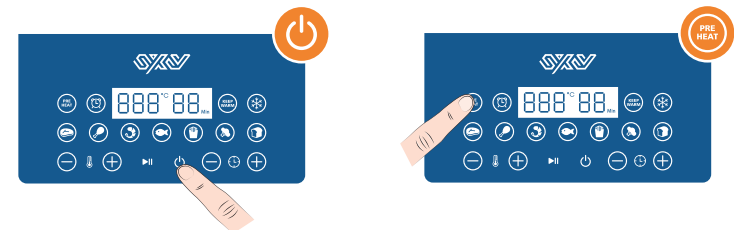
- Entfernen Sie die gesamte Verpackung. Entfernen Sie alle Markierungen und Etiketten auf dem Gerät.
- Reinigen Sie das Tablett und den Korb gründlich mit warmem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

Hinweis: Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, kann es nach Kunststoff riechen. Dies ist für die neue Fritteuse normal, da das Material zum ersten Mal erhitzt wird. Es verschwindet nach mehrmaligem Gebrauch.

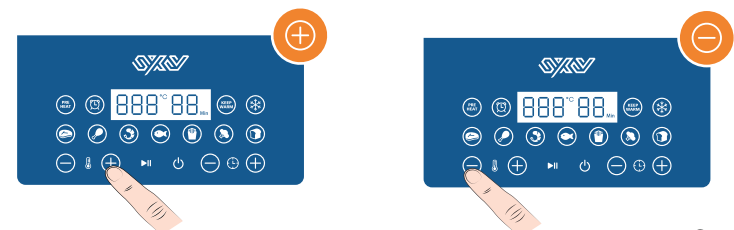
Nutzungsvorbereitung- Vorheizen

Es wird empfohlen, die Heißluftfritteuse vorzuheizen, bevor Lebensmittel hineingegeben werden, wenn die Heißluftfritteuse nicht schon heiß ist. Lebensmittel werden ohne Vorheizen nicht vollständig durchgegart.

- Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine stabile, horizontale, ebene und hitzeresistente Fläche.
- Schließen Sie die Heißluftfritteuse an einer Steckdose an. Das Gerät befindet sich dann im Standby-Modus, wobei die Power-Taste rot aufleuchtet.
- Tippen Sie das Power-Symbol an, um die Heißluftfritteuse mit der Standardeinstellung (190°C & 15 min.) einzuschalten. Tippen Sie dann das Vorheiz-Symbol an. Das Display zeigt die standardmäßige Voreinstellung 200°C & 5 min. an.



- Optional können Sie Temperatur + / - oder Timer + / - antippen, um die Gar-Temperatur oder -Zeit zu ändern.



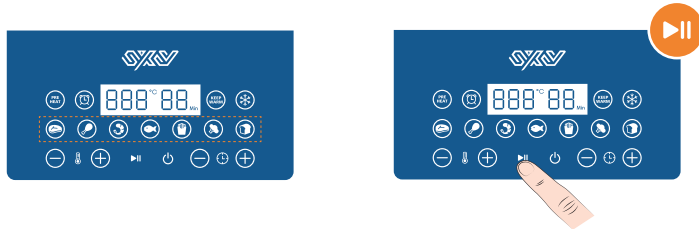
5. Tippen Sie auf Start/Pause, um mit dem Vorheizen zu beginnen.



6. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, hören Sie 3 Pieptöne.

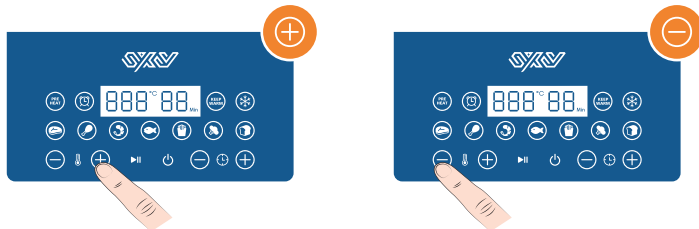
Nutzung Ihrer Heißluftfritteuse

1. Heizen Sie Ihre Heißluftfritteuse wie beschrieben vor.
2. Setzen Sie den Korb ins Gerät ein. Legen Sie die Lebensmittel in den Korb - achten Sie darauf, nicht zu viel hineinzulegen.
3. Wählen Sie einen voreingestellten Gar-Modus, indem Sie den jeweiligen Gar-Modus antippen. Der gewählte Modus beginnt dann zu blinken. Tippen Sie Start / Pause an, um den Garvorgang im gewählten Modus zu starten.



4. Optional können Sie Temperatur und Zeit anpassen. Tippen Sie Temperatur + / - oder Timer + / - an, um die Gar-Temperatur oder -Zeit wie gewünscht zu ändern. Ist alles eingestellt, blinken Gar-Temperatur oder -Zeit 3-mal, um Ihre Einstellung zu bestätigen.

Anmerkung: Sie können Temperatur + / - oder Timer + / - gedrückt halten, um schneller auf die gewünschte Temperatur oder Zeit zu gelangen.



5. Nachdem Gar-Temperatur und -Zeit eingestellt sind, tippen Sie Start/Pause an, um den Garvorgang zu starten.



6. Ist der Garvorgang abgeschlossen, hören Sie 3 Pieptöne. Stecken Sie die Heißluftfritteuse aus, ziehen Sie den Gareinsatz aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf einer stabilen, ebenen und hitzeresistenten Fläche ab.
7. Drücken Sie die Abdeckung des Frittierkorb-Freigabeknopfes und tippen Sie den Freigabeknopf des Frittierkorbs an, um den Frittierkorb aus dem Einsatz zu nehmen. Nehmen Sie das frittierte Essen mit einer Zange oder anderem Besteck heraus.

Anmerkung:

- Wenn der Frittierkorb während des Garvorgangs herausgenommen wird, stellt die Heißluftfritteuse den Betrieb ein. Setzen Sie ihn wieder ein, um den Betrieb mit der vorher eingestellten Zeit und Temperatur fortzusetzen.
- Bitte seien Sie beim Herausnehmen des Frittierkorbs aus der Heißluftfritteuse vorsichtig, da heißer Dampf entweichen kann. Nehmen Sie frittiertes Essen immer mit einer Zange oder anderem Besteck heraus, damit Sie sich nicht verbrennen.
- Trennen Sie die Heißluftfritteuse nach der Nutzung immer vom Strom und lassen Sie sie abkühlen.

Gar-Temperaturen und -Zeiten des Voreinstellungs-Menüs

Gar-Modus	Standardtemperatur (°C)	Einstellbare Temperatur (°C)	Standardzeit (Min)	Einstellbare Zeit (Min)	Timer-Einstellung (Min)
Standardmenü	190	80-200	15	1-60	1-99
Vorheizen	200	80-200	5	1-60	1-99
Warmhalten	80	80-200	5	1-60	1-99
Auftauen	175	80-200	10	1-60	1-99
Steak	180	80-200	8	1-60	1-99
Hühnchen	180	80-200	20	1-60	1-99
Shrimps	180	80-200	8	1-60	1-99
Fisch	200	80-200	10	1-60	1-99
Pommes Frites	200	80-200	18	1-60	1-99
Kuchen	180	80-200	12	1-60	1-99
Brot	160	80-200	8	1-60	1-99

Einstellen des Timers

Verwenden Sie die Timer-Funktion, um den Garvorgang zu einem bestimmten Zeitpunkt zu starten.

1. Tippen Sie bei eingeschalteter Heißluftfritteuse auf Timer-Einstellung und dann auf Zeit + oder -, um die Anzahl an Minuten (00-99 min) einzustellen, nach der das Gerät den Garvorgang automatisch starten soll.
2. Die eingestellte Zeit blinkt 3-mal, um Ihre Einstellung zu bestätigen. Tippen Sie auf Start/Pause, um den Countdown zu starten, wobei die Countdown-Zeit angezeigt wird und das Timer-Symbol alle 3 Sekunden auf dem LED-Display blinkt. Sobald die Zeit abgelaufen ist, startet das Gerät den Betrieb automatisch.
3. Um schneller zur gewünschten Zeit zu springen, können Sie Zeit + oder - gedrückt halten.
4. Um den Timer abzubrechen,
 - a) Halten Sie das Timer-Symbol 3 Sekunden lang gedrückt oder
 - b) stellen Sie den Timer auf 00.

Warmhalten

Nach dem Garvorgang können Sie Warmhalten antippen, um das gekochte Essen eine bestimmte Zeit lang (1-60min) bei einer eingestellten Temperatur warmzuhalten. Tippen Sie Temperatur + / - oder Timer + / - an, um die gewünschte Warmhalte-Temperatur oder -Zeit einzustellen.

Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel

- Tippen Sie  Auftauen an, um tiefgefrorene Lebensmittel mit der Standardeinstellung (175°C & 10 min) aufzutauen.
- Optional können Sie Temperatur + / - oder Timer + / - antippen, um die Auftau-Temperatur oder -Zeit wie gewünscht zu ändern.

Zubereitungs-Tipps

1. Sie können in der Heißluftfritteuse alle tiefgefrorenen Lebensmittel, die in einem Ofen gebacken werden können, zubereiten.
2. Um Kuchen, Hand-Pies oder andere Lebensmittel mit Füllung oder Teig zuzubereiten, geben Sie das Essen in einen hitzebeständigen Behälter, bevor Sie es in den Korb legen.
3. Die Zubereitung fetthaltiger Nahrungsmittel führt dazu, dass Fett auf den Boden des Korbs tropft. Um übermäßige Rauchentwicklung beim Garen zu vermeiden, sollten Sie heruntergetropftes Fett nach dem Garen abgießen.
4. Nahrungsmittel in Flüssigmarinade sorgen für Spritzer und starke Rauchentwicklung. Tupfen Sie diese Lebensmittel vor dem Frittieren trocken.

EINSTELLUNGEN

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der grundlegenden Inhaltsstoffeinstellungen.

Hinweis: Diese Einstellungen sind nur eine Referenz. Aufgrund des Unterschieds in Größe, Form, Herkunft und Marke der Zutaten können wir nicht die beste Menge Ihrer Zutaten garantieren. Da sich die heiße Luft schnell aufheizt, hat das Frittierergebnis keinen Einfluss, wenn Sie das Tablett während der Arbeit herausnehmen. Tipps:

- Kleinere Zutaten erfordern gewöhnlich eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge von Zutaten erfordert nur eine etwas längere Garzeit, eine kleinere Menge von Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Garzeit.
- Schütteln Sie kleinere Zutaten nach der Hälfte der Garzeit, um sie neu zu verteilen. Dies verbessert das Endergebnis und soll verhindern, dass Zutaten ungleichmäßig gegart werden.
- Fügen Sie bei frischen Kartoffeln ein wenig Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erreichen. Braten Sie Ihre Zutaten ein paar Minuten im Airfryer, nachdem Sie Öl hinzugefügt haben.
- Snacks, die sich zum Garen im Backofen eignen, können auch im Airfryer zubereitet werden.
- Die ideale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 750 Gramm.
- Verwenden Sie Fertigteig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertigteig erfordert auch eine kürzere Garzeit als hausgemachter Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder ofenfestes Geschirr in den Airfryer-Korb, wenn Sie Kuchen oder Quiche backen oder zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten braten möchten.
- Sie können den Airfryer auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Zubereitungszeit auf 10 Minuten und die Temperatur auf 150 °C ein.

		Min-Max (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	schütteln	Zusatzinformation
POMMES FRITES	Dünne gefrorene Pommes	400-500	18-20	200	schütteln	
	Dicke gefrorene Pommes	400-500	20-25	200	schütteln	
	Kartoffelgratin	600	20-25	200	schütteln	
GEFLÜGELFLEISCH	Steak	100-600	10-15	180		
	Schweinekoteletts	100-600	10-15	180		
	Hamburger	100-600	10-15	180		
	Würstchen im Schlafrock	100-600	13-15	200		
	Schinken	100-600	25-30	180		
	Hühnerbrust	100-600	15-20	180		
SNACKS	Frühlingsrollen	100-500	8-10	200	schütteln	Backofen-bereit verwenden
	Gefrorene Hühnerruggets	100-600	6-10	200	schütteln	Backofen-bereit verwenden
	Gefrorene Fischstäbchen	100-500	6-10	200		Backofen-bereit verwenden
	Gefrorenes Brot zerkleinerte Käsesnacks	100-500	8-10	180		Backofen-bereit verwenden
	Gefülltes Gemüse	100-500	10	160		
BACKEN	Kuchen	400	20-25	160		Backblech verwenden
	Quiche	500	20-22	180		Backblech / Auflaufform verwenden
	Muffins	400	15-18	200		Backblech verwenden
	Süße Snacks	500	20	160		Backblech / Auflaufform verwenden

Achtung: sie müssen 3 Minuten länger hinzufügen, wenn die Fritteuse noch kalt ist.

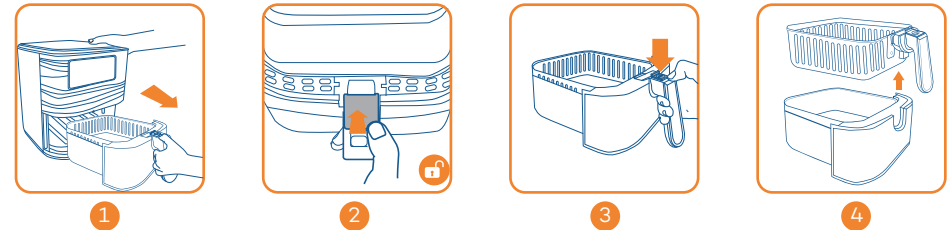
FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie wählen keine Zeit	Berühren Sie das Zeitsymbol und wählen Sie die Vorbereitungszeit
	Das Fach wird nicht richtig in die Fritteuse eingesetzt.	Legen Sie das Fach richtig in die Heißluftfritteuse.
Die im Airfryer gebratenen Speisen sind nicht gar.	Die Zutatenmenge im Korb ist zu groß.	Geben Sie eine kleinere Menge an Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gebraten. Überschreiten Sie die MAX-Markierung bzw. die maximale Menge in der Tabelle nicht.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Drücken Sie die Höher-/Niedriger-Taste für die Temperatur, um die erforderliche Temperatur einzustellen
	Die Garzeit ist zu kurz.	Drücken Sie die Höher-/Niedriger-Taste für die Zeit, um die erforderliche Garzeit einzustellen.
Die Zutaten werden ungleichmäßig im Gerät gebraten.	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Zutaten, die auf- oder übereinander liegen (z. B. Pommes Frites) müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden
Gebratene Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Gerät kommen.	Sie haben Snacks verwendet, die in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden müssen.	Verwenden Sie ofenfertige Snacks, oder bestreichen Sie die Snacks mit ein wenig Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erreichen.
Ich kann die Schublade nicht ordnungsgemäß in das Gerät schieben.	Es sind zu viele Zutaten im Korb.	Befüllen Sie den Korb nicht über die Markierung MAX hinaus.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten im Gerät braten, läuft viel Öl in die Pfanne. Das Öl erzeugt weißen Rauch, und die Pfanne kann heißer als gewöhnlich werden. Dies beeinträchtigt jedoch das Gerät und das Ergebnis nicht.
	Die Pfanne enthält noch Fettrückstände von vorherigem Gebrauch.	Weißer Rauch wird von Fett verursacht, das sich in der Pfanne erhitzt. Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch Ordnungsgemäß.
Die Zutaten werden ungleichmäßig gebraten.	Kartoffeln von guter Qualität können gleichmäßiger gegart werden.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass sie beim Braten fest bleiben.
	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen vor dem Braten ab.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen ab, um die Stärke zu entfernen.
Frische Pommes Frites werden im Gerät ungleichmäßig gebraten.	Sie haben die Kartoffelstifte vor dem Braten nicht gründlich eingeweicht.	Weichen Sie die Kartoffelstifte in einer Schüssel mindestens 30 Minuten lang ein, nehmen Sie sie heraus, und trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab.

CLEANING

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Die Pfanne, der Korb und die Innenseite des Geräts sind antihafbeschichtet. Verwenden Sie bei der Reinigung dieser Teile keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die An.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.



2. Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch.

3. Reinigen Sie den Korb und die Pfanne mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm.

Sie können ein fettlösendes Reinigungsmittel verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.

Hinweis: Die Pfanne und der Korb sind spülmaschinenfest.

Tipp: Wenn Rückstände im Korb oder auf dem Boden der Pfanne festkleben, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Setzen Sie den Korb ca. 10 Minuten lang einweichen.

4. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht kratzenden Schwamm

5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um etwaige Lebensmittlrückstände zu entfernen.

AUFBEWAHRUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät abkühlen.

2. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind.

INFORMATIONEN ZUR GARANTIE

Der Hersteller gewährt eine Garantie von mindestens 18 Monaten (außer dem Tag des Kaufs), die den gesetzlichen Bestimmungen des Wohnsitzlandes des Kunden entspricht.

Die Garantie deckt nur Material- oder Verarbeitungsfehler ab.

Die Garantie gilt nicht in den folgenden Fällen:

- Normale Abnutzung.
- Falscher Gebrauch, zum Beispiel: Überladen, Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör
- Gewaltanwendung, Beschädigung durch äußere Einflüsse - Schäden, die durch Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung verursacht wurden, z. B. durch Anschließen an eine nicht entsprechende Stromversorgung oder Nichtbeachtung der Installationsanweisungen
- Geräte teilweise oder vollständig abgerissen.

INTRODUCTION

Merci d'acheter cette friteuse à air, veuillez lire attentivement ce manuel AVANT de l'utiliser pour votre sécurité. La friteuse sans huile a beaucoup de avantages:

- Simple à utiliser, rapide à cuisiner, vous offre une cuisine plus sain.
- Grande capacité de 6 litre, satisfait aux besoin de toute la famille.
- Système de circulation de l'air rapide pour une cuisson rapide et économiser de l'énergie.
- Une cuisine plus sain et sans huile remplace des frites.
- La cuisine frite à l'air chaude conserve la nutrition, mais ont aussi le goût délicieux de la friture.

ATTENTION

1. Si hors de surveillance, cet appareil ne convient pas aux personnes qui sont faibles en l'esprit ou en le sens ou ceux qui manquent d'expérience et de connaissance (y compris les enfants de moins de 8 ans).
 2. Avant l'utilisation, vérifiez la tension de cet appareil est correspondante à la tension locale.
 3. N'utilisez pas cet appareil si la fiche, le fil ou le corps est endommagé. Assurez-vous d'insérer correctement la fiche dans le prise.
 4. Il faut garder les enfants pour qu'ils ne touchent pas ou ne jouent pas à cet appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas fait par les enfants moins de 8 ans.
 5. Ne pendre pas le fil au bord de la table et ni toucher pas la surface chaude.
 6. N'immerger la fiche, le fil ou le corps dans aucun liquide pour contre un choc électrique. Ne toucher pas le panneau ou brancher le courant avec main humide.
 7. Ne connectez jamais cet appareil à un minuteur externe ou à un système de télécommande séparé afin d'éviter une danger. Pour débrancher l'appareil, éteignez-le et puis retirez la fiche de la prise murale.
 8. Ne mettre pas cet appareil dans ou près de les matériaux inflammable(tel que la nappe ou le rideau), la surface sera chaude pendant qu'il marche. Ne le mettre pas près de l'air chaude ou réchauffeur électrique.
 9. Ne mettre pas cet appareil contre un mur ou contre autres appareil, réserver au moins de 4 pouces d'espace à l'arrière, à la côté et au-dessus de l'appareil. Ne mettre rien au-dessus de l'appareil.
 10. N'utilisez cet appareil pour les autres destinations que ceux écrit dans cet livret. Il va provoquer une danger physique si utiliser les accessoires qui sont pas correspondants à cet appareil.
 11. Non-surveillance est interdite. Il faut payer une extrême attention lors d'un déplacement de l'huile chaude ou d'autres liquide chaude.
 12. Une utilisation à dehors est interdite.
 13. Ne touchez pas directement la surface chaude que avec la poignée. La vapeur chaude sort par la sortie de l'air quand l'appareil marche, éloignez votre main et visage à la sortie de l'air d'une distance de sécurité.
- Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez le bac.
14. Le couvert métallique à l'intérieur sera chaud après utilisation, éviter un contact après la cuisson. Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Refroidir l'appareil avant de sortir, retirer ou nettoyer.
 15. Débranchez immédiatement s'il y a du fumée et attends jusqu'à l'arrêt de fumée, sort ensuite le bac.
 16. POUR USAGE FAMILIALE.

DONNÉES

Capacité : 6L

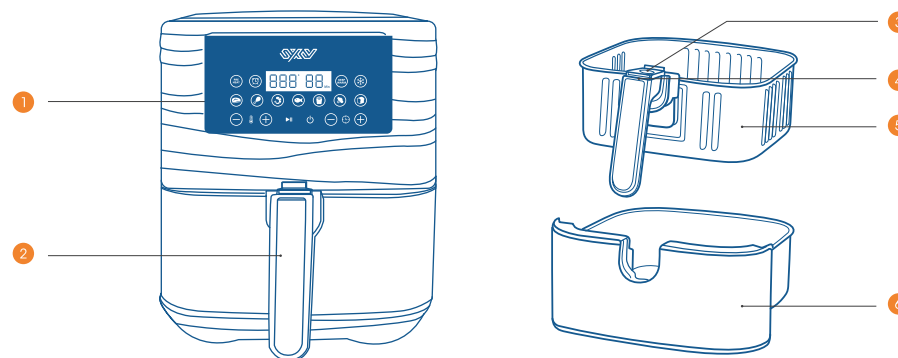
Modèle : 55SA2EU

Tension nominale: 220 - 240V 50Hz/60Hz

Puissance : 1700W

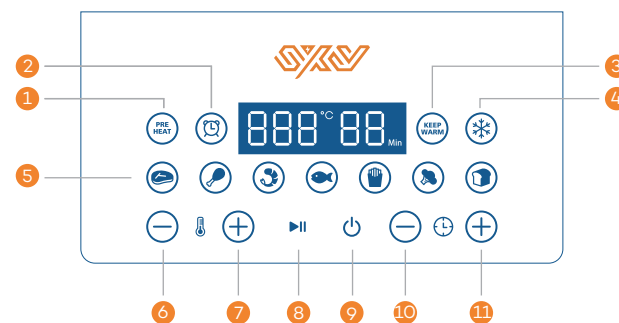
Si vous avez des problèmes ou besoin d'un rechange de pièce, contactez le groupe du service de Innsky.

DESCRIPTION GÉNÉRALE



- | | | |
|------------------------|-----------|----------------------------|
| 1 Panneau de contrôle | 2 Poignée | 3 couverture de protection |
| 4 Bouton de séparation | 5 Panier | 6 Bac |

Panneau de contrôle



- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| 1 Préchauffage | 7 Température + |
| 2 Réglage de la minuterie | 8 Démarrer/Pause |
| 3 Maintien au chaud | 9 Mise sous/hors tension |
| 4 Décongélation | 10 Minuterie - |
| 5 Menus prédéfinis | 11 Minuterie + |
| 6 Température - | |

Icônes de menu	Menu prédéfini	Icônes de menu	Menu prédéfini
	Steak		Frites
	Poulet		Légumes
	Crevettes		Pain
	Fruits de mer		

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

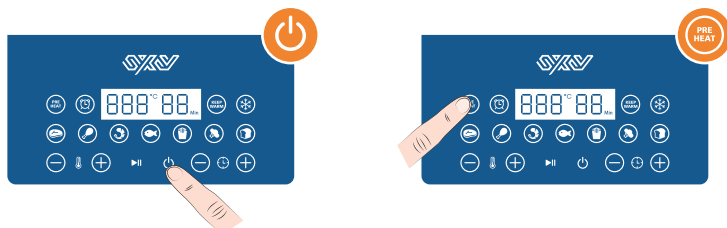
1. Retirez tous les emballages Retirez tous les marques et étiquettes sur l'appareil .
2. Nettoyez soigneusement le bac et le panier avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non abrasive.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Note: Il y a peut-être une odeur de plastique lors de la première utilisation, c'est normal pour la nouvelle friteuse parce que le matériel est la première fois à chauffer. Elle va disparaître après des plusieurs utilisation.

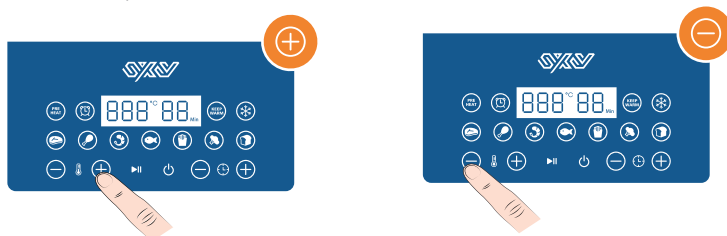
Préparation à l'utilisation - Préchauffage

Il est recommandé de préchauffer avant de placer les aliments dans la friteuse à air, à moins que votre friteuse à air ne soit déjà chaude. Les aliments ne cuisent pas complètement sans préchauffage.

1. Placez la friteuse à air sur une surface stable, horizontale, plane et résistante à la chaleur.
2. Branchez la friteuse sur une prise électrique murale. L'appareil est en mode veille et le voyant du bouton d'alimentation s'allume en rouge.
3. Touchez l'icône Mise sous tension pour allumer la friteuse à air avec le menu par défaut (190°C & 15 Min). Appuyez ensuite sur l'icône Préchauffage, l'écran affichera le réglage de préchauffage par défaut 200°C & 5 Min.



4. En option, vous pouvez appuyer sur les icônes Température + / - ou Minuterie + / - pour modifier la température ou le temps de cuisson.



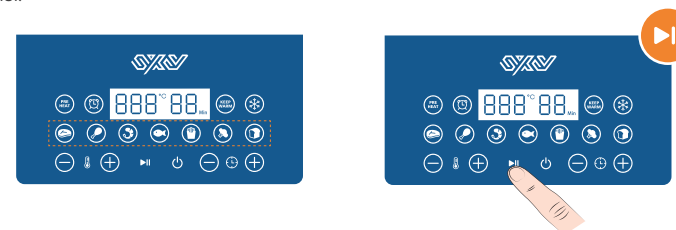
5. Touchez l'icône Démarrer/Pause pour commencer le préchauffage.



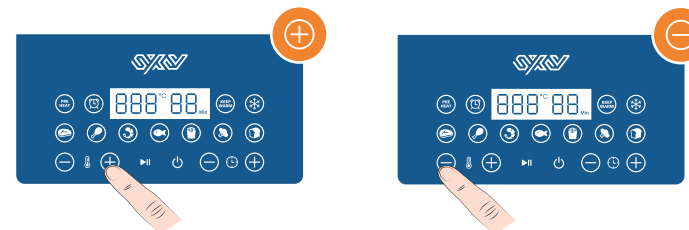
6. Lorsque le préchauffage est terminé, vous entendrez 3 bips.

Utilisez votre friteuse à air

1. Préchauffez votre friteuse à air comme indiqué.
2. Mettez le panier dans la casserole. Placez les ingrédients dans le panier - ne le surchargez pas.
3. Sélectionnez un mode de cuisson pré-réglé en appuyant sur le mode de cuisson souhaité. Le mode sélectionné se met à clignoter. Touchez l'icône Démarrer / Pause pour commencer à cuisiner dans le mode choisi.



4. En option, vous pouvez choisir de personnaliser la température et l'heure. Touchez les icônes Température + / - ou Minuterie + / - pour sélectionner la température ou la durée de cuisson de votre choix. Une fois réglée, la température ou la durée de cuisson clignotera trois fois pour confirmer votre choix.
Remarque : vous pouvez appuyer et maintenir les icônes Température + / - ou Minuterie + / - pour passer rapidement à la température ou à l'heure souhaitée.



5. Une fois la température et la durée de cuisson réglées, appuyez sur l'icône Démarrer / Pause pour lancer la cuisson.



- Lorsque la cuisson est terminée, vous entendez 3 bips. Débranchez la friteuse à air, puis retirez le plateau de cuisson de l'appareil et placez-le sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Poussez le couvercle du bouton d'ouverture du panier à friture et appuyez sur le bouton d'ouverture du panier à friture pour retirer le panier de la plaque. Sortez les aliments frits avec des pinces ou d'autres outils.

Note :

- Lorsque le plateau de friture est retiré pendant la cuisson, la friteuse à air cesse de fonctionner. Remettez-la en place pour reprendre le fonctionnement à la durée restante et la température fixée précédemment.
- Faites attention à la vapeur chaude lorsque vous retirez le panier à friture de la friteuse à air. Sortez toujours les aliments frits avec des pinces ou d'autres outils pour éviter de vous ébouillanter.
- Débranchez toujours la friteuse à air après utilisation et laissez-la refroidir.

Temps et température de cuisson pour le menu de cuisson prédéfini

Mode de cuisson	Température par défaut (°C)	Température réglable (°C)	Temps par défaut (Min)	Temps réglable (Min)	Temps de minuterie (Min)
Menu par défaut	190	80~200	15	1~60	1~99
Préchauffage	200	80~200	5	1~60	1~99
Garder au chaud	80	80~200	5	1~60	1~99
Décongélation	175	80~200	10	1~60	1~99
Steak	180	80~200	8	1~60	1~99
Poulet	180	80~200	20	1~60	1~99
Crevettes	180	80~200	8	1~60	1~99
Poissons	200	80~200	10	1~60	1~99
Frites	200	80~200	18	1~60	1~99
Gâteau	180	80~200	12	1~60	1~99
Pain	160	80~200	8	1~60	1~99

Régler la minuterie

Utilisez la fonction de minuterie pour commencer à cuisiner à une heure précise.

- Lorsque la friteuse à air est allumée, appuyez sur l'icône Réglage de la minuterie, puis appuyez sur l'icône Minuterie + ou - pour régler le nombre de minutes (00-99 Min) après lesquelles vous souhaitez que l'appareil commence automatiquement la cuisson.
- L'heure réglée clignotera 3 fois pour confirmer votre réglage. Touchez l'icône Démarrer/Pause pour commencer le compte à rebours avec l'affichage du temps et l'icône Minuteur qui clignote toutes les 3 secondes sur l'écran LED. Lorsque le temps est écoulé, l'appareil se met automatiquement en marche.
- Pour passer rapidement à l'heure souhaitée, appuyez et maintenez l'icône Minuterie + ou -.
- Pour annuler le réglage de la minuterie,
 - Appuyez et maintenez l'icône de la minuterie pendant 3 secondes ou
 - Réglez la minuterie sur 00.

Maintien au chaud

Lorsque la cuisson est terminée, vous pouvez choisir le "M au chaud" pour maintenir les aliments cuits sous une température donnée pendant un certain temps (1-60Min). Appuyez sur les icônes Température + / - ou Minuterie + / - pour régler la température ou la durée de maintien au chaud que vous souhaitez.

Décongeler les aliments surgelés

- Appuyez  sur le bouton "Décongeler" pour décongeler les aliments surgelés au réglage par défaut (175°C & 10 Min).
- En option, vous pouvez appuyer sur les icônes Température + / - ou Minuterie + / - pour sélectionner la température ou la durée de dégivrage souhaitée.

Conseils sur l'alimentation

- Vous pouvez faire frire à l'air tous les aliments ou produits surgelés qui peuvent être cuits au four.
- Pour faire des gâteaux, des tartes ou tout autre aliment avec de la garniture ou de la pâte à frire, placez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur avant de les placer dans les paniers.
- La friture à l'air d'aliments riches en matières grasses fait que la graisse s'égoutte au fond des paniers. Pour éviter l'excès de fumée pendant la cuisson, débarrassez-vous des graisses qui s'écoulent après la cuisson.
- Les aliments marinés dans du liquide créent des éclaboussures et un excès de fumée. Tapotez ces aliments avant de les faire frire à l'air.

RÉGLAGES

Le tableau suivant vous aidera à sélectionner les paramètres de base des ingrédients.

Remarque: ces paramètres est seulement une référence. Car la différence de la taille, la forme, l'origine et le marque des ingrédients, nous ne pouvons pas garantir la meilleure quantité de votre ingrédients. Parce que l'air chaude chauffe rapidement, il n'est aucun influence sur le résultat de frite si vous sortez le bac pendant le travail. Tips:

- Généralement, les petits ingrédients sont plus rapides à préparer que les grands ingrédients.
- Une petite quantité économise plus de temps de préparation qu'une grande quantité qui nécessite un long temps.
- Un secouement régulièrement peut optimiser le résultat de cuisson et éviter des ingrédients non-cuits.
- Ajoutez un peu de l'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Mettre votre ingrédient dans la friteuse après quelques minutes.
- Les snacks préparés dans le four peuvent également faire par la friteuse à air.
- Utilisez de la pâte préparée pour préparer rapidement et facilement des snacks. La pâte préparée nécessite également moins de temps de préparation que la pâte faite maison.
- Si vous voulez rôtir du pain ou gâteau, vous pouvez mettre un plat à four dans le panier.
- Vous pouvez également réchauffer les ingrédients par cette friteuse à air, il faut une température de 150 C et le temps de 10 minutes maximum.

		Min-max Quantité(g)	Temps (min.)	Température (°C)	Secouer	Remarques
FRITES POMME DE TERRE &	Frites gelées légers	400-500	18-20	200	Secouer	
	Frites gelées épaisses	400-500	20-25	200	Secouer	
	Gratin	600	20-25	200	Secouer	
VIANDE	Steak	100-600	10-15	180		
	Côtes de porc	100-600	10-15	180		
	Hamburger	100-600	10-15	180		
	Saucisse	100-600	13-15	200		
	Cuisse de poulet	100-600	25-30	180		
	Poitrine de poulet	100-600	15-20	180		
COLLATIONS	Rouleau de printemps	100-500	8-10	200	Secouer	Prêt à cuire
	Poulet gelé	100-600	6-10	200	Secouer	Prêt à cuire
	Poisson gelé	100-500	6-10	200		Prêt à cuire
	Fromage pané	100-500	8-10	180		Prêt à cuire
	Légumes	100-500	10	160		
RÔTIR	Gâteau	400	20-25	160		Utilisez un plat au four
	Quiche	500	20-22	180		Utilisez un plat au four
	Muffins	400	15-18	200		Utilisez un plat au four
	Dessert	500	20	160		Utilisez un plat au four

Attention: Il faut ajouter 3 minutes plus longue quand la friteuse est encore froide.

FEHLERBEHEBUNG

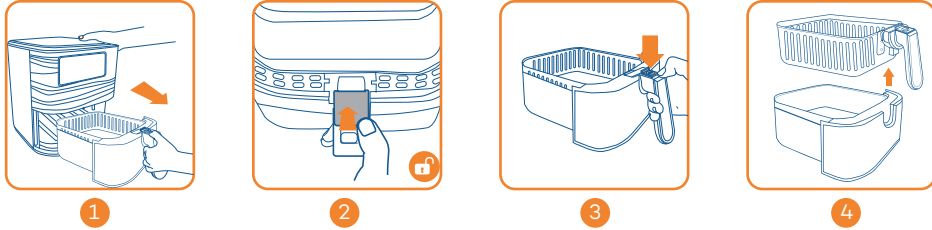
PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse ne travaille pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche dans la prise murale.
	Vous ne choisissez pas le temps.	Touchez l'icône du temps, et choisir le temps de préparation.
	Le bac ne pas met correctement dans la friteuse.	Mettre correctement le bac dans la friteuse.
Les ingrédients ne sont pas cuits.	Les ingrédients dans le panier sont trop.	Mettez moins de d'ingrédients dans le panier. Une petite quantité peut cuire plus également.
	La température choisi est trop basse.	Touchez l'icône de la température, et sélectionner de nouveau la température.
	Le temps de préparation est trop court.	Touchez l'icône du temps, et sélectionner de nouveau le temps.
Les ingrédients sont frits de manière inégale.	Certains ingrédients nécessitent de secouer pendant le mi-préparation.	Il faut secouer les ingrédients (par exemple, l es frites) à la moitié du temps de préparation.
Les collations frites ne sont pas croustillants.	Vous avez préparé un type de collation destiné à la friteuse traditionnelle.	Préparer des collations au four ou appliquez un peu d'huile sur la surface pour un goût plus croustillant.
Je ne peux pas mettre le bac dans l'appareil correctement.	Le panier est trop rempli.	Les ingrédients ne dépassent pas le bord du panier.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Quand vous préparez les aliments gras, de l'huile va s'enfuir dans le bac. L'huile dégage une fumée blanche et le bac sera plus chaud que d'habitude. Il n'a rien effet sur le résultat final.
	Le bac contient encore des résidus de graisse.	La fumée blanche est causée par la graisse. Assurez-vous de bien nettoyer le bac et le panier après chaque utilisation.
Les ingrédients sont frits de manière inégale.	Des pommes de terre de bonne qualité peuvent être cuits plus égal.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Rincez les bâtonnets de pomme de terre avant de les frire.	Rincer les bâtons de pomme de terre pour enlever l'amidon.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Sécher les bâtonnets avant d'ajouter l'huile. Couper les bâtonnets plus minces pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le bac et le panier sont antiadhésifs. N'utilisez aucun d'ustensiles en métal ou des matériaux abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le couvert antiadhésif.

1. Retirez la fiche de la prise murale et laissez refroidir. Remarque: sortir le bac pour refroidir plus rapide la friteuse.



2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez le bac, le bouton de séparation et le panier avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser détartrant pour éliminer les résidus.

Attention: le bac et le panier sont tous possible au lave-vaisselle.

Conseil: si les résidus est collée au panier ou au fond du bac, remplissez le bac de l'eau chaude.

Utiliser un peu de détartrant. Mettez le panier dans le bac et les laisser tremper pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non- abrasive.

5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse pour éliminer les résidus.

CONSERVER

1. Débranchez et laissez refroidir.

2. Assurez que toutes les pièces sont propres et sèches.

INFORMATIONS DE GARANTIE

Le fabricant fournit une garantie au moins de 18 mois (à part de la jour d'achat) qui est conforme à la législation du pays de résidence du client.

La garantie ne couvre que les défauts de matériaux ou de fabrication.

La garantie ne s'applique pas dans les cas suivants:

- L'usure normale.
- Utilisation incorrecte, par exemple: la surcharge, l'utilisation de l'accessoires non-approuvés
- Usage de la force, dommages causés par des influences extérieures
- Dommages causés par non-respect du manuel d'utilisation, par exemple, connecter à l'alimentation non-correspondante ou non-respect des instructions d'installation
- Appareils partiellement ou totalement démolis.

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar esta Freidora de Aire . Por favor lea este Manual cuidadosamente ANTES DE usar la Freidora de Aire para su propia seguridad. Hay muchos beneficios de usar una Freidora de Aire:

- Control sencillo para cocinar comida rápida y saludable.
- Gran capacidad de fritura de 6 L a cocinar para la multitud.
- Sistema de circulación de aire rápido para cocinar alimento rápidamente y ahorrar energía.
- Alternativa saludable para cocinar alimentos fritos sin aceite.
- El alimento frito conserva su valor nutricional, pero aún tiene el sabor de la comida frita deliciosa.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

1. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por: personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, ni con falta de experiencia y conocimiento, como tampoco por niños menores de 8 años, a menos que una persona responsable de su seguridad la supervise, les indique cómo utilizarlo de manera segura y explique los peligros que implica.

2. Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.

3. No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable principal u otras piezas.

4. No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo los procesos de limpieza ni de mantenimiento a menos que tengan más de 8 años y sean supervisados.

5. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.

6. No sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido. No enchufe el aparato ni haga funcionar el panel de control con las manos mojadas.

7. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

8. No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles, como un mantel o una cortina. Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico, así como un horno caliente.

9. No coloque el aparato contra una pared o contra otros artefactos. Deje un mínimo de 10cm de espacio libre con la parte posterior y los lados y el espacio libre de 10cm arriba del aparato.

10. No use el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar posibles lesiones.

11. No deje que el aparato funcione sin vigilancia. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.

12. No se puede usar al aire libre.

13. Se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire, mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y a las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire la cacerola del aparato.

14. Después de usar el aparato, la cubierta metálica interior está muy caliente, evite el contacto con el metal caliente interior. Siempre desenchufe el aparato al no utilizarlo o antes de limpiarlo, y deje que se enfríe al poner o quitar las partes.

15. Desconecte inmediatamente el aparato si observa humo negro saliendo del aparato. Espere a que deje de salir humo antes de retirar la cesta del aparato.

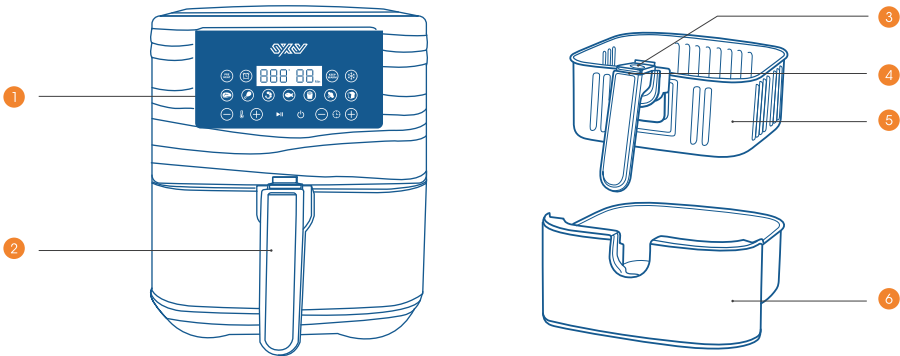
16. Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

DATOS TÉCNICOS

Descripción: 6L
Voltaje nominal: 220-240V 50Hz/60Hz

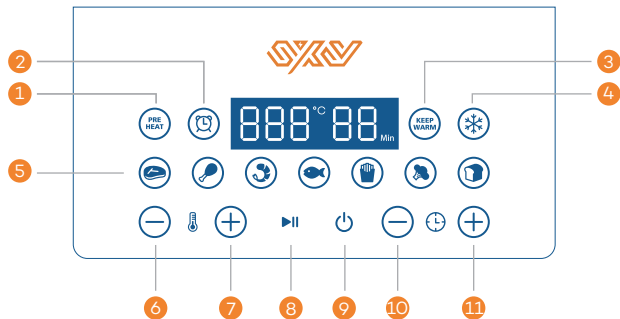
Modelo: 55SA2EU
Consumo de energía: 1700W

DESCRIPCIÓN GENERAL



- 1 Control panel
- 2 Apagado
- 3 Cubierta de botón de liberación de la cesta
- 4 Botón de liberación de la cesta
- 5 Cesta
- 6 Recipiente

Panel de Control



- 1 Precalentar
- 2 Ajuste de Cronometro
- 3 Mantener Caliente
- 4 Descongelar
- 5 Menús Preestablecidos
- 6 Temperatura -
- 7 Temperatura +
- 8 Iniciar/Pausa
- 9 Encender/Apagar
- 10 Tiempo -
- 11 Tiempo +

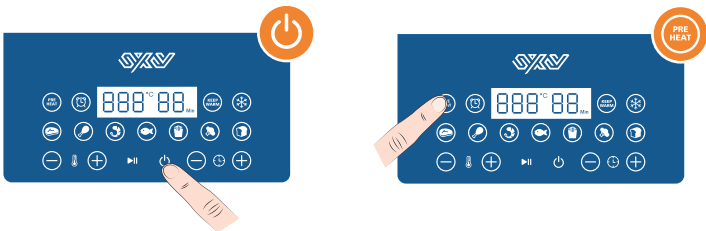
Íconos del Menú	Menú Preestablecido	Íconos del Menú	Menú Preestablecido
	filete		Papas Fritas
	Pollo		Verduras
	Camarón		Pan
	Mariscos		

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de empaquetado.
Retire las pegatinas o etiquetas del aparato
2. Limpie la cesta y la cacerola con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un trapo húmedo.

Preparación para el Uso- Recalentamiento

- Se recomienda precalentar antes de colocar los alimentos en la freidora de aire, al menos que la freidora de aire ya este caliente. Los alimentos no se cocinarán completamente sin precalentar la freidora primero.
1. Coloque la freidora sobre una superficie estable, horizontal, uniforme y resistente al calor.
 2. Conecte la freidora a una toma de corriente eléctrica. La unidad estará en modo de espera y el indicador del Botón de Encendido se iluminara rojo.
 3. Presione el icono de encendido para activar la freidora de aire con la temperatura y tiempo predeterminado (190°C y 15 minutos). Después presione el icono de precalentamiento, la pantalla mostrará la temperatura y tiempo preestablecido de 200° C y 5 minutos.



4. Opcionalmente, se puede presionar el icono de Temperatura de +/- o el Temporizador +/- para cambiar la temperatura o el tiempo de cocción.



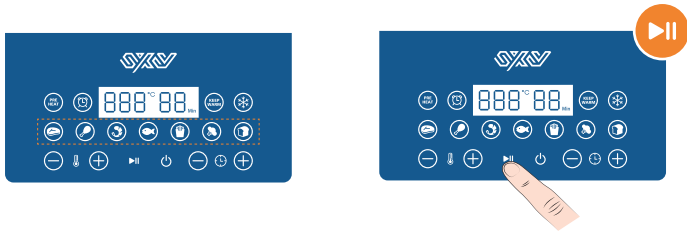
5. Presione el icono de Inicio/Pausa para comenzar a precalentar.



6. Cuando termine el precalentamiento, escuchará 3 pitidos.

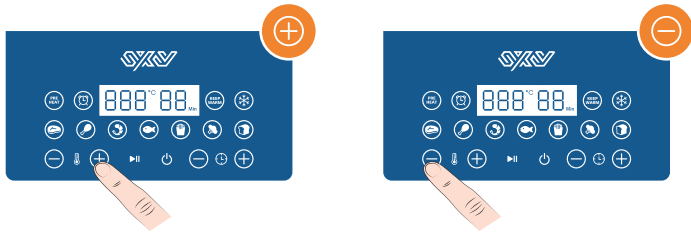
Uso de su Freidora de Aire

1. Precaliente su freidora según las instrucciones.
2. Ponga la canasta en el sartén. Coloque los ingredientes en la cesta, no la sobrecargue.
3. Seleccione el valor preestablecido de cocción deseado. El modo seleccionado comenzará a parpadear. Presione el icono de Inicio/Pausa para comenzar a cocinar en el modo elegido.



4. Opcionalmente, puede elegir personalizar la temperatura y el tiempo. Presione la el icono de temperatura +/- o el temporizador +/- para seleccionar la temperatura o tiempo de cocción deseado. Una vez configurada, la temperatura o el tiempo de cocción parpadearán tres veces para confirmar su configuración.

Nota: Puede mantener presionados los iconos de Temperatura +/- o Temporizador +/- para saltar rápidamente a la temperatura o tiempo deseado.



5. Después de configurar la temperatura y el tiempo de cocción, presione el icono de Inicio / Pausa para comenzar a cocinar.



6. Cuando termine de cocinar, escuchará 3 pitidos. Desenchufe la freidora de aire, luego retire la bandeja del aparato y colóquela en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
7. Presione el Botón de Liberación de la Cubierta y presione el Botón de Liberación de la cesta para removerla de la bandeja. Retire la comida frita con pinzas u otras herramientas.

Nota:

- Cuando se saque la bandeja durante la cocción, la freidora dejará de funcionar. Vuelva a colocarla en su lugar para que continúe la operación bajo el tiempo y temperatura restante.
- Tenga cuidado con el vapor caliente cuando retire la cesta de la freidora. Siempre saque la comida frita con pinzas u otras herramientas para evitar escaldaduras.
- Siempre desenchufe la freidora de aire después de usarla y deje que se enfríe.

Tiempo de Cocción y Temperatura Preestablecido para el Menú de Cocción

Modo de Cocina	Temperatura Base (°C)	Temperatura Ajustable (°C)	Tiempo Base (Min)	Tiempo Ajustable (Min)	Termómetro (Min)
Menú Predeterminado	190	80 ~ 200	15	1 ~ 60	1 ~ 99
Precalentar	200	80 ~ 200	55	1 ~ 60	1 ~ 99
Mantener Caliente	80	80 ~ 200	55	1 ~ 60	1 ~ 99
Descongelar	175	80 ~ 200	10	1 ~ 60	1 ~ 99
Carne	180	80 ~ 200	8	1 ~ 60	1 ~ 99
Pollo	180	80 ~ 200	20	1 ~ 60	1 ~ 99
Camarón	180	80 ~ 200	8	1 ~ 60	1 ~ 99
Pescado	200	80 ~ 200	10	1 ~ 60	1 ~ 99
Papas fritas	200	80 ~ 200	18	1 ~ 60	1 ~ 99
Pastel	180	80 ~ 200	12	1 ~ 60	1 ~ 99
Pan	160	80 ~ 200	8	1 ~ 60	1 ~ 99

Ajuste del Temporizador

1. Use la función de temporizador para comenzar a cocinar a una hora específica.
2. Cuando la freidora esté encendida, presione el icono de configuración del temporizador, luego presione el icono de Tiempo +/- para configurar el cronómetro a (00-99 minutos) para que la unidad comience a cocinar automáticamente.
3. El tiempo configurado parpadeará 3 veces para confirmar. Presione el icono de Inicio/Pausa para iniciar la cuenta regresiva y para visualizar la hora y el temporizador que parpadeara cada 3 segundos en la pantalla LED. Cuando se acabe el tiempo, la unidad se encenderá automáticamente.
4. Para saltar rápidamente a la vez, mantenga presionado el icono de Tiempo +/-
5. Para cancelar la configuración del temporizador,
 - a) Mantenga presionado el icono del temporizador icono por 3 segundos o
 - b) ajuste el temporizador a 00.

Mantener Caliente

Cuando termine de cocinar, puede activar la función de Mantener Caliente para mantener los alimentos cocinados a una temperatura determinada durante un tiempo determinado (1-60 minutos). Toque los iconos Temperatura +/- o Temporizador +/- para configurar la temperatura o el tiempo de mantenimiento deseado.

Descongelar Comidas Congeladas

- Presione el Botón de Descongelar para descongelar los alimentos a la temperatura predeterminada (175°C y 10 minutos).
- Opcionalmente, puede presionar los iconos de Temperatura +/- o Temporizador +/- para seleccionar la temperatura o el tiempo de descongelación deseado.

Consejos

1. Puede freír al aire cualquier alimento o producto congelado que pueda hornearse en un horno.
2. Para hacer pasteles, tartas o cualquier alimento con relleno o masa, coloque los alimentos en un recipiente a prueba de calor antes de colocarlos en las canastas.
3. Freír al aire los alimentos con alto contenido de grasa hará que la grasa gotee al fondo de las canastas. Para evitar el exceso de humo durante la cocción, vierta las gotas de grasa después de cocinar.
4. Los alimentos marinados en líquido crean salpicaduras y exceso de humo. Seque estos alimentos antes de freírlos.

CONFIGURACIÓN

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar la configuración básica de los ingredientes.

Nota: tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Como los ingredien tes diferencian en origen, tamaño, forma así como marca de fábrica, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Debido a que la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire en el interior del aparato. Extraer la cacerola brevemente del aparato durante la fritura apenas perturba el proceso.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños usualmente requieren un tiempo de prepa ración más corto que los ingredientes más grandes.
- Una cantidad de ingredientes más grandes requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad de ingredientes más pequeños sólo requiere un tiempo de preparación más corto.
- Sacudir los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se frían de forma desigual.
- Añada un poco aceite a las patatas crudas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora pocos minutos después de añadir el aceite.
- Los alimentos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora.
- Utilice masa ya preparada para elaborar aperitivos rellenos rápida y fácilmente. La masa ya preparada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha en casa.
- También puede utilizar la freidora para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C durante un tiempo de hasta 10 minutos.

		Cantidad mínima-máxima (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Sacudir	Información adicional
PATATAS Y PATATAS FRITAS	Patatas fritas finas congeladas	400-500	18-20	200	Agitar	
	Patatas fritas gruesas congeladas	400-500	20-25	200	Agitar	
	Patata gratinada	600	20-25	200	Agitar	
CARNES Y AVES	Filete	100-600	10-15	180		
	Chuletas de cerdo	100-600	10-15	180		
	Hamburguesa	100-600	10-15	180		
	Rollo de salchicha	100-600	13-15	200		
	Baquetas	100-600	25-30	180		
	Pechuga de pollo	100-600	15-20	180		
APERITIVOS	Rollitos de primavera	100-500	8-10	200	Agitar	Use horno-listo
	Pepitas de pollo congeladas	100-600	6-10	200	Agitar	Use horno-listo
	Dedos de pescado congelados	100-500	6-10	200		Use horno-listo
	Pan congelado aperitivos de queso	100-500	8-10	180		Use horno-listo
	Vegetales rellenos	100-500	10	160		
HORNEANDO	Pastel	400	20-25	160		Usa molde para hornear
	Quiche	500	20-22	180		Use molde para hornear / plato de horno
	Magdalenas	400	15-18	200		Usa molde para hornear
	Bocadillos dulces	500	20	160		Use molde para hornear / plato de horno

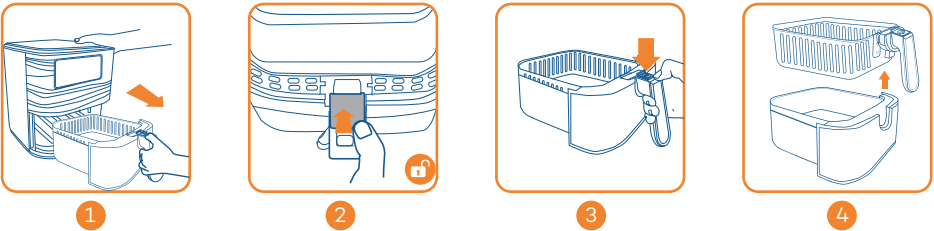
Nota: añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír mientras la freidora de aire caliente todavía está fría.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona.	El aparato no está enchufado.	Coloque el enchufe de cable principal en una toma de corriente con conexión a tierra.
	No se ha configurado el temporizador.	Configurar el temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
	La cacerola no se coloca correctamente en el aparato.	Deslice la cacerola en el aparato correctamente.
Los ingredientes fritos con la Airfryer no están hechos del todo	La cantidad de ingredientes que hay en la cesta es demasiado grande.	Coloque lotes de ingredientes más pequeños en la cesta. Los lotes más pequeños se fríen de forma más uniforme.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Gire el control de temperatura hasta la posición de temperatura necesaria (consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación necesario (consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato").
Los ingredientes se fríen de forma desigual en la freidora	Ciertos tipos de ingredientes se tienen que sacudir a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que están mezclados o unos sobre otros (por ejemplo, las patatas fritas) se tienen que sacudir a mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato".
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la Airfryer	Ha utilizado un tipo de aperitivos pensados para ser preparados en una freidora tradicional.	Utilice aperitivos de preparación en horno o aplíqueles un poco de aceite con un pincel de cocina para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la cacerola en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta más allá de la indicación Max.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasientos.	Cuando fríe ingredientes grasientos en la Airfryer, una gran cantidad de aceite goteará en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado.
	La sartén todavía contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco lo provoca la grasa que se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las patatas frescas fritas se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	No ha utilizado el tipo correcto de patata	Utilice patatas frescas y asegúrese de que no se rompen mientras se fríen.
	No ha dejado en remojo las tiras de patata correctamente antes de freírlas.	Deje las tiras de patata en remojo en un recipiente durante al menos 30 minutos y después séquelas con papel de cocina.
Las patatas frescas fritas no están crujientes cuando salen de la freidora sin aceite.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua de las patatas.	Asegúrese de secar las tiras de patata correctamente antes que añadir el aceite. Cortar los palitos de patata más pequeños para obtener un resultado crujiente. Añada un poco más aceite para obtener un resultado más crujiente.

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.
La cacerola y la antiadherente cesta. No use utensilios de cocina de metal ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente.
1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.
Nota: retire la cacerola para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.



2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la cacerola, el separador y la cesta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Usted puede usar líquido desengrasante para remover cualquier suciedad restante. Nota: la cacerola y la cesta son aptas para lavavajillas. Consejo: Si la suciedad está pegada a la cesta o al fondo de la cacerola, llene la cacerola con agua caliente con un poco de detergente líquido. Coloque la cesta en la cacerola y deje que la cacerola y la cesta se empapen por aproximadamente 10 minutos.
4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar los residuos alimenticios.

ALMACENAJE

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA

El fabricante proporciona una garantía de acuerdo con la legislación del propio país de residencia del cliente, con un mínimo de 18 meses, a partir de la fecha en que el aparato se vende al usuario final. La garantía sólo cubre defectos de material o mano de obra.
La garantía no se aplicará en caso de:
- Desgaste normal.
- Uso incorrecto, por ejemplo. sobrecarga del aparato, uso de accesorios no aprobados.
- Uso de la fuerza, daños causados por influencias externas.
- Daños causados por el incumplimiento del manual del usuario, por ejemplo, conexión a una fuente de alimentación inadecuada o incumplimiento de las instrucciones de instalación.
- Aparatos parcialmente o totalmente desmantelados.

INTRODUZIONE

Grazie per aver acquistato questa Friggitrice ad Aria dai prodotti. Si prega di leggere attentamente questo Manuale di utilizzare la Friggitrice ad Aria per la tua sicurezza. È stato progettato per offrire molti anni di utilizzo senza problemi. Ci sono molti vantaggi nell'utilizzo di una friggitrice ad aria:

- Semplice da utilizzare i controlli per la cottura veloce dei pasti sani.
- Grande capacità di 6 L.
- Rapido sistema di circolazione dell'aria per cuocere il cibo velocemente e risparmiare energia.
- Alternativa sana per la cottura di cibi fritti senza olio.
- Il cibo fritto all'aria conserva il suo valore nutrizionale, ma ha ancora il sapore del delizioso cibo fritto.

IMPORTANTI SALVAGUARDIE

1. Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni di età e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adeguate a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso.
2. Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
3. Non utilizzate l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
4. Evitate che i bambini giochino con l'apparecchio. La manutenzione e la pulizia non devono essere eseguite da bambini non accompagnati da un adulto la cui età è inferiore agli 8 anni.
5. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
6. Non collegare l'apparecchio né utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate.
7. Non collegare mai questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema remoto di controllo remoto per evitare situazioni pericolose.
8. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende. Qualsiasi superficie accessibile potrebbe diventare calda durante l'uso. Non posizionare l'apparecchio al di sopra o in prossimità di fornelli a gas o ogni tipo di fornello o piastra di cottura elettrici, né all'interno di forni riscaldati.
9. Non appoggiate l'apparecchio al muro o su altri apparecchi. Lasciate almeno 10 cm di spazio libero sulla parte posteriore e sui lati e 10 cm sulla parte superiore dell'apparecchio. Non posizionate alcun oggetto sull'apparecchio.
10. Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale e utilizzare solo accessori originali.
11. Non lasciare che l'apparecchio funzioni senza sorveglianza.
12. Non usare all'aperto.
13. Durante la frittura tramite il sistema ad aria calda, fuoriesce vapore caldo dalle aperture di aerazione. Tenete le mani e il volto a una distanza sicura dal vapore e dalle aperture stesse. Fate attenzione al vapore e all'aria calda anche quando rimuovete il recipiente dall'apparecchio.
14. Dopo aver usato l'apparecchio, il coperchio metallico all'interno è molto caldo, evitate di entrare in contatto con il metallo caldo all'interno dopo la cottura.
15. Scollegare immediatamente l'apparecchio se si vede un fumo scuro che esce dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo si fermi prima di rimuovere la padella dall'apparecchio.
16. SOLO PER USO DOMESTICO.

DATI TECNICI

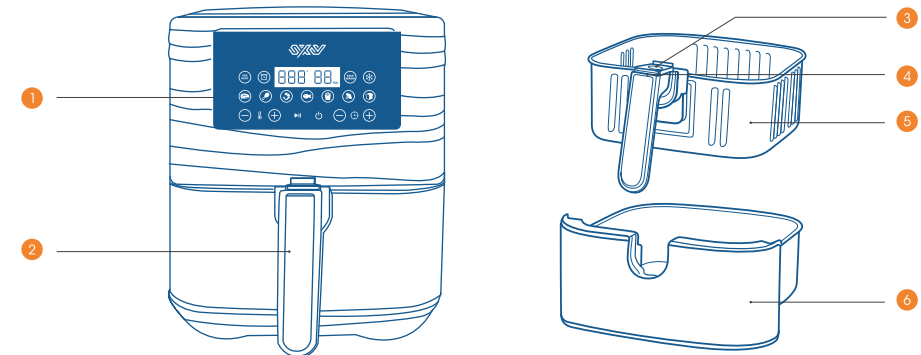
Descrizione: 6L

Tensione Nominale: 220-240V 50Hz/60Hz

Modello: 55SA2EU

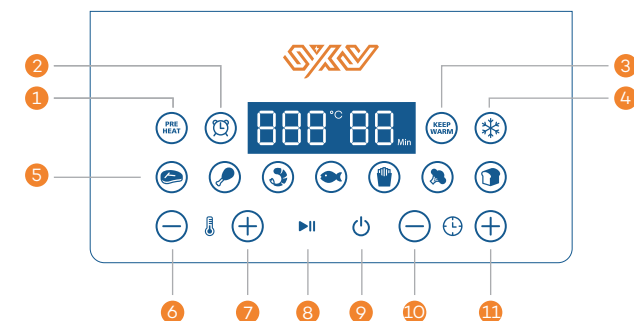
Consumo di Energia: 1700W

DESCRIPCIÓN GENERAL



- 1 Pannello di controllo 2 Maniglia del cestello 3 Pulsante di sgancio del cestello
4 Copertura per il pulsante di sgancio del 5 Cestello

Pannello di Controllo



- 1 Preriscaldamento 7 Temperatura +
2 Impostazioni Timer 8 Avvia/Pausa
3 Mantenimento in Caldo 9 Acceso/Spento
4 Scongelo 10 Tempo -
5 Menu Preimpostati 11 Tempo +
6 Temperatura -

Icone del Menu	Menu preimpostato	Icone del Menu	Menu preimpostato
	Bistecca		Patatine Fritte
	Pollo		Verdura
	Crostacei		Pane
	Pesce		

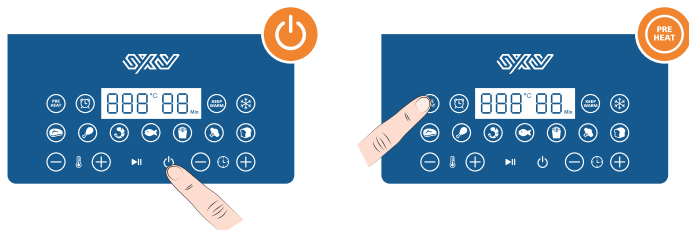
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovete tutto il materiale dell'imballaggio.
Rimuovete gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
2. Pulite a fondo il cestello e il recipiente con acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
Nota: potete pulire queste parti anche in lavastoviglie.
3. Asciugate l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

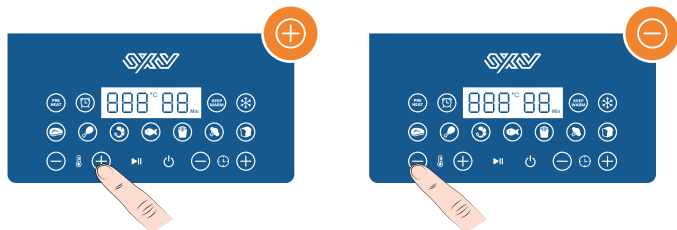
Preparazione per l'uso - Preriscaldamento

Si raccomanda di preriscaldare prima di collocare il cibo nella friggitrice ad aria, a meno che la friggitrice ad aria sia già calda. Senza preriscaldamento il cibo non verrà cotto nel modo corretto.

1. Collocare la Friggitrice ad Aria su una superficie stabile, orizzontale, regolare e resistente al calore.
2. Collegare la Friggitrice ad Aria ad una presa di corrente. Il dispositivo entrerà in modalità standby e l'indicatore del Pulsante di Accensione si accenderà di rosso.
3. Premere l'icona Accensione per accendere la friggitrice ad aria con il menu di default (190°C e 15 Minuti). Quindi premere l'icona Preriscaldamento; il display mostrerà l'impostazione di default per il preriscaldamento (200°C e 5 Minuti).



4. Alternativamente, è possibile premere sulle icone Temperatura + / - o Timer + / - per modificare la temperatura o il tempo di cottura.



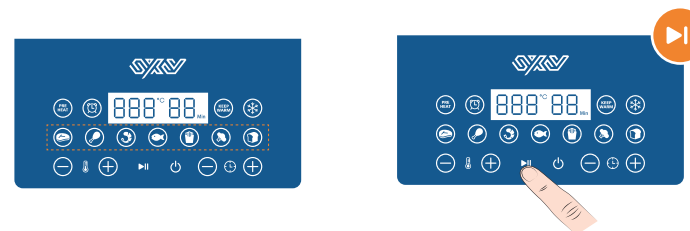
5. Premere l'icona Avvia/Pausa per avviare il preriscaldamento.



6. Quando il preriscaldamento è completato, si sentiranno 3 bip.

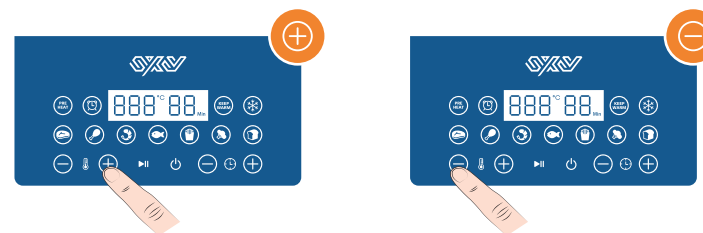
Utilizzo della Friggitrice ad Aria

1. Preriscaldare la friggitrice ad aria come da istruzioni.
2. Inserire il cestello dentro la vaschetta. Mettere gli ingredienti nel cestello, senza riempirlo troppo.
3. Selezionare una modalità di cottura tra quelle predefinite premendo la modalità di cottura desiderata. La modalità selezionata inizierà a lampeggiare. Premere l'icona Avvia/Pausa per iniziare a cucinare nella modalità selezionata.



4. In alternativa è possibile personalizzare la temperatura e il tempo di cottura. Premere sulle icone Temperatura + / - o Timer + / - per selezionare la temperatura o il tempo di cottura desiderati. Una volta impostati, le icone di temperatura o tempo di cottura lampeggeranno tre volte a conferma dell'impostazione.

Nota: È possibile premere e tenere premute le icone Temperatura + / - o Timer + / - per raggiungere rapidamente la temperatura o il tempo di cottura desiderati.



5. Dopo che temperatura e tempo di cottura sono impostati, premere sull'icona Avvia/Pausa per iniziare a cucinare.



6. A cottura terminata, si sentiranno 3 bip. Scollegare la friggitrice ad aria, quindi estrarre il cestello dal dispositivo e collocarlo su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
7. Premere il Pulsante per il Rilascio del Coperchio del Cestello di Cottura e premere il Pulsante per il Rilascio del Cestello di Cottura per rimuovere il cestello di cottura dal vassoio. Estrarre il cibo con pinze o altri strumenti adeguati.

Note:

- Quando il vassoio di cottura viene estratto durante la cottura, la friggitrice ad aria smetterà di funzionare. Rimetterlo a posto per riprendere la cottura per il tempo restante alla temperatura precedentemente impostata.
- Si prega di prestare molta attenzione al vapore bollente quando si rimuove il cestello di cottura dalla friggitrice ad aria. Estrarre sempre il cibo utilizzando pinze o altri strumenti adeguati per evitare scottature.
- Scollegare sempre la friggitrice ad aria dopo l'uso e lasciarla raffreddare.

Tempo e Temperature di Cottura per i Preset dei Menu di Cottura

Modalità di Cottura	Temperatura di Default (°C)	Temperatura Regolabile (°C)	Tempo di Default (Min)	Tempo Regolabile (Min)	Tempo di Impiego (Min)
Menu di Default	190	80~200	15	1~60	1~99
Preriscaldamento	200	80~200	5	1~60	1~99
Mantenimento in Caldo	80	80~200	5	1~60	1~99
Scongelamento	175	80~200	10	1~60	1~99
Bistecca	180	80~200	8	1~60	1~99
Pollo	180	80~200	20	1~60	1~99
Crostacei	180	80~200	8	1~60	1~99
Pesce	200	80~200	10	1~60	1~99
Patatine Fritte	200	80~200	18	1~60	1~99
Torta	180	80~200	12	1~60	1~99
Pane	160	80~200	8	1~60	1~99

Impostare il Timer

Utilizzare la funzione timer per iniziare a cucinare in un momento specificato.

1. Quando la friggitrice ad aria è accesa, premere l'icona di Impostazione del Timer, quindi premere l'icona Tempo + o - per impostare il numero di minuti (da 00 a 99) trascorsi i quali il dispositivo inizierà automaticamente a cucinare.
2. Il tempo impostato lampeggerà 3 volte per confermare l'impostazione. Premere l'icona Avvia/Pausa per iniziare il conto alla rovescia con il tempo restante che verrà mostrato sul display LED e l'icona Timer che lampeggerà ogni 3 secondi. Quando il tempo sarà esaurito, il dispositivo inizierà a funzionare automaticamente.
3. Per velocizzare la scelta del tempo desiderato, premere e tenere premuta l'icona Tempo + o -.
4. Per cancellare le impostazioni del Timer,
 - a) Premere e tenere premuta l'icona Timer per 3 secondi o
 - b) Impostare il timer su 00.

Mantenimento in Caldo

A cottura completata, è possibile scegliere di attivare la funzione di Mantenimento in Caldo per mantenere il cibo ad una data temperatura per un determinato periodo di tempo (da 1 a 60 minuti). Premere le icone Temperatura + / - o Timer + / - per impostare la temperatura o il tempo di mantenimento in caldo.

Scongelare Cibi Congelati

- Premere il Pulsante  Scongelamento per scongelare i cibi congelati con l'impostazione di default (175°C e 10 Minuti).
- In alternativa è possibile premere le icone Temperatura + / - o Timer + / - per selezionare la temperatura o il tempo di scongelamento desiderati.

Consigli

1. È possibile friggere ad aria qualsiasi cibo congelato che può essere cotto in forno.
2. Per preparare torte, tortini, o qualsiasi cibo contenente un ripieno o in pastella, collocare il cibo in un contenitore a prova di calore prima di metterlo nel cestello.
3. La frittura ad aria di cibi ad elevato contenuto di grassi farà sì che il loro grasso coli sul fondo dei cestelli. Per evitare il fumo in eccesso durante la cottura, svuotare i grassi in eccesso dopo la cottura.
4. I cibi marinati producono schizzi e fumo in eccesso. Tamponare questi cibi per asciugarli prima di utilizzarli nella friggitrice ad aria.

IMPOSTAZIONI

Questa tabella di seguito ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.Tenere conto che queste impostazioni sono indicazioni. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire la migliore impostazione per i tuoi ingredienti.

Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'ap- parecchio immediatamente, tirare brevemente la padella fuori dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda disturba il processo appena.

Suggerimenti

- Gli ingredienti più piccoli richiedono di solito un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione un po'più lungo e viceversa.
- Scuotendo gli ingredienti più piccoli a metà cottura è possibile ottenere un risultato finale ottimale ed evitare che gli alimenti friggano in maniera non uniforme.
- Per delle patatine croccanti, aggiungete un po' d'olio. Friggete gli ingredienti nel sistema Airfryer a breve distanza dall'aggiunta dell'olio.
- Le pietanze che possono essere preparate in un forno possono essere preparate anche servendosi del sistema Airfryer.
- Per preparare facilmente e in poco tempo snack farciti, usate dell'impasto già fatto. Quest'ultimo richiede infatti un tempo di preparazione inferiore rispetto a un impastofatto in casa.
- Potete utilizzare il sistema Airfryer anche per scaldare nuovamente degli ingredienti. Per riscaldare nuovamente degli ingredienti, impostate la temperatura su 150 °C per un massimo di 10 minuti.

		Quantità Min-Max (g)	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Scuotere	Informazioni aggiuntive
POTATO & PATATINE FRITTE	Patatine fritte congelate sottili	400-500	18-20	200	Agitar	
	Patatine fritte congelate spessi	400-500	20-25	200	Agitar	
	Patate gratinate	600	20-25	200	Agitar	
PATATE GRATINATE	Bistecca	100-600	10-15	180		
	Braciole di maiale	100-600	10-15	180		
	Hamburger	100-600	10-15	180		
	Involtino di salsiccia	100-600	13-15	200		
	Cosce	100-600	25-30	180		
	Petto di pollo	100-600	15-20	180		
SNACKS	Involtini primavera	100-500	8-10	200	Agitar	Use horno-listo
	Crocchette di pollo congelate	100-600	6-10	200	Agitar	Use horno-listo
	Bastoncini di pesce congelati	100-500	6-10	200		Use horno-listo
	Frozen bread crumbed cheese nacks	100-500	8-10	180		Use horno-listo
	Verdure ripiene	100-500	10	160		
COTTURA AL FORNO	Torta	400	20-25	160		Usa molde para hornear
	Quiche	500	20-22	180		Use molde para hornear / plato de horno
	Muffin	400	15-18	200		Usa molde para hornear
	Spuntini dolci	500	20	160		Use molde para hornear / plato de horno

Nota: aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando si inizia a friggere mentre la Friggitrice ad aria calda è ancora fredda.

RISOLUZIONE DEI GUASTI

Problema	Posibile causa	Solución
La Friggitrice ad aria calda non funziona.	L'apparecchio non è collegato	Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.
	Il timer non è stato impostato correttamente.	Per accendere l'apparecchio, posizionare la manopola del timer sul tempo di preparazione desiderato.
	La padella non viene inserita correttamente nell'apparecchio	Far scorrere correttamente la padella nell'apparecchio.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono fatti.	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è eccessiva.	Inserite una minore quantità di ingredienti all'interno del cestello per friggerli in maniera più uniforme.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Ruotate la manopola di controllo della temperatura sull'impostazione richiesta (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Modalità d'uso dell'apparecchio").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Ruotate la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo Modalità d'uso dell'apparecchio").
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	A volte è necessario scuotere alcuni ingredienti a metà cottura.	Gli ingredienti che stanno gli uni su gli altri o a contatto tra loro (ad esempio le patatine fritte) devono essere scossi a metà cottura. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Modalità d'uso dell'apparecchio".
Gli spuntini fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Avete utilizzato un tipo di snack adatto solo al metodo di frittura tradizionale	Usate snack per la cottura al forno o spennellateli leggermente con dell'olio per un risultato più croccante.
Il recipiente non scorre all'interno dell'apparecchio.	All'interno del cestello sono presenti troppi ingredienti.	Non superate le quantità massime consentite dal recipiente.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	State cuocendo degli ingredienti unti.	Quando friggete degli ingredienti unti all'interno del sistema Airfryer, si riversa una grande quantità di grasso all'interno del recipiente. Tali sostanze producono fumo bianco e il recipiente potrebbe scaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	Il recipiente contiene i residui degli alimenti cucinati in precedenza.	Il fumo bianco è causato dalle sostanze grasse che si riscaldano all'interno del recipiente. Assicuratevi di pulire accuratamente il recipiente dopo ogni uso.
Le patatine fritte fresche sono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Le patate a fiammifero non sono state immerse correttamente prima di essere fritte.	Immergete le patate in acqua in un recipiente per almeno 30 minuti, toglietele
	Non state friggendo il tipo di patate giusto.	Usate patate fresche e assicuratevi che non si rompano durante la cottura.
Le patatine fritte non sono croccanti dopo la cottura all'interno	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità d'olio e dall'acqua	Assicuratevi di asciugare bene le patate a fiammifero prima di aggiungere l'olio. Tagliate le patate a fiammifero riducendo la loro grandezza per un risultato più croccante.

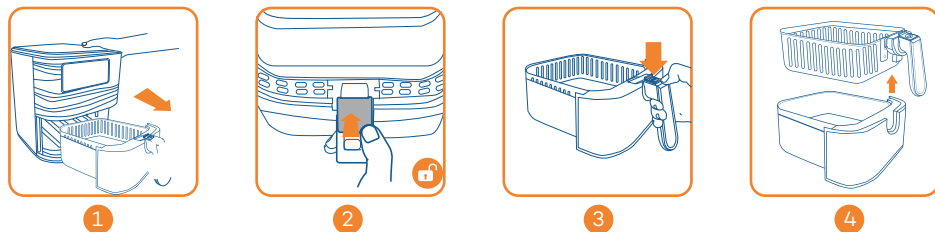
PULIZIA

Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo.

Il cestello per la cottura al forno e il recipiente sono rivestiti di uno strato antiaderente. Non usare utensili da cucina o materiali abrasivi per la pulizia, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Scollegare la presa a muro e lasciar raffreddare il dispositivo

Nota: rimuovere il recipiente per far raffreddare il dispositivo più velocemente.



2. Usare un panno umido per pulire l'esterno del dispositivo.
3. Pulire il recipiente e il cestello con acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

È possibile utilizzare uno sgrassatore liquido per rimuovere ogni deposito di grasso rimasto.

Suggerimento: Per depositi di grasso particolarmente ostinati mettere il recipiente a bagno in acqua calda e detersivo per piatti e lasciar agire per circa 10 minuti. Se necessario lasciare il cestello all'interno del recipiente.

4. Pulire l'interno del dispositivo con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulire gli elementi di cottura con una spazzolina al fine di rimuovere i residui di cibo.

CONSERVAZIONE

1. Togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio.
2. Assicuratevi che tutte le parti siano pulite ed asciutte.
3. Riponete il cavo nel relativo vano. Fissate il cavo stesso inserendolo nell'apposita fessura.

L'INFORMAZIONE DI GARANZIA

Il produttore fornisce la garanzia in conformità con la legislazione del proprio paese di residenza del cliente, con un minimo di 18 mesi, a partire dalla data in cui l'apparecchio è venduto all'utente finale.

La garanzia solo copre difetti di materiale o lavorazione.

Le riparazioni in garanzia possono essere eseguite solo da un centro di assistenza autorizzato. Quando si effettua un reclamo in garanzia, la fattura di acquisto originale (con la data di acquisto) deve essere presentata.

La garanzia non si applica in caso di:

- Usura normale.
- Uso errato, ad esempio sovraccarico dell'apparecchio, uso di accessori non approvati.
- Uso della forza, danni causati da influenze esterne.
- Danni causati dalla mancata osservanza del manuale utente, ad esempio collegamento a una rete di alimentazione inadatta o non in conformità con le istruzioni di installazione.
- Apparecchi parzialmente o completamente smantellati.

材质：157g双铜过哑油

成品尺寸：14.3cm*21cm

公差：±2mm