Freidora de aire

Newlux Air Power V35

WE
ARE
NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY

NEWLUX
DESIGNED TO ENJOY

En Newlux® siempre velamos por la máxima calidad, las imágenes mostradas del producto son aproximadas y éste puede variar ligeramente con respecto a las imágenes mostradas.

At Newlux® we always ensure the highest quality, the images shown of the product are approximate and this may vary slightly with respect to the images shown.

ÍNDICE | INDEX | ÍNDICE | INDEX | INDICE | INHALT

ES | FREIDORA DE AIRE

Instrucciones de seguridad 5
Características 7
Partes y accesorios 9
Menús y panel de control 10
Uso y funcionamiento 12
Cómo cocinar 13
Cómo programar 14
Sistema de seguridad 14
Limpieza y mantenimiento 15
Solución de problemas 16
Servicio de asisténcia técnica 18
Activa garantía 19

EN | AIR FRYER

Safety instructions 22
Characteristics 24
Parts and accesories 26
Menus and control panel 27
Use and operation 29
How to cook 30
How to programme 31
Security system 31
Cleaning and maintenance 32
Problem solving 33

FR | FRITEUSE À AIR

Consignes de sécurité 35
Caractéristiques 37
Pièces et accessoires 39
Menus et panneau commande 40
Utilisation et fonctionnement 42
Comment cuisiner 43
Comment programmer 44
Système de sécurité 44
Nettoyage et entretien 45
Résolution des problèmes 46

IT | FRIGGITRICE AD ARIA

Istruzioni di sicurezza 49
Caratteristiche 51
Parti y accessori 53
Menu e panello di controllo 54
Uso e funzionamento 56
Come cucinare 57
Come programmare 58
Sistema di sicurezza 58
Pulizia e manutenzione 59
Risoluzione dei problemi 60

DE | HEISSLUFTFRITTEUSE

Sicherheitshinweise 63
Merkmale 65
Teile und Zubehör 67
Menüs und Bedienfeld 68
Nutzung und Betrieb 70
Kochen 71
Programmieren 72
Sicherheitssystem 72
Reinigung und Wartung 73
Fehlersuche 74

PT | FRITADEIRA A AR QUENTE

Instruções de segurança 77
Características 79
Peças e acessórios 81
Menus e painel de controlo 82
Utilização e funcionamento 84
Como cozinhar 85
Como programar 86
Sistema de segurança 86
Limpeza e manutenção 87
Resolução de problemas 88

ESPAÑOL

Freidora de Aire

Newlux Air Power V35

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. Mantenla 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 360º:** Cocina tu comida favorita crujiente, sabrosa y sana sin aceite gracias a su tecnología de aire caliente 360º. Su innovador sistema distribuye el calor de forma homogénea envolviendo la comida en todos sus ángulos, distribuyendo la temperatura de forma uniforme.

- **Multifunción Infinity 11:** 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 XL 3'5L:** Cocina para toda la familia. Producto diseñado con una estructura cuadrada para cocinar hasta 4 raciones al mismo tiempo gracias a sus 3'5 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 1500W:** 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 60ºC hasta 210ºC. Selecciona tu tiempo de cocción hasta 60 minutos.

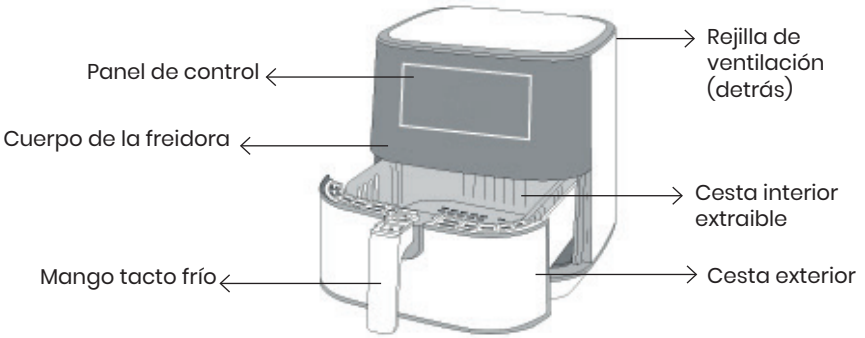
- **Pantalla LED Táctil control total:** Innovador sistema de control digital táctil para un manejo simple, rápido e intuitivo.

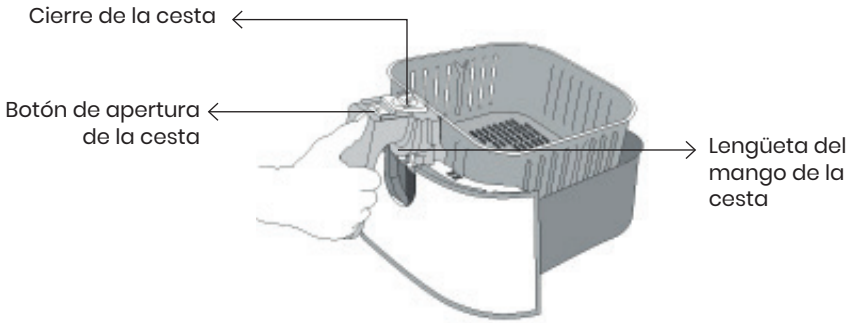
- **Cesta antiadherente extraíble apta para el lavavajillas:** Diseñada con tecnología antiadherente Nonstick XL libre de BPA, PFOA y PTFE apta para limpiar en el lavavajillas.

- **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: 31.3x27x27 cm
  Peso: 5 Kg.
  Raciones: 4
  Alimentación: 220-240V, 50/60Hz
  Potencia: 1500 W
  Capacidad: 3.5L
  Longitud del cable: 1 m.
  Temperatura: 60-210°C
  Temporizador: 1-60 min.
  Programable 12h.

PARTES Y ACCESORIOS

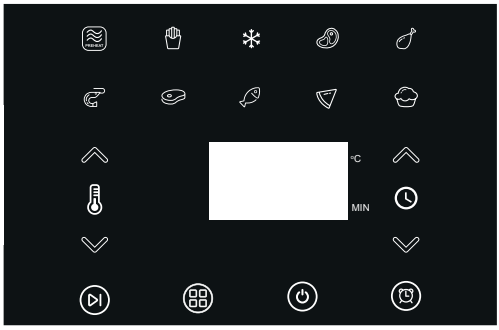




MENÚS Y PANEL DE CONTROL

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 temperaturar 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 5ºC. 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 coción.

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 extraible.
- 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 quel 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 coción.
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 llege 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 parapadea hasta finalizar el tiempo de programacion.
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 la 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 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 untable.

Con una esponja suave, extienda 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. Agitalas y rocíalas de aceite con frecuencia.
Error E1	1. La conexión del sensor de temperatura está suelta. 2. El cable del sensor está dañado.	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.

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA Y GARANTÍA

Este producto tiene una garantía de 3 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se de un uso adecuado tal y como se indica en este manual. Si utilizas accesorios que no sean oficiales, se perderá la garantía.

La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, tratado con algún líquido o substancia corrosiva, así como por cualquiera otra falla atribuible al consumidor.
- Si el producto no ha sido cuidado tal y como se indica en este manual.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial.
- Si la incidencia es originada por el desgaste normal debido al uso.
- Este aparato está destinado exclusivamente a uso doméstico; en caso de que se haga un uso inadecuado del mismo, la marca no asumirá ninguna responsabilidad y la garantía quedará anulada.
- La garantía no cubre el costo de los portes de la recogida del producto ni de la entrega.

Si en alguna ocasión detecta una incidencia con el producto, debe contactar con su distribuidor o con el Servicio de Asistencia Técnica oficial y hacer llegar la factura de compra del producto vía Fax o e-mail:

Teléfono: 965 31 31 31

e-mail: soporte@newluxgroup.com

ACTIVA LA **GARANTÍA**

Gracias por adquirir la Freidora de aire Newlux Air Power y haber depositado confianza en nuestra compañía. Cada uno de nuestros productos tiene una garantía de 3 años desde la fecha de compra, siempre que se cumplan los requisitos citados en el manual de instrucciones del producto.

En cualquier caso, desde Newlux recomendamos registrar el producto para activar la garantía*.

DOS FORMAS DE ACTIVAR SU GARANTÍA:

ONLINE

Entre en:
newluxgroup.com

POR CORREO

Rellene el siguiente formulario, y envíelo a: *Avenida del Rodalet, nº2, 03690, San Vicente del Raspeig (Alicante)*

***Imprescindible** enviar una copia de la factura de compra para que la garantía sea activada.*

En caso de activar la garantía por correo postal, rellene este formulario y envíelo:

MODELO/REFERENCIA: .....

FECHA DE COMPRA: .....

NOMBRE Y APELLIDOS: .....

.....

DNI: .....

CORREO ELECTRÓNICO: .....

TELÉFONO: .....

** Activación válida sólo para España.*

En cumplimiento de la normativa vigente en materia de Protección de Datos Personales le informamos de la incorporación de sus datos de carácter personal, necesarios para el desarrollo de nuestra relación comercial, a nuestros ficheros inscritos en la Agencia Española de Protección de Datos a nombre de ***Mark Joint Venture S.L.***

Podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiendo un e-mail a soporte@newluxgroup.com, o una carta a Avenida del Rodalet, nº2, 03690, San Vicente del Raspeig (Alicante), especificando claramente la dirección que desea dar de baja.

NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY

ENGLISH

Air Fryer

Newlux Air Power V35

SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

This appliance generates heat and steam during use. To avoid risk of serious injury, read all instructions carefully before using this appliance.

Before you start

- Do not immerse any electrical parts of the device in liquids.
- It must not be used by children. Do not allow children to handle the device, as it produces high temperatures and expels steam, which could be dangerous.
- If the device has any damaged parts, do not switch it on. Contact the retailer or the Technical Assistance Service (TAS).
- The included accessories may only be used with the Newlux Air Fryer, otherwise they may be irreparably damaged.
- Do not expose the device to sunlight or weather elements.
- Do not use the device on or near heat sources such as ovens, stoves or ceramic hobs, as this could damage the device.
- Do not use the device for functions not indicated in this manual.
- When the device is in operation, do not get close to the vents, as hot steam is expelled from the device and could be dangerous.
- Unplug the device from the power socket when not in operation, during assembly or disassembly and before cleaning. Allow it to cool down before assembling or removing the parts and before cleaning.
- Make sure that the voltage of the device is correct before connecting it.

IMPORTANT! In order to disinfect any harmful substances, it is advisable to carry out an initial cleaning before using the appliance. To do this, the baskets should be washed thoroughly in the dishwasher or by hand with a soft scouring pad and detergent.

Safety in use

- Place the Newlux Air Fryer on a flat, stable and heat-resistant surface. Keep it away from areas that may be affected by steam (such as walls and cupboards).
- Leave a space of at least 20 cm behind and above the fryer.
- Do not cook with the Newlux Air Fryer if the baskets are not correctly positioned.
- Make sure that the inner basket of the fryer is correctly positioned in the outer basket and the outer basket must be locked in the front drawer, otherwise the fryer will not work.
- Do not unplug from the mains while the fryer is cooking.
- Do not touch hot surfaces, use the handle to remove the basket.
- Do not use the basket for purposes other than cooking.
- Do not block the ventilation grille with rags or other objects, as this could damage the motor.
- Be careful when removing the basket from the fryer as it may contain steam or hot air.
- The panel of the Newlux Air Fryer is tactile, **DO NOT TOUCH** it with wet hands.
- Do not move the fryer when it is hot or contains hot food. Let it cool down before moving it.

Warnings and advice

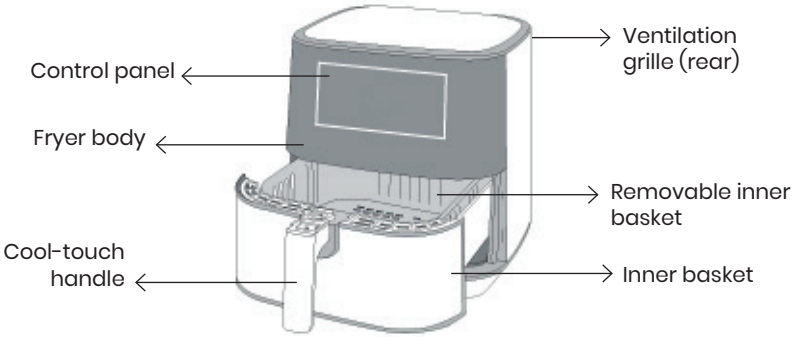
- Keep the baskets clean at all times to avoid bad smells and tastes.
- Always use utensils made of non-corrosive material such as wood, plastic or silicone to avoid damaging the non-stick surface of the pan. Avoid metal utensils.
- This is an air fryer, do not fill the basket with oil, frying fats or other substances.
- Do not place anything on top of the device while it is running or hot.
- Do not disassemble the Newlux air fryer. In case of tampering with the fryer the warranty will be void.

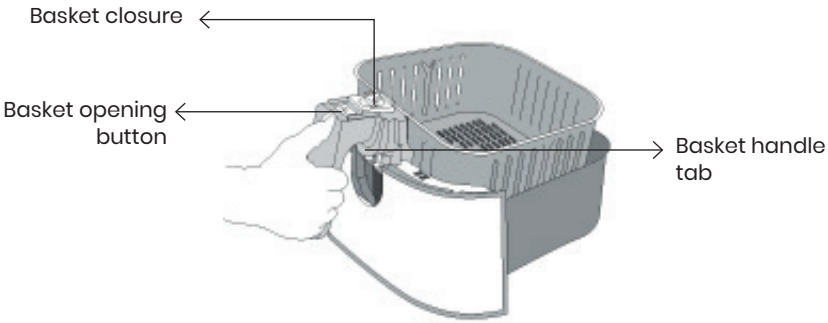
CHARACTERISTICS

- **Air Power 360º Technology:** Cook your favourite food crispy, tasty and healthy without oil thanks to its 360º hot air technology. Its innovative system distributes the heat evenly, enveloping the food at all angles and distributing the temperature evenly.
- **Multifunction Infinity 11:** Enjoy cooking endless recipes as far as your imagination can take you thanks to its 11 automatic programmes: Fry, Defrost, Steak, Chicken, Prawn, Pork, Fish, Pizza, Dessert, Heat and Manual. In addition, it includes the new exclusive preheating, heating and reheating your dishes function, achieving a much better finish than other fryers, preventing water loss and preserving the original flavour of the food.
- **Capacity XL 3'5L:** Cooking for the whole family. Product designed with a square structure to cook up to 4 portions at the same time thanks to its 3.5 litre capacity.
- **Healthy food <85% calories:** Cook your favourite foods without oil, get crispy and tasty results reducing up to 85% of calories compared to a conventional deep fryer. Enjoy the pleasure of eating what you want in a healthy way.
- **Maximum power 1500W:** Its high power allows food to be cooked to perfection quickly.
- **Simultaneous temperature and time control:** Its technology allows a separate reading of temperature and time, unlike most other fryers in its range. Adjust the cooking temperature precisely, from 60ºC to 210ºC. Select your cooking time up to 60 minutes.
- **LED Touch screen full control:** Innovative digital touch control system for simple, fast and intuitive operation.
- **Dishwasher safe removable non-stick basket:** Designed with XL non-stick technology free of BPA, PFOA and PTFE and dishwasher safe.
- **Programmable autonomous intelligence:** Enjoy your time thanks to its 12h programming system, choose the time you want to eat, the device will calculate when to start cooking so that you have the food ready at the exact time.
- **Extremely easy to use:** Put the ingredients in the basket, select the desired programme and enjoy your time, the product needs no supervision, when you arrive, the meal will be ready to serve!

- **Quality and safety:** The fryer is designed with high quality materials and has safety systems against excess heat. It incorporates a non-slip base to facilitate its support during operation.
- **Elegant, exclusive and compact design:** The product is designed to be another decoration element in your kitchen, compact and elegant with exclusive materials.
- **Technical data:** Material: Plastic without BPA
  Dimensions: 31.3x27x27 cm
  Weight: 5 Kg.
  Servings: 4
  Power supply: 220-240V, 50/60Hz
  Power: 1500W
  Capacity: 3.5L
  Cable length: 1m.
  Temperature: 60-210°C
  Timer: 1-60 min.
  Programmable 12h.

PARTS AND ACCESORIES

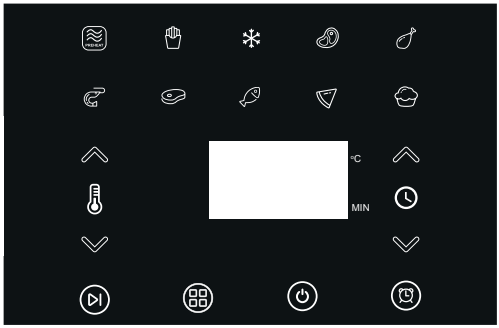




MENUS AND CONTROL PANEL

It is necessary to place the baskets inside the device so that it can be switched on.

When plugged in, the display is shown for 1 second, then the panel disappears, leaving only the On/Off button visible, thus activating the Standby mode.



Funciones

ON/OFF: Press this button to switch on the product. The fryer will beep once. The menus will flash for 2 seconds, then remain fixed on the panel.

By default, a time of 10 minutes and a temperature of 180°C will be displayed.

After 2 minutes of non-use, the fryer will go into standby mode.

TIMER: The timer is used to set the cooking time, which can be set between 1 and 60 minutes. Use the [T] buttons to increase the temperature and [v] to decrease the temperature.

In each menu you can set the time. By pressing the [T] and [v] buttons the time will vary by 1 minute up or down, flashing for 3 seconds.

TEMPERATURE: Press this button to adjust the temperature from 60°C to 210°C. Use the [^] buttons to increase the temperature and [v] to decrease the temperature.

Each menu has a default temperature setting. The temperature increases in 10°C increments when pressed briefly, except in the Preheat, Defrost, Steak, Chicken and Fish menus which increases in 5°C increments. The temperature will flash for 3 seconds.

START/PAUSE: Press this button to start the cooking process, the blades icon will appear next to time and temperature, the fryer will start its function.

If during cooking you need to change the temperature or time, press the Start/Pause button, change the required settings and press the Start/Pause button again to restart cooking.

PROGRAM: This mode is used to program the fryer to cook automatically and unattended.

MENU SELECT: used to select the menu, press as many times as necessary to reach the desired menu. The menu will flash simultaneously with the start/pause button until the latter has been pressed to start the preparation.

The time and temperature for the 11 default menus are as follows:

Menú	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Preheat	205	5
Frying	195	25
Defrost	175	10
Steak	205	6
Chicken	195	25
Prawns	190	6
Pork	180	18
Fish	175	8
Pizza	200	9
Desserts	150	30
Manual	180	10

USE AND OPERATION

Cooking with Newlux Air Power is very simple, you just have to introduce the ingredients, set the menu (time and preset temperature) and wait for the fryer to cook for you.

It is advisable to preheat the fryer before placing the food, unless it is already hot from a previous cooking cycle. Preheating saves cooking time and improves the texture of the cooked food.

When cooking with your air fryer, keep in mind:

- Open the outer basket by pushing the opening button with your thumb.
- Use oil spray, it is the best option, it is evenly distributed and less quantity is needed. Alternatively, add a small amount of no more than 2 tablespoons.
- Canola, olive, avocado, coconut, grapeseed, peanut or vegetable oil works well.
- Before placing the food in the oven, dry it so that it browns and to avoid excess smoke in the removable basket.
- When cooking any food with filling or dough, you can place it in a heat-resistant container and put it in the inner basket.
- When cooking high fat foods, it is advisable to drain the oil and fats that will be deposited in the outer basket to avoid excess smoke.

WARNING! If you overfill the inner basket, the food will not cook properly. The 'MAX' line on the inside of the basket should not be exceed.

⚠ The tabs of the fryer basket handle must be fully engaged in the notches on the top of the outer basket.

How to cook

1. **Select the Preheat menu** to preheat the baskets (without food).
2. Once the fryer is hot, place the food in the basket.
3. **Select the desired menu pressing the** ⊞ button as many times as necessary to reach the desired menu. The menu will flash simultaneously with the start/pause button until the latter has been pressed in order to start preparation. The control panel will display the default temperature and time setting.
4. **Select the temperature** by pressing the [T] or [v] buttons. The indicator will flash for 3 seconds. It is recommended to follow the displayed temperature parameters of the menu and control panel section.
5. **Select the cooking time** by pressing the [T] and [v] buttons which increase or decrease by 1 minute each time you press each button. It is recommended to follow the times indicated in the menus and control panel section.
6. When the menu, time and temperature have been selected, press the Start/Pause button to start cooking.
7. Once the cooking process is complete, you can change the temperature and time settings by pressing the Start/Pause button, introduce the temperature and time adjustments you require and then press the Start/Pause button again to restart cooking.
8. During the cooking process, remove the basket and shake or turn the food one or more times to ensure even cooking and browning.

⚠ IMPORTANT: When removing the baskets be careful with hot steam and **NEVER** press the basket release button when holding the handle, otherwise the outer basket may fall out causing damage.

Depending on the food, the basket may be too heavy to shake. In this case, be sure to place the inner and outer basket on a stable, heat-resistant surface. Then press the release button on the basket and separate them from each other. Then shake the food carefully.

If the food is not stirred or cannot be turned due to the weight, use tongs instead.

How to programme

9. Put the food in the basket.
10. **Press the program button and select** the time for the countdown, the fryer will start cooking when it reaches 0. The time increases and decreases in 15 minute intervals.
11. **Select the desired menu**, set the time and temperature according to the recipe.
12. **Press the Start/Pause button** to start the countdown. The selected menu light stays on while the clock light flashes until the end of the programming time.
13. When the countdown reaches 0, the fryer will start cooking.

SECURITY SYSTEM

The Newlux Air Fryer is a revolutionary product in terms of safety systems. It has different interlocked systems that act simultaneously and prevent any failure from occurring.

The fryer stops automatically when the inner and outer baskets are removed from the fryer body. The fryer will not operate if the baskets are not in place or not properly closed.

Once the baskets have been repositioned, it resumes automatically with the remaining time and the current settings.

As a safety feature, the fryer switches off automatically when it detects overheating. In this case, do not use it until it cools down completely.

CLEANING AND MAINTENANCE

Air fryer base and connection cable

To avoid electric shock or damage to your air fryer, always unplug the power cord from the electrical outlet before cleaning. Make sure that all parts of the fryer have cooled down completely.

Do not immerse the power cord or your air fryer in water or any other liquids or use abrasive cleaners or scouring pads.

Clean the outside and inside of the fryer base with a soft, slightly damp cloth, including the heating coil.

Dry all parts thoroughly after cleaning, before use or before storing the air fryer.

Make sure that all parts and surfaces are completely dry before connecting the fryer to an electrical outlet. Wet parts may cause an electric shock.

Indoor and outdoor basket

Wash the baskets with hot water and a non-abrasive sponge.

These parts are dishwasher safe. We recommend rinsing them and removing any dry food residue before washing them in the dishwasher.

These baskets have a non-stick coating. Do not use metal utensils and abrasive cleaning materials to avoid damage.

For stubborn grease, mix 118ml baking soda and a few tablespoons of water in a small bowl to form a spreadable paste.

With a soft sponge, spread the paste over the fryer baskets and rub gently. Leave on for about 15 minutes before rinsing. Then wash with soap and water before using again. Always make sure the baskets are dry before attaching them to the base of the air fryer.

PROBLEM SOLVING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work.	The fryer is not plugged in, it has switched itself off.	The fryer is not plugged in. To start, press the on/off button. Make sure that the baskets are correctly mounted and inserted into the body of the air fryer. Press the Menu Select button to choose a cooking menu. Press the Start button to start cooking.
Uncooked food.	The basket is overloaded.	Fry smaller batches of food. Stir the food 2 or 3 times during the cooking process. Increase the temperature and cooking time.
Food is not cooked evenly.	The basket is overloaded.	Fry smaller batches of food. Apply a light, even coat of oil spray to food before frying. Stir the food 2 or 3 times during the cooking process.
The fryer baskets do not slide into the fryer body correctly.	The basket is overloaded	Fry smaller batches of food. The air fryer will not switch on until the basket/drawer is correctly fitted and fully inserted into the body of the fryer.
White smoke output from the fryer.	The air fryer is overloaded with oil.	When frying very oily food, it is necessary to clean the baskets more frequently after each use.
Fresh French fries are not fried evenly.	The basket is overloaded.	Soak, rinse and dry the potatoes thoroughly before frying. Use fresh potatoes.
The potatoes are not crispy.	Raw French fries have too much water.	Use a clean kitchen towel to wrap and dry the potatoes before adding the oil. Cut the potatoes smaller, shake and spray them.
Error E1	1. Temperature sensor connection is loose. 2. Sensor cable is damaged.	1. The temperature sensor connection must be reconnected. 2. The sensor cable will need to be replaced.
Error E2	Sensor damage due to short-circuit.	The sensor will have to be replaced.

FRANÇAIS

Friteuse à air

Newlux Air Power V35

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

⚠ ATTENTION

Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur pendant son utilisation. Pour éviter tout risque de blessure grave, lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Avant de commencer

- N'immergez aucune partie électrique de l'appareil dans des liquides.
- Il ne doit pas être utilisé par des enfants. Ne laissez pas les enfants manipuler l'appareil, car il produit des températures élevées et expulse de la vapeur, ce qui pourrait être dangereux.
- Si l'appareil comporte des pièces endommagées, ne le mettez pas en marche. Contactez le vendeur ou le service d'assistance technique (SAT).
- Les accessoires fournis ne peuvent être utilisés qu'avec la friteuse à air Newlux, sinon ils peuvent subir des dommages irréparables.
- N'exposez pas l'appareil à la lumière du soleil ou aux intempéries.
- N'utilisez pas l'appareil sur ou près de sources de chaleur telles que des fours, des plaques de cuisson ou des plaques en céramique, car cela pourrait endommager l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil pour des fonctions non indiquées dans ce manuel.
- Lorsque l'appareil est en fonctionnement, ne vous approchez pas des évents, car de la vapeur chaude est expulsée de l'appareil et peut être dangereuse.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, pendant le montage ou le démontage et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant d'assembler ou de démonter les pièces et avant de les nettoyer.
- Assurez-vous que la tension de l'appareil est correcte avant de le connecter.

IMPORTANT! Afin de désinfecter toutes sortes de substances nocives, il est conseillé, avant d'utiliser l'appareil, d'effectuer un nettoyage initial. Pour ce faire, les paniers doivent être lavés soigneusement au lave-vaisselle ou à la main avec un tampon à récurer doux et du détergent.

Sécurité d'utilisation

- Placez la friteuse à air Newlux sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Tenez-la éloignée des zones susceptibles d'être affectées par la vapeur (comme les murs et les armoires).
- Laissez un espace d'au moins 20 cm derrière et au-dessus de la friteuse.
- Ne cuisinez pas avec la friteuse à air Newlux si les paniers ne sont pas correctement positionnés.
- Assurez-vous que le panier intérieur de la friteuse est correctement positionné dans le panier extérieur et que le panier extérieur doit être verrouillé dans le tiroir avant, sinon la friteuse ne fonctionnera pas.
- Ne débranchez pas la prise de courant pendant la cuisson.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez la poignée pour retirer le panier.
- N'utilisez pas le panier à des fins autres que la cuisson.
- N'obstruez pas la grille de ventilation avec des chiffons ou d'autres objets, car cela pourrait endommager le moteur.
- Faites attention lorsque vous retirez le panier de la friteuse car il peut contenir de la vapeur ou de l'air chaud.
- Le panneau de la friteuse à air Newlux est tactile, **NE PAS TOUCHER** avec des mains mouillées.
- Ne déplacez pas la friteuse lorsqu'elle est chaude ou contient des aliments chauds. Laissez-la refroidir avant de la déplacer.

Avertissements et conseils

- Maintenez les paniers propres à tout moment pour éviter les mauvaises odeurs et saveurs.
- Utilisez toujours des ustensiles en matériau non corrosif comme le bois, le plastique ou le silicone pour éviter d'endommager la surface antiadhésive du plateau. Évitez les ustensiles en métal.
- Il s'agit d'une friteuse à air, ne remplissez pas le panier d'huile, de graisses de friture ou d'autres substances.
- Ne posez rien sur l'appareil lorsqu'il est en marche ou chaud.
- Ne démontez pas la friteuse à air Newlux. En cas de manipulation de la friteuse, celle-ci sera exclue de la garantie.

CARACTÉRISTIQUES

- **Technologie Air Power 360º:** Cuisinez vos aliments préférés de façon croustillante, savoureuse et saine sans huile grâce à sa technologie d'air chaud à 360º. Son système innovant distribue la chaleur de façon homogène, en enveloppant les aliments sous tous les angles et en répartissant la température de façon uniforme.
- **Multifonction Infinity 11:** Cuisinez des recettes à l'infini, au gré de votre imagination, grâce à ses 11 programmes automatiques: Friture, Décongélation, Steak, Poulet, Crevettes, Porc, Poisson, Pizza, Dessert, Réchauffer et Manuel. En outre, elle comprend la nouvelle fonction exclusive de préchauffer, réchauffer et réchauffer vos plats, ce qui permet d'obtenir une finition bien meilleure que celle des autres friteuses, en évitant la perte d'eau et en préservant la saveur originale des aliments.
- **Capacité XL 3'5L:** Cuisinez pour toute la famille. Produit conçu avec une structure carrée pour cuisiner jusqu'à 4 portions en même temps grâce à sa capacité de 3,5 litres.
- **Aliments sains <85% de calories:** Cuisinez vos aliments préférés sans huile, obtenez des résultats croustillants et savoureux avec jusqu'à 85% de calories en moins par rapport à une friteuse classique. Profitez du plaisir de manger ce que vous voulez de manière saine.
- **Puissance maximale de 1500W:** Sa puissance élevée permet de cuire rapidement les aliments à la perfection.
- **Contrôle simultané de la température et du temps:** Sa technologie permet une lecture séparée de la température et du temps, contrairement à la plupart des autres friteuses de sa gamme. Réglez la température de cuisson avec précision, de 60ºC à 210ºC. Sélectionnez votre temps de cuisson jusqu'à 60 minutes.
- **Contrôle complet par écran tactile LED:** Système de contrôle tactile numérique innovant pour une utilisation simple, rapide et intuitive.
- **Panier antiadhésif amovible lavable au lave-vaisselle:** Conçu avec la technologie antiadhésive Nonstick XL lavable au lave-vaisselle, sans BPA, PFOA et PTFE.
- **Intelligence autonome programmable:** Profitez de votre temps grâce à son système de programmation de 12h, choisissez l'heure à laquelle vous voulez manger, l'appareil calculera quand

commencer la cuisson pour que vous ayez les aliments prêts à l'heure exacte.

- **Extrêmement facile à utiliser:** Mettez les ingrédients dans le panier, sélectionnez le programme souhaité et profitez de votre temps, le produit ne nécessite aucune surveillance, quand vous arrivez, le repas est prêt à être servi!
- **Qualité et sécurité:** La friteuse est conçue avec des matériaux de haute qualité et est équipée de systèmes de sécurité contre la surchauffe. Elle intègre une base antidérapante pour faciliter son maintien en fonctionnement.
- **Design élégant, exclusif et compact:** Produit conçu pour être un élément de décoration dans votre cuisine, compact et élégant avec des matériaux exclusifs.
- **Données techniques:** Matériau : plastique sans BPA

  Dimensions: 31.3x27x27 cm

  Poids: 5 Kg.

  Nombre de portions: 4

  Alimentation électrique: 220-240V, 50/60Hz

  Puissance nominale: 1500 W

  Capacité: 3. 5L

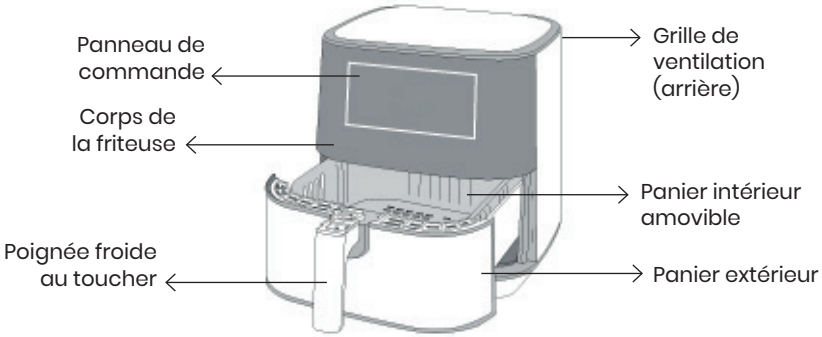
  Longueur du câble: 1 m.

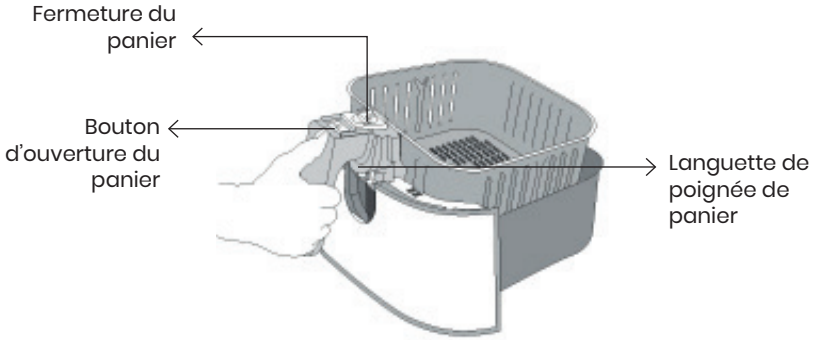
  Température: 60-210°C

  Minuterie: 1-60 min.

  Programmable 12h.

PIÈCES & ACCESSOIRES

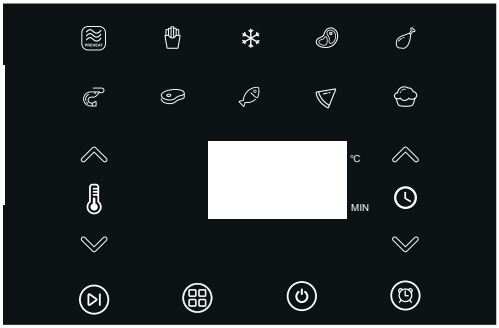




MENUS ET PANNEAU DE COMMANDE

Il est nécessaire de placer les paniers à l'intérieur de l'appareil pour qu'il puisse être mis en marche.

Une fois branché, l'écran s'affiche pendant 1 seconde, puis le panneau disparaît, ne laissant visible que le bouton On/Off, activant ainsi le mode veille "Stand by".



Fonctions

ON/OFF: Appuyez sur ce bouton pour allumer le produit. La friteuse émet un signal sonore. Les menus clignotent pendant 2 secondes, puis restent fixes sur le panneau.

Par défaut, une durée de 10 minutes et une température de 180°C s'affichent.

Après 2 minutes de non-utilisation, la friteuse se met en mode veille "Stand by".

MINUTERIE: La minuterie permet de régler le temps de cuisson, elle peut être réglée entre 1 et 60 minutes. Utilisez les boutons [^] pour augmenter la température et [v] pour la diminuer.

Dans chaque menu, vous pouvez régler l'heure. En appuyant sur les touches [^] et [v], l'heure change d'une minute vers le haut ou vers le bas, en clignotant pendant 3 secondes.

TEMPERATURE: Appuyez sur ce bouton pour régler la température de 60°C à 210°C. Utilisez les boutons [^] pour augmenter la température et [v] pour la diminuer.

Chaque menu a un réglage de température par défaut. La température augmente par incréments de 10°C lorsqu'on appuie brièvement dessus, sauf dans les menus Préchauffer, Décongeler, Steak, Poulet et Poisson, qui augmentent par incréments de 5°C.

START/PAUSE: Appuyez sur ce bouton pour démarrer le processus de cuisson, l'icône des lames apparaîtra à côté de l'heure et de la température, la friteuse commencera sa fonction.

Si, pendant la cuisson, vous devez modifier la température ou l'heure, appuyez sur la touche Start/Pause, modifiez les réglages dont vous avez besoin et appuyez à nouveau sur la touche Start/Pause pour relancer la cuisson.

PROGRAMME: Ce mode est utilisé pour programmer la friteuse afin qu'elle cuise automatiquement et sans surveillance.

SÉLECTION DU MENU: pour sélectionner le menu, appuyez autant de fois que nécessaire pour atteindre le menu souhaité. Le menu clignote en même temps que le bouton start/pause jusqu'à ce que vous appuyiez sur ce dernier pour lancer la préparation.

L'heure et la température pour les 11 menus par défaut sont les suivantes:

Menu	Température (°C)	Temps (min)
Préchauffer	205	5
Frire	195	25
Décongeler	175	10
Bifteck	205	6
Poulet	195	25
Crevettes	190	6
Porc	180	18
Poisson	175	8
Pizza	200	9
Desserts	150	30
Manuel	180	10

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

Cuisiner avec le Newlux Air Power est très simple, il suffit d'introduire les ingrédients, de régler le menu (temps et température prédéfinie) et d'attendre que la friteuse cuisine pour vous.

Il est conseillé de préchauffer la friteuse avant de placer les aliments, à moins qu'elle ne soit déjà chaude suite à un cycle de cuisson précédent. Le préchauffage permet de gagner du temps de cuisson et d'améliorer la texture des aliments cuits.

Pour cuisiner avec votre friteuse, gardez à l'esprit que:

- Ouvrez le panier extérieur en appuyant sur le bouton d'ouverture avec votre pouce.
- Utilisez l'huile en spray, c'est la meilleure option, elle est répartie uniformément et une quantité moindre est nécessaire. Vous pouvez également ajouter une petite quantité, pas plus de 2 cuillères à soupe.
- L'huile de canola, d'olive, d'avocat, de noix de coco, de pépins de raisin, d'arachide ou végétale convient parfaitement.
- Avant d'enfourner les aliments, séchez-les pour qu'ils brunissent et pour éviter un excès de fumée dans le panier amovible.
- Lorsque vous cuisinez un aliment avec une garniture ou une pâte, vous pouvez le placer dans un récipient résistant à la chaleur et le mettre dans le panier intérieur.
- Lors de la cuisson d'aliments riches en matières grasses, il est conseillé de vider l'huile et les graisses qui se déposeront dans le panier extérieur pour éviter les excès de fumée.

ATTENTION! Si vous remplissez trop le panier intérieur, les aliments ne seront pas cuits correctement. Ne doit pas dépasser la ligne "MAX" située à l'intérieur du panier.

⚠ Les languettes de la poignée du panier de la friteuse doivent être entièrement engagées dans les encoches situées sur le dessus du panier extérieur.

Comment cuisiner

1. **Sélectionnez le menu Preheat** pour préchauffer les paniers (sans aliments).
2. **Une fois la friteuse chaude,** mettez les aliments dans le panier.
3. **Sélectionnez le menu** souhaité en appuyant sur le bouton autant de fois que nécessaire pour atteindre le menu souhaité. Le menu clignotera simultanément avec le bouton start/pause jusqu'à ce que ce dernier ait été appuyé afin de démarrer la préparation. Le panneau de commande affichera la température et l'heure réglées par défaut.
4. **Sélectionnez la température** en appuyant sur les boutons [^] ou [v]. L'indicateur clignote pendant 3 secondes. Il est recommandé de respecter les paramètres de température indiqués dans la section du menu et du panneau de commande.
5. **Sélectionnez le temps de cuisson** en appuyant sur les boutons [^] et [v] qui augmentent ou diminuent d'1 minute à chaque pression sur chaque bouton. Il est conseillé de respecter les horaires indiqués dans la section menu et panneau de commande.
6. Lorsque le menu, l'heure et la température ont été sélectionnés, appuyez sur la touche Start/Pause pour lancer la cuisson.
7. Une fois le processus de cuisson terminé, vous pouvez modifier les paramètres de température et de temps en appuyant sur le bouton Start / Pause, effectuer les réglages de température et de temps dont vous avez besoin, puis appuyer à nouveau sur le bouton Start / Pause pour redémarrer la cuisson.
8. Pendant le processus de cuisson, retirez le panier et secouez ou retournez les aliments une ou plusieurs fois pour qu'ils cuisent uniformément et deviennent dorés.

⚠ IMPORTANT: Lorsque vous retirez les paniers, faites attention à la vapeur chaude et n'appuyez **JAMAIS** sur le bouton d'ouverture du panier en tenant la poignée, sinon le panier extérieur risque de tomber et d'être endommagé

En fonction des aliments, le panier peut être trop lourd pour être secoué. Dans ce cas, veillez à placer le panier intérieur et extérieur sur une surface stable et résistante à la chaleur. Appuyez ensuite sur le bouton de déverrouillage et séparez-les l'un de l'autre. Ensuite, secouez soigneusement l'aliment.

Si les aliments ne sont pas remués ou ne peuvent être tournés en raison de leur poids, utilisez une pince à la place.tongs instead.

Comment programmer

1. Mettez les aliments dans le panier.
2. **Appuyez sur le bouton du programme et sélectionnez le temps du compte à rebours**, la friteuse commencera à cuire lorsqu'elle atteindra 0. Le temps augmente et diminue par intervalles de 15 minutes.
3. **Sélectionnez le menu souhaité**, réglez le temps et la température en fonction de la recette.
4. **Appuyez sur le bouton Start/Pause** pour lancer le compte à rebours. Le voyant du menu sélectionné reste fixe tandis que le voyant de l'horloge clignote jusqu'à ce que le temps de programmation soit écoulé.
5. Lorsque le compte à rebours atteint 0, la friteuse commence à cuire.

SYSTÈME DE SÉCURITÉ

La friteuse à air Newlux est un produit révolutionnaire en termes de systèmes de sécurité. Elle comporte différents systèmes de verrouillage qui agissent simultanément et empêchent les défaillances de se produire.

La friteuse s'arrête automatiquement lorsque le panier intérieur et le panier extérieur sont retirés du corps de la friteuse. Elle ne fonctionnera pas si les paniers ne sont pas en place ou s'ils ne sont pas correctement fermés.

Une fois les paniers repositionnés, elle reprend automatiquement avec le temps restant et les réglages actuels.

Par mesure de sécurité, la friteuse s'éteint automatiquement lorsqu'elle détecte une surchauffe. Dans ce cas, ne l'utilisez pas avant qu'elle ait complètement refroidi.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Base de friteuse à air et câble de connexion

Pour éviter tout choc électrique ou tout dommage à votre friteuse, débranchez toujours le cordon d'alimentation de la prise électrique avant de la nettoyer. Assurez-vous que toutes les pièces de la friteuse ont complètement refroidi.

Ne plongez pas le cordon d'alimentation ou votre friteuse dans l'eau ou tout autre liquide et n'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer.

Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de la base de la friteuse avec un chiffon doux et légèrement humide, y compris la bobine de chauffage.

Séchez soigneusement toutes les pièces après le nettoyage, avant d'utiliser ou de ranger la friteuse.

Assurez-vous que toutes les pièces et surfaces sont complètement sèches avant de brancher la friteuse à une prise de courant. Les pièces humides peuvent provoquer un choc électrique.

Panier intérieur et extérieur

Lavez les paniers à l'eau chaude avec une éponge non abrasive.

Ces pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de les rincer et d'éliminer tout résidu d'aliments secs avant de les passer au lave-vaisselle.

Ces paniers ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles en métal ni de produits de nettoyage abrasifs pour éviter tout dommage.

Pour les graisses tenaces, mélangez 118 ml de bicarbonate de soude et quelques cuillères à soupe d'eau dans un petit bol pour former une pâte étalable.

Avec une éponge douce, étalez la pâte sur les paniers de la friteuse et frottez doucement. Laissez agir pendant environ 15 minutes avant de rincer. Lavez-la ensuite à l'eau et au savon avant de le réutiliser.

Assurez-vous toujours que les paniers sont secs avant de les fixer à la base de la friteuse.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Problem	Possible cause	Solution
La friteuse ne fonctionne pas.	La friteuse n'est pas branchée, elle s'est éteinte toute seule.	La friteuse n'est pas branchée. Pour commencer, appuyez sur le bouton marche/arrêt. Assurez-vous que les paniers sont correctement montés et insérés dans le corps de la friteuse. Appuyez sur la touche de sélection du menu pour choisir un menu de cuisson. Appuyez sur le bouton pour commencer à cuisiner.
Aliments non cuits.	Le panier est surchargé.	Faites frire de plus petites quantités d'aliments. Remuez les aliments 2 ou 3 fois pendant la cuisson. Augmentez la température et le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Le panier est surchargé.	Faites frire de plus petites quantités d'aliments. Appliquez une couche légère et uniforme d'huile en spray sur les aliments avant de les faire frire. Remuez les aliments 2 ou 3 fois pendant la cuisson.
Les paniers de la friteuse ne glissent pas correctement dans le corps de la friteuse.	Le panier est surchargé.	Faites frire de plus petites quantités d'aliments. La friteuse ne se met pas en marche tant que le panier/tiroir n'est pas correctement installé et entièrement inséré dans le corps de la friteuse.
Sortie de fumée blanche de la friteuse.	La friteuse à air est surchargée d'huile.	Lorsque vous faites frire des aliments très huileux, il est nécessaire de nettoyer les paniers plus fréquemment après chaque utilisation.

Les frites fraîches ne sont pas frites uniformément.	Le panier est surchargé.	Faites tremper, rincez et séchez soigneusement les pommes de terre avant de les faire frire. Utilisez des pommes de terre fraîches.
Les pommes de terre ne sont pas croustillantes.	Les frites crues contiennent trop d'eau.	Utilisez un torchon de cuisine propre pour envelopper et sécher les pommes de terre avant d'ajouter l'huile. Coupez les pommes de terre plus petites. Secouez-les et vaporisez-les fréquemment d'huile.
Erreur E1	1. La connexion du capteur de température est desserrée. 2. Le câble du capteur est endommagé.	1. La connexion du capteur de température doit être reconnectée. 2. Le câble du capteur devra être remplacé.
Erreur E2	Dommage du capteur dû à un court-circuit.	Le capteur devra être remplacé.

ITALIANO

Friggitrice ad Aria

Newlux Air Power V35

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

⚠ AVVERTENZA

Questo apparecchio genera calore e vapore durante l'uso. Per evitare il rischio di lesioni gravi, leggere attentamente tutte le istruzioni prima di usare questo apparecchio.

Prima di iniziare

- Non immergere le parti elettriche del dispositivo in sostanze liquide.
- Non deve essere usato dai bambini. Non permettere ai bambini di maneggiare l'apparecchio, poiché questo genera alte temperature ed espelle vapore, e potrebbe essere pericoloso.
- Se l'apparecchio presenta delle parti danneggiate, non accenderlo. Contattare il rivenditore o il Servizio di assistenza tecnica (TAS).
- Gli accessori inclusi possono essere utilizzati solo con la friggitrice ad aria Newlux, altrimenti possono essere danneggiati in modo irreparabile.
- Non esporre l'apparecchio alla luce del sole o agli elementi atmosferici.
- Non utilizzare l'apparecchio su o vicino a fonti di calore come forni, fornelli o piastre in vetroceramica, poiché questo potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per funzioni non indicate in questo manuale.
- Quando l'apparecchio è in funzione, non avvicinarsi alle griglie di ventilazione, poiché viene espulso vapore caldo e potrebbe essere pericoloso.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in funzione, durante il montaggio o lo smontaggio e prima della pulizia. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di montare o smontare le parti e prima della pulizia.
- Assicurarsi che la tensione dell'apparecchio sia corretta prima di collegarlo.

IMPORTANTE! Per disinfettare eventuali sostanze nocive, si consiglia di effettuare una pulizia iniziale prima di utilizzare l'apparecchio. Per farlo, i cestelli devono essere lavati accuratamente in lavastoviglie o a mano con una spugna morbida e un detergente.

Sicurezza nell'uso

- Posizionare la friggitrice ad aria Newlux su una superficie piana, stabile e resistente al calore. Tenerla lontana dalle zone che possono essere interessate dal vapore (come le pareti e gli armadi).
- Lasciare uno spazio di almeno 20 cm dietro e sopra la friggitrice.
- Non cucinare con la friggitrice ad aria Newlux se i cestelli non sono posizionati correttamente.
- Assicurarsi che il cestello interno della friggitrice sia posizionato correttamente nel cestello esterno e che il cestello esterno sia bloccato nel cassetto anteriore, altrimenti la friggitrice non funzionerà.
- Non staccare la spina della corrente elettrica mentre la friggitrice sta cuocendo.
- Non toccare le superfici calde, utilizzare la maniglia per rimuovere il cestello.
- Non usare il cestello per scopi diversi da quelli della cottura.
- Non bloccare la griglia di ventilazione con stracci o altri oggetti, perché questo potrebbe danneggiare il motore.
- Fare attenzione quando si rimuove il cestello dalla friggitrice perché può contenere vapore o aria calda.
- Il pannello della friggitrice ad aria Newlux è touch, **NON TOCCARE** con le mani bagnate.
- Non spostare la friggitrice quando è calda o contiene cibo caldo. Lasciare che si raffreddi prima di spostarla.

Avvertenze e consigli

- Tenere sempre puliti i cestelli per evitare cattivi odori e sapori.
- Usare sempre utensili fatti di materiale non corrosivo come legno, plastica o silicone per evitare di danneggiare la superficie antiaderente della vaschetta. Evitare gli utensili di metallo.
- Questa è una friggitrice ad aria, non riempire il cestello di olio, grassi per friggere o altre sostanze.
- Non porre oggetti sopra l'apparecchio mentre è in funzione o è caldo.
- Non smontare la friggitrice ad aria Newlux. In caso di manomissione della friggitrice, questa sarà esclusa dalla garanzia.

CARATTERISTICHE

- **Tecnologia Air Power 360°:** Cuoci il tuo cibo preferito in modo croccante, gustoso e sano senza olio grazie alla sua tecnologia ad aria calda a 360°. Il suo sistema innovativo distribuisce il calore in modo omogeneo, avvolgendo il cibo in tutti gli angoli e distribuendo la temperatura in modo uniforme.

- **Multifunzione Infinity 11:** Divertiti a cucinare un numero infinito di ricette fin dove arriva la tua immaginazione grazie ai suoi 11 programmi automatici: Friggere, Scongelare, Bistecca, Pollo, Gamberi, Maiale, Pesce, Pizza, Dessert, Riscaldare e Manuale. Inoltre, include la nuova funzione esclusiva di preriscaldare, riscaldare e riscaldare nuovamente i tuoi piatti, consentendoti di ottenere un prodotto finale molto migliore rispetto alle altre friggitrici, evitando la perdita di acqua e conservando il sapore originale dei cibi.

- **Capacità XL 3'5L:** Cucina per tutta la famiglia. Prodotto progettato con una struttura quadrata per cucinare fino a 4 porzioni contemporaneamente grazie alla sua capacità di 3,5 litri.

- **Cibo sano <85% calorie:** Cucina i tuoi cibi preferiti senza olio, con risultati croccanti e gustosi e riducendo fino all'85% le calorie rispetto a una friggitrice convenzionale. Goditi il piacere di mangiare ciò che vuoi in modo sano.

- **Potenza massima 1500W:** La sua elevata potenza permette di cucinare rapidamente il cibo alla perfezione.

- **Controllo simultaneo della temperatura e del tempo:** La sua tecnologia permette una lettura separata della temperatura e del tempo, a differenza della maggior parte delle altre friggitrici della sua gamma. Regola la temperatura di cottura in modo preciso, da 60°C a 210°C. Seleziona il tuo tempo di cottura fino a 60 minuti.

- **Schermo LED Touch screen full control:** Innovativo sistema di controllo digitale touch per un funzionamento semplice, veloce e intuitivo.

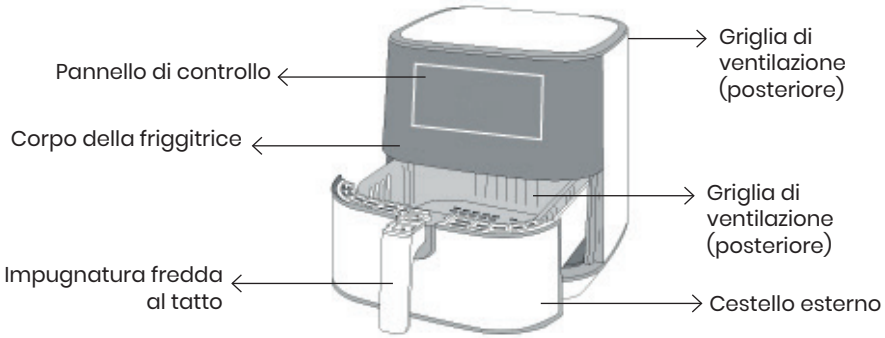
- **Cestello antiaderente rimovibile e lavabile in lavastoviglie:** Progettato con tecnologia antiaderente Nonstick XL senza BPA, PFOA e PTFE,lavabile in lavastoviglie.

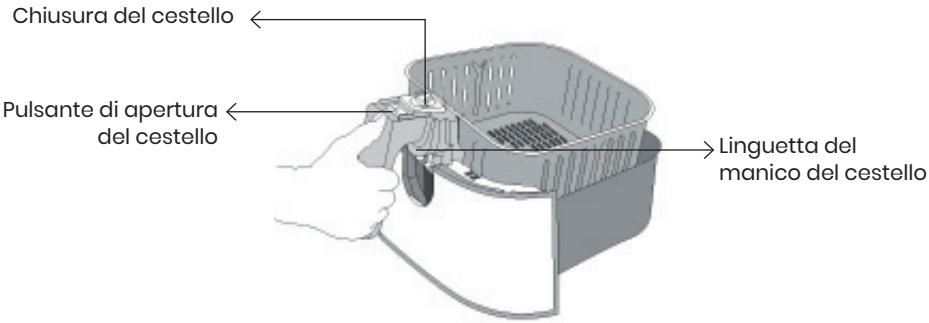
- **Intelligenza autonoma programmabile:** Goditi il tuo tempo grazie al suo sistema di programmazione di 12 ore; scegli l'ora in cui vuoi mangiare, l'apparecchio calcolerà quando iniziare a cucinare in

modo che tu abbia il cibo pronto all'ora esatta.

- **Estremamente facile da usare:** Metti gli ingredienti nel cestello, seleziona il programma desiderato e goditi il tuo tempo; il prodotto non ha bisogno di supervisione, quando arrivi il pasto è pronto da servire!
- **Qualità e sicurezza:** La friggitrice è progettata con materiali di alta qualità e ha sistemi di sicurezza contro l'eccesso di calore. Base antiscivolo integrata per facilitare il sostegno durante il funzionamento.
- **Design elegante, esclusivo e compatto:** Prodotto progettato per essere un ulteriore elemento di decorazione nella tua cucina, compatto ed elegante, con materiali esclusivi.
- **Dati tecnici:** Materiale: Plastica senza BPA
  Dimensioni: 31.3x27x27 cm
  Peso: 5 Kg.
  Porzioni: 4
  Alimentazione: 220-240V, 50/60Hz
  Potenza: 1500 W
  Capacità: 3.5L
  Lunghezza del cavo: 1 m.
  Temperatura: 60-210°C
  Timer: 1-60 min.
  Programmabile 12h.

PARTI E ACCESSORI

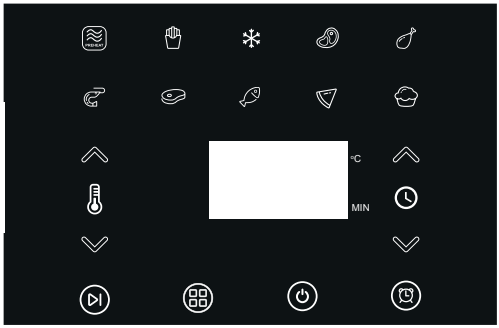




MENU E PANNELLO DI CONTROLLO

È necessario posizionare i cestini all'interno dell'apparecchio per poterlo accendere

Una volta collegato, viene mostrato il display per 1 secondo, poi il pannello scompare lasciando visibile solo il pulsante On/Off, attivando così la modalità Standby.



Funzioni

ON/OFF: Premere questo pulsante per accendere il prodotto. La friggitrice emetterà un segnale acustico. I menu lampeggeranno per 2 secondi, poi rimarranno fissi sul pannello.

Per impostazione predefinita, verrà mostrato un tempo di 10 minuti e una temperatura di 180°C.

Dopo 2 minuti di non utilizzo, la friggitrice entrerà in modalità Standby.

TIMER: Il timer è usato per regolare il tempo di cottura, che può essere impostato tra 1 e 60 minuti. Usare i tasti [^] per aumentare la temperatura e [v] per diminuirla.

In ogni menu è possibile impostare il tempo. Premendo i tasti [^] e [v] il tempo varierà di 1 minuto in più o in meno, lampeggiando per 3 secondi.

TEMPERATURA: Premere questo pulsante per regolare la temperatura da 60°C a 210°C. Usare i tasti [^] per aumentare la temperatura e [v] per diminuirla.

Ogni menu ha un'impostazione predefinita della temperatura. La

temperatura aumenta a incrementi di 10°C quando viene premuto brevemente il tasto, tranne nei menu Preriscaldare, Scongelare, Bistecca, Pollo e Pesce, che aumentano a intervalli di 5°C. La temperatura lampeggerà per 3 secondi.

INIZIO/PAUSA: Premere questo pulsante per avviare il processo di cottura; l'icona delle pale comparirà accanto al tempo e alla temperatura, e la friggitrice inizierà la sua funzione.

Se durante la cottura è necessario cambiare la temperatura o il tempo, premere il pulsante Inizio/Pausa, modificare le impostazioni richieste e premere nuovamente il pulsante Inizio/Pausa per riavviare la cottura.

PROGRAMMA: Questa modalità si usa per programmare la friggitrice per cucinare automaticamente e senza supervisione

SELEZIONE MENU: Usato per selezionare il menu; premere tante volte quanto necessario per raggiungere il menu desiderato. Il menu lampeggerà simultaneamente al pulsante di inizio/pausa finché quest'ultimo non sarà stato premuto per poter iniziare la preparazione.

L'ora e la temperatura per gli 11 menu predefiniti sono i seguenti:

Menu	Température (°C)	Temps (min)
Preriscaldare	205	5
Friggere	195	25
Decongelare	175	10
Bistecca	205	6
Pollo	195	25
Gamberi	190	6
Maiale	180	18
Pesce	175	8
Pizza	200	9
Dessert	150	30
Manuale	180	10

USO E FUNZIONAMENTO

Cucinare con Newlux Air Power è molto semplice: devi solo introdurre gli ingredienti, impostare il menu (tempo e temperatura preimpostata) e attendere che la friggitrice cucini per te.

Si consiglia di preriscaldare la friggitrice prima di collocare gli alimenti all'interno, a meno che non sia già calda per un precedente ciclo di cottura. Il preriscaldamento fa risparmiare tempo di cottura e migliora la consistenza dei cibi cotti.

Per cucinare con la tua friggitrice ad aria, tieni a mente quanto segue:

- Aprire il cestello esterno premendo il pulsante di apertura con il pollice.
- Usare olio spray; è l'opzione migliore, si distribuisce uniformemente ed è necessaria una minore quantità. In alternativa, aggiungere una piccola quantità, non superiore ai 2 cucchiai.
- L'olio di canola, di oliva, di avocado, di cocco, di semi d'uva, di arachidi o vegetale funziona bene.
- Prima di introdurre gli alimenti, asciugarli per farli dorare e per evitare un eccesso di fumo nel cestello estraibile.
- Quando si cucina qualsiasi cibo con ripieno o pasta, è possibile metterlo in un contenitore resistente al calore e collocarlo nel cestello interno.
- Quando si cucinano cibi con un'elevata quantità di grassi, si consiglia di scolare l'olio e i grassi che si depositano nel cestello esterno per evitare un eccesso di fumo.

ATTENZIONE! Se si riempie troppo il cestello interno, il cibo non cuocerà correttamente. Non deve essere superata la linea "MAX" all'interno del cestello.

⚠ Le linguette del manico del cestello della friggitrice devono essere completamente inserite nelle tacche sulla parte superiore del cestello esterno.

Come cucinare

1. **Selezionare il menu Preheat** per preriscaldare i cestelli (senza alimenti).
2. **Una volta che la friggitrice è calda**, introdurre gli alimenti nel cestello.
3. **Selezionare il menu** desiderato premendo il pulsante tante volte quanto necessario per raggiungere il menu desiderato. Il menu lampeggerà simultaneamente al pulsante di inizio/pausa finché quest'ultimo non sarà stato premuto per poter iniziare la preparazione. Il pannello di controllo mostrerà l'impostazione predefinita della temperatura e del tempo.
4. **Selezionare la temperatura** premendo i pulsanti [^] o [v]. L'indicatore lampeggia per 3 secondi. Si consiglia di seguire i parametri di temperatura mostrati nella sezione dei menu e del pannello di controllo.
5. **Selezionare il tempo di cottura** premendo i pulsanti [^] e [v] che aumentano o diminuiscono di 1 minuto ogni volta che si preme ciascun pulsante. Si consiglia di seguire i tempi indicati nella sezione dei menu e del pannello di controllo.
6. Quando il menu, il tempo e la temperatura sono stati selezionati, premere il pulsante Inizio/Pausa per iniziare la cottura.
7. Una volta completato il processo di cottura, è possibile modificare i parametri di temperatura e tempo premendo il pulsante Inizio/Pausa, fare le regolazioni di temperatura e tempo desiderate e poi premere nuovamente il pulsante Inizio/Pausa per riavviare la cottura.
8. Durante il processo di cottura, togliere il cestello e agitare o girare il cibo una o più volte per assicurare una cottura e una doratura uniforme.

⚠ IMPORTANTE: Quando si rimuovono i cestelli, fare attenzione al vapore caldo e non premere **MAI** il pulsante di apertura del cestello quando si tiene manico, altrimenti il cestello esterno potrebbe cadere provocando danni.

A seconda degli alimenti da cuocere, il cestello può essere troppo pesante da agitare. In questo caso, assicurarsi di posizionare il cestello interno e quello esterno su una superficie stabile e resistente al calore. Poi premere il pulsante di rilascio del cestello e separarli l'uno dall'altro. Quindi agitare il cibo con attenzione.

Se gli alimenti non vengono agitati o non possono essere girati a causa del peso, usare una pinza.

Come programmare

1. **Introdurre gli alimenti nel cestello.**
2. **Premere il pulsante di programmazione e selezionare il tempo per avviare il timer;** la friggitrice inizierà a cuocere quando raggiungerà lo 0. Il tempo aumenta e diminuisce a intervalli di 15 minuti.
3. **Selezionare il menu desiderato,** impostare il tempo e la temperatura secondo la ricetta.
4. **Premere il pulsante Inizio/Pausa** per avviare il timer. La luce del menu selezionato rimane accesa mentre quella dell'orologio lampeggia fino alla fine del tempo di programmazione.
5. Quando il timer arriva a 0, la friggitrice inizia a cuocere.

SISTEMA DI SICUREZZA

La friggitrice ad aria Newlux è un prodotto rivoluzionario in termini di sistemi di sicurezza. Dispone di diversi sistemi interconnessi che agiscono simultaneamente e impediscono il verificarsi di qualsiasi guasto.

La friggitrice si arresta automaticamente quando il cestello interno e quello esterno vengono rimossi dal corpo della friggitrice. La friggitrice non funziona se i cestelli non sono in posizione o non sono chiusi correttamente.

Una volta che i cestelli sono stati riposizionati, riprende automaticamente con il tempo rimanente e le impostazioni attuali.

Come caratteristica di sicurezza, la friggitrice si spegne automaticamente quando rileva un surriscaldamento. In questo caso, non usarla finché non si raffredda completamente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Base della friggitrice ad aria e cavo di collegamento

Per evitare scosse elettriche o danni alla friggitrice ad aria, scollegare sempre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente prima della pulizia. Assicurarsi che tutte le parti della friggitrice si siano raffreddate completamente.

Non immergere il cavo di alimentazione o la friggitrice ad aria in acqua o in altre sostanze liquide, e non usare detergenti abrasivi o spugne.

Pulire la parte externa e interna della base della friggitrice con un panno morbido e leggermente umido, compresa la bobina di riscaldamento.

Asciugare bene tutte le parti dopo la pulizia, prima dell'uso o prima di riporre la friggitrice ad aria.

Assicurarsi che tutte le parti e le superfici siano completamente asciutte prima di collegare la friggitrice a una presa di corrente. Le parti bagnate possono provocare una scossa elettrica.

Cestello interno e esterno

Lavare i cestelli con acqua calda e una spugna non abrasiva.

Questi pezzi sono lavabili in lavastoviglie. Raccomandiamo di risciacquarli e di rimuovere qualsiasi residuo di cibo secco prima di lavarli in lavastoviglie.

Questi cestelli hanno un rivestimento antiaderente. Non usare utensili di metallo e materiali abrasivi per la pulizia per evitare danni.

Per il grasso ostinato, mescolare 118 ml di bicarbonato di sodio e qualche cucchiaio di acqua in una piccola ciotola per formare una pasta spalmabile.

Con una spugna morbida, spalmare la pasta sui cestelli della friggitrice e strofinare delicatamente. Lasciare agire per circa 15 minuti prima di risciacquare. Quindi lavare con acqua e sapone prima di usare di nuovo.

Assicurarsi sempre che i cestelli siano asciutti prima di fissarli alla base della friggitrice ad aria.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona.	La friggitrice non è collegata, si è spenta da sola.	La friggitrice non è collegata. Per iniziare, premere il pulsante on/off. Assicurarsi che i cestelli siano montati e inseriti correttamente nel corpo della friggitrice ad aria. Premere il pulsante seleziona menu per scegliere un menu di cottura. Premere il pulsante Inizio per iniziare la cottura.
Cibo non cotto.	Il cestello è sovraccarico.	Friggere piccole porzioni di cibo. Mescolare gli alimenti 2 o 3 volte durante il processo di cottura. Aumentare la temperatura e il tempo di cottura.
Gli alimenti non sono cotti in modo uniforme.	Il cestello è sovraccarico.	Friggere piccole porzioni di cibo. Applicare uno strato leggero e uniforme di olio spray sugli alimenti prima di friggere. Mescolare gli alimenti 2 o 3 volte durante il processo di cottura.
I cestelli della friggitrice non scorrono correttamente nel corpo della friggitrice.	Il cestello è sovraccarico.	Friggere piccole porzioni di cibo. La friggitrice ad aria non si accende fino a quando il cestello/cassetto non è montato correttamente e completamente inserito nel corpo della friggitrice.
Fuoriuscita di fumo bianco dalla friggitrice.	La friggitrice ad aria è sovraccarica di olio.	Quando si friggono alimenti molto oleosi, è necessario pulire i cestelli più frequentemente dopo ogni utilizzo.

Le patatine fritte fresche non vengono fritte in modo uniforme.	Il cestello è sovraccarico.	Mettere a bagno, sciacquare e asciugare bene le patate prima di friggerle. Usare patate fresche.
Le patate non sono croccanti.	Le patatine fritte crude hanno troppa acqua.	Usare un panno da cucina pulito per avvolgere e asciugare le patate prima di aggiungere l'olio. Tagliare le patate a pezzi più piccoli. Agitatele e sprunzzatele frequentemente con olio.
Errore E1	1. La connessione del sensore di temperatura è allentata. 2. Il cavo del sensore è danneggiato.	1. Il collegamento del sensore di temperatura deve essere ricollegato. 2. Il cavo del sensore dovrà essere sostituito.
Errore E2	Danno al sensore a causa di un cortocircuito.	Il sensore dovrà essere sostituito.

DEUTSCH

Heißluftfritteuse

Newlux Air Power V35

SICHERHEITSHINWEISE

⚠ WARNUNG

Dieses Gerät erzeugt während des Gebrauchs Hitze und Dampf. Um die Gefahr schwerer Verletzungen zu vermeiden, lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.

Bevor Sie beginnen

- Tauchen Sie keine elektrischen Teile des Geräts in Flüssigkeiten ein.
- Es darf nicht von Kindern benutzt werden. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät hantieren, da es hohe Temperaturen erzeugt und Dampf ausstößt, was gefährlich sein kann.
- Wenn das Gerät beschädigte Teile aufweist, schalten Sie es nicht ein. Wenden Sie sich an den Händler oder den technischen Kundendienst (TKD).
- Das mitgelieferte Zubehör darf nur mit der Newlux Heißluftfritteuse verwendet werden, da es sonst irreparabel beschädigt werden kann.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem Sonnenlicht oder Witterungseinflüssen aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Wärmequellen wie Öfen, Herdplatten oder Cerankochfeldern, da dies das Gerät beschädigen könnte.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für Funktionen, die nicht in diesem Handbuch angegeben sind.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, dürfen Sie sich nicht in die Nähe der Lüftungsöffnungen begeben, da heißer Dampf aus dem Gerät austritt und gefährlich sein kann.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, bei der Montage oder Demontage und vor der Reinigung. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile montieren oder demontieren und bevor Sie es reinigen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung des Geräts korrekt ist, bevor Sie es anschließen.

WICHTIG! Um eventuelle Schadstoffe zu desinfizieren, ist es ratsam, vor der Benutzung des Geräts eine Erstreinigung durchzuführen. Dazu sollten die Körbe in der Spülmaschine oder von Hand mit einem weichen Scheuerschwamm und Spülmittel gründlich gereinigt werden.

Sicherheit im Einsatz

- Stellen Sie die Newlux-Heißluftfritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche. Halten Sie sie von Bereichen fern, die durch Dampf beeinträchtigt werden können (wie Wände und Schränke).
- Lassen Sie hinter und über der Fritteuse einen Abstand von mindestens 20 cm.
- Kochen Sie nicht mit der Newlux- Heißluftfritteuse, wenn die Körbe nicht richtig positioniert sind.
- Achten Sie darauf, dass der Innenkorb der Fritteuse richtig im Außenkorb sitzt und der Außenkorb in der vorderen Schublade verriegelt ist, sonst funktioniert die Fritteuse nicht.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht aus der Steckdose, während die Fritteuse gart.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen, sondern verwenden Sie den Griff, um den Korb herauszunehmen.
- Verwenden Sie den Korb nicht für andere Zwecke als zum Kochen.
- Blockieren Sie das Lüftungsgitter nicht mit Lappen oder anderen Gegenständen, da dies den Motor beschädigen könnte.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb aus der Fritteuse nehmen, da er Dampf oder heiße Luft enthalten kann.
- Das Bedienfeld der Newlux-Heißluftfritteuse ist ein Touchscreen, **NICHT** mit nassen Händen berühren.
- Bewegen Sie die Fritteuse nicht, wenn sie heiß ist oder heiße Lebensmittel enthält. Lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie bewegen.

Warnungen und Hinweise

- Halten Sie die Körbe stets sauber, um schlechte Gerüche und Geschmäcker zu vermeiden.
- Verwenden Sie immer Utensilien aus nicht korrodierendem Material wie Holz, Kunststoff oder Silikon, um die Antihaftbeschichtung der Pfanne nicht zu beschädigen. Vermeiden Sie Utensilien aus Metall.
- Dies ist eine Heißluftfritteuse, füllen Sie den Korb nicht mit Öl, Frittierfett oder anderen Substanzen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, während es läuft oder heiß ist.
- Nehmen Sie die Newlux-Heißluftfritteuse nicht auseinander. Im Falle von Manipulationen an der Fritteuse wird die Garantie ausgeschlossen.

EIGENSCHAFTEN

- **Air Power 360° Technologie:** Kochen Sie Ihre Lieblingsspeisen knusprig, schmackhaft und gesund ohne Öl dank der 360° Heißlufttechnologie. Das innovative System verteilt die Hitze gleichmäßig, umhüllt die Speisen in allen Winkeln und sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung.
- **Multifunktion Infinity 11:** Genießen Sie es, dank der 11 Automatikprogramme, unendlich viele Rezepte zu kochen: Braten, Auftauen, Steak, Hähnchen, Garnelen, Schweinefleisch, Fisch, Pizza, Dessert, Wärme und Handbetrieb. Darüber hinaus verfügt sie über die neue, exklusive Funktion des Vorwärmens, Aufwärmens und Wiederaufwärmens Ihrer Speisen, wodurch eine viel bessere Endbearbeitung als bei anderen Fritteusen erreicht wird, Wasserverluste vermieden werden und der ursprüngliche Geschmack der Speisen erhalten bleibt.
- **XL Fassungsvermögen 3,5L:** Kochen für die ganze Familie. Das Produkt hat eine quadratische Struktur und kann dank seines Fassungsvermögens von 3,5 Litern bis zu 4 Portionen gleichzeitig zubereiten.
- **Gesundes Essen <85% Kalorien:** Garen Sie Ihre Lieblingsspeisen ohne Öl und erhalten Sie knusprige und schmackhafte Ergebnisse, die bis zu 85% weniger Kalorien enthalten als bei einer herkömmlichen Fritteuse. Genießen Sie das Vergnügen, auf gesunde Art und Weise zu essen, was Sie wollen.
- **Maximale Leistung 1500 W:** Die hohe Leistung ermöglicht ein schnelles und perfektes Garen der Speisen.
- **Gleichzeitige Temperatur- und Zeitkontrolle:** Im Gegensatz zu den meisten anderen Fritteusen dieser Serie ermöglicht die Technologie eine getrennte Anzeige von Temperatur und Zeit. Stellen Sie die Gartemperatur genau ein, von 60°C bis 210°C. Wählen Sie eine Garzeit von bis zu 60 Minuten.
- **LED-Touchscreen-Vollsteuerung:** Innovatives digitales Touch-Steuerungssystem für einfache, schnelle und intuitive Bedienung.
- **Abnehmbarer, spülmaschinenfester Korb mit Antihaftbeschichtung:** Entwickelt mit der BPA-, PFOA- und PTFE-freien Nonstick XL Antihaft-Technologie, die spülmaschinenfest ist.

- **Programmierbare autonome Intelligenz:** Genießen Sie Ihre Zeit dank des 12-Stunden-Programmiersystems. Wählen Sie die Zeit, zu der Sie essen möchten, und das Gerät berechnet, wann es mit dem Kochen beginnen soll, damit Sie das Essen genau zum richtigen Zeitpunkt fertig haben.
- **Extrem einfach zu bedienen:** Zutaten in den Korb legen, das gewünschte Programm auswählen und die Zeit genießen. Das Produkt braucht keine Aufsicht, wenn Sie ankommen, ist die Mahlzeit fertig zum Servieren!
- **Qualität und Sicherheit:** Die Fritteuse ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und verfügt über Sicherheitssysteme gegen Überhitzung. Sie ist mit einem rutschfesten Boden ausgestattet, um den Halt während des Betriebs zu erleichtern.
- **Elegantes, exklusives und kompaktes Design:** Das Produkt wurde als Dekorationselement für Ihre Küche entworfen, kompakt und elegant mit exklusiven Materialien.
- **Technische Daten:** Material: BPA-freier Kunststoff

  Abmessungen: 31.3x27x27 cm

  Gewicht: 5 kg.

  Portionen: 4

  Stromversorgung: 220-240V, 50/60Hz

  Leistung: 1500 W

  Fassungsvermögen: 3,5L

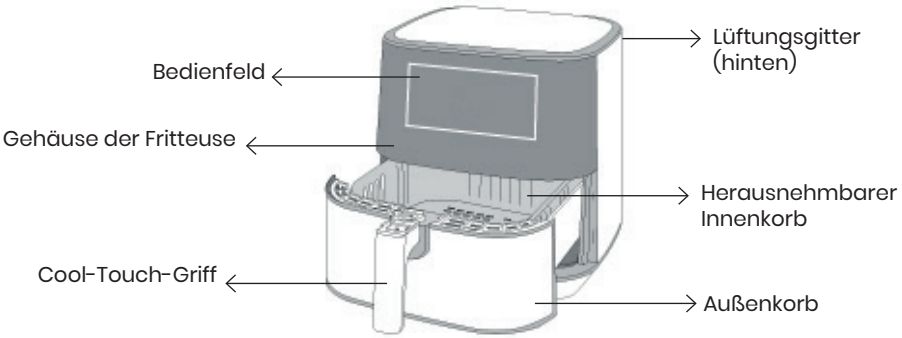
  Kabellänge: 1 m.

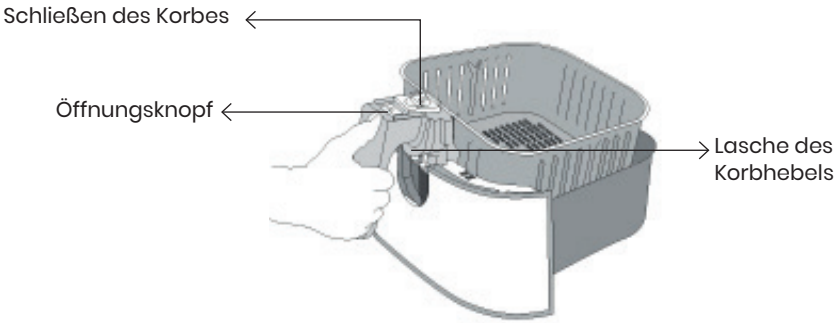
  Temperatur: 60-210°C

  Zeitschaltuhr: 1-60 min.

  Programmierbar 12 Std.

TEILE UND ZUBEHÖR

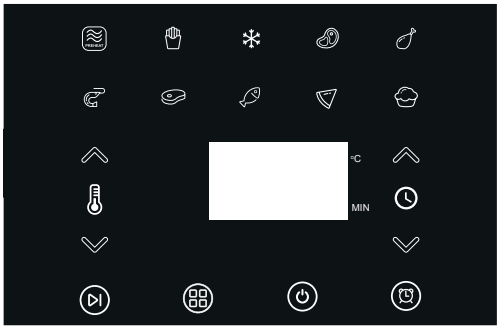




MENÜS UND BEDIENFELD

Die Körbe müssen in das Gerät gestellt werden, damit es eingeschaltet werden kann.

Nach dem Einstecken des Netzkabels wird das Display 1 Sekunde lang angezeigt, dann verschwindet das Bedienfeld und nur die Ein-/Ausschalttaste bleibt sichtbar, wodurch der Standby-Modus aktiviert wird.



Funktionen

ON/OFF: Drücken Sie diese Taste, um das Gerät einzuschalten. Die Fritteuse piept einmal. Die Menüs blinken 2 Sekunden lang und bleiben dann auf dem Bedienfeld stehen.

Standardmäßig wird eine Zeit von 10 Minuten und eine Temperatur von 180°C angezeigt.

Wenn die Fritteuse 2 Minuten lang nicht benutzt wird, schaltet sie in den Standby-Modus.

TIMER: Der Timer dient zur Einstellung der Garzeit, die zwischen 1 und 60 Minuten eingestellt werden kann. Verwenden Sie die Tasten [A], um die Temperatur zu erhöhen, und [v], um die Temperatur zu verringern.

In jedem Menü können Sie die Uhrzeit einstellen. Durch Drücken der Tasten [A] und [v] ändert sich die Zeit um 1 Minute nach oben oder unten und blinkt 3 Sekunden lang.

TEMPERATUR: Drücken Sie diese Taste, um die Temperatur von 60°C bis 210°C einzustellen. Verwenden Sie die Tasten [A], um die Temperatur zu erhöhen, und [v], um die Temperatur zu verringern.

Jedes Menü hat eine Standard-Temperatureinstellung. Die Temperatur erhöht sich bei kurzem Drücken in 10°C-Schritten, außer in den Menüs Vorheizen, Auftauen, Steak, Huhn und Fisch, die sich in 5°C-Schritten erhöhen. Die Temperatur blinkt 3 Sekunden lang.

START/PAUSE: Drücken Sie diese Taste, um den Garvorgang zu starten, das Messersymbol erscheint neben der Zeit und der Temperatur, die Fritteuse startet ihre Funktion.

Wenn Sie während des Garvorgangs die Temperatur oder die Zeit ändern möchten, drücken Sie die Taste Start/Pause, ändern Sie die gewünschten Einstellungen und drücken Sie erneut die Taste Start/Pause, um den Garvorgang erneut zu starten.

PROGRAMM: In diesem Modus wird die Fritteuse so programmiert, dass sie automatisch und unbeaufsichtigt gart.

MENÜ AUSWÄHLEN: dient zur Auswahl des Menüs. Drücken Sie so oft wie nötig, um das gewünschte Menü zu erreichen. Das Menü blinkt gleichzeitig mit der Start/Pause-Taste, bis diese zum Starten der Zubereitung gedrückt wird.

Die Zeit und Temperatur für die 11 Standardmenüs sind wie folgt:

Menu	Température (°C)	Temps (min)
Vorheizen	205	5
Braten	195	25
Auftauen	175	10
Steak	205	6
Huhn	195	25
Garnelen	190	6
Schwein	180	18
Fisch	175	8
Pizza	200	9
Nachspeisen	150	30
Handbetrieb	180	10

NUTZUNG UND BETRIEB

Das Kochen mit Newlux Air Power ist sehr einfach: Sie müssen nur die Zutaten einfüllen, das Menü einstellen (Zeit und voreingestellte Temperatur) und warten, bis die Fritteuse für Sie gart.

Es ist ratsam, die Fritteuse vor dem Einlegen der Speisen vorzuheizen, es sei denn, sie ist bereits durch einen vorherigen Garvorgang heiß. Durch das Vorheizen wird die Garzeit verkürzt und die Konsistenz des Garguts verbessert.

Wenn Sie mit Ihrer Heißluftfritteuse kochen, sollten Sie Folgendes nicht vergessen:

- Öffnen Sie den Außenkorb, indem Sie mit dem Daumen auf den Öffnungsknopf drücken.
- Verwenden Sie Ölspray, es ist die beste Option, es verteilt sich gleichmäßig und es wird weniger benötigt. Alternativ können Sie auch eine kleine Menge von höchstens 2 Esslöffeln hinzufügen.
- Canola-, Oliven-, Avocado-, Kokosnuss-, Traubenkern-, Erdnuss- oder Pflanzenöl eignen sich gut.
- Bevor Sie die Speisen einfüllen, trocknen Sie sie ab, damit sie braun werden und der herausnehmbare Korb nicht übermäßig raucht.
- Wenn Sie Speisen mit Füllung oder Teig zubereiten, können Sie diese in einen hitzebeständigen Behälter geben und in den Innenkorb stellen.
- Beim Garen von fettreichen Speisen ist es ratsam, das Öl und die Fette, die sich im Außenkorb absetzen, abtropfen zu lassen, um übermäßigen Rauch zu vermeiden.

WARNUNG!: Wenn Sie den Innenkorb zu stark befüllen, werden die Speisen nicht richtig gegart. Sie dürfen die “MAX”-Linie auf der Innenseite des Korbes nicht überschreiten.

⚠ Die Laschen des Frittierkorbgriffs müssen vollständig in die Kerben an der Oberseite des Außenkorbs einrasten.

Kochen

1. **Wählen Sie das Menü Vorheizen,** um die Körbe (ohne Lebensmittel) vorzuheizen.
2. **Sobald die Fritteuse heiß ist,** legen Sie die Lebensmittel in den Korb.
3. **Wählen Sie das gewünschte Menü,** indem Sie die Taste so oft drücken, bis Sie das gewünschte Menü erreicht haben. Das Menü blinkt gleichzeitig mit der Start/Pause-Taste, bis letztere gedrückt wird, um die Zubereitung zu starten. Auf dem Bedienfeld wird die Standardeinstellung für Temperatur und Zeit angezeigt.
4. **Wählen Sie die Temperatur,** indem Sie auf die Tasten [^] oder [v] drücken. Die Anzeige blinkt 3 Sekunden lang. Es wird empfohlen, die angezeigten Temperaturparameter des Menüs und des Bedienfeldes zu beachten.
5. **Wählen Sie die Garzeit** durch Drücken der Tasten [^] und [v], die mit jedem Tastendruck um 1 Minute verlängert oder verkürzt wird. Es wird empfohlen, die im Abschnitt Menüs und Bedienfeld angegebenen Zeiten einzuhalten..
6. Wenn Sie das Menü, die Zeit und die Temperatur ausgewählt haben, drücken Sie die Taste Start/Pause, um den Garvorgang zu starten.
7. Nach Beendigung des Garvorgangs können Sie die Temperatur- und Zeiteinstellungen durch Drücken der Taste Start/Pause ändern, die gewünschten Temperatur- und Zeiteinstellungen vornehmen und dann erneut die Taste Start/Pause drücken, um den Garvorgang zu starten.
8. Nehmen Sie den Korb während des Garvorgangs heraus und schütteln oder wenden Sie die Speisen ein oder mehrere Male, um ein gleichmäßiges Garen und Bräunen zu gewährleisten.

⚠ WICHTIG: Achten Sie beim Herausnehmen der Körbe auf den heißen Dampf und drücken Sie **NIEMALS** die Korbentriegelungstaste, wenn Sie den Griff festhalten, da sonst der äußere Korb herausfallen und beschädigt werden könnte.

Je nach Lebensmittel kann der Korb zu schwer sein, um ihn zu schütteln. Stellen Sie in diesem Fall den Innen- und Außenkorb auf eine stabile, hitzebeständige Unterlage. Drücken Sie dann die Entriegelungstaste am Korb und trennen Sie sie voneinander. Schütteln Sie die Lebensmittel dann vorsichtig.

Wenn das Essen nicht umgerührt wird oder aufgrund des Gewichts nicht gewendet werden kann, verwenden Sie stattdessen eine Zange.

Programmieren

1. **Legen Sie die Lebensmittel in den Korb.**
2. **Drücken Sie die Programmtaste und wählen Sie** die Zeit für den Countdown. Die Fritteuse beginnt zu garen, wenn die Zeit 0 erreicht. Die Zeit wird in 15-Minuten-Schritten erhöht und verringert.
3. **Wählen Sie das gewünschte Menü**, stellen Sie die Zeit und die Temperatur entsprechend dem Rezept ein.
4. **Drücken Sie die Taste Start/Pause**, um den Countdown zu starten. Die Anzeige des ausgewählten Menüs leuchtet konstant, während die Anzeige der Uhr bis zum Ende der Programmierzeit blinkt.
5. Wenn der Countdown 0 erreicht, beginnt die Fritteuse mit dem Garen.

SICHERHEITSSYSTEM

Die Newlux-Luftfritteuse ist ein revolutionäres Produkt in Bezug auf die Sicherheitssysteme. Es verfügt über verschiedene ineinandergreifende Systeme, die gleichzeitig wirken und jeden Ausfall verhindern.

Die Fritteuse stoppt automatisch, wenn der innere und der äußere Korb aus dem Fritteusengehäuse entfernt werden. Die Fritteuse funktioniert nicht, wenn die Körbe nicht an ihrem Platz sind oder nicht richtig geschlossen sind.

Sobald die Körbe neu positioniert wurden, wird das Programm automatisch mit der verbleibenden Zeit und den aktuellen Einstellungen fortgesetzt.

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich die Fritteuse automatisch ab, wenn sie eine Überhitzung feststellt. Verwenden Sie es in diesem Fall nicht, bevor es vollständig abgekühlt ist.

REINIGUNG UND WARTUNG

Sockel und Anschlusskabel für die Heißluftfritteuse

Um einen elektrischen Schlag oder Schäden an der Fritteuse zu vermeiden, ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose. Stellen Sie sicher, dass alle Teile der Fritteuse vollständig abgekühlt sind.

Tauchen Sie das Netzkabel oder Ihre Fritteuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme.

Reinigen Sie die Außenseite und die Innenseite des Sockels der Fritteuse mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, einschließlich der Heizspirale.

Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung, vor der Verwendung oder vor der Lagerung der Fritteuse gründlich ab.

Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Oberflächen vollständig trocken sind, bevor Sie die Fritteuse an eine Steckdose anschließen. Nasse Teile können einen elektrischen Schlag verursachen.

Innen- und Außenkorb

Waschen Sie die Körbe mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

Diese Teile sind spülmaschinenfest. Wir empfehlen, sie vor dem Spülen in der Geschirrspülmaschine abzuspülen und alle Trockenfutterreste zu entfernen.

Diese Körbe sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Verwenden Sie keine metallischen Utensilien und scheuernde Reinigungsmittel, um Schäden zu vermeiden.

Bei hartnäckigem Fett mischen Sie 118 ml Natron und einige Esslöffel Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer streichfähigen Paste.

Verteilen Sie die Paste mit einem weichen Schwamm auf die Fritteusenkörbe und reiben Sie sie vorsichtig ein. Etwa 15 Minuten einwirken lassen, dann abspülen. Dann mit Wasser und Seife abwaschen, bevor sie wiederverwendet werden. Vergewissern Sie sich immer, dass die Körbe trocken sind, bevor Sie sie am Fritteusegehäuse befestigen.

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Die Fritteuse ist nicht eingesteckt, sie hat sich ausgeschaltet.	Die Fritteuse ist nicht eingesteckt. Zum Starten drücken Sie die Ein/Aus-Taste. Vergewissern Sie sich, dass die Körbe richtig montiert und in das Gehäuse der Fritteuse eingesetzt sind. Drücken Sie die Menüauswahltaste, um ein Garmenü auszuwählen. Drücken Sie die Taste Start, um den Garvorgang zu starten.
Ungekochte Lebensmittel.	Der Korb ist überladen.	Braten Sie kleinere Chargen von Lebensmitteln. Rühren Sie die Speisen während des Garvorgangs 2 bis 3 Mal um. Erhöhen Sie die Temperatur und die Garzeit.
Die Speisen werden nicht gleichmäßig gegart.	Der Korb ist überladen.	Braten Sie kleinere Chargen von Lebensmitteln. Tragen Sie vor dem Frittieren eine leichte, gleichmäßige Schicht Ölspray auf die Speisen auf. Rühren Sie die Speisen während des Garvorgangs 2 bis 3 Mal um.
Die Fritteusenkörbe gleiten nicht richtig in das Fritteusengehäuse.	Der Korb ist überladen.	Braten Sie kleinere Chargen von Lebensmitteln. Die Fritteuse schaltet sich erst dann ein, wenn der Korb/die Schublade korrekt montiert und vollständig in das Gehäuse der Fritteuse eingesetzt ist.
Aus der Fritteuse kommt weißer Rauch.	Die Fritteuse ist mit Öl überfüllt..	Beim Frittieren von sehr öligen Speisen müssen die häufiger gereinigt werden, Körbe nach jedem Gebrauch.

Frische Pommes frites werden nicht gleichmäßig frittiert.	lDer Korb ist überladen.	Weichen Sie die Kartoffeln vor dem Frittieren ein, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gründlich. Frische Kartoffeln verwenden.
Die Kartoffeln sind nicht knusprig.	Die rohen Pommes frites enthalten zu viel Wasser.	Verwenden Sie ein sauberes Küchentuch, um die Kartoffeln einzuwickeln und zu trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen. Schneiden Sie die Kartoffeln kleiner. Schütteln Sie sie und besprühen Sie sie regelmäßig mit Öl.
Fehler E1	1. Der Anschluss des Temperatursensors ist lose. 2. Das Sensorkabel ist beschädigt.	1. Der Anschluss des Temperatursensors muss wieder angeschlossen werden. 2. Das Sensorkabel muss ausgetauscht werden.
Fehler E2	Sensorschaden durch Kurzschluss.	Der Sensor muss ausgetauscht werden.

PORTUGUÊS

Fritadeira a ar quente

Newlux Air Power V35

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

⚠ ADVERTÊNCIA

Este aparelho gera calor e vapor durante a sua utilização. Para evitar o risco de lesões graves, leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o aparelho.

Antes de começar

- Não mergulhar nenhuma parte elétrica do aparelho em líquidos.
- Não deve ser utilizado por crianças. Não permita que as crianças manuseiem o aparelho, dado que produz altas temperaturas e expulsa vapor, o que pode ser perigoso.
- Se o dispositivo tiver alguma peça danificada, não o ligue. Contacte o revendedor ou o Serviço de Assistência Técnica (SAT).
- Os acessórios incluídos só podem ser usados com a Fritadeira a ar quente Newlux; caso contrário , ficar irremediavelmente danificados.
- Não exponha o aparelho à luz solar ou à intempérie.
- Não utilize o aparelho sobre ou próximo de fontes de calor como fornos, fogões ou placas vitrocerâmicas, pois que o aparelho pode ficar danificado.
- Não utilize o aparelho para funções não indicadas neste manual.
- Quando o aparelho estiver em funcionamento, não se aproxime da grelha de ventilação, pois o vapor quente expelido pode ser perigoso.
- Desligue o aparelho da tomada quando não estiver em funcionamento, durante a montagem ou desmontagem e antes da limpeza. Deixe arrefecer antes de montar ou desmontar as peças e antes da limpeza.
- Certifique-se de que a tensão do dispositivo é a adequada antes de o ligar.

IMPORTANTE! A fim de eliminar qualquer tipo de substâncias nocivas, é aconselhável efetuar uma limpeza inicial antes de utilizar o aparelho. Para isso, os cestos devem ser lavados minuciosamente na máquina de lavar louça ou à mão com um esfregão macio e detergente.

Segurança na utilização

- Coloque a Fritadeira a ar quente Newlux sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor. Mantenha-a afastada de áreas que possam ser afetadas pelo vapor (como paredes e armários).
- Deixe um espaço de, pelo menos, 20 cm atrás e por cima da fritadeira.
- Não cozinhe com a Fritadeira a ar quente Newlux, se os cestos não estiverem corretamente colocados.
- Certifique-se de que o cesto interior da fritadeira está bem colocado no cesto exterior e de que este fica bloqueado na gaveta da frente; caso contrário, a fritadeira não funcionará.
- Não desligue da corrente elétrica enquanto a fritadeira estiver a cozinhar.
- Não toque nas superfícies quentes, utilize o cabo para remover o cesto.
- Não utilize o cesto para outros fins que não sejam cozinhar.
- Não obstrua a grelha de ventilação com trapos ou outros objetos, pois pode danificar o motor.
- Tenha cuidado ao retirar o cesto da fritadeira, pois pode conter vapor ou ar quente.
- O painel da Fritadeira a ar quente Newlux é tátil, **NÃO TOQUE** com as mãos molhadas.
- Não mova a fritadeira enquanto estiver quente ou contenha alimentos quentes. Deixe-a arrefecer antes de a deslocar

Advertências e conselhos

- Mantenha os cestos sempre limpos, para evitar maus cheiros e sabores.
- Utilize sempre utensílios de material não corrosivo como madeira, plástico ou silicone, para evitar danificar a superfície antiaderente da cuba. Evite utensílios de metal.
- Como esta é uma fritadeira a ar quente, não encha o cesto com óleo, gorduras para fritar ou outras substâncias.
- Não coloque nada em cima do aparelho enquanto ele estiver a funcionar ou quente.
- Não desmonte a fritadeira a ar quente Newlux. Em caso de modificação da fritadeira, a mesma será excluída da garantia.

CARACTERÍSTICAS

- **Tecnologia Air Power 360º:** cozinhe os seus alimentos favoritos crocantes, saborosos e saudáveis sem óleo, graças à tecnologia de ar quente 360º. O seu sistema inovador distribui o calor de forma homogénea, envolvendo os alimentos em todos os ângulos e distribuindo a temperatura uniformemente.

- **Multifunção Infinity 11:** aprecie uma infinidade de receitas até onde a sua imaginação o levar, graças aos 11 programas automáticos: Fritar, Descongelar, Bife, Frango, Camarão, Porco, Peixe, Pizza, Sobremesa, Aquecer e Manual. Além disso, inclui a nova função exclusiva de pré-aquecimento, aquecimento e reaquecimento dos pratos, conseguindo um acabamento muito melhor do que outras fritadeiras, evitando a perda de água e conservando o sabor original dos alimentos.

- **Capacidade XL 3'5L:** cozinhar para toda a família. Produto desenhado com uma estrutura quadrada para cozinhar até 4 porções ao mesmo tempo, graças à sua capacidade de 3,5 litros.

- **Healthy food <85% de calorias:** cozinhe os seus alimentos preferidos sem óleo, obtenha resultados crocantes e saborosos, reduzindo até 85% das calorias em comparação com uma fritadeira convencional. Desfrute do prazer de comer o que quiser de uma forma saudável.

- **Potência máxima 1500 W:** a sua alta potência permite cozinhar os alimentos na perfeição rapidamente.

- **Controlo simultâneo da temperatura e tempo:** a sua tecnologia permite uma leitura separada da temperatura e tempo, ao contrário da maioria das outras fritadeiras da sua classe. Ajuste a temperatura de cozedura com precisão, de 60 ºC a 210 ºC. Selecione o seu tempo de cozedura até 60 minutos.

- **Controlo total por ecrã LED tátil:** sistema inovador de controlo digital tátil para uma operação simples, rápida e intuitiva.

- **Cesto antiaderente removível e adequado para a máquina de lavar louça:** concebido com tecnologia antiaderente Nonstick XL, isento de BPA, PFOA e PTFE, adequado para a máquina de lavar loiça.

- **Inteligência autónoma programável:** aproveite o seu tempo, graças ao seu sistema de programação de 12 horas: escolhendo

a hora a que quer comer, o aparelho calculará quando começar a cozinhar para que tenha a comida pronta no momento exato**.**

- **Extremamente fácil de usar:** coloque os ingredientes no cesto, selecione o programa desejado e aproveite o seu tempo: o produto não precisa de supervisão, quando chegar, a refeição está pronta a servir!
- **Qualidade e segurança:** a fritadeira foi produzida com materiais de alta qualidade e possui sistemas de segurança contra o calor excessivo. Incorpora uma base antideslizante para facilitar o apoio durante o funcionamento.
- **Modelo elegante, exclusivo e compacto:** produto desenhado para ser mais um elemento de decoração na sua cozinha, compacto e elegante com materiais exclusivos.
- **Dados técnicos:** Material: plástico isento de BPA

  Dimensões: 31.3x27x27 cm

  Peso: 5 kg

  Porções: 4

  Alimentação: 220-240 V, 50/60 Hz

  Potência: 1500 W

  Capacidade: 3,5 l

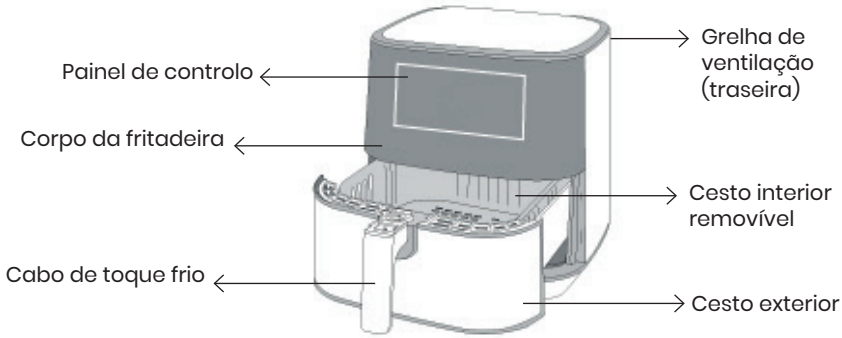
  Comprimento do cabo: 1 m

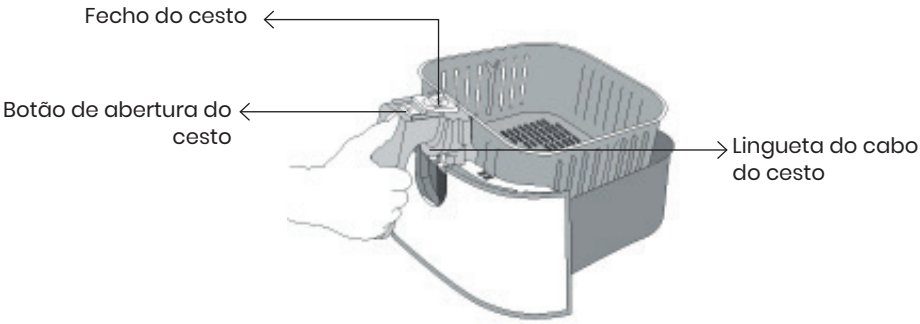
  Temperatura: 60-210 °C

  Temporizador: 1-60 min.

  Programável 12 h.

PEÇAS E ACESSÓRIOS

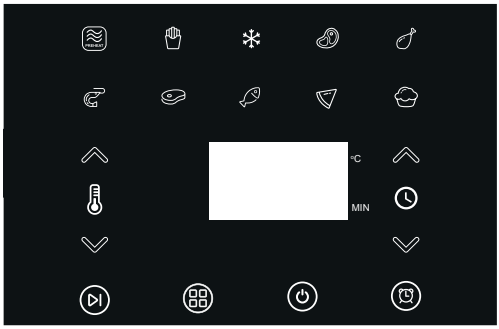




MENUS E PAINEL DE CONTROLO

É necessário colocar os cestos dentro do aparelho para que este possa ser ligado.

No momento da ligação, o visor é mostrado durante 1 segundo e depois, o painel desaparece, deixando apenas o botão On/Off visível, ativando assim o modo de espera.



Funções

ON/OFF: pressione este botão para ligar o produto. A fritadeira apita uma vez. Os menus piscam durante 2 segundos e, depois, permanecem fixos no painel.

Por predefinição, é indicado o tempo de 10 minutos e a temperatura de 180 °C.

Após 2 minutos sem ser utilizada, a fritadeira entra em modo de espera..

TEMPORIZADOR: O temporizador serve para ajustar o tempo de cozedura, que pode ser regulado entre 1 e 60 minutos. Use os botões [^] para aumentar e [v] para diminuir o tempo.

Em cada menu, é possível definir o tempo. Premindo os botões [^] e [v], o tempo varia 1 minuto para cima ou para baixo, piscando durante 3 segundos.

TEMPERATURA: pressione este botão para ajustar a temperatura de 60 °C a 210 °C. Use os botões [^] para aumentar e [v] para baixar a temperatura.

Cada menu tem uma temperatura estabelecida por predefinição. A

temperatura aumenta em intervalos de 10 °C quando se pressiona brevemente, exceto nos menus Pré-aquecimento, Descongelação, Bife, Frango e Peixe, que aumentam em intervalos de 5 °C. A temperatura pisca durante 3 segundos.

INÍCIO/PAUSA: pressione este botão para iniciar o processo de cozedura, ao lado do tempo e da temperatura aparece o ícone de umas aspas e a fritadeira começa a funcionar.

Se, durante a cozedura, for preciso alterar a temperatura ou o tempo, pressione o botão Início/Pausa, altere os ajustes necessários e pressione novamente o botão Início/Pausa para reiniciar a cozedura.

PROGRAMAR: Este modo é utilizado para programar a fritadeira para cozinhar automaticamente e sem supervisão.

SELEÇÃO DO MENU: usa-se para selecionar o menu; prima as vezes necessárias para chegar ao menu desejado. O menu pisca simultaneamente com o botão Início/Pausa até que este último seja premido para iniciar a preparação.

O tempo e a temperatura correspondendo aos 11 menus predefinidos são os seguintes:

Menu	Température (°C)	Temps (min)
Pré-aquecimento	205	5
Fritar	195	25
Descongelar	175	10
Bife	205	6
Frango	195	25
Camarões	190	6
Porco	180	18
Peixe	175	8
Pizza	200	9
Sobremesas	150	30
Manual	180	10

UTILIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

Cozinhar com a Newlux Air Power é muito simples: basta introduzir os ingredientes, definir o menu (tempo e temperatura predefinida) e esperar que a fritadeira cozinhe por si.

É aconselhável pré-aquecer a fritadeira antes de colocar os alimentos, a menos que já esteja quente de um ciclo de cozedura anterior. O pré-aquecimento poupa tempo de cozedura e melhora a textura dos alimentos cozinhados.

Quando cozinhar com a sua fritadeira a ar quente, tenha em mente:

- Abra o cesto exterior, premindo o botão de abertura com o polegar.
- Use óleo em spray, que é a melhor opção, porque se distribui uniformemente e é necessária uma menor quantidade. Em alternativa, acrescente uma pequena quantidade de não mais do que 2 colheres de sopa.
- Azeite ou óleo de colza, abacate, coco, grainha de uva, amendoim ou óleo vegetal dão bons resultados.
- Seque os alimentos antes de os introduzir, para que fiquem dourados e evitar o excesso de fumo no cesto removível.
- Ao cozinhar qualquer alimento com recheio ou massa, pode colocá-lo num recipiente resistente ao calor e colocá-lo no cesto interior.
- Ao cozinhar alimentos ricos em gordura, é aconselhável eliminar o óleo e as gorduras que se depositarão no cesto exterior, para evitar o excesso de fumo.

ATENÇÃO! Se encher demasiado o cesto interior, os alimentos não serão cozinhados corretamente. Não devem exceder a linha "MAX" no interior do cesto.

⚠ As linguetas do cabo do cesto da fritadeira devem estar totalmente encaixadas nos entalhes na parte superior do cesto exterior.

Como cozinhar

1. **Selecione o menu Pré-aquecimento**, para pré-aquecer os cestos (sem alimentos).
2. **Assim que a fritadeira estiver quente**, coloque os alimentos no cesto.
3. **Selecione o menu desejado**, pressionando o botão ⊞ as vezes necessárias para chegar ao menu desejado. O menu pisca simultaneamente com o botão Início/Pausa até que este último seja premido para iniciar a preparação. O painel de controlo exibirá a a temperatura e o tempo estabelecidos por predefinição.
4. **Selecione a temperatura**, pressionando os botões [^] ou [v]. O indicador pisca durante 3 segundos. Recomenda-se seguir os parâmetros de temperatura apresentados na secção de menus e no painel de controlo
5. **Selecione o tempo de cozedura**, pressionando os botões [^] e [v], que aumentam ou diminuem em 1 minuto de cada vez que se pressiona cada botão. Recomenda-se seguir os tempos marcados na secção do painel de controlo.
6. Quando o menu, tempo e temperatura estiverem selecionados, pressione o botão Início/Pausa para começar a cozedura.
7. Durante o processo de cozedura, pode alterar os parâmetros de temperatura e tempo, pressionando o botão Início/Pausa para fazer os ajustes de temperatura e tempo necessários e, em seguida, pressionando novamente o botão Início/Pausa para reiniciar a cozedura.
8. Durante o processo de cozedura, retire o cesto e agite ou vire os alimentos uma ou mais vezes, para que cozam uniformemente e fiquem dourados..

⚠ IMPORTANTE: Ao remover os cestos, tenha cuidado com o vapor quente e **NUNCA** pressione o botão de abertura do cesto ao segurar o cabo; caso contrário, o cesto exterior pode cair, causando danos.

Dependendo dos alimentos, o cesto pode ser demasiado pesado para agitar. Neste caso, coloque o cesto interior e exterior sobre uma superfície estável e resistente ao calor. Em seguida, pressione o botão para soltar o cesto e separe-os um do outro. Depois, agite os alimentos com cuidado.

Se não for possível agitar ou virar os alimentos devido ao peso, use uma pinça.

Como programar

1. **Coloque os alimentos no cesto.**
2. **Pressione o botão de programação e selecione** o tempo para a contagem regressiva; a fritadeira começará a cozinhar quando chegar a 0. O tempo aumenta e diminui em intervalos de 15 minutos.
3. **Selecione o menu desejado**, ajuste o tempo e a temperatura de acordo com a receita.
4. **Pressione o botão Início/Pausa**, para começar a contagem regressiva. A luz do menu selecionado permanece acesa, enquanto a do relógio pisca até ao final do tempo de programação.
5. Quando a contagem regressiva chegar a 0, a fritadeira começará a cozinhar.

SISTEMA DE SEGURANÇA

A Fritadeira a ar quente Newlux é um produto revolucionário em termos de sistemas de segurança. Possui diferentes sistemas interligados que atuam simultaneamente e previnem a ocorrência de qualquer falha.

A fritadeira para automaticamente quando o cesto interior e exterior são retirados do corpo da fritadeira. Esta não funcionará, se os cestos não estiverem colocados ou devidamente fechados.

Depois de novamente colocados os cestos, retoma automaticamente com o tempo restante e os ajustes atuais.

Como característica de segurança, a fritadeira desliga-se automaticamente quando deteta sobreaquecimento. Neste caso, não a utilize enquanto não arrefecer completamente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Base da fritadeira a ar quente e cabo de ligação

Para evitar choques elétricos ou danos na sua fritadeira a ar quente, desligue sempre o cabo de alimentação da tomada elétrica antes de a limpar. Certifique-se de que todas as partes da fritadeira arrefeceram completamente.

Não mergulhe o cabo elétrico ou a fritadeira em água ou quaisquer outros líquidos, nem utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.

Limpe o exterior e o interior da base da fritadeira com um pano macio e ligeiramente humedecido, incluindo a serpentina de aquecimento.

Seque bem todas as peças após a limpeza, antes de usar ou antes de guardar a fritadeira a ar quente.

Certifique-se de que todas as peças e superfícies estão completamente secas antes de ligar a fritadeira a uma tomada elétrica. As partes molhadas podem causar um choque elétrico.

Cesto interior e exterior

Lave os cestos com água quente e uma esponja não abrasiva.

Estas peças são laváveis na máquina de lavar louça. Recomendamos enxaguá-los e eliminar qualquer resíduo de alimentos seco antes de os lavar na máquina de lavar louça.

Estes cestos têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios metálicos e materiais de limpeza abrasivos, para evitar danos.

Em caso de gordura persistente, misture 118 ml de bicarbonato de sódio e algumas colheres de sopa de água numa tigela pequena até formar uma pasta para barrar.

Com uma esponja macia, espalhe a pasta sobre os cestos da fritadeira e esfregue suavemente. Deixar atuar durante cerca de 15 minutos antes de enxaguar. Em seguida, lave com água e sabão antes de usar novamente. Certifique-se sempre de que os cestos estão secos antes de os fixar na base da fritadeira a ar quente.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
A fritadeira a ar quente não funciona.	A fritadeira não está ligada, desligou-se sozinha.	A fritadeira não está ligada à tomada. Para começar, pressione o botão on/off. Certifique-se de que os cestos estão corretamente montados e inseridos no corpo da fritadeira a ar quente. Pressione o botão Seleção de menus para escolher um menu de cozedura. Pressione a tecla Iniciar para começar a cozinhar.
Comida não cozinhada.	O cesto está sobrecarregado.	Frite porções de alimentos mais pequenas. Agite os alimentos 2 ou 3 vezes durante o processo de cozedura. Aumente a temperatura e o tempo de cozedura.
Os alimentos não estão cozinhados uniformemente.	O cesto está sobrecarregado.	Frite porções de alimentos mais pequenas. Aplique uma camada de óleo em spray leve e uniforme nos alimentos antes de fritar. Agite os alimentos 2 ou 3 vezes durante o processo de cozedura.
Os cestos da fritadeira não deslizam corretamente para dentro do corpo da fritadeira.	O cesto está sobrecarregado.	Frite porções de alimentos mais pequenas. A fritadeira não se ligará enquanto o cesto/gaveta não estiver corretamente encaixado e completamente inserido no corpo da fritadeira.
Saída de fumo branco da fritadeira.	A fritadeira está sobrecarregada com óleo.	Quando se fritam alimentos muito oleosos, é necessário limpar os cestos com maior frequência após cada utilização.

As batatas fritas frescas não ficam fritas por igual.	O cesto está sobrecarregado.	Molhe, enxague e seque bem as batatas antes de as fritar. Use batatas frescas.
As batatas não ficam estaladiças.	As batatas fritas cruas têm demasiada água.	Use um pano de cozinha limpo para envolver e secar as batatas antes de adicionar o óleo. Corte as batatas mais pequenas. Agite-as e pulverize-as com óleo frequentemente.
Erro E1	1. A ligação do sensor de temperatura está solta. 2. O cabo do sensor está danificado.	1. A ligação do sensor de temperatura deve ser reconectada. 2. O cabo do sensor terá de ser substituído.
Erro E2	Danos no sensor devido a curto-circuito.	O sensor terá de ser substituído.

NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY