

innoliving

■ ■ easy tech, easy life

FORNO ELETTRICO 15L
ELECTRIC OVEN 15L



INN-797
MANUALE D'USO
USER MANUAL



Grazie per aver acquistato il forno elettrico INN-797 INNOLIVING.

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

IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

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 tensione e la potenza richiesti dal dispositivo nell'etichetta dati. 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 il forno 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 dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali, o privi di esperienza e conoscenza se sotto supervisione oppure se hanno ricevuto istruzioni per l'uso in sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sotto supervisione.

4. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, evitare il contatto del prodotto con acqua o altri liquidi. Non posizionare il prodotto dove può cadere o bagnarsi con acqua o altro liquido. Mai immergere il filo elettrico, la spina, o il coperchio con comandi di controllo in acqua o altro liquido.
5. Evitare che il cavo penda dal tavolo o dal piano di utilizzo, o entri in contatto con superfici calde. Nel caso succeda, staccare la spina e verificare l'integrità del cavo. Posizionare l'apparecchio su di un piano di lavoro non inclinato, sicuro e stabile, non posizionarlo vicino al bordo del piano di lavoro. Assicurarsi sempre che sia il forno 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 del forno, mantenere almeno 10 centimetri di spazio su tutti i lati del forno per consentire una corretta circolazione dell'aria.
8. Spegnere l'apparecchio e scollegare il cavo dalla rete elettrica, quando il forno 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. È necessario prestare estrema attenzione quando si estrae dal forno o si sposta un contenitore contenente olio caldo o altri liquidi caldi al suo interno.

11. Non coprire le parti interne del forno con carta di alluminio. Questo potrebbe causare il surriscaldamento del forno.
12. Usare estrema cautela quando si rimuove il vassoio all'interno del forno.
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 il forno, non coprire il forno 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.
17. È opportuno esercitare estrema cautela quando si utilizzano contenitori la cui composizione sia diversa dal metallo o vetro.
18. Non posizionare nessuno dei seguenti materiali nel forno: cartone, plastica, carta.
19. Quando il prodotto non è in uso, non conservare nulla all'interno del forno, ad eccezione degli accessori forniti in dotazione e/o consigliati dal produttore. Indossare sempre guanti protettivi e isolanti quando si inseriscono o rimuovono oggetti dal forno caldo.
21. Non utilizzare l'apparecchio per l'uso diverso da quello previsto dal presente manuale. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e

pertanto pericoloso.

22. Questo apparecchio è stato concepito per il solo uso DOMESTICO.
23. Non smontare il prodotto, tentare di riparare o cambiare la spina elettrica in alcun modo. Rivolgersi sempre al centro di assistenza autorizzato per ricevere assistenza tecnica.
24. Questo apparecchio non deve essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o un controllo remoto separato.
25.  La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata durante l'utilizzo.
26. Non posizionare il dispositivo sopra o vicino ad un bruciatore elettrico o a gas, un forno elettrico o a microonde.
27. La teglia in alluminio non è idonea al contatto con alimenti fortemente acidi o fortemente salati.

Prima di utilizzare il forno elettrico per la prima volta:

1. Leggere attentamente le istruzioni;
2. Rimuovere tutti gli accessori nel forno o nella scatola di imballaggio;
3. Usare acqua calda per pulire la griglia, la teglia e altri accessori, pulire l'interno del forno con un panno morbido bagnato con detergente e attendere che sia completamente asciutto prima di usarlo;
4. Lasciare spazio sufficiente intorno al forno per garantire che la superficie del forno sia a più di 10 cm di distanza da altri oggetti, non posizionare alcun oggetto sopra il forno;
5. Prima di utilizzare per la prima volta il forno elettrico, ruotare la manopola della temperatura al massimo (230 gradi) e preriscaldare per 10-15 minuti per rimuovere eventuali oli meccanici residui nel forno; È normale che fuoriesca del fumo quando viene utilizzato per la prima volta.

DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI

| | |
|---|--|
|  | Cottura superiore: riscaldamento dell'elemento riscaldante superiore |
|  | Cottura inferiore: riscaldamento dell'elemento riscaldante inferiore |
|  | Cottura superiore e inferiore: riscaldamento dell'elemento riscaldante superiore e inferiore |
| Note: quando più simboli vengono utilizzati contemporaneamente, significa che più funzioni sono state attivate nello stesso momento | |

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



DESCRIZIONE DEGLI ACCESSORI

- Griglia in acciaio inox.
- Teglia in alluminio*
- Pinza per prendere la teglia e la griglia.

* Si sconsiglia un utilizzo per contatto diretto con gli alimenti, utilizzare con carta forno o altro materiale adatto al contatto diretto con gli alimenti

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Posizionare la griglia o la teglia sul ripiano in base all'altezza del cibo.
2. Posizionare il cibo sulla griglia o sulla teglia.
3. Usare la manopola del selettore di temperatura per selezionare la temperatura desiderata.
4. Impostare il livello appropriato del selettore in senso orario con la manopola del selettore di funzioni e scegliere il grado di cottura del cibo in base alle preferenze personali.
5. In base alla dimensione, allo spessore e all'effetto di colore del cibo, impostare il tempo di cottura in senso orario con la manopola del selettore di tempo.
6. Dopo il completamento, ruotare la manopola del selettore di funzioni su "0". Ruotare la manopola del selettore di tempo su "0".
7. Usare guanti anti-scottatura o manici per padelle per estrarre il cibo.

PROMEMORIA: Non utilizzare materiali combustibili come plastica o carta sul contenitore; non utilizzare teglie o coperchi in vetro o ceramica; non permettere che il grasso goccioli direttamente sul fondo del forno; posizionare la teglia sulla griglia e il vassoio raccogli-goccioline sul fondo del contenitore interno durante la cottura di cibi grassi; impostare la temperatura desiderata in base al libro di cucina o alle preferenze personali.

COTTURA SUPERIORE

Questa funzione è adatta per cuocere pesce, manzo, verdure e simili.

1. Posizionare la griglia sul ripiano inferiore o medio del contenitore interno.
2. Posizionare il cibo con gli ingredienti sulla griglia o sulla teglia.
3. Usare la manopola del selettore di temperatura per selezionare la temperatura desiderata.
4. Ruotare la manopola del selettore di funzioni in senso orario sulla cottura superiore, e i due tubi di riscaldamento superiori si riscaldano contemporaneamente dopo aver collegato l'alimentazione.
5. La spia si accenderà dopo l'accensione. Ruotare la manopola del selettore di tempo in senso orario per impostare il tempo di cottura.
6. Al suono del "ding", il tempo preimpostato è terminato. Assicurarsi che il cibo possa essere estratto con accessori speciali dopo essere stato completamente cotto.

COTTURA INFERIORE

Questa funzione è adatta per arrostitire, cucinare, stufare, brasare e simili.

1. Posizionare la griglia o la teglia sul ripiano inferiore o medio del contenitore interno.
2. Posizionare il cibo sulla griglia o sulla teglia.
3. Usare la manopola del selettore di temperatura per selezionare la temperatura desiderata.

4. Ruotare la manopola del selettore di funzioni in senso orario sulla cottura inferiore, e i due tubi di riscaldamento inferiori si riscaldano contemporaneamente dopo aver collegato l'alimentazione.
5. La spia si accenderà dopo l'accensione. Ruotare la manopola del selettore di tempo in senso orario per impostare il tempo di cottura.
6. Al suono del timer, il tempo preimpostato è terminato. Assicurarsi che il cibo possa essere estratto con accessori specifici dopo essere stato completamente cotto.

COTTURA SUPERIORE E INFERIORE

Questa funzione è adatta per cuocere tutti i tipi di pane, pizza, biscotti, bistecche, ecc.

1. Posizionare la griglia sul ripiano inferiore o medio del contenitore interno.
2. Posizionare il cibo sulla griglia o sulla teglia.
3. Usare la manopola del selettore di temperatura per selezionare la temperatura desiderata.
4. Ruotare la manopola del selettore di funzioni in senso orario sui forni di cottura superiore e inferiore, e i quattro tubi di riscaldamento superiori e inferiori si riscaldano contemporaneamente dopo aver collegato l'alimentazione.
5. La spia si accenderà dopo l'accensione. Ruotare la manopola del selettore di tempo in senso orario per impostare il tempo di cottura.
6. Al suono del "ding", il tempo preimpostato è terminato. Assicurarsi che il cibo possa essere estratto con accessori speciali dopo essere stato completamente cotto.

Nota: Il tempo di cottura deve essere regolato in base alla temperatura e alla dimensione del cibo. Generalmente, cibi congelati e di grandi dimensioni richiedono tempi di cottura più lunghi.

GUIDA ALLA COTTURA

1. Il tempo di cottura varia in base alla temperatura, alla massa, al peso, ecc. dei materiali utilizzati e può essere regolato in base al libro di cucina e alla situazione reale.
2. Durante la cottura continua, il tempo di cottura sarà più breve rispetto al primo utilizzo a causa della temperatura di partenza più alta nel forno. Può essere regolato in base alla situazione reale.
3. Quando la temperatura di riscaldamento è troppo alta nel forno, il regolatore di temperatura integrato si disconnette automaticamente e il tubo di riscaldamento smette di funzionare. Dopo il raffreddamento, riprenderà a funzionare. Se il cibo viene estratto durante il processo di riscaldamento, ci sarà un riscaldamento insufficiente.

| Tipo di cibo | Temperatura delle cavità del forno | Tempo di cottura | Altre descrizioni |
|---------------------|---|-------------------------|--|
| Bistecca | 230°C | 16-20 min | Stendere la carta forno sulla teglia, cuocere il cibo e spostare il selettore sui tubi superiori e inferiori. |
| Costine di maiale | 230°C | 30-35 min | Stendere la carta forno sulla teglia, cuocere il cibo e spostare il selettore sui tubi superiori e inferiori. |
| Gamberi | 180°C | 10-12 min | Stendere la carta forno sulla teglia, cuocere il cibo e spostare il selettore sui tubi superiori e inferiori. |
| Salsicce | 180°C | 18-20 min | Stendere la carta forno sulla teglia, cuocere il cibo e spostare il selettore sui tubi superiori e inferiori. |
| Polpette di manzo | 230°C | 17-20 min | Prima, spostare il selettore sui tubi superiori e inferiori per preriscaldare per 5 minuti, quindi mettere il cibo sulla griglia, spostare il selettore sul tubo superiore, girare la polpetta di manzo dopo che il tubo superiore ha funzionato per 5 minuti e il tubo superiore funzionerà per altri 7 minuti. |
| Tartine | 230°C | 18-20 min | Stendere la carta forno sulla teglia, cuocere il cibo e spostare il selettore sui tubi superiori e inferiori. |
| Ciambelle | 230°C | 7-10 min | Stendere la carta forno sulla teglia, cuocere il cibo e spostare il selettore sui tubi superiori e inferiori. |
| Patatine fritte | 230°C | 25-30 min | Stendere la carta forno sulla teglia, cuocere il cibo e spostare il selettore sui tubi superiori e inferiori. |
| Pane a fette | 230°C | 5-8 min | Prima, spostare il selettore sui tubi superiori e inferiori per preriscaldare per 5 minuti, poi mettere il cibo sulla griglia, spostare il selettore sul tubo superiore e mantenere per 3 minuti. |
| Ali di pollo | 230°C | 15-18 min | Mettere il cibo sulla griglia e spostare il selettore sui tubi superiori e inferiori. |

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare l'alimentazione prima di pulire il forno elettrico e attendere che il forno sia completamente raffreddato prima di procedere.
2. Le superfici interne ed esterne, la teglia e la griglia del forno elettrico possono essere pulite con un panno di cotone morbido o una spugna con detergente neutro e risciacquate con acqua pulita.
3. Non utilizzare spazzole dure e oggetti abrasivi per lavare e raschiare, in modo da non danneggiare gli strati protettivi delle superfici interne, della teglia e della griglia del forno elettrico.
4. Non pulire con benzina, solvente, lucidante e altri detersivi tossici e corrosivi.
5. Asciugare le parti e i componenti puliti prima di collegare l'alimentazione.
6. Non pulire il tubo riscaldante, che ha una funzione autopulente.
7. Non immergere mai il forno elettrico in acqua o altri liquidi.

ETICHETTA DATI

| |
|--|
| Innoliving Spa Via Merloni 2/B 60131 Ancona - Italy |
| INN-797 FORNO ELETTRICO ELECTRIC OVEN |
| 220-240V~50-60Hz 1200W |
| MADE IN CHINA |
| LOT n. |



Questo prodotto è conforme a tutte le direttive europee applicabili.



Contatto con alimenti



Leggere attentamente le istruzioni per l'uso



La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata durante l'utilizzo.



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 oven INN-797

Read carefully this user manual and keep it safe for future reference.

IMPORTANT SAFETY NORMS

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. Make sure that the appliance is connected to a power outlet with an adequate power. 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 surfaces of the appliance. Do not move the oven when in use.
3. Careful supervision is necessary if the appliance is used near children. Keep the product and its power cord out of the 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 oven 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 in order to prevent any risk.
 7. During oven operation, keep at least 10 centimeters of space on all sides of the oven to allow proper air circulation.
 8. Disconnect the cable from the mains when the oven is not in use and before proceeding with any cleaning operation.
 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.
 11. Do not cover the inside parts of the oven with aluminum paper. This may cause the oven to overheat.

12. Use extreme caution when removing the tray inside the oven.
13. Do not clean the appliance with metal sponges. Follow the instructions indicated on CLEANING AND MAINTENANCE paragraph. Let cool before inserting or disconnecting part of the device before cleaning operations.
14. Never leave the appliance unattended during use.
15. Bulky food or metal utensils should not be placed in the appliance
as it could create a fire or risk of electric shock.
16. Do not place any element over the oven or cover the oven with flammable material during operation as it may cause fire. Do not use accessories different than those recommended by the manufacturer. They may ignite, cause short circuits, or cause personal injury.
17. Extreme caution should be exercised when using containers whose composition is different from metal or glass.
18. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper.
19. When the product is not in use, do not store anything other than the accessories recommended by the manufacturer in the oven.
20. Always wear protective and insulating gloves when inserting or removing objects from the hot oven.
21. Do not use the appliance for purposes other than those that were intended in this instruction manual. Any other

- use is to be considered improper and dangerous.
22. This appliance has been conceived for household use only.
 23. Do not dismantle the product, try to repair or change the power plug in any way. Address to a customer assistance centre, in order to receive technical assistance.
 24. This appliance must not be used with an external timer or separate remote control
 25.  The temperature of accessible surfaces can be high during use.
 26. Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or in a microwave oven.
 27. The aluminium tray is not suitable for contact with strongly acidic or salty food.

FUNCTIONS DESCRIPTION

| | |
|---|---|
|  | Upper baking: indicating heating the upper heating tube |
|  | Lower baking: indicating heating the lower heating tube |
|  | Upper and lower baking: indicating heating the upper and lower heating tubes simultaneously |
| Note: When a combination of several markings appears simultaneously, it indicates that heating modes or functions are started at the same time. | |

PRODUCT DESCRIPTION



ACCESSORIES DESCRIPTION

- S/S Grill: used for placing various barbecue food.
- AL Baking tray*: used for placing various barbecue food.
- Pan clip: used for taking the baking tray and grill.

* It is not recommended to use it for direct contact with food, use it with baking paper or other material suitable for direct contact with food

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Place the grill or baking tray on the shelf with the appropriate inner container according to the height of the food.
2. Place the food on the grill or baking tray.
3. Use the temperature selector knob to select the desired temperature.
4. Set the appropriate gear of selector clockwise by the function selector knob, and choose the cooking degree of food according to personal preference.
5. According to the food size, thickness and baking color effect, set the baking time clockwise by the time selector knob.
6. After completion, turn the function selector knob to "0". Turn the time selector knob to "0".
7. Use anti-scalding gloves or pan handles to take out the food.

Remark: Do not use plastic or paper and other combustible materials on the container; do not use glass or ceramic trays or lids; do not allow grease to drip directly into the bottom of the oven; place the baking tray on the grill rack and the crumb tray at the bottom of the inner container in the process of baking fatty foods; Set the desired temperature in accordance with the cookbook or personal preference.

UPPER BAKING

This function is suitable for baking fish, beef, and vegetables and so on.

1. Place the grill on the bottom or middle shelf of the inner container.
2. Place the food with ingredients on the grill or baking tray.
3. Use the temperature selector knob to select the desired temperature.
4. Turn the function selector knob clockwise to the upper baking gear, and the two upper

heating tubes will be heated at the same time after the power supply is connected.

5. The indicator light will be on after power-on. Turn the time selector knob clockwise to set the baking time.
6. Upon hearing "ding", the preset time has been completed. Ensure the food can be taken out with special accessories after being thoroughly cooked.

LOWER BAKING

This function is suitable for roasting, cooking, stewing, braising and so on.

1. Place the grill or baking tray on the bottom or middle shelf of the inner container.
2. Place the food on the grill or baking tray.
3. Use the temperature selector knob to select the desired temperature.
4. Turn the function selector knob clockwise to the lower baking gear, and the two lower heating tubes will be heated at the same time after the power supply is connected.
5. The indicator light will be on after the power is on. Turn the time selector knob clockwise to set the baking time.
6. Upon hearing "ding", the preset time has been completed. Ensure the food can be taken out with special accessories, after being thoroughly cooked.

UPPER AND LOWER BAKING

This function is suitable for baking all kinds of bread, pizza, biscuits, steaks, etc.

1. Place the grill on the bottom or middle shelf of the inner container.
2. Place the food on the grill or baking tray.
3. Use the temperature selector knob to select the desired temperature.
4. Turn the function selector knob clockwise to the upper and lower baking gears, and the four upper and lower heating tubes will be heated at the same time after the power supply is connected.
5. The indicator light will be on after the power is on. Turn the time selector knob clockwise to set the baking time.
6. Upon hearing "ding", the preset time has been completed. Ensure the food can be taken out with special accessories after it has been thoroughly cooked.

Note: The baking time shall be adjusted according to the temperature and size of food. Generally, frozen and large pieces of food require longer baking time.

COOKING GUIDE

1. The cooking time varies according to the different temperature, mass, weight, etc. of materials used and it can be adjusted according to the cookbook and actual situation.
2. During continuous cooking, the cooking time will be shorter than that for the first use because of the higher starting temperature in the oven. It can be adjusted according to the actual situation.
3. When the heating temperature is too high in the oven, the built-in temperature controller will automatically disconnect, and the heating tube will not work. After cooling, it will return to work. If the food is taken out in the heating process, there will be insufficient heating.

| Type of food | Temperature of oven cooking chamber | Cooking time | Other descriptions |
|--------------|-------------------------------------|--------------|---|
| Steak | 230°C | 16-20 min | Spread the tin paper on the baking tray, bake the food on it and shift the gear to the upper and lower tubes. |
| Pork ribs | 230°C | 30-35 min | Spread the tin paper on the baking tray, bake the food on it and shift the gear to the upper and lower tubes. |
| Shrimp | 180°C | 10-12 min | Spread the tin paper on the baking tray, bake the food on it and shift the gear to the upper and lower tubes. |
| Sausage | 180°C | 18-20 min | Spread the tin paper on the baking tray, bake the food on it and shift the gear to the upper and lower tubes. |
| Beef patty | 230°C | 17-20 min | First, shift the gear to the upper and lower tubes to preheat for 5 minutes, then put the food on the grill, shift the gear to the upper tube, turn the beef patty over after the upper tube works for 5 minutes, and the upper tube will work for another 7 minutes. |
| Egg tart | 230°C | 18-20 min | Spread the tin paper on the baking tray, bake the food on it and shift the gear to the upper and lower tubes. |
| Doughnut | 230°C | 7-10 min | Spread the tin paper on the baking tray, bake the food on it and shift the gear to the upper and lower tubes. |
| French fries | 230°C | 25-30 min | Spread the tin paper on the baking tray, bake the food on it and shift the gear to the upper and lower tubes. |
| Sliced bread | 230°C | 5-8 min | First, shift the gear to the upper and lower tubes to preheat for 5 minutes, then put the food on the grill, and shift the gear to the upper tube and maintain for 3 minutes. |
| Chicken wing | 230°C | 15-18 min | Put the food on the grill and shift the gear to the upper and lower tubes. |

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the power before cleaning the electric oven and wait until the oven is completely cooled before proceeding.
2. Inside and outside surfaces, the baking tray and the grill of the electric oven can be wiped by a soft cotton cloth or a sponge with neutral cleaner and cleaned with clear water.
3. Do not use a hard brush and hard articles to wash and scrape so as not to damage protective layers of inside surfaces, the baking tray and grill of the electric oven.
4. Do not clean with gasoline, thinner, polishing agent and other toxic and corrosive cleaners.
5. Dry cleaned parts and components before power on.
6. Please do not wipe the heating tube, which has a self-cleaning function.
7. Never immerse the electric oven in water and other liquids.

ETICHETTA DATI

Innoliving Spa
Via Merloni 2/B 60131
Ancona - Italy

INN-797 FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN

220-240V~50-60Hz
1200W

MADE IN CHINA

LOT n.







The product is made conforming with all the applicable European regulations.



Food contact safe



Read Carefully the user manual



The temperature of accessible surfaces can be high during use..



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

innoliving
■ ■ ■ easy tech, easy life

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

MADE IN CHINA

CE

Rev.00_11.2024