MANUALE D'USO
FRIGGITRICE AD ARIA

IT

INSTRUCTION MANUAL
AIR FRYER

EN

MANUEL D'UTILISATION
FRITEUSE À AIR

FR

BEDIENUNGSHANDBUCH
LUFTFRITTEUSE

DE

GEBRUIKSAANWIJZING
AIRFRYER

NL

MANUAL DE USO
FREIDORA DE AIRE

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO
FRITADEIRA SEM ÓLEO

PT

BRUKSANVISNING
LUFTFRITÖS

SV

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
АЭРОГРИЛЬ

RU

BRUGERVEJLEDNING
FRITUREGRYDE

DA

INSTRUKCJA OBSŁUGI
FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

PL

KÄYTTÖOPAS
KIERTOILMAKYPSENNIN

FI

BRUKSANVISNING
LUFTFRITYRKOKER

NO

دليل التعليمات
قلاية هوائية

AR

smeg

Informazioni importanti per l'utente
Important information for the user
Informations importantes pour l'utilisateur
Wichtige Informationen für den Benutzer
Belangrijke informatie voor de gebruiker
Información importante para el usuario
Informações importantes para o utilizador
Viktig information för användaren
Важная информация для пользователя
Vigtig information til brugeren
Ważne informacje dla użytkownika
Tärkeitä tietoja käyttäjälle
Viktig informasjon for brukere
معلومات هامة للمستخدم



Avvertenze / Recommendations / Avertissements / Hinweise / Waarschuwingen / Advertencias / Advertências / Varningar / Меры предосторожности / Advarsler / Ostrzeżenia / Varoitukset / Advarsler / تحذيرات



Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving / Descripción / Descrição / Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis / Kuvaus / Beksrivelse / الوصف



Uso / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização / Användning / Использование / Anvendelse / Użytkowanie / Käyttö / Bruk / الإستعمال



Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien / Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpieza y mantenimiento / Limpeza e manutenção / Rengöring och underhåll / Чистка и техническое обслуживание / Rengøring og vedligeholdelse / Czyszczenie i konserwacja / Puhdistus ja hoito / Rengjøring og vedlikehold / التنظيف و الصيانة



Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité Sicherheitshinweise / Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad Advertências de segurança / Säkerhetsvarning / Предупреждение о безопасности / Sikkerhedsanvisninger / Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa / Turvallisuuteen liittyvät varoitukset / Sikkerhetsadvarsler / تحذير للسلامة



Informazione / Information / Information / Information / Informatie / Información / Informação / Information / Информация / Information / Informacja / Tietoa / Informasjon / معلومات



Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia / Sugestões / Råd / Рекомендация / Forslag / Porada / Neuvo / Forslag / اقتراحات

Gentile Cliente, La ringraziamo vivamente per il Suo acquisto. I nostri prodotti sono unici perché uniscono una spiccata ricerca estetica alla progettazione tecnica innovativa. Essi sono coordinati con altri prodotti in gamma e possono costituire elementi d'arredo e di design. Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Dear Customer, Thank you for purchasing one of our appliances. Our products are unique because they combine iconic style with innovative technical solutions. They match perfectly with other products in our range and work equally well as a standalone design objects in your kitchen. We hope you enjoy using your new appliance! Best regards.

Cher client, merci beaucoup pour votre achat. Nos produits sont uniques car ils combinent une forte recherche esthétique avec une conception technique innovante. Ils sont coordonnés avec d'autres produits de la gamme et peuvent constituer des éléments d'ameublement et de design. En espérant que vous pourrez apprécier pleinement votre nouvel appareil électroménager, nous vous adressons nos meilleures salutations.

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen herzlichst für den Kauf. Unsere Produkte sind einzigartig, da sich in ihnen eine gewissenhafte Designforschung und eine innovative technische Planung vereinen. Sie sind mit anderen Produkten des Sortiments kombinierbar und stellen ausgefallene Einrichtungs- und Designgegenstände dar. Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Haushaltsgerät voll und ganz schätzen werden und verbleiben mit freundlichen Grüßen.

Beste klant, hartelijk dank voor uw aankoop. Onze producten zijn uniek omdat ze esthetiek combineren met innovatief technisch ontwerp. De producten zijn uitstekend te combineren andere producten van het assortiment en kunnen worden gebruikt als meubel- en designelementen. We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten. Met vriendelijke groet.

Estimado cliente, le damos las gracias por su compra. Nuestros productos son únicos porque combinan una notable búsqueda estética con un diseño técnico innovador. Se combinan con otros productos de la gama y se pueden utilizar como elementos de decoración y diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico. Le enviamos nuestros saludos más cordiales.

Prezado cliente, Muito obrigado pela sua compra. Os nossos produtos são únicos porque combinam uma forte busca estética com um desenho técnico inovador. São coordenados com outros produtos da linha e podem constituir elementos de decoração e design. Esperando que possa desfrutar totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos melhores cumprimentos.

Bäste kund, vi vill tacka dig för ditt köp. Våra produkter är unika eftersom de kombinerar ett estetiskt nytänkande med innovativ teknik. Våra produkter passar med de andra i samma serie och kan användas som föremål inom heminredningen för att ge en särskild känsla av stil i ditt hem. Vi hoppas att du till fullo kommer att uppskatta funktionerna hos din hushållsmaskin. Med bästa hälsningar.

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку. Наши изделия уникальны, поскольку они сочетают в себе великолепный дизайн и передовые технические решения. Кроме того, они комбинируются с другими изделиями из этой линейки и могут стать стильными элементами интерьера и дизайна. Надеемся, что Вы в полной мере оцените функциональные возможности Вашего бытового прибора. С наилучшими пожеланиями.

Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og sender de bedste hilsner.

Szanowny Kliencie, Dziękujemy za Twój zakup. Nasze produkty są wyjątkowe, ponieważ łączą intensywne badania estetyczne z innowacyjnym projektem technicznym. Są one skoordynowane z innymi produktami z asortymentu i mogą stanowić elementy wyposażenia i wystroju. Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia. Serdecznie pozdrawiamy.

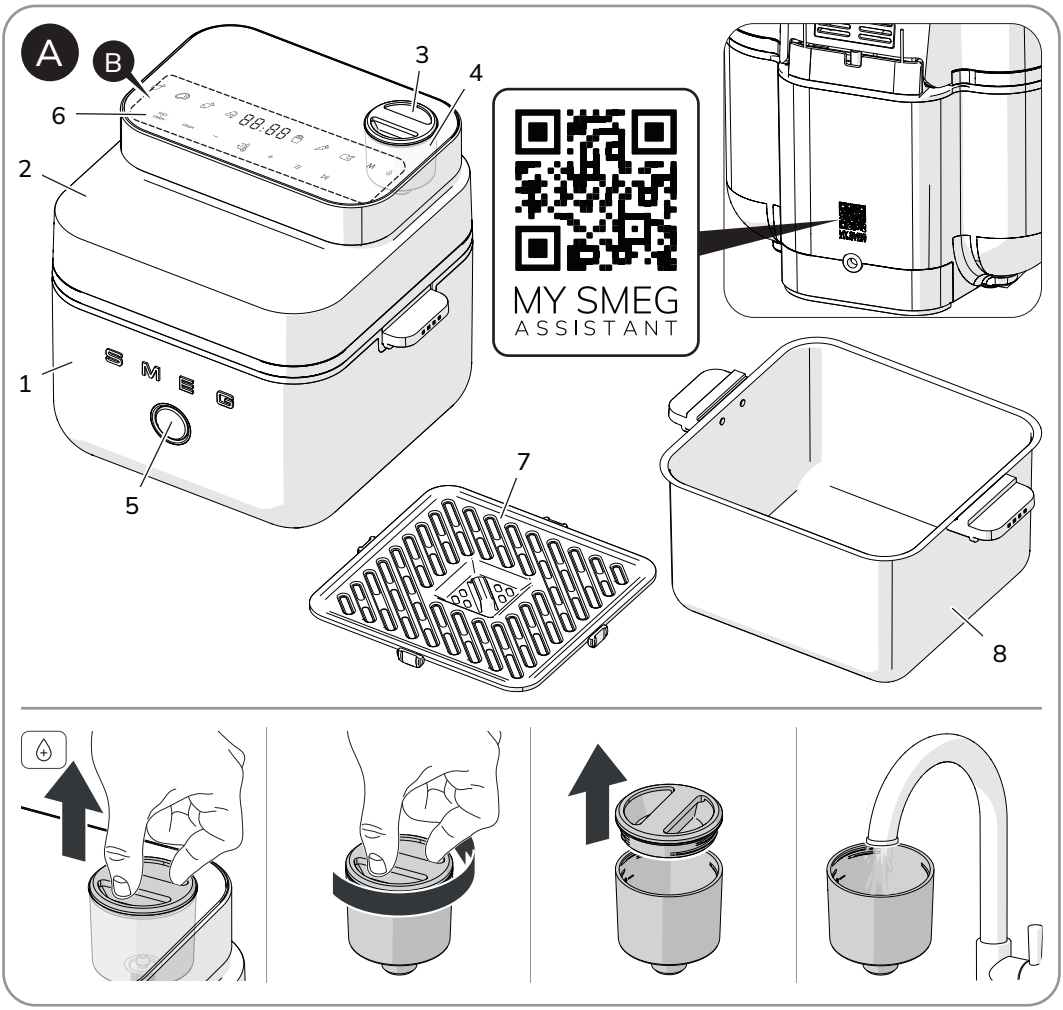
Arvoisa Asiakas, kiitämme sinua hankintasi johdosta. Tuotteemme ovat ainutlaatuisia, koska niissä yhdistyvät esteettisyys ja innovatiivinen tekninen suunnittelu. Ne sopivat yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samalla sisustus- ja design-tuotteina. Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneesi toiminnoista. Sydämellisin terveisin.

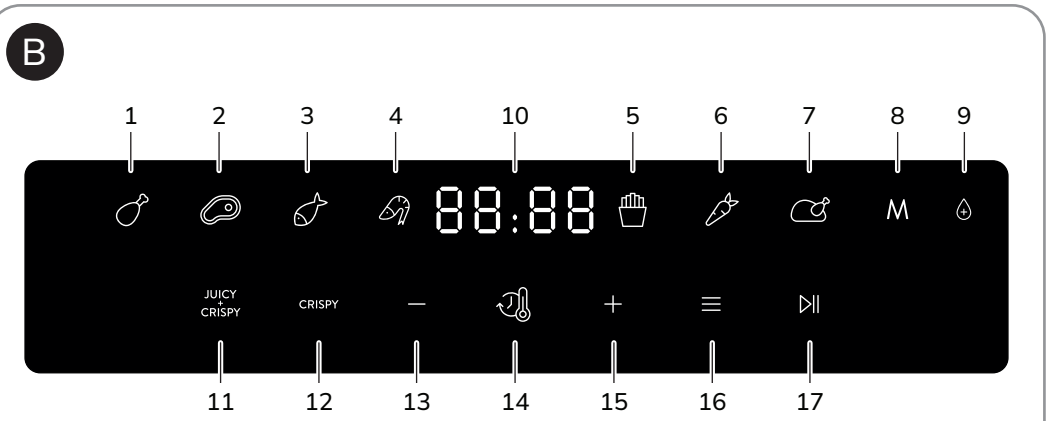
Kjære kunde. Vi takker for at dere valgte å kjøpe et av våre produkter. Våre produkter er unike fordi de forener søken etter estetikk med en nyskapende teknisk design. De koordineres med andre produkter i vårt sortiment og kan ha funksjon som både møbel- og designvare. Vi håper du får fullt utbytte av ditt husholdningsapparat, og sender deg våre beste hilsener.

تحتفظ جهة التصنيع بحقها في إجراء أية تغييرات تراها ضرورية لتحسين منتجاتها دون إخطار مسبق. لذاء تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل غير ملزمة ولكنها إرشادية فقط.

SMEG S.p.A.

Model: AFC01


A
B
1
2
3
4
5
6
7
8
MY SMEG
ASSISTANT


B
1
2
3
4
10
5
6
7
8
9
88:88
M
JUICY
CRISPY
CRISPY
11
12
13
14
15
16
17

1 Advertencias

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance de la mano del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.

1.1 Destino de uso

El incumplimiento de las advertencias de seguridad y la falta de lectura de las instrucciones de la freidora de aire puede provocar un uso inadecuado del aparato y, en consecuencia, lesiones personales.

- No utilice el aparato para otros fines diferentes de aquellos para los que ha sido diseñado. El uso no conforme podría provocar lesiones.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.
- Utilice el aparato en ambientes cerrados y protegidos de los agentes atmosféricos.
- Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos y similares, como:
  - en la zona de cocina para el personal en tiendas, en las oficinas o en otros ambientes de trabajo;
  - por clientes en hoteles, moteles y ambientes residenciales;
  - en los bed and breakfast y casas rurales;
  - otros usos, como en restaurantes, bares y cafeterías, son inapropiados.

1.2 Advertencias generales de seguridad

Siga todas las instrucciones de seguridad para un uso seguro del aparato:

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. Mantenga a los niños pequeños alejados del aparato. No toque las resistencias durante el uso.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- Nunca intente apagar un incendio o una llama con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tela ignífuga u otra cubierta adecuada.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados del aparato y del cable de alimentación a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse.
- Preste la máxima atención.

- No vierta agua directamente si la rejilla está muy caliente.
- Mantenga la tapa cerrada durante la cocción.
- Después del uso, deje que se enfríe el aparato. No toque las superficies internas de la freidora y las resistencias. ¡Peligro de quemaduras o escaldaduras!
- Apague el aparato después de su uso.
- No utilice ni conserve materiales inflamables cerca del aparato.
- No utilice aerosoles cerca de este aparato mientras esté funcionando.
- No modifique el aparato para no invalidar la garantía.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- Inserte el enchufe en una toma de corriente conforme y con toma de tierra.
- No quite la toma de tierra.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- Los trabajos de limpieza o mantenimiento pueden ser realizados por niños mayores de 8 años, exclusivamente bajo la supervisión de un adulto.

1.3 Advertencias para este aparato

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos agresivos o corrosivos (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y esponjas metálicas), materiales ásperos o rascadores metálicos afilados, ya que pueden rayar la superficie y provocar la rotura del cristal. Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.
- No se siente sobre el aparato.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- Peligro de incendio: No deje objetos dentro del aparato.
- No utilice nunca el aparato para calentar la vivienda.
- No utilice vajillas o recipientes de plástico inadecuados para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
- No ejerza excesiva presión sobre la tapa.
- No se apoye ni se siente sobre la tapa.
- No instale ni utilice el aparato al aire libre.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes o cerca de estufas de gas o eléctricas encendidas.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación, el enchufe ni la base en agua o en cualquier otro líquido.
- No eche líquidos en el enchufe de corriente y en la base de alimentación.
- No utilice un adaptador.
- No utilice un cable alargador.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.

- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Permita la desconexión del aparato tras la instalación, mediante un enchufe accesible.
- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 4000 metros sobre el nivel del mar.



Superficie caliente

Las temperaturas de las superficies accesibles pueden ser elevadas durante el funcionamiento del aparato.

Información sobre el consumo de energía en modo apagado/espera

Los datos técnicos sobre el consumo en modo apagado/espera del aparato se pueden encontrar en la página web «www.smeg.com», en la página dedicada al producto en cuestión.

1.4 Conexión del aparato

Asegúrese de que la tensión y la frecuencia de la red eléctrica correspondan con las indicadas en la placa de datos en la parte inferior del aparato.

En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y el enchufe del aparato, póngase en contacto con el servicio de Asistencia Técnica para su sustitución.

- Los niños no deben jugar con este aparato.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance los niños.
- Desconecte siempre el aparato de la toma eléctrica si se queda sin vigilancia y antes del montaje, desmontaje o limpieza.

1.5 Responsabilidad del fabricante

El fabricante no se hace responsable por los daños a personas y cosas causados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento de la lectura del manual de uso;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales;
- incumplimiento de las advertencias de seguridad.



Conserve cuidadosamente estas instrucciones. En caso de cesión del aparato a otras personas, entrégueles también estas instrucciones de uso.

Estas instrucciones pueden descargarse del sitio web de Smeg «www.smeg.com».

1.6 Eliminación

Los equipos eléctricos no deben ser eliminados junto con los residuos domésticos.



Los aparatos que incluyen este símbolo están sujetos a la Directiva europea 2012/19/UE.

- Todos los aparatos eléctricos y electrónicos desechados deben separarse de los demás residuos domésticos para su eliminación y se deben entregar a los centros correspondientes previstos por el Estado. Una eliminación correcta del aparato desechado evitará daños al medio ambiente y riesgos para la salud de las personas. Para más información sobre la eliminación del aparato desechado, diríjase a la administración municipal, a la oficina de recogida de residuos o a la tienda en la que ha comprado el aparato.

2 Descripción del aparato (Fig. A)

1) Cuerpo
2) Tapa
3) Tapón del depósito
4) Depósito de agua
5) Botón de apertura
6) Panel de mandos
7) Rejilla
8) Cesta extraíble

2.1 Antes del primer uso

Peligro de quemaduras

Temperatura elevada del aparato

- El incumplimiento de estas advertencias puede provocar un incendio, quemaduras o escaldaduras.

- Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
- Quite cualquier etiqueta (a excepción de la placa con los datos técnicos).
- Quite y lave todo (vea el capítulo «4 Limpieza y mantenimiento»).
- Es normal que queden restos de viscosa en algunos componentes (por ejemplo, en los mangos) al desembalar el producto, pero se pueden eliminar fácilmente con un paño húmedo.

Antes del uso, compruebe que todos los componentes estén íntegros.

2.2 Descripción de las partes

Depósito de agua (4)

Depósito de agua utilizado en la función JUICY+CRISPY.

Botón de apertura (5)

Botón de apertura de la tapa.

Panel de mandos (6)

Permite iniciar la cocción y configurar el modo, las funciones y los parámetros.

Rejilla (7)

Rejilla, insertada dentro de la cesta (8), utilizada como superficie de apoyo de los alimentos.

Cesta extraíble (8)

Cesta equipada con dos asas para una extracción fácil y sin contacto directo con las superficies calientes.

Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.

2.3 Descripción de la pantalla (Fig. B)

	Icono	Significado
1		Alas / Muslos de pollo
2		Carne (chuletas, filetes)
3		Pescado (entero, filete)
4		Gambas
5		Patatas fritas
6		Verduras
7		Pollo asado
8	M	Modo manual
9		Depósito a rellenar
10	88:88	Muestra el tiempo y/o la temperatura

	Botón	Acción
11	JUICY + CRISPY	Habilita la función JUICY+CRISPY
12	CRISPY	Habilita la función CRISPY
13	—	Disminuye el valor del tiempo y/o de la temperatura
14		Permite pasar de la regulación de la temperatura a la del tiempo de cocción (y viceversa)
15	+	Aumenta el valor del tiempo y/o de la temperatura
16	☰	Navega por los ajustes preestablecidos
17	⏯	Inicia la cocción / Stop / Pausa

ES

3 Uso

3.1 Primer uso

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.
- No coloque el electrodoméstico en superficies que no sean resistentes al calor.
- Coloque la rejilla en la cesta.
- No llene la cesta con aceite u otros líquidos.
- No coloque nada sobre la freidora, ya que esto podría obstruir el flujo de aire y comprometer el resultado de la fritura con aire caliente.

Limpie la rejilla antes de utilizarla por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.

No toque la cesta durante o inmediatamente después de su uso, ya que se calienta mucho.

Durante la cocción, se recomienda utilizar la rejilla suministrada insertada en la cesta interna.

3.2 Encendido

Encendido en cada uso

Cada vez que se enciende, todos los botones e iconos del panel de mandos se iluminan, mientras que el icono M parpadea para indicar que el modo de cocción está configurado en Manual (modo predeterminado).

De hecho, el aparato dispone de dos modos de cocción:

- Manual (vea el apartado «3.4 Modo manual»).
- Preconfigurada (vea el apartado «3.5 Modo predeterminado»).

No ponga en marcha el producto sin alimentos: el uso en vacío puede comprometer su correcto funcionamiento.

Durante la cocción, la luz interior de la ventana de cocción se enciende y se apaga automáticamente. Este comportamiento es totalmente normal y previsto en el uso correcto del producto.

3.3 Funciones JUICY+CRISPY y CRISPY

El dispositivo está equipado con dos funciones de cocción alternativas:

- JUICY+CRISPY: mantiene la comida suave y jugosa por dentro y crujiente por fuera, ideal para carnes y preparaciones que requieren una textura tierna.
- CRISPY: realza el crujiente, perfecto para patatas fritas, aperitivos y platos que deben quedar dorados y fragantes.

Las dos funciones no se pueden activar al mismo tiempo.

La función JUICY+CRISPY no está disponible para todos los presets: en este caso solo se puede utilizar la función CRISPY.

Si el preset seleccionado admite ambas funciones, los botones JUICY+CRISPY y CRISPY estarán visibles.

Para elegir la función deseada, pulse el botón deseado que parpadeará hasta que se inicie la cocción.

Función JUICY+CRISPY

La función JUICY+CRISPY extrae automáticamente agua del depósito específico (4 - Fig. A) y la difunde en forma de microgotas dentro de la cámara de cocción.

Este proceso limita el secado de los alimentos y permite obtener platos más tiernos por dentro y crujientes por fuera.

Cuando se selecciona la función JUICY+CRISPY, el icono ⊕ se ilumina para recordar al usuario que llene el depósito. Extraiga el depósito de su alojamiento, desenrosque el tapón y llénelo de agua hasta el nivel máximo indicado. Vuelva a cerrar el tapón y vuelva a introducir el depósito en el lugar correspondiente.

En la función JUICY+CRISPY la temperatura y el tiempo de cocción no son regulables.

Durante la cocción, cuando la función JUICY+CRISPY está activada, es posible que se produzca una ligera salida de vapor por la parte superior de la tapa. Este fenómeno forma parte del funcionamiento normal del producto y está relacionado con su ventilación habitual.

Función CRISPY

La función CRISPY permite un dorado homogéneo sin el uso de aceite en exceso, para una superficie crujiente y dorada.

La función CRISPY está disponible tanto en el modo manual como en el modo preestablecido (en todos los presets).
En esta función, se puede regular la temperatura y el tiempo de cocción.

ES

3.4 Modo manual

El modo manual es el modo predeterminado establecido cada vez que se enciende la freidora.

En este modo solo está disponible la función CRISPY.

Parámetros predeterminados

	JUICY + CRISPY	CRISPY
M	-	10 min. - 200 °C

Para iniciar la cocción, consulte el apartado «3.9 Inicio de la cocción».

3.5 Modo predeterminado

El modo predeterminado permite seleccionar entre los parámetros predeterminados (presets) en función del alimento que se va a cocinar.

Parámetros predeterminados

- Las temperaturas y los tiempos sugeridos son directrices para ingredientes frescos. El grosor, la cantidad y la humedad de los alimentos pueden influir en el resultado. Ajuste el tiempo y la temperatura según sea necesario.
- Si se cocinan grandes cantidades de alimentos, recuerde mezclar varias veces para obtener un resultado de cocción uniforme.

	Ingredientes	Cantidad mín. - máx. sugerida	Función	(min.)	°C	Notas
	Alitas de pollo, 125 g cada una	1-10 uds	JUICY + CRISPY	35	200	Para obtener los mejores resultados, coloque inicialmente el lado con la piel en contacto con la rejilla y gire a mitad de la cocción.
	Muslos de pollo, 300 g cada uno	1-9 uds				
	Contramuslos de pollo, 190 g cada uno	1-8 uds	CRISPY	30		
	Pechuga de pollo entera, 850 g entera	media - una pechuga entera				
	Solomillo de ternera, 250 g por rodaja	2-4 rodajas	JUICY + CRISPY	25	200	Parámetros recomendados para conseguir que la carne quede bien hecha.
	Chuleta de cerdo, 180 g cada una, al menos 2 cm de grosor	2-5 uds				
	Salchicha de cerdo, 150 g cada una	2-8 uds	CRISPY	30		
	Costillas de cerdo, 115 g cada una	4-12 uds				

Uso

	Ingredientes	Cantidad mín. - máx. sugerida	Función	(min.)	°C	Notas
	Tamiz, 200 g cada uno	1 min. - 4 máx.	JUICY + CRISPY	15	180	-
	Filete, 150 g cada uno	1 min. - 4 máx.				
	Entero, 450 g	1 filete	CRISPY	20		
	-	100-600 g	JUICY + CRISPY	10	180	-
			CRISPY	15		
	-	250-600 g	CRISPY	27	180	Si se carga al máximo peso, agite o mezcle varias veces durante la cocción para un resultado óptimo.
	-	250-600 g	CRISPY	20	180	Los parámetros pueden requerir adaptaciones según el tipo de verdura.
	-	1 kg	CRISPY	45	200	-

ES

3.6 Navegación preset

Para navegar entre los presets, pulse repetidamente el botón ☰ hasta alcanzar el preset deseado, que parpadeará una vez seleccionado.

3.7 Modificación del tiempo y de la temperatura de cocción

Para pasar del tiempo a la temperatura, y viceversa, pulse el botón .

Disminución de tiempo / temperatura

Para disminuir el tiempo o la temperatura, pulse el icono — .

Aumento de tiempo / temperatura

Para aumentar el tiempo o la temperatura, pulse el icono + .

3.8 Modo de espera

El producto entra en modo de espera después de 2 minutos de inactividad.

En la pantalla aparece el botón ▷|| con luz fija.

Si se pulsa el botón ▷||, la pantalla vuelve al modo manual (apartado «3.4 Modo manual»).

3.9 Inicio de la cocción

Para iniciar la cocción, pulse el botón ▷|| .

Solo durante la cocción de los programas preprogramados, transcurrida la mitad del tiempo total, se emite una señal para recordar al usuario que gire la comida dentro de la cesta.

La señalización no está disponible si el temporizador configurado es inferior a 3 minutos.

Al finalizar la cuenta atrás, la freidora se apaga automáticamente.

Atención

Durante el funcionamiento, las superficies externas y el botón de apertura pueden calentarse. En caso de uso continuo superior a una hora o más ciclos de cocción consecutivos, se recomienda dejar que se enfríe el aparato antes de continuar con un nuevo ciclo de cocción.

3.10 Pausa de la cocción

Durante la cocción es posible pausar, pulsando el botón ▷|| .

3.11 Interrupción de la cocción

Mantenga pulsado el botón ▷|| para interrumpir la cocción en curso. La pantalla vuelve a la navegación de los presets (apartado «3.6 Navegación preset»).

3.12 Modificación de los ajustes

Unidad de medida

Para entrar en la configuración de modificación de la unidad de medida, de °C (EU) a °F (US) y viceversa, mantenga pulsados al mismo tiempo los iconos y +.

En la pantalla aparece **UNIT**.

Después de 3 segundos, la pantalla muestra la opción actual (EU/US).

Para cambiar la unidad de medida, pulse — o +.

Confirme la unidad pulsando el botón .

La freidora de aire vuelve a la pantalla de navegación del menú.

Audio

Para entrar en la configuración de modificación del sonido, de ON a OFF y viceversa, mantenga pulsados al mismo tiempo los iconos y —.

En la pantalla aparece **SND**.

Después de 3 segundos, la pantalla muestra la opción actual (ON/OFF).

Para modificar la unidad de sonido, pulse — o +.

Confirme la unidad pulsando el botón .

La freidora de aire vuelve a la pantalla de navegación del menú.

3.13 Cocción con inicio diferido

Para programar una cocción con inicio diferido:

1) Mantenga pulsado el icono .

En la pantalla aparece el temporizador predeterminado de inicio diferido (5 minutos).

2) Ajuste el temporizador (intervalo disponible entre 5 minutos y 24 horas).

Para configurar el tiempo:

- pulse — o + para aumentar o disminuir el temporizador en 10 minutos.
- mantenga pulsado — o + para aumentar o disminuir el temporizador en 30 minutos.

3) Pulse el icono de inicio ▷||.

Se inicia la cuenta atrás y la pantalla muestra el temporizador con un 50 % de luminosidad.

Para cancelar el temporizador, mantenga pulsado el icono de inicio ▷|| y la pantalla volverá a la navegación de los presets (apartado «3.6 Navegación preset»).

Si el usuario pulsa el botón de apertura del producto (**5 - Fig. A**) durante la cocción con inicio diferido, el temporizador se pone en pausa hasta que el usuario cierra la tapa de la freidora de aire. Durante el estado de pausa, el área de los dígitos muestra «--:--» con un 50 % de luminosidad.

4 Limpieza y mantenimiento

El manual de instrucciones contiene las instrucciones de limpieza, mantenimiento y operaciones adecuadas recomendadas por el fabricante al cliente. Cualquier otra intervención debe ser realizada por un representante de un servicio autorizado.

Antes de efectuar la operación de limpieza, desconecte SIEMPRE el enchufe de la toma de corriente y deje que se enfríe el aparato.



Atención

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice en las partes de acero o con acabado metálico (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) productos de limpieza que contengan cloro, amoniaco, lejía o alcohol.
- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.

Limpieza ordinaria diaria

Para una buena conservación de las superficies, es necesario limpiarlas regularmente después de cada uso, dejándolas enfriar previamente.

Manchas de comida o restos

Después de cada uso, limpie la rejilla y la cesta a tiempo para evitar daños en el revestimiento causados por la erosión de los restos de comida y la grasa.

Evite dejar secar dentro de la cesta restos de alimentos porque podrían estropear el esmalte dentro del aparato.

No utilice en ningún caso estropajos de acero y rasquetas cortantes para no dañar las superficies.

Utilice los productos normales, no abrasivos, de ser necesario con ayuda de utensilios de madera o de plástico. Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Limpieza de los accesorios

- Limpieza de la cesta y de la rejilla

Lave la cesta y la rejilla en el lavavajillas o con agua caliente y jabón, utilizando una esponja suave o un paño de plástico suave. Enjuague y seque completamente.

- Limpieza de la freidora

Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie de la freidora, aclárelo bien y séquelo con un trapo suave o un paño de microfibra.

No lave la freidora en el lavavajillas.

- Limpieza de la ventana de cocción

Se aconseja mantener siempre la ventana muy limpia. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, lave con un estropajo húmedo y detergente común.

- Limpieza del depósito:

Lave el depósito a mano con agua y jabón con una esponja suave. Enjuague y seque.

- Limpieza de la malla metálica de protección

La malla metálica de protección no es extraíble. Limpiar con cuidado con un paño suave ligeramente humedecido.

Qué hacer si...

Problema	Causa	Solución
La freidora de aire no se enciende.	El enchufe no está conectado correctamente a la toma de corriente.	Asegúrese de que el enchufe esté conectado correctamente a la toma de corriente.
	El cable está defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona.
	Falta de corriente eléctrica.	Asegúrese de que la corriente funcione correctamente. Si el problema no se resuelve, póngase en contacto con un electricista cualificado.
La pantalla no se enciende.	El enchufe no está conectado correctamente a la toma de corriente.	Asegúrese de que el enchufe esté conectado correctamente a la toma de corriente.
	Posible avería de la tarjeta electrónica.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona.
La pantalla no responde a los mandos táctiles.	El producto puede estar en modo de espera después de 2 minutos de inactividad.	Pulse el botón ▷|| para reactivar la pantalla y volver al modo manual.
Los platos preparados con la freidora de aire no están cocinados.	La temperatura es demasiado baja para el plato.	Intente aumentar la temperatura para un mejor resultado. Para aumentar la temperatura, consulte el apartado «3.7 Modificación del tiempo y de la temperatura de cocción».
	El temporizador configurado es demasiado corto.	Intente aumentar el temporizador para obtener un mejor resultado. Para aumentar el temporizador, consulte el apartado «3.7 Modificación del tiempo y de la temperatura de cocción».
	La cantidad de comida en la cesta es excesiva.	

ES

Qué hacer si...

Problema	Causa	Solución
Durante su funcionamiento, se percibe olor a quemado.	En el primer uso, puede darse el caso de que se perciba olor a quemado.	Asegúrese de haber seguido las instrucciones de primer uso del aparato (consulte el apartado «3.1 Primer uso»).
	Posibles residuos de alimentos que hayan quedado dentro del aparato.	Asegúrese de seguir correctamente las instrucciones de limpieza y mantenimiento del aparato (consulte el apartado «4 Limpieza y mantenimiento»).
La función JUICY+CRISPY no se activa.	El preset seleccionado no tiene la posibilidad de configurar la función JUICY+CRISPY.	Asegúrese de haber configurado un preset que tenga la posibilidad de configurar la función JUICY+CRISPY (consulte el apartado «3.5 Modo predeterminado»).
Los botones — y + no cambian el tiempo y la temperatura en la función JUICY+CRISPY.	En la función JUICY+CRISPY, el tiempo y la temperatura no son regulables.	Seleccione la función CRISPY para poder regular el tiempo y la temperatura.
No se puede configurar un temporizador superior a 1 hora.	La temperatura seleccionada es superior a 80 °C, por lo que el temporizador máximo está limitado a 1 hora.	Reduzca la temperatura a 80 °C o menos para poder programar un tiempo superior a 1 hora.
La pantalla muestra uno de los siguientes códigos de error: E1, E2, C4	-	Póngase en contacto con el servicio técnico local.
En la pantalla aparece C4	Cesta interna no detectada.	Vuelva a colocar la cesta interna. Si la ausencia supera los 10 minutos, el dispositivo entra en modo de espera y apaga la pantalla.

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed necessary for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no son vinculantes y tienen solo valor indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i aktuell manual är därmed inte bindande utan endast indikativa.

Для улучшения выпускаемой продукции изготовитель оставляет за собой право вносить без предварительного предупреждения любые изменения, которые он сочтет целесообразными. Рисунки и описания, содержащиеся в данном руководстве, не являются обязывающими и носят ознакомительный характер.

Fabrikanten forbeholder sig retten til, uden varsel, at udføre alle de ændringer, der vurderes nyttige for at forbedre egne produkter. Tegningerne og beskrivelserne i denne manual er derfor kun vejledende og ikke bindende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszania swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają jedynie charakter orientacyjny.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakkoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrokset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produsenten forbeholder seg rett til å foreta endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

عميلنا العزيز، شكرًا لك على شراء أحد أجهزتنا. تعد منتجاتنا فريدة لأنها تجمع بين الأسلوب المميز والحلول التقنية المبتكرة. وهي تتناسب تمامًا مع المنتجات الأخرى في مجموعتنا وتعمل بنفس القدر كتصميمات قائمة بذاتها في مطبخك. نأمل أن تستمتع باستخدام هذا الجهاز الجديد! وتفضلوا بقبول وافر الاحترام والتقدير.