



AirCooker

**HORNO DE AIRE
MULTIFUNCIONAL**

Modelo AC-12MF

Manual de usuario



Muchas gracias por seleccionar nuestro producto.
Por favor lea cuidadosamente este manual de
instrucciones y consévelo como referencia para el futuro.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

El manual de usuario que acompaña a su equipo ha sido desarrollado con el objetivo de aclarar cualquier duda que pueda surgir durante su uso. Además, contiene información importante de seguridad que, si se sigue correctamente, puede garantizar el correcto funcionamiento del utensilio y, lo que es más importante, garantizar su seguridad.

Por favor lea todas las instrucciones y recuerde que este horno es exclusivamente de uso doméstico.

- Para evitar accidentes, mantenga todos los componentes del paquete fuera del alcance de los niños después de desembalar el electrodoméstico.

IMPORTANTE

Este electrodoméstico no puede ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas sin la supervisión de un adulto responsable.

- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o pomos.
- Para protegerse de una descarga eléctrica no sumerja el cable, los enchufes o el electrodoméstico en agua u otro líquido.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o la encimera, ni que toque superficies calientes, para evitar que alguien tire de él.

ATENCIÓN

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el distribuidor autorizado o personal calificado con el fin de evitar riesgos o perder la garantía.

- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No utilice el electrodoméstico en lugares con exceso de humedad, altas temperaturas, cerca o sobre fuentes de calor (tales como: estufas, quemadores, hornos, etc.).
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o la encimera, ni que toque superficies calientes.
- Hay que extremar las precauciones al mover el horno, ya que puede que contenga aceite caliente u otros líquidos residuales calientes.
- Extreme las precauciones al retirar la bandeja o eliminar la grasa residual caliente.

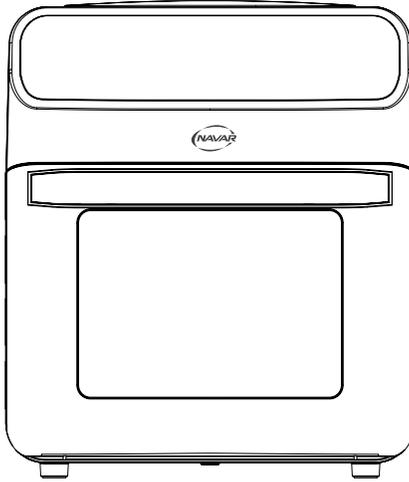
- Para desconectar el aparato, presione el botón Off y luego retire el enchufe de la tomacorriente.
- Desconecte el horno del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
- No utilice el horno para un uso distinto al previsto.
- No limpie con esponjas metálicas. Los trozos pueden desprenderse de la almohadilla y entrar en contacto con las partes eléctricas, creando un riesgo de electrocución.
- Evite el contacto con las partes móviles.
- Este aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está pensado para encajar en una toma de corriente polarizada sólo en un sentido. Si el enchufe no entra completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista especializado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

IMPORTANTE

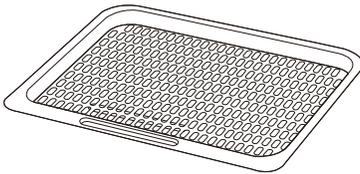
Este electrodoméstico es de uso doméstico únicamente.

CONTENIDO DEL PRODUCTO

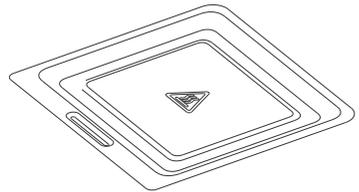
Horno de Aire
AC-12MF



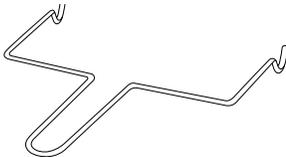
ACCESORIOS



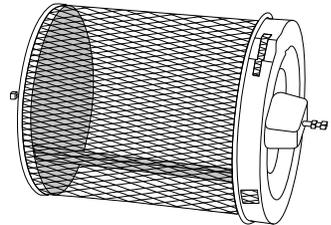
Bandeja para alimentos



Bandeja anti goteo



Asa de asistencia



Canasta cilíndrica

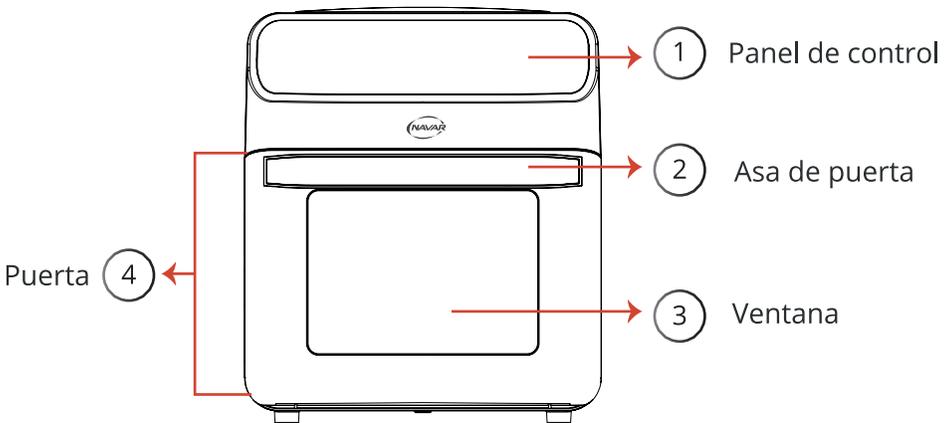
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES

Voltaje (V)	110~120
Frecuencia (Hz)	60
Potencia (W)	1700
Capacidad (L)	12
Dimensiones LxAxP (cm)	31,6x34,3x36,5
Peso neto (kg)	6,8
Dimensiones empaque LxAxP (cm)	43,1x38,7x42
Peso bruto (kg)	7,5

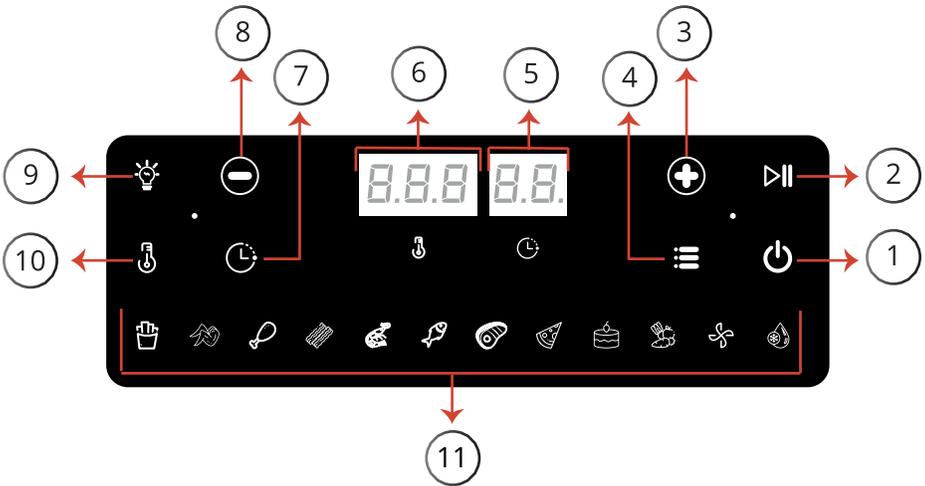
Rango de ajuste de tiempo: de 1 a 60 minutos
Rango de ajuste de la temperatura: de 65°C a 200°C

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Horno de Aire



PANEL DE CONTROL



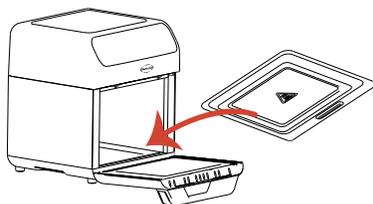
1. Encendido y apagado
2. Inicio y pausa
3. Tecla para aumentar el tiempo y la temperatura
4. Menú
5. Indicador LED del tiempo
6. Indicador LED de la temperatura
7. Tiempo
8. Tecla para disminuir el tiempo y la temperatura
9. Luz
10. Temperatura
11. Funciones preprogramadas

Antes del primer uso

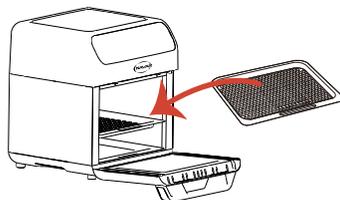
- Compruebe el producto en busca de daños durante el transporte.
- Retire todos los materiales de embalaje.
- Coloque el horno sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- Limpie el horno antes del primer uso. Se debe calentar en seco durante diez minutos, durante este proceso puede haber una pequeña cantidad de humo blanco u olor desagradable. Es un fenómeno normal, no se asuste.
- Antes de conectar el horno a la fuente de alimentación, compruebe que el voltaje de la fuente de alimentación corresponden con la potencia de su horno.

CÓMO USAR

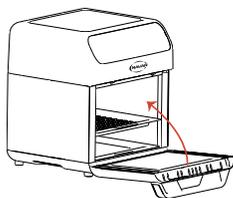
- Coloque la bandeja antigoteo.



- Coloque la bandeja para alimentos



- Cierre la puerta



- Conecte el horno a la fuente de alimentación



- Pulse el botón de encendido.



- Seleccione el menú predeterminado



O bien ajuste la temperatura y el tiempo de manera manual.

Presione Temperatura



y ajustela con



Presione Tiempo



y ajustela con



- Pulse el Inicio para empezar



- Si desea ver sus alimentos puede encender la luz
Para apagarla se vuelve a presionar.



- Para cancelar pulse nuevamente



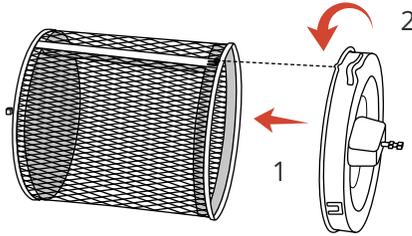
FUNCIONES PREPROGRAMADAS

FUNCIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO
 Papas Fritas	180 °C	15 min
 Alitas de pollo	180 °C	11 min
 Piernas de pollo	180 °C	20 min
 Bacon	180 °C	5 min
 Camarones	180 °C	9 min
 Pescado	180 °C	10 min
 Carne	190 °C	10 min
 Pizza	150 °C	8 min
 Queque	170 °C	9 min
 Verduras	180 °C	10 min
 Deshidratar	130 °C	20 min
 Descongelar	80 °C	8 min

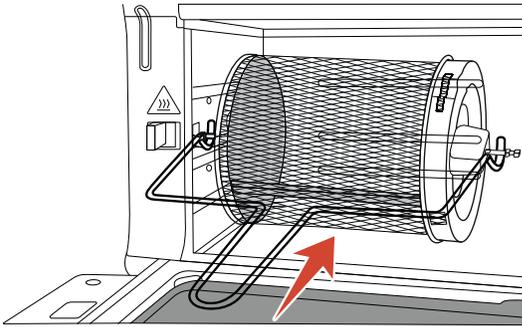
- Si necesita más tiempo o temperatura en alguna función, puede ajustarlos de forma manual antes o durante la cocción.

CANASTA CILÍNDRICA

-Coloque la comida dentro de la canasta cilíndrica y cierre la misma.



-Coloque la canasta cilíndrica en el horno con la ayuda del asa de asistencia.

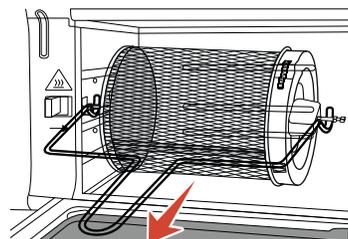
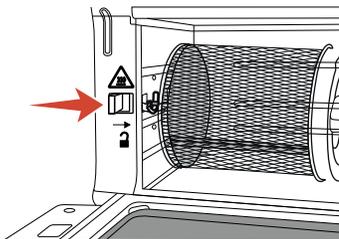


-Retire el asa de asistencia y cierre la puerta.

-Ahora puede elegir las funciones preprogramadas o ajustar el tiempo y la temperatura de forma manual.

ATENCIÓN

Para remover la canasta cilíndrica, primero libere el candado y después utilice el asa de asistencia para sacarla y evitar quemaduras.



TIEMPOS DE COCCIÓN

Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo del producto, peso, tipo de corte y frescura de los mismos.

Compruebe el punto de cocción de los alimentos, ya sea cortando un pieza o usando un termómetro para alimentos (no incluido).

A continuación una referencia de temperatura y tiempo para algunos alimentos.

TIPO	CANTIDAD	TEMPERATURA	TIEMPO
Papas fritas congeladas	330-660 g	200 °C	15-20 min
Papas fritas caseras	330-770 g	200 °C	10-16 min
Papas caseras en cubos	330-770 g	182 °C	12-10 min
Hash browns	220 g	182 °C	15-18 min
Papas gratinadas	440 g	182 °C	15-18 min
Bistec	110-500 g	182 °C	8-12 min
Chuetas de cerdo	110-500 g	182 °C	10-14 min
Tortas de carne	110-500 g	182 °C	7-12 min
Chorizo	110-500 g	200 °C	13-15 min
Pechuga de pollo	110-500 g	182 °C	10-15 min
Tacos chinos (Spring Roll)	110-340 g	182 °C	15-20 min
Nuggets de pollo	110-500 g	200 °C	10-15 min
Dedos de pescado	110-500 g	200 °C	6-10 min
Dedos de queso	110-500 g	182 °C	8-10 min
Muffins	275 g	200 °C	15-18 min
Aros de cebolla	450 g	200 °C	15 min

Para una aliemntos crujiente, seque la comida y luego mezcle o rocíe ligeramente con aceite para estimular el dorado

LIMPIEZA

ATENCIÓN

- Retire el enchufe de la toma de corriente antes de realizar cualquier servicio de limpieza o mantenimiento.
- Se hace la limpieza y/o mantenimiento únicamente cuando el horno esté completamente frío.
- Durante la limpieza no sumerja las partes eléctricas del producto en agua u otros líquidos.

-Después de cada uso, se recomienda hacer una limpieza adecuada del horno. lave las bandejas de alimentos y la de anti goteo goteo, para evitar daños en el revestimiento causados por la erosión de los residuos de alimentos y las manchas de aceite residual.

-Por favor utilice productos que no sean altamente corrosivos, para evitar que luego los vapores de esos productos dañen su salud o el horno.

-Por favor, limpie la freidora de aire con un paño húmedo, suave y limpio, para evitar que entre agua en el interior del horno, porque podría provocar un cortocircuito o un incendio.

-Por favor, no lave el horno de aire en el lavavajillas.

-Por favor, lave las bandejas de alimento, canasta cilíndrica y bandeja anti goteo con jabón y abundante agua, no utilice objetos duros y afilados (como lana de acero y cuchillas), para evitar rayarlos.

			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✓

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

NAVAR está siempre a tu disposición. Sin embargo, si su horno tiene un problema de funcionamiento, consulte la tabla siguiente para ver causas probables.

Haga cualquier corrección que se pueda hacer en casa. Si el problema persiste, póngase en contacto con SAC NAVAR.

PROBLEMA	El horno no enciende
CAUSA POSIBLE	a. Revise que la unidad esté conectada al tomacorriente b. La canasta cilíndrica no está montada correctamente c. El termostato (el dispositivo de protección) está desconectado d. La luz de la pantalla está quemada
SOLUCIÓN	a. Conecte otra vez o pruebe en otro tomacorriente. b. Saque la canasta cilíndrica y vuelva a meterlo en el horno de nuevo para montarlo correctamente c. Póngase en contacto con SAC NAVAR para el diagnóstico y la revisión pertinente d. Una vez encendido, si el motor funciona y se calienta regularmente, puede ponerse en contacto con SAC NAVAR para el diagnóstico y la revisión pertinente

PROBLEMA	El motor no funciona o tiene un sonido anormal
CAUSA POSIBLE	Hay elementos extraños que bloquean el aspa del ventilador o la salida de vapor está bloqueada
SOLUCIÓN	Después de desconectar la alimentación, compruebe si hay materias extrañas en la entrada de aire y en el interior de la cámara; si sigue habiendo un fallo, Póngase en contacto con SAC NAVAR para el diagnóstico y la revisión pertinente

GUÍA DE CÓDIGOS

Si una anomalía aparece en la pantalla el horno entrará en estado de protección y mostrará automáticamente los códigos de protección correspondientes.

CÓDIGO	CAUSA
E1	Circuito abierto anormal NTC
E2	Corto circuito anormal NTC
C1	Cortocircuito por sobrecalentamiento del NTC



Si su horno muestra en la pantalla alguno de los códigos anteriores por favor póngase en contacto con SAC NAVAR para el diagnóstico y la revisión pertinente.

SAC NAVAR

 506) 8833 0065

 postventa@navarcr.com



@navarcr

Si ocurre algún problema con el producto, por favor contacte nuestro sitio especializado de reparación y mantenimiento.

Para aquellos productos a los cuales se les ha vencido la garantía, el centro de servicio al cliente de nuestra compañía aún lo atenderá con gran placer.

GARANTÍA

El horno de Aire multifuncional NAVAR está garantizada, por un período de dos años en la resistencia y un año en todos los demás componentes.

La fecha de inicio de la garantía es la misma de la venta del artículo es decir, a partir de la emisión de la Factura al Consumidor.

Las garantías legales y/o especiales incluyen la sustitución de piezas y mano de obra necesaria para la reparación de defectos debidamente establecidos por el fabricante o por la Asistencia Técnica Autorizada de NAVAR como defectos de fabricación.

El fabricante no concede ninguna forma y/o tipo de garantía para los productos no acompañados de una factura de consumo, ni para los productos cuya factura se rellena incorrectamente.

Las garantías serán automáticamente inválidas si:

- Las instrucciones y recomendaciones contenidas en el Manual del Usuario no se observan en el uso del producto.
- Factura no válida.
- En la instalación del producto, no se observan las especificaciones y recomendaciones del Manual del Usuario con respecto a las condiciones de instalación del producto, tales como nivelación del producto, idoneidad del sitio para la instalación, voltaje; tensión eléctrica compatible con el producto, etc
- Poner el producto en uso comercial.
- Corrosión comprobada causada por peligros, deformaciones o similares derivados del uso indebido del producto, así como por acontecimientos derivados de la aplicación de productos químicos, abrasivos o productos similares que dañen la calidad o el material componente.
- El producto está dañado, mal utilizado o sufre alteraciones, modificaciones o reparaciones realizadas por personas o empresas no autorizadas por NAVAR.
- El defecto es causado por accidente o mal uso del producto por parte del consumidor.
- Hay signos de violación del producto, eliminación y/o manipulación del número de serie o de la etiqueta de identificación del producto.

Las garantías no cubren:

- Gastos en la instalación del producto.
- Apertura del producto o reparación hecho por un agente no autorizado por nuestra compañía que haya causado el daño del mismo.
- Transporte del producto al sitio de instalación.
- Gastos derivados y consecuente instalación de piezas y accesorios, aunque sean comercializados por NAVAR.
- Problemas causados por las personas o por un mal uso.
- Gastos de mano de obra, materiales, piezas y adaptaciones necesarias para la preparación del local para la instalación del producto, es decir, redes eléctricas, mampostería, puesta a tierra y adaptaciones de los mismos.
- Daño causado por uso incorrecto, almacenaje, manejo incorrecto y/o averías de transporte o mantenimiento por parte del cliente.
- Fallos en el funcionamiento del producto por insuficiencia, interrupciones, problemas o falta de suministro eléctrico, servicios y/o gastos de mantenimiento y/ o limpieza del producto.
- Daño causado por insectos.
- Fallas en el funcionamiento normal del producto debido a la falta de limpieza y exceso de residuos, o debido a la existencia de objetos en su interior ajenos a su funcionamiento y propósito de uso.
- Hacer uso del producto en un ambiente que no sea doméstico.
- Productos o partes que hayan sido dañados como consecuencia de la remoción, manipulación, caídas o actos derivados de la naturaleza.
- Los gastos de los procedimientos de inspección y diagnóstico, incluida la tarifa de visita del técnico, determinando que el fallo del producto fue causado por razones no cubiertas por esta garantía.
- El desplazamiento por servicios de productos instalados fuera de la sede de la ciudad de la asistencia autorizada, que puede cobrar la tarifa de traslado del técnico, previamente aprobada por el consumidor.
- Las partes sujetas a desgaste natural, desechables o consumibles, piezas móviles o extraíbles en uso normal, como lámparas, filtros, botones, mangos, así como la mano de obra utilizada en la aplicación de estas piezas y las consecuencias derivadas de tales incidencias.

DECLARACIÓN ESPECIAL

Si hay una mejora o cambio en el producto, este será editado en las versiones futuras del manual de instrucciones.

Por favor considere que no les informaremos a los clientes de forma independiente.

Si la apariencia o color del producto es modificado, por favor refiérase al producto real como un estándar.

Para su tranquilidad, conserve y mantenga el Manual de Usuario con estos Términos de Garantía, Factura de Compra y Comprobante de Entrega del producto en un lugar seguro y de fácil acceso.

CONTACTO NAVAR

SAC NAVAR

SERVICIO AL CLIENTE NAVAR

📞 (506) 8833 0065

📞 (506) 2453 2323

✉ servicioalcliente@navarcr.com



GRUPO NAVAR
www.gruponavar.com

 /navarcostarica

 /navarcostarica

 /navarcostarica
