

Innsky



www.innsky.co

Innsky

Manufacturer: Shenzhen Xiaojia Technology Co.Ltd

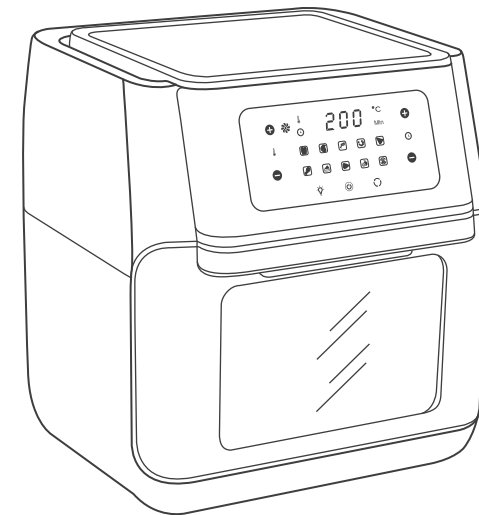
Address: 505, Bldg 6, Shenglong Garden phase 2, No.2 Shenglong Rd., Longcheng St., Longgang Dist., Shenzhen

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

Website: www.innsky.co

E-mail: Service@innsky.co

Made in China



Model: IS-AFOO2
Innsky Air Fryer Oven
User Guide

11-18-2019
IS-AFOO2_V1.2 EU

Por favor lea detenidamente este manual antes de utilizar el producto.

Medidas de seguridad importantes

Al usar hornos de aires eléctricos, siempre se deben seguir medidas básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, riesgo eléctrico y lesiones personales, incluidos los siguientes.

Peligro

1. Este horno de aire puede ser usado por niños mayores de 8 años, por personas con capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por personas que no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, siempre que hayan recibido la supervisión adecuada o instruidos acerca del uso del horno de aire de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
2. Antes de enchufar el horno de aire, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
3. No utilice el horno de aire si la clavija, el cable de alimentación o el propio horno de aire están dañados.
4. Nunca sumerja el cuerpo, que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, en agua o enjuague bajo el grifo ni en lavavajillas. Únicamente los elementos extraíbles.
5. Evite que cualquier líquido entre en el horno de aire para prevenir descargas eléctricas o cortocircuitos.
6. Mantenga todos los ingredientes en la cesta de cocción y evite cualquier contacto con los elementos calefactores.
7. No cubra la entrada de aire y la salida de aire cuando el horno de aire esté funcionando.
8. No llene la sartén con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
9. Mientras esté en funcionamiento, la temperatura interna de la unidad alcanza hasta 200 grados. PARA EVITAR LESIONES PERSONALES, nunca coloque las manos dentro de la unidad a menos que se haya enfriado completamente.
10. No permita que los niños jueguen con el horno de aire. 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.
11. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
12. No coloque el horno de aire encima o cerca de materiales combustibles, como mantel o cortina.
13. No coloque el horno de aire contra la 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 en la parte superior del horno de aire. No coloque nada encima del horno de aire.
14. No utilice el horno de aire para ningún otro fin que el descrito en este manual.
15. Mientras el horno de aire fríe con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor y el aire calientes cuando extraiga la sartén del horno de aire.
16. Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
17. Después de usar el horno de aire, la cubierta metálica interior está muy caliente, evite el contacto después de cocinar.
18. Desconecte inmediatamente el horno de aire si ve que sale humo oscuro del horno de aire. Espere a que la emisión de humo se detenga antes de retirar la cacerola del horno de aire.
19. Cuando llegue el tiempo establecido, la cocción se detendrá, pero el ventilador CONTINUARÁ EN FUNCIONAMIENTO durante 20 segundos para enfriar la unidad.

Precaución

1. Asegúrese de que el horno de aire esté colocado sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
2. Si el horno de aire no se utiliza de acuerdo con el manual de instrucciones, la garantía queda invalidada y podríamos rechazar cualquier responsabilidad para los daños causados.
3. Siempre desenchufe el horno de aire al no utilizarlo.
4. El horno de aire necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse, así como para tratar o limpiar con seguridad.
5. Si hay humo de alimentos, no quiere decir que el aparato está defectuoso. Dicho humo desaparecerá en unos pocos minutos.

Protección contra sobrecalentamiento

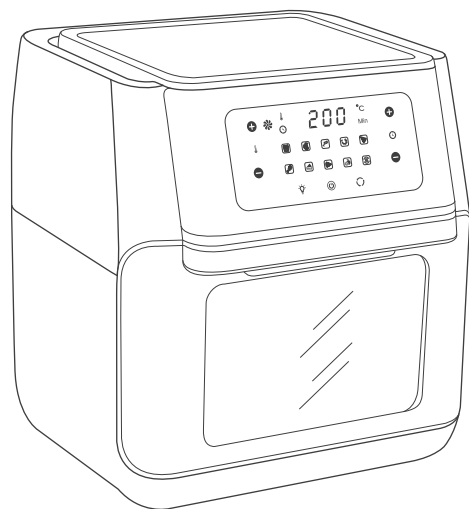
El horno de aire contiene sistema de protección contra sobrecalentamiento, si el sistema de control de temperatura interno no es válido, la protección contra sobrecalentamiento se activa automáticamente y el horno de aire queda no listo para ser utilizado. Desenchufe el cable de red durante unos minutos y vuelva a calentar la comida.

Apagado automático

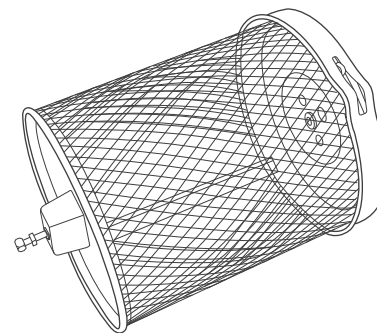
El horno de aire cuenta con un temporizador incorporado que hace que la freidora se apague automáticamente cuando la cuenta regresiva llega a cero. Puede apagar manualmente el dispositivo en cualquier momento presionando el botón de Encendido. El ventilador continuará funcionando durante unos 20 segundos para enfriar la unidad.

Guarde este manual

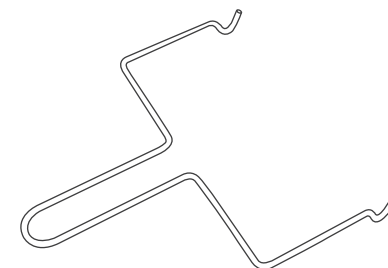
Contenido el paquete



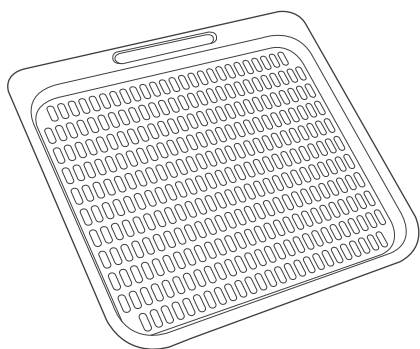
1 x Horno de aire
(Model: IS-AFOO2)



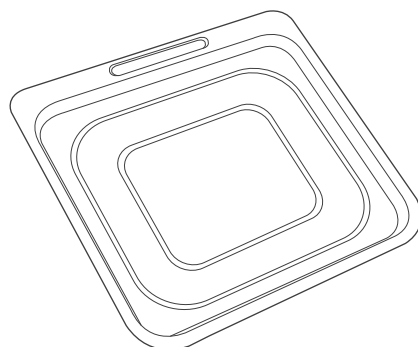
1 x Canasta giratoria para hornear



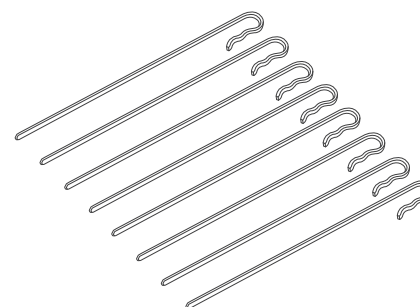
1 x Herramienta para extraer



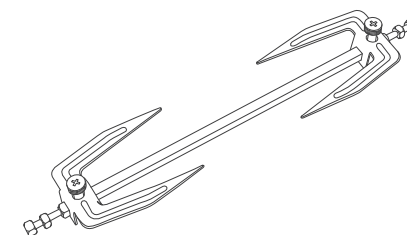
2 x Bandejas de malla



1 x Bandeja de goteo

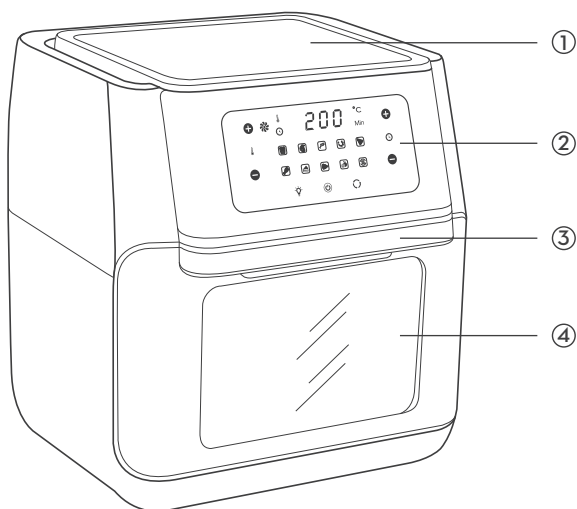


8 x Pinchos

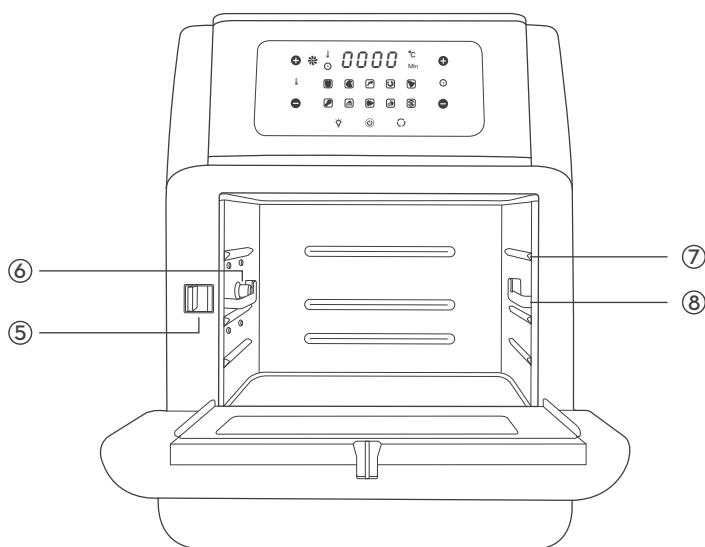


1 x Espiedo

Diagrama de producto

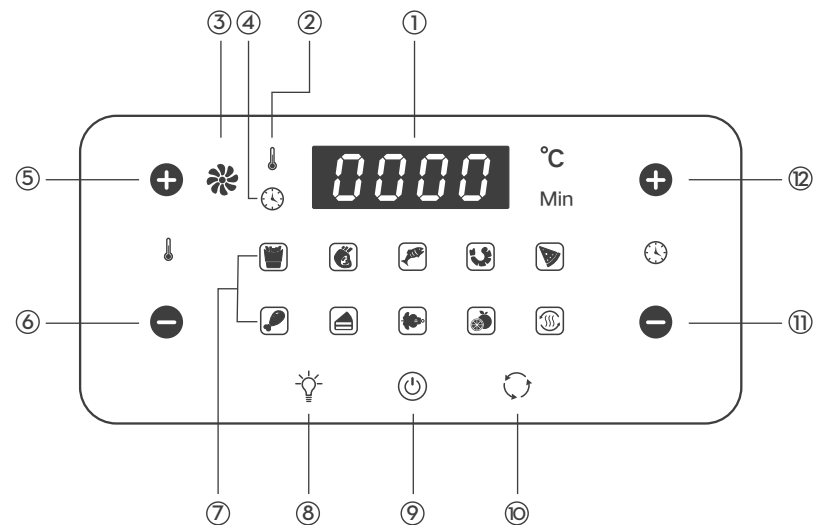


- ① Tapa superior ② Control Panel ③ Mango ④ Ventana



- ⑤ Interruptor ⑥ Bloqueo ⑦ Rieles ⑧ Canal inclinado

Control Panel



- ① Pantalla LCD
 ② Indicador de temperatura
 ③ Indicador de funcionamiento
 ④ Indicador de tiempo
 ⑤ Temperatura +
 ⑥ Temperatura -
 ⑦ Modos: patatas fritas, asado, pescado, gambas, pizza, pollo, repostería, espiedo, deshidratar, recalentar
 ⑧ Botón de luz
 ⑨ Botón de encendido
 ⑩ Botón de rotación
 ⑪ Tiempo -
 ⑫ Tiempo +

Especificaciones

Modelo	IS-AFO02
Voltaje nominal	AC220-240V 50Hz
Potencia	1500W
Capacidad	10L
Temperatura	80-200° C

Antes del primer uso

1. Elimine todo el material de embalaje.
2. Compruebe la integridad del horno de aire y los accesorios.
3. Elimine cualquier pegatina o etiqueta del horno de aire.
4. Limpie a fondo y los accesorios con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el interior y exterior del horno de aire con un paño húmedo.

Note: Never wash or submerge the main unit in water.

Cómo utilizar

Conecte el horno de aire a una fuente de alimentación, entra en modo de espera con un pitido. Todos los indicadores en el panel de control parpadearán una vez.

Encendido / apagado

Toque el botón de encendido para encender el dispositivo. Todos los indicadores en el panel de control se encenderán.

Presiónelo de nuevo para apagar el horno de aire. Cuando esté apagado, el ventilador seguirá funcionando durante 20 segundos.

Control de luz

Cuando el horno de aire esté encendido, presione el botón de luz para encender/apagar la luz.

Precalear la freidora

Cuando el horno de aire esté encendido, toque el botón de precalentamiento para precalentarlo si es necesario.

Elija el modo de cocción

1. Cuando la unidad está encendida, toque el botón Modo para elegir el modo de cocción que desee. El indicador de modo correspondiente se encenderá. La pantalla LCD mostrará la temperatura y el tiempo de cocción alternativamente y el tiempo se cuenta regresiva por minutos.
2. Cuando se selecciona el modo, presione el botón de encendido para iniciar el proceso de cocción, o puede esperar 3 segundos y la cocción comenzará automáticamente. El indicador de funcionamiento seguirá parpadeando una vez que comience el proceso.
3. Abra la ventana durante un proceso de cocción, el horno hará una pausa durante el funcionamiento. Vuelva a cerrarla, el horno de aire volverá a funcionar con el tiempo y temperatura establecidos anteriormente.

Nota: toque el botón de rotación si utiliza el espiedo o canasta giratorio para obtener un resultado más uniforme.

Tiempo de cocción y temperatura predeterminados

Modo de cocina	Temperatura	Tiempo de cocción
Patatas fritas	200°C	15 min
Asado	180°C	25 min
Pescado	165°C	15 min
Gambas	160°C	12 min
Pizza	180°C	15 min
Pollo	175°C	30 min
Repostería	160°C	30 min
Espiedo	190°C	30 min
Deshidratar	40°C	120 min
Recalentar	115°C	6 min

Ajuste el tiempo de cocción

Presione los botones de Tiempo + / - para aumentar / disminuir el tiempo de cocción con una diferencia de 1 minuto en cada toque.

Ajuste la temperatura de cocción

Presione los botones de Temperatura + / - para cambiar la temperatura de cocción.

Tiempo de cocción y temperatura recomendados

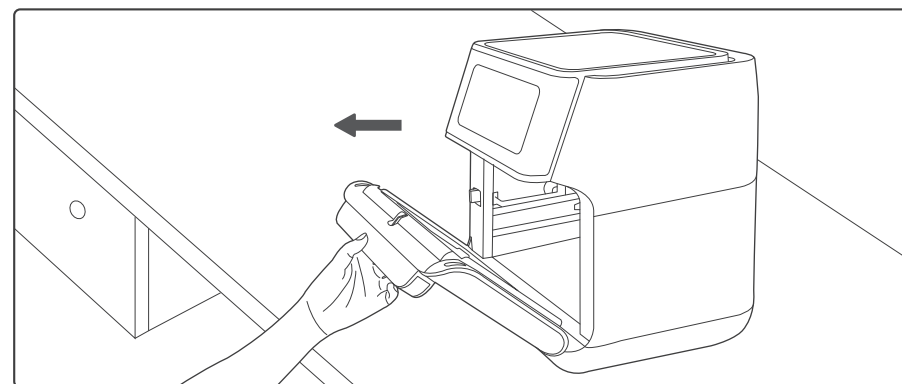
Alimentos	Cantidad	Tiempo	Temperatura	Recomendaciones
Patatas fritas finas congeladas	1.5-3 cups	15-16 mins	200° C	
Patatas fritas gruesas congeladas	1.5-3 cups	15-20 mins	200° C	
Patatas fritas caseras	1.5-3.5 cups	10-16 mins	200° C	Añadir 1/2 cucharada aceite
Cuñas de papa caseras	1.5-3.5 cups	18-22 mins	182° C	Añadir 1/2 cucharada aceite
Cubos de patatas caseros	1.5-3 cups	12-18 mins	182° C	Añadir 1/2 cucharada aceite
Hash Browns	1 cup	15-18 mins	182° C	
Patata gratinada	2 cups	15-18 mins	200° C	
Filete	1/4-1.1 lb	8-12 mins	182° C	

Alimentos	Amount	Time	Temperature	Recommendations
Filete	1/4-1.1 lb	8-12 mins	182° C	
Chuletas de cerdo	1/4-1.1 lb	10-14 mins	182° C	
Hamburguesa	1/4-1.1 lb	7-14 mins	182° C	
Rollo de salchicha	1/4-1.1 lb	13-15 mins	200° C	
Muslos de pollo	1/4-1.1 lb	18-22 mins	182° C	
Pechuga de pollo	1/4-1.1 lb	10-15 mins	182° C	
Rollitos de primavera	1/4-3/4 lb	15-20 mins	200° C	Use horno-listo
Pepitas de pollo congeladas	1/4-1.1 lb	10-15 mins	200° C	Use horno-listo
Dedos de pescado congelados	1/4-1.1 lb	6-10 mins	200° C	Use horno-listo
Palitos de mozzarella	1/4-1.1 lb	8-10 mins	182° C	Use horno-listo
Vegetales rellenos	1/4-1.1 lb	10 mins	160° C	
Pastel	1.25 cups	20-25 mins	160° C	Usa molde para hornear
Quiche	1.5 cups	20-22 mins	182° C	Use molde para hornear / plato de horno
Magdalenas	1.25 cups	15-18 mins	200° C	Usa molde para hornear
Snacks Dulces	1.5 cups	20 mins	160° C	Use molde para hornear / plato de horno
Aros de cebolla congelados	1 lb	15 mins	200° C	

Al empezar

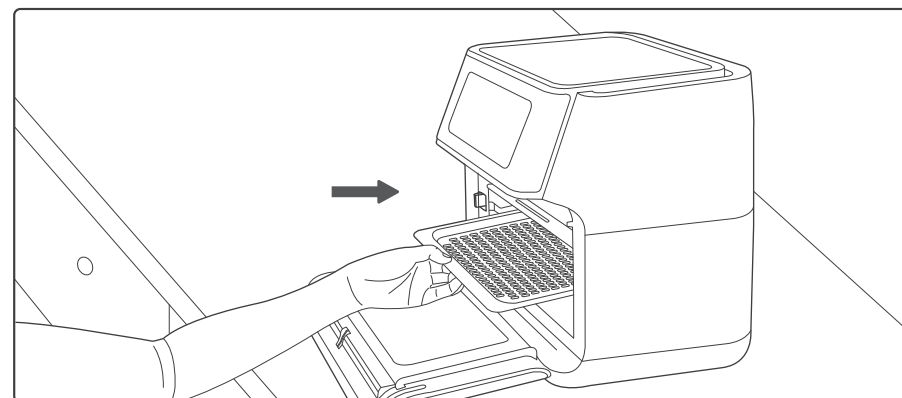
Uso de los accesorios

Por favor, elija los accesorios adecuados según los ingredientes a cocinar. Tire de la manija para abrir la ventana e instale los accesorios como se indica a continuación.



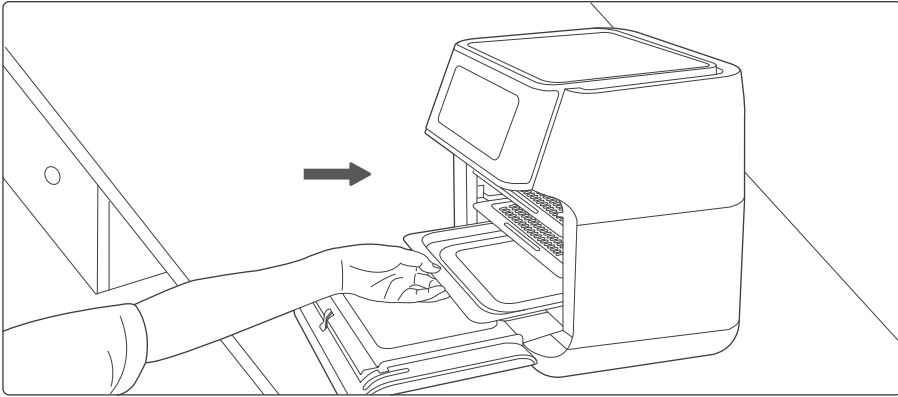
Bandejas de malla

Deslice las bandejas en los dos canales deslizantes superiores para deshidratar o para cocinar / recalentar comida como pizza.



Bandeja de goteo

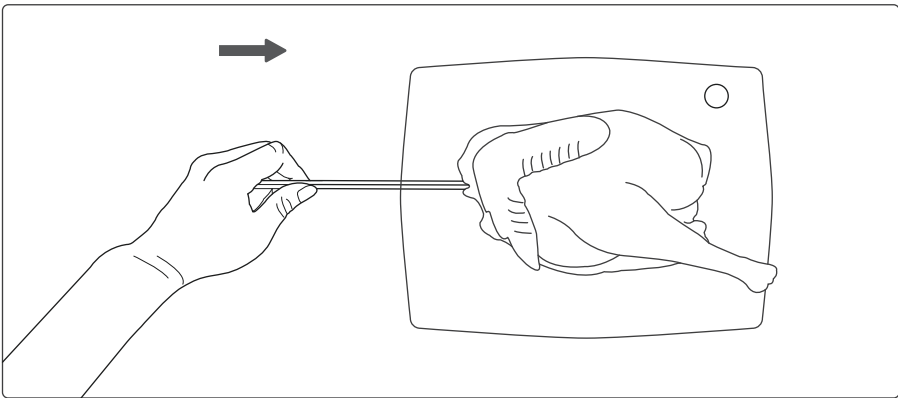
Deslice la bandeja de goteo en el canal más bajo para recoger el aceite y los residuos para facilitar la limpieza del horno.



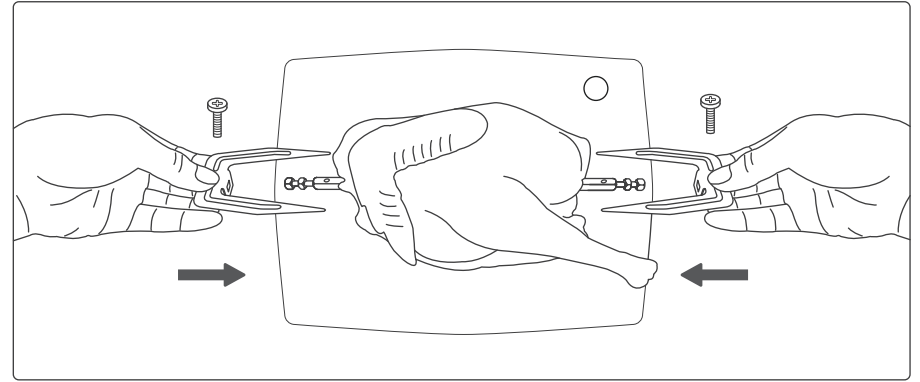
Espiedo

Se usa para asar pollo entero y piezas relativamente grandes de carne.

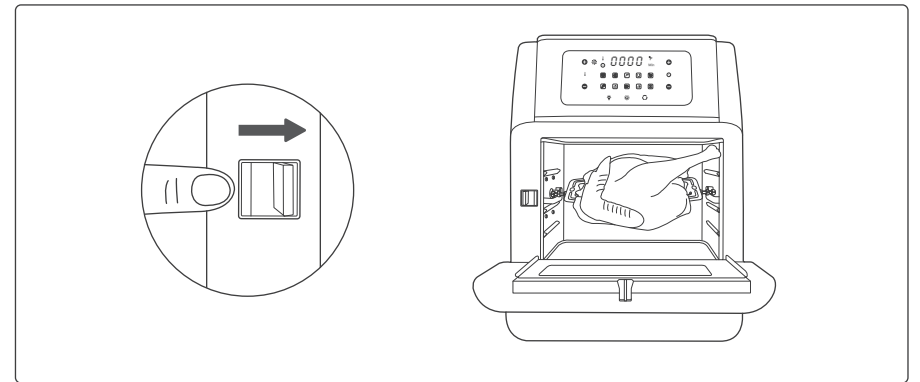
1. Pase el eje a lo largo de todo el pollo.



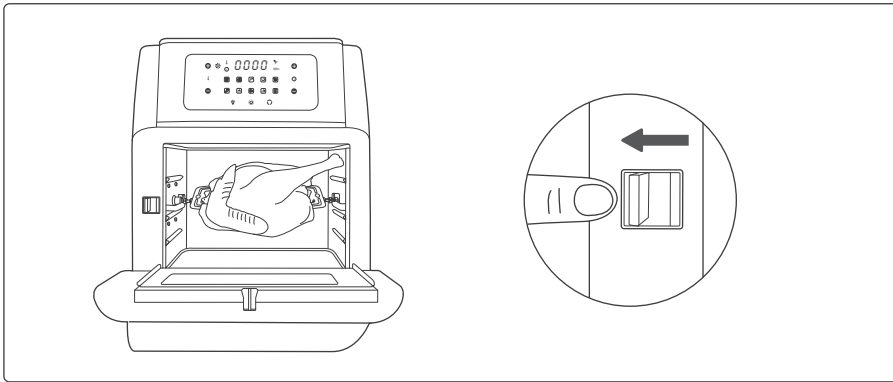
2. Monte las horquillas en el eje e insértelas en la carne. Fije las horquillas con los tornillos.



3. Mueva el interruptor a la derecha. Coloque el eje del asador en los rieles y empújelo en la posición de bloqueo.

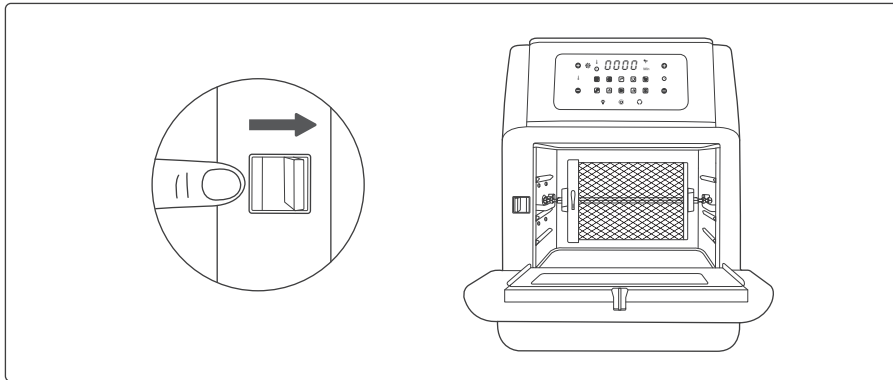


4. Sujete el interruptor y bloquee el eje en su lugar.

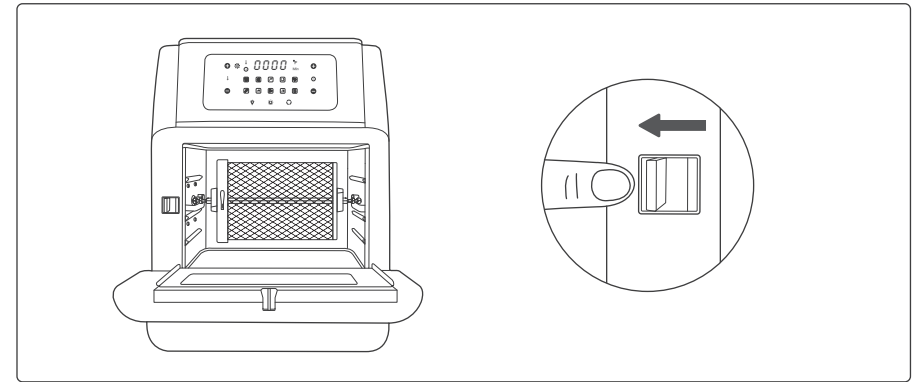


Canasta giratoria

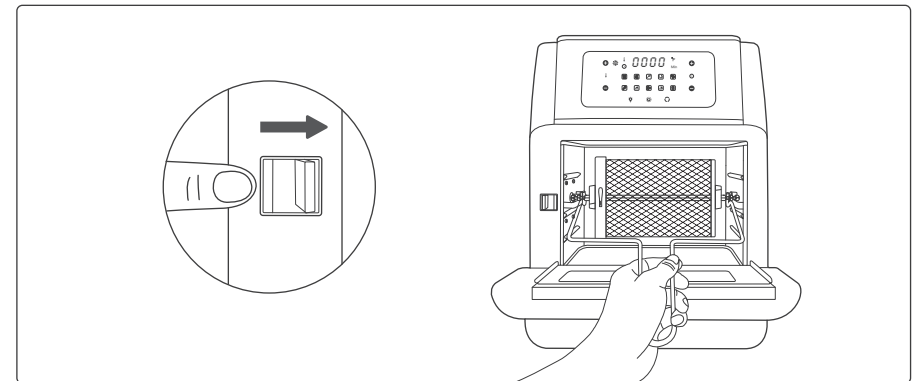
1. Coloque el eje del asador en los rieles y empújelo en la posición de bloqueo.



2. Suelte el interruptor y fije la cesta en su lugar.

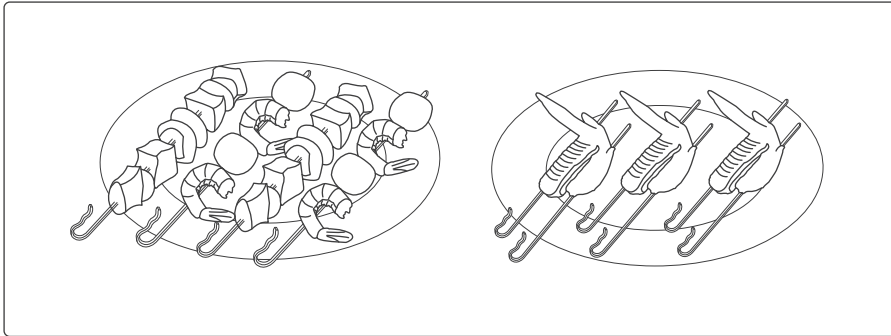


3. Utilice la herramienta de extracción a quitar la cesta para evitar quemaduras.



Pinchos

Se utiliza junto con estante de pincho para poner carne, pescado, verduras y otros ingredientes.



Advertencia

Los pinchos y otros accesorios son relativamente afilados debido a los requisitos funcionales. Preste especial atención durante el uso y tome la protección adecuada cuando sea necesario. Cuando realiza la cocción, la temperatura de los accesorios es muy alta. No toque directamente para evitar quemaduras. Mantenga los accesorios fuera del alcance de los niños.

Limpieza y almacenaje

Limpieza

Limpie el horno de aire después de cada uso. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el horno de aire se enfríe.

1. Los accesorios son aptos para lavavajillas, pero nunca utilice materiales de limpieza abrasivos o utensilios para evitar rayones.
2. Remoje los alimentos empapados en agua tibia jabonosa para removerlos fácilmente.
3. Limpie el exterior del horno de aire con un paño caliente humedecido con un detergente suave.
4. Limpie el interior del horno de aire con una esponja tibia no abrasiva con un detergente suave.
5. Si es necesario, elimine los residuos de alimentos no deseados del panel de control con un cepillo de limpieza.

Almacenaje

1. Desenchufe el horno de aire y deje que se enfríe completamente.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
3. Guarde el horno de aire en un lugar limpio y seco.

Solución de problemas

Problema	Causas posibles	Solución
El horno de aire no se enciende	El horno de aire no está enchufado	Conecte el horno de aire a un enchufe con toma de tierra
	No ha configurado el temporizador y el tiempo	Configure la temperatura y el tiempo necesario para encender el horno de aire
	La ventana del producto no está cerrada correctamente	Compruebe que la ventana esté cerrada
Los ingredientes fritos no están hechos.	Demasiada cantidad de comida	Reducir la cantidad de alimentos
	La temperatura ajustada es demasiado baja	Ajuste la temperatura más alta
Los ingredientes se fríen desigualmente	La posición de la bandeja no es adecuada	Durante la cocción, ajuste adecuadamente la posición de la bandeja
El humo blanco sale del horno de aire	Estás preparando ingredientes grasos	Cuando fríe ingredientes grasos, una gran cantidad de aceite se derramará en la bandeja. El aceite produce humo blanco y la bandeja puede calentarse más de lo usual. Esto no afecta al horno de aire ni al resultado final
	La bandeja todavía contiene residuos de grasa del uso anterior	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la bandeja. Asegúrese de limpiar la bandeja correctamente después de cada uso
Las patatas frescas fritas no están crujientes	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 Corte las tiras de patata más pequeñas para obtener un resultado más crujiente Añada un poco más aceite para obtener un resultado más crujiente