



Grazie per aver acquistato la friggitrice ad aria INN-798 INNOLIVING.

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

### **IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA E AVVERTENZE**

L'uso di apparecchi elettrici richiede il rispetto di alcune regole fondamentali, quali:

1. Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni. Usare il prodotto solo per gli scopi per cui è stato progettato. Assicurarsi che l'apparecchio venga collegato ad una presa di corrente con alimentazione adeguata, verificare la potenza e la tensione richiesti dal dispositivo nell'etichetta dati. Assicurarsi che la presa sia dotata di presa di terra. Non utilizzare l'apparecchio collegandolo ad una presa con collegamenti multipli. Ciò può provocare un corto circuito.
2. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio. Non spostare la friggitrice ad aria quando in uso.
3. È necessaria un'attenta supervisione se l'apparecchio viene utilizzato in presenza di bambini. Tenere il prodotto e il suo cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni. Tenere lontano dalla portata di animali durante l'uso. Questo prodotto può essere utilizzato da bambini da 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali, o privi di esperienza e conoscenza se sotto supervisione oppure se hanno ricevuto istruzioni per l'uso in sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non

- devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sotto supervisione.
4. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, evitare il contatto del prodotto con acqua o altri liquidi. Non posizionare il prodotto dove può cadere o bagnarsi con acqua o altro liquido. Mai immergere il filo elettrico, la spina, o il coperchio con comandi di controllo in acqua o altro liquido.
  5. Evitare che il cavo penda dal tavolo o dal piano di utilizzo o entri in contatto con superfici calde. Nel caso succeda, staccare la spina e verificare l'integrità del cavo. Posizionare l'apparecchio su di un piano di lavoro non inclinato, sicuro e stabile, non posizionarlo vicino al bordo del piano di lavoro. Assicurarci sempre che sia la friggitrice ad aria che i cavi sciolti non siano alla portata dei bambini.
  6. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina risultano danneggiati. Controllare regolarmente il buono stato del cavo e della spina elettrica. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
  7. Durante il funzionamento della friggitrice ad aria, mantenere almeno 10 centimetri di spazio libero su tutti i lati della friggitrice ad aria per consentire una corretta circolazione dell'aria. Non ostruire le prese d'aria.
  8. Spegnerne l'apparecchio e scollegare il cavo dalla rete elettrica, quando la friggitrice ad aria non è in uso e prima di procedere con qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.

9. Per estrarre la spina dalla presa di alimentazione non tirare mai il cavo, ma utilizzare la spina.
10. È necessario prestare estrema attenzione quando si estrae o si sposta un contenitore contenente olio caldo o altri liquidi caldi dalla friggitrice ad aria.
11. Non coprire le parti interne e il cestello della friggitrice ad aria con carta di alluminio. Questo potrebbe causare il surriscaldamento della friggitrice ad aria.
12. Usare estrema cautela quando si rimuove il cestello dall'interno della friggitrice ad aria.
13. Non pulire l'apparecchio con spugne metalliche, per la pulizia seguire le istruzioni presenti al paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE". Lasciare raffreddare prima di inserire o disinserire parti del dispositivo e prima delle operazioni di pulizia.
14. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo.
15. Gli alimenti troppo ingombranti o gli utensili metallici non devono essere inseriti nell'apparecchio, potrebbero causare un incendio o il rischio di scosse elettriche.
16. Non posizionare nessun oggetto sopra la friggitrice ad aria, non coprire la friggitrice ad aria con materiale infiammabile durante il funzionamento, in quanto potrebbe causare incendi. Non usare alcun accessorio diverso da quelli raccomandati dal fabbricante; utensili o accessori non adatti potrebbero incendiarsi, causare corto circuito o danni alle persone. Non posizionare l'apparecchio vicino a materiale infiammabile (tessuti, tende...).

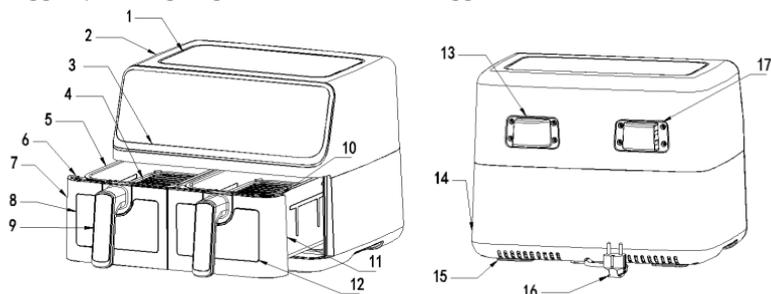
17. Non posizionare nessuno dei seguenti materiali nella friggitrice ad aria: cartone, plastica, carta.
18. Quando il prodotto non è in uso, non conservare nulla all'interno della friggitrice ad aria, ad eccezione degli accessori forniti in dotazione e/o consigliati dal produttore.
19. Indossare sempre guanti protettivi e isolanti quando si inseriscono o rimuovono oggetti dalla friggitrice ad aria calda.
20. Non utilizzare l'apparecchio per l'uso diverso da quello previsto dal presente manuale. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e pertanto pericoloso.
21. Questo apparecchio è stato concepito per il solo uso DOMESTICO interno, ma può essere utilizzato nelle zone per cucinare riservate al personale, in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro, in fattorie, da clienti di hotel, motel, bed and breakfast e altri ambienti professionali e luoghi simili.
22. Non smontare il prodotto, tentare di riparare o cambiare la spina elettrica in alcun modo. Rivolgersi sempre al centro di assistenza autorizzato per ricevere assistenza tecnica.
23. Questo apparecchio non deve essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o un controllo remoto separato.
24.  La temperatura dello sportello e delle altre superfici accessibili può essere elevata durante l'utilizzo.
25. Non posizionare il dispositivo sopra o vicino ad un bruciatore elettrico o a gas, ad un forno elettrico o a microonde.
26. Durante la frittura, può fuoriuscire del vapore con alta temperatura. Tenere le mani e il viso lontano dal

- vapore e dall'aria calda quando si rimuove il contenitore dall'apparecchio.
27. Durante il funzionamento, la superficie dell'apparecchio può diventare molto calda.
  28. Se il prodotto emette fumo, scollegarlo immediatamente. Una volta che il fumo è scomparso, rimuovere il cestello dalla friggitrice.
  29. Prima di maneggiare o pulire l'apparecchio, lasciarlo raffreddare per 30 minuti.
  30. Non usare il prodotto all'esterno.
  31. Gli elementi di imballaggio (sacchetti di plastica, cartone, polistirolo ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo e devono essere smaltiti secondo quanto previsto dalle normative vigenti.
  32. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi.
  33. Durante l'uso e quando si rimuove il cestello dal vano di cottura, aria e vapore caldi fuoriescono dalle prese d'aria. Tenere le mani e il viso lontani dalle prese d'aria.
  34. Non riempire d'olio il contenitore. Rischio di incendio.
  35. Non toccare mai le parti interne dell'apparecchio durante l'utilizzo.
  36. Inserire gli ingredienti sempre e solo nei cestelli per evitare il contatto del cibo con le resistenze elettriche.
  37. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (per esempio pioggia, sole).

## 38. Non utilizzare mai l'apparecchio senza aver inserito i cestelli nei vani di cottura.

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Questa friggitrice ad aria calda offre un modo semplice e salutare per preparare gli ingredienti desiderati. Grazie alla rapida circolazione dell'aria calda e alle griglie antiaderenti, è possibile preparare una vasta gamma di piatti. La friggitrice ad aria calda riscalda il cibo uniformemente da tutte le direzioni, per questo motivo la maggior parte degli ingredienti non richiede l'aggiunta di olio da cucina.



1. Copertura superiore
2. Scocca esterna superiore
3. Display touch
4. Griglia interna removibile
5. Cestello
6. Cassetto sinistro
7. Scocca anteriore del cassetto sinistro
8. Finestra di visualizzazione sinistra
9. Impugnatura del cestello
10. Cassetto destro
11. Scocca anteriore del cassetto destro
12. Finestra di visualizzazione destra
13. Presa d'aria destra
14. Scocca esterna inferiore
15. Base
16. Cavo di alimentazione
17. Presa d'aria sinistra

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione: 220-240V~ 50-60Hz

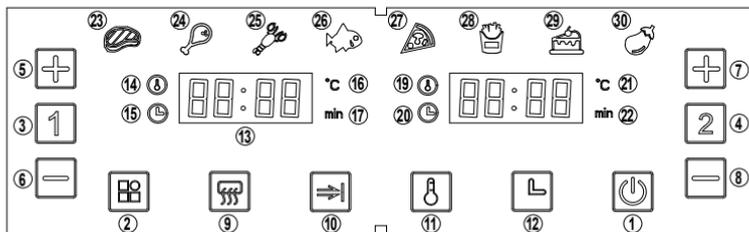
Potenza: 2700W

Capacità del cestello: 4.0L + 4.0L

Temperatura regolabile: 80°C-200°C

Timer regolabile: 1-60 min

## DESCRIZIONE DEL DISPLAY TOUCH



## TASTI FUNZIONE

Rif.	Tasto	Descrizione
1		<b>AVVIO/PAUSA</b> Consente di avviare o mettere in pausa la cottura.
2		<b>SELEZIONE PROGRAMMA</b> Consente di scegliere tra gli 8 programmi di cottura preimpostati (23-30) quello adatto agli alimenti da cuocere. Ogni programma di cottura preimpostato ha un tempo e una temperatura di cottura di default (vedere il paragrafo "CONSIGLI DI PREPARAZIONE").
3		<b>CESTELLO 1 (SINISTRO)</b> Il tasto di controllo del cestello sinistro consente di selezionare le impostazioni di cottura desiderate per il cestello sinistro.
4		<b>CESTELLO 2 (DESTRO)</b> Il tasto di controllo del cestello destro consente di selezionare le impostazioni di cottura desiderate per il cestello destro.
5-7		<b>TASTO +</b> Se selezionato dopo il tasto "temperatura", aumenta la temperatura di cottura del cestello selezionato. Se selezionato dopo il tasto "tempo", aumenta il tempo di cottura del cestello selezionato.

6-8		<b>TASTO –</b> Se selezionato dopo il tasto “temperatura”, diminuisce la temperatura di cottura del cestello selezionato. Se selezionato dopo il tasto “tempo”, diminuisce il tempo di cottura del cestello selezionato.
9		<b>PRERISCALDAMENTO</b> Consente di preriscaldare il cestello selezionato. Le impostazioni di default per la funzione di preriscaldamento sono di 160°C e 3 minuti.
10		<b>SINCRONIZZAZIONE</b> Consente di sincronizzare tempi di cottura diversi per i due cestelli, in modo da terminare la cottura nello stesso momento.
11		<b>TEMPERATURA</b> Consente di regolare manualmente la temperatura di cottura.
12		<b>TEMPO</b> Consente di regolare manualmente il tempo di cottura.

Rif.	<b>ICONE RETROILLUMINATE</b>	
13	Display cestello sinistro	
14	Temperatura di cottura del cestello sinistro	
15	Tempo di cottura del cestello sinistro	
16	Unità di misura della temperatura di cottura del cestello sinistro	
17	Unità di misura del tempo di cottura del cestello sinistro	
18	Display cestello destro	
19	Temperatura di cottura del cestello destro	
20	Tempo di cottura del cestello destro	
21	Unità di misura della temperatura di cottura del cestello destro	
22	Unità di misura del tempo di cottura del cestello destro	

Rif.	<b>PROGRAMMI DI COTTURA PREIMPOSTATI</b>	
23		Bistecca
24		Pollo
25		Gamberetti

26		Pesce
27		Pizza
28		Patatine fritte
29		Dolci
30		Verdure

### PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere il materiale di imballaggio e verificare che tutti i componenti siano presenti.
- Rimuovere eventuali etichette o adesivi dall'apparecchio.
- Verificare che la tensione indicata sull'etichetta dati dell'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente alle alte temperature.
- Lasciare almeno 10 centimetri di spazio libero su tutti i lati della friggitrice.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione.
- Non appoggiare mai oggetti sopra l'apparecchio, in quanto ciò impedirebbe il corretto flusso d'aria e il corretto funzionamento dell'apparecchio.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti removibili che verranno in contatto con alimenti. Vedere il paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE".
- Questa è una friggitrice che funziona senza olio grazie all'aria calda. Non versare mai olio o altri liquidi nella friggitrice.

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

### ISTRUZIONI OPERATIVE

La friggitrice ad aria può essere utilizzata per cucinare una grande varietà di alimenti.

L'apparecchio è dotato di due cestelli per la cottura. È possibile cuocere gli alimenti in entrambi i cestelli (vedere il paragrafo "DOPPIA COTTURA"), o utilizzarne uno solo (vedere il paragrafo "COTTURA SINGOLA").

### PRIMA DELLA COTTURA

1. Rimuovere con cautela le griglie antiaderenti ed inserire gli alimenti nei cestelli, in seguito rimettere le griglie nei cestelli ed inserire i cestelli nei vani di cottura (Figura 3).

**Attenzione:** non toccare le griglie e i cestelli durante e subito dopo l'uso, in quanto possono diventare molto caldi. Maneggiare i cestelli utilizzando le impugnature. Assicurarsi di aver correttamente inserito i cestelli prima di mettere in funzione

l'apparecchio. L'apparecchio è dotato di un dispositivo che ne impedisce il funzionamento se i cestelli non sono inseriti correttamente nel vano di cottura. La scritta "OPEN" compare sul display.

2. Collegare la friggitrice alla rete elettrica inserendo la spina nella presa della corrente. L'apparecchio emetterà un segnale acustico e, dopo qualche secondo, entrerà nella MODALITÀ AVVIO. In questa modalità il tasto AVVIO/PAUSA  rimane acceso.

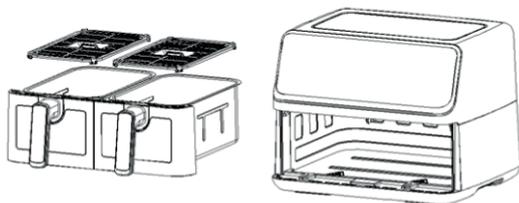
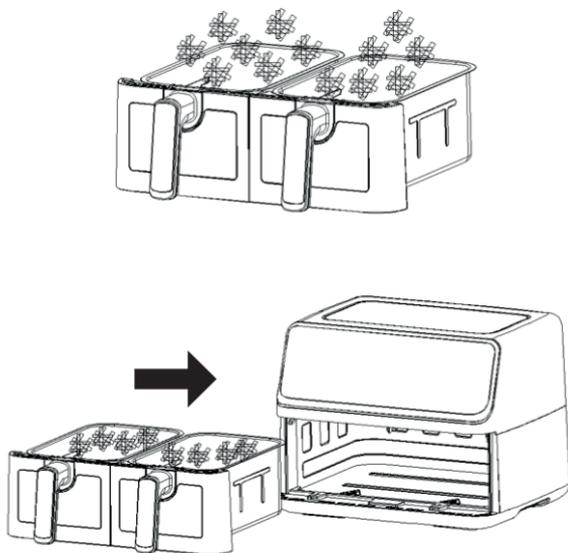


Figura 3



3. Premere il tasto di AVVIO/PAUSA  per entrare nella MODALITÀ STANDBY. In questa modalità i tasti di controllo dei cestelli  e  si accendono. Se nessun altro tasto viene premuto entro 5 minuti, l'apparecchio tornerà automaticamente nella MODALITÀ AVVIO.

### COTTURA SINGOLA

1. Premere il tasto CESTELLO SINISTRO  o DESTRO  per attivare la cottura nel cestello desiderato.
2. Premere il tasto  per selezionare il programma di cottura preimpostato in base agli alimenti da cuocere (vedere "CONSIGLI DI PREPARAZIONE" per i dettagli dei programmi). Ogni programma preimpostato ha un tempo e una temperatura di cottura di default, ma è possibile impostare manualmente sia il tempo che la temperatura di cottura nel modo seguente:
  - Premere il tasto TEMPERATURA  seguito dai tasti  o  per impostare la temperatura di cottura, ad intervalli di 5°C.
  - Premere il tasto TEMPO  seguito dai tasti  o  per impostare il tempo di cottura, ad intervalli di 1 minuto.
3. Per aumentare la velocità di selezione, mantenere premuti i tasti  o . Premere il tasto di AVVIO/PAUSA . L'apparecchio inizierà a cuocere gli alimenti. Durante la cottura, sul display del cestello si alterneranno il tempo, che diminuisce, e la temperatura selezionata. Per modificare il tempo e la temperatura durante la cottura, premere il tasto TEMPO  o TEMPERATURA  seguito dai tasti  o . Durante la modifica, la friggitrice continuerà a lavorare. L'apparecchio può essere messo in pausa durante il funzionamento, ad esempio per mescolare gli ingredienti durante il processo di cottura, premendo il tasto di AVVIO/PAUSA .

### COTTURA DOPPIA

La funzione doppia cottura può essere utilizzata per cuocere lo stesso alimento in entrambi i cestelli, o per cuocere alimenti diversi contemporaneamente.

1. Scegliere le impostazioni di cottura per il cestello sinistro e successivamente per il cestello destro tramite i tasti CESTELLO SINISTRO  e CESTELLO DESTRO . Seguire la procedura riportata al paragrafo "COTTURA SINGOLA". Scegliere le impostazioni di cottura in base al tipo di alimento inserito in ciascun cestello. Le impostazioni di cottura scelte possono essere diverse per i due cestelli. L'apparecchio è dotato della funzione SINCRONIZZAZIONE, per consentire la sincronizzazione dei tempi di cottura quando si desidera cuocere alimenti diversi nei due cestelli. In questo modo la cottura degli alimenti terminerà nello stesso momento.
2. Premere il tasto SINCRONIZZAZIONE . L'apparecchio regolerà automaticamente l'avvio del processo di cottura dei due cestelli. La cottura degli alimenti terminerà nello stesso momento.
3. Premere il tasto di AVVIO/PAUSA . Se si desidera mescolare gli ingredienti durante la cottura, premere il tasto di AVVIO/PAUSA  per mettere in pausa entrambi i processi di cottura.

### DOPO LA COTTURA

Al termine della cottura, l'apparecchio emetterà un segnale acustico. Se gli ingredienti non sono pronti, basterà reinserire il cestello nel vano di cottura e impostare il timer per qualche minuto.

- Per interrompere manualmente il processo di cottura, premere il tasto di AVVIO/PAUSA .

per 2 secondi.

Non toccare i cestelli, il vano di cottura, le griglie antiaderenti e le parti metalliche interne dell'apparecchio durante il funzionamento dell'apparecchio o nei minuti seguenti il suo spegnimento. Attendere il raffreddamento delle parti calde.

Afferrare l'impugnatura ed estrarre il cestello in uso dal vano di cottura. Non usare utensili metallici per rimuovere gli alimenti dal cestello. Versare gli alimenti in piatto.

Quando si rimuove il cestello dal vano di cottura, fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani e il viso lontani dal vano di cottura.

Non capovolgere il cestello, poiché oli e residui di cottura colati sul fondo del cestello potrebbero cadere sugli alimenti.

**Terminata una cottura, qualora se ne volesse iniziare un'altra, la friggitrice ad aria non necessita di tempi di attesa, ed è subito pronta.**

### **FUNZIONE DI AUTOSPEGNIMENTO**

Questo apparecchio è dotato di un timer. Quando il timer arriva a "0", l'apparecchio emette un segnale acustico e si spegne automaticamente. Per spegnere manualmente l'apparecchio, premere il tasto AVVIO/STANDBY . Il sistema di ventilazione si arresta qualche istante dopo.

### **FUNZIONE DI MEMORIA**

Questa macchina è dotata di una funzione di memoria. Nell'uso successivo, se si seleziona lo stesso cestello utilizzato precedentemente, verranno visualizzate automaticamente le impostazioni utilizzate l'ultima volta. Tuttavia, la funzione di memoria si disattiverà se l'apparecchio rimane spenta per 1 ora o più. In questo caso, alla successiva accensione, verrà visualizzata la configurazione iniziale.

Se la macchina è in uso e subisce un'interruzione accidentale dell'alimentazione, basta riaccenderla entro 30 minuti e tornerà allo stato operativo precedente all'interruzione.

### **CONSIGLI DI PREPARAZIONE**

Gli ingredienti più piccoli necessitano di un tempo di cottura leggermente più breve rispetto a ingredienti più grandi.

Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo mentre una quantità minore un tempo leggermente più breve.

Mescolare gli ingredienti più piccoli a metà cottura ottimizza il risultato finale e aiuta ad ottenere una cottura uniforme.

Per un risultato croccante, aggiungere un cucchiaino di olio alle patate fresche o surgelate e utilizzare le griglie antiaderenti in dotazione.

Gli snack da cuocere al forno possono anche essere cotti nella friggitrice ad aria.

La quantità ottimale per preparare delle patatine croccanti è di 450 grammi.

È possibile utilizzare la friggitrice ad aria per riscaldare gli ingredienti: impostare la temperatura su 150°C per un massimo di 10 minuti.

Metti una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria calda se vuoi cuocere una torta o una quiche o se vuoi friggere ingredienti fragili o ingredienti ripieni.

### **PROGRAMMI PREIMPOSTATI**

La tabella seguente mostra i programmi preimpostati presenti sul display touch.

Ogni simbolo corrisponde a un programma di cottura. Il programma è impostato con una temperatura e un tempo di cottura consigliato in base al tipo di alimento. Il tempo di cottura è indicativo, ciò dipende dallo spessore e dalla quantità di ingredienti utilizzata. È possibile modificare tempo e temperatura dei programmi di cottura preimpostati.

PROGRAMMA	Quantità di riferimento	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Mercolare gli ingredienti durante la cottura?
 Bistecca	400	200	15	SI (1-2 volte)
 Pollo	600	200	30	SI (1-2 volte)
 Gamberetti	600	190	10	SI (1-2 volte)
 Pesce	500	180	25	SI (1-2 volte)
 Pizza	400	180	10	SI (1-2 volte)
 Patatine fritte	450	200	25	SI (1-2 volte)
 Dolci	400	180	12	SI (1-2 volte)
 Verdure	300	170	20	SI (1-2 volte)

### PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

Non riempire d'acqua i cestelli quando sono inseriti nel vano di cottura.

Scollegare l'apparecchio e attendere che le parti calde si siano raffreddate prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.

Non usare detergenti abrasivi o utensili metallici per evitare di graffiare e danneggiare il rivestimento antiaderente.

Non usare mai solventi che danneggiano la plastica.

1. Pulire le parti fisse dell'apparecchio con un panno umido non abrasivo per non danneggiare il rivestimento antiaderente. Asciugare con un panno asciutto.
2. Pulire il vano di cottura dell'apparecchio con un panno non abrasivo, imbevuto d'acqua calda. Asciugare con un panno asciutto.
3. Pulire le resistenze con un panno asciutto per rimuovere i residui di cibo.
4. Lavare le griglie antiaderenti e i cestelli a mano. Utilizzare un comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva. Per ammorbidire i residui di cibo nel cestello, è possibile riempirlo con acqua calda, aggiungere alcune gocce di detersivo, lasciare agire per 10 minuti, lavare e asciugare.
5. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporre l'apparecchio.

## GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
L'apparecchio non funziona.	La spina non è stata inserita nella presa elettrica.	Inserire la spina nella presa elettrica, che deve essere dotata di messa a terra.
	Il timer non è stato impostato	Premere il tasto TEMPO [L] e impostare il tempo di cottura desiderato. Premere il tasto di AVVIO/STANDBY [P] per avviare la cottura.
Gli ingredienti non sono pronti.	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è troppo elevata.	Inserire meno ingredienti nel cestello. Una minore quantità si cucina più uniformemente.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Premere il tasto TEMPERATURA [T] e impostare una temperatura più elevata.
	Il tempo di cottura impostato è troppo poco.	Premere il tasto TEMPO [L] e impostare un tempo di cottura maggiore.
Gli ingredienti non sono cotti uniformemente.	Alcuni tipi di ingredienti richiedono di essere mescolati più volte durante la cottura.	Gli ingredienti che stanno in alto, o che sono ricoperti da altri, devono essere mescolati durante la cottura.
Gli snack fritti non sono croccanti.	Stare usando tipi di snack che devono essere cucinati con metodi tradizionali.	Utilizzare snack da forno o spennellare gli snack con olio prima di inserirli nel cestello.
Il cestello non si inserisce completamente nel vano di cottura.	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è troppo elevata.	Inserire meno ingredienti nel cestello. Una minore quantità si cucina più uniformemente.
	Il cestello non è stato inserito correttamente nel vano di cottura.	Inserire bene il cestello nel vano di cottura (Figura 3).
Del fumo bianco esce dall'apparecchio.	Si stanno preparando ingredienti più grassi.	Quando si friggono ingredienti più grassi, si deposita più olio nel cestello. L'olio produce più fumo bianco del normale durante la cottura. Questo non ha alcun effetto sulla preparazione
	Nel cestello sono rimasti residui di grasso dalle precedenti cotture.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso o dell'olio presente nel cestello. Pulire accuratamente il cestello dopo l'uso.

Le patate fresche non sono fritte uniformemente.	Il tipo di patate utilizzato non è adatto alla frittura.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi di girarle durante la cottura.
	Le patate non sono state sciacquate e asciugate bene prima di friggerle.	Sciacquare le patate e rimuovere tutto l'amido che si è depositato sulla superficie delle patate.
Le patate fresche non sono croccanti appena escono dalla friggitrice.	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di acqua che contengono le patate e dalla quantità di olio immessa nella friggitrice.	Assicurarsi di asciugare bene l'acqua dall'esterno delle patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patate a piccoli bastoncini per ottenere più croccantezza.
		Aggiungere un poco di olio in più per ottenere più croccantezza.

**ETICHETTA DATI**

**Innolving Spa**  
Via Merloni 2/B 60131 Ancona - Italy

**INN-798 FRIGGITRICE AD ARIA**  
**AIR FRYER**  
220-240V~50-60Hz 2700W

**MADE IN CHINA**

Rev.00\_10.2023

**LOT n.**



Per contatto con alimenti



Leggere attentamente le istruzioni per l'uso



Questo prodotto è conforme a tutte le direttive europee applicabili.



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

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

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

Thank you for purchasing INNOLIVING electric air fryer INN-798.

Ready carefully use instructions and keep this manual for future references.

### **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION**

When using electrical appliances, basic precautions should always be followed, which include the followings:

1. Please read this instruction manual carefully. Use the product only for the intended purpose, as described in this user manual. Make sure that the appliance is connected to a power outlet with an adequate power. Make sure that the socket has an earth connection. Do not use the appliance by connecting it to a multiple socket outlet. This can cause a short circuit.
2. Do not touch the hot surface of the appliance. Do not move the air fryer when it is in use.
3. If the appliance is used in the presence of children, close supervision is required. Keep the product and its power cord out of reach of children under 8 years old. Keep the product out of reach of animals during use. This product can be used by children older than 8 and persons with reduced physical, mental, or sensory capabilities, or lack of experience and knowledge if under supervision or if they received instructions for safe use of the appliance and they understood the related dangers. Make sure children do not play with the appliance. Cleaning and maintenance

- operations should not be carried out by children unless they are at least 8 years old and under supervision.
4. To protect yourself from the risk of electric shock, avoid contact with water or other liquids. Do not place the product where it may fall in water or other liquid. Never immerse the wire, plug, or lid with panel controls in water or other liquid.
  5. Avoid the cable hanging from the table or the worktop or come into contact with hot surfaces. If it happens, disconnect the plug, and verify the integrity of the cable. Use it on a safe and stable work surface, and do not place it near the edge of the worktop. Always make sure that both the air fryer and loose cables are out of the reach of children.
  6. Do not use the appliance if the cable or plug are damaged. Regularly check the good condition of the cord and plug. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after sales service or, in any case, by a qualified person to prevent any risk.
  7. During operation, keep at least 10 cm of free space on all sides of the air fryer to allow proper air circulation. Do not block the air vents.
  8. Turn off the appliance and unplug it from the mains when the air fryer is not in use and before any cleaning and maintenance operations.
  9. To disconnect the power cord, pull it out by plug.
  10. Particular attention should be paid when moving a tool containing hot oil or other hot liquids inside it from the

air fryer.

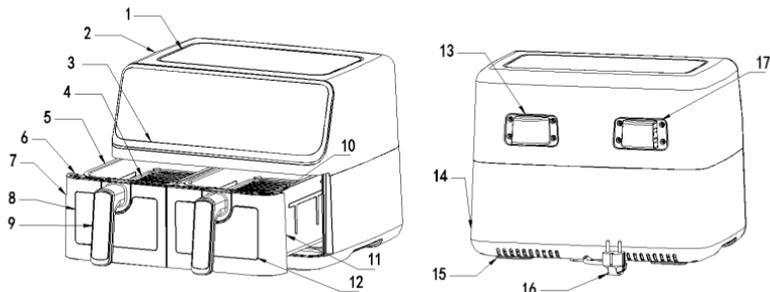
11. Do not cover the internal parts of the air fryer with aluminum foil. This may cause the air fryer to overheat.
12. Use extreme caution when removing the baskets and trays inside the air fryer.
13. Do not clean the appliance with metal sponges. Follow the cleaning instructions in the "CLEANING AND MAINTENANCE" section. Let cool before inserting or removing parts of the device and before cleaning operations.
14. Never leave the appliance unattended during use.
15. Bulky food items or metal utensils should not be placed in the appliance as it could create a fire or the risk of electric shock.
16. Do not place any object over the air fryer and do not cover the air fryer with flammable materials during operation, as it may cause fire. Do not use any accessories different than those recommended by the manufacturer; unsuitable utensils or accessories may catch fire, cause a short circuit, or cause personal injury. Do not place the appliance near flammable materials (fabrics, curtains...).
17. Do not place any of the following materials in the air fryer: cardboard, plastic, paper.
18. When the product is not in use, do not store anything inside the air fryer, except for the supplied and/or manufacturer-recommended accessories.

19. Always wear protective and insulating gloves when inserting or removing objects from the hot air fryer.
20. Do not use the appliance for any purpose other than that described in this instruction manual. Any other use is to be considered improper and dangerous.
21. This appliance is designed for household use only, but it can be used in staff kitchen areas in shops, offices, and other workplaces, on farms, by clients in hotels, motels, bed and breakfast and other professional premises and similar places.
22. Do not disassemble the product, try to repair it, or change the power plug in any way. Address to a customer assistance center to receive technical assistance.
23. This appliance must not be used with an external timer or separate remote control.
24.  The door and other accessible surfaces can become hot during use.
25. Do not place the air fryer over or near an electric or gas burner, an electric oven, or a microwave.
26. During frying, hot steam can escape. Keep your hands and face away from steam and hot air when removing the basket from the appliance.
27. During operation, the surface of the appliance can become very hot.
28. If the product emits smoke, unplug it immediately. Once the smoke is gone, remove the basket from the air fryer.

29. Before handling or cleaning the appliance, allow it to cool for 30 minutes.
30. Do not use the product outdoors.
31. Packaging materials (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) must not be left within the reach of children, as they are potential sources of danger and must be disposed of in accordance with current regulations.
32. Never use the appliance with wet hands or bare feet.
33. During use and when removing the basket from the appliance, hot air and steam will escape from the air vents. Keep hands and face away from the vents.
34. Do not overfill the basket with oil. Risk of fire.
35. Never touch the internal parts of the appliance during use.
36. Always place ingredients in the baskets to avoid food coming into contact with the electric heating elements.
37. Do not leave the appliance exposed to the elements (e.g., rain, sun).
38. Never use the appliance without the baskets inserted in the air fryer.

## PRODUCT DESCRIPTION

This hot air fryer offers a simple and healthy way to prepare your desired ingredients. Thanks to the rapid circulation of hot air and non-stick grills, you can prepare a wide range of dishes. The hot air fryer evenly heats the food from all directions, which is why most ingredients don't require the addition of cooking oil.



1. Top cover
2. Upper outer shell
3. Touch screen display
4. Removable internal grill
5. Basket
6. Left drawer
7. Front shell of the left drawer
8. Left viewing window
9. Basket handle
10. Right drawer
11. Front shell of the right drawer
12. Right viewing window
13. Right air vent
14. Lower outer shell
15. Base
16. Power cord
17. Left air vent

## TECHNICAL FEATURES

Voltage: 220-240V~ 50-60Hz

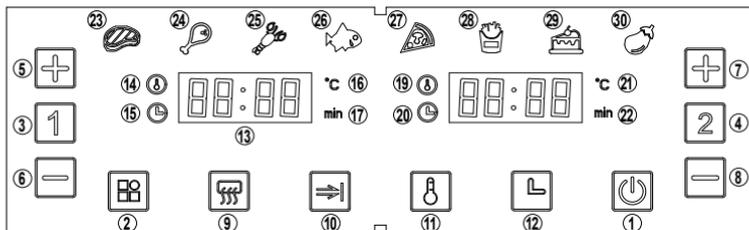
Power: 2700 W

Basket capacity: 4.0L + 4.0L

Adjustable temperature range: 80°C-200°C

Adjustable timer: 1-60 min

## TOUCH SCREEN DISPLAY DESCRIPTION



## FUNCTION BUTTONS

Ref.	Button	Description
1		START/PAUSE Allows the user to start or pause the cooking.
2		PROGRAM SELECTION Allows the user to choose from the 8 pre-set cooking programs (23-30) suitable for the food the user wants to cook. Each pre-set cooking program has a default cooking time and temperature (see the "PRÉPARATION TIPS" section).
3		BASKET 1 (LEFT) Allow the user to select the desired cooking settings for the left basket.
4		BASKET 2 (RIGHT) Allow the user to select the desired cooking settings for the right basket.
5-7		BUTTON + If selected after the TEMPERATURE button, it increases the cooking temperature of the selected basket. If selected after the TIME button, it increases the cooking time of the selected basket.
6-8		BUTTON - If selected after the TEMPERATURE button, it decreases the cooking temperature of the selected basket. If selected after the TIME button, it decreases the cooking time of the selected basket.
9		PREHEATING Allows the user to preheat the selected basket. The default settings for preheating function are 160°C and 3 minutes.

10		<b>SYNCHRONIZATION</b> Allows the user to synch different cooking times for the two baskets, in order to finish cooking at the same time.
11		<b>TEMPERATURE</b> Allows the user to manually adjust the cooking temperature.
12		<b>TIME</b> Allows the user to manually adjust the cooking time.

Ref.	<b>BACKLIT ICONS</b>	
13	Left basket display	
14	Cooking temperature of the left basket	
15	Cooking time of the left basket	
16	Temperature measurement unit of the left basket	
17	Time measurement unit of the left basket	
18	Right basket display	
19	Cooking temperature of the right basket	
20	Cooking time of the right basket	
21	Temperature measurement unit of the right basket	
22	Time measurement unit of the right basket	

Ref.	<b>PRE-SET COOKING PROGRAMS</b>	
23		Steak
24		Chicken
25		Shrimps
26		Fish
27		Pizza
28		French fries
29		Pies
30		Vegetables

### FIRST USE

- Remove all packaging materials and ensure that all components are present.
- Remove any labels or stickers from the appliance.
- Make sure that the voltage stated on the appliance's rating label matches the local power supply.
- Place the appliance on a flat, stable, and heat-resistant surface.
- Keep at least 10 cm of free space on all sides of the air fryer.
- Unroll the power cord.
- Do not place any object over the air fryer since this would obstruct the proper airflow and the device's optimal operation.
- Before using the appliance, it is advisable to clean all removable parts that will come into contact with food. Refer to the "CLEANING AND MAINTENANCE" section.
- This is an oil-free air fryer; do not pour oil or other liquids into the fryer.

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

### OPERATING INSTRUCTIONS

The air fryer can be used to cook a wide variety of foods. The appliance is equipped with two cooking baskets. It is possible to cook foods in both baskets (see the "DUAL COOKING" section) or to only use one (see "SINGLE COOKING" section).

#### BEFORE COOKING

1. Carefully remove the non-stick grills and place the food into the baskets, then reinsert the grills into the baskets and place the baskets in the cooking chambers (Figure 3).

**Caution:** Do not touch the grills and baskets during and immediately after use, as they can become very hot. Handle the baskets using the handles.

Make sure you have correctly inserted the baskets before operating the appliance. The appliance has a feature that prevents it from functioning if the baskets are not properly placed in the cooking chamber. The display shows "OPEN" when this happens.

2. Plug the air fryer into the power outlet. The appliance will emit an audible signal, and after a few seconds, it will enter the START MODE. In this mode, the START/PAUSE button  remains illuminated.

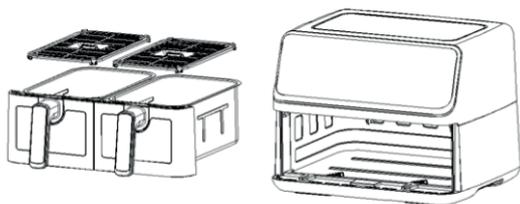
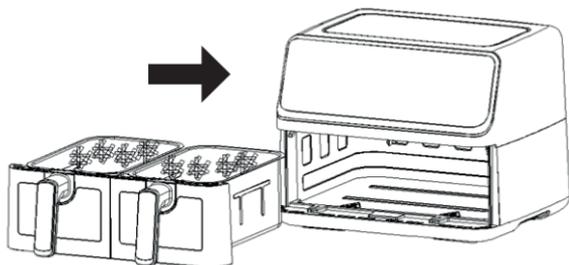
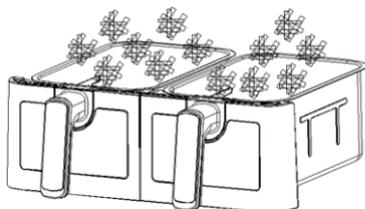


Figure 3



3. Press the START/PAUSE button  to enter in STANDBY MODE. In this mode, the control buttons for the baskets  and  light up. If no other button is pressed within 5 minutes, the appliance will automatically return to START MODE.

#### SINGLE COOKING

1. Press the LEFT BASKET button  or RIGHT BASKET button  to activate cooking in the desired basket.
2. Press the  button to select the pre-set cooking program based on the food to be cooked (see "PREPARATION TIPS" section for program details).

Each pre-set program has a default cooking time, but it is possible to manually set the cooking temperature and time:

- Press the TEMPERATURE button  followed by  or  buttons to set the cooking temperature in intervals of 5°C.
- Press the TIME button  followed by  or  buttons to set the cooking time in intervals of 1 minute.

To increase the selection speed, press and hold down the cooking time and temperature setting buttons  or .

3. Press the START/PAUSE button . The appliance will start cooking the food. While cooking, the basket's display will alternately show the decreasing time and the set temperature. To change the time and temperature during the cooking, press the TIME button  or the TEMPERATURE button  followed by  or  buttons. During the change the fryer will continue to work. The appliance can be paused during operation, e.g. to mix the ingredients during the cooking process, by pressing the START/PAUSE button .

### DOUBLE COOKING

The dual cooking function can be used to cook the same food in both baskets, or to cook different foods at the same time.

1. Choose the cooking settings for the left basket and then for the right basket using the LEFT BASKET  and RIGHT BASKET  buttons. Follow the procedure outlined in the "SINGLE COOKING" section.

Choose the cooking settings based on the type of food placed in each basket. The chosen cooking settings can be different for the two baskets.

The appliance is equipped with the SYNCHRONIZATION function, to synch the cooking time when you want to cook different foods in the two baskets.

2. Press the SYNCHRONIZATION button . The appliance will automatically adjust the start of the cooking process for both baskets. The cooking of the foods will finish at the same time.
3. Press the START/PAUSE button .

If you want to mix the ingredients while cooking, press the START/PAUSE button  to stop both cooking processes.

### AFTER COOKING

When cooking is complete, the appliance beeps a few times. If the ingredients are not ready, put the basket back in the cooking chamber and set the timer for a few more minutes.

- To manually stop the cooking process, press and hold the START/PAUSE button  for 2 seconds.

Do not touch the baskets, the cooking chamber, the non-stick grills, or the internal metal parts of the appliance during operation or in the minutes following its shutdown. Wait for the cooling of hot parts.

Hold the handle and remove the basket in use from the cooking chamber. Do not use metal tools to remove food from the cooking chamber. Put the food on a plate.

When removing the basket from the cooking chamber, hot air and steam will escape. Keep your hands and face away from the cooking chamber.

Do not overturn the basket, as oils and cooking residue that have collected at the bottom of the basket could spill onto the food.

**Once one cooking session is finished, if you want to start another, the air fryer does not require waiting times and is immediately ready.**

### AUTO OFF FUNCTION

This appliance is equipped with a timer. When the timer reaches "0", the appliance beeps and turns off automatically. To manually turn off the appliance, press and hold the START/PAUSE button  for 2 seconds. The ventilation system stops a few moments later.

### MEMORY FUNCTION

The appliance is equipped with a memory function. In subsequent use, if you select the same basket used previously, the last-used settings will be automatically displayed. However, the memory function will deactivate if the appliance remains turned off for 1 hour or more. In this case, upon the next power-on, the initial configuration will be displayed.

If the appliance is being used and encounters an unexpected power interruption, you can simply restart it within 30 minutes, and it will resume its previous operational condition.

### PREPARATION TIPS

The smaller ingredients require a shorter cooking time compared to the bigger ingredients. A larger amount of ingredients requires a slightly longer cooking time while a smaller amount requires a slightly shorter time.

Stirring the smaller ingredients while cooking optimizes the result and helps to cook the ingredients evenly.

For a crispier result, add a tablespoon of oil to fresh or frozen potatoes and use the provided non-stick plates.

You can cook in the air fryer also the snacks that normally you bake.

The optimal amount to make crispy fries is about 450 grams.

You can use the air fryer to reheat ingredients: set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Place a baking sheet or baking dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche, or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.

### PRE-SET PROGRAMS

The following table shows the pre-set programs available on the touch screen display.

Each symbol corresponds to a cooking program. The program is set with a recommended cooking temperature and time based on the type of food. The cooking time is approximate, it also depends on the thickness and the quantity of the ingredients used. It is possible to change the time and temperature of the pre-set cooking programs.

PROGRAM		Reference quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shake ingredients while cooking?
	Steak	400	200	15	YES (1-2 times)
	Chicken	600	200	30	YES (1-2 times)
	Shrimps	600	190	10	YES (1-2 times)
	Fish	500	180	25	YES (1-2 times)
	Pizza	400	180	10	YES (1-2 times)

	<b>French Fries</b>	450	200	25	YES (1-2 times)
	<b>Pies</b>	400	180	12	YES (1-2 times)
	<b>Vegetables</b>	300	170	20	YES (1-2 times)

### CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use.

Do not immerse the appliance in water or other liquids.

Do not fill the baskets with water when they are placed in the cooking chamber.

Unplug the appliance and wait for the hot parts to cool down before performing any cleaning and maintenance.

Do not use abrasive detergents or metallic utensils to avoid scratching and damaging the non-stick coating.

Never use solvents that can damage plastic.

1. Clean the fixed parts of the appliance with a non-abrasive damp cloth to avoid damaging the non-stick coating. Dry with a dry cloth.
2. Clean the cooking chamber of the appliance with a non-abrasive cloth soaked in warm water. Dry with a dry cloth.
3. Clean the cooking chamber of the appliance with a non-abrasive cloth soaked in warm water. Dry with a dry cloth.
4. Wash the non-stick grills and baskets by hand. Use a common dishwashing detergent and a soft, non-abrasive sponge. To soften food residues in the basket, fill it with warm water, add a few drops of detergent, let it sit for 10 minutes, wash, and dry.
5. Ensure that all parts are clean and dry before storing the appliance.

### TROUBLESHOOTING GUIDE

<b>Problems</b>	<b>Possible causes</b>	<b>Solutions</b>
The appliance doesn't work.	The power cord is not plugged in.	Insert the plug into the power socket, which must have an earth connection.
	The timer has not been set.	Press the TIME button  and set the desired cooking time. Press the START/PAUSE button  to start cooking.
The ingredients are not ready.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients in the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The set temperature is too low.	Press the TEMPERATURE button  and set a higher cooking temperature.
	The selected cooking time is too short.	Press the TIME button  and set a longer cooking time.

The ingredients are not cooked evenly.	Some ingredients required to be stirred several times while cooking.	The ingredients on top or that are covered with other ingredients must be stirred while cooking.
The fried snacks are not crispy.	You are using snacks that have to be cooked in a traditional way.	Use snacks for the oven or brush the snacks with oil before putting them in the basket.
The basket cannot be inserted completely in the cooking compartment.	The quantity of ingredients in the baskets is too big.	Put less ingredients in the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The basket has not been inserted correctly in the cooking department.	Properly insert the basket in the cooking chamber (Figure 3).
White smoke comes out of the air fryer.	You are cooking high-fat foods.	When you fry high-fat foods more oil deposits in the basket. The oil produces more white smoke while cooking. This is no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance.
	There are residues of oil from the previous cooking inside the fryer.	The white smoke is caused by the heating of the fat or oil in the basket. Clean the basket thoroughly after use.
Fresh potatoes are not fried evenly.	The type of potatoes used is not suitable for frying.	Use fresh potatoes and make sure to turn them during cooking.
	The potatoes were not washed and dried thoroughly before frying.	Sciacquare le patate e rimuover Wash the potatoes and remove all the starch that has settled on the surface of the potatoes. e tutto l'amido che si è depositato sulla superficie delle patate.
Fresh potatoes are not crispy.	The crispiness of fried potatoes depends on the amount of water in the potatoes and the amount of oil used in the fryer.	Make sure to thoroughly dry the water from the outside of the potatoes before adding the oil.
		Cut the potatoes into small sticks to achieve greater crispiness.
		Add a bit more oil for extra crispiness.

## RATING LABEL

**Innoliving Spa**  
Via Merloni 2/B 60131 Ancona - Italy

**INN-798 FRIGGITRICE AD ARIA**  
**AIR FRYER**

**220-240V~50-60Hz 2700W**

**MADE IN CHINA**



Rev.00\_10.2023

LOT n.



Food contact.



Carefully read the instruction manual.



This product complies with all applicable European directives.



**INFORMATION TO USERS** according to Legislative Decree No. 49 of March 14, 2014 "2012/19/UE Implementation of the Directive on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)".

The crossed-out dustbin symbol indicates that the product at the end of its life must be collected separately from other waste. The user should, therefore, take the equipment with the essential components at the end of its useful life to the separate collection center of electronic and electrical waste, or return it to the retailer when purchasing new equipment of equivalent type, in ratio of one to one, or one to zero for devices with larger side less

than 25 cm. The separate collection for the decommissioned equipment for recycling, treatment and environmentally compatible disposal contributes to avoid possible negative effects on the environment and human health and promotes recycling of the materials. Improper disposal of the product by the user entails the application of administrative sanctions according to Legislative Decree No. 49 of 14 March 2014.

