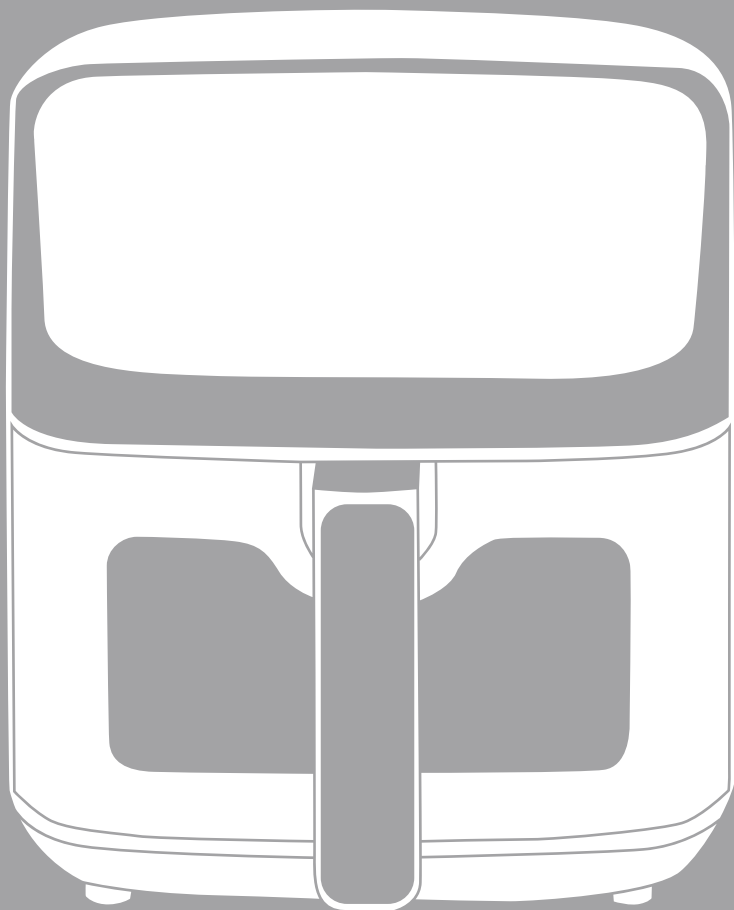


PRIXTON

COOK ORGANICS
4L



FREIDORA DE AIRE
AIR FRYER

INDEX

ES	3
<hr/>	
EN	10
<hr/>	
PT	17
<hr/>	
FR	24
<hr/>	
IT	31
<hr/>	
DE	38
<hr/>	
NL	45
<hr/>	

Por favor, lea este manual cuidadosamente antes de usar el electrodoméstico y consérvelo para futuras consultas.

PRECAUCIÓN: PARA EVITAR DAÑOS EN LA ENCIMERA Y EN EL SALPICADERO, NO COLOQUE LA FREIDORA DE AIRE DIRECTAMENTE SOBRE LA ENCIMERA.

Utilice la freidora de aire sobre un material resistente al calor y sobre una superficie seca, nivelada y uniforme. Deje una distancia mínima de 20 cm con respecto a las paredes y otros materiales sensibles al calor.

No coloque el electrodoméstico contra una pared ni junto a otros aparatos. El aire caliente de hasta 160 °C se expulsa por la ventilación trasera del aparato. Deje al menos 20 cm de espacio libre alrededor de todo el electrodoméstico, incluido directamente por encima.

Se debe tener especial cuidado al colocar electrodomésticos sobre encimeras o cerca de salpicaderos donde dichos materiales (acrílicos, madera, piedra, etc.) no tengan altas propiedades de resistencia al calor.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

POR FAVOR LEA Y CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS

REFERENCIAS

Al utilizar el electrodoméstico, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Retire y deseche de forma segura todo el material de embalaje y las etiquetas antes de usar este producto por primera vez. Asegúrese de que los niños y bebés no jueguen con bolsas de plástico ni con materiales de embalaje.
2. Antes de usarlo, compruebe que el voltaje local corresponde con las especificaciones indicadas en la placa de características situada debajo del electrodoméstico.
3. Utilice siempre el electrodoméstico sobre una superficie horizontal, nivelada, estable y no combustible. No lo utilice sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.
4. No coloque el electrodoméstico sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes, ni dentro de un horno caliente.
5. Nunca conecte este electrodoméstico a un temporizador externo ni a un sistema de control remoto independiente.
6. Nunca utilice este electrodoméstico con un cable de extensión ni con una regleta. Asegúrese de que esté conectado a un tomacorriente exclusivo y sin otros aparatos conectados al mismo enchufe.
7. No encienda el aparato hasta que el electrodoméstico y sus partes estén correctamente colocados según lo requerido.
8. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido. No exponga el aparato a goteos ni salpicaduras y asegúrese de que no se coloquen objetos llenos de líquidos, como jarrones, sobre él. No introduzca agua ni ningún otro líquido en la carcasa principal del aparato a través de las rejillas de ventilación. No lo enjuague bajo el grifo.
9. No toque el electrodoméstico, el cable de alimentación ni el enchufe con las manos mojadas.
10. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
11. El electrodoméstico no contiene piezas reparables por el usuario en su interior. No intente abrirlo ni repararlo usted mismo. Todos los componentes deben ser revisados únicamente por un técnico calificado.
12. No utilice el electrodoméstico si el enchufe, el cable de alimentación o la unidad están dañados. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado en un centro de servicio por personal calificado para evitar riesgos.
13. No utilice el electrodoméstico para fines distintos de los previstos. Es solo para uso doméstico. No debe utilizarse en exteriores ni con fines comerciales.
14. Se requiere una supervisión estricta cuando el electrodoméstico se utiliza cerca de niños. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños mientras esté en funcionamiento o durante el proceso de enfriamiento.

15. Este electrodoméstico está destinado a utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como: áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; alojamientos tipo bed and breakfast.
16. Debe extremarse la precaución al mover una freidora de aire que contenga alimentos calientes.
17. Deje suficiente espacio libre con respecto a otros objetos durante su uso. No bloquee las entradas ni las salidas de aire.
18. No coloque el electrodoméstico contra una pared ni junto a otros aparatos. Deje al menos 20 centímetros de espacio libre en la parte trasera, los lados y por encima del electrodoméstico. No coloque ningún objeto encima del aparato.
19. Cuando el electrodoméstico está en funcionamiento, el aire caliente se libera a través de la rejilla de salida de aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura de dicha salida.
20. No toque las superficies calientes. Las superficies exteriores del electrodoméstico pueden calentarse durante su uso. La cesta giratoria y el juego de tenedores del asador estarán calientes. Use guantes de cocina o la herramienta extractora del asador para retirarlos. Utilice guantes de cocina al manipular las bandejas crujientes y la bandeja de goteo.
21. No cubra el electrodoméstico mientras esté en uso.
22. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera.
23. No desenchufe el electrodoméstico tirando del cable.
24. Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin conocimientos o experiencia, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones previas sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
25. No deje el electrodoméstico funcionando sin supervisión.
26. El electrodoméstico puede emitir un ligero humo durante su primer uso. Esto no es un defecto y el humo desaparecerá en pocos minutos.
27. Si el electrodoméstico emite humo negro, desenchúfelo inmediatamente. Espere a que el humo se detenga antes de retirar el contenido del interior.
28. Para evitar que los alimentos entren en contacto con la pared superior interna y el elemento calefactor, no sobrecargue el tenedor del asador ni las bandejas crujientes.
29. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Parámetros técnicos

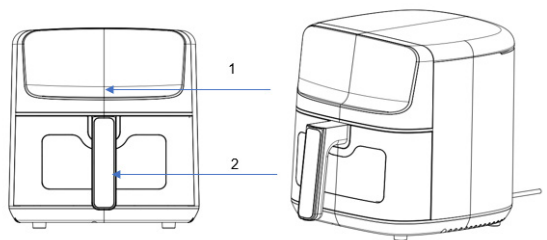
Voltaje: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Consumo de energía: 1300–1500 W

Capacidad: 4,2 litros

Temperatura ajustable: 80 °C – 200 °C

Temporizador: 1–60 min

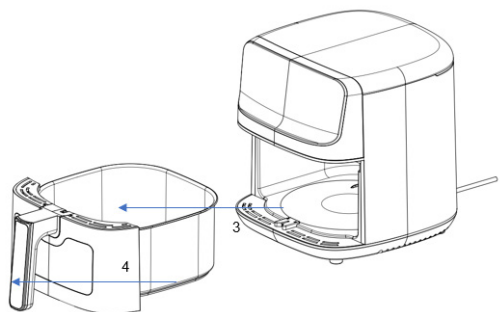


1. Panel de control

2. Ventana visible

3. Cesta

4. Asa de la cesta



Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje y promocional.
 2. Limpie a fondo la cesta y el inserto de la parrilla con agua caliente y jabón.
 3. Limpie el interior y el exterior del electrodoméstico con un paño suave y húmedo.
- Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente; no llene la cesta con aceite ni grasa para freír.

Nota: Cuando la freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos electrodomésticos nuevos y no afecta la seguridad del aparato.

Preparación para el uso

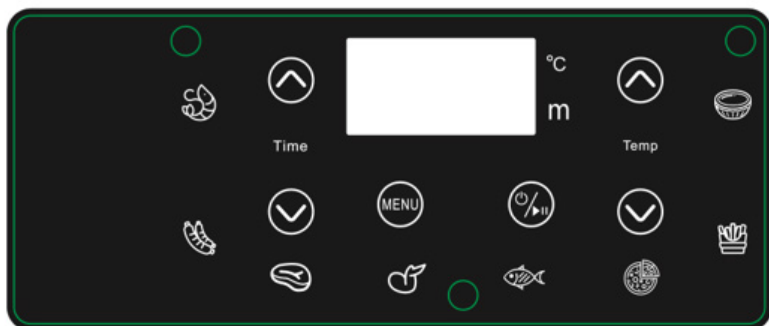
1. Coloque el electrodoméstico sobre una superficie estable, horizontal y nivelada. No lo coloque sobre una superficie que no sea resistente al calor.
2. Coloque el inserto de la parrilla dentro de la cesta. No llene la cesta con aceite ni con ningún otro líquido. No coloque nada encima del electrodoméstico, ya que el flujo de aire se verá interrumpido y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.

Uso del electrodoméstico

1. Conecte el enchufe a un tomacorriente con conexión a tierra.
 2. Extraiga con cuidado la cesta de la freidora de aire.
 3. Coloque los ingredientes en la cesta.
 4. Deslice la cesta nuevamente dentro de la freidora de aire.
- Nunca utilice la cesta sin el inserto de la parrilla en su interior.
- Precaución: No toque la cesta durante ni después del uso, ya que se calienta mucho. Sujétela únicamente por el asa.
5. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente.
 6. Algunos ingredientes requieren agitarse a mitad del tiempo de preparación. Para hacerlo, saque la cesta del aparato y agítela. Luego deslícela nuevamente dentro de la freidora.

- Consejo:** Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará el aviso sonoro cuando sea necesario agitar los ingredientes. Sin embargo, deberá volver a configurar el temporizador para el tiempo restante después de agitar.
7. Cuando escuche el aviso sonoro del temporizador, el tiempo de preparación habrá finalizado. Saque la cesta del electrodoméstico.
 8. Compruebe si los alimentos están listos. Si aún no lo están, simplemente vuelva a colocar la cesta en el aparato y programe el temporizador por unos minutos adicionales.
 9. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, papas fritas), saque la cesta de la freidora de aire y colóquela sobre un salvamanteles. No vuelque la cesta, ya que el exceso de aceite acumulado en el fondo podría derramarse sobre los alimentos. La cesta y los alimentos estarán calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes, puede salir vapor de la cesta de cocción.
 10. Vacíe la cesta en un bol o sobre un plato.
 11. Cuando una tanda de ingredientes esté lista, la freidora de aire estará inmediatamente lista para cocinar otra tanda.

INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL





Tecla de encendido / pausa

Cuando se presiona este icono una vez, la pantalla se ilumina y muestra el tiempo de cocción predeterminado. Puede presionar el icono MENÚ para seleccionar el programa que desea iniciar o detener.



Pulse este icono para cambiar entre las opciones de menú preprogramadas (de izquierda a derecha). Después de seleccionar el modo de cocción deseado, pulse iniciar o espere 5 segundos para que el inicio sea automático.



Pulse este icono para cambiar entre las opciones de menú preprogramadas (de izquierda a derecha). Después de seleccionar el modo de cocción deseado, pulse iniciar o espere 5 segundos para el inicio automático. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar mediante este icono según las preferencias y gustos personales. Las teclas correspondientes - y + se utilizan para aumentar o disminuir la temperatura y el tiempo. La temperatura aumenta o disminuye en 5 °C y el tiempo aumenta o disminuye en 1 minuto.

AJUSTES

Puede pulsar el icono « » para cancelar la operación en cualquier momento. La máquina pondrá en marcha los ventiladores de refrigeración durante varios segundos. La tabla de ajustes le ayudará a seleccionar la mejor opción de cocción para los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son solo orientativos. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

No saque la cesta para agitar/comprobar los alimentos durante un periodo de tiempo prolongado. Intente que sea lo más breve posible para no alterar el proceso de cocción.

Consejos

· Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de cocción ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.

Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de cocción ligeramente más largo, y una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de cocción ligeramente más corto.

Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de forma desigual.

Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de añadir el aceite.

Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente.

Utilice masa preparada para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa preparada también requiere un tiempo de cocción más corto que la masa casera.

Coloque una bandeja de horno o un molde en la cesta de la freidora si desea hornear un pastel o una quiche, o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe el aparato y déjelo enfriar completamente antes de manipularlo, limpiarlo o guardarlo. Lave todos los accesorios con agua tibia y jabón después de cada uso.

El interior de la freidora se puede limpiar con agua caliente, un detergente suave y una esponja no abrasiva. Limpie la carcasa exterior con un paño suave y húmedo. No utilice detergentes ni limpiadores en el exterior del aparato.

Consejo: Si hay restos de comida pegados a la rejilla o al fondo de la cesta, llene la cesta con agua caliente y un poco de detergente líquido. Coloque la rejilla en la cesta y déjela en remojo durante unos 10 minutos.

ALMACENAMIENTO

Deje que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo. Guarde el aparato en posición vertical en un lugar seco. No coloque objetos pesados encima del aparato durante el almacenamiento, ya que esto puede provocar posibles daños.

ELIMINACIÓN ADECUADA

Cuando el aparato llegue al final de su vida útil, no lo tire a la basura. Entréguelo en un punto oficial de recogida para reciclaje.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. Problema

La freidora de aire caliente no funciona.

Posible causa – Solución

-El aparato no está enchufado.

-Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.

-No ha configurado el temporizador.

-Ajuste el temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.

2. Problema

Los ingredientes preparados en la freidora de aire no están bien hechos.

Posible causa – Solución

-La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.

-Coloque cantidades más pequeñas en la cesta. Las porciones pequeñas se fríen de manera más uniforme.

-La temperatura configurada es demasiado baja.

-Ajuste la temperatura al nivel requerido (consulte la sección “Ajustes” del capítulo “Uso del aparato”).

-El tiempo de preparación es demasiado corto.

-Ajuste el temporizador al tiempo de preparación necesario (consulte la sección “Ajustes” del capítulo “Uso del aparato”).

3. Problema

Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora de aire.

Posible causa – Solución

-Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.

-Los ingredientes que quedan uno encima de otro o cruzados (por ejemplo, papas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección “Ajustes” del capítulo “Uso del aparato”.

4. Problema

Los snacks fritos no quedan crujientes al salir de la freidora de aire.

Posible causa – Solución

-Ha utilizado un tipo de snack diseñado para freidoras tradicionales de aceite.

-Use snacks para horno o pincele ligeramente los snacks con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.

5. Problema

No puedo deslizar correctamente la bandeja dentro del aparato.

Posible causa – Solución

-Hay demasiados ingredientes en la cesta.

-No llene la cesta por encima de la indicación MAX.

-La cesta no está colocada correctamente en el recipiente.

-Presione la cesta hacia abajo en el recipiente hasta que escuche un clic.

6. Problema

Sale humo blanco del aparato.

Posible causa – Solución

- Está preparando ingredientes grasos.
- Al freír ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite puede filtrarse en el recipiente. El aceite produce humo blanco y el recipiente puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
- El recipiente aún contiene residuos de grasa de usos anteriores.
- El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en la bandeja. Asegúrese de limpiar correctamente el recipiente después de cada uso.

7. Problema

Las papas frescas se fríen de manera desigual en la freidora de aire.

Posible causa – Solución

- No utilizó el tipo correcto de papa.
- Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
- No enjuagó correctamente los bastones de papa antes de freírlos.
- Enjuague correctamente los bastones de papa para eliminar el almidón de la superficie.

8. Problema

Las papas frescas no quedan crujientes al salir de la freidora de aire.

Posible causa – Solución

- La textura crujiente depende de la cantidad de aceite y agua en las papas.
- Asegúrese de secar bien los bastones de papa antes de agregar el aceite.
- Corte los bastones de papa más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
- Añada un poco más de aceite para un resultado más crujiente.

Por su seguridad física, no abra ni manipule por su cuenta las partes interiores del producto. Ante cualquier incidencia en el funcionamiento de su producto póngase en contacto con el servicio técnico de Prixton, y su equipo realizará las intervenciones necesarias siempre bajo las máximas medidas de seguridad.

Política de garantía

En cumplimiento de lo establecido a tal efecto por el Real Decreto Legislativo 03/2014, de 27 de marzo, se pone a disposición de los interesados, accediendo a www.prixton.com, cuanta información sea necesaria para ejercer los derechos de desistimiento atendiendo a los supuestos que recoge dicha ley, dando por cumplidas las exigencias que esta demanda de la parte vendedora en el contrato de venta. Las características técnicas y eléctricas que aquí se brindan corresponden a unidades típicas y podrían cambiarse sin previo aviso con el fin de proveer un mejor equipo.

LA TRASTIENDA DIGITAL

Basauri, Cervantes 49, 1.º piso, C.P. 48970, Vizcaya, España
Tel.: 0034 94 431 77 30

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

La presente declaración de conformidad se emite bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante, La Trastienda Digital S.L., propietario de la marca Prixton, con domicilio en Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, y declara que el tipo de equipo de radio descrito a continuación:

Marca: PRIXTON
Nombre del modelo: COOK ORGANICS 4L
Características principales: HOGAR

Cumple plenamente con los requisitos esenciales de la siguiente Directiva de la UE u otros documentos normativos.

Esta declaración se basa en el pleno cumplimiento de los productos con las siguientes normas europeas:

Directiva de Baja Tensión (LVD) (2014/35/UE):

EN 60335-1:2012+A11+A13+A14+A1+A2+A15+A16

EN 60335-2-9:2003+A1+A2+A12+A13

EN IEC 60335-2-9:2023 + A11:2023

EN 62233:2008

AfPS GS 2019:01 PAK

EK1 527-12 Rev.2

Directiva de Baja Tensión 2014/35/UE

Esta declaración se ha realizado bajo nuestra exclusiva responsabilidad,

basada en: Certificado de conformidad LVD N.º: AN 50707828 0001 e informe de ensayo N.º: CN24QWRL 004.

Directiva de Compatibilidad Electromagnética (EMC) (2014/30/UE):

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

EN 61000-3-3:2013+A1+A2

EN IEC 61000-3-2:2019+A1+A2

Directiva de Compatibilidad Electromagnética (EMC) (2014/30/UE)

Esta declaración se ha realizado bajo nuestra exclusiva responsabilidad,

basada en: Certificado de conformidad EMC N.º: AE 50682095 0001 e informe de ensayo N.º: CN242VMH 002.

Directiva RoHS (UE) 2015/863 que modifica la Directiva 2011/65/UE

Directiva RoHS de la UE (UE) 2015/863 que modifica el Anexo II de la Directiva 2011/65/UE

Plomo, Mercurio, Cadmio, Cromo hexavalente, Bifenilos polibromados (PBB), Éteres difenílicos polibromados (PBDE),

Ftalato de bis(2-etilhexilo) (DEHP), Ftalato de bencilo y butilo (BBP), Ftalato de dibutilo (DBP) y Ftalato de diisobutilo (DIBP).

Esta declaración se ha realizado bajo nuestra exclusiva responsabilidad basándose en: Informe de ensayo RoHS N.º:

NGBEC25003682301_1.

Declaramos por la presente que los artículos mencionados cumplen con todas las normas y reglamentos europeos aplicables, y no contienen ninguna sustancia prohibida, según lo detallado en el Reglamento REACH (CE) N° 1907/2006 y sus modificaciones.

Los productos no contienen ninguna sustancia en concentración superior al 0,1% en peso según la lista de sustancias candidatas REACH de Sustancias Altamente Preocupantes (SVHC).

Firmado por y en nombre de:

Atentamente,

Luis González Escribano, Director General

Fecha y lugar: 02/12/2025, Basauri, Vizcaya



Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

CAUTION: TO AVOID DAMAGE TO YOUR BENCHTOP AND SPLASH BACK, DO NOT PLACE THE AIR FRYER DIRECTLY ON BENCHTOP

Please use air fryer on heat-proof material and on a dry, level and even surface. Leave a minimum distance of 20cm from walls and other heat-sensitive materials.

Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Hot air up to 160 Degrees expels through the rear vent of the appliance. Leave at least 20cm clearance around the entire appliance, including directly above it.

Additional care should be taken when placing appliances on benchtop surfaces or near splash backs where such materials (acrylics, timber, stone etc.) do not have high heat-resistant properties.

IMPORTANT SAFEGUARDS

PLEASE READ AND SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

When using the appliance, basic safety precautions should be followed, including:

1. Remove and safely discard any packaging material and labels before using this product for the first time. Ensure children and babies do not play with plastic bags or any packaging materials.
2. Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the appliance.
3. Always operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable and non-combustible. Do not operate the appliance on or near combustible materials such as tablecloths or curtains.
4. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
5. Never connect this appliance to an external timer or a separate remote-control system.
6. Never use this appliance with an extension cord or power board. Ensure it is plugged into a dedicated power point and without any other appliances on the same outlet.
7. Do not turn on the power until the appliance and parts are in place as required.
8. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug, or appliance in water or any other liquid. Do not expose the appliance to dripping or splashing and ensure that no objects filled with liquids such as vases are placed on the appliance. Do not put any water or other liquid into the main housing of the appliance through the vents. Do not rinse it under the tap.
9. Do not touch the appliance, power cord or power plug with wet hands.
10. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool down before putting on or taking off the parts, and before cleaning.
11. The appliance does not contain any serviceable parts inside. Do not attempt to open and repair the appliance yourself. All components should only be serviced by a qualified technician.
12. Do not use the appliance if the plug, power cable or unit itself are damaged. If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service center by qualified persons in order to avoid a hazard.
13. Do not use the appliance for anything other than the intended use. It is for household use only. It is not to be used outdoors or for commercial purposes.
14. Close supervision is necessary when the appliance is used near children. Keep the appliance and power cord out of reach of children when it is in operation or during the cooling process.
15. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farmhouses;
 - by clients in hotels, motels and other residential-type environments;
 - bed and breakfast type environments.
16. Extreme caution must be used when moving an air fryer containing hot food.
17. Leave enough open space from other objects while in use. Do not block air intakes or exhausts.

18. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 20 centimeters of free space on the back and sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
19. When the appliance is in operation, hot air is released through the air outlet vent. Keep your hands and face at a safe distance from the air outlet vent.
20. Do not touch the hot surfaces. The appliance's outer surfaces may become hot during use. The rotisserie basket and rotisserie fork set will be hot. Wear oven mitts or use the rotisserie remover tool to remove them. Wear oven mitts when handling the crisper trays and drip tray.
21. Do not cover the appliance while in use.
22. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter.
23. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
24. This appliance can be used by children 8 years and above and people with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience if they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
25. Do not leave the appliance operating while unattended.
26. The appliance may emit light smoke during its first use. It is not defective, and the smoke will burn off within a few minutes.
27. Should the appliance emit black smoke, unplug it immediately. Wait for the smoke to stop before removing the contents inside.
28. To prevent the food from contacting the inner upper wall and heating element, do not overfill the rotisserie fork or crisper trays.
29. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 8 years.

Technical Parameters

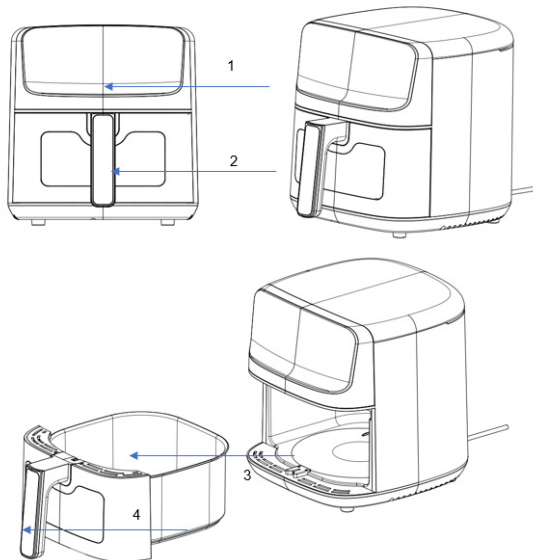
Voltage: 220-240V~ 50-60Hz

Power consumption: 1300-1500W

Capacity: 4.2 Liter

Adjustable temperature: 80°C-200°C

Timer: 1-60 min



1. Control panel. 2. Visible window. 3. Basket. 4. Basket handle

Before first use

1. Remove all packaging and promotional materials.
 2. Thoroughly clean the basket and grill insert with hot soapy water.
 3. Wipe the inside and outside of the appliance with a soft moist cloth.
- This is an oil-free fryer that works on hot air, do not fill the basket with oil or frying fat.

Note: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many brand-new appliances. This does not affect the safety of your appliance.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal, and even surface. Do not place the appliance on a non-heat-resistant surface.
2. Place the grill insert in the basket. Do not fill the basket with oil or any other liquid. Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affect the hot air frying result.

Using the appliance

1. Connect the plug to an earthed wall socket.
 2. Carefully pull the basket out of the air fryer.
 3. Put the ingredients in the basket.
 4. Slide the basket back into the air fryer.
- Never use the basket without the grill insert in it.
- Caution: Do not touch the basket during and after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.
5. Determine the required preparation time for the ingredient
 6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the basket out of the appliance and shake it. Then slide it back into the air fryer.
- Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer buzzer when you need to shake the ingredients. However, this means, that you must set the timer again for the remaining preparation time after shaking.
7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the basket out of the appliance.
 8. Check if the food is ready. If it isn't ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
 9. To remove ingredients (e. g. fries), pull the basket out of the air fryer and place it on a trivet. Do not turn the basket upside down, as any excess oil that has collected on the bottom will leak onto the ingredients.
- The basket and the food are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the cooking basket.
10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
 11. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready to cook another batch.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS





Power key/pause

When this icon is pressed once, the display illuminates and shows the default cooking time. You can press the MENU icon to select which you want to start cooking or stop.

You can press this power key to cancel the operation at any time. The machine will initiate cooling fans for several seconds.



Press this icon to switch between the pre-programmed menu options (going from left to right). After selecting the desired cooking mode press start or wait 5 seconds for the automatic start



The temperature and time can be adjusted using this icon according to personal preferences and tastes. The corresponding -and + keys can be used to increase/decrease the temperature and time. The temperature increases or decreases by 5°and the time increases or decreases by 1 minute.

SETTINGS

You can press the “ ” icon to cancel the operation at any time. The machine will initiate cooling fans for several seconds. The settings table will help you select the best cooking option for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are an indication only. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Do not pull out the basket to shake/check on food for an extended period of time. Try to be as brief as possible to not disturb the cooking process.

Tips

·Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time than larger ingredients.

A larger amount of ingredients only requires a slightly longer cooking time, and a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter cooking time.

Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the result and can help prevent unevenly fried ingredients.

Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.

Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.

Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter cooking time than homemade dough.

Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quicke or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.

CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the appliance and allow it to cool down completely before handling, cleaning or storing.

Wash all accessories in warm soapy water after every use.

The inside of the air fryer can be cleaned with hot water, a mild detergent and a non-abrasive sponge. Wipe the outer housing body with a soft, damp cloth. Do not use detergents or cleaners on the outside of the appliance.

Tip: If food is stuck to the grill insert or the bottom of the basket, fill the basket with hot water and some washing-up liquid. Put the grill insert in the basket and let them soak for approximately 10 minutes.

STORING

Allow the appliance to cool down completely before storing it. Store the appliance in an upright position in a dry location. Do not place any heavy items on top of the appliance during storage as this may result in possible damage to the appliance.

PROPER DISPOSAL

Once the appliance reaches the end of its life cycle, do not throw it away. Hand it in at an official recycling collection point.

TROUBLESHOOTING

1. Problem

The Hot-air fryer does not work

Possible cause-Solution

- The appliance is not plugged in.
- Put the mains plug in an earthed wall socket.

- You have not set the timer
- Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.

2. Problem

The ingredients fried with the air fryer are not done.

Possible cause-Solution

- The amount of ingredients in the basket is too big.
- Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
- The set temperature is too low.
- Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
- The preparation time is too short.
- Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').

3. Problem

The ingredients are fried unevenly in the air fryer.

Possible cause-Solution

- Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.
- Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.

4. Problem

Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.

Possible cause-Solution

- You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.
- Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.

5. Problem

I cannot slide the pan into the appliance properly.

Possible cause-Solution

- There are too much ingredients in the basket.
- Do not fill the basket beyond the MAX indication.
- The basket is not placed in the pot correctly.
- Push the basket down into the pot until you hear a click.

6. Problem

White smoke comes out of the appliance.

Possible cause-Solution

-You are preparing greasy ingredients.

-When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.

-The pot still contains grease residues from previous use.

-White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.

7. Problem

Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.

Possible cause-Solution

-You did not use the right potato type.

-Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.

-You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.

-Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.

8. Problem

Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.

Possible cause-Solution

-The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.

-Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.

-Cut the potato sticks smaller for a crispier result.

-Add slightly more oil for a crispier result.

For your physical safety, do not open or handle the internal parts of the product on your own. In case of any issue with the functioning of your product, please contact Prixton's technical service. Their team will carry out the necessary interventions always under the highest safety standards.

Warranty policy

This product complies with the warranty law in force in the country of purchase. When you have a problem that you can not solve, you must access the web www.prixton.com and click on the contact option to send us your assistance form. These technical and electrical specifications are those of typical units and may be changed without prior notice in order to provide improved equipment.

LA TRASTIENDA DIGITAL

Basauri, Cervantes 49, 1 floor, PC 48970, Vizcaya, Spain

Telph: 0034 94 431 77 30

DECLARATION OF CONFORMITY

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer, La Trastienda Digital SL, owner of the Prixton trademark, located at Avenida Cervantes 49, modulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, declares that the type of radio equipment described below:

Brand: PRIXTON

Model name: COOK ORGANICS 4L

Main features: HOME

is fully in conformity with the essential requirements of the following EU Directive or other normative documents.

This declaration is based on the full compliance of the products with the following European standards:

Low Voltage Directive (LVD) (2014/35/EU):

EN 60335-1:2012+A11+A13+A14+A1+A2+A15+A16

EN 60335-2-9:2003+A1+A2+A12+A13

EN IEC 60335-2-9:2023 + A11:2023

EN 62233: 2008

AfPS GS 2019:01 PAK

EK1 527-12 Rev.2

Low Voltage Directive 2014/35/EU

This declaration has been made under our sole responsibility

based on: LVD Certificate of conformity No.:AN 50707828 0001 and testing report No.: CN24-QWRL 004

Electromagnetic Compatibility Directive (EMC) (2014/30/EU):

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

EN 61000-3-3:2013+A1+A2

EN IEC 61000-3-2:2019+A1+A2

Electromagnetic Compatibility Directive (EMC) (2014/30/EU)

This declaration has been made under our sole responsibility

based on: EMC Certificate of conformity No.: AE 50682095 0001 and testing report No.: CN242-VMH 002

RoHS Directive (EU) 2015/863 amending 2011/65/EU

EU RoHS Directive (EU) 2015/863 amending Annex II to Directive 2011/65/EU

-Lead, Mercury, Cadmium, Hexavalent chromium, Polybrominated biphenyls(PBB), Polybrominated diphenyl ethers

(PBDE), Bis(2-ethylhexyl) phthalate(DEHP), Butyl benzyl phthalate (BBP), Dibutyl phthalate (DBP) and

Disobutylphthalate(DIBP)

This declaration has been made under our sole responsibility based on: RoHS testing report No.: NGBEC25003682301_1

We hereby declare that the items listed above comply with all relevant European standards and regulations, and do not contain any banned substances as detailed in the REACH Regulation (EC) No 1907/2006 and its amendments. The products do not contain any substance with higher concentration than 0,1% weight by weight in the REACH candidate list of Substances of Very High Concern SVHC.

Signed for and on behalf of

YOURS SINCERELY

Luis González Escribano Gneral manager

Date and location: 02/12/2025 Basauri, Vizcaya



Por favor, leia este manual atentamente antes de usar o aparelho e guarde-o para referência futura.

CUIDADO: PARA EVITAR DANOS À SUA BANCADA E AO PROTETOR DE PAREDE, NÃO COLOQUE A FRITADEIRA DE AR DIRETAMENTE SOBRE A BANCADA.

Use a fritadeira de ar sobre um material resistente ao calor e em uma superfície seca, nivelada e plana. Mantenha uma distância mínima de 20 cm de paredes e outros materiais sensíveis ao calor.

Não coloque o aparelho encostado em uma parede ou próximo a outros eletrodomésticos. Ar quente de até 160°C sai pela saída de ar traseira do aparelho. Mantenha pelo menos 20 cm de espaço livre ao redor de todo o aparelho, incluindo diretamente acima dele.

Tenha cuidado adicional ao colocar o aparelho sobre bancadas ou próximo a protetores de parede feitos de materiais que não possuem alta resistência ao calor (como acrílico, madeira, pedra, etc.).

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

LEIA E GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES PARA REFERÊNCIA FUTURA

Ao utilizar o aparelho, devem ser seguidas precauções básicas de segurança, incluindo:

1. Remova e descarte com segurança todos os materiais de embalagem e etiquetas antes de usar o produto pela primeira vez. Certifique-se de que crianças e bebês não brinquem com sacos plásticos ou materiais de embalagem.
2. Antes de usar, verifique se a voltagem local corresponde às especificações mostradas na placa de identificação do aparelho, localizada na parte inferior do mesmo.
3. Sempre opere o aparelho sobre uma superfície horizontal, estável e não combustível. Não utilize o aparelho sobre ou próximo a materiais inflamáveis, como toalhas ou cortinas.
4. Não coloque o aparelho sobre ou próximo a queimadores a gás ou elétricos quentes, nem dentro de um forno aquecido.
5. Nunca conecte este aparelho a um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
6. Nunca use este aparelho com extensão ou régua de energia. Certifique-se de que está conectado a um ponto de energia dedicado, sem outros aparelhos na mesma tomada.
7. Não ligue o aparelho até que ele e suas partes estejam corretamente montados.
8. Para proteção contra choque elétrico, não mergulhe o cabo, plugue ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido. Não exponha o aparelho a respingos e certifique-se de que nenhum objeto contendo líquidos, como vasos, seja colocado sobre ele. Não coloque água ou qualquer outro líquido na carcaça principal do aparelho pelos orifícios de ventilação. Não lave o aparelho diretamente na torneira.
9. Não toque no aparelho, no cabo de energia ou no plugue com mãos molhadas.
10. Desconecte da tomada quando não estiver em uso e antes da limpeza. Deixe o aparelho esfriar antes de montar ou desmontar suas partes e antes de limpar.
11. O aparelho não contém peças internas que possam ser reparadas pelo usuário. Não tente abrir ou consertar o aparelho sozinho. Todos os componentes devem ser revisados apenas por técnicos qualificados.
12. Não use o aparelho se o plugue, cabo de energia ou o próprio aparelho estiverem danificados. Se o cabo de energia estiver danificado, ele deve ser substituído em um centro de assistência técnica por pessoal qualificado para evitar riscos.
13. Não use o aparelho para finalidades diferentes das indicadas. É apenas para uso doméstico. Não deve ser usado ao ar livre ou para fins comerciais.
14. Supervisão próxima é necessária quando o aparelho estiver sendo usado próximo a crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças durante a operação ou resfriamento.
15. Este aparelho destina-se a uso doméstico e aplicações similares, como: Cozinhas de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; Fazendas; Clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; Estabelecimentos tipo “bed and breakfast”.
16. Muita cautela deve ser tomada ao mover uma fritadeira de ar contendo alimentos quentes.
17. Mantenha espaço suficiente em torno de outros objetos durante o uso. Não bloqueie as entradas ou saídas de ar.

18. Não coloque o aparelho encostado em paredes ou próximo a outros eletrodomésticos. Mantenha pelo menos 20 centímetros de espaço livre atrás, nas laterais e acima do aparelho. Não coloque nenhum objeto sobre o aparelho.
19. Quando o aparelho estiver em operação, ar quente sai pela saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura da saída de ar.
20. Não toque nas superfícies quentes. As superfícies externas do aparelho podem aquecer durante o uso. A cesta da rotisserie e o conjunto de garfos estarão quentes. Use luvas de forno ou a ferramenta removedora de rotisserie para manuseá-los. Use luvas de forno ao manipular as bandejas crocantes e a bandeja coletora.
21. Não cubra o aparelho enquanto estiver em uso.
22. Não deixe o cabo pendurado sobre a borda da mesa ou bancada.
23. Não desligue o aparelho puxando o cabo.
24. Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência, desde que supervisionadas ou instruídas previamente sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
25. Não deixe o aparelho funcionando sem supervisão.
26. O aparelho pode emitir fumaça leve durante o primeiro uso. Isso não indica defeito; a fumaça desaparecerá em poucos minutos.
27. Se o aparelho emitir fumaça preta, desligue-o imediatamente da tomada. Aguarde a fumaça cessar antes de retirar o conteúdo.
28. Para evitar que os alimentos entrem em contato com a parede interna superior e o elemento de aquecimento, não sobre-carregue os garfos da rotisserie ou as bandejas crocantes.
29. Crianças só devem realizar a limpeza e manutenção do aparelho se tiverem mais de 8 anos e estiverem supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.

Parâmetros Técnicos

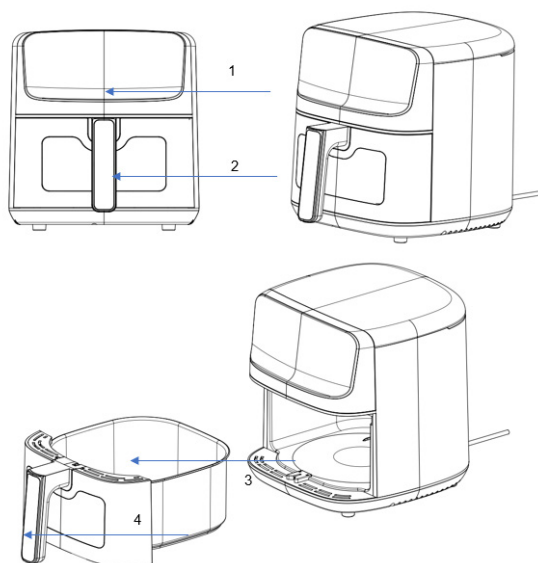
Voltagem: 220-240V~ 50-60Hz

Consumo de energia: 1300-1500W

Capacidade: 4,2 litros

Temperatura ajustável: 80°C-200°C

Temporizador: 1-60 minutos



1. Painel de controle 2. Janela visível 3. Cesta 4. Cabo da cesta

Antes do primeiro uso

1. Remova toda a embalagem e materiais promocionais.
2. Lave cuidadosamente a cesta e o grelha com água quente e sabão.
3. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano macio e úmido.

Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente; não encha a cesta com óleo ou gordura de fritura.

Observação: Ao aquecer a fritadeira pela primeira vez, pode haver emissão de leve fumaça ou odor. Isso é normal em muitos aparelhos novos e não afeta a segurança do aparelho.

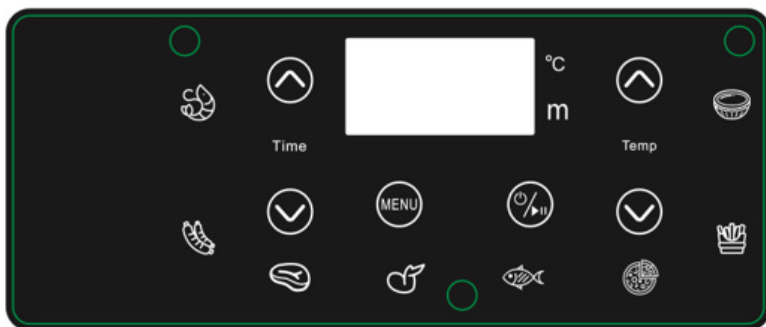
Preparando para o uso

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada. Não coloque o aparelho sobre superfícies não resistentes ao calor.
2. Coloque a grelha dentro da cesta. Não encha a cesta com óleo ou qualquer outro líquido. Não coloque objetos sobre o aparelho, pois isso interrompe o fluxo de ar e prejudica o resultado da fritura a ar quente.

Usando o aparelho

1. Conecte o plugue a uma tomada com aterramento.
 2. Puxe cuidadosamente a cesta para fora da fritadeira de ar.
 3. Coloque os ingredientes na cesta.
 4. Deslize a cesta de volta para a fritadeira de ar.
- Atenção: Nunca use a cesta sem a grelha. Não toque na cesta durante ou após o uso, pois ela fica muito quente. Segure a cesta apenas pelo cabo.
5. Defina o tempo de preparo necessário para o ingrediente.
 6. Alguns ingredientes precisam ser agitados na metade do tempo de preparo. Para agitar, retire a cesta do aparelho, sacuda os ingredientes e coloque a cesta de volta na fritadeira.
- Dica: Se você ajustar o temporizador para metade do tempo de preparo, o alarme soará quando for necessário agitar os ingredientes. Após agitar, ajuste o temporizador novamente para o tempo restante.
7. Quando o alarme do temporizador tocar, o tempo de preparo definido acabou. Retire a cesta do aparelho.
 8. Verifique se os alimentos estão prontos. Se não estiverem, deslize a cesta de volta e ajuste o temporizador por alguns minutos extras.
 9. Para retirar os ingredientes (por exemplo, batatas fritas), retire a cesta da fritadeira e coloque-a sobre um suporte. Não vire a cesta de cabeça para baixo, pois o excesso de óleo acumulado no fundo pode escorrer sobre os alimentos.
- O conteúdo da cesta estará quente. Dependendo do tipo de ingrediente, vapor pode escapar da cesta durante o cozimento.
10. Transfira os alimentos para uma tigela ou prato.
 11. Quando um lote de ingredientes estiver pronto, a fritadeira está imediatamente pronta para preparar outro lote.

INSTRUÇÕES DO PAINEL DE CONTROLE





Tecla de energia/Pausa

Quando este ícone é pressionado uma vez, o display se ilumina e mostra o tempo de cozimento padrão. Você pode pressionar o ícone MENU para selecionar o que deseja cozinhar ou parar. Você pode pressionar esta tecla de energia a qualquer momento para cancelar a operação. A máquina acionará os ventiladores de resfriamento por alguns segundos.



Pressione este ícone para alternar entre as opções de menu pré-programadas (da esquerda para a direita). Após selecionar o modo de cozimento desejado, pressione Start ou aguarde 5 segundos para o início automático.



A temperatura e o tempo podem ser ajustados usando este ícone de acordo com preferências pessoais. As teclas correspondentes - e + podem ser usadas para diminuir ou aumentar a temperatura e o tempo. A temperatura aumenta ou diminui em incrementos de 5°C e o tempo aumenta ou diminui em incrementos de 1 minuto.

CONFIGURAÇÕES

Você pode pressionar o ícone “ ” a qualquer momento para cancelar a operação. A máquina acionará os ventiladores de resfriamento por alguns segundos. A tabela de configurações ajuda a selecionar a melhor opção de cozimento para os ingredientes.

Observação: Essas configurações servem apenas como indicação. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, formato e marca, não podemos garantir a configuração ideal para todos os casos.

Não retire a cesta para sacudir ou verificar os alimentos por muito tempo. Procure ser breve para não interromper o processo de cozimento.

Dicas:

Ingredientes menores geralmente requerem um tempo de cozimento ligeiramente menor que ingredientes maiores.

Uma quantidade maior de ingredientes exige apenas um tempo ligeiramente maior, e uma quantidade menor exige apenas um tempo ligeiramente menor.

Sacudir ingredientes menores na metade do tempo de preparo otimiza o resultado e ajuda a evitar fritura desigual.

Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para um resultado mais crocante. Frite os ingredientes na air fryer poucos minutos após adicionar o óleo.

Snacks preparados no forno também podem ser preparados na air fryer.

Use massa pré-pronta para preparar snacks recheados de forma rápida e fácil. A massa pré-pronta requer menos tempo de cozimento que a massa caseira.

Coloque uma forma ou refratário na cesta da air fryer se desejar assar bolos ou preparar ingredientes frágeis ou recheados.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desconecte o aparelho da tomada e deixe-o esfriar completamente antes de manusear, limpar ou guardar. Lave todos os acessórios com água morna e sabão após cada uso.

O interior da air fryer pode ser limpo com água quente, detergente suave e uma esponja não abrasiva. Limpe o corpo externo com um pano macio e úmido. Não use detergentes ou produtos de limpeza no exterior do aparelho.

Dica: Se alimentos estiverem grudados na grelha ou no fundo da cesta, encha a cesta com água quente e um pouco de detergente. Coloque a grelha na cesta e deixe de molho por aproximadamente 10 minutos.

ARMAZENAMENTO

Deixe o aparelho esfriar completamente antes de guardá-lo. Armazene-o em posição vertical em um local seco. Não coloque objetos pesados sobre o aparelho durante o armazenamento, pois isso pode danificá-lo.

DESCARTE ADEQUADO

Quando o aparelho chegar ao fim de sua vida útil, não o jogue no lixo comum. Entregue-o em um ponto de coleta oficial para reciclagem.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

1. Problema

A fritadeira de ar quente não funciona.

Possíveis causas – Soluções

- O aparelho não está conectado.
- Conecte o plugue a uma tomada com aterramento.

- O temporizador não foi configurado.
- Ajuste o temporizador para o tempo de preparo necessário para ligar o aparelho.

2. Problema

Os ingredientes fritos na air fryer não estão cozidos.

Possíveis causas – Soluções

- A quantidade de ingredientes na cesta é muito grande.
- Coloque porções menores na cesta. Porções menores fritam de forma mais uniforme.
- A temperatura configurada é muito baixa.
- Ajuste a temperatura para o nível necessário (veja a seção “Configurações” do capítulo “Usando o aparelho”).
- O tempo de preparo é muito curto.
- Ajuste o temporizador para o tempo de preparo necessário (veja a seção “Configurações” do capítulo “Usando o aparelho”).

3. Problema

Os ingredientes estão fritos de forma desigual na air fryer.

Possível causa – Solução

- Certos tipos de ingredientes precisam ser agitados na metade do tempo de preparo.
- Ingredientes que ficam sobrepostos ou cruzados (por exemplo, batatas fritas) devem ser agitados na metade do tempo de preparo. Consulte a seção “Configurações” no capítulo “Usando o aparelho”.

4. Problema

Os snacks fritos não ficam crocantes ao sair da air fryer.

Possível causa – Solução

- Você usou snacks que devem ser preparados em uma fritadeira tradicional.
- Use snacks para forno ou pincele-os levemente com óleo para obter maior crocância.

5. Problema

Não consigo encaixar a cesta corretamente no aparelho.

Possíveis causas – Soluções

- Há muitos ingredientes na cesta.
- Não ultrapasse a indicação ****MAX**** da cesta.
- A cesta não está posicionada corretamente no recipiente.
- Pressione a cesta para dentro do recipiente até ouvir um clique.

6. Problema

Sai fumaça branca do aparelho.

Possíveis causas – Soluções

-Você está preparando ingredientes gordurosos.

-Ao fritar ingredientes gordurosos na air fryer, uma grande quantidade de óleo pode escorrer para o recipiente. O óleo produz fumaça branca e o recipiente pode aquecer mais do que o habitual. Isso não afeta o aparelho nem o resultado final.

-O recipiente ainda contém resíduos de gordura de usos anteriores.

-A fumaça branca é causada pelo aquecimento da gordura no recipiente. Certifique-se de limpar o recipiente adequadamente após cada uso.

7. Problema

As batatas frescas ficam fritas de forma desigual na air fryer.

Possíveis causas – Soluções

-Você não utilizou o tipo correto de batata.

-Use batatas frescas e certifique-se de que permaneçam firmes durante a fritura.

-Você não enxaguou corretamente os palitos de batata antes de fritá-los.

-Enxágue os palitos de batata adequadamente para remover o excesso de amido da superfície.

8. Problema

As batatas frescas não ficam crocantes ao sair da air fryer.

Possíveis causas – Soluções

-A crocância das batatas depende da quantidade de óleo e água presente nelas.

-Seque bem os palitos de batata antes de adicionar o óleo.

-Corte os palitos menores para um resultado mais crocante.

-Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.

Por su seguridad física, no abra ni manipule las partes internas del producto por su cuenta. En caso de cualquier problema con el funcionamiento de su producto, comuníquese con el servicio técnico de Prixton. Su equipo realizará las intervenciones necesarias siempre bajo los más altos estándares de seguridad.

Política de garantia

Em cumprimento do estabelecido no Decreto-Lei n.º 84/2021 <https://dre.pt/dre/detalhe/decreto-lei/84-2021-172938301>, colocamos à disposição dos interessados toda a informação necessária para poder exercer todos os direitos de desistir de acordo com as normas contidas nesta lei, dando por cumpridos os requisitos que a lei exige ao vendedor no contrato de venda. As características técnicas e eléctricas que aqui se indicam podem ser válidas para outras unidades semelhantes às nossas e poderão ser trocadas sem aviso prévio com o objetivo de oferecer um equipamento melhor.

LA TRASTIENDA DIGITAL

Basauri, Cervantes 49, 1º andar, CP 48970, Vizcaya, Espanha

Tel: 0034 94 431 77 30

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Esta declaração de conformidade é emitida sob a exclusiva responsabilidade do fabricante, La Trastienda Digital SL, proprietária da marca Prixton, localizada na Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, declara que o tipo de equipamento de rádio descrito abaixo:

Marca: PRIXTON

Modelo: COOK ORGANICS 4L

Principais características: HOME

Está totalmente em conformidade com os requisitos essenciais da seguinte Diretiva da UE ou outros documentos normativos.

Esta declaração baseia-se na plena conformidade dos produtos com as seguintes normas europeias:

Diretiva de Baixa Tensão (LVD) (2014/35/UE):

EN 60335-1:2012+A11+A13+A14+A1+A2+A15+A16

EN 60335-2-9:2003+A1+A2+A12+A13

EN IEC 60335-2-9:2023 + A11:2023

EN 62233:2008

AfPS GS 2019:01 PAK

EKI 527-12 Rev.2

Diretiva de Baixa Tensão 2014/35/UE

Esta declaração foi emitida sob nossa exclusiva responsabilidade,

com base em: Certificado de conformidade LVD N°: AN 50707828 0001 e relatório de ensaio N°: CN24QWRL 004.

Diretiva de Compatibilidade Eletromagnética (EMC) (2014/30/UE):

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

EN 61000-3-3:2013+A1+A2

EN IEC 61000-3-2:2019+A1+A2

Diretiva de Compatibilidade Eletromagnética (EMC) (2014/30/UE)

Esta declaração foi emitida sob nossa exclusiva responsabilidade,

com base em: Certificado de conformidade EMC N°: AE 50682095 0001 e relatório de ensaio N°: CN242VMH 002.

Diretiva RoHS (UE) 2015/863 que altera a Diretiva 2011/65/UE

Diretiva RoHS da UE (UE) 2015/863 que altera o Anexo II da Diretiva 2011/65/UE

Chumbo, Mercúrio, Cádmio, Cromo hexavalente, Bifenilos polibromados (PBB), Éteres difenílicos polibromados (PBDE),

Ftalato de bis(2-etilhexil) (DEHP), Ftalato de butil benzil (BBP), Ftalato de dibutil (DBP) e

Ftalato de diisobutil (DIBP).

Esta declaração foi emitida sob nossa exclusiva responsabilidade com base em: Relatório de ensaio RoHS N°:

NGBEC25003682301_1.

Declaramos por meio desta que os itens acima listados estão em conformidade com todas as normas e regulamentos europeus aplicáveis, e não contêm substâncias proibidas, conforme detalhado no Regulamento REACH (CE) n° 1907/2006 e suas emendas.

Os produtos não contêm nenhuma substância com concentração superior a 0,1% em peso, conforme a lista de candidatos REACH de Substâncias de Elevada Preocupação (SVHC).

Assinado por e em nome de:

Atenciosamente,

Luis González Escribano

Diretor Geral

Data e local: 02/12/2025 Basauri, Vizcaya



Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour référence future.

ATTENTION : POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER VOTRE PLAN DE TRAVAIL ET LE DOSSIER DE PROTECTION CONTRE LES ÉCLABOUSSURES, NE PLACEZ PAS LA FRITEUSE À AIR DIRECTEMENT SUR LE PLAN DE TRAVAIL.

Utilisez la friteuse à air sur un matériau résistant à la chaleur et sur une surface sèche, plane et stable. Laissez une distance minimale de 20 cm par rapport aux murs et aux autres matériaux sensibles à la chaleur.

Ne placez pas l'appareil contre un mur ni contre d'autres appareils. L'air chaud, pouvant atteindre 160°C, s'échappe par la grille d'aération arrière de l'appareil. Laissez au moins 20 cm d'espace libre autour de tout l'appareil, y compris au-dessus.

Une attention particulière doit être portée lorsque l'appareil est placé sur des surfaces de plan de travail ou à proximité de dossiers de protection contre les éclaboussures fabriqués dans des matériaux (acrylique, bois, pierre, etc.) qui ne résistent pas bien à la chaleur.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

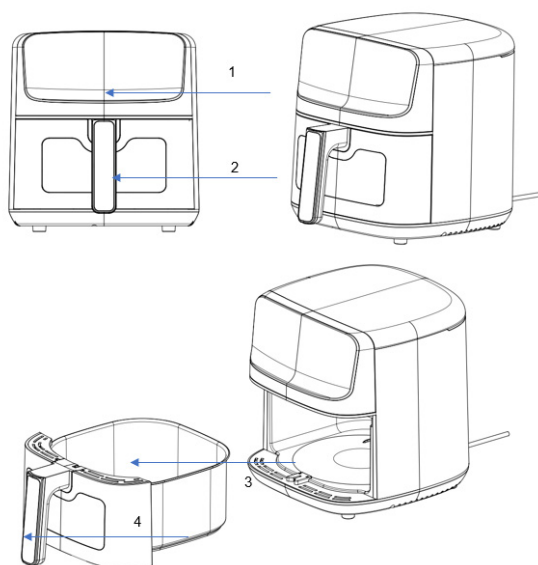
Lors de l'utilisation de l'appareil, des précautions de sécurité de base doivent être suivies, notamment :

1. Retirez et jetez en toute sécurité tous les matériaux d'emballage et les étiquettes avant d'utiliser ce produit pour la première fois. Veillez à ce que les enfants et les bébés ne jouent pas avec les sacs plastiques ou les matériaux d'emballage.
2. Avant utilisation, vérifiez que la tension locale correspond aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil, située sous celui-ci.
3. Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface horizontale, stable et incombustible. Ne l'utilisez pas sur ou à proximité de matériaux combustibles tels que nappes ou rideaux.
4. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.
5. Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé.
6. N'utilisez jamais cet appareil avec une rallonge ou une multiprise. Assurez-vous qu'il est branché sur une prise dédiée, sans autres appareils sur la même prise.
7. N'allumez pas l'appareil tant que celui-ci et ses parties ne sont pas correctement installés.
8. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne plongez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne laissez pas l'appareil exposé à des éclaboussures et assurez-vous qu'aucun objet contenant des liquides, comme des vases, n'est placé sur l'appareil. Ne versez pas d'eau ou autre liquide dans le boîtier principal de l'appareil par les ouvertures de ventilation. Ne le rincez pas sous le robinet.
9. Ne touchez pas l'appareil, le cordon ou la prise avec les mains mouillées.
10. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez-le refroidir avant de monter ou démonter les parties et avant de le nettoyer.
11. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez pas d'ouvrir ou de réparer l'appareil vous-même. Tous les composants doivent être entretenus uniquement par un technicien qualifié.
12. N'utilisez pas l'appareil si la prise, le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé dans un centre de service par des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues. Il est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé en extérieur ni à des fins commerciales.
14. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants lorsqu'il est en fonctionnement ou pendant le refroidissement.
15. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que : cuisines de personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; fermes ; par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; dans des établissements de type « bed and breakfast ».

16. Une extrême prudence doit être exercée lors du déplacement d'une friteuse contenant des aliments chauds.
17. Laissez suffisamment d'espace libre autour de l'appareil pendant son utilisation. Ne bloquez pas les prises d'air ou les sorties d'air.
18. Ne placez pas l'appareil contre un mur ni à proximité d'autres appareils. Laissez au moins 20 centimètres d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur l'appareil.
19. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, de l'air chaud est expulsé par la sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de cette sortie.
20. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Le panier rotatif et le jeu de broches rotatives seront chauds. Portez des gants de cuisine ou utilisez l'outil de retrait de la rotisserie pour les manipuler. Portez des gants lors de la manipulation des plateaux croustillants et du bac récupérateur.
21. Ne couvrez pas l'appareil pendant son utilisation.
22. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du plan de travail.
23. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
24. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes présentant des limitations physiques, sensorielles ou mentales, ou sans expérience, à condition qu'ils soient supervisés ou aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
25. Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
26. L'appareil peut émettre une légère fumée lors de sa première utilisation. Cela est normal et ne constitue pas un défaut ; la fumée disparaîtra en quelques minutes.
27. Si l'appareil émet de la fumée noire, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée cesse avant de retirer les aliments.
28. Pour éviter que les aliments ne touchent la paroi supérieure intérieure et l'élément chauffant, ne surchargez pas les broches de la rotisserie ni les plateaux croustillants.
29. Les enfants ne doivent pas effectuer le nettoyage ou l'entretien de l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Paramètres techniques

Tension : 220-240 V~ 50-60 Hz
 Consommation : 1300-1500 W
 Capacité : 4,2 litres
 Température réglable : 80°C-200°C
 Minuterie : 1-60 minutes



1. Panneau de contrôle
2. Fenêtre visible
3. Panier
4. Poignée du panier



Touche marche/arrêt – Pause

Lorsque cet icône est pressé une fois, l'affichage s'allume et montre le temps de cuisson par défaut. Vous pouvez appuyer sur l'icône MENU pour sélectionner ce que vous souhaitez cuire ou arrêter. Vous pouvez appuyer sur cette touche marche/arrêt à tout moment pour annuler l'opération. L'appareil activera les ventilateurs de refroidissement pendant quelques secondes.



Appuyez sur cet icône pour passer d'une option de menu préprogrammée à une autre (de gauche à droite). Après avoir sélectionné le mode de cuisson souhaité, appuyez sur ****Start**** ou attendez 5 secondes pour un démarrage automatique.

Time Temp

La température et le temps peuvent être réglés à l'aide de cet icône selon vos préférences. Les touches - et + permettent de diminuer ou d'augmenter la température et le temps. La température varie par incréments de 5 °C et le temps par incréments de 1 minute.

RÉGLAGES

Vous pouvez appuyer sur l'icône « » à tout moment pour annuler l'opération. La machine mettra en marche les ventilateurs de refroidissement pendant quelques secondes. Le tableau des réglages vous aidera à sélectionner la meilleure option de cuisson pour les ingrédients.

Remarque : gardez à l'esprit que ces réglages ne sont donnés qu'à titre indicatif. Les ingrédients pouvant varier en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons garantir le réglage optimal pour vos ingrédients.

Ne retirez pas le panier pour secouer/vérifier les aliments pendant une période prolongée. Essayez d'être aussi bref que possible afin de ne pas perturber le processus de cuisson.

Conseils

· Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les ingrédients plus gros.

Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de cuisson légèrement plus long, et une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de cuisson légèrement plus court.

Secouer les petits ingrédients à mi-cuisson optimise le résultat et peut aider à éviter que les ingrédients ne soient frits de manière inégale.

Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.

Les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.

Utilisez de la pâte toute prête pour préparer rapidement et facilement des snacks fourrés. La pâte toute prête nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte maison.

Placez un moule à gâteau ou un plat allant au four dans le panier de la friteuse à air chaud si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez frire des ingrédients fragiles ou fourrés.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger. Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. L'intérieur de la friteuse à air chaud peut être nettoyé à l'eau chaude, avec un détergent doux et une éponge non abrasive. Essayez le boîtier extérieur avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de détergents ou de produits nettoyants sur l'extérieur de l'appareil.

Conseil : si des aliments sont collés à la grille ou au fond du panier, remplissez le panier d'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle. Placez la grille dans le panier et laissez tremper pendant environ 10 minutes.

RANGEMENT

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le ranger. Rangez l'appareil en position verticale dans un endroit sec. Ne placez pas d'objets lourds sur l'appareil pendant le rangement, car cela pourrait l'endommager.

ÉLIMINATION APPROPRIÉE

Une fois que l'appareil a atteint la fin de son cycle de vie, ne le jetez pas. Déposez-le dans un point de collecte officiel pour le recyclage.

DÉPANNAGE

1. Problème

La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.

Cause possible - Solution

- L'appareil n'est pas branché.
- Branchez la fiche secteur dans une prise murale avec mise à la terre.

- Vous n'avez pas réglé la minuterie.
- Réglez la minuterie sur le temps de préparation souhaité pour mettre l'appareil en marche.

2. Problème

Les aliments cuits dans la friteuse à air chaud ne sont pas cuits.

Cause possible - Solution

- La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.
- Mettez des quantités plus petites d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont frites de manière plus homogène.

- La température réglée est trop basse.
- Réglez la touche de température sur la température souhaitée (voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).

- Le temps de préparation est trop court.
- Réglez la minuterie sur le temps de préparation requis (voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).

3. Problème

Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément dans la friteuse à air chaud.

Cause possible - Solution

- Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson.
- Les ingrédients qui se trouvent les uns sur les autres ou les uns à côté des autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à mi-cuisson. Voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil ».

4. Problème

Les snacks frits ne sont pas croustillants à la sortie de la friteuse à air chaud.

Cause possible - Solution

- Vous avez utilisé un type de snacks destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.
- Utilisez des snacks à cuire au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.

5. Problème

Je n'arrive pas à insérer correctement le panier dans l'appareil.

Cause possible - Solution

- Il y a trop d'ingrédients dans le panier.
- Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.

- Le panier n'est pas correctement placé dans la cuve.
- Poussez le panier vers le bas dans la cuve jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

6. Problème

De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.

Cause possible - Solution

- Vous préparez des aliments gras.
- Lorsque vous faites frire des aliments gras dans la friteuse à air chaud, une grande quantité d'huile s'écoule dans la cuve. L'huile produit de la fumée blanche et la cuve peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat final.
- La cuve contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente.
- La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la poêle. Veillez à bien nettoyer la poêle après chaque utilisation.

7. Problème

Les frites fraîches sont cuites de manière inégale dans la friteuse à air chaud.

Cause possible - Solution

- Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.
- Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
- Vous n'avez pas rincé correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.
- Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon à l'extérieur des bâtonnets.

8. Problème

Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air chaud.

Cause possible - Solution

- Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.
- Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
- Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour obtenir un résultat plus croustillant.
- Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.

Pour votre sécurité physique, n'ouvrez ni ne manipulez les parties internes du produit par vous-même. En cas de problème de fonctionnement, veuillez contacter le service technique de Prixton. Leur équipe effectuera les interventions nécessaires en respectant toujours les normes de sécurité les plus strictes.

Politique de garantie

Ce produit est conforme à la loi sur la garantie en vigueur dans le pays d'achat. Lorsque vous avez un problème que vous ne pouvez pas résoudre, vous devez accéder au site www.prixton.com et cliquer sur l'option de contact pour nous envoyer votre formulaire d'assistance. Les caractéristiques techniques et électriques ici correspondent à des unités spécifiques et pourraient être modifiées sans préavis afin d'améliorer le matériel.

LA TRASTIENDA DIGITAL

Basauri, Cervantes 49, 1er étage, CP 48970, Vizcaya, Espagne
Tél : 0034 94 431 77 30

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant, La Trastienda Digital SL, propriétaire de la marque Prixton, située Avenida Cervantes 49, module 25, Basauri 48970, Bizkaia, déclare que le type d'équipement radio décrit ci-dessous :

Marque : PRIXTON

Modèle : COOK ORGANICS 4L

Caractéristiques principales : HOME

Nous déclarons par la présente que les articles mentionnés ci-dessus sont conformes à toutes les normes et réglementations européennes applicables et ne contiennent aucune substance interdite, comme précisé dans le règlement REACH (CE) n° 1907/2006 et ses amendements. Les produits ne contiennent aucune substance dont la concentration dépasse 0,1 % en poids selon la liste candidate REACH des substances extrêmement préoccupantes (SVHC).

Fait pour et au nom de :

Cordialement,

Luis González Escribano

Directeur général

Date et lieu : 02/12/2025 Basauri, Vizcaya

Est entièrement conforme aux exigences essentielles de la directive européenne suivante ou d'autres documents normatifs. Cette déclaration est fondée sur la conformité totale des produits aux normes européennes suivantes :

Directive Basse Tension (LVD) (2014/35/UE) :

EN 60335-1:2012+A11+A13+A14+A1+A2+A15+A16

EN 60335-2-9:2003+A1+A2+A12+A13

EN IEC 60335-2-9:2023 + A11:2023

EN 62233:2008

AfPS GS 2019:01 PAK

EKI 527-12 Rev.2

Directive Basse Tension 2014/35/UE. Cette déclaration est établie sous notre seule responsabilité, sur la base de : Certificat de conformité LVD n° AN 50707828 0001 et rapport d'essai n° CN24QWRL 004.

Directive Compatibilité Électromagnétique (EMC) (2014/30/UE) :

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

EN 61000-3-3:2013+A1+A2

EN IEC 61000-3-2:2019+A1+A2

Directive Compatibilité Électromagnétique (EMC) (2014/30/UE)

Cette déclaration est établie sous notre seule responsabilité,

sur la base de : Certificat de conformité EMC n° AE 50682095 0001 et rapport d'essai n° CN242-VMH 002.

Directive RoHS (UE) 2015/863 modifiant la directive 2011/65/UE

Directive RoHS de l'UE (UE) 2015/863 modifiant l'Annexe II de la directive 2011/65/UE

Plomb, Mercure, Cadmium, Chrome hexavalent, Biphényles polybromés (PBB), Éthers diphenyliques polybromés (PBDE),

Phtalate de bis(2-éthylhexyle) (DEHP), Phtalate de benzyle et de butyle (BBP), Phtalate de dibutyle (DBP) et

Phtalate de diisobutyle (DIBP).

Cette déclaration est établie sous notre seule responsabilité sur la base du : Rapport d'essai RoHS n°

NGBEC25003682301_1.

Nous déclarons par la présente que les articles mentionnés ci-dessus sont conformes à toutes les normes et réglementations européennes applicables et ne contiennent aucune substance interdite, comme précisé dans le règlement REACH (CE) n° 1907/2006 et ses amendements. Les produits ne contiennent aucune substance dont la concentration dépasse 0,1 % en poids selon la liste candidate REACH des substances extrêmement préoccupantes (SVHC).

Fait pour et au nom de :

Cordialement,

Luis González Escribano

Directeur général

Date et lieu : 02/12/2025 Basauri, Vizcaya



Leggere attentamente il presente manuale prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per riferimento futuro.

ATTENZIONE: PER EVITARE DI DANNEGGIARE IL PIANO DI LAVORO E IL PARASPRUZZI, NON POSIZIONARE LA FRIGGITRICE AD ARIA DIRETTAMENTE SUL PIANO DI LAVORO.

Utilizzare la friggitrice ad aria su un materiale resistente al calore e su una superficie asciutta, piana e livellata. Lasciare una distanza minima di 20 cm dalle pareti e da altri materiali sensibili al calore.

Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro altri elettrodomestici. L'aria calda fino a 160 gradi fuoriesce dalla presa d'aria posteriore dell'apparecchio. Lasciare almeno 20 cm di spazio libero intorno all'intero apparecchio, compreso lo spazio direttamente sopra di esso.

Prestare particolare attenzione quando si posizionano gli elettrodomestici su piani di lavoro o vicino a paraspruzzi dove tali materiali (acrilico, legno, pietra, ecc.) non hanno elevate proprietà di resistenza al calore.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

LEGGERE E CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE DI ISTRUZIONI PER FUTURA CONSULENZA

Quando si utilizza l'apparecchio, è necessario seguire le precauzioni di sicurezza di base, tra cui:

1. Rimuovere e smaltire in modo sicuro qualsiasi materiale di imballaggio ed etichetta prima di utilizzare il prodotto per la prima volta. Assicurarsi che bambini e neonati non giochino con sacchetti di plastica o altri materiali di imballaggio.
2. Prima dell'uso, verificare che la tensione locale corrisponda alle specifiche indicate sulla targhetta situata sotto l'apparecchio.
3. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie orizzontale piana, stabile e non combustibile. Non utilizzare l'apparecchio su o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende.
4. Non posizionare l'apparecchio su o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo, né in un forno riscaldato.
5. Non collegare mai questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo remoto separato.
6. Non utilizzare mai questo apparecchio con una prolunga o una ciabatta. Assicurarsi che sia collegato a una presa di corrente dedicata e che non vi siano altri apparecchi collegati alla stessa presa.
7. Non accendere l'alimentazione fino a quando l'apparecchio e le parti non sono posizionati come richiesto.
8. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non esporre l'apparecchio a gocciolamenti o schizzi e assicurarsi che nessun oggetto contenente liquidi, come vasi, sia posizionato sull'apparecchio. Non versare acqua o altri liquidi nell'alloggiamento principale dell'apparecchio attraverso le prese d'aria. Non sciacquarlo sotto il rubinetto.
9. Non toccare l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina con le mani bagnate.
10. Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di montare o smontare le parti e prima della pulizia.
11. L'apparecchio non contiene parti riparabili all'interno. Non tentare di aprire e riparare l'apparecchio da soli. Tutti i componenti devono essere riparati esclusivamente da un tecnico qualificato.
12. Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'unità stessa sono danneggiati. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario farlo sostituire presso un centro di assistenza da personale qualificato per evitare pericoli.
13. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti. È destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve essere utilizzato all'aperto o per scopi commerciali.
14. È necessaria una stretta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato in presenza di bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini quando è in funzione o durante il processo di raffreddamento.
15. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili, quali: cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; agriturismi; da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti di tipo bed and breakfast.

18. Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro altri elettrodomestici. Lasciare almeno 20 centimetri di spazio libero sul retro, sui lati e sopra l'apparecchio. Non posizionare oggetti sopra l'apparecchio.

19. Quando l'apparecchio è in funzione, l'aria calda viene rilasciata attraverso la bocchetta di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dalla bocchetta di uscita dell'aria.

20. Non toccare le superfici calde. Le superfici esterne dell'apparecchio possono diventare calde durante l'uso. Il cestello e il set di forchette del girarrosto saranno caldi. Indossare guanti da forno o utilizzare l'apposito strumento per rimuoverli. Indossare guanti da forno quando si maneggiano i vassoi del crisper e il vassoio raccogli-gocce.

21. Non coprire l'apparecchio durante l'uso.

22. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone.

23. Non scollegare l'apparecchio tirando il cavo.

24. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone senza conoscenze o esperienza, se sorvegliate o istruite preventivamente sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

25. Non lasciare l'apparecchio in funzione senza sorveglianza.

26. L'apparecchio può emettere un leggero fumo durante il primo utilizzo. Non si tratta di un difetto e il fumo svanirà nel giro di pochi minuti.

27. Se l'apparecchio emette fumo nero, scollegarlo immediatamente dalla presa di corrente. Attendere che il fumo scompaia prima di rimuovere il contenuto dall'interno.

28. Per evitare che il cibo entri in contatto con la parete interna superiore e l'elemento riscaldante, non riempire eccessivamente la forchetta del girarrosto o i vassoi della friggitrice.

29. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni, salvo se sorvegliati da un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Parametri tecnici

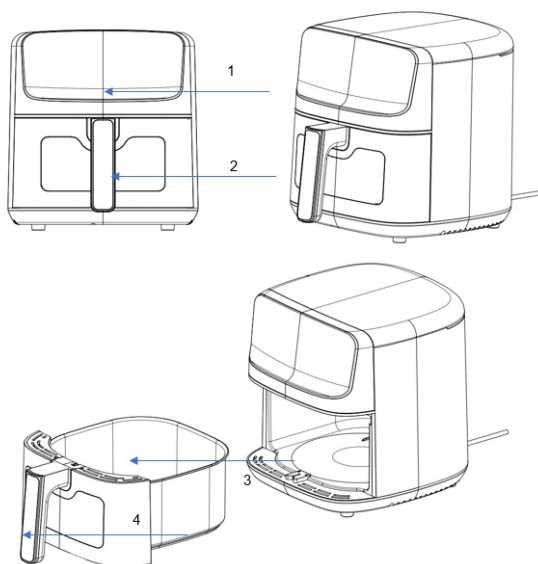
Tensione: 220-240 V~ 50-60 Hz

Consumo energetico: 1300-1500 W

Capacità: 4,2 litri

Temperatura regolabile: 80 °C-200 °C

Timer: 1-60 min



1. Pannello di controllo. 2. Finestra visibile. 3. Cestello. 4. Maniglia del cestello

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti gli imballaggi e il materiale promozionale.
 2. Pulire accuratamente il cestello e la griglia con acqua calda e sapone.
 3. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido inumidito.
- Si tratta di una friggitrice senza olio che funziona con aria calda, non riempire il cestello con olio o grasso per friggere.

Nota: quando la friggitrice ad aria viene riscaldata per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo o odore. Questo è normale con molti elettrodomestici nuovi di zecca. Ciò non influisce sulla sicurezza dell'elettrodomestico.

Preparazione all'uso

1. Posizionare l'elettrodomestico su una superficie stabile, orizzontale e piana. Non posizionare l'elettrodomestico su una superficie non resistente al calore.
2. Posizionare l'insero della griglia nel cestello. Non riempire il cestello con olio o altri liquidi. Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio, poiché il flusso d'aria verrebbe interrotto compromettendo il risultato della frittura ad aria calda.

Utilizzo dell'apparecchio

1. Collegare la spina a una presa a muro con messa a terra.
 2. Estrarre con cautela il cestello dalla friggitrice ad aria.
 3. Mettere gli ingredienti nel cestello.
 4. Reinserrire il cestello nella friggitrice ad aria.
- Non utilizzare mai il cestello senza l'insero grill.

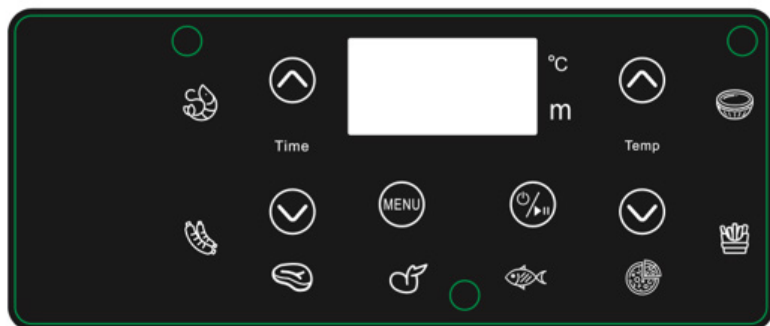
Attenzione: non toccare il cestello durante e dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Afferrare il cestello solo per il manico.

5. Determinare il tempo di preparazione necessario per l'ingrediente.
6. Alcuni ingredienti richiedono di essere agitati a metà della preparazione. Per agitare gli ingredienti, estrarre il cestello dall'apparecchio e scuoterlo. Quindi reinserrarlo nella friggitrice ad aria.

Suggerimento: se si imposta il timer sulla metà del tempo di preparazione, il segnale acustico del timer suonerà quando sarà necessario agitare gli ingredienti. Tuttavia, ciò significa che dopo aver agitato gli ingredienti sarà necessario reimpostare il timer per il tempo di preparazione rimanente.

7. Quando si sente il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione impostato è trascorso. Estrarre il cestello dall'apparecchio.
8. Controllare se il cibo è pronto. Se non è ancora pronto, reinserrire semplicemente il cestello nell'apparecchio e impostare il timer per qualche minuto in più.
9. Per rimuovere gli ingredienti (ad es. patatine fritte), estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria e posizionarlo su un sottopentola. Non capovolgere il cestello, poiché l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo colerà sugli ingredienti. Il cestello e il cibo sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti presenti nella friggitrice ad aria, dal cestello di cottura potrebbe fuoriuscire del vapore.
10. Svuotare il cestello in una ciotola o su un piatto.
11. Quando una porzione di ingredienti è pronta, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per cuocere un'altra porzione.

ISTRUZIONI DEL PANNELLO DI CONTROLLO





Tasto di accensione/pausa

Quando si preme una volta questa icona, il display si illumina e mostra il tempo di cottura predefinito. È possibile premere l'icona MENU per selezionare la cottura che si desidera avviare o interrompere. È possibile premere questo tasto di accensione per annullare l'operazione in qualsiasi momento. La macchina avvierà le ventole di raffreddamento per alcuni secondi.



Premere questa icona per passare da un'opzione all'altra del menu pre-programmato (da sinistra a destra). Dopo aver selezionato la modalità di cottura desiderata, premere Start o attendere 5 secondi per l'avvio automatico.



La temperatura e il tempo possono essere regolati utilizzando questa icona in base alle preferenze e ai gusti personali. I tasti corrispondenti - e + possono essere utilizzati per aumentare/diminuire la temperatura e il tempo. La temperatura aumenta o diminuisce di 5° e il tempo aumenta o diminuisce di 1 minuto.

IMPOSTAZIONI

È possibile premere l'icona " " per annullare l'operazione in qualsiasi momento. La macchina avvierà le ventole di raffreddamento per alcuni secondi. La tabella delle impostazioni vi aiuterà a selezionare l'opzione di cottura migliore per gli ingredienti.

Nota: tenere presente che queste impostazioni sono solo indicative. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione migliore per i propri ingredienti.

Non estrarre il cestello per scuotere/controllare il cibo per un periodo di tempo prolungato. Cercare di essere il più rapidi possibile per non disturbare il processo di cottura.

Suggerimenti

·Gli ingredienti più piccoli richiedono solitamente un tempo di cottura leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.

Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di cottura leggermente più lungo, mentre una quantità minore di ingredienti richiede solo un tempo di cottura leggermente più breve.

Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato e può aiutare a evitare che gli ingredienti si friggono in modo non uniforme.

Aggiungere un po' d'olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.

Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.

Utilizza la pasta già pronta per preparare snack ripieni in modo facile e veloce. La pasta già pronta richiede anche un tempo di cottura più breve rispetto alla pasta fatta in casa.

Metti una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria se desideri cuocere una torta o uno quicke o se desideri friggere ingredienti fragili o ripieni.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente prima di maneggiarlo, pulirlo o riporlo. Lavare tutti gli accessori in acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.

L'interno della friggitrice ad aria può essere pulito con acqua calda, un detergente delicato e una spugna non abrasiva. Pulire l'involucro esterno con un panno morbido e umido. Non utilizzare detergenti o prodotti per la pulizia sulla parte esterna dell'apparecchio.

Suggerimento: se il cibo è attaccato alla griglia o al fondo del cestello, riempire il cestello con acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Mettere la griglia nel cestello e lasciarla in ammollo per circa 10 minuti.

CONSERVAZIONE

Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di riporlo. Conservare l'apparecchio in posizione verticale in un luogo asciutto. Non appoggiare oggetti pesanti sull'apparecchio durante la conservazione, poiché ciò potrebbe danneggiarlo.

SMALTIMENTO CORRETTO

Una volta che l'apparecchio ha raggiunto la fine del suo ciclo di vita, non gettarlo via. Consegnarlo a un punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio.

TROUBLESHOOTING

1. Problema

La friggitrice ad aria calda non funziona

Possibile causa - Soluzione

- L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.
- Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.
- Il timer non è stato impostato
- Impostare il timer sul tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.

2. Problema

Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono cotti.

Possibile causa - Soluzione

- La quantità di ingredienti nel cestello è eccessiva.
- Mettere nel cestello quantità minori di ingredienti. Quantità minori vengono fritte in modo più uniforme.
- La temperatura impostata è troppo bassa.
- Impostare il tasto della temperatura sulla temperatura desiderata (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio").
- Il tempo di preparazione è troppo breve.
- Impostare il timer sul tempo di preparazione richiesto (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio").

3. Problema

Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.

Possibile causa - Soluzione

- Alcuni tipi di ingredienti devono essere mescolati a metà del tempo di preparazione.
- Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno accanto all'altro (ad es. le patatine fritte) devono essere mescolati a metà del tempo di preparazione. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio".

4. Problema

Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.

Possibile causa - Soluzione

- È stato utilizzato un tipo di snack destinato alla preparazione in una friggitrice tradizionale.
- Utilizzare snack da forno o spennellare leggermente gli snack con dell'olio per ottenere un risultato più croccante.

5. Problema

Non riesco a inserire correttamente la padella nell'apparecchio.

Possibile causa-Soluzione

- Ci sono troppi ingredienti nel cestello.
- Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX.
- Il cestello non è posizionato correttamente nella pentola.
- Spingere il cestello nella pentola fino a sentire un clic.

6. Problema

Dall'apparecchio fuoriesce fumo bianco.

Possibile causa - Soluzione

- Si stanno preparando ingredienti grassi.
- Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce nella pentola. L'olio produce fumo bianco e la pentola potrebbe riscaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio né sul risultato finale.
- La pentola contiene ancora residui di grasso dall'uso precedente.
- Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nella padella. Assicurarsi di pulire accuratamente la padella dopo ogni utilizzo.

7. Problema

Le patatine fritte fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.

Possibile causa - Soluzione

- Non è stato utilizzato il tipo di patate corretto.
- Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.
- I bastoncini di patate non sono stati sciacquati correttamente prima della frittura.
- Sciacquare correttamente i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dalla superficie esterna.

8. Problema

Le patatine fritte fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.

Possibile causa - Soluzione

- La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua presenti nelle patatine.
- Assicurarsi di asciugare bene le patatine prima di aggiungere l'olio.
- Tagliare le patatine più piccole per ottenere un risultato più croccante.
- Aggiungere un po' più di olio per ottenere un risultato più croccante.

Per la tua sicurezza, non aprire né maneggiare le parti interne del prodotto autonomamente. In caso di problemi di funzionamento, contatta il servizio tecnico PRIXTON. Il loro team eseguirà gli interventi necessari sempre nel rispetto dei più alti standard di sicurezza.

Politica di garanzia

Questo prodotto è conforme alla legge di garanzia vigente nel suo paese di acquisto. Quando hai un problema che non puoi risolvere, devi accedere al sito www.prixton.com e fare clic sull'opzione di contatto per inviarti il tuo modulo di assistenza. Le caratteristiche tecniche ed elettriche qui riportate corrispondono alle unità tipiche e possono essere modificate senza preavviso per migliorare le qualità del dispositivo.

LA TRASTIENDA DIGITAL

Basauri, Cervantes 49, 1° piano, CP 48970, Biscaglia, Spagna
Tel: 0034 94 431 77 30

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

La presente dichiarazione di conformità è redatta sotto la sola responsabilità del produttore. La Trastienda Digital SL, proprietaria del marchio PRIXTON, con sede in Avenida Cervantes 49, modulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, dichiara che il tipo di apparecchiatura radio descritto di seguito:

Marca: PRIXTON

Modello: COOK ORGANICS 4L

Caratteristiche principali: HOME

È pienamente conforme ai requisiti essenziali della seguente Direttiva UE o di altri documenti normativi.

La presente dichiarazione si basa sulla piena conformità dei prodotti ai seguenti standard europei:

Direttiva Bassa Tensione (LVD) (2014/35/UE):
EN 60335-1:2012+A11+A13+A14+A1+A2+A15+A16
EN 60335-2-9:2003+A1+A2+A12+A13
EN IEC 60335-2-9:2023 + A11:2023
EN 62233:2008
AfPS GS 2019:01 PAK
EK1 527-12 Rev.2

Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE

La presente dichiarazione è stata rilasciata sotto la nostra esclusiva responsabilità, sulla base di: Certificato di conformità LVD n.: AN 50707828 0001 e rapporto di prova n.: CN24QWRL 004.

Direttiva Compatibilità Elettromagnetica (EMC) (2014/30/UE):

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN 61000-3-3:2013+A1+A2
EN IEC 61000-3-2:2019+A1+A2

Direttiva Compatibilità Elettromagnetica (EMC) (2014/30/UE)

La presente dichiarazione è stata rilasciata sotto la nostra esclusiva responsabilità, sulla base di: Certificato di conformità EMC n.: AE 50682095 0001 e rapporto di prova n.: CN242VMH 002.

Direttiva RoHS (UE) 2015/863 che modifica la Direttiva 2011/65/UE

Direttiva RoHS UE (UE) 2015/863 che modifica l'Allegato II della Direttiva 2011/65/UE

Piombo, Mercurio, Cadmio, Cromo esavalente, Bifenili polibromurati (PBB), Eteri difenilici polibromurati (PBDE), Ftalato di bis(2-etilesile) (DEHP), Ftalato di benzil butile (BBP), Ftalato di dibutile (DBP) e Ftalato di diisobutile (DIBP).

La presente dichiarazione è stata rilasciata sotto la nostra esclusiva responsabilità sulla base di:

Rapporto di prova RoHS n.:

NGBEC25003682301_1.

Dichiariamo con la presente che gli articoli sopra menzionati sono conformi a tutte le norme e regolamenti europei applicabili e non contengono alcuna sostanza vietata, come specificato nel regolamento REACH (CE) n. 1907/2006 e suoi aggiornamenti.

I prodotti non contengono sostanze la cui concentrazione superi lo 0,1% in peso secondo la lista candidata REACH delle sostanze estremamente preoccupanti (SVHC).

Fatto per e a nome di:

Cordiali saluti,

Luis González Escribano

Direttore generale

Data e luogo: 02/12/2025, Basauri, Biscaglia



Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

VORSICHT: UM SCHÄDEN AN IHRER ARBEITSPLATTE UND IHRER SPRITZSCHUTZWAND ZU VERMEIDEN, STELLEN SIE DIE HEIßLUFTFRITTEUSE NICHT DIREKT AUF DIE ARBEITSPLATTE.

Bitte verwenden Sie die Heißluftfritteuse auf hitzebeständigem Material und auf einer trockenen, ebenen und glatten Oberfläche. Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zu Wänden und anderen wärmeempfindlichen Materialien ein.

Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder neben andere Geräte. Heiße Luft mit einer Temperatur von bis zu 160 Grad strömt aus der hinteren Lüftungsöffnung des Geräts. Halten Sie einen Abstand von mindestens 20 cm um das gesamte Gerät herum ein, auch direkt darüber.

Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Sie Geräte auf Arbeitsplatten oder in der Nähe von Spritzschutzwänden aufstellen, deren Materialien (Acryl, Holz, Stein usw.) keine hohe Hitzebeständigkeit aufweisen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BITTE LESEN UND BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR SPÄTERE REFERENZEN AUF

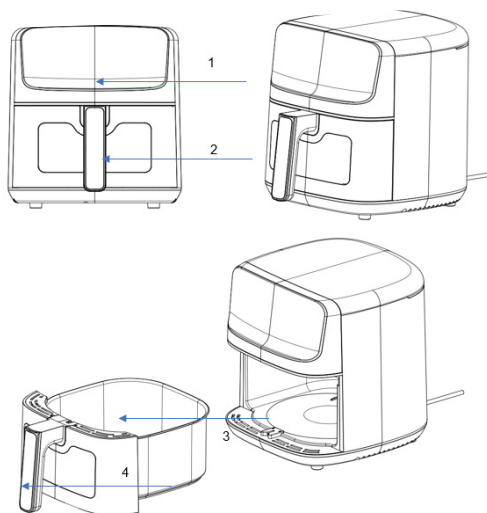
Bei der Verwendung des Geräts sind grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, darunter:

1. Entfernen und entsorgen Sie vor der ersten Verwendung dieses Produkts alle Verpackungsmaterialien und Etiketten. Achten Sie darauf, dass Kinder und Babys nicht mit Plastiktüten oder Verpackungsmaterialien spielen.
2. Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob die örtliche Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild unter dem Gerät übereinstimmt.
3. Always operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable and non-combustible. Do not operate the appliance on or near combustible materials such as tablecloths or curtains.
3. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer horizontalen Fläche, die eben, stabil und nicht brennbar ist. Betreiben Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen.
3. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer horizontalen Fläche, die eben, stabil und nicht brennbar ist. Betreiben Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen.
4. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden oder in einem beheizten Backofen auf.
5. Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an.
6. Verwenden Sie dieses Gerät niemals mit einem Verlängerungskabel oder einer Steckdosenleiste. Stellen Sie sicher, dass es an eine eigene Steckdose angeschlossen ist und keine anderen Geräte an derselben Steckdose angeschlossen sind.
7. Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn es und alle Teile wie vorgeschrieben aufgestellt sind.
8. Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Setzen Sie das Gerät keinen Tropfen oder Spritzern aus und stellen Sie sicher, dass keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände wie Vasen auf das Gerät gestellt werden. Geben Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten durch die Lüftungsöffnungen in das Hauptgehäuse des Geräts. Spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.
9. Berühren Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
10. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.
11. Das Gerät enthält keine zu wartenden Teile im Inneren. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu öffnen und zu reparieren. Alle Komponenten dürfen nur von einem qualifizierten Techniker gewartet werden.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von qualifiziertem Fachpersonal in einem Servicecenter ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
13. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Es ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es darf nicht im Freien oder für gewerbliche Zwecke verwendet werden.

14. Bei der Verwendung des Geräts in der Nähe von Kindern ist eine strenge Aufsicht erforderlich. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel während des Betriebs oder während des Abkühlvorgangs außerhalb der Reichweite von Kindern.
15. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, z. B.: -Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; -Bauernhöfe; -von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen; -Bed & Breakfast-Umgebungen.
16. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie eine Heißluftfritteuse mit heißen Speisen bewegen.
17. Halten Sie während des Gebrauchs ausreichend Abstand zu anderen Gegenständen. Blockieren Sie keine Luftein- oder -auslässe.
18. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder neben andere Geräte. Lassen Sie mindestens 20 Zentimeter Freiraum an der Rückseite, den Seiten und über dem Gerät. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
19. Während des Betriebs tritt heiße Luft aus der Lüftungsöffnung aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand zur Lüftungsöffnung.
20. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Die Außenflächen des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Der Drehspießkorb und die Drehspießgabel werden heiß. Tragen Sie Ofenhandschuhe oder verwenden Sie das Drehspieß-Entfernungswerkzeug, um sie zu entfernen. Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Crisper-Bleche und die Auffangschale anfassen.
21. Decken Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht ab.
22. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen.
23. Ziehen Sie nicht am Kabel, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
24. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen sowie Personen ohne Kenntnisse oder Erfahrung verwendet werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder zuvor in die Verwendung des Geräts eingewiesen wurden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
25. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb.
26. Das Gerät kann bei der ersten Verwendung leichten Rauch entwickeln. Dies ist kein Defekt, und der Rauch verflüchtigt sich innerhalb weniger Minuten.
27. Sollte das Gerät schwarzen Rauch entwickeln, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Warten Sie, bis der Rauch aufgehört hat, bevor Sie den Inhalt entfernen.
28. Um zu verhindern, dass die Speisen mit der oberen Innenwand und dem Heizelement in Berührung kommen, füllen Sie die Rotisserie-Gabel oder die Crisper-Bleche nicht zu voll.
29. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Technische Parameter

Spannung: 220-240 V~ 50-60 Hz
 Leistungsaufnahme: 1300-1500 W
 Fassungsvermögen: 4,2 Liter



1. Bedienfeld.
2. Sichtfenster.
3. Korb.
4. Korbgriff

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungs- und Werbematerialien.
2. Reinigen Sie den Korb und den Grilleinsatz gründlich mit heißem Seifenwasser.
3. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder Frittierfett.

Hinweis: Wenn Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal erhitzt wird, kann es zu leichter Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist bei vielen brandneuen Geräten normal. Die Sicherheit Ihres Geräts wird dadurch nicht beeinträchtigt.

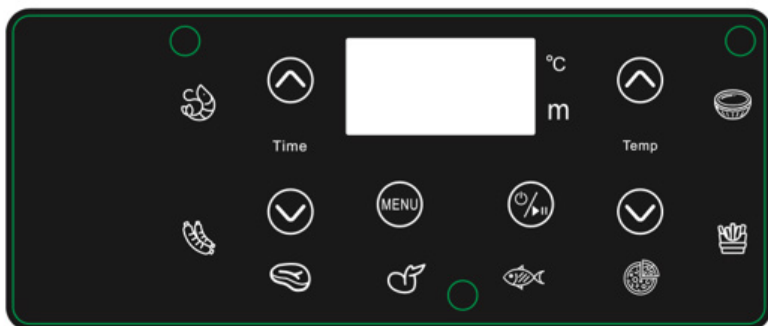
Vorbereitung für den Gebrauch

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2. Legen Sie den Grilleinsatz in den Korb. Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten. Stellen Sie nichts auf das Gerät, da dies den Luftstrom stört und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt.

Verwendung des Geräts

1. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
 2. Ziehen Sie den Korb vorsichtig aus der Heißluftfritteuse heraus.
 3. Geben Sie die Zutaten in den Korb.
 4. Schieben Sie den Korb wieder in die Heißluftfritteuse. Verwenden Sie den Korb niemals ohne den Grillrost.
- Achtung: Berühren Sie den Korb während und nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Korb nur am Griff fest.
5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten.
 6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Korb aus dem Gerät heraus und schütteln Sie ihn. Schieben Sie ihn dann wieder in die Heißluftfritteuse zurück.
- Tipp: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, ertönt der Timer-Summer, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet jedoch, dass Sie den Timer nach dem Schütteln erneut für die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.
7. Wenn Sie den Timer-Summer hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Korb aus dem Gerät heraus.
 8. Prüfen Sie, ob das Essen fertig ist. Wenn es noch nicht fertig ist, schieben Sie den Korb einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein.
 9. Um die Zutaten (z. B. Pommes frites) zu entnehmen, ziehen Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf einen Untersetzer. Drehen Sie den Korb nicht um, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden gesammelt hat, auf die Zutaten tropft. Der Korb und die Speisen sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Garkorb entweichen.
 10. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.
 11. Wenn eine Portion Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit, eine weitere Portion zu garen.

ANLEITUNG FÜR DAS BEDIENFELD





Ein-/Aus-Taste/Pause

Wenn Sie dieses Symbol einmal drücken, leuchtet das Display auf und zeigt die voreingestellte Garzeit an. Sie können das MENÜ-Symbol drücken, um auszuwählen, welchen Garvorgang Sie starten oder stoppen möchten.

Sie können diese Ein-/Aus-Taste jederzeit drücken, um den Vorgang abzubrechen. Das Gerät schaltet dann für einige Sekunden die Kühlventilatoren ein.



Drücken Sie dieses Symbol, um zwischen den vorprogrammierten Menüoptionen zu wechseln (von links nach rechts). Nachdem Sie den gewünschten Garmodus ausgewählt haben, drücken Sie auf „Start“ oder warten Sie 5 Sekunden, bis der automatische Start erfolgt.



Die Temperatur und die Zeit können mit diesem Symbol nach persönlichen Vorlieben und Geschmack eingestellt werden. Mit den entsprechenden Tasten - und + können die Temperatur und die Zeit erhöht/verringert werden. Die Temperatur erhöht oder verringert sich um 5 °C und die Zeit erhöht oder verringert sich um 1 Minute.

EINSTELLUNGEN

Sie können jederzeit auf das Symbol „ “ drücken, um den Vorgang abzubrechen. Das Gerät schaltet dann für einige Sekunden die Kühlventilatoren ein. Die Einstellungsübersicht hilft Ihnen dabei, die beste Garoption für die Zutaten auszuwählen.

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Richtwerte sind. Da Zutaten sich hinsichtlich Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir keine Garantie für die optimale Einstellung für Ihre Zutaten übernehmen.

Ziehen Sie den Korb nicht heraus, um die Speisen über einen längeren Zeitraum zu schütteln/zu überprüfen. Versuchen Sie, dies so kurz wie möglich zu halten, um den Garvorgang nicht zu stören.

Tipps

· Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten. Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Garzeit, eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Garzeit.

Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Ergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu vermeiden.

Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Braten Sie Ihre Zutaten innerhalb weniger Minuten nach Zugabe des Öls in der Heißluftfritteuse.

Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.

Verwenden Sie Fertigteig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertigteig erfordert auch eine kürzere Garzeit als selbstgemachter Teig.

Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Korb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder Quiche backen oder empfindliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.

REINIGUNG UND WARTUNG

Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es anfassen, reinigen oder verstauen. Waschen Sie alle Zubehöreile nach jedem Gebrauch in warmem Seifenwasser.

Das Innere der Heißluftfritteuse kann mit heißem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm gereinigt werden. Wischen Sie das Außengehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel oder Scheuermittel für die Außenseite des Geräts.

Tipp: Wenn Lebensmittel am Grilleinsatz oder am Boden des Korbs haften bleiben, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Grilleinsatz in den Korb und lassen Sie ihn etwa 10 Minuten einweichen.

LAGERUNG

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es lagern. Lagern Sie das Gerät aufrecht an einem trockenen Ort. Stellen Sie während der Lagerung keine schweren Gegenstände auf das Gerät, da dies zu Schäden am Gerät führen kann.

ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG

Wenn das Gerät das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, werfen Sie es nicht weg. Geben Sie es bei einer offiziellen Recycling-Sammelstelle ab.

FEHLERSUCHE

1. Problem

Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.

Mögliche Ursache – Lösung

- Das Gerät ist nicht angeschlossen.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
- Sie haben den Timer nicht eingestellt.
- Stellen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.

2. Problem

Die mit der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten sind nicht gar.

Mögliche Ursache – Lösung

- Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.
- Geben Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
- Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
- Die Zubereitungszeit ist zu kurz.
- Stellen Sie den Timer auf die erforderliche Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).

3. Problem

Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.

Mögliche Ursache – Lösung

- Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.
- Zutaten, die übereinander oder nebeneinander liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“.

4. Problem

Die frittierten Snacks sind nach dem Garen in der Heißluftfritteuse nicht knusprig.

Mögliche Ursache – Lösung

- Sie haben Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse vorgesehen sind.
- Verwenden Sie Snacks für den Backofen oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

5. Problem

Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.

Mögliche Ursache – Lösung

- Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.
- Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Markierung hinaus.
- Der Korb ist nicht richtig in den Topf eingesetzt.
- Drücken Sie den Korb in den Topf, bis Sie ein Klicken hören.

6. Problem

Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.

Mögliche Ursache – Lösung

- Sie bereiten fettige Zutaten zu.
- Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, gelangt eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
- Der Topf enthält noch Fettrückstände aus der vorherigen Verwendung.
- Der weiße Rauch entsteht durch das Erhitzen des Fetts in der Pfanne. Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich.

7. Problem

Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.

Mögliche Ursache – Lösung

- Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.
- Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Frittierens fest bleiben.
- Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.
- Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.

8. Problem

Frische Pommes frites sind nach dem Garen in der Heißluftfritteuse nicht knusprig.

Mögliche Ursache – Lösung

- Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.
- Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, bevor Sie das Öl hinzufügen.
- Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
- Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

Für Ihre Sicherheit öffnen oder bearbeiten Sie die internen Teile des Produkts nicht selbst. Bei Problemen mit der Funktionalität wenden Sie sich bitte an den technischen Service von Prixton. Das Team führt alle notwendigen Eingriffe stets nach den höchsten Sicherheitsstandards durch.

Garantiepolitik

Dieses Produkt entspricht dem im Land des Kaufs geltenden Gewährleistungsrecht. Wenn Sie ein Problem haben, das nicht gelöst werden kann, müssen Sie auf das Internet www.prixton.com zugreifen und auf die Kontaktoption klicken, um uns Ihr Unterstützungsformular zu senden. Die elektrischen und technischen Eigenschaften, die hier genannt wurden, entsprechen typischen Geräten und können ohne Vorankündigung geändert werden, um ein besseres Gerät anzubieten.

LA TRASTIENDA DIGITAL

Basauri, Cervantes 49, 1. Etage, PLZ 48970, Vizcaya, Spanien
Tel.: 0034 94 431 77 30

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Diese Konformitätserklärung wird unter der alleinigen Verantwortung des Herstellers La Trastienda Digital SL, Inhaber der Marke Prixton, mit Sitz in Avenida Cervantes 49, Modul 25, Basauri 48970, Bizkaia, ausgestellt und erklärt, dass das nachstehend beschriebene Funkgerät:

Marke: PRIXTON

Modell: COOK ORGANICS 4L

Hauptmerkmale: HOME

Erfüllt vollständig die grundlegenden Anforderungen der folgenden EU-Richtlinie oder anderer normativer Dokumente.

Diese Erklärung basiert auf der vollständigen Konformität der Produkte mit den folgenden europäischen Normen:

Niederspannungsrichtlinie (LVD) (2014/35/EU):

EN 60335-1:2012+A11+A13+A14+A1+A2+A15+A16

EN 60335-2-9:2003+A1+A2+A12+A13

EN IEC 60335-2-9:2023 + A11:2023

EN 62233:2008

AfPS GS 2019:01 PAK

EK1 527-12 Rev.2

Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU

Diese Erklärung wurde in alleiniger Verantwortung erstellt,

basierend auf: LVD-Konformitätszertifikat Nr.: AN 50707828 0001 und Prüfbericht Nr.: CN24-QWRL 004.

Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV) (2014/30/EU):

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

EN 61000-3-3:2013+A1+A2

EN IEC 61000-3-2:2019+A1+A2

EMV-Richtlinie (2014/30/EU)

Diese Erklärung wurde in alleiniger Verantwortung erstellt,

basierend auf: EMV-Konformitätszertifikat Nr.: AE 50682095 0001 und Prüfbericht Nr.: CN242-VMH 002.

RoHS-Richtlinie (EU) 2015/863 zur Änderung der Richtlinie 2011/65/EU

EU-RoHS-Richtlinie (EU) 2015/863 zur Änderung von Anhang II der Richtlinie 2011/65/EU

Blei, Quecksilber, Cadmium, sechswertiges Chrom, polybromierte Biphenyle (PBB), polybromierte Diphenylether (PBDE),

Bis(2-ethylhexyl)phthalat (DEHP), Butylbenzylphthalat (BBP), Dibutylphthalat (DBP) und Diisobutylphthalat (DIBP).

Diese Erklärung wurde in alleiniger Verantwortung erstellt auf Grundlage von: RoHS-Prüfbericht Nr.:

NGBEC25003682301_1.

Wir erklären hiermit, dass die oben aufgeführten Produkte allen einschlägigen europäischen Normen und Vorschriften entsprechen und keine verbotenen Stoffe enthalten, wie im REACH-Reglement (EG) Nr. 1907/2006 und seinen Änderungen angegeben.

Die Produkte enthalten keine Stoffe in einer Konzentration von mehr als 0,1 % (Gewichtsprozent) gemäß der REACH-Kandidatenliste der besonders besorgniserregenden Stoffe (SVHC).

Unterzeichnet für und im Namen von:

Mit freundlichen Grüßen,

Luis González Escribano

Geschäftsführer

Datum und Ort: 02/12/2025 Basauri, Vizcaya



Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

LET OP: OM SCHADE AAN UW WERKBLAD EN SPATWAND TE VOORKOMEN, PLAATS DE AIRFRYER NIET RECHTSTREEKS OP HET WERKBLAD.

Gebruik de airfryer op hittebestendig materiaal en op een droog, vlak en egaal oppervlak. Houd een minimale afstand van 20 cm aan tot muren en andere warmtegevoelige materialen.

Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Hete lucht tot 160 graden wordt via de achterste ventilatieopening van het apparaat afgevoerd. Houd minimaal 20 cm vrije ruimte rondom het hele apparaat, ook direct boven het apparaat.

Wees extra voorzichtig bij het plaatsen van apparaten op werkbladen of in de buurt van spatschermen waarvan het materiaal (acryl, hout, steen enz.) niet zeer hittebestendig is.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

LEES DEZE GEBRUIKSAANWIJZING EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

Bij het gebruik van het apparaat moeten de volgende basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:

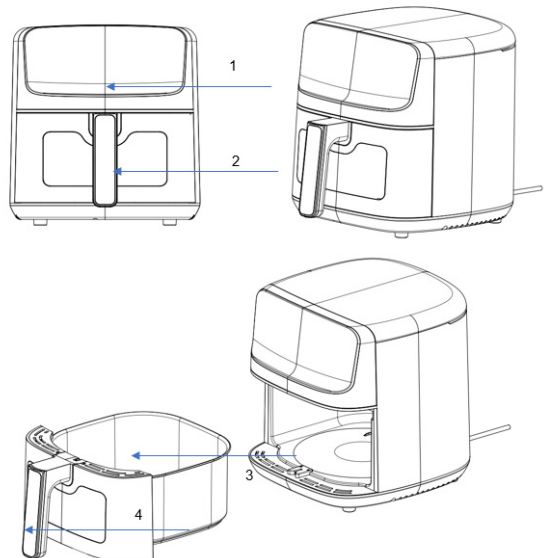
1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal en etiketten en gooi deze op een veilige manier weg voordat u dit product voor het eerst gebruikt. Zorg ervoor dat kinderen en baby's niet met plastic zakken of ander verpakkingsmateriaal spelen.
2. Controleer voor gebruik of de lokale spanning overeenkomt met de specificaties op het typeplaatje onder het apparaat.
3. Gebruik het apparaat altijd op een horizontaal oppervlak dat vlak, stabiel en niet brandbaar is. Gebruik het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals tafelkleden of gordijnen.
4. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven.
5. Sluit dit apparaat nooit aan op een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
6. Gebruik dit apparaat nooit met een verlengsnoer of stekkerdoos. Zorg ervoor dat het is aangesloten op een speciaal daarvoor bestemd stopcontact en dat er geen andere apparaten op hetzelfde stopcontact zijn aangesloten.
7. Schakel de stroom pas in als het apparaat en de onderdelen op de juiste plaats zijn geïnstalleerd.
8. Om u te beschermen tegen elektrische schokken, mag u het snoer, de stekker of het apparaat niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen. Stel het apparaat niet bloot aan druppels of spatten en zorg ervoor dat er geen voorwerpen met vloeistoffen, zoals vazen, op het apparaat worden geplaatst. Giet geen water of andere vloeistoffen in de behuizing van het apparaat via de ventilatieopeningen. Spoel het apparaat niet af onder de kraan.
9. Raak het apparaat, het netsnoer of de stekker niet aan met natte handen.
10. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert en voordat u het schoonmaakt.
11. Het apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden gerepareerd. Probeer het apparaat niet zelf te openen of te repareren. Alle onderdelen mogen alleen door een gekwalificeerde technicus worden gerepareerd.
12. Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd zijn. Als het netsnoer beschadigd is, moet u het door gekwalificeerd personeel in een servicecentrum laten vervangen om gevaar te voorkomen.
13. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is. Het is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet buiten of voor commerciële doeleinden worden gebruikt.
14. Houd goed toezicht wanneer het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen wanneer het in gebruik is of tijdens het afkoelen.
15. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals: -personeelskantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; -boerderijen; -door klanten in hotels, motels en andere woonachtige omgevingen; -bed & breakfast-achtige omgevingen.

16. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een heteluchtfriteuse die heet voedsel bevat.
17. Zorg voor voldoende vrije ruimte rondom het apparaat tijdens het gebruik. Blokkeer de luchtinlaten en -uitlaten niet.
18. Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minimaal 20 centimeter vrije ruimte aan de achterkant, zijkanten en bovenkant van het apparaat. Plaats niets op het apparaat.
19. Wanneer het apparaat in gebruik is, komt er hete lucht uit de luchtuitlaat. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de luchtuitlaat.
20. Raak de hete oppervlakken niet aan. De buitenkant van het apparaat kan tijdens het gebruik heet worden. De rotisseriekorf en de rotisserievorkenset worden heet. Draag ovenwanten of gebruik het rotisserie-verwijderingsgereedschap om ze te verwijderen. Draag ovenwanten bij het hanteren van de roosters en de lekbak.
21. Dek het apparaat niet af tijdens het gebruik.
22. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
23. Trek niet aan het snoer om het apparaat uit het stopcontact te halen.
24. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en mensen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking, of mensen zonder kennis of ervaring, mits zij onder toezicht staan of vooraf instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
25. Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het in werking is.
26. Het apparaat kan bij het eerste gebruik lichte rook afgeven. Dit is geen defect en de rook verdwijnt binnen enkele minuten.
27. Als het apparaat zwarte rook afgeeft, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Wacht tot de rook is verdwenen voordat u de inhoud verwijdert.
28. Om te voorkomen dat het voedsel in contact komt met de binnenwand en het verwarmingselement, mag u de rotisserievork of de bakplaten niet te vol laden.
29. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Technische parameters

Spanning: 220-240 V ~ 50-60 Hz
 Stroomverbruik: 1300-1500 W
 Capaciteit: 4,2 liter
 Instelbare temperatuur: 80 °C-200 °C
 Timer: 1-60 min

1. Bedieningspaneel.
2. Zichtbaar venster.
3. Mand.
4. Mandhandvat



Voor het eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakings- en promotiematerialen.
 2. Reinig de mand en het grillrooster grondig met warm zeepwater.
 3. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een zachte, vochtige doek.
- Dit is een olievrije friteuse die werkt op hete lucht. Vul de mand niet met olie of frituurvet.
- Opmerking: Wanneer uw heteluchtfriteuse voor het eerst wordt verwarmd, kan deze een lichte rook of geur afgeven. Dit is normaal bij veel gloednieuwe apparaten. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat.

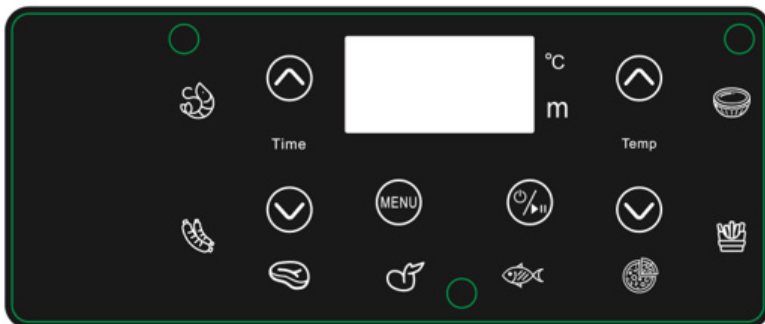
Vorbereiding voor gebruik

1. Plaats het apparaat op een stabiel, horizontaal en vlak oppervlak. Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendig oppervlak.
2. Plaats de grillinzet in de mand. Vul de mand niet met olie of andere vloeistoffen. Plaats niets bovenop het apparaat, omdat dit de luchtstroom verstoort en het resultaat van het frituren met hete lucht beïnvloedt.

Gebruik van het apparaat

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
 2. Trek de mand voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
 3. Doe de ingrediënten in de mand.
 4. Schuif de mand terug in de heteluchtfriteuse.
- Gebruik de mand nooit zonder de grillplaat erin.
- Let op: Raak de mand tijdens en na gebruik niet aan, omdat deze erg heet wordt. Houd de mand alleen bij het handvat vast.
5. Bepaal de benodigde bereidingstijd voor het ingrediënt.
 6. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Om de ingrediënten te schudden, trekt u het mandje uit het apparaat en schudt u het. Schuif het vervolgens terug in de heteluchtfriteuse.
- Tip: Als u de timer instelt op de helft van de bereidingstijd, hoort u de zoemer van de timer wanneer u de ingrediënten moet schudden. Dit betekent echter dat u de timer na het schudden opnieuw moet instellen voor de resterende bereidingstijd.
7. Wanneer u de zoemer van de timer hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Haal de mand uit het apparaat.
 8. Controleer of het voedsel gaar is. Als het nog niet gaar is, schuift u de mand gewoon terug in het apparaat en stelt u de timer in op een paar minuten extra.
 9. Om ingrediënten (bijv. frietjes) te verwijderen, trekt u de mand uit de heteluchtfriteuse en plaatst u deze op een onderzetter. Draai de mand niet ondersteboven, omdat overtollige olie die zich op de bodem heeft verzameld op de ingrediënten zal lekken.
- De mand en het voedsel zijn heet. Afhankelijk van het soort ingrediënten in de heteluchtfriteuse kan er stoom uit de kookmand ontsnappen.
10. Leeg de mand in een kom of op een bord.
 11. Als een portie ingrediënten klaar is, is de heteluchtfriteuse direct klaar om een nieuwe portie te bereiden.

INSTRUCTIES VOOR HET BEDIENINGSPANEEL





Aan/uit-knop/pauze

Wanneer u eenmaal op dit pictogram drukt, licht het display op en wordt de standaard kooktijd weergegeven. U kunt op het pictogram MENU drukken om te selecteren wat u wilt gaan koken of stoppen.

U kunt op elk moment op deze aan/uit-knop drukken om de bewerking te annuleren. Het



Druk op dit pictogram om te schakelen tussen de voorgeprogrammeerde menuopties (van links naar rechts). Nadat u de gewenste kookmodus hebt geselecteerd, drukt u op start of wacht u 5 seconden totdat het apparaat automatisch start.

Time

Temp

De temperatuur en tijd kunnen met dit pictogram worden aangepast aan persoonlijke voorkeuren en smaak. Met de bijbehorende - en + toetsen kunt u de temperatuur en tijd verhogen/verlagen. De temperatuur wordt met 5° verhoogd of verlaagd en de tijd wordt met 1 minuut verlengd of verkort.

INSTELLINGEN

U kunt op elk moment op het pictogram “ ” drukken om de bewerking te annuleren. De machine zal gedurende enkele seconden de koelventilatoren inschakelen. De instellingentabel helpt u bij het selecteren van de beste bereidingsoptie voor de ingrediënten.

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen slechts een indicatie zijn. Aangezien ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen dat dit de beste instelling voor uw ingrediënten is.

Trek de mand niet uit om het voedsel gedurende langere tijd te schudden/controleren. Probeer dit zo kort mogelijk te doen om het kookproces niet te verstoren.

Tips

·Kleinere ingrediënten hebben doorgaans een iets kortere kooktijd nodig dan grotere ingrediënten.

Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd, en een kleinere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets kortere bereidingstijd.

Door kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd te schudden, optimaliseert u het resultaat en voorkomt u dat ingrediënten ongelijkmatig worden gebakken.

Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Bak uw ingrediënten binnen enkele minuten na het toevoegen van de olie in de heteluchtfriteuse.

Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de heteluchtfriteuse worden bereid.

Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. Kant-en-klaar deeg heeft ook een kortere bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg.

Plaats een bakvorm of ovenschaal in de mand van de heteluchtfriteuse als u een cake of quiche wilt bakken of als u kwetsbare ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt frituren.

REINIGING EN ONDERHOUD

Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het hanteert, reinigt of opbergt. Was alle accessoires na elk gebruik in warm zeepwater.

De binnenkant van de heteluchtfriteuse kan worden gereinigd met warm water, een mild reinigingsmiddel en een niet-schurende spons. Veeg de buitenkant van de behuizing af met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen reinigingsmiddelen of schoonmaakmiddelen op de buitenkant van het apparaat.

Tip: Als er voedselresten aan de grillplaat of de bodem van de mand kleven, vul de mand dan met heet water en wat afwasmiddel. Plaats de grillplaat in de mand en laat deze ongeveer 10 minuten weken.

OPSLAGEN

Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opbergt. Bewaar het apparaat rechtop op een droge plaats. Plaats geen zware voorwerpen op het apparaat tijdens het opbergen, aangezien dit schade aan het apparaat kan veroorzaken.

CORRECTE VERWIJDERING

Gooi het apparaat niet weg wanneer het einde van zijn levensduur is bereikt. Lever het in bij een officieel recyclingpunt.

PROBLEEMOPLOSSING

1. Probleem

De heteluchtfriteuse werkt niet.

Mogelijke oorzaak - Oplossing

- Het apparaat is niet aangesloten.
- Steek de stekker in een geaard stopcontact.

- U hebt de timer niet ingesteld.

- Stel de timerknop in op de gewenste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.

2. Probleem

De ingrediënten die met de heteluchtfriteuse worden gebakken, zijn niet gaar.

Mogelijke oorzaak - Oplossing

- Er zitten te veel ingrediënten in de mand.

- Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in de mand. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger gebakken.

- De ingestelde temperatuur is te laag.

- Stel de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur (zie paragraaf 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').

- De bereidingstijd is te kort.

- Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd (zie paragraaf 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').

3. Probleem

De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de heteluchtfriteuse.

Mogelijke oorzaak-Oplossing

-Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.

-Ingrediënten die op elkaar liggen of elkaar overlappen (bijv. frietjes) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie het gedeelte 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.

4. Probleem

Gefrituurde snacks zijn niet knapperig wanneer ze uit de heteluchtfriteuse komen.

Mogelijke oorzaak - Oplossing

-U hebt een soort snacks gebruikt die bedoeld zijn om in een traditionele frituurpan te worden bereid.

-Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks lichtjes met wat olie voor een knapperiger resultaat.

5. Probleem

Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.

Mogelijke oorzaak-Oplossing

-Er zitten te veel ingrediënten in de mand.

-Vul de mand niet boven de MAX-aanduiding.

-De mand is niet correct in de pot geplaatst.

-Duw de mand in de pot tot u een klik hoort.

6. Probleem

Er komt witte rook uit het apparaat.

Mogelijke oorzaak - Oplossing

- U bereidt vette ingrediënten.

- Wanneer u vette ingrediënten in de heteluchtfriteuse bakt, lekt er een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie produceert witte rook en de pan kan warmer worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.

- De pan bevat nog vetresten van eerder gebruik.

-Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat in de pan opwarmt. Zorg ervoor dat u de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.

7. Probleem

Verse frietjes worden ongelijkmatig gebakken in de heteluchtfriteuse.

Mogelijke oorzaak - Oplossing

-U hebt niet het juiste aardappelttype gebruikt.

-Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze tijdens het frituren stevig blijven.

-U hebt de aardappelsticks niet goed afgespoeld voordat u ze frituurde.

-Spoel de aardappelsticks goed af om het zetmeel van de buitenkant van de sticks te verwijderen.

8. Probleem

Verse frietjes zijn niet knapperig wanneer ze uit de heteluchtfriteuse komen.

Mogelijke oorzaak - Oplossing

- De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.

- Zorg ervoor dat u de aardappelsticks goed droogt voordat u de olie toevoegt.

- Snijd de aardappelsticks kleiner voor een knapperiger resultaat.

- Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

Voor uw veiligheid mag u de interne onderdelen van het product niet zelf openen of behandelen. Bij problemen met de werking van uw product neemt u contact op met de technische dienst van Prixton. Het team voert alle noodzakelijke handelingen uit volgens de hoogste veiligheidsnormen.

Garantiebeleid

Dit product valt onder het garantie- en consumentenrecht dat geldt in het land van aankoop. Als u een probleem ondervindt dat niet kan worden opgelost, gaat u naar www.prixton.com en klikt u op de contactoptie om ons uw ondersteuningsformulier te sturen. De elektrische en technische specificaties die hier worden vermeld, komen overeen met typische apparaten en kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om een beter product aan te bieden.

LA TRASTIENDA DIGITAL

Basauri, Cervantes 49, 1e verdieping, PC 48970, Vizcaya, Spanje

Tel.: 0034 94 431 77 30

CONFORMITEITSVERKLARING

Deze conformiteitsverklaring wordt afgegeven onder de volledige verantwoordelijkheid van de fabrikant, La Trastienda Digital SL, eigenaar van het merk Prixton, gevestigd aan Avenida Cervantes 49, module 25, Basauri 48970, Bizkaia, en verklaart dat het hieronder beschreven type radioapparatuur:

Merk: PRIXTON

Model: COOK ORGANICS 4L

Belangrijkste kenmerken: HOME

Is volledig in overeenstemming met de essentiële eisen van de volgende EU-richtlijn of andere normatieve documenten.

Deze verklaring is gebaseerd op de volledige naleving van de producten met de volgende Europese normen:

Laagspanningsrichtlijn (LVD) (2014/35/EU):

EN 60335-1:2012+A11+A13+A14+A1+A2+A15+A16

EN 60335-2-9:2003+A1+A2+A12+A13

EN IEC 60335-2-9:2023 + A11:2023

EN 62233:2008

AfPS GS 2019:01 PAK

EK1 527-12 Rev.2

Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU

Deze verklaring is opgesteld onder onze uitsluitende verantwoordelijkheid,

gebaseerd op: LVD-conformiteitscertificaat nr.: AN 50707828 0001 en testrapport nr.: CN24-QWRL 004.

Richtlijn Elektromagnetische Compatibiliteit (EMC) (2014/30/EU):

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

EN 61000-3-3:2013+A1+A2

EN IEC 61000-3-2:2019+A1+A2

Richtlijn Elektromagnetische Compatibiliteit (EMC) (2014/30/EU)

Deze verklaring is opgesteld onder onze uitsluitende verantwoordelijkheid,

gebaseerd op: EMC-conformiteitscertificaat nr.: AE 50682095 0001 en testrapport nr.: CN242-VMH 002.

RoHS-richtlijn (EU) 2015/863 tot wijziging van Richtlijn 2011/65/EU

EU-RoHS-richtlijn (EU) 2015/863 tot wijziging van Bijlage II van Richtlijn 2011/65/EU

Lood, Kwik, Cadmium, Zeswaardig chroom, Polygebromeerde bifenylen (PBB), Polygebromeerde difenylethers (PBDE),

Bis(2-ethylhexyl)ftalaat (DEHP), Butylbenzylftalaat (BBP), Dibutylftalaat (DBP) en Diisobutylftalaat (DIBP).

Deze verklaring is opgesteld onder onze uitsluitende verantwoordelijkheid op basis van:

RoHS-testrapport nr.:

NGBEC25003682301_1.

Wij verklaren hierbij dat de hierboven vermelde producten voldoen aan alle relevante Europese normen en voorschriften en geen verboden stoffen bevatten, zoals beschreven in de REACH-verordening (EG) nr. 1907/2006 en de daaropvolgende wijzigingen.

De producten bevatten geen enkele stof in een concentratie van meer dan 0,1% gewicht per gewicht volgens de REACH-kandidatenlijst van Zeer Zorgwekkende Stoffen (SVHC).

Ondertekend namens en in opdracht van:

Met vriendelijke groet,

Luis González Escribano

Algemeen directeur

Datum en plaats: 02/12/2025 Basauri, Vizcaya



PRIXTON

