

Freidora de aire

Air Power V55



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA

Este aparato genera calor y vapor durante su uso. Para evitar el riesgo de lesiones graves, lee atentamente todas las instrucciones antes de usar este dispositivo.

Antes de empezar

- No sumergir en líquidos ninguna parte eléctrica del dispositivo.
- No debe ser utilizado por niños. No permitir que los niños manipulen el dispositivo, ya que produce altas temperaturas y expulsa vapor, podría ser peligroso.
- Si el dispositivo tiene alguna parte dañada, no lo enciendas. Contacta con el vendedor o el Servicio de Asistencia Técnica (SAT).
- Los accesorios incluidos únicamente se pueden utilizar con la Freidora de aire Newlux, de otro modo pueden sufrir daños irreparables.
- No exponer el dispositivo al sol, ni a elementos climáticos.
- No utilizar el dispositivo ni sobre, ni cerca de focos de calor como hornos, hornillos o placas vitrocerámicas, podría resultar dañado.
- No utilizar el dispositivo para funciones no indicadas en este manual.
- Con el dispositivo en funcionamiento, no te acerques a las rejillas de ventilación, expulsa vapor caliente y podría ser peligroso.
- Desenchufar el dispositivo de la toma de corriente cuando no esté en funcionamiento, durante el montaje o desmontaje y antes de la limpieza. Deja que se enfríe antes de montar o desmontar las piezas y antes de la limpieza.
- Asegurarse de que el voltaje del dispositivo es el adecuado antes de conectarla.

¡IMPORTANTE! Con el fin de desinfectar todo tipo de sustancias nocivas es aconsejable, antes de usar el dispositivo, hacer una limpieza inicial. Para ello, hay que lavar con precisión las cestas en el lavavajillas o a mano con un estropajo suave y detergente.

Seguridad en el uso

- Colocar la Freidora de aire Newlux en una superficie plana, estable y resistente al calor. Manténla alejada de zonas que puedan verse afectada por el vapor (como paredes y armarios).
- Deja un espacio de al menos 20 cm. detrás y por encima de la freidora.
- No cocinar con la Freidora de aire Newlux si las cestas no están colocadas correctamente.
- Asegúrate de que la cesta interior de la freidora está bien colocada en la cesta exterior y ésta debe quedar bloqueada en el cajón delantero, de lo contrario la freidora no funcionará.
- No desenchufar de la corriente eléctrica mientras la freidora está cocinando.
- No tocar las superficies que están calientes, utiliza el mango para extraer la cesta.
- No utilizar la cesta para otros propósitos diferentes de cocinar.
- No obstruir la rejilla de ventilación con trapos u otros objetos, podría dañar el motor.
- Ten cuidado al extraer la cesta de la freidora ya que puede tener vapor o aire caliente.
- El panel de la Freidora de aire Newlux es táctil, **NO TOCAR** con las manos mojadas.
- No mover la freidora caliente o cuando contenga alimentos calientes. Deja que se enfríe antes de moverla.

Advertencias y consejos

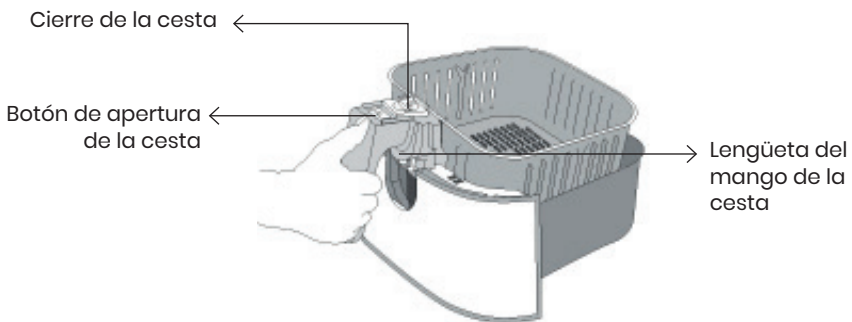
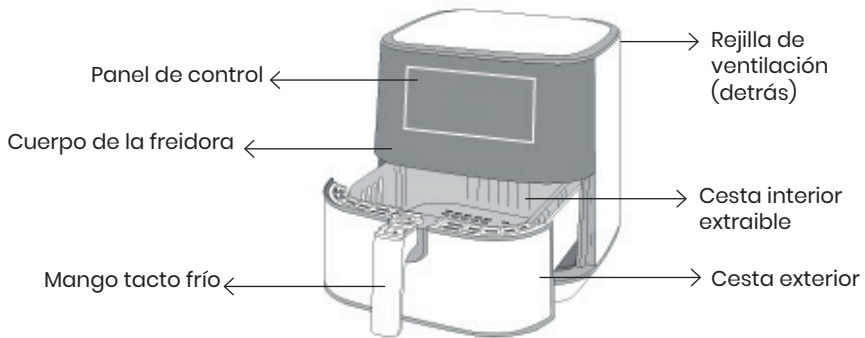
- Mantener las cestas siempre limpias, así se evitarán malos olores y sabores.
- Utilizar siempre utensilios de material no corrosivo como madera, plástico o silicona, para no dañar la superficie antiadherente de la cubeta. Evitar utensilios metálicos.
- Esta es una freidora de aire, no llenar la cesta de aceite, grasas para freír u otras sustancias.
- No colocar nada encima del dispositivo mientras está funcionando o está caliente.
- No desmontar la freidora de aire Newlux. En caso de manipular la freidora, ésta será excluido de la garantía.

CARACTERÍSTICAS

- **Tecnología Air Power 360°:** Cocina tu comida favorita crujiente, sabrosa y sana sin aceite gracias a su tecnología de aire caliente 360°. Su innovador sistema distribuye el calor de forma homogénea envolviendo la comida en todos sus ángulos, distribuyendo la temperatura de forma uniforme.
- **Multifunción Infinity II:** Disfruta cocinando infinitas recetas hasta dónde llegue tu imaginación gracias a sus 11 programas automáticos: Freír, Descongelar, Bistec, Pollo, Gambas, Cerdo, Pescado, Pizza, Postre, Calentar y Manual. Además, incluye la nueva función exclusiva de precalentar, calentar y recalentar tus platos, consigue unos acabados mucho mejores que otras freidoras, evita la pérdida de agua y conservar el sabor original de los alimentos.
- **Capacidad XXL 5'5L:** Cocina para toda la familia. Producto diseñado con una estructura cuadrada para cocinar hasta 6 raciones al mismo tiempo gracias a sus 5'5 Litros de capacidad.
- **Healthy food <85% calorías:** Cocina tus alimentos preferidos sin aceite, consigue resultados crujientes y sabrosos reduciendo hasta un 85% las calorías comparado con una freidora convencional. Disfruta del placer de comer lo que quieras de forma sana.
- **Máxima potencia 1700W:** Su gran potencia permite cocinar los alimentos en su punto de forma rápida.
- **Control de temperatura y tiempo simultáneo:** Su tecnología permite tener una lectura separada de la temperatura y tiempo, no como la mayoría de las freidoras de su gama. Ajusta la temperatura de cocción de forma precisa, desde 60°C hasta 210°C. Selecciona tu tiempo de cocción hasta 60 minutos.
- **Pantalla LED Táctil control total:** Innovador sistema de control digital táctil para un manejo simple, rápido e intuitivo.
- **Cesta antiadherente extraíble apta para el lavavajillas:** Diseñada con tecnología antiadherente Nonstick XXL libre de BPA, PFOA y PTFE apta para limpiar en el lavavajillas.
- **Inteligencia autónoma programable:** Disfruta de tu tiempo gracias a su sistema de programación 12h, elige la hora a la que quieres comer, el dispositivo calculará cuándo empezar a cocinar para que tengas la comida preparada a la hora exacta.

- **Extremadamente fácil de usar:** Pon los ingredientes dentro de la cesta, selecciona el programa deseado y disfruta de tu tiempo, el producto no necesita supervisión, cuando llegues ¡tendrás la comida lista para servir!
- **Calidad y seguridad:** La freidora está diseñada con materiales de alta calidad y cuenta con sistemas de seguridad contra el exceso de calor. Incorpora una base antideslizante para favorecer su apoyo en el funcionamiento.
- **Diseño elegante, exclusivo y compacto:** Producto diseñado para ser un elemento más de la decoración en tu cocina, compacto y elegante con materiales exclusivos.
- **Datos técnicos:**
 - Material: Plástico sin BPA
 - Medidas: 324x303x313 mm
 - Peso: 6 Kg.
 - Raciones: 6
 - Alimentación: 220-240V, 50/60Hz
 - Potencia: 1700 W
 - Capacidad: 5.5L
 - Longitud del cable: 1 m.
 - Temperatura: 60-210°C
 - Temporizador: 1-60 min.
 - Programable 12h.

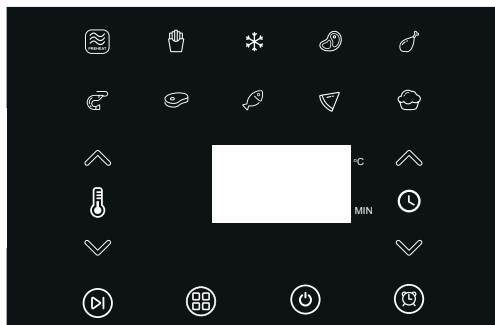
PARTES Y ACCESORIOS



MENÚ Y PANEL DE CONTROL

Es necesario colocar las cestas dentro del dispositivo para que éste pueda encenderse.

Al enchufarlo la pantalla se muestra durante 1 segundo, después el panel desaparece dejando a la vista sólo el botón On/off, activando así el modo Stand by.



Funciones

⏻ ON/OFF: Pulsa este botón para encender el producto. La freidora emitirá un pitido. Los menús parpadearán durante 2 segundos, después permanecerán fijos en el panel.

Por defecto se mostrará un tiempo de 10 minutos y una temperatura de 180°C.

Después de 2 minutos sin uso, la freidora entrará en modo Stand by.

🕒 TEMPORIZADOR: El temporizador sirve para ajustar el tiempo de cocción, se puede establecer entre 1 y 60 minutos. Utiliza los botones [^] para incrementar la temperatura y [v] para disminuirla.

En cada menú puedes ajustar el tiempo. Al presionar los botones [^] y [v] el tiempo variará 1 minuto arriba o abajo, parpadeará durante 3 segundos.

🌡️ TEMPERATURA: Presiona este botón para ajustar la temperatura de 60°C a 210°C. Usa los botones [^] para incrementar la temperatura y [v] para disminuirla.

Cada menú tiene por defecto una temperatura establecida. La temperatura aumenta en intervalos de 10°C cuando se pulsa brevemente, salvo en los menús Precalentar, Descongelar, Bistec,

Pollo y Pescado que aumentan en intervalos de 5°C. La temperatura parpadeará durante 3 segundos.











▶ INICIO/PAUSA: Pulsa este botón para empezar el proceso de cocción, aparecerá el icono de unas aspas al lado de tiempo y temperatura, la freidora empezará su función.

Si durante la cocción necesitas cambiar la temperatura o el tiempo, pulsa el botón de Inicio/pausa, modifica los ajustes que necesitas y vuelve a pulsar el botón Inicio/pausa para reiniciar la cocción.

⌚ PROGRAMAR: Este modo sirve para programar la freidora y que cocine automáticamente y sin supervisión.

☰ SELECCIÓN MENÚ: sirve para seleccionar el menú, presiona tantas veces como sea necesario para llegar al menú deseado. El menú parpadeará simultáneamente con el botón de inicio/pausa hasta que éste último se haya pulsado para poder iniciar la preparación.

La hora y la temperatura correspondientes a los 11 menús por defecto son las siguientes:

Menú	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
 Precalentar	205	5
 Freír	195	25
 Descongelar	175	10
 Bistec	205	6
 Pollo	195	25
 Gambas	190	6
 Cerdo	180	18
 Pescado	175	8
 Pizza	200	9
 Postres	150	30
Manual	180	10

USO Y FUNCIONAMIENTO

Cocinar con Newlux Air Power es muy sencillo, tan sólo tienes que introducir los ingredientes, programar el menú (tiempo y temperatura predeterminada) y esperar a que la freidora cocine por ti.

Es recomendable precalentar la freidora antes de colocar los alimentos, a menos que ya esté caliente por un ciclo de cocción anterior. El precalentamiento ahorra tiempo de cocción y mejora la textura de los alimentos cocinados.


Para cocinar con tu freidora de aire ten en cuenta:

- Abre la cesta exterior empujando con el dedo pulgar el botón de apertura.
- Usa aceite en spray, es la mejor opción, se distribuye uniformemente y se necesita menos cantidad. Como alternativa, añade una pequeña cantidad de no más de 2 cucharadas.
- El aceite de canola, oliva, aguacate, coco, semillas de uva, cacahuetes o aceite vegetal funciona bien.
- Antes de introducir los alimentos, sécalos para que se doren y evitar el exceso de humo en la cesta extraíble.
- Al cocinar cualquier alimento con relleno o masa puedes colocarlo en un recipiente que tenga resistencia al calor e introducirlo en la cesta interior.
- Cuando cocines alimentos altos en grasa, es recomendable vaciar el aceite y las grasas que se depositarán en la cesta exterior para evitar el exceso de humo.

¡OJO! Si llenas demasiado la cesta interior los alimentos no se cocinarán de forma adecuada. No deben sobrepasar la línea de 'MAX' de el interior de la cesta.

▲ Las lengüetas del mango de la cesta de la freidora deben estar completamente encajadas en las muescas de la parte superior de la cesta exterior.

Cómo cocinar

1. Selecciona el menú Preheat para precalentar las cestas (sin alimentos).
2. Una vez la freidora está caliente introduce los alimentos en la cesta.
3. Selecciona el menú deseado presionando el botón  tantas veces como sea necesario para llegar al menú deseado. El menú parpadeará simultáneamente con el botón de inicio/pausa hasta que éste último se haya pulsado para poder iniciar la preparación. En el panel de control se mostrará la temperatura y el tiempo marcado por defecto.
4. Selecciona la temperatura presionando los botones [^] o [v]. El indicador parpadeará durante 3 segundos. Es recomendable seguir los parámetros de temperatura mostrados de la sección de menús y panel de control.
5. Selecciona el tiempo de cocción presionando los botones [^] y [v] que incrementan o disminuyen 1 minuto cada vez que presiona cada botón. Es recomendable seguir los tiempos marcados en la sección de menús y panel de control.
6. Cuando ya está seleccionado el menú, el tiempo y la temperatura, pulsa el botón Inicio/pausa para comenzar la cocción.
7. Una vez que el proceso de cocción, puedes modificar los parámetros de temperatura y tiempo pulsando el botón de Inicio/pausa, hacer los ajustes de temperatura y tiempo que necesitas y después volver a pulsar el botón Inicio/pausa para reiniciar la cocción.
8. Durante el proceso de cocción, extrae la cesta y agita o voltea los alimentos una o más veces para que se cocinen de manera uniforme y queden dorados.

▲ IMPORTANTE: Cuando saques las cestas ten cuidado con el vapor caliente y **NUNCA** presiones el botón de apertura de la cesta cuando sostengas el mango, de lo contrario, podría caerse la cesta exterior causando daños.

Dependiendo de los alimentos, la cesta puede ser demasiado pesada para agitarla. En este caso, asegúrate de colocar la cesta interior y exterior sobre una superficie estable y resistente al calor. Después presiona el botón de liberación de ésta y sepára la una de la otra. Posteriormente agita los alimentos con cuidado.

Si los alimentos no se agitan o no se pueden voltear debido al peso, utiliza una pinza en su lugar.

Cómo programar

1. Introduce los alimentos en la cesta.
2. Pulsa el botón de programar y selecciona el tiempo para la cuenta atrás, la freidora empezará a cocinar cuando llegue a 0. El tiempo aumenta y disminuye en intervalos de 15 min.
3. Selecciona el menú deseado, ajusta el tiempo y la temperatura en función de la receta.
4. Presiona el botón de Inicio/pausa para iniciar la cuenta atrás. La luz de menú seleccionado se queda fija mientras que la del reloj parpadea hasta finalizar el tiempo de programación.
5. Cuando la cuenta atrás llega a 0, la freidora empezará a cocinar.

SISTEMA DE SEGURIDAD

La Freidora de aire Newlux es un producto revolucionario en cuanto a sistemas de seguridad. Dispone de diferentes sistemas entrelazados que actúan simultáneamente y que impiden que suceda algún fallo.

La freidora se detiene automáticamente cuando la cesta interior y exterior se sacan del cuerpo de la freidora. Ésta no funcionará si las cestas no están colocadas o no está bien cerradas.

Una vez que las cestas han sido colocadas de nuevo, se reanuda automáticamente con el tiempo restante y los ajustes actuales.

Como característica de seguridad, la freidora se apaga automáticamente cuando detecta un sobrecalentamiento. En este caso, no la utilices hasta que se enfríe completamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Base de la freidora de aire y cable de conexión

Para evitar una descarga eléctrica o daños en tu freidora de aire, desenchufa siempre el cable de alimentación de la toma de corriente antes de limpiarla. Asegúrate de que todas partes de la freidora se hayan enfriado completamente.

No sumerja el cable de alimentación ni su freidora de aire en agua ni en ningún otros líquidos ni utilice limpiadores abrasivos o estropajos.

Limpia la parte exterior e interior de la base de la freidora con un paño suave y apenas húmedo, incluyendo la bobina de calentamiento.

Seca bien todas las piezas después de limpiarlas, antes de usarlas o antes de guardar la freidora de aire.

Asegúrate de que todas las piezas y superficies estén completamente secas antes de conectar la freidora a una toma de corriente. Las piezas mojadas pueden provocar una descarga eléctrica.

Cesta interior y exterior

Lava las cestas con agua caliente y una esponja no abrasiva.

Estas piezas son aptas para el lavavajillas. Recomendamos enjuagarlas y eliminar cualquier resto de comida seca antes de lavarlas en el lavavajillas.

Estas cestas tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de metal y materiales de limpieza abrasivos para evitar daños.

Para la grasa persistente mezcla 118 ml de bicarbonato de sodio y unas cucharadas de agua en un bol pequeño hasta formar una pasta unttable.

Con una esponja suave, extiende la pasta sobre las cestas de la freidora frote suavemente. Deja actuar durante unos 15 minutos antes de enjuagar. Después lávalo con agua y jabón antes de volver a utilizar.

Asegúrate siempre de que las cestas estén secas antes de fijarlas en la base de la freidora de aire.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona.	La freidora no está enchufada, se ha apagado por sí misma.	La freidora no está enchufada. Para empezar, pulse el botón de on/off. Asegúrese de que las cestas están correctamente montadas e insertadas en el cuerpo de la freidora de aire. Pulse el botón de Selección menú para escoger un menú de cocción. Pulse el botón de inicio para iniciar la cocción.
Comida no cocinada.	La cesta está sobrecargada.	Fría lotes más pequeños de alimentos. Agite los alimentos 2 ó 3 veces durante el proceso de proceso de cocción. Aumente la temperatura y el tiempo de coción.
Los alimentos no se cocinan de manera uniforme.	La cesta está sobrecargada.	Fríe lotes más pequeños de alimentos. Aplique una capa ligera y uniforme de aceite en spray a los alimentos antes de freír. Agite los alimentos 2 ó 3 veces durante el proceso de proceso de cocción.
La cestas de la freidora no se deslizan en el cuerpo de la freidora correctamente.	La cesta está obrecargada.	Fríe lotes más pequeños de alimentos. La freidora de aire no se encenderá hasta que la cesta/cajón esté encajado correctamente y completamente insertada en el cuerpo de la freidora.
Salida de humo blanco de la freidora.	La freidora de aire está sobrecargada de aceite.	Al freír alimentos muy aceitosos, es necesario limpiar las cestas con más frecuencia, después de cada uso.

Las patatas fritas frescas no se fríen uniformemente.	La cesta está sobrecargada.	Remoja, enjuagua y seca completamente las patatas antes de freírlas. Utiliza patatas frescas.
Las patatas no están crujientes.	Las patatas fritas crudas tienen demasiada agua.	Utiliza un paño de cocina limpio para envolver y secar las patatas antes de añadir el aceite. Corta las patatas más pequeñas. Agítalas y rocíalas de aceite con frecuencia.
Error E1	<ol style="list-style-type: none"> 1. La conexión del sensor de temperatura está suelta. 2. El cable del sensor está dañado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. La conexión del sensor de temperatura debe ser conectada de nuevo. 2. El cable del sensor tendrá que ser reemplazado.
Error E2	Daños en el sensor por cortocircuito.	El sensor tendrá que ser reemplazado.