Horno freidora de aire

Newlux Air Power V120

ƎW
ARE
NƎWLUX

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 | HORNO 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
Cesta rotativa	14
Trinchador y fijadores	14
Bandejas y rejillas	14
Limpieza y mantenimiento	15
Sistema de seguridad	16
Solución de problemas	17
Servicio de asisténcia técnica	18
Activa garantía	19

EN | AIR FRYER OVEN

Safety instructions	22
Characteristics	24
Parts and accessories	26
Menus and control panel	27
Use and operation	29
How to cook	30
rotating basket	31
Carving and fasteners	31
Trays and racks	31
Cleaning and maintenance	32
Security system	33
Troubleshooting	34

FR | FOUR FRITEUSE À AIR CHAUD

Consignes de sécurité	36
Caractéristiques	38
Pièces et accessoires	40
Menus et panneau commande	41
Utilisation et fonctionnement	43
Comment cuisiner	44
Panier rotatif	45
Broche et fixations	45
Plateaux et grilles	45
Nettoyage et entretien	46
Système de sécurité	47
Résolution des problèmes	48

IT | FORNO FRIGGITRICE AD ARIA

Istruzioni di sicurezza	50
Caratteristiche	52
Parti e accessori	54
Menu e pannello di controllo	55
Uso e funzionamento	57
Come cucinare	58
Cesto rotante	59
Forchettone e fissatore	59
Vassoi e griglie	59
Pulizia e manutenzione	60
Sistema di sicurezza	61
Risoluzione dei problemi	62

DE | HEISSLUFTFRITTEUSE OFEN

Sicherheitshinweise	64
Merkmale	66
Teile und Zubehör	68
Menüs und Bedienfeld	69
Nutzung und Betrieb	71
Kochen	72
Drehbarer Korb	73
Drehspieß/ Befestigung	73
Tabletts und Gitter	73
Reinigung und Wartung	74
Sicherheitssystem	75
Fehlersuche	76

PT | FORNO AIR FRYER

Instruções de segurança	78
Características	80
Peças e acessórios	82
Menus e painel de controle	83
Uso e funcionamento	85
Como cozinhar	86
Cesto rotativo	87
Trinchador e fixadores	87
Bandejas e grelhas	87
Limpeza e manutenção	88
Sistema de segurança	89
Solução de problemas	90

ESPAÑOL

Horno freidora de Aire

Newlux Air Power V120

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA: Superficie caliente, riesgo de quemaduras

La superficies accesibles alcanzarán temperaturas muy elevadas durante y después del uso del dispositivo. Por ello, tócalo únicamente por el asa de la puerta y el panel de control. Si es necesario usa guantes de cocina. Además puede salir vapor caliente de la salida de aire, por lo tanto mantén cierta distancia.

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 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.
- Asegurarse de que el voltaje del dispositivo es el adecuado antes de conectarla.
- No manipular el interruptor de seguridad.
- No utilizar el dispositivo con un temporizador externo.
- No utilizar enchufes múltiples ya que el dispositivo tiene una gran potencia.
- 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.

¡IMPORTANTE! Con el fin de desinfectar todo tipo de sustancias nocivas es aconsejable, antes de todo, hacer una limpieza inicial al dispositivo y a sus acccesorios. Para ello, hay que lavar con precisión y a mano con una gamuza ligeramente humedecida la carcasa y con agua caliente los accesorios (aptos para lavavajillas). No usar detergentes ni objetos que rayen el dispositivo.

Seguridad en el uso

- Colocar el Horno 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 del horno.
- No cocinar con el Horno freidora de aire Newlux si la puerta no está cerrada correctamente. El dispositivo no funcionará.
- No desenchufar de la corriente eléctrica mientras el horno está cocinando.
- No tocar las superficies que están calientes, utiliza el asa de la puerta para abrir el horno.
- No utilizar el horno para otros propósitos diferentes de cocinar.
- No obstruir la rejilla de ventilación con trapos u otros objetos, podría dañar el motor.
- Ten cuidado al abrir la puerta del horno ya que puede tener vapor o aire caliente.
- El panel del horno freidora de aire Newlux es táctil, **NO TOCAR** con las manos mojadas.
- No mover el horno caliente o cuando contenga alimentos calientes. Deja que se enfríe antes de moverlo.

Advertencias y consejos

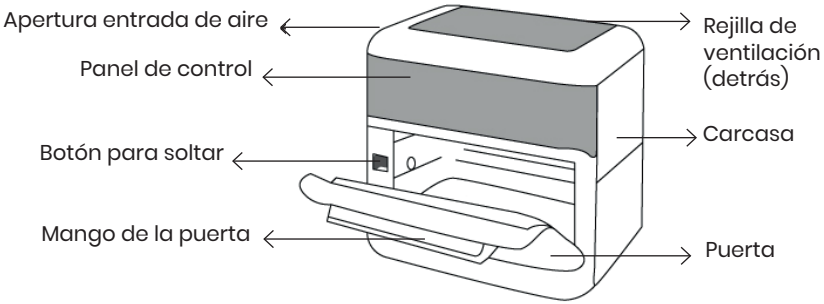
- Mantener el interior del horno y los accesorios siempre limpios, así se evitarán malos olores y sabores.
- Esto es un horno freidora de aire, no llenar la cesta rotativa de manera excesiva. Ásegurate de que los alimentos tengan suficiente espacio.
- Para que los alimentos estén más crujientes impregnálos con un poco de aceite.
- 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.

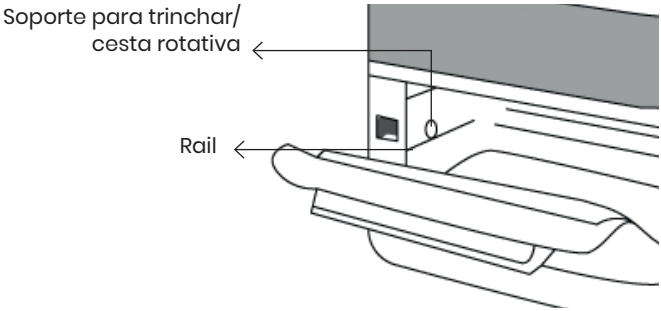
CARACTERÍSTICAS DEL HORNO FREIDORA DE AIRE

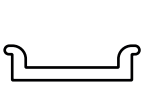
- **Tecnología Air Power 360º:** Cocina tu comida favorita crujiente, sabrosa y sana sin aceite gracias a su tecnología de aire caliente 360º. Su innovador sistema distribuye el calor de forma homogénea envolviendo la comida en todos sus ángulos, distribuyendo la temperatura de forma uniforme.
- **Capacidad extragrande 12L:** Cocina para toda la familia, consigue cocinar hasta 10 raciones al mismo tiempo gracias a sus 12 litros de capacidad.
- **Mucho más que un horno, 12 accesorios incluidos:** Gracias a sus exclusivos accesorios podrás cocinar varios alimentos a la vez, asar pinchos, cocinar varias pizzas, deshidratar frutas, hacer pollo asado y cocinar sin límites. Incluye 2 bandejas perforadas para deshidratar y cocinar en varias alturas, 1 bandeja de asar o antigoteo, 6 brochetas, 1 cesta rotativa, 1 trinchador, 2 fijadores y 1 asa recoge grill para extraer los accesorios de forma segura sin quemarte. Libres BPA, PTFE y PFOA. Aptos para lavavajillas.
- **Rotative Grill:** Incluye un sistema innovador para rotar los alimentos 360º y que se cocinen uniformemente, consigue tu pollo asado perfecto y tus patatas fritas crujientes por cada uno de sus rincones, mejorando el resultado de las freidoras de aire estáticas.
- **Multifunción Infinity 9+1:** Disfruta cocinando infinitas recetas hasta dónde llegue tu imaginación gracias a sus 9+1 funciones automáticas: Freír, Pan, Pizza, Bistec, Pescado, Deshidratar, Pollo, Postre y Rotar. Además, incluye las nuevas funciones de calentar y recalentar tus platos, para evitar la pérdida de agua y conservar su sabor original en cualquier momento. También incluye la nueva función rotativa.
- **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.
- **Puerta extraíble para una limpieza simple y rápida:** Su puerta abatible permite su extracción para una limpieza profunda, rápida y simple.
- **Máxima potencia 1500W:** Su gran potencia permite cocinar los alimentos en su punto de forma rápida.

- **Control de temperatura y tiempo**: Ajusta la temperatura de cocción de forma precisa, desde los 40 a los 210ºC. Selecciona el tiempo de cocción hasta 90 minutos o 24h de deshidratación.
- **Pantalla LED Táctil y luz interior, control total:** Innovador sistema de control digital táctil para un manejo simple, rápido e intuitivo. Incluye una luz interna para controlar en todo momento el estado de la comida.
- **Extremadamente fácil de usar:** Pon los ingredientes dentro del horno, selecciona el programa deseado y disfruta de tu tiempo, el producto no necesita supervisión.
- **Calidad y seguridad:** El horno freidora está diseñada con materiales de alta calidad y cuenta con sistemas de seguridad contra el exceso de calor. Cuenta con 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 + inoxidable
  Medidas: 355*330*300 mm.
  Peso: 6.5 Kg. (sin accesorios)
  Raciones: 10
  Alimentación: 220-240V, 50/60Hz
  Potencia: 1500 W
  Capacidad: 12L
  Longitud del cable: 1 m.
  Temperatura: 40-210ºC
  Temporizador: 1-90 min.
  Menú deshidratar 1-24h.

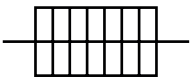
PARTES Y ACCESORIOS



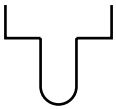




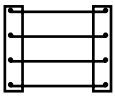
3 x Bandeja



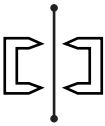
1 x Cesta rotativa



1 x Asa recoge grill



6 x Brocheta

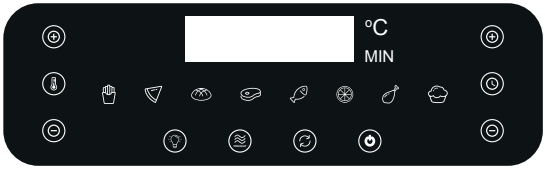


Trinchador + 2 x Fijador

MENÚS Y PANEL DE CONTROL

Es necesario cerrar la puerta 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. El horno emitirá un pitido. El menú Freír y el botón On/off parpadearán durante 1 minuto.

Después de 1 minuto (aproximadamente) sin uso, el horno entrará en modo Stand by.

Pulsa este botón para empezar el proceso de cocción, desaparecerán todos los menús (menos el elegido) y el botón de Reheat.

Si durante la cocción necesitas cambiar la temperatura o el tiempo, pulsa el botón de [+] o [-] , modificando así los ajustes que necesitas.

TEMPORIZADOR: El temporizador sirve para ajustar el tiempo de cocción, se puede establecer entre 1 y 90 minutos, excepto en el menú Deshidratar que comprende de 1 a 24 horas. Utiliza los botones [+] para incrementar la temperaturar y [-] para disminuirla.

En cada menú puedes ajustar el tiempo. Al presionar los botones [+] y [-] el tiempo variará 1 minuto arriba o abajo.

TEMPERATURA: Presiona este botón para ajustar la temperatura de 80°C a 210°C. Usa los botones [+] para incrementar la temperatura y [-] para disminuirla.

Cada menú tiene por defecto una temperatura establecida. La temperatura aumenta en intervalos de 5°C cuando se pulsa brevemente.

ILUMINACIÓN: Usa este botón para encender y apagar la luz del interior del dispositivo. La iluminación cesará automáticamente después de 2 minutos. Por otra parte, dispondrás de esta al abrir la puerta del horno.

Al estar la luz encendida el botón parapadeará, mientras que al estar apagada permanecerá fijo.

ROTAR: Usa este botón para rotar en función asado y para la cesta rotativa.

Al estar la luz encendida el botón parapadeará, mientras que al estar apagada permanecerá fijo

MENÚS: El menú elegido parpadeará simultáneamente con el botón de On/off hasta que éste último se haya pulsado para poder iniciar la preparación.

La hora y la temperatura correspondientes a los 10 menús por defecto son las siguientes:

Menú	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Precalentar	140	6
Freír	200	20
Pizza	150	12
Pan	165	15
Bistec	180	15
Pescado	160	12
Deshidratar	40	120
Pollo	180	30
Postres	160	35

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 el horno cocine por ti.

Es recomendable precalentar el horno 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 horno freidora de aire ten en cuenta:

- Si la puerta no está cerrada el horno no funcionará.
- No llenar la cesta de manera excesiva.
- Para un mejor resultado y que los alimentos queden crujientes puedes barnizarlos con un poco de aceite.
- No cocines aliemntos que contengan mucha grasa en el dispositivo.
- Los alimentos congelados o las sopas deben prepararse en recipientes adecuados.
- Al cocinar alimentos como pan o pasteles hay que tener en cuenta la expansión de la masa.
- Es aconsejable dejar en remojo con agua las patatas al menos durante 30 minutos para reducir el almidón y después secarlas bien con papel.
- El tiempo de coción depende de factores como el tamño, la temperatura, la calidad de los alimentos, etc.
- Añade 3 minutos más al tiempo de coción si no precalientas el horno antes de usarlo.
- Antes de cocinar bistec o altas cantidades de carne en el horno, es recomendable hacerlos antes en una sartén.

¡OJO! Si llenas demasiado la cesta los alimentos no se cocinarán de forma adecuada.

Cómo cocinar

1. **Selecciona el menú Preheat** para precalentar el horno (sin alimentos).
2. Una vez el horno está caliente introduce los alimentos.
3. **Selecciona el menú deseado** presionando el botón del menú elegido. El menú parpadeará simultáneamente con el botón de On/off 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 [-]. 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 [-] 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 On/off para comenzar la cocción.
7. Una vez que el proceso de cocción haya empezado, puedes modificar los parámetros de temperatura y tiempo pulsando en los botones [+] y [-] de temperatura o tiempo para hacer los ajustes que necesitas.
8. Al acabar el tiempo de coción, el ventilador continuará en funcionamiento hasta que el dispositivo se enfríe. Después aparecerá parapadeando un OFF en la pantalla. Al transcurrir 20 segundos aproximadamente, el dispositivo emitirá 3 pitidos y el OFF desaparecerá volviendo así el horno en modo Stand by.
9. Si en la coción has usado la cesta rotativa o el trinchador extráelo con el asa recoge grill. Desbloquea la cesta o el trinchador usando el botón para soltar. Si por el contrario has usado las bandejas sácalas y colócalas sobre una superficie resistente al calor.

⚠ IMPORTANTE: Cuando saques los alimentos ten cuidado con el vapor caliente y **NUNCA** toques el dispositivo durante su funcionamiento y después del mismo ya que la temperatura será muy elevada. Usa guantes de cocina si es necesario.

Cocinar con la cesta rotativa

1. Abre la puerta.
2. Pon la bandeja para la grasa en la parte inferior del horno.
3. Sujeta la cesta con el soporte para trinchar/cesta rotativa. Abre la tapa de la cesta rotativa girándola en dirección al icono 🔓 que puede ver en la misma tapa. Retira la tapa e incorpora los alimentos que elijas.
4. Cierra la tapa de la cesta girándola en dirección al icono 🔒 que puedes ver en la misma tapa .
5. Levanta la cesta rotativa con ayuda del asa recoge grill y deslízala sobre los raíles. Pulsa el botón para soltar y mueve la cesta hasta el final del raíl. Después libera el botón para soltar, la cesta quedará encajada.

Cocinar con trinchador y fijadores

1. Abre la puerta.
2. Pon la bandeja para la grasa en la parte inferior del horno.
3. Unta con aceite el trinchador y los fijadores.
4. Prepara el ave antes de asarla atando bien las alas y los muslos cerca del cuerpo.
5. Introduce la carne previamente preparada y con cuidado en el trinchador. Empuja los fijadores sobre el trinchador y fíjalos en la carne. Atornilla los fijadores con los tornillos.
6. Con ayuda del asa recoge grill levanta la carne preparada sobre los raíles. Pulsa el botón para soltar en la dirección que indica la flecha y deslízalo hasta el final del raíl. Después libera el botón para soltar, el trinchador quedará encajado.

⚠ IMPORTANTE: No ases un trozo grande de carne ya que tiene que guardar una distancia considerable de la pared superior del horno.

Cocinar con bandejas

1. Abre la puerta y desliza la bandeja en los raíles.

⚠ IMPORTANTE: Si pones dos bandejas en el horno intercambia sus posiciones ya que los alimentos de la bandeja superior se cocinarán antes que los de la inferior.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

Limpia la parte exterior e interior del horno con un paño suave y apenas húmedo.

Seca bien todas las piezas después de limpiarlas, antes de usarlas o antes de guardar el horno.

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

Accesorios

Lavalos con agua caliente y una esponja no abrasiva.

Son aptos para el lavavajillas. Recomendamos enjuagarlas y eliminar cualquier resto de comida seca antes de lavarlos 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 estén secos antes usarlos.

SISTEMA DE SEGURIDAD

El horno 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.

El horno se detiene automáticamente cuando la puerta se abra. Éste no funcionará si la puerta no está bien cerrada. Una vez que ésta ha sido cerrada de nuevo, se reanuda automáticamente con el tiempo restante y los ajustes actuales.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	El horno no está enchufado, la puerta no está cerrada o el dispositivo está defectuoso.	El horno no está enchufado. Para empezar, pulse el botón de on/off. Asegúrate de que la puerta está totalmente cerrada. Pulse el botón del menú elegido. Pulse el botón de On/off para iniciar la cocción.
Comida no cocinada.	La cesta rotativa está sobrecargada, la temperatura es demasiado baja o el tiempo de coción es muy corto.	Fría lotes más pequeños de alimentos. Aumente la temperatura y el tiempo de coción. Cocina los alimentos con un poco de aceite.
Los alimentos no se cocinan de manera uniforme.	La cesta rotativa está sobrecargada, la temperatura es demasiado baja o el tiempo de coción es muy corto.	Fría lotes más pequeños de alimentos. Aumente la temperatura y el tiempo de coción. Cocina los alimentos con un poco de aceite.
Salida de humo del dispositivo	Se cocinan alimentos con mucha grasa o hay restos de grasa en las bandejas de un uso anterior.	Al freír alimentos muy aceitosos, es necesario limpiar las cestas con más frecuencia, después de cada uso.
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 el Horno 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 Oven

Newlux Air Power V120

SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING: Hot surface, risk of burns

Accessible surfaces will reach very high temperatures during and after use. Therefore, only touch it by the door handle and the control panel. If necessary, use oven gloves. In addition, hot steam may escape from the air outlet, so keep a certain distance.

Before you start

- Do not immerse any electrical parts of the appliance in liquids.
- Children must not operate the unit. Do not allow children to handle the appliance, since it produces high temperatures and expels steam, which could be dangerous.
- Do not turn on the appliance if it has any damaged parts. 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 appliance to sunlight or weather elements.
- Do not use the appliance on or near heat sources such as ovens or ceramic hobs, since this could damage the appliance.
- Do not use the appliance for functions not indicated in this manual.
- When the appliance is in operation, do not get close to the vents, since hot steam is expelled from the appliance and could be dangerous.
- Make sure that the voltage of the appliance is correct before connecting it.
- Do not tamper with the safety switch.
- Do not use the appliance with an external timer.
- Do not use power strips since the appliance has a high power rating.
- Unplug the appliance 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.

IMPORTANT! In order to disinfect any harmful substances, it is advisable to carry out an initial cleaning of the appliance and its accessories. To do this, the housing should be washed thoroughly by hand with a slightly damp cloth and the accessories (dishwasher safe) with hot water. Do not use detergents or objects that may scratch the appliance.

Safety in use

- Place the Newlux Air Fryer Oven on a flat, stable, heat-resistant surface. Keep 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 oven.
- Do not cook with the Newlux Air Fryer Oven if the door is not properly closed. The appliance will not work.
- Do not unplug from the power outlet while the oven is cooking.
- Do not touch hot surfaces, use the door handle to open the oven.
- Do not use the oven for purposes other than cooking.
- Do not block the ventilation grille with rags or other objects, since this could damage the motor.
- Be careful when opening the oven door as it may contain steam or hot air.
- The Newlux air fryer oven panel is tactile, **DO NOT TOUCH** it with wet hands.
- Do not move the oven when it is hot or contains hot food. Let it cool down before moving it.

Warnings and advice

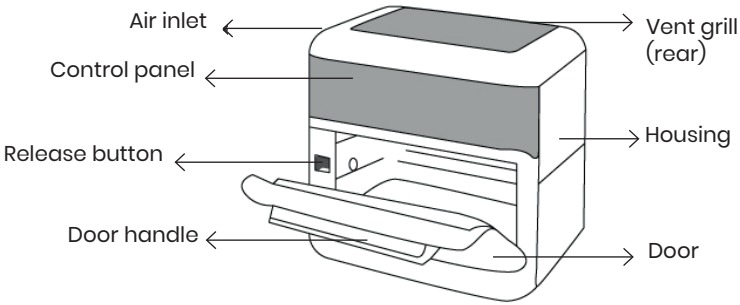
- Keep the inside of the oven and accessories clean at all times to avoid unpleasant odours and flavours.
- This is an air fryer oven, do not overfill the rotating basket. Make sure that the food has enough space.
- To make the food crispier, coat it with a little oil.
- Do not place anything on top of the appliance while it is operating or hot.
- Do not disassemble the Newlux air fryer. In case of tampering with the fryer the warranty will be void.

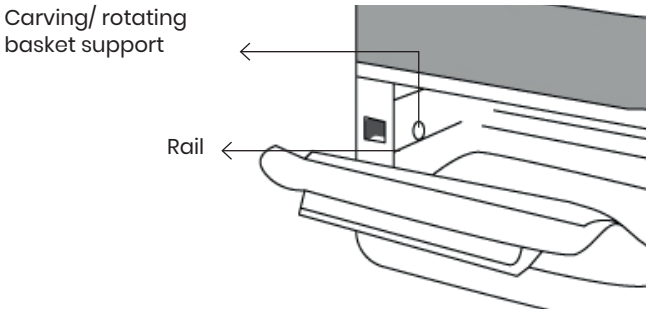
CHARACTERISTICS

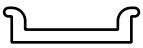
- **Air Power 360º Technology:** Cook your favourite food crispy, tasty and healthy without oil thanks to its 360º hot air technology. Its innovative system distributes the heat evenly, enveloping the food from all angles and distributing the temperature evenly.
- **Extra-large 12L capacity:** Cook for the whole family, cook up to 10 portions at the same time thanks to its 12 litre capacity.
- **Much more than just an oven, 12 accessories included:** Thanks to its exclusive accessories you can cook several foods at the same time, grill skewers, cook several pizzas, dehydrate fruits, make roast chicken and cook without limits. Includes 2 perforated trays for dehydrating and cooking at various heights, 1 roasting or drip tray, 6 skewers, 1 rotating basket, 1 carving tray, 2 fixings and 1 grill handle to remove the accessories safely without burning yourself. BPA, PTFE and PFOA free. Dishwasher safe.
- **Rotating basket:** Includes an innovative system to rotate the food 360º and cook it evenly, get your chicken grilled to perfection and your fries crispy on every side, improving the result of static air fryers.
- **Infinity 9+1 Multifunction:** Enjoy cooking endless recipes as far as your imagination can take you thanks to its 9+1 automatic functions: Fry, Bread, Pizza, Steak, Fish, Dehydrate, Chicken, Dessert and Rotate. In addition, it includes the new functions of heating and reheating your dishes, to prevent water loss and preserve their original flavour at any time. It also includes the new rotating function.
- **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 fryer. Enjoy the pleasure of eating what you want in a healthy way.
- **Removable door for quick and easy cleaning:** The hinged door can be removed for quick, easy and thorough cleaning.
- **Maximum power 1500W:** Its high power allows food to be cooked to perfection quickly.
- **Temperature and time control:** Adjusts the cooking temperature precisely, from 40 to 210ºC. Select the cooking time up to 90 minutes or 24h for dehydration.

- **LED touch screen and interior light, total control:** Innovative digital touch control system for simple, fast and intuitive operation. Includes an internal light to monitor the status of the food at all times.
- **Extremely easy to use:** Put the ingredients in the oven, select the desired programme and enjoy your time, the appliance does not require supervision.
- **Quality and safety:** The deep fryer oven is designed with high quality materials and has safety systems against overheating. It has a non-slip base to facilitate its support during operation.
- **Elegant, exclusive and compact design:** Product designed to be a decoration element in your kitchen, compact and elegant with exclusive materials.
- **Technical data:** Material: BPA-free plastic + stainless steel
  Dimensions: 355*330*300 mm.
  Weight: 6.5 Kg. (without accessories)
  Servings: 10
  Power supply: 220-240V, 50/60Hz
  Power rating: 1500 W
  Capacity: 12L
  Cable length: 1m.
  Temperature: 40-210ºC
  Timer: 1-90 min.
  Dehydrate menu 1-24h.

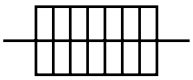
PARTS AND ACCESSORIES



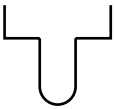




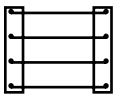
3 x Tray



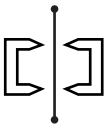
1 x Rotating basket



1 x Grill catcher handle



6 x Skewer

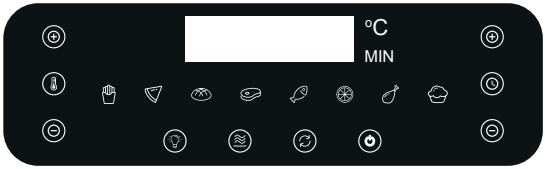


Carving tray + 2 x Fixing

MENUS AND CONTROL PANEL

The door of the appliance must be closed before the appliance can be turned 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.



Functions

ON/OFF: Press this button to turn on the appliance. The oven will beep once. The Fry menu and the On/Off button will flash for 1 minute.

After 1 minute (approx.) of non-use, the oven will go into stand-by mode.

Press this button to start the cooking process, all menus (except the selected one) and the Reheat button will disappear.

If during cooking you need to change the temperature or time, press the [+] or [-] button, thus changing the settings you need.

TIMER: The timer is used to set the cooking time, it can be set from 1 to 90 minutes, except in the Dehydrate menu which is from 1 to 24 hours. Use the [+] buttons to increase the temperature and [-] to decrease it.

In each menu you can adjust the time. Pressing the [+] and [-] buttons will change the time by 1 minute up or down.

TEMPERATURE: Press this button to adjust the temperature from 80°C to 210°C. Use the [+] buttons to increase the temperature and [-] to decrease the temperature.

Each menu has a default temperature setting. The temperature increases in 5°C increments when pressed briefly.

LIGHT: Use this button to turn on and off the light inside the appliance. The light will turn off automatically after 2 minutes. It will turn on when you open the oven door.

ROTATE: Use this button to rotate in roast function and for the rotating basket.

When the light is on the button will flash and when the light is off it will remain turned on.

MENUS: The selected menu will flash simultaneously with the On/Off button until the latter has been pressed in order to start the preparation.

The time and temperature for the 10 default menus are the following:

Menú	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Preheat	140	6
Frying	200	20
Pizza	150	12
Bread	165	15
Steak	180	15
Fish	160	12
Dehydrate	40	120
Chicken	180	30
Desserts	160	35

USE AND OPERATION

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

It is advisable to preheat the oven 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, please take into account:

- If the door is not closed, the oven will not work.
- Do not overfill the basket.
- For a better result and for crispy food, you can glaze it with a little oil.
- Do not cook food containing a lot of fat in the appliance.
- Frozen foods or soups should be prepared in suitable containers.
- When baking foods such as bread or cakes, the expansion of the dough must be taken into account.
- It is advisable to soak the potatoes in water for at least 30 minutes to reduce the starch and then dry them well with paper.
- Cooking time depends on factors such as size, temperature, quality of the food, etc.
- Add an extra 3 minutes cooking time if you do not preheat the oven before use.
- Before cooking steaks or large quantities of meat in the oven, it is advisable to cook them first in a frying pan.

IMPORTANT! If you overfill the basket, the food will not cook properly.

How to cook

1. **Select the Preheat menu** to preheat the oven (without food).
2. **Once the oven is hot**, place the food in the oven.
3. **Select the desired menu** by pressing the chosen menu button. The menu will flash simultaneously with the On/Off button until the latter has been pressed in order to start the preparation. The control panel will display the default temperature and time.
4. **Select the temperature** by pressing the [+] or [-] buttons. It is recommended to follow the temperature settings shown in the menu and control panel section.
5. **Select the cooking time** by pressing the [+] and [-] buttons which increase or decrease by 1 minute each time you press each button. It is recommended to follow the times shown in the menus and control panel section.
6. **Once the menu**, time and temperature have been selected, press the On/Off button to start cooking.
7. **Once the cooking process has started**, you can modify the temperature and time settings by pressing the [+] and [-] temperature or time buttons to make the adjustments you need.
8. **At the end of the cooking time**, the fan will continue to run until the appliance cools down. Then OFF will flash on and off on the display. After approximately 20 seconds, the appliance will beep 3 times and the OFF light will turn off and the oven will return to stand-by mode.
9. **If you have used the rotating basket or the carving tray during cooking**, remove the basket or carving tray with the grill handle. Unlock the basket or carving tray using the release button. If you have used the trays, remove them and place them on a heat-resistant surface.

⚠ IMPORTANT: When removing food be careful with hot steam and **NEVER** touch the appliance during and after its operation since the temperature will be very high. Use oven gloves if necessary.

Cooking with the rotating basket

1. Open the door.
2. Place the grease tray in the lower part of the oven.
3. Secure the frying basket with the roasting rack/rotating basket. Open the lid of the frying basket by turning it in the direction of the icon on the lid. Remove the lid and add the food of your choice.
4. Close the lid of the basket by turning it in the direction of the icon on the lid.
5. Lift the rotating basket with the help of the grill handle and slide it onto the rails. Press the release button and move the basket to the end of the rail. Then release the release button and the basket will lock into place.

Cooking with carving tray and fasteners

1. Open the door.
2. Place the grease tray in the lower part of the oven.
3. Coat the carving tray and fasteners with oil.
4. Prepare the bird before roasting by tying the wings and thighs close to the body.
5. Carefully insert the pre-prepared meat into the carving tray. Push the fasteners onto the carving tray and fix them to the meat. Screw the fasteners with the screws.
6. Lift the prepared meat onto the rails with the help of the grill handle. Press the release button in the direction of the arrow and slide it to the end of the rail. Then release the release button and the carivng tray will lock into place.

⚠ IMPORTANT: Do not grill a large piece of meat since it must be kept at a considerable distance from the top wall of the oven.

Cooking with trays

1. Open the door and slide the tray onto the rails.

⚠ IMPORTANT: If you put two trays in the oven, switch their positions as the food on the upper tray will cook before the food on the lower tray.

CLEANING AND MAINTENANCE

To avoid electric shock or damage to your air fryer oven, always unplug the power cord from the electrical outlet before cleaning. Make sure the oven has cooled down completely.

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

Clean the outside and inside of the oven with a soft, slightly damp cloth.

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

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

Accessories

Wash them with warm water and a non-abrasive sponge.

They 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 118 ml of 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 for about 15 minutes before rinsing. Then wash with soap and water before using again. Always make sure they are dry before use.

SECURITY SYSTEM

The Newlux air oven is a revolutionary appliance in terms of safety systems. It has different interlinked systems that act simultaneously and prevent any failure from occurring.

The oven turns off automatically when the door is opened. It will not operate if the door is not properly closed. Once it has been closed again, it resumes automatically with the remaining time and the current settings.

PROBLEM SOLVING

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	The oven is not plugged in, the door is not closed or the appliance is defective.	The oven is not plugged in. To start, press the on/off button. Make sure that the door is fully closed. Press the button for the chosen menu. Press the On/off button to start cooking.
Uncooked food.	The rotating basket is overloaded, the temperature is too low or the cooking time is too short.	Fry smaller batches of food. Increase the temperature and cooking time. Cook food with a little oil.
Food is not cooked evenly.	The rotating basket is overloaded, the temperature is too low or the cooking time is too short.	Fry smaller batches of food. Increase the temperature and cooking time. Cook food with a little oil.
Smoke output of the appliance	Greasy food is being cooked or there are grease residues on the trays from previous use	When frying very oily food, it is necessary to clean the baskets more frequently after each use.
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.

FRAÇAIS

Four friteuse à air chaud

Newlux Air Power V120

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

⚠ ATTENTION: Surface chaude, risque de brûlures

Les surfaces accessibles doivent atteindre des températures très élevées pendant et après l'utilisation de l'appareil. Par conséquent, touchez-le uniquement par la poignée de porte et le panneau de commande. Si nécessaire, utilisez des gants de cuisine. En outre, de la vapeur chaude peut s'échapper de la sortie d'air, alors gardez une certaine distance.

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 fonctionne, ne vous approchez pas des grilles de ventilation, il dégage de la vapeur chaude et peut être dangereux.
- Assurez-vous que la tension de l'appareil est correcte avant de le brancher.
- Ne manipulez pas le commutateur de sécurité.
- N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe.
- Ne pas utiliser de prises multiples car l'appareil a une grande puissance.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il ne fonctionne pas, pendant le montage ou le démontage et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant le montage ou le démontage des pièces et avant le nettoyage.

IMPORTANT! Afin de désinfecter toutes sortes de substances nocives, il est conseillé, dans un premier temps, de procéder à un premier nettoyage de l'appareil et de ses accessoires. Pour ce faire, la carcasse doit être lavée avec précision et à la main à l'aide d'une peau de chamois légèrement humidifiée et avec de l'eau chaude les accessoires (lavables au lave-vaisselle) à l'eau chaude. N'utilisez pas de détergents ou d'objets qui irradient l'appareil.

Sécurité d'utilisation

- Placez le four friteuse à air chaud Newlux sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Gardez-le loin des zones qui peuvent être affectées par la vapeur (comme les murs et les armoires).
- Laissez un espace d'au moins 20 cm derrière et au-dessus du four.
- Ne cuisinez pas avec le four friteuse à air chaud Newlux si la porte n'est pas correctement fermée. L'appareil ne fonctionnera pas.
- Ne débranchez pas la prise de courant pendant la cuisson.
- Ne touchez pas les surfaces qui sont chaudes, utilisez la poignée de porte pour ouvrir le four.
- N'utilisez pas le four à d'autres fins que la cuisson.
- N'obstruez pas la grille de ventilation avec des chiffons ou d'autres objets, cela pourrait endommager le moteur.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four car il peut y avoir de la vapeur ou de l'air chaud.
- Le panneau du four friteuse à air chaud Newlux est tactile, **NE PAS TOUCHER** avec les mains mouillées.
- Ne déplacez pas le four chaud ou lorsqu'il contient des aliments chauds. Laissez-le refroidir avant de le déplacer.

Avertissements et conseils

- Gardez l'intérieur du four et les accessoires toujours propres, afin d'éviter les mauvaises odeurs et les mauvaises saveurs.
- Il s'agit d'un four friteuse à air, ne remplissez pas trop le panier rotatif.Assurez-vous que la nourriture ait suffisamment d'espace.
- Pour rendre les aliments plus croustillants, imprégnez-les d'un peu d'huile.
- Ne placez rien sur l'appareil pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.
- Ne démontez pas le four friteuse à air chaud Newlux. En cas de manipulation du four, il sera exclu de la garantie.
- Do not disassemble the Newlux air fryer. In case of tampering with the fryer the warranty will be void.

CARACTÉRISTIQUES

- **Technologie Air Power 360°:** Cuisinez vos aliments préférés de façon croustillante, savoureuse et saine sans huile grâce à sa technologie d'air chaud à 360°. 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.
- **Capacité extra-grande de 12L:** Cuisinez pour toute la famille, vous pouvez cuisiner jusqu'à 10 rations en même temps grâce à sa capacité de 12 litres.
- **Bien plus qu'un four, 12 accessoires inclus:** Grâce à ses accessoires exclusifs, vous pouvez cuisiner plusieurs aliments en même temps, griller des brochettes, cuire plusieurs pizzas, déshydrater des fruits, faire du poulet rôti et cuisiner sans limites. Comprend 2 plateaux perforés pour déshydrater et cuire à différentes hauteurs, 1 plateau de rôtissage ou d'égouttage, 6 brochettes, 1 panier rotatif, 1 broche pour four, 2 fixations et 1 poignée de gril pour retirer les accessoires en toute sécurité sans se brûler. Sans BPA, PTFE et PFOA. Lavable au lave-vaisselle.
- **Panier rotative:** Comprend un système innovant pour faire pivoter les aliments à 360° et cuire uniformément, obtenez votre poulet rôti parfait et vos frites croustillantes dans chaque coin, améliorant le résultat des friteuses à air statique.
- **Multifonction Infinity 9+1:** Cuisinez une infinité de recettes au gré de votre imagination grâce à ses fonctions automatiques 9+1: Frire, Pain, Pizza, Steak, Poisson, Déshydrater, Poulet, Dessert et Rotation. De plus, il intègre les nouvelles fonctions pour chauffer et réchauffer vos plats, pour éviter la perte d'eau et préserver à tout moment sa saveur d'origine. Inclut également la nouvelle fonction rotative.
- **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.
- **Porte amovible pour un nettoyage simple et rapide:** Sa porte amovible permet son retrait pour un nettoyage en profondeur, rapide et simple.

- **Puissance maximale 1500W:** Sa grande puissance permet de cuire les aliments en place rapidement.
- **Contrôle de la température et du temps:** Réglez la température de cuisson de façon précise, de 40 à 210oC. Sélectionnez le temps de cuisson jusqu'à 90 minutes ou 24h de déshydratation.
- **Écran LED tactile et éclairage intérieur, contrôle total:** Système innovant de commande numérique tactile pour une utilisation simple, rapide et intuitive. Comprend une lumière interne pour contrôler à tout moment l'état des aliments.
- **Extrêmement facile à utiliser:** mettez les ingrédients dans le four, sélectionnez le programme souhaité et profitez de votre temps, le produit n'a pas besoin de supervision.
- **Qualité et sécurité:** Le four friteuse est conçu avec des matériaux de haute qualité et dispose de systèmes de sécurité contre la chaleur excessive. Il dispose d'une base antidérapante pour favoriser son maintien en fonctionnement.
- **Design élégant, exclusif et compact:** Produit conçu pour être un élément supplémentaire de décoration dans votre cuisine, compact et élégant avec des matériaux exclusifs**.**
- **Données techniques:**

  Matériau: plastique sans BPA + acier inoxydable

  Dimensions : 355*330*300 mm.

  Poids : 6,5 Kg. (Sans accessoires)

  Rations : 10

  Alimentation : 220-240V, 50/60Hz

  Puissance : 1500W

  Capacité : 12L

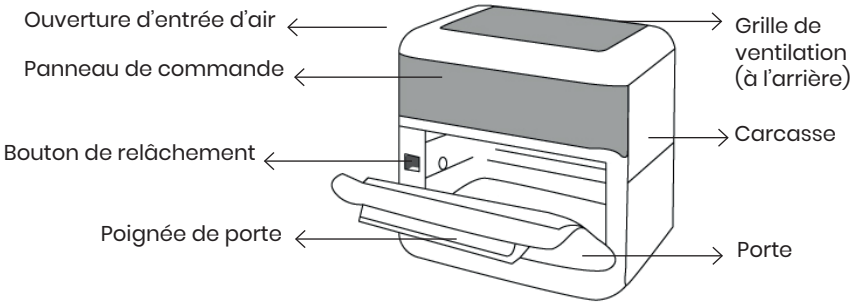
  Longueur du câble : 1 m.

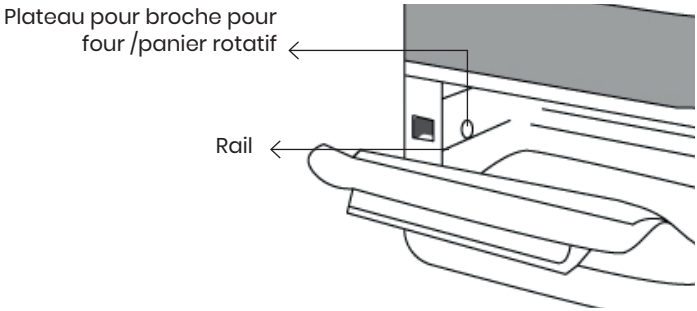
  Température : 40-210°C

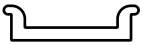
  Minuterie : 1-90 min.

  Menu déshydrater 1-24h.

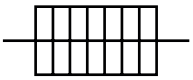
PIÈCES & ACCESSOIRES



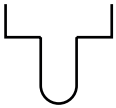




3 x Plateaux

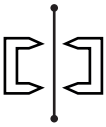


1 x Panier rotatif



1 x Poignée de ramassage du gril

6 x Brochette

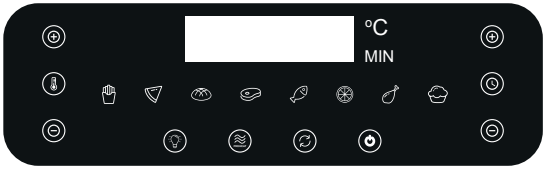


Broche pour four et fixateurs + 2 x Fixateur

MENUS ET PANNEAU DE COMMANDE

La porte de l'appareil doit être fermée pour que celui-ci puisse s'allumer.

Lorsque vous le branchez, l'écran s'affiche pendant 1 seconde, puis le panneau disparaît en laissant seul le bouton On/Off visible, activant ainsi le mode Stand by.



Fonctions

ON/OFF: Appuyez sur ce bouton pour allumer le produit. Le four émettra un bip. Le menu Faire frire et le bouton On/Off clignoteront pendant 1 minute.

Après 1 minute (approximativement) sans utilisation, le four passe en mode Stand by.

Cliquez sur ce bouton pour commencer la cuisson, tous les menus (sauf celui choisi) et le bouton Reheat "Réchauffer" disparaîtront.

Si vous avez besoin de changer la température ou le temps pendant la cuisson, appuyez sur [+] ou [-] pour modifier les réglages dont vous avez besoin.

MINUTERIE: La minuterie sert à régler la durée de cuisson, elle peut être réglée entre 1 et 90 minutes, sauf dans le menu Déshydrater qui comprend 1 à 24 heures. Utilisez les boutons [+] pour augmenter la température et [-] pour la diminuer.

Dans chaque menu, vous pouvez régler l'heure. Lorsque vous appuyez sur les boutons [+] et [-] le temps varie d'une minute vers le haut ou vers le bas.

TEMPÉRATURE: Appuyez sur ce bouton pour régler la température de 80oC à 210oC. Utilisez les boutons [+] pour augmenter la température et [-] pour la diminuer.

Chaque menu a par défaut une température définie. La température augmente par intervalles de 5°C lorsque vous appuyez brièvement.

ÉCLAIRAGE: Utilisez ce bouton pour allumer et éteindre la lumière à l'intérieur de l'appareil. L'éclairage s'arrête automatiquement au bout de 2 minutes. D'autre part, vous disposerez de celle-ci en ouvrant la porte du four.

PIVOTER: Utilisez ce bouton pour faire pivoter la fonction de rôtissage et pour le panier rotatif.

Lorsque la lumière est allumée, le bouton clignote, tandis que lorsqu'il est éteint, il reste fixe.

MENUS: Le menu choisi clignotera simultanément avec le bouton On/off jusqu'à ce que ce dernier ait été appuyé afin de démarrer la préparation.

L'heure et la température correspondant aux 10 menus par défaut sont les suivantes:

Menu	Température (°C)	Temps (min)
Préchauffer	140	6
Frire	200	20
Pizza	150	12
Pain	165	15
Bifteck	180	15
Poisson	160	12
Déshydrater	40	120
Poulet	180	30
Desserts	160	35

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

Cuisiner avec Newlux Air Power est très simple, il vous suffit d'entrer les ingrédients, de programmer le menu (temps et température par défaut) et d'attendre que le four cuise pour vous.

Il est conseillé de préchauffer les aliments avant de les placer, à moins qu'ils ne soient déjà chauds par un cycle de cuisson antérieur. Le préchauffage permet d'économiser du temps de cuisson et d'améliorer la texture des aliments cuits.

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

- Si la porte n'est pas fermée, le four ne fonctionnera pas.
- Ne remplissez pas trop le panier.
- Pour un meilleur résultat et que la nourriture soit croustillante vous pouvez la vernir avec un peu d'huile.
- Ne faites pas cuire des aliments contenant beaucoup de graisse dans l'appareil.
- Les aliments surgelés ou les soupes doivent être préparés dans des récipients appropriés.
- Lors de la cuisson des aliments comme le pain ou les gâteaux, il faut tenir compte de l'expansion de la pâte.
- Il est conseillé de laisser tremper les pommes de terre avec de l'eau pendant au moins 30 minutes pour réduire l'amidon, puis de les sécher soigneusement avec du papier.
- Le temps de cuisson dépend de facteurs tels que la taille, la température, la qualité des aliments, etc.
- Ajoutez 3 minutes supplémentaires à la cuisson si vous ne préchauffez pas le four avant de l'utiliser.
- Avant de cuire du steak ou de grandes quantités de viande au four, il est conseillé de les faire d'abord dans une poêle.

ATTENTION! Si vous remplissez trop le panier, les aliments ne seront pas cuits correctement.

Comment cuisiner

1. **Sélectionnez le menu Preheat** pour préchauffer le four (sans aliments).
2. **Une fois le four chaud**, insérez les aliments.
3. **Sélectionnez le menu souhaité** en appuyant sur le bouton de menu sélectionné. Le menu clignote en même temps avec le bouton On/Off jusqu'à ce que vous ayez cliqué sur ce dernier pour lancer la préparation. La température et l'heure par défaut sont affichées dans le panneau de commande.
4. **Sélectionnez la température** en appuyant sur les boutons [+] ou [-]. Il est recommandé de suivre les paramètres de température affichés dans les menus et le panneau de commande.
5. **Sélectionnez le temps de cuisson en appuyant** sur les boutons [+] et [-] qui augmentent ou diminuent d'une minute chaque fois que vous appuyez sur chaque bouton. Il est conseillé de suivre les temps marqués dans la section des menus et du panneau de commande.
6. **Lorsque le menu,** le temps et la température sont déjà sélectionnés, appuyez sur le bouton On/Off pour commencer la cuisson.
7. **Une fois le processus de cuisson commencé**, vous pouvez modifier les paramètres de température et de temps en cliquant sur les boutons [+] et [-] Température ou temps pour effectuer les réglages dont vous avez besoin.
8. **À la fin du temps de cuisson**, le ventilateur continue de fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse. Ensuite, il apparaîtra en parapluyant un OFF sur l'écran. Au bout de 20 secondes environ, l'appareil émet 3 bips et l'OFF disparaît, remettant ainsi le four en mode Stand by.
9. **Si vous avez utilisé le panier rotatif** ou le tourne broche pour four pendant la cuisson, retirez-le avec la poignée de ramassage du gril. Déverrouillez le panier ou le trancheur à l'aide du bouton de déverrouillage. Si, par contre, vous avez utilisé les plateaux, sortez-les et placez-les sur une surface résistante à la chaleur.

⚠ IMPORTANT: Lorsque vous sortez les aliments, faites attention à la vapeur chaude et ne touchez **JAMAIS** l'appareil pendant et après le fonctionnement car la température sera très élevée. Portez des gants de cuisine si nécessaire.

Cuire avec le panier rotatif

1. Ouvrez la porte.
2. Placez le bac à graisse au fond du four.
3. Tenez le panier à frire avec la grille à rôtir/le panier rotatif. Ouvrez le couvercle du panier rotatif en le tournant vers l'icône 🔓 que vous pouvez voir sur le couvercle lui-même. Retirez le couvercle et ajoutez les aliments de votre choix
4. Fermez le couvercle du panier en le tournant vers l'icône 🔒 que vous pouvez voir sur le couvercle lui-même.
5. Soulevez le panier rotatif à l'aide de la poignée de ramassage du gril et faites-le glisser sur les rails. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et déplacez le panier jusqu'à l'extrémité du rail. Après avoir relâché le bouton de déverrouillage, le panier se mettra en place.

Cuisiner avec tourne broche pour four et fixateurs

1. Ouvrez la porte.
2. Mettez le bac à graisse dans le fond du four.
3. Huilez le tourne broche pour four et les fixateurs.
4. Préparez la volaille avant de la rôtir en attachant les ailes et les cuisses près du corps.
5. Mettez la viande préalablement préparée et soigneusement dans le tourne broche pour four. Poussez les attaches sur le tourne broche pour four et fixez-les dans la viande. Vissez les attaches avec les vis.
6. À l'aide de la poignée de ramassage du gril, soulevez la viande préparée sur les rails. Appuyez sur le bouton de relâchement dans le sens indiqué par la flèche et faites-le glisser jusqu'à l'extrémité du rail. Après avoir relâché le bouton de déverrouillage, le tourne broche pour four se verrouillera.

⚠ IMPORTANT: Ne faites pas griller un gros morceau de viande car il doit rester à une distance considérable de la paroi supérieure du four.

Cuisiner avec des plateaux

1. Ouvrez la porte et faites glisser le plateau sur les rails.

⚠ IMPORTANT: Si vous mettez deux plateaux dans le four, échangez leurs positions car les aliments du haut seront cuits avant ceux du bas.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour éviter tout choc électrique ou endommager votre four friteuse à air, débranchez toujours le cordon d'alimentation de la prise avant de le nettoyer. Assurez-vous que le four soit complètement refroidi.

Ne plongez pas le câble d'alimentation ou votre four dans de l'eau ou d'autres liquides et n'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de chiffons.

Nettoyez l'extérieur et l'intérieur du four avec un chiffon doux et légèrement humide.

Séchez soigneusement toutes les pièces après les avoir nettoyées, avant de les utiliser ou avant de ranger le four.

Assurez-vous que toutes les pièces et surfaces sont complètement sèches avant de brancher le four à une prise électrique. Les pièces mouillées peuvent provoquer une décharge électrique.

Accessoires

Lavez-les avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

Ils sont adaptés au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de les rincer et d'enlever tout reste de nourriture sèche avant de les laver au lave-vaisselle.

Ces paniers ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques et de produits de nettoyage abrasifs pour éviter les dommages.

Pour la graisse persistante, mélangez 118 ml de bicarbonate de soude et quelques cuillères à soupe d'eau dans un petit bol pour obtenir une pâte à tartiner. À l'aide d'une éponge douce, étalez les pâtes sur les paniers de la friteuse et frottez doucement. Laissez agir environ 15 minutes avant de rincer. Lavez-le ensuite à l'eau et au savon avant de le réutiliser. Assurez-vous toujours qu'ils sont secs avant de les utiliser.

SYSTÈME DE SÉCURITÉ

Le four à air Newlux est un produit révolutionnaire en termes de systèmes de sécurité. Il dispose de différents systèmes interconnectés qui agissent simultanément et empêchent toute défaillance.

Le four s'arrête automatiquement lorsque la porte s'ouvre. Celui-ci ne fonctionnera pas si la porte n'est pas bien fermée. Une fois refermée, il reprend automatiquement avec le temps restant et les ajustements en cours.

SOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Le four n'est pas branché, la porte n'est pas fermée ou l'appareil est défectueux.	Le four n'est pas branché. Pour démarrer, appuyez sur le bouton on/off. Assurez-vous que la porte est complètement fermée. Appuyez sur le bouton de menu choisi. Appuyez sur le bouton on/off pour démarrer la cuisson.
Nourriture non cuite.	Le panier rotatif est surchargé, la température est trop basse ou le temps de cuisson est trop court.	Faites frire de plus petits lots d'aliments. Augmentez la température et le temps de cuisson. Faites cuire les aliments avec un peu d'huile.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Le panier rotatif est surchargé, la température est trop basse ou le temps de cuisson est trop court.	Faites frire de plus petits lots d'aliments. Augmentez la température et le temps de cuisson. Faites cuire les aliments avec un peu d'huile.
Sortie de fumée de l'appareil.	Les aliments sont cuits avec beaucoup de graisse ou il ya des restes de graisse sur les plateaux d'une utilisation précédente.	Lors de la friture d'aliments très huileux, il est nécessaire de nettoyer les paniers plus souvent, après chaque utilisation.
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

Forno friggitrice ad aria

Newlux Air Power V120

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

⚠ ATTENZIONE: Superficie calda, rischio di ustioni

Le superfici accessibili raggiungono temperature molto alte durante e dopo l'uso. Pertanto, toccarlo solo dalla maniglia della porta e dal pannello di controllo. Se necessario, indossare guanti da forno. Inoltre, il vapore caldo può fuoriuscire dall'uscita dell'aria, quindi mantenere una certa distanza.

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, perché questo generaalte 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 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.
- Assicurarsi che la tensione dell'apparecchiosia corretta prima di collegarlo.
- Non manomettere l'interruttore di sicurezza.
- Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno.
- Non usare prese multiple, dal momento che l'apparecchio ha una potenza elevata.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in funzione, durante il montaggio o lo smontaggio e prima delle operazioni di pulizia. Lasciare raffreddare prima di montare o smontare le parti e prima di effettuare la pulizia.

IMPORTANTE! Per disinfettare eventuali sostanze nocive, si consiglia di effettuare una pulizia iniziale prima di utilizzare l'apparecchio e i suoi accessori. Per farlo, l'alloggiamento deve essere lavato accuratamente a mano con un panno leggermente umido e gli accessori (lavabili in lavastoviglie) con acqua calda. Non usare detergenti o oggetti che graffiano l'apparecchio.

Sicurezza nell'uso

- Posizionare il Forno friggitrice ad aria Newlux su una superficie piana, stabile e resistente al calore. Tenerlo lontano dalle zone che possono essere interessate dal vapore (come le pareti e gli armadi).
- Lasciare uno spazio di almeno 20 cm dietro e sopra il forno.
- Non cucinare con il Forno friggitrice ad aria Newlux se la porta non è chiusa correttamente. L'apparecchio non funzionerà.
- Non staccare la spina della corrente elettrica mentre il forno è in funzione.
- Non toccare le superfici calde, utilizzare la maniglia della porta per aprire il forno.
- Non usare il forno per scopi diversi da quello della cottura.
- Non bloccare la griglia di ventilazione con stracci o altri oggetti, perché questo potrebbe danneggiare il motore.
- Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno perché può contenere vapore o aria calda.
- Il pannello della Forno friggitrice ad aria Newlux è touch, **NON TOCCARE** con le mani bagnate.
- Non spostare il forno quando è caldo o contiene cibo caldo. Lasciare che si raffreddi prima di spostarlo.

Avvertenze e consigli

- Tenere sempre pulito l'interno del forno e gli accessori per evitare odori e sapori.
- Questo è un forno ad aria, non riempire il cestello rotante in modo eccessivo. Assicurarsi che gli alimenti abbiano spazio a sufficienza.
- Per rendere il cibo più croccante, impregnarlo con un po' d'olio.
- 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.
- **Capacità extra-large di 12L:** Cucina per tutta la famiglia, cucina fino a 10 porzioni allo stesso tempo grazie alla sua capacità di 12 litri.
- **Molto più di un semplice forno, 12 accessori inclusi:** Grazie ai suoi esclusivi accessori potrete cucinare diversi cibi allo stesso tempo, grigliare spiedini, cucinare diverse pizze, disidratare la frutta, fare il pollo arrosto e cucinare senza limiti. Include 2 vassoi forati per disidratare e cucinare a varie altezze, 1 vassoio per arrostire o sgocciolare, 6 spiedini, 1 cesto rotante, 1 vassoio per arrostire, 2 fissaggi e 1 maniglia per rimuovere gli accessori in sicurezza senza scottarsi. Senza BPA, PTFE e PFOA. Lavabile in lavastoviglie.
- **Cesto rotante:** Include un sistema innovativo per ruotare gli alimenti a 360° e cuocerli in modo uniforme, per ottenere un pollo grigliato alla perfezione e patatine fritte croccanti da ogni angolo, migliorando il risultato delle friggitrici statiche ad aria.
- **Multifunzione Infinity 9+1:** Divertiti a cucinare un numero infinito di ricette fin dove arrivsa la tua immaginazione grazie alle sue 9+1 funzioni automatiche: Friggere, Pane, Pizza, Bistecca, Pesce, Essiccare, Pollo, Dessert e Ruotare. Inoltre, include le nuove funzioni di scaldare e riscaldare i tuoi piatti, per evitare la perdita di acqua e conservare il loro sapore originale in qualsiasi momento. Include anche la nuova funzione di rotazione.
- **Cibo sano <85% calorie:** Cuoci i tuoi cibi preferiti senza olio, ottieni risultati croccanti e gustosi riducendo fino all'85% delle calorie rispetto a una friggitrice convenzionale. Goditi il piacere di mangiare ciò che vuoi in modo sano.
- **Porta rimovibile per una pulizia facile e veloce:** La porta ribaltabile può essere rimossa per una pulizia veloce, facile e profonda.
- **Potenza massima 1500W:** La sua alta potenza permette di cuocere rapidamente i cibi alla perfezione.

- **Controllo della temperatura e del tempo:** Regola la temperatura di cottura con precisione, da 40°C a 210°C. Seleziona il tempo di cottura fino a 90 minuti o 24 ore di essiccazione.
- **Touch screen a LED e luce interna, controllo totale:** Innovativo sistema di controllo digitale ttouch per un funzionamento semplice, veloce e intuitivo. Include una luce interna per monitorare lo stato del cibo in ogni momento.
- **Estremamente facile da usare:** Metti gli ingredienti nel forno, seleziona il programma desiderato e goditi il tuo tempo, il prodotto non ha bisogno di supervisione.
- **Qualità e sicurezza:** Il forno friggitrice è progettato 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 + acciaio inossidabile

  Dimensioni: 355*330*300 mm.

  Peso: 6,5 Kg. (senza accessori)

  Porzioni: 10

  Alimentazione: 220-240V, 50/60Hz

  Potenza: 1500 W

  Capacità: 12 litri

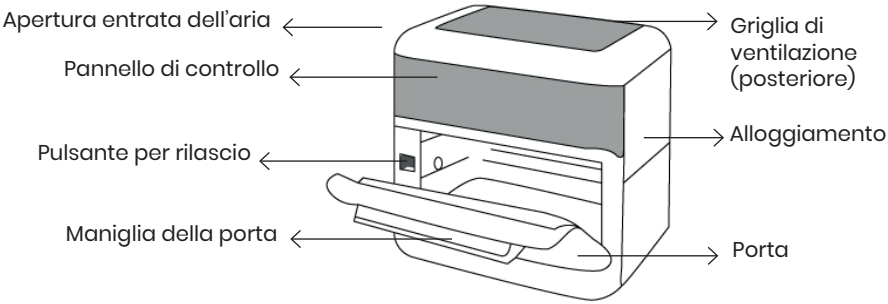
  Lunghezza del cavo: 1 m.

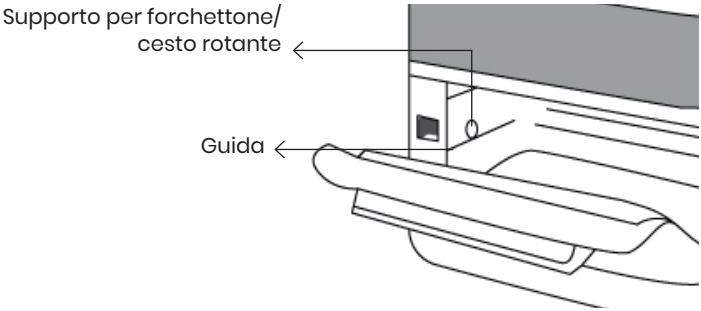
  Temperatura: 40-210°C

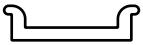
  Timer: 1-90 min.

  Menu essiccazione 1-24h.

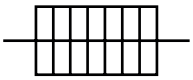
PARTI E ACCESSORI



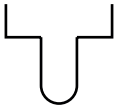




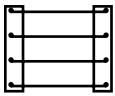
3 x Vassoio



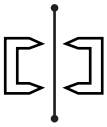
1 x Cesto rotante



1 x Maniglia griglia



6 x Spiedino

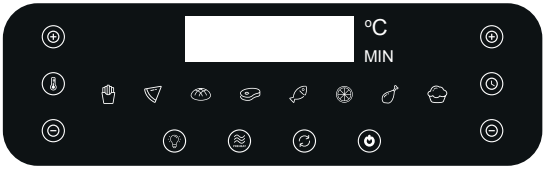


Forchettone + 2 x fissatore

MENU E PANNELLO DI CONTROLLO

La porta dell'apparecchiodeve essere affinché lo stesso possa essere acceso.

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. Il forno emetterà un segnale acustico. Il menu Friggere e il pulsante On/Off lampeggiano per 1 minuto.

Dopo 1 minuto (circa) di non utilizzo, il forno entrerà in modalità Standby.

Premere questo pulsante per avviare il processo di cottura; tutti i menu (tranne quello selezionato) e il pulsante Reheat scompariranno.

Se durante la cottura è necessario modificare la temperatura o il tempo, premere il pulsante [+] o [-], cambiando così le impostazioni necessarie.

TIMER: Il timer è usato per regolare il tempo di cottura, che può essere impostato da 1 a 90 minuti, tranne nel menu Essiccare che va da 1 a 24 ore. Usare i pulsanti [+] per aumentare la temperatura e [-] per diminuirla.

In ogni menu è possibile regolare il tempo. Premendo i pulsanti [+] e [-] è possibile modificare il tempo di 1 minuto in più o in meno.

TEMPERATURA: Premere questo pulsante per regolare la temperatura da 80°C a 210°C. Usare i pulsanti [+] per aumentare la temperatura e [-] per diminuirla.

Ogni menu ha un'impostazione predefinita della temperatura. La

temperatura aumenta a intervalli di 5°C quando viene premuto brevemente il pulsante.

ILLUMINAZIONE: Utilizzare questo pulsante per accendere e spegnere la luce all'interno dell'apparecchio. L'illuminazione cesserà automaticamente dopo 2 minuti. Tuttavia, si riaccenderà quando si apre lo sportello del forno.

Quando la luce è accesa, il pulsante lampeggia, mentre quando la luce è spenta rimane fisso.

RUOTARE: Utilizzare questo pulsante per ruotare nella funzione di arrosto e per il cestello rotante.

Quando la luce è accesa, il pulsante lampeggia, mentre quando la luce è spenta rimane fisso.

MENU: Il menu selezionato lampeggia simultaneamente al pulsante On/Off fino a quando quest'ultimo non viene premuto per iniziare la preparazione.

Il tempo e la temperatura per i 10 menu predefiniti sono i seguenti:

Menu	Température (°C)	Temps (min)
Preriscaldare	140	6
Friggere	200	20
Pizza	150	12
Pane	165	15
Bistecca	180	15
Pesce	160	12
Essiccare	40	120
Pollo	180	30
Dessert	160	35

USO E FUNZIONAMENTO

Cucinare con Newlux Air Power è molto semplice, basta inserire gli ingredienti, impostare il menu (tempo e temperatura preimpostata) e attendere che il forno cucini per te.

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

Per cucinare con il tuo forno friggitrice ad aria, tenere a mente quanto segue:

- Se lo sportello non è chiuso, il forno non funziona.
- Non riempire troppo il cestello.
- Per un risultato migliore e per rendere i cibi più croccanti, si può glassare con un po' d'olio.
- Non cucinare cibi che contengono molti grassi nell'apparecchio.
- I cibi congelati o le zuppe devono essere preparati in contenitori adatti.
- Quando si cuociono alimenti come il pane o le torte, bisogna tener conto dell'espansione dell'impasto.
- Si consiglia di immergere le patate in acqua per almeno 30 minuti per ridurre l'amido, e quindi asciugarle bene con della carta.
- Il tempo di cottura dipende da fattori come le dimensioni, la temperatura, la qualità degli alimenti, ecc.
- Aggiungere altri 3 minuti al tempo di cottura se non si preriscalda il forno prima dell'uso.
- Prima di cucinare bistecche o grandi quantità di carne nel forno, si consiglia di cuocerle prima in una padella.

ATTENZIONE: se si riempie troppo il cestello, gli alimenti non si cuoceranno bene.

Come cucinare

1. **Selezionare il menu Preheat** per preriscaldare il forno (senza alimenti).
2. **Una volta che il forno è caldo**, mettere gli alimenti nel forno.
3. **3. Selezionare il menu desiderato** premendo il pulsante del menu scelto. Il menu lampeggerà contemporaneamente con il pulsante On/Off fino a quando quest'ultimo non sarà stato premuto per iniziare la preparazione. Il pannello di controllo mostrerà la temperatura e l'ora predefinite.
4. **Selezionare la temperatura** premendo i pulsanti [+] o [-]. Si raccomanda di seguire i parametri di temperatura indicati nella sezione menu e pannello di controllo.
5. **Selezionare il tempo di cottura** premendo i pulsanti [+] e [-] che aumentano o diminuiscono di 1 minuto ogni volta che viene premuto ciascun pulsante. Si raccomanda di seguire i tempi indicati nella sezione menu e pannello di controllo.
6. **Una volta selezionato il menu**, il tempo e la temperatura, premere il pulsante On/Off per iniziare la cottura.
7. **Una volta che il processo di cottura sarà iniziato**, è possibile modificare i parametri di temperatura e tempo premendo i pulsanti [+] e [-] di temperatura o tempo per apportare le regolazioni necessarie.
8. **Alla fine del tempo di cottura**, la ventola continuerà a funzionare fino a quando il dispositivo non si sarà raffreddato. Quindi comparirà la scritta lampeggiante OFF sul display. Dopo circa 20 secondi, l'apparecchio emetterà 3 bip e la scritta OFF scomparirà e il forno tornerà in modalità Standby.
9. **Se è stato usato il cesto rotante o il forchettone durante la cottura**, estraetelo usando la maniglia per arrosto. Sbloccare il cestello o il forchettone con il pulsante di rilascio. Se sono stati usati i vassoi, rimuoverli e portli su una superficie resistente al calore.

⚠ IMPORTANTE: Quando si estraggono gli alimenti, fare attenzione al vapore caldo e non toccare **MAI** l'apparecchio durante e dopo il funzionamento perché la temperatura sarà molto alta. Usare guanti da forno se necessario.

Cucinare con il cesto rotante

1. Aprire la porta.
2. Posizionare il vassoio per il grasso nella parte inferiore del forno.
3. Fissare il cestello per friggere con il supporto per arrosto/cestello per friggere. Aprire il coperchio del cestello per friggere girandolo in direzione dell'icona sul coperchio. Togliere il coperchio e aggiungere il cibo a vostra scelta.
4. Chiudere il coperchio del cestello girandolo in direzione dell'icona sul coperchio.
5. Sollevare il cestello per friggere con l'aiuto della maniglia per arrosto e farlo scorrere sulle guide. Premere il pulsante di rilascio e spostare il cestello alla fine della guida. Dopo aver mollato il pulsante di rilascio,il cestello si bloccherà in posizione.

Cucinare con il forchettone e i fissatori

1. Aprire la porta.
2. Posizionare il vassoio per il grasso nella parte inferiore del forno.
3. Ungere di olio il forchettone e i fissatori.
4. Preparare il pollo prima di grigliarlo legando bene le ali e le cosce vicino al corpo.
5. Inserire con cautela la carne precedentemente disposta nel forchettone. Spingere i fissatori sul forhettone e fissarli alla carne. Avvitare i fissatori con le viti.
6. Sollevare la carne predisposta sulle guide con l'aiuto della maniglia per arrosto. Premere il pulsante di rilascio nella direzione della freccia e farlo scorrere fino alla fine della guida. Quindi mollare il pulsante di rilascio, e il forchettone si bloccherà in posizione.

⚠ IMPORTANTE: Non grigliare un pezzo di carne di grandi dimensioni perché deve essere mantenuta una distanza considerevole dalla parete superiore del forno.

Cucinare con i vassoi

1. Aprire la porta e far scorrere il vassoio sui binari.

⚠ IMPORTANTE: Se vengono posti due vassoi nel forno, scambiare le loro posizioni perché il cibo nel vassoio superiore cuocerà prima di quello nel vassoio inferiore.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per evitare scosse elettriche o danni al forno friggitrice ad aria, scollegare sempre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente prima della pulizia. Assicurarsi che il forno si sia raffreddato completamente.

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

Pulire la parte externa e interna del forno con un panno morbido e leggermente umido.

Asciugare bene tutte le parti dopo la pulizia, prima dell'uso o prima di riporre il forno.

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

Accessori

Lavarli con acqua calda e una spugna non abrasiva.

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 per circa 15 minuti prima di risciacquare. Quindi lavare con acqua e sapone prima di usare di nuovo. Assicurarsi sempre che siano asciutti prima dell'uso.

SISTEMA DI SICUREZZA

Il forno 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.

Il forno si arresta automaticamente quando si apre lo sportello. Non funziona se la porta non è ben chiusa. Una volta chiusa di nuovo, riprende automaticamente con il tempo rimanente e le impostazioni correnti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Il forno non è collegato, la porta non è chiusa o l'apparecchio è difettoso.	Il forno non è collegato. Per iniziare, premere il pulsante On/Off. Assicurarsi che la porta sia completamente chiusa. Premere il pulsante del menu scelto. Premere il pulsante On/Off per iniziare la cottura.
Cibo non cotto.	Il cesto rotante è sovraccarico, la temperatura è troppo bassa o il tempo di cottura è troppo breve.	Friggere piccole porzioni di cibo. Aumentare la temperatura e il tempo di cottura. Cuocere gli alimenti con un po' d'olio.
Il cibo non è cotto in modo uniforme.	Il cesto rotante è sovraccarico, la temperatura è troppo bassa o il tempo di cottura è troppo breve.	Friggere piccole porzioni di cibo. Aumentare la temperatura e il tempo di cottura. Cuocere gli alimenti con un po' d'olio.
Uscita di fumo dall'apparecchio	Si stanno cucinando cibi molto grassi o ci sono residui di grasso sui vassoi da unuso precedente.	Quando si friggono cibi molto oleosi, è necessario pulire i cestelli con più frequenza dopo ogni utilizzo.
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 Ofen

Newlux Air Power V120

SICHERHEITSHINWEISE

⚠ WARNUNG: Heiße Oberfläche, Verbrennungsgefahr

Zugängliche Oberflächen können während und nach der Benutzung sehr hohe Temperaturen erreichen. Berühren Sie es daher nur am Türgriff und am Bedienfeld. Tragen Sie bei Bedarf Ofenhandschuhe. Außerdem kann heißer Dampf aus dem Luftauslass austreten, halten Sie also einen gewissen Abstand ein.

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 (TAS).
- 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 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.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung des Geräts korrekt ist, bevor Sie es anschließen.
- Nehmen Sie keine Eingriffe am Sicherheitsschalter vor.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, da das Gerät eine hohe Leistungsaufnahme hat.
- 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.

WICHTIG! Um eventuelle Schadstoffe zu desinfizieren, ist es ratsam, das Gerät und sein Zubehör vorher zu reinigen. Dazu sollte das Gehäuse von Hand mit einem leicht feuchten Tuch und das Zubehör (spülmaschinenfest) mit heißem Wasser gründlich gereinigt werden. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel oder Gegenstände, die das Gerät zerkratzen.

Sicherheit im Einsatz

- Stellen Sie den Newlux Heißluftfritteuse Ofen auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche. Halten Sie ihn von Bereichen fern, die durch Dampf beeinträchtigt werden können (wie Wände und Schränke).
- Lassen Sie hinter und über dem Ofen einen Abstand von mindestens 20 cm.
- Kochen Sie nicht mit der Newlux-Heißluftfritteuse, wenn die Tür nicht richtig geschlossen ist. Das Gerät wird nicht funktionieren.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht aus der Steckdose, während der Backofen gart.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen und benutzen Sie den Türgriff, um den Backofen zu öffnen.
- Verwenden Sie den Backofen 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 beim Öffnen der Backofentür vorsichtig, da sie Dampf oder heiße Luft enthalten kann.
- Das Bedienfeld der Newlux-Heißluftfritteuse ist ein Touchscreen, **NICHT** mit nassen Händen berühren.
- Bewegen Sie den Backofen nicht, wenn er heiß ist oder heiße Speisen enthält. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es bewegen.

Warnungen und Hinweise

- Halten Sie das Innere des Backofens und das Zubehör stets sauber, um unangenehme Gerüche und Aromen zu vermeiden.
- Da es sich um eine Heißluftfritteuse handelt, darf der Drehkorb nicht überfüllt werden. Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel genügend Platz haben.
- Um das Essen knuspriger zu machen, bestreichen Sie es mit ein wenig Öl.
- 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.

MERKMALE

- **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.
- **Extragroßes Fassungsvermögen 12L:** Kochen Sie für die ganze Familie, bis zu 10 Portionen gleichzeitig dank seines 12-Liter-Fassungsvermögens.
- **Viel mehr als nur ein Backofen, 12 Zubehörteile inbegriffen:** Dank des exklusiven Zubehörs können Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, Spieße grillen, mehrere Pizzen backen, Früchte dehydrieren, Brathähnchen zubereiten und ohne Grenzen kochen. Enthält 2 gelochte Bleche zum Dörren und Garen in verschiedenen Höhen, 1 Brat- oder Abtropfblech, 6 Spieße, 1 Drehbarer Korb, 1 Drehspieß, 1 Griff zum sicheren Entfernen des Zubehörs, ohne sich zu verbrennen. Frei von BPA, PTFE und PFOA. Spülmaschinenfest.
- **Drehbarer Korb:** Enthält ein innovatives System, das die Speisen um 360° dreht und gleichmäßig gart. So werden Ihre Hähnchen perfekt gegrillt und Ihre Pommes frites in jeder Ecke knusprig, was das Ergebnis von statischen Luftfritteusen verbessert.
- **Infinity 9+1 Multifunktion:** Genießen Sie die unendliche Vielfalt an Rezepten, die Sie dank der 9+1 automatischen Funktionen zubereiten können: Braten, Brot, Pizza, Steak, Fisch, Dörren, Hähnchen, Dessert und Drehen. Darüber hinaus verfügt er über die neuen Funktionen des Aufwärmens und Wiederaufwärmens Ihrer Gerichte, um Wasserverluste zu vermeiden und den ursprünglichen Geschmack jederzeit zu bewahren. Sie enthält auch die neue Drehfunktion.
- **Gesundes Essen <85% Kalorien:** Garen Sie Ihre Lieblingsspeisen ohne Öl und erzielen 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.
- **Abnehmbare Tür für schnelle und einfache Reinigung:** Die Flügeltür kann für eine schnelle, einfache und gründliche Reinigung abgenommen werden.

- **Maximale Leistung 1500 W:** Die hohe Leistung ermöglicht ein schnelles und perfektes Garen der Speisen.
- **Temperatur- und Zeitsteuerung:** Präzise Einstellung der Gartemperatur von 40 bis 210 °C. Wählen Sie die Garzeit bis zu 90 Minuten oder 24 Stunden Dehydrierung.
- **LED-Touchscreen und Innenbeleuchtung, totale Kontrolle:** Innovatives digitales Touch-Steuerungssystem für einfache, schnelle und intuitive Bedienung. Mit interner Beleuchtung, um den Zustand der Lebensmittel jederzeit zu überwachen.
- **Extrem einfach zu bedienen:** Zutaten in den Ofen geben, das gewünschte Programm wählen und die Zeit genießen, das Produkt braucht keine Aufsicht.
- **Qualität und Sicherheit:** Die Heißluftfritteuse Ofen ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und verfügt über Sicherheitssysteme gegen Überhitzung. Sie hat einen rutschfesten Boden, der den Halt während des Betriebs erleichtert.
- **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 und rostfreier Stahl

  Abmessungen: 355*330*300 mm.

  Gewicht: 6,5 kg. (ohne Zubehör)

  Portionen: 10

  Stromversorgung: 220-240V, 50/60Hz

  Leistungsaufnahme: 1500 W

  Fassungsvermögen: 12L

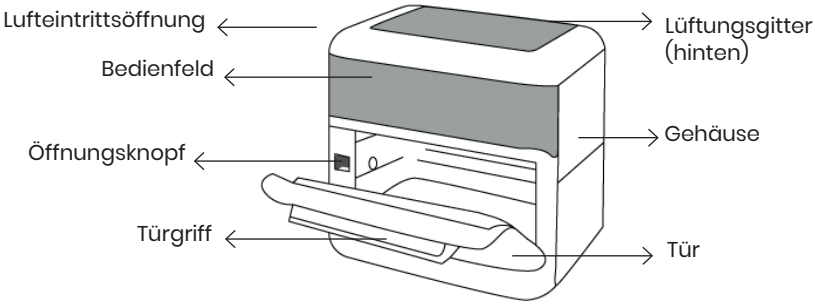
  Kabellänge: 1 m.

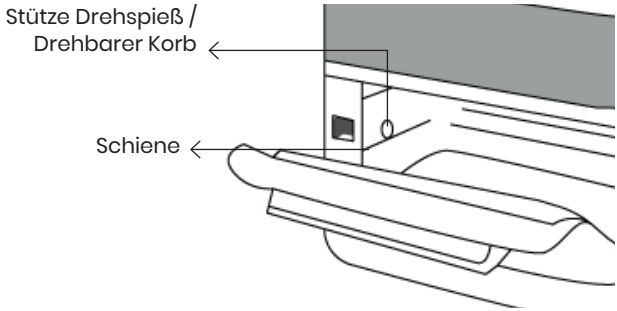
  Temperatur: 40-210°C

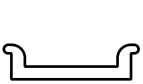
  Zeitschaltuhr: 1-90 min.

  Menü Dehydrieren 1-24h.

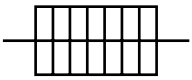
TEILE UND ZUBEHÖR



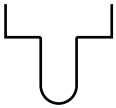




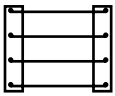
3 x Blech



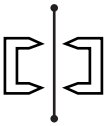
1 x Drehbarer Korb



1 x Grill-Griff



6 x Spieß

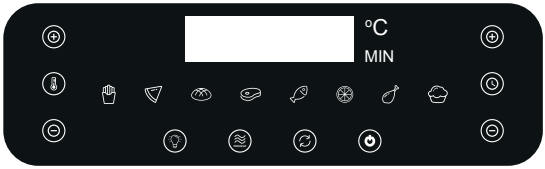


Drehspieß + 2 x Befestigung

MENÜS UND BEDIENFELD

Die Tür des Geräts muss geschlossen sein, bevor das Gerät 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. Der Ofen piept einmal. Das Menü “Braten” und die Taste “Ein/Aus” blinken 1 Minute lang.

Wenn das Gerät ca. 1 Minute lang nicht benutzt wird, schaltet es in den Stand-by-Modus.

Wenn Sie diese Taste drücken, um den Garvorgang zu starten, werden alle Menüs (außer dem ausgewählten) und die Taste Aufwärmen ausgeblendet.

Wenn Sie während des Garvorgangs die Temperatur oder die Zeit ändern möchten, drücken Sie die Taste [+] oder [-], um die gewünschten Einstellungen zu ändern.

TIMER: Der Timer dient zum Einstellen der Garzeit. Er kann von 1 bis 90 Minuten eingestellt werden, außer im Menü Dehydrieren, das von 1 bis 24 Stunden geht. Verwenden Sie die Tasten [+], um die Temperatur zu erhöhen, und [-], um sie zu verringern.

In jedem Menü können Sie die Zeit einstellen. Durch Drücken der Tasten [+] und [-] wird die Zeit um 1 Minute nach oben oder unten verändert.

TEMPERATUR: Drücken Sie diese Taste, um die Temperatur von 80°C

bis 210°C einzustellen. Verwenden Sie die Tasten [+], um die Temperatur zu erhöhen, und [-], um die Temperatur zu senken.

Jedes Menü hat eine Standard-Temperatureinstellung. Die Temperatur steigt bei kurzem Drücken in 5°C-Schritten an.

BELEUCHTUNG: Mit dieser Taste schalten Sie das Licht im Gerät ein und aus. Die Beleuchtung wird nach 2 Minuten automatisch ausgeschaltet. Andererseits ist sie verfügbar, wenn Sie die Backofentür öffnen.

Wenn das Licht an ist, blinkt die Taste, wenn das Licht aus ist, bleibt sie fixiert

DREHEN: Verwenden Sie diese Taste zum Drehen in der Bratfunktion und für den Drehkorb.

Wenn das Licht an ist, blinkt die Taste, wenn das Licht aus ist, bleibt sie fixiert.

MENÜS: Das gewählte Menü blinkt gleichzeitig mit der Ein/Aus-Taste, bis letztere gedrückt wird, um die Zubereitung zu starten.

Die Zeit und die Temperatur für die 10 Standardmenüs sind wie folgt:

Menü	Temperatur (°C)	Zeit (min)
Vorheizen	140	6
Braten	200	20
Pizza	150	12
Brot	165	15
Steak	180	15
Fisch	160	12
Dehydrieren	40	120
Huhn	180	30
Desserts	160	35

NUTZUNG UND BETRIEB

Das Kochen mit Newlux Air Power ist sehr einfach: Geben Sie einfach die Zutaten ein, stellen Sie das Menü ein (Zeit und voreingestellte Temperatur) und warten Sie darauf, dass der Ofen für Sie kocht.

Es ist ratsam, den Backofen vorzuheizen, bevor Sie die Speisen einlegen, es sei denn, sie sind durch einen vorherigen Garvorgang bereits heiß. Durch das Vorheizen wird die Garzeit verkürzt und die Konsistenz des Garguts verbessert.

Bitte beachten Sie beim Garen in der Heißluftfritteuse:

- Wenn die Tür nicht geschlossen ist, funktioniert der Backofen nicht.
- Füllen Sie den Korb nicht zu voll.
- Für ein besseres Ergebnis und um das Essen knusprig zu machen, können Sie es mit etwas Öl glasieren.
- Garen Sie keine fetthaltigen Speisen in dem Gerät.
- Gefrorene Lebensmittel oder Suppen sollten in geeigneten Behältern zubereitet werden.
- Beim Backen von Lebensmitteln wie Brot oder Kuchen muss die Ausdehnung des Teigs berücksichtigt werden.
- Es ist ratsam, die Kartoffeln mindestens 30 Minuten lang in Wasser einzuweichen, um die Stärke zu reduzieren, und sie dann mit Papier gut abzutrocknen.
- Die Garzeit hängt von Faktoren wie Größe, Temperatur, Qualität der Lebensmittel usw. ab.
- Wenn Sie den Ofen nicht vorheizen, verlängern Sie die Garzeit um 3 Minuten.
- Bevor Sie Steaks oder größere Fleischmengen im Ofen garen, sollten Sie sie zunächst in der Pfanne braten.

VORSICHT: Wenn Sie den Korb zu sehr füllen, wird das Essen nicht richtig gar.

Kochen

1. **Wählen Sie das Menü Vorheizen**, um den Ofen vorzuheizen (ohne Lebensmittel).
2. **Sobald der Ofen heiß ist**, geben Sie die Speisen in den Ofen.
3. **Wählen Sie das gewünschte Menü** durch Drücken der entsprechenden Menütaste. Das Menü blinkt gleichzeitig mit der Ein/Aus-Taste, bis letztere gedrückt wird, um die Zubereitung zu starten. Auf dem Bedienfeld werden die Standardtemperatur und -zeit angezeigt.
4. **Wählen Sie die Temperatur durch Drücken** der Tasten [+] oder [-]. Es wird empfohlen, die im Abschnitt "Menü und Bedienfeld" angegebenen Temperatureinstellungen zu befolgen.
5. **Wählen Sie die Garzeit** durch Drücken der Tasten [+] und [-], die sich mit jedem Tastendruck um 1 Minute erhöhen oder verringern. Es wird empfohlen, die im Abschnitt Menüs und Bedienfeld angegebenen Zeiten einzuhalten.
6. **Nachdem Sie das Menü**, die Zeit und die Temperatur ausgewählt haben, drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um den Garvorgang zu starten.
7. **Sobald der Garvorgang begonnen hat**, können Sie die Temperatur- und Zeiteinstellungen ändern, indem Sie die Temperatur- oder Zeittasten [+] und [-] drücken, um die gewünschten Einstellungen vorzunehmen.
8. **Am Ende der Garzeit läuft der Ventilator weiter**, bis das Gerät abgekühlt ist. Dann blinkt auf dem Display ein OFF. Nach etwa 20 Sekunden ertönt ein dreimaliger Signalton, die Anzeige OFF verschwindet und der Ofen kehrt in den Stand-by-Modus zurück.
9. **Wenn Sie während des Garvorgangs** den Drehbarer Korb oder den Drehspieß verwendet haben, nehmen Sie den Korb oder den Drehspieß mit Hilfe des Grillgriffs heraus. Entriegeln Sie den Korb oder Drehspieß mit der Entriegelungstaste. Wenn Sie die Bleche verwendet haben, nehmen

⚠ WICHTIG: Seien Sie bei der Entnahme von Lebensmitteln vorsichtig mit dem heißen Dampf und berühren Sie das Gerät während und nach dem Betrieb **NIEMALS**, da die Temperatur sehr hoch sein wird. Verwenden Sie bei Bedarf Ofenhandschuhe.

Kochen mit dem Drehbarer Korb

1. Öffnen Sie die Tür.
2. Stellen Sie die Fettpfanne in den unteren Teil des Ofens.
3. Befestigen Sie den Drehbarer Korb mit dem Bratrost-/Korbhalter. Öffnen Sie den Deckel des Drehbarer Korb, indem Sie ihn in die Richtung des Symbols auf dem Deckel drehen. Nehmen Sie den Deckel ab und fügen Sie die Lebensmittel Ihrer Wahl hinzu.
4. Schließen Sie den Deckel des Korbs, indem Sie ihn in Richtung des Symbols auf dem Deckel drehen.
5. Heben Sie den Drehbarer Korb mit Hilfe des Grillgriffs an und schieben Sie ihn auf die Schienen. Drücken Sie die Entriegelungstaste und schieben Sie den Korb an das Ende der Schiene. Lassen Sie dann den Entriegelungsknopf los, damit der Korb einrastet.

Kochen mit Drehspieß und Halterungen

1. Öffnen Sie die Tür.
2. Stellen Sie die Fettpfanne in den unteren Teil des Ofens.
3. Beschichten Sie den Drehspieß und die Halterungen mit Öl.
4. Bereiten Sie den Vogel vor dem Braten vor, indem Sie die Flügel und Schenkel eng an den Körper binden.
5. Legen Sie das vorbereitete Fleisch vorsichtig in den Drehspieß ein. Schieben Sie die Halterungen auf den Drehspieß und befestigen Sie sie am Fleisch. Schrauben Sie die Halterungen mit den Schrauben fest.
6. Heben Sie das vorbereitete Fleisch mit Hilfe des Grillgriffs auf die Schienen. Drücken Sie den Entriegelungsknopf in Pfeilrichtung und schieben Sie ihn bis zum Ende der Schiene. Lassen Sie dann den Entriegelungsknopf los, und der Drehspieß wird eingerastet.

⚠ WICHTIG: Grillen Sie keine großen Fleischstücke, da diese einen großen Abstand zur Oberseite des Ofens haben müssen.

Tabletts und Gitter

1. Öffnen Sie die Tür und schieben Sie das Blech auf die Schienen.

⚠ WICHTIG: Wenn Sie zwei Bleche in den Ofen schieben, tauschen Sie die Positionen, da die Speisen auf dem oberen Blech vor den Speisen auf dem unteren Blech garen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Um einen elektrischen Schlag oder eine Beschädigung Ihrer Fritteuse zu vermeiden, ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen vollständig abgekühlt ist.

Tauchen Sie das Netzkabel oder den Backofen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme.

Reinigen Sie das Innere und Äußere des Backofens mit einem weichen, leicht feuchten Tuch.

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

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

Zubehör

Waschen Sie es mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

Die 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 den Fritteusekörben und reiben Sie sie vorsichtig ein. Vor dem Abspülen etwa 15 Minuten einwirken lassen. Dann mit Wasser und Seife abwaschen, bevor es wieder verwendet wird. Vergewissern Sie sich, dass sie vor dem Gebrauch trocken sind.

SICHERHEITSSYSTEM

Der Newlux-Luftofen ist ein revolutionäres Produkt in Bezug auf die Sicherheitssysteme. Es verfügt über verschiedene miteinander verknüpfte Systeme, die gleichzeitig agieren und jeden Ausfall verhindern.

Der Backofen schaltet automatisch ab, wenn die Tür geöffnet wird. Das Gerät funktioniert nicht, wenn die Tür nicht richtig geschlossen ist. Wenn es wieder geschlossen wird, wird es automatisch mit der verbleibenden Zeit und den aktuellen Einstellungen fortgesetzt.

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Backofen funktioniert nicht.	Der Ofen ist nicht eingesteckt, die Tür ist nicht geschlossen oder das Gerät ist defekt.	Der Ofen ist nicht eingesteckt. Zum Starten drücken Sie die Ein/Aus-Taste. Vergewissern Sie sich, dass die Tür vollständig geschlossen ist. Drücken Sie die Taste für das gewählte Menü. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um den Garvorgang zu starten.
Ungekochte Lebensmittel.	Der Drehbarer Korb ist überlastet, die Temperatur ist zu niedrig oder die Garzeit ist zu kurz.	Braten Sie kleinere Chargen von Lebensmitteln. Erhöhen Sie die Temperatur und die Garzeit. Kochen Sie Speisen mit etwas Öl.
Die Speisen werden nicht gleichmäßig gegart.	Der Drehbarer Korb ist überlastet, die Temperatur ist zu niedrig oder die Garzeit ist zu kurz..	Braten Sie kleinere Chargen von Lebensmitteln. Erhöhen Sie die Temperatur und die Garzeit. Kochen Sie Speisen mit etwas Öl.
Rauchabgabe des Geräts	Es werden fettige Speisen gegart oder es befinden sich Fettrückstände auf den Blechen, die von einer früheren Benutzung stammen.	Beim Frittieren von sehr öligen Speisen müssen die Körbe nach jedem Gebrauch häufiger gereinigt werden.
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

Forno Air Fryer

Newlux Air Power V120

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

⚠ ATENÇÃO: Superfície quente, risco de queimaduras

Superfícies acessíveis atingirão temperaturas muito altas durante e após o uso. Portanto, toque apenas pela alça da porta e pelo painel de controle. Se necessário, usear luvas. Além disso, o vapor quente pode escapar da saída de ar, por isso mantenha uma certa distância.

Antes de começar

- Não imergir nenhuma parte elétrica do aparelho em líquidos.
- Não deve ser usado por crianças. Não permita que crianças manuseiem o aparelho, pois ele produz altas temperaturas e solta vapor, o que pode ser perigoso.
- Se o aparelho tiver alguma peça danificada, não ligue. Entre em contato com o revendedor ou o Serviço de Assistência Técnica (TAS).
- Os acessórios incluídos só podem ser usados com a Newlux Air Fryer, caso contrário podem ficar irremediavelmente danificados.
- Não exponha o aparelho à luz solar ou a elementos meteorológicos.
- Não utilize o aparelho em ou perto de fontes de calor, como fornos ou fogões de cerâmica, pois isso poderia danificá-lo.
- Não utilize o aparelho para funções não indicadas neste manual.
- Quando o aparelho estiver em funcionamento, não se aproxime dos respiradouros, pois o vapor quente expelido pode ser perigoso.
- Certifique-se de que a tensão do aparelho está correta antes de ligar.
- Não mexa no interruptor de segurança.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo.
- Não utilize vários soquetes, pois o aparelho tem uma alta potência nominal.
- Desligue o aparelho da tomada quando não estiver em funcionamento, durante a montagem ou desmontagem e antes da limpeza. Deixar resfriar antes de montar ou desmontar peças e antes de limpar.

IMPORTANTE! A fim de desinfectar quaisquer substâncias nocivas, é aconselhável limpar primeiro o aparelho e os seus acessórios. Para isso, a caixa deve ser bem lavada à mão com um pano ligeiramente úmido e os acessórios (lavável na máquina de lavar louça) com água quente. Não utilize detergentes ou objetos que risquem o aparelho.

Segurança na utilização

- Coloque o forno Newlux Air Fryer em uma superfície plana, estável e resistente ao calor. Mantenha-o longe de áreas que possam ser afetadas pelo vapor (tais como paredes e armários).
- Deixe um espaço de pelo menos 20 cm para trás e para cima do forno.
- Não cozinhe com o forno Newlux Air Fryer se a porta não estiver devidamente fechada. O aparelho não vai funcionar.
- Não desligue da tomada enquanto o forno estiver cozinhando.
- Não toque nas superfícies quentes, utilize a alça da porta para abrir o forno.
- Não utilizar o forno para outros fins que não sejam cozinhar.
- Não bloqueie a grade de ventilação com trapos ou outros objetos, pois isso pode danificar o motor.
- Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, pois ela pode conter vapor ou ar quente.
- O painel do forno Newlux Air Fryer é tátil, **NÃO TOQUE** com as mãos molhadas.
- Não mova o forno quando este estiver quente ou contiver alimentos quentes. Deixe resfriar antes de mover.

Avisos e dicas

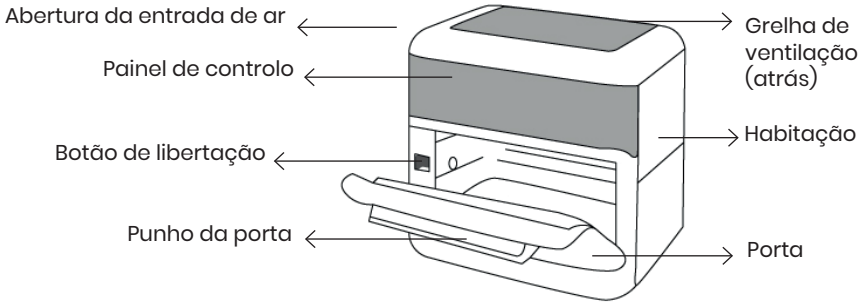
- Mantenha o interior do forno e os acessórios sempre limpos para evitar odores e sabores desagradáveis.
- Este é um forno air fryer , não é aconselhável encher muito o cesto rotativo. Certifique-se de que a comida tem espaço suficiente.
- Para fazer a comida mais crocante, coloque um pouco de óleo.
- Não coloque nada em cima do aparelho enquanto ele estiver funcionando ou quente.
- Não desmonte a Newlux Air Fryer. Em caso de adulteração a garantia será cancelada.

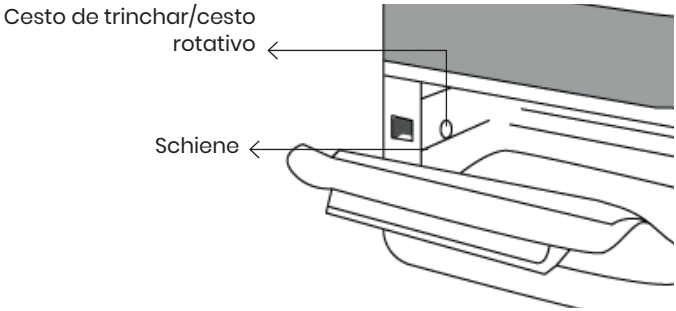
CARACTERÍSTICAS

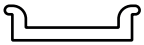
- **Tecnologia Air Power 360º:** Cozinhe seus alimentos favoritos crocantes, saborosos e saudáveis sem óleo, graças a tecnologia de ar quente 360º. O sistema inovador distribui o calor uniformemente, envolvendo os alimentos em todos os ângulos e distribuindo a temperatura uniformemente.
- **Capacidade extra-grande de 12L:** Cozinhe para toda a família, cozinhe até 10 porções ao mesmo tempo graças aos 12 litros de capacidade.
- **Muito mais que um forno, 12 acessórios incluídos:** graças aos acessórios exclusivos você pode cozinhar vários alimentos ao mesmo tempo, grelhar espetos, cozinhar várias pizzas, desidratar frutas, fazer frango assado e cozinhar sem limites. Inclui 2 bandejas perfuradas para desidratação e cozedura a várias alturas, 1 bandeja para assar ou pingar, 6 espetos, 1 cesto rotativo, 1 bandeja rotativa para entalhar, 1 pegador para retirar os acessórios com segurança sem se queimar. Sem BPA, PTFE e PFOA. Pode ser colocado na lavadora de louça.
- **Cesto Rotativo:** Inclui um sistema inovador para rodar os alimentos 360º e cozinhá-los de forma uniforme, fazer frango grelhado na perfeição e batatas fritas crocantes, com resultados melhores que as fritadeiras estáticas.
- **Infinity 9+1 Multifunções:** Prepare receitas até onde a sua imaginação permitir graças às funções automáticas 9+1: Fritar, Pão, Pizza, Bife, Peixe, Desidratar, Frango, Sobremesa e Rotacionar. Além disso, inclui as novas funções de aquecimento e reaquecimento dos pratos, para evitar a perda de água e preservar o sabor original sempre. Também inclui a nova função de rotação.
- **Alimentos saudáveis <85% de calorias:** Cozinhe 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 quer de uma forma saudável.
- **Porta removível para uma limpeza rápida e fácil:** A porta articulada pode ser removida para uma limpeza rápida, fácil e completa.

- **Potência máxima 1500W:** A sua alta potência permite que os alimentos sejam cozinhados na perfeição rapidamente.
- **Controle de temperatura e tempo:** Ajuste a temperatura de cozimento com precisão, de 40 a 210ºC. Selecione o tempo de cozimento até 90 minutos ou 24h de desidratação.
- **Tela tátil LED e luz interior, controle total:** Sistema inovador de controle digital tátil para uma operação simples, rápida e intuitiva. Inclui uma luz interna para verificar o estado dos alimentos a qualquer momento.
- **Extremamente fácil de usar:** Coloque os ingredientes no forno, selecione o programa desejado e aproveite o seu tempo, o produto não precisa de supervisão.
- **Qualidade e segurança:** O forno de fritadeira é projetado com materiais de alta qualidade e possui sistemas de segurança contra superaquecimento. Tem uma base antiderrapante para facilitar o apoio durante a operação.
- **Design elegante, exclusivo e compacto:** Produto projetado para ser um elemento de decoração na sua cozinha, compacto e elegante com materiais exclusivos.
- **Dados técnicos:** Material: plástico sem BPA + aço inoxidável
  Dimensões: 355*330*300 mm.
  Peso: 6,5 Kg. (sem acessórios)
  Porções: 10
  Fonte de alimentação: 220-240V, 50/60Hz
  Potência nominal: 1500 W
  Capacidade: 12L
  Comprimento do cabo: 1 m.
  Temperatura: 40-210ºC
  Temporizador: 1-90 min.
  Menu desidratar 1-24h.

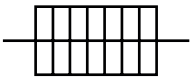
PEÇAS E ACESSÓRIOS



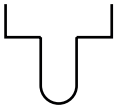




3 x Bandeja

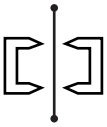


1 x Cesto rotativo



1x Pegador para grelha

6 x Espetos

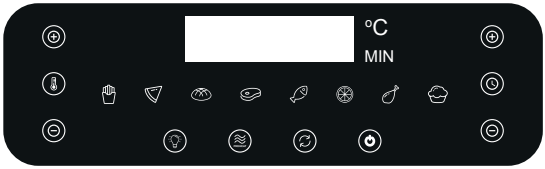


Trinchador + 2 x Fixadores

MENUS E PAINEL DE CONTROLE

A porta do aparelho deve ser fechada antes de ligá-lo.

Quando ligado, o visor é mostrado durante 1 segundo, depois o painel desaparece, deixando apenas o botão On/Off visível, ativando assim o modo Standby.



Funções

ON/OFF: Pressione este botão para ligar o produto. O forno vai apitar uma vez. O menu Fry e o botão On/Off irão piscar durante 1 minuto.

Após 1 minuto (aprox.) de não utilização, o forno entra em modo stand-by.

Pressione este botão para iniciar o processo de cozimento, todos os menus (exceto o selecionado) e o botão reaquecer desaparecerão.

Se durante o cozimento você precisar alterar a temperatura ou o tempo, pressione o botão [+] ou [-], alterando assim os ajustes necessários.

TEMPORIZADOR: O temporizador é utilizado para definir o tempo de cozimento, pode ser ajustado de 1 a 90 minutos, exceto no menu Desidratar que é de 1 a 24 horas. Use os botões [+] para aumentar a temperatura e [-] para diminuí-la.

Você pode ajustar o tempo em cada menu. Pressione os botões [+] e [-] para mudar o tempo em 1 minuto para mais ou para menos.

TEMPERATURA: Pressione este botão para ajustar a temperatura de 80°C a 210°C. Use os botões [+] para aumentar a temperatura e [-] para diminuir a temperatura.

Cada menu tem uma configuração padrão de temperatura. A temperatura aumenta em intervalos de 5°C quando pressionada brevemente.

LUZ: Utilize este botão para ligar e desligar a luz no interior do aparelho. A iluminação irá parar automaticamente após 2 minutos. Por outro lado, ela estará acesa quando você abrir a porta do forno.

Quando a luz estiver acesa o botão

ROTACIONAR: Utilize este botão para rodar na função assado e para o cesto rotativo.

Quando a luz estiver acesa o botão irá piscar quando a luz estiver apagada ele permanecerá fixo.

MENUS: O menu selecionado piscará simultaneamente com o botão On/Off até que este último seja pressionado a fim de iniciar a preparação.

O tempo e a temperatura para os 10 menus predefinidos são os seguintes:

Menu	Temperatura	Tempo (min)
Pré-aqueçer	140	6
Fritar	200	20
Pizza	150	12
Pão	165	15
Bife	180	15
Peixes	160	12
Desidratar	40	120
Frango	180	30
Sobremesas	160	35

UTILIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

Cozinhar com Newlux Air Power é muito simples, basta colocar os ingredientes, definir o menu (tempo e temperatura predefinidos) e esperar que o forno cozinhe sozinho.

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

Ao cozinhar com o o forno air fryer, lembre-se:

- Se a porta não estiver fechada, o forno não vai funcionar.
- Não encha demais o cesto.
- Para obter um melhor resultado e uma comida mais crocante, coloque um pouco de óleo.
- Não cozinhe alimentos que contenham muita gordura no aparelho.
- Os alimentos congelados ou sopas devem ser preparados em recipientes adequados.
- Ao assar alimentos como pães ou bolos, leve em conta a expansão da massa.
- É aconselhável mergulhar as batatas em água durante pelo menos 30 minutos para reduzir o amido e depois secá-las bem com papel.
- O tempo de cozimento depende de fatores como tamanho, temperatura, qualidade dos alimentos, etc.
- Adicione mais 3 minutos ao tempo de cozimento se o forno não for pré-aquecido antes do uso.
- Antes de cozinhar bifes ou grandes quantidades de carne no forno, é aconselhável passar os alimentos primeiro em uma frigideira.

ATENÇÃO! Se você encher demais a cesta, a comida não vai cozinhar direito.

Como cozinhar

1. **Selecione o menu de pré-aquecimento** para pré-aquecer o forno (sem alimentos).
2. **Assim que o forno estiver quente**, coloque os alimentos no forno.
3. **selecione o menu desejado** pressionando o botão do menu escolhido. O menu irá piscar simultaneamente com o botão On/Off até que este último seja pressionado para iniciar a preparação. O painel de controle exibirá a temperatura e o tempo padrão.
4. **Selecione a temperatura** pressionando os botões [+] ou [-]. Recomenda-se seguir os ajustes de temperatura mostrados no menu e na seção do painel de controle.
5. **Selecione o tempo de cozimento** pressionando os botões [+] e [-], que aumentam ou diminuem em 1 minuto quando pressionados. Recomenda-se seguir os tempos marcados nos menus e na seção do painel de controle.
6. **Uma vez selecionado o menu**, o tempo e a temperatura, pressione o botão On/Off para iniciar o cozimento.
7. **Uma vez iniciado o processo de cozimento**, você pode modificar os ajustes de temperatura e tempo pressionando os botões [+] e [-] de temperatura ou tempo para fazer os ajustes necessários.
8. **No final do tempo de cozimento**, o ventilador continuará a funcionar até o aparelho resfriar, então a palavra OFF aparecerá no visor. Após aproximadamente 20 segundos, o aparelho emitirá 3 bips, a palavra OFF desaparecerá e o forno voltará ao modo stand-by.
9. **Se tiver utilizado o cesto rotativo ou a grelha durante a cozimento,** retire o cesto ou a grelha utilizando o pegador. Desbloqueie o cesto ou o trinchador usando o botão de desbloqueio. Se tiver usado as bandejas, retire-as e coloque-as sobre uma superfície resistente ao calor.

⚠ IMPORTANTE: Ao remover alimentos, tenha cuidado com o vapor quente e **NUNCA** toque no aparelho durante e após o funcionamento, pois a temperatura será muito elevada. Use luvas, se necessário.

Cozinhar com o cesto rotativo

1. Abra a porta.
2. Coloque a bandeja de gordura na parte inferior do forno.
3. Fixe o cesto com o cesto de trinchar/cesto rotativo. Abra a tampa do cesto de fritura girando-a na direção do ícone na tampa. Retire a tampa e adicione os alimentos desejados.
4. Feche a tampa do cesto rodando-a na direção do ícone na tampa.
5. Levante o cesto de rotativo com a ajuda do cabo da grelha e deslize-a sobre os trilhos. Pressione o botão de soltar e mova o cesto para a extremidade do trilho. Em seguida, solte o botão de desbloqueio e o cesto ficará fixo no lugar.

Cozinhar com trinchador e fixador

1. Abra a porta.
2. Coloque a bandeja de gordura na parte inferior do forno.
3. Fixe o cesto de fritura com o grelhador/cesto de fritura. Abra a tampa do cesto de fritura girando-a na direção do ícone na tampa. Retire a tampa e adicione os alimentos desejados.
4. Feche a tampa do cesto rodando-a na direção do ícone na tampa.
5. Levante a cesta de fritura com a ajuda do cabo da grelha e deslize-a sobre os trilhos. Pressione o botão de soltar e mova o cesto para a extremidade do trilho. Em seguida, solte o botão de desbloqueio e o cesto ficará fixo no lugar.

⚠ IMPORTANTE: Não asse pedaços grandes de carne, pois deve ser mantida uma distância considerável da parede superior do forno.

Cozinhar com bandejas

1. Abra a porta e deslize a bandeja para os trilhos.

⚠ IMPORTANTE: Se você colocar duas bandejas no forno, troque suas posições, pois o alimento na bandeja superior irá cozinhar antes do alimento na bandeja inferior.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para evitar choques elétricos ou danos no forno air fryer, desligue sempre o cabo de alimentação da tomada elétrica antes de limpar. Certifique-se de que o forno resfriou completamente.

Não mergulhe o cabo de alimentação ou o forno em água ou quaisquer outros líquidos, nem utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.

Limpe o exterior e o interior do forno com um pano macio e ligeiramente umedecido.

Seque bem todas as peças após a limpeza, antes de usar ou antes de guardar o forno.

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

Acessórios

Lave-os com água morna e uma esponja não abrasiva.

Você pode colocá-los na máquina de lavar louça. Recomendamos enxaguar para remover resíduos de alimentos secos antes de lavar os acessórios na máquina de lavar louça.

Os cestos têm um revestimento anti-aderente. Não utilize utensílios metálicos e materiais de limpeza abrasivos para evitar danos.

Para gorduras persistentes, misture 118 ml de bicarbonato de sódio e algumas colheres de sopa de água numa tigela pequena para formar uma pasta para untar. Com uma esponja macia, espalhe a pasta sobre os cestos da fritadeira e esfregue suavemente. Deixe descansar durante cerca de 15 minutos antes de enxaguar. Em seguida, lave com água e sabão antes de usar novamente. Certifique-se sempre de que estão secos antes de usar.

SISTEMA DE SEGURANÇA

O forno Newlux Air Fryer é um produto revolucionário em termos de sistemas de segurança. Tem diferentes sistemas interligados que atuam simultaneamente e evitam a ocorrência de falhas.

O forno para automaticamente quando a porta é aberta, ele não funcionará se a porta não estiver devidamente fechada. Uma vez fechado novamente, ele é reiniciado automaticamente com o tempo restante e as configurações atuais.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
O forno não funciona.	O forno não está ligado, a porta não está fechada ou o aparelho está defeituoso.	O forno não está ligado à tomada. Para começar, pressione o botão on/off. Certifica-te que a porta está totalmente fechada. Pressione o botão para o menu escolhido. Pressione o botão On/Off para começar a cozinhar.
Falha no cozimento.	O cesto rotativo está sobrecarregado, a temperatura é muito baixa ou o tempo de cozedura é muito curto.	Frite porções menores de comida. Aumente a temperatura e o tempo de cozimento. Cozinhe a comida com um pouco de óleo.
Cozimento irregular.	O cesto rotativo está sobrecarregado, a temperatura é muito baixa ou o tempo de cozimento é muito curto.	Frite porções menores de comida. Aumente a temperatura e o tempo de cozimento. Cozinhe a comida com um pouco de óleo.
Fumaça no aparelho	Alimentos gordurosos estão sendo cozinhados ou há resíduos de gordura de uso anterior nas bandejas.	Quando se fritam alimentos muito oleosos, é necessário limpar os cestos com mais frequência após cada utilização.
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