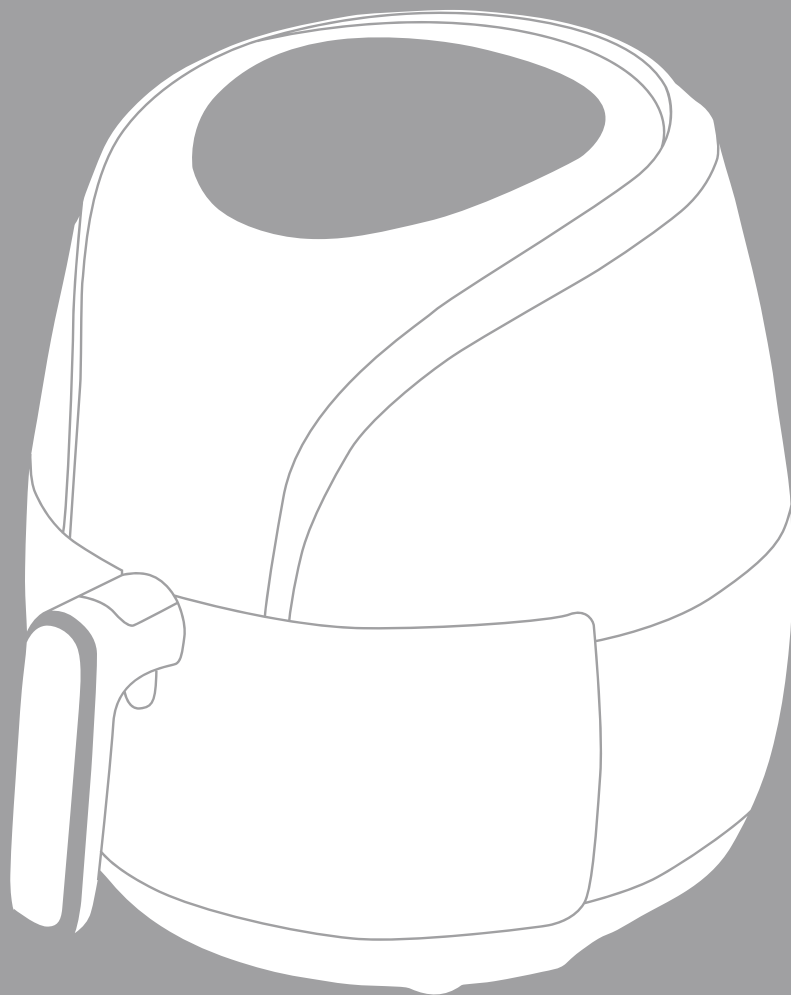


# PRIXTON

COOK ORGANICS  
COMPACT PRO 5L



FREIDORA DE AIRE AIR FRYER

---

### **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD - General**

- Lea atentamente estas instrucciones y consérvelas para futuras consultas.
- Utilice este aparato únicamente conforme a estas instrucciones.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado la supervisión o instrucciones apropiadas respecto al uso del aparato.
- Los niños necesitan supervisión; no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del aparato solo deben realizarla los niños si son mayores de 8 años, y siempre bajo supervisión.
- Mantenga siempre el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Todas las reparaciones deben llevarse a cabo por un electricista cualificado. Nunca intente reparar el aparato usted mismo.

No se debe colocar el aparato en una zona donde pueda caerle agua.

No limpie el dispositivo rociándolo con agua.

En caso de cualquier mal funcionamiento o daño en alguna de las partes, no intente reparar el dispositivo usted mismo. Visite el servicio técnico autorizado más cercano o acuda a un experto.

Este aparato no está diseñado para ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

La freidora está diseñada solo para uso doméstico o similar como, por ejemplo:

– zonas de cocina/comedor para empleados en tiendas, oficinas u otras actividades laborales;

– casas de campo;

– uso de clientes en hoteles, hostales y otros tipos de alojamiento;

– regímenes de estancia de alojamiento y desayuno.

Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 o más años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado la supervisión o instrucciones apropiadas respecto al uso del aparato y entienden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato si son mayores de 8 años y bajo la supervisión de un adulto.

16- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

### **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD - Electricidad y calor**

Algunas partes del aparato pueden calentarse. No lo toque para evitar quemaduras.

Antes de utilizar el aparato, compruebe que la tensión de red es la misma que la indicada en la placa de características de la freidora.

- Asegúrese siempre de enchufar el aparato a un enchufe de pared con toma de tierra.
- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso.
- El aparato, el cable de alimentación y el enchufe no deben nunca entrar en contacto con el agua.
- Para desconectar el aparato de la toma de corriente, tire del enchufe, no del cable.
- Revise regularmente el cable de alimentación del aparato para detectar cualquier daño. No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado. En caso de presentarlo, debe ser sustituido por un servicio técnico cualificado.
- Si utiliza un cable de extensión, asegúrese siempre de que todo el cable esté desenrollado del carrete.
- Utilice exclusivamente cables de extensión certificados.
- Algunas partes del aparato pueden calentarse. No toque estas partes para evitar quemaduras.

- El aparato necesita espacio para permitir que salga el calor y evitar así el riesgo de incendio. Asegúrese de que la freidora tenga suficiente espacio a su alrededor y no entre en contacto con ningún material inflamable. No se debe cubrir el aparato. Asegúrese de que las salidas de aire no estén cubiertas o bloqueadas.

- Nunca utilice el aparato cerca de materiales inflamables.
- No coloque el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en contacto con superficies calientes como placas de cocina o llamas vivas.

### **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD - Uso**

- Nunca utilice el aparato al aire libre.
- Nunca utilice el aparato en ambientes húmedos.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie estable, plana y resistente al calor donde no pueda caerse.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde del escurridor, la encimera o la mesa.
- Siempre que toque el aparato, el cable de alimentación o el enchufe, hágalo con las manos secas.
- No coja el aparato si cae al agua. Retire el enchufe de la toma de corriente inmediatamente y no vuelva a utilizar el aparato.
- Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente en caso de mal funcionamiento durante el uso, y antes de limpiar la freidora, poner o quitar un accesorio, o guardar la freidora después de su uso.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento.
- Nunca sumerja la carcasa, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otros líquidos.
- Asegúrese de que el aparato tenga suficiente ventilación durante el uso.
- Nunca mueva el aparato cuando esté encendido o todavía esté caliente. Apague el aparato y espere hasta que se haya enfriado antes de moverlo.
- No coloque demasiados alimentos la vez en el cesto.
- Limpie a fondo el exterior del aparato después de su uso.
- Este aparato no debe ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un mando a distancia.
- No ponga alimentos en la freidora durante el precalentamiento.

### **Descripción general (Fig.1)**

1. Panel de control
2. Tapa superior
3. Estructura superior
4. Freidora
5. Cesta
6. Botón de liberación de la cesta
7. Mango de la cesta
8. Sartén externa
9. Salida de aire
10. Cable de alimentación

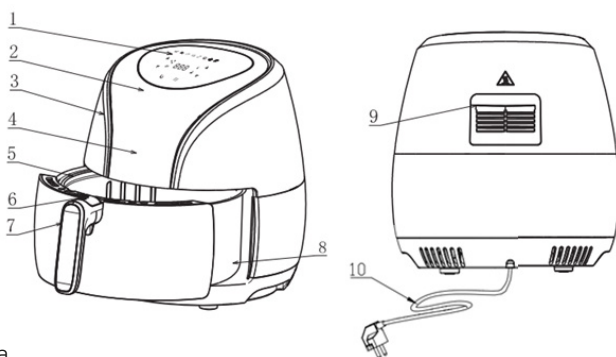


Fig.1

## Uso del aparato

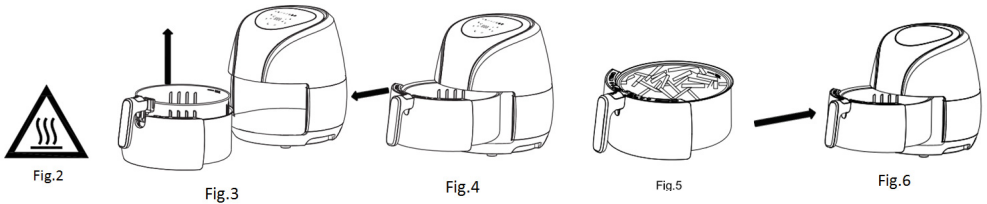
La freidora de aire permite la preparación de una amplia gama de ingredientes.

### Freír con aire caliente

1. Conectar el enchufe del cable de alimentación a una toma de corriente a tierra.
2. Retirar cuidadosamente la sartén de la freidora de aire caliente (Fig.6).
3. Poner los ingredientes en la cesta. (Fig.5)
4. Deslizar la sartén de nuevo en la freidora de aire caliente. (Fig.4)  
Alinearla cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora.  
Nunca usar la sartén sin la cesta.

Precaución: No tocar la sartén durante y algún tiempo después del uso, ya que se pone muy caliente. Solo sostenga la sartén por el mango.

5. Determinar el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (vea la sección 'Ajustes' en este capítulo).
6. Algunos ingredientes requieren ser agitados a la mitad del tiempo de preparación (ver sección "Ajustes" en este capítulo). Para agitar los ingredientes, sacar la sartén del aparato por el mango y agitar. Luego deslizar de nuevo la sartén en la freidora



Precaución: No presionar el botón del mango cuando se agite. (Fig.3)

Consejo: Para reducir el peso, puede quitar la cesta de la sartén y agitar la cesta solo. Para ello, tire de la bandeja del aparato, colóquela en una superficie resistente al calor y presione el botón del mango y levante la cesta de la sartén

Consejo: Al programar el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, se escucha la alarma del temporizador cuando se tienen que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que debe volver a ajustar el temporizador al tiempo de preparación restante después de agitar.

7. Cuando escuche la alarma del temporizador, el tiempo de preparación establecido ha terminado. Saque la bandeja del aparato y colóquela en la estructura de prueba.
- Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para ello, gire el mando de control de tiempo a 0.
8. Comprueba si los ingredientes están listos.  
Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la sartén de nuevo en el aparato y ajuste el temporizador añadiendo unos minutos adicionales.
9. Para retirar los ingredientes (p. ej., patatas fritas), saque la sartén de la freidora de aire caliente y colóquela en la estructura de prueba, presione el botón de liberación de la cesta y levante la cesta de la sartén.

No voltee la cesta al revés con la sartén todavía pegada a ella, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en la parte inferior de la sartén se filtrará sobre los ingredientes.

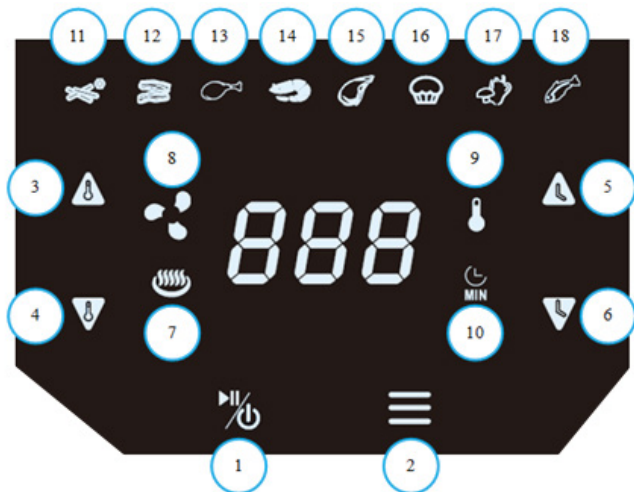
La sartén y los ingredientes están calientes así como la freidora. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora, se puede escapar vapor de la sartén.

10. Vacíe la cesta en un recipiente o en un plato.

Consejo: Para sacar los ingredientes grandes o frágiles de la cesta, use un par de pinzas

11. Cuando un grupo de ingredientes está listo, la freidora de aire caliente está preparada al instante para freír otro grupo.

### Instrucciones del panel de control




### Instrucciones de funcionamiento:

#### Botón 1 – Botón de encendido

Una vez la cesta exterior y la cesta de fritura colocadas correctamente en la estructura de la unidad principal, se iluminará el botón de encendido. Seleccionar el botón de encendido durante 3 segundos hará que la temperatura predeterminada de la unidad sea de 200, mientras que el tiempo de cocción se establecerá en 15 minutos. Al seleccionar el botón de encendido por segunda vez, se iniciará el proceso de cocción. Presionar el botón de encendido durante 3 segundos para cerrar todo el dispositivo durante la cocción. Todas las luces se apagan, el ventilador deja de funcionar.

Nota: Durante la cocción, puede tocar el botón para controlar la pausa y el inicio de la cocción.

#### Botón 2 – Botón de preselección

Al seleccionar el botón de preselección “” puede descubrir 8 opciones de alimentos populares. Una vez seleccionado, comienza la función de tiempo y temperatura de cocción predeterminada.

#### Botones 3 y 4 – Botones de control de temperatura

Los símbolos + y - permiten agregar o disminuir la temperatura de cocción de 5°C a la vez. Mantener el botón presionado cambiará rápidamente la temperatura. Rango de control de temperatura: 80°C -200°C.

#### Botones 5 y 6 – Botones de control de temporizador

Los símbolos + y - permiten añadir o disminuir el tiempo de cocción, un minuto a la vez. Mantener el botón pulsado cambiará rápidamente el tiempo.

Luz indicadora " 7 "  
Indicador de calor

Luz indicadora " 8 "  
Indicador de ventilación

Luz indicadora " 9 "  
Indicador de temperatura

Luz indicadora " 10 "  
Indicador de temporizador

Luz indicadora " 11-18 "  
Indicador de receta

## **Ajustes**

Esta tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes. Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes. Puesto que la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, tirar de la sartén brevemente fuera del aparato durante la fritura con aire caliente apenas perturba el proceso.

Consejos.

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, una menor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir que los ingredientes se fríen de manera desigual.
- Añadir un poco de aceite a las patatas frescas para un resultado crujiente. Freír los ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de agregar el aceite.
- No preparar ingredientes extremadamente grasosos como salchichas en la freidora de aire caliente.
- Los aperitivos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilizar la masa pre-hecha para preparar aperitivos rellenos rápida y fácilmente. La masa pre-hecha también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha en casa.
- Colocar un molde para hornear o un plato de horno en la cesta de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o quiché o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos
- También puede utilizar la freidora de aire caliente para recalentar los ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C durante un máximo de 10 minutos.

	Cantidad mínima/máxima (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
<b>Patatas y patatas fritas</b>					
Patatas fritas finas congeladas	400-500	18-20	200	agitar	
Patatas fritas gruesas congeladas	400-500	20-25	200	agitar	
Patatas gratinadas	600	20-25	200	agitar	
<b>Carnes y aves</b>					
Filete	100-600	10-15	180		
Chuletas de cerdo	100-600	10-15	180		
Hamburguesa	100-600	10-15	180		
Rollito de salchicha	100-600	13-15	200		
Muslos	100-600	25-30	180		
Pechuga de pollo	100-600	15-20	180		
<b>Aperitivos</b>					
Rollos de primavera	100-500	8-10	200	agitar	Apto para el horno
Nuggets de pollo congelado	100-600	6-10	200	agitar	Apto para el horno
Palitos de pescado congelado	100-500	6-10	200		Apto para el horno
Palitos de queso congelado	100-500	8-10	180		Apto para el horno
Verduras rellenas	100-500	10	160		
<b>Horneado</b>					
Pastel	400	20-25	160		Usar molde
Quiche	500	20-22	180		Usar molde para hornear
Muffins	400	15-18	200		Use molde
Aperitivos dulces	500	20	160		Usar molde para hornear

Nota: Agregar 3 minutos al tiempo de preparación al comenzar a freír mientras la freidora de aire caliente todavía está fría.

### Cuidado & Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

El cuenco, la cesta y la rejilla de la parrilla (opcional) tienen un revestimiento. No utilice utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento, y hacer que pierda sus propiedades.

1-Retire el enchufe de red de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

Nota: Retire el cuenco para que la freidora se enfríe más rápidamente.

2-Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

3-Limpiar el cuenco y la cesta con agua caliente, un lavavajillas o una esponja no abrasiva.

Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante.

Nota: El cuenco y la cesta son aptos para lavavajillas.

Consejo: si hay suciedad adherida a la canasta o al fondo del cuenco, llénelo con agua caliente con un poco de detergente. Coloque la canasta en el cuenco y deje que se remojen durante aproximadamente 10 minutos.

4-Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5-Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

6-Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

7-Retire el cable de alimentación y guárdelo con la freidora.

## Guía para resolver problemas

<b>Problema</b>	<b>Causa potencial</b>	<b>Posible solución</b>
La freidora no se enciende	La freidora de aire no está enchufada correctamente.	Enchufe la freidora de aire a la toma de corriente y enciéndala.
	Se ha disparado un interruptor.	Revise y reinicie el interruptor.
La comida no se ha cocinado completamente.	Se ha superado la capacidad de alimentos.	Retire parte de la comida y cocine nuevamente en lotes separados. Esto cocinará los alimentos de manera más uniforme y completa.
	La temperatura se fijó demasiado baja.	Aumente manualmente la temperatura establecida.
	El tiempo de cocción no fue suficiente.	Aumente manualmente el tiempo de cocción establecido.
La comida se ha cocinado de manera desigual.	Es posible que sea necesario agitar ciertos tipos de alimentos a la mitad del proceso de cocción.	Consulte la sección de pautas de cocción y, si es necesario, agite los alimentos a la mitad del proceso de cocción.
El ensamblaje de la bandeja no se desliza correctamente dentro de la carcasa	Demasiada comida en la canasta.	Si hay demasiada comida en la canasta, retire parte de la comida y vuelva a intentarlo.
	Bandeja no alineada correctamente	Alinee correctamente la bandeja con las ranuras ubicadas en el interior de la carcasa de la freidora de aire.
Se emite humo blanco durante la cocción.	La comida que contiene puede ser bastante grasienta.	Los alimentos grasosos emitirán grasa / aceite en la bandeja de la freidora y, cuando se calientan, pueden emitir un humo blanco. Trate de evitar cocinar alimentos grasosos en la freidora de aire. El humo blanco no afecta el proceso de cocción.
	La bandeja aún puede contener grasa/aceite de un uso anterior.	Asegúrese de que la bandeja esté completamente limpia después de cada uso.
Las patatas fritas no se cocinan uniformemente en la freidora	Las patatas no se lavaron adecuadamente antes de cocinarlas.	Lave bien las patatas fritas (para eliminar el almidón) y déjelas secar antes de cocinarlas.
Las patatas fritas no están crujientes	Puede haber falta de aceite o demasiada agua.	Asegúrese de que las patatas se sequen después de lavarlas con agua. Agregue un poco más de aceite a las patatas fritas antes de cocinarlas.
	El tamaño de la patata puede ser demasiado grande.	Intente cortar la patata en trozos más pequeños para obtener un resultado más crujiente.



## Especificaciones

Voltaje:220-240V~50Hz

Potencia: 2000 vatios

Capacidad de la cesta:5.0 Litros

Temperatura regulable: 80°C—200°C

Temporizador (0-60 min)



## Eliminación respetuosa con el medio ambiente

• Deseche el material de embalaje, como plásticos y cajas, en los contenedores de reciclaje correspondientes.

• Cuando este producto llegue al final de su vida útil, no lo deseche colocándolo en un cubo de basura; entréguelo en un punto de recogida para la reutilización de equipos eléctricos y electrónicos. Por favor

Consulte los símbolos del producto y las instrucciones del usuario o el embalaje.

• Los materiales se pueden reutilizar como se especifica. Su colaboración con la reutilización, el reciclaje u otras formas de aprovechamiento de equipos eléctricos usados será una importante contribución a la protección del medio ambiente.

• Esta marca indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos. Con objeto de evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana provocados por la eliminación incontrolada de residuos, recicle su aparato de manera responsable para fomentar la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver el dispositivo utilizado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento en el que adquirió el producto. Ellos se encargarán de reciclar este producto de forma segura para el medio ambiente.

## Política de Garantía

En cumplimiento de lo establecido en el art. 16.7 del Real Decreto-ley 7/2021, de 27 de abril. Ref. BOE-A-2021-6872, se pone a disposición de los interesados, accediendo a [www.prixton.com](http://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.

## Declaración UE de Conformidad Simplificada

Por la presente, La Trastienda Digital SL como propietaria de la marca comercial Prixton, ubicada en Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, declara que el tipo de equipo radioeléctrico que a continuación se expone:

MARCA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CATEGORIA
Prixton	Cook Organics Compact Pro 5l	Freidora de aire caliente	Hogar

Es conforme con la Directiva 2014/53/UE del Parlamento Europeo y del consejo de 16 de abril de 2014.

El texto completo de la declaración UE de conformidad está disponible en la dirección de Internet siguiente:  
[www.prixton.com](http://www.prixton.com)

LA TRASTIENDA DIGITAL

**SAFETY INSTRUCTIONS - General**

- Please read these instructions carefully and retain them for future reference.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance must not be done by children, except if they are older than 8 years and supervised.
- Keep the appliance and the cable out of reach of children under 8 years.
- Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.

The device is not suitable to be installed in an area that can be used where water spray. Do not clean the device by spraying water.

In the event of any malfunction or damage in one of the parts. Do not repair the device by yourself, please visit the nearest Certified service center or specialized experts.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:– staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

– farm houses;

– by clients in hotels, motels and other residential type environments;

– bed and breakfast type environments.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have

been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user

maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

16- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

**SAFETY INSTRUCTIONS - Electricity and heat**

Certain parts of the machine may be hot. Do not touch it to avoid burns.

- Verify that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance before use.
- Make sure that you always use an grounded wall socket to connect the appliance.
- Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use.
- Make sure that the appliance, the power cord and plug do not make contact with water.
- Remove the plug from the wall socket by pulling the plug, not the power cord.
- Check the appliance's power cord regularly to make sure it is not damaged.

Do not use the appliance if the power cord is damaged. Have a damaged power cord replaced by a qualified repair service.

· When using an extension lead always make sure that the entire cable is unwound from the reel.

· Use solely approved extension leads.

· Certain parts of the appliance may get hot. Do not touch these parts to prevent burning yourself.

- The appliance needs space to allow heat to escape, thereby preventing the risk of fire. Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with flammable material. The appliance must not be covered. Make sure the air vents are not covered or blocked.
- Never use the appliance in the vicinity of flammable materials.
- Make sure that the appliance, the power cord or the plug do not make contact with hot surfaces, such as a hot hob or naked flame.

**SAFETY INSTRUCTIONS - Use**

- Never use the appliance outdoors.
- Never use the appliance in humid rooms.
- Place the appliance on a stable, flat, heat-resistant surface where it can't fall.
- Do not let the power cord hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Make sure that your hands are dry when you touch the appliance, the power cord or the plug.
- Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never immerse the housing, the power cord or the plug in water or other liquids.
- Make sure that the appliance has sufficient ventilation whilst in use.
- Never move the appliance when it is switched on or is still hot. Switch off the appliance and wait until it has cooled down before moving it.
- Do not put too much food in the frying basket at one time.
- Thoroughly clean the exterior of the appliance after use.
- This appliance may not be used through an external timer or by means of a remote control.
- Do not fill the appliance with food during pre-heating.

**General description (Fig.1)**

1. Control panel
2. Top cap
3. Upper housing
4. Air fryer
5. Basket
6. Basket release button
7. Basket handle
8. Outer pot
9. Power cord
10. Air outlet

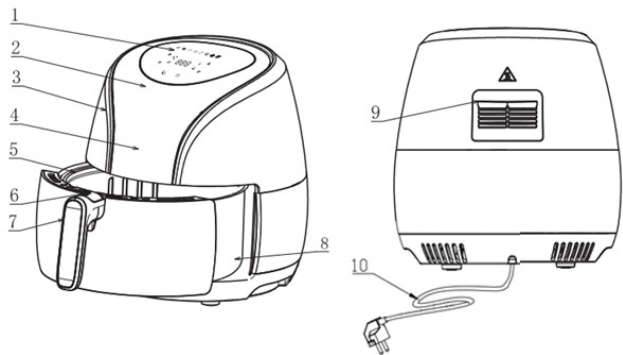


Fig.1

## Using the appliance

The air fryer can prepare a large range of ingredients.

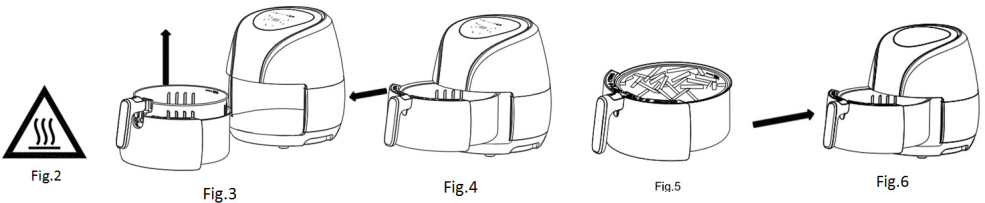
### Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
  2. Carefully pull the pan out of the Hot-air fryer (Fig.6)
  3. Put the ingredients in the basket. (Fig.5)
  4. Slide the pan back into the Hot-air fryer (Fig 4)
- Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.  
Never use the pan without the basket in it.

Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredient ( see section 'Settings' in this chapter).

6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the fryer



caution: Do not press the button the handle during shaking. (Fig.3)

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle. and lift the basket out of the pan

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a the trial framework.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the time control knob to 0.

8. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, and press the basket release button and lift the basket out of the pan.

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

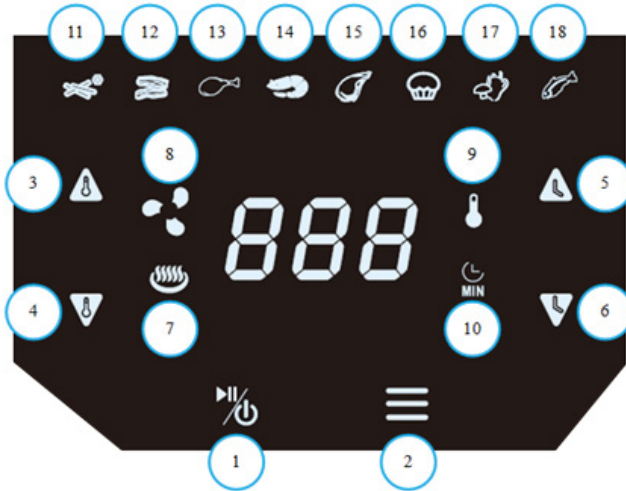
the pan and the ingredients are hot and hot fryer. Depending on the type of the ingredients in the I fryer, steam may escape from the pan.

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs

11. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

## Control panel instructions




### Operation Instructions:

#### Button 1 –Power Button

Once the Outer Basket and Fry Basket are properly placed in the main Unit housing, the Power Button will be illuminated. Selecting the power button for 3 seconds will make the unit's default temperature 200, while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power Button a second time will start the cooking process. Pressing the power button for 3 seconds to close the entire device during cooking. All the lights go out, the fan stops working.

Note: During cooking, you can touch the button to control the pause and start of cooking.

#### Button 2 –Preset Button

Selecting the “” Preset Button enables you to scroll through the 8 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begins.

#### Button 3&4 –Temperature Control Buttons

The + and – symbols enable you to add or decrease cooking temperature 5°C at a time. Keeping the button held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80°C-200°C.

#### Button 5&6 –Timer Control Buttons

The + and – symbols enable you to add or decrease cooking time, one minute at a time. Keeping the button held down will rapidly change the time.

Indicator light “ 7 ”  
Heating indicator

Indicator light “ 8 ”  
Fan indicator

Indicator light “ 9 ”  
Temperature indicator

Indicator light “ 10 ”  
Timer indicator

Indicator light “ 11-18 ”  
Recipe indicator

## **Settings**

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

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

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly Pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

-Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.

-A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.

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

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

-Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer .

-Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer

-The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.

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

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

-You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
<b>Potato &amp; fries</b>					
Thin frozen fries	400-500	18-20	200	shake	
Thick frozen fries	400-500	20-25	200	shake	
Potato gratin	600	20-25	200	shake	
<b>Meat &amp; Poultry</b>					
Steak	100-600	10-15	180		
Pork chops	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Sausage roll	100-600	13-15	200		
Drumsticks	100-600	25-30	180		
Chicken breast	100-600	15-20	180		
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	100-500	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-600	6-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-500	10	160		
<b>Baking</b>					
Cake	400	20-25	160		Use baking tin
Quiche	500	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	400	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	500	20	160		Use baking tin/oven dish

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

### Care & Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pot, basket and grill net(optional) have a coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the coating.

1- Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pot to let the fryer cool down more quickly.

2- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3- Clean the pot, basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The pot and basket are dishwasher-proof.

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

4- Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

5- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

6- Make sure all parts are clean and dry.

7- Remove the power cord and store it with the fryer.

## Troubleshooting Guide

<b>Problem</b>	<b>Potential Cause</b>	<b>Possible Solution</b>
The Air Fryer will not turn ON	The Air Fryer is not plugged in correctly.	Plug the Air Fryer in to the mains power source and switch ON.
	A circuit breaker has been tripped.	Check and reset the circuit breaker.
The food has not been cooked thoroughly	Food capacity has been exceeded.	Remove some of the food and cook again in separate batches. This will cook food more evenly and thoroughly.
	The temperature was set too low.	Manually increase set temperature.
	The cooking time was not long enough.	Manually increase set cooking time.
The food has been cooked unevenly	Certain types of food may need to be shaken mid-way through the cooking process.	Refer to the cooking guidelines section and if require shake food mid-way through the cooking process.
The Pan Assembly will not slide back into the housing properly	Too much food in the basket.	If there is too much food in the basket, please remove some of the food and retry.
	Pan not aligned correctly.	Correctly align the pot with the grooves located on the inside of the Air Fryer housing.
White smoke is being emitted during cooking	The food contained within may be quite greasy or fatty.	Greasy or fatty food will emit fat/oil into the pot of the Air Fryer and when heated it may emit a white smoke. Try to avoid cooking greasy/fatty foods in the Air Fryer. The white smoke does not affect the cooking process.
	The pot may still contain fat/oil from previous use.	Ensure that the pot is thoroughly cleaned after each use.
Chips are not cooking evenly in the Fryer	Chips were not rinsed adequately before cooking.	Rinse chips thoroughly (to remove starch) and allow them to dry before cooking.
Chips are not crispy	There may be a lack of oil or too much water.	Ensure chips are dried after rinsing with water. Possibly add a little more oil to the chips before cooking.
	Chip size may be too large.	Try cutting the potato into smaller pieces for a crispier result.
	You may be using incorrect type of potato.	When making home-made chips/fries, the best type of potato to use are the floury varieties (Kennebec, King Edward, Golden Delight or Sebago).



### Specification & Feature:

Voltage:220-240V~50Hz

Wattage: 2000 Watts

Capacity of basket:5.0Litre

Adjustable temperature:80°C—200°C

Timer (0-60 min)



### The environment

- Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.
- When this product reaches the end of its useful life do not dispose of it by putting it in a dustbin; hand it in at a collection point for the reuse of electrical and electronic equipment. Please refer to the symbols on the product, the user's instructions or the packing.
- The materials can be re-used as indicated. Your help in the re-use, recycling or other means of making use of old electrical equipment will make an important contribution to the protection of the environment.
- This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for the environmental safe recycling.

### Warranty Policy

This product is guaranteed for 2 years from the date of purchase. When you have a problem that you can not solve, you must access the web [www.prixton.com](http://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.

### Simplified EU Declaration of Conformity

We, La Trastienda Digital located in Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia hereby declare that the following goods, imported and selling at European market:

BRAND	MODEL	DESCRIPTION	CATEGORY
Prixton	Cook Organics Compact Pro 5l	Air fryer	Home

Are in compliance with the EC Council Directive of 2014/53/EU (EM DIRECTIVE) and harmonized standards and with the board of the 16th of April 2014.

The complete text of the UE Declaration of conformity is available anytime at this website address:

[www.prixton.com](http://www.prixton.com)

LA TRASTIENDA DIGITAL

**Description générale (Fig. 1)**

1. Panneau de contrôle
2. Couvercle supérieur
3. Compartiment supérieur
4. Friteuse à air chaud
5. Panier
6. Bouton de déverrouillage du panier
7. Poignée du panier
8. Cuve extérieure
9. Cordon d'alimentation
10. Sortie d'air

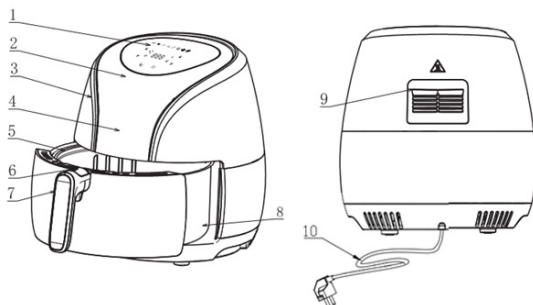


Fig.1

**Utilisation de l'appareil**

La friteuse à air chaud permet de préparer un large éventail d'ingrédients.

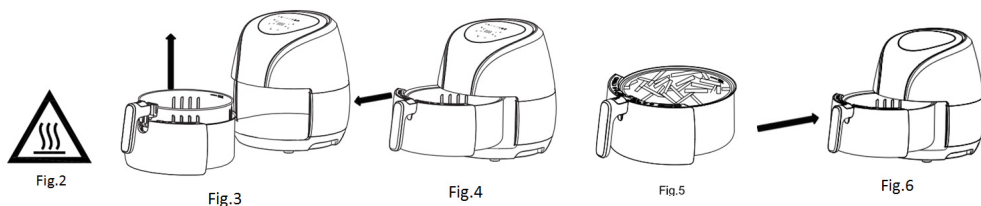
**Friteuse à air chaud**

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale raccordée à la terre.
  2. Sortez délicatement la cuve de la friteuse. (Fig.6)
  3. Déposez les ingrédients dans le panier. (Fig.5)
  4. Insérez à nouveau la cuve dans la friteuse à air chaud (Fig.4)
- Prenez soin de l'aligner aux rails du corps de la friteuse.  
N'utilisez jamais la cuve sans le panier.

Attention : ne touchez pas la cuve pendant et après son utilisation, car celle-ci devient très chaude. Tenez la cuve uniquement par la poignée.

5. Définissez le temps de préparation requis pour l'ingrédient à cuire (voir la section « Réglages » de ce manuel).

6. Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation (voir la section « Réglages » de ce manuel). Pour secouer les ingrédients, sortez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez-la. Remettez ensuite la cuve dans la friteuse.



Attention : n'appuyez pas sur le bouton de la poignée lorsque vous secouez les aliments. (Fig.3)

Conseil : pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la cuve et secouer uniquement le panier. Pour ce faire, sortez la cuve de l'appareil, placez-la sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée. Soulevez ensuite le panier pour l'extraire de la cuve.

Conseil : si vous réglez le minuteur sur la moitié du temps de préparation, la sonnerie du minuteur retentira lorsque vous devrez secouer les ingrédients. Toutefois, cela signifie que vous devrez régler à nouveau le minuteur sur le temps de préparation restant après avoir secoué les aliments.

7. La sonnerie du minuteur indique que le temps de préparation défini est écoulé. Sortez la cuve de l'appareil et posez-la sur un plan de travail.

Remarque : vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, tournez le bouton de réglage du temps sur « 0 ».

8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez simplement la cuve dans l'appareil et ajoutez quelques minutes supplémentaires au minuteur.

9. Pour retirer les ingrédients (par exemple, des frites), sortez la cuve de la friteuse à air chaud et placez-la sur un plan de travail, puis appuyez sur le bouton de dégagement du panier et soulevez le panier de la cuve.

Ne retournez pas le panier avec la cuve encore attachée à celui-ci, auquel cas l'excès d'huile accumulé au fond de la cuve se répandrait sur les ingrédients.

La cuve et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients contenus dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.

10. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.

Conseil : pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, soulevez les ingrédients du panier à l'aide d'une pince.

11. Dès qu'une portion d'ingrédients est prête, la friteuse à air chaud est instantanément fonctionnelle pour préparer une autre portion.

## Instructions du panneau de contrôle



### Consignes d'utilisation :

#### Bouton 1 –Bouton Marche/Arrêt

Une fois que le panier extérieur et le panier à friture sont correctement placés dans le compartiment principal de l'appareil, le bouton Marche/Arrêt s'allume. En appuyant sur le bouton Marche/Arrêt pendant 3 secondes, vous obtiendrez une température et un temps de cuisson par défaut programmés sur 200°C/15 minutes. En appuyant une deuxième fois sur le bouton Marche/Arrêt, le cycle de cuisson démarre. En appuyant sur le bouton Marche/Arrêt pendant 3 secondes, l'appareil se fermera entièrement pendant la cuisson. Tous les voyants s'éteignent, le ventilateur s'arrête.

Remarque : pendant la cuisson, vous pouvez utiliser le bouton pour contrôler la mise en pause et le démarrage de la cuisson.

## **Bouton 2 –Bouton de présélection**



En sélectionnant le bouton de présélection «  », vous pouvez faire défiler les 8 choix d'aliments les plus courants. Une fois sélectionné, la fonction de temps et de température de cuisson prédéterminés s'enclenche.

## **Boutons 3 et 4 – Boutons de contrôle de la température**

Les symboles « + » et « - » vous permettent d'ajouter ou de réduire la température de cuisson de 5 C en une seule fois. Maintenir le bouton enfoncé permet de modifier rapidement la température. Plage de contrôle de la température : 80 °C-200 °C.

## **Boutons 5 et 6 – Boutons de contrôle du temps**

Les symboles « + » et « - » vous permettent d'ajouter ou de réduire le temps de cuisson, une minute après l'autre. Maintenir le bouton enfoncé permet de modifier rapidement le temps.

Voyant lumineux « 7 »

Indicateur de chauffe

Voyant lumineux « 8 »

Indicateur du ventilateur

Voyant lumineux « 9 »

Indicateur de température

Voyant lumineux « 10 »

Indicateur de temps

Voyant lumineux « 11-18 »

Indicateur de recettes

## **Réglages**

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients. Remarque : veuillez noter que ces réglages sont donnés à titre indicatif. Les ingrédients étant différents en termes d'origine, de taille, de forme ou de marque, nous ne sommes pas en mesure de garantir le réglage le plus adapté à vos ingrédients.

Parce que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, sortir brièvement la cuve de l'appareil pendant le cycle de friture à air chaud perturbe très peu le processus.

Conseils

-Les quantités plus petites nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les plus grosses quantités.

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

-Secouer les petits ingrédients à la moitié du temps de préparation optimise le résultat final et peut contribuer à éviter que les ingrédients soient frits de manière non uniforme.

-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.

-Ne cuisez pas d'ingrédients trop gras, comme des saucisses, dans la friteuse à air chaud.

-Les snacks qui peuvent se préparer au four peuvent également être cuits dans la friteuse à air chaud.

-Pour obtenir des frites aussi croustillantes que possible, il est préférable de les faire cuire par portions de 500 g.

-Utilisez de la pâte tout prête pour préparer rapidement et facilement des amuse-bouches feuilletés. La pâte toute prête nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.

-Placez un moule ou un plat à four dans le panier de la friteuse à air chaud si vous souhaitez préparer un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou farcis.

-Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des aliments. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant 10 minutes maximum.

	<b>Min-max Quantité (g)</b>	<b>Temps (min.)</b>	<b>Température (°C)</b>	<b>À secouer</b>	<b>Informations complémentaires</b>
<b>Pommes de terre et frites</b>					
Frites fines surgelées	400-500	18-20	200	À secouer	
Frites fines surgelées	400-500	20-25	200	À secouer	
Gratin de pommes de terre	600	20-25	200	À secouer	
<b>Viande et volaille</b>					
Steaks	100-600	10-15	180		
Côtes de porc	100-600	10-15	180		
Hamburgers	100-600	10-15	180		
Roulés à la saucisse	100-600	13-15	200		
Pilons de poulet	100-600	25-30	180		
Blancs de poulet	100-600	15-20	180		
<b>Snacks</b>					
Rouleaux de printemps, nems	100-500	8-10	200	À secouer	À utiliser précuits
Nuggets de poulet surgelés	100-600	6-10	200	À secouer	À utiliser précuits
Bâtonnets de poisson surgelés	100-500	6-10	200		À utiliser précuits
Petits pains surgelés Snacks au fromage	100-500	8-10	180		À utiliser précuits
Légumes farcis	100-500	10	160		
<b>Tartes et gâteaux</b>					
Gâteau	400	20-25	160		Utiliser un moule
Quiche	500	20-22	180		Utiliser un moule/un plat à four
Muffins	400	15-18	200		Utiliser un moule
Friandises sucrées	500	20	160		Utiliser un moule/un plat à four

Remarque : si la friteuse à air chaud est encore froide, ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à faire cuire les aliments.

Remarque : si la friteuse à air chaud est encore froide, ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à faire cuire les aliments.

### **Entretien et nettoyage**

Nettoyer la friteuse après chaque utilisation.

La cuve, le panier et la grille (en option) sont recouverts d'un revêtement. Ne jamais utiliser d'ustensiles de cuisine métalliques ou de tampon abrasif pour les nettoyer, afin de ne pas endommager le revêtement, et de ne pas lui faire perdre ses propriétés.

### **Spécifications et Caractéristiques :**

Tension : 220-240 V~50 Hz

Puissance : 2 000 Watts

Capacité du panier : 5 l

Température réglable :80°C—200°C

Minuteur (0-60 min.)

### **Politique de Garantie**

Ce produit est garanti 2 ans à compter de la date d` achat. Lorsque vous avez un problème que vous ne pouvez pas résoudre, vous devez accéder au site [www.prixton.com](http://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.

### **Déclaration de Conformité Simplifiée**

La Trastienda Digital SL, en tant que propriétaire de la marque Prixton, située dans Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, déclare que le type d'équipement radioélectrique indiqué ci-dessous est le suivant:

MARQUE	MODÈLE	DESCRIPTION	CATÉGORIE
Prixton	Cook Organics Compact Pro 5l	Air fryer	Home

Est conforme à la directive 2014/53/UE du Parlement européen et du Conseil du 16 avril 2014.

Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE est disponible sur Internet à l'adresse suivante: [www.prixton.com](http://www.prixton.com)

LA TRASTIENDA DIGITAL

### Descrizione generale (Fig.1)

- 1.Pannello di controllo
- 2.Coperchio
- 3.Alloggiamento superiore
- 4.Friggitrice ad aria calda
- 5.Cestello
- 6.Pulsante per sbloccare il cestello
- 7.Manico del cestello
- 8.Recipiente di cottura esterno
- 9.Cavo di alimentazione
- 10.Uscita dell'aria

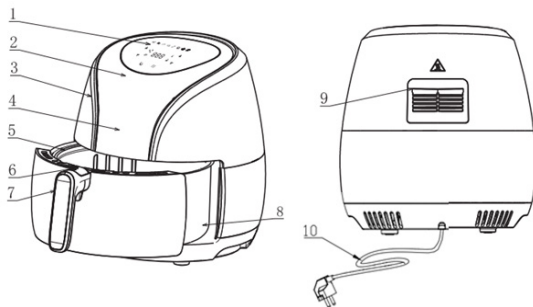


Fig.1

### Utilizzo dell'apparecchio

La friggitrice senza olio può cuocere molti cibi.

#### Friggere ad aria calda

1. Collegare la spina di rete a una presa a muro con messa a terra.
  2. Estrarre con attenzione il recipiente di cottura dalla friggitrice ad aria calda (Fig.6)
  3. Mettere i cibi nel cestello. (Fig.5)
  4. Inserire di nuovo il recipiente di cottura nella friggitrice ad aria calda (Fig. 4)
- Far attenzione ad allineare attentamente le guide nel corpo della friggitrice.  
Non usare mai il recipiente di cottura senza il cestello.

Attenzione: Non toccare il recipiente di cottura durante e dopo l'uso, perché diventa molto caldo. Tenerlo solo per il manico.

5.Determinare il tempo di preparazione necessario per il cibo da cuocere (vedi 'Impostazioni' in questo capitolo).

6.Per alcuni cibi bisogna agitare il recipiente di cottura a metà preparazione (vedi "Impostazioni" in questo capitolo). Per agitare il cibo, estrarre il recipiente di cottura dalla friggitrice per il manico e scuotere, poi inserirlo di nella friggitrice

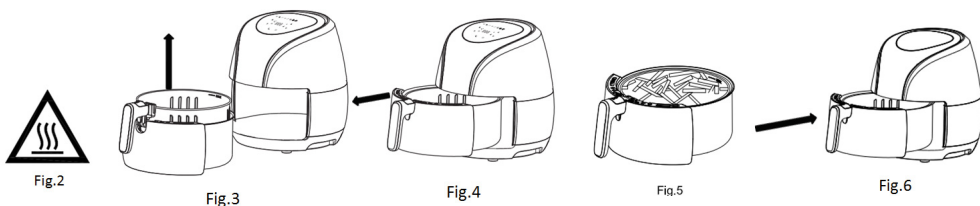


Fig.2

Fig.3

Fig.4

Fig.5

Fig.6

Attenzione: Non premere il pulsante della maniglia mentre si agita. (Fig.3)

Suggerimento: Per ridurre il peso, si può rimuovere il cestello dal recipiente di cottura e scuotere solo il cestello. Per farlo, estrarre il recipiente di cottura dalla friggitrice, metterlo su una superficie resistente al calore, premere il pulsante del manico e estrarre il cestello dal recipiente di cottura.

Suggerimento: impostando il timer su metà del tempo di preparazione, si sente la suoneria del timer quando si deve agitare il cibo. Tuttavia, bisognerà impostare di nuovo il timer sul tempo di preparazione rimanente dopo aver agitato.

7. Quando si sente la suoneria del timer, è finito il tempo di preparazione previsto. Estrarre il recipiente di cottura dalla friggitrice e metterlo su un supporto.

Nota: è possibile spegnere la friggitrice anche manualmente portando la manopola di regolazione del tempo sullo 0.

8. Controllare se i cibi sono pronti.

9. Per rimuovere i cibi (ad esempio le patatine fritte), estrarre il recipiente di cottura dalla friggitrice ad aria calda e metterlo sul supporto, quindi premere il pulsante di rilascio del cestello ed estrarre il cestello.

Non capovolgere il cestello ancora attaccato al recipiente di cottura, l'olio in eccesso depositato sul fondo si rovescerebbe sul cibo.

Il recipiente di cottura, i cibi e la friggitrice sono caldi. A seconda del tipo di cibo nella friggitrice, il vapore può fuoriuscire dal recipiente di cottura.

10. Svuotare il cestino in una terrina o in un piatto.

Suggerimento: per rimuovere alimenti grandi o fragili, sollevarli dal cestello con un paio di pinze

11. Quando il cibo messo a cuocere è pronto, la friggitrice ad aria calda è immediatamente pronta per preparare un altro quantitativo

## Istruzioni per il pannello di controllo



## Istruzioni per il funzionamento:


### Tasto 1 - Pulsante d'accensione

Una volta che il cestello esterno e il cestello per friggere sono posizionati correttamente nell'alloggiamento principale dell'unità, il pulsante di accensione sarà illuminato. Premendo il pulsante di accensione per 3 secondi, la temperatura predefinita sarà 200°, e il tempo di cottura sarà impostato su 15 minuti. Premendo il pulsante di accensione una seconda volta, si avvierà la cottura. Premendo il pulsante di accensione per 3 secondi si interrompe la cottura e si spegne la friggitrice. Tutte le luci si spengono e la ventola smette di funzionare.

Nota: Durante la cottura è possibile toccare il pulsante per gestire la pausa e l'avvio della cottura



## Tasto 2 – Tasto di preselezione

Selezionando il tasto di preselezione “” si fanno scorrere gli 8 cibi più frequenti. Una volta selezionato, inizia la funzione di tempo e temperatura di cottura predeterminati.

## Tasti 3 e 4 – Controllo della temperature

I simboli + e - permettono di aumentare o diminuire la temperatura di cottura di 5°C a impulso. Tenendo premuto il tasto si cambia rapidamente la temperatura. Valori del controllo della temperatura: 80°C-200°C.

## Tasti 5 e 6 –Controllo del timer

I simboli + e - permettono di aumentare o diminuire il tempo di cottura, un minuto alla volta. Tenendo premuto il tasto, il tempo cambia rapidamente.

Indicatore luminoso “ 7 ”  
Indicatore di riscaldamento

Indicatore luminoso “ 8 ”  
Indicatore del ventilatore

Indicatore luminoso “ 9 ”  
Indicatore della temperature

Indicatore luminoso “ 10 ”  
Indicatore del timer

Indicatore luminoso “ 11-18 ”  
Indicatore della ricotta

## Impostazioni

La tabella sottostante aiuta a selezionare le impostazioni di base per i cibi.

Nota: Tieni presente che queste impostazioni sono indicative. Poiché gli alimenti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione migliore per i tuoi alimenti.

La tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno della friggitrice. Estrarre brevemente il recipiente di cottura dalla friggitrice durante la frittura ad aria calda perturba solo minimamente la cottura.

Consigli

-Gli alimenti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve di quelli più grandi.

-Una quantità maggiore di alimenti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, una quantità minore solo un tempo di preparazione leggermente più breve.

-Agitare gli alimenti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire una frittura non uniforme.

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

-Non cuocere ingredienti molto grassi come le salsicce nella friggitrice ad aria calda.

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

-La quantità ottimale per la preparazione di patatine croccanti è di 500 grammi.

-Usare un preparato di pasta pronta per realizzare spuntini ripieni in modo semplice e veloce. Il preparato pronto richiede anche un tempo di cottura più breve rispetto all'impasto fatto in casa.

-Mettere una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice Hot-air per cuocere una torta o una quiche o per friggere ingredienti fragili o ripieni

-Si può usare la friggitrice ad aria calda anche per riscaldare il cibo. Per la funzione riscaldamento, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

	Quantità mini-max (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitare	Informazioni extra
<b>Patate e patatine fritte</b>					
Patatine fritte congelate sottili	400-500	18-20	200	agitare	
Patate fritte congelate spesse	400-500	20-25	200	agitare	
Patate gratinate	600	20-25	200	agitare	
<b>Carne e pollame</b>					
Bistecca	100-600	10-15	180		
Costolette di maiale	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Arrotolato di salsiccia	100-600	13-15	200		
Spiedini	100-600	25-30	180		
Petto di pollo	100-600	15-20	180		
<b>Snack</b>					
Involtni primavera	100-500	8-10	200	agitare	Usare il forno
Crocchette di pollo congelate	100-600	6-10	200	agitare	Usare il forno
Bastoncini di pesce congelati	100-500	6-10	200		Usare il forno
Snack al formaggio	100-500	8-10	180		Usare il forno
panati congelati	100-500	10	160		
<b>Cottura al forno</b>					
Torta	400	20-25	160		Utilizzare una teglia da forno
Quiche	500	20-22	180		Utilizzare una teglia/piastra da forno
Muffin	400	15-18	200		Utilizzare una teglia da forno
Spuntini dolci	500	20	160		Utilizzare una teglia/piastra da forno

Nota: aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione se si comincia a friggere quando la friggitrice ad aria calda è ancora fredda.

### Manutenzione e pulizia

Pulire la friggitrice dopo ogni utilizzo.

Il contenitore, il cestello e la griglia (opzionale) hanno un rivestimento. Non utilizzare utensili metallici o materiali di pulizia abrasivi per pulirli, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento facendo perdere le loro proprietà.

### Caratteristiche tecniche:

Voltaggio: 220-240V~50Hz

Watt: 2000

Capacità del cestello: 5.0 Litri

Temperatura regolabile: 80°C-200°C

Timer (0-60 min)

## Politica di garanzia

Questo prodotto è garantito per 2 anni dalla data di acquisto. Quando hai un problema che non puoi risolvere, devi accedere al sito [www.prixton.com](http://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.

## Dichiarazione di Conformità UE Semplificata

Con la presente, La Trastienda Digital SL come proprietaria del marchio commerciale Prixton, situata presso Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, dichiara che il tipo di apparecchiatura radioelettrica che si mostra qui di seguito:

MARCA	MODELLO	DESCRIZIONE	CATEGORIA
Prixton	Cook Organics Compact Pro 5l	Air fryer	Home

È conforme alla Direttiva 2014/53/UE del Parlamento Europeo e della commissione del 16 aprile 2014.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile a questo indirizzo web: [www.prixton.com](http://www.prixton.com)

LA TRASTIENDA DIGITAL

**Allgemeine Beschreibung (Abb.1)**

1. Bedienfeld
2. Oberer Deckel
3. Oberes Gehäuse
4. Heißluftfritteuse
5. Korb
6. Korbbriegelungstaste
7. Korbgriff
8. Äußerer Topf
9. Netzkabel
10. Luftauslass

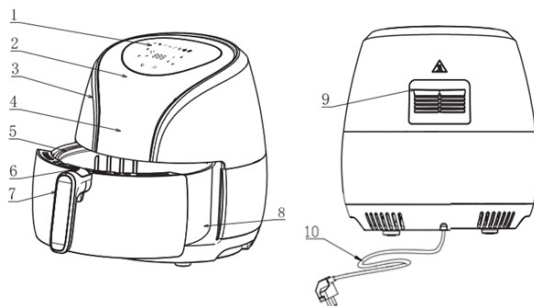


Fig.1

**Verwendung des Geräts**

Die ölfreie Fritteuse kann eine große Vielfalt an Zutaten zubereiten.

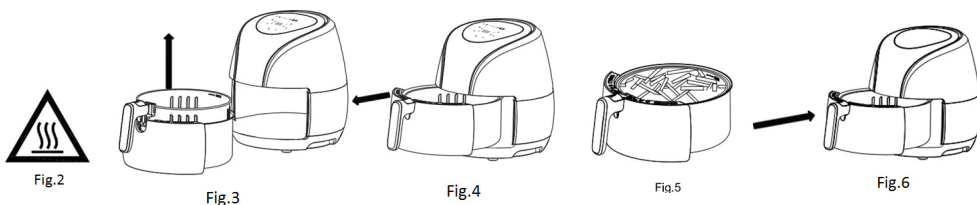
**Frittieren mit Heißluft**

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
  2. Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Heißluftfritteuse (Abb.6)
  3. Legen Sie die Zutaten in den Korb. (Abb. 5)
  4. Schieben Sie die Pfanne zurück in die Heißluftfritteuse (Abb. 4)
- Achten Sie darauf, dass Sie die Schienen im Gehäuse der Fritteuse sorgfältig ausrichten. Benutzen Sie die Pfanne nie ohne den Korb.

Vorsicht: Berühren Sie die Pfanne nicht während dem Gebrauch und einige Zeit danach, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne nur am Griff fest.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutat (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).

6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie sie. Dann schieben Sie die Pfanne zurück in die Fritteuse



Vorsicht: Drücken Sie während des Schüttelns nicht auf den Knopf am Griff. (Abb. 5)

Tipp: Um das Gewicht zu verringern, können Sie den Korb aus der Pfanne nehmen und nur den Korb schütteln. Ziehen Sie dazu die Pfanne aus dem Gerät, stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage, drücken Sie den Knopf des Griffs und heben Sie den Korb aus der Pfanne

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, hören Sie das Klingeln des Timers, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet jedoch, dass Sie den Timer nach dem Schütteln wieder auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.

7. Wenn Sie die Glocke des Timers hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit verstrichen. Ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät und stellen Sie sie auf einen Untersetzer. Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drehen Sie dazu den Zeitsteuerungsregler auf 0.
8. Prüfen Sie, ob die Zutaten gar sind. Wenn die Zutaten noch nicht gar sind, schieben Sie die Pfanne einfach zurück in das Gerät und stellen den Timer auf ein paar Minuten mehr ein.
9. Zum Herausnehmen von Zutaten (z. B. Pommes frites) ziehen Sie die Pfanne aus der Heißluftfritteuse und stellen sie auf einen Untersetzer, drücken die Korbentriegelungstaste und heben den Korb aus der Pfanne.

Drehen Sie den Korb nicht um, wenn die Pfanne noch daran befestigt ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden der Pfanne angesammelt hat, auf die Zutaten tropft.

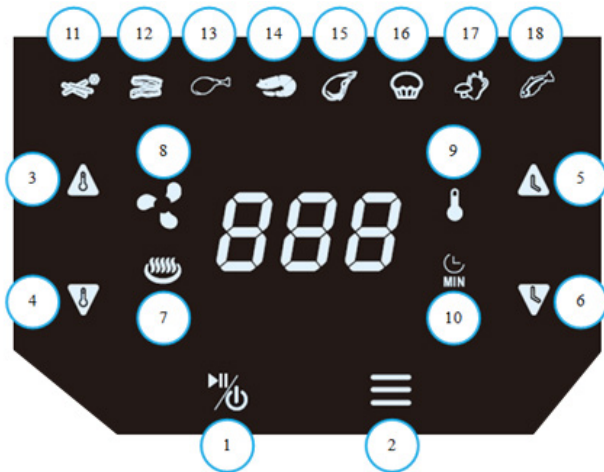
die Pfanne, die Zutaten und die Fritteuse sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Fritteuse kann Dampf aus der Pfanne entweichen.

10. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

Tip: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entnehmen, heben Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Korb

11. Wenn eine Portion von Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort für die Zubereitung einer weiteren Portion bereit.

## Anweisungen für das Bedienfeld



### Betriebsanleitung:


#### Taste 1 - Einschalttaste

Sobald der äußere Korb und der Frittierkorb richtig in das Gehäuse des Hauptgeräts eingesetzt sind, leuchtet die Einschalttaste auf. Wenn Sie die Einschalttaste 3 Sekunden lang gedrückt halten, wird die Standardtemperatur des Geräts auf 200 und die Garzeit auf 15 Minuten eingestellt. Wenn Sie die Einschalttaste ein zweites Mal drücken, wird der Garvorgang gestartet. Drücken Sie die Einschalttaste 3 Sekunden lang, um das gesamte Gerät während des Garvorgangs zu schließen. Alle Lichter gehen aus, der Ventilator funktioniert nicht mehr.

Hinweis: Während des Garvorgangs können Sie die Taste berühren, um den Garvorgang zu unterbrechen und zu starten.

## **Taste 2 - Voreinstellungstaste**



Wenn Sie die Voreinstellungstaste „“ wählen, können Sie durch die 8 beliebtesten Lebensmittelauswahlen blättern. Nach der Auswahl beginnt die Funktion für die vorgegebene Zeit und die Gartemperatur.

## **Taste 3&4 -Temperaturregelungstasten**

Mit den Symbolen + und - können Sie die Gartemperatur um jeweils 5°C erhöhen oder verringern. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Temperatur schnell. Temperatur-Kontrollbereich: 80°C-200°C.

## **Taste 5&6 -Timer-Steuerungstasten**

Mit den Symbolen + und - können Sie die Garzeit um jeweils eine Minute verlängern oder verkürzen. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Uhrzeit schnell.

Anzeigelampe „7“  
Wärmeanzeige

Anzeigelampe „8“  
Gebläseanzeige

Anzeigelampe „9“  
Temperaturanzeige

Anzeigelampe „10“  
Timer-Anzeige

Anzeigelampe „11-18“  
Rezeptur-Indikator

## **Einstellungen**

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

Hinweis: Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Hinweise handelt. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir keine Garantie für die beste Einstellung für Ihre Zutaten übernehmen.

Weil die Rapid Air-Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder aufheizt. Wenn Sie die Pfanne während des Heißluftbratens kurz aus dem Gerät ziehen, wird der Prozess kaum gestört.

Tipps

-Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.

-Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.

-Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.

-Für ein knuspriges Ergebnis etwas Öl zu frischen Kartoffeln geben. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.

-Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie z. B. Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.  
-Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden

-Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes frites beträgt 500 Gramm.

-Mit vorgefertigtem Teig können Sie schnell und einfach gefüllte Snacks zubereiten.

Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.

-Legen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in den Korb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten  
 -Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Zum Aufwärmen von Zutaten stellen Sie die Temperatur auf 150°C für bis zu 10 Minuten.

	<b>Min-Max Menge (g)</b>	<b>Zeit (min.)</b>	<b>Temperatur (°C)</b>	<b>Schütteln</b>	<b>Zusätzliche Informationen</b>
<b>Kartoffeln und Pommes frites</b>					
Dünne gefrorene Pommes frites	400-500	18-20	200	schütteln	
Dicke gefrorene Pommes frites	400-500	20-25	200	schütteln	
Kartoffelgratin	600	20-25	200	schütteln	
<b>Fleisch &amp; Geflügel</b>					
Steak	100-600	10-15	180		
Schweinekoteletts	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Wurstsemmel	100-600	13-15	200		
Hähnchenkeulen	100-600	25-30	180		
Hühnerbrust	100-600	15-20	180		
<b>Imbisse</b>					
Frühlingsrollen	100-500	8-10	200	schütteln	Backofengeeignete verwenden
Gefrorene Chicken Nuggets	100-600	6-10	200	schütteln	Backofengeeignete verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	100-500	6-10	200		Backofengeeignete verwenden
Gefrorene Brotkrümel Käse-Snacks	100-500	8-10	180		Backofengeeignete verwenden
Gefülltes Gemüse	100-500	10	160		
<b>Backen</b>					
Torte	400	20-25	160		Backform verwenden
Quiche	500	20-22	180		Backform/Ofenform verwenden
Muffins	400	15-18	200		Backform verwenden
Süße Snacks	500	20	160		Backform/Ofenform verwenden

Hinweis: Rechnen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist.

### **Pflege & Reinigung**

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Schale, Korb und Grillrost (optional) sind mit einer Beschichtung versehen. Verwenden Sie zur Reinigung keine metallischen Küchenutensilien oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Beschichtung beschädigen kann und sie dadurch ihre Eigenschaften verliert.

**Caratteristiche tecniche:**

Volt:220-240V~50Hz  
Wattleistung: 2000 Watt  
Fassungsvermögen des Korbes: 5,0 Liter  
Einstellbare Temperatur:80°C-200°C  
Zeitschaltuhr (0-60 Min.)

**Garantiepolitik**

Für dieses Produkt gilt eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Wenn Sie ein Problem haben, das nicht gelöst werden kann, müssen Sie auf das Internet [www.prixton.com](http://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.

**Vereinfachte EU-einverständniserklärung**

La Trastienda Digital SL als Inhaber der Handelsmarke Prixton, mit dem Standort Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, erklärt hiermit, dass das im Folgenden detaillierte radioelektrische Gerät:

MARKE	MODEL	BESCHREIBUNG	KATEGORIE
Prixton	Cook Organics Compact Pro 5l	Air fryer	Home

der EU-Richtlinie 2014/53/UE des Europaparlaments und –rats vom 16. April 2014 entspricht.

Der komplette Text der EU-Einverständniserklärung kann unter dem folgenden Link abgerufen werden:  
[www.prixton.com](http://www.prixton.com)

LA TRASTIENDA DIGITAL



**Descrição geral (Fig.1)**

- 1.Painel de control
- 2.Tampa superior
- 3.Proteção frontal
- 4.Fritadeira sem óleo
- 5.Cesto
- 6.Botão para retirar o cesto
- 7.Manípulo
- 8.Proteção exterior do cesto
- 9.Cabo ed alimentação
- 10.Saída de ar

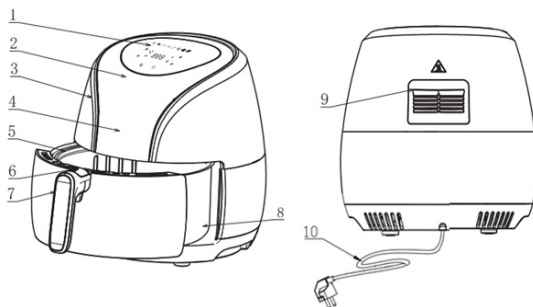


Fig.1

**Funcionamento – Utilização**

A fritadeira pode preparar um grande volume de alimentos. O manual de receitas incluído ajudará a compreender como usar este equipamento.

**Fritadeira de ar quente**

1.Coloque o cabo de alimentação numa tomada de parede.

2.Com cuidado, retire o cesto de fritar.(Fig.6)

3.Coloque os ingredientes no cesto (Fig.7)

4. Coloque o cesto de volta na fritadeira (Fig.4)

Por favor, tenha atenção em colocar o cesto de maneira alinhada na fritadeira.

Nunca utilize a fritadeira sem o cesto de fritar colocado.

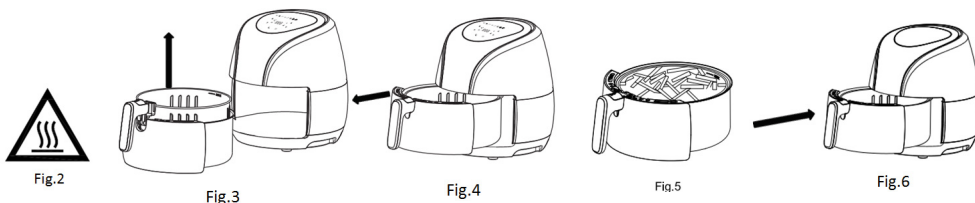
Cuidado: Não toque no cesto ou na sua proteção durante ou logo após o seu uso, pois este estará muito quente. Apenas utilize o manípulo para tal.

5. Confirme o tempo de preparação necessários para cada ingrediente (Por favor, ver “Configurações” do manual)

6. Alguns alimentos necessitam de ser agitados durante a sua preparação (Ver secção de “Configurações” do manual). Para agitar os alimentos, retire o cesto da fritadeira, com ajuda do manípulo, e agite os alimentos. Volte a colocar o cesto na fritadeira.

Cuidado: Não pressionar o botão do manípulo enquanto agita os alimentos. (Fig.3)

Sugestão: Para reduzir o peso, pode retirar o cesto da fritadeira e agitar apenas os alimentos. Para tal, retire o cesto de dentro da fritadeira, coloque numa superfície resistente ao calor e pressione o botão do manípulo. Para retirar, tem apenas de levantar o cesto.



Sugestão: Se coloca o temporizador para metade do tempo de cozedura, irá ouvir um som para que se lembre que tem de agitar os ingredientes. Contudo, isto significa que tem de colocar de novo o temporizador depois de agitar os ingredientes para terminar a sua cozedura.

7. Quando ouvir o som do temporizador, significa que terminou o tempo de preparação. Retire o cesto da fritadeira e coloque sobre uma superfície resistente ao calor.

Nota: Também pode desligar a fritadeira manualmente. Para realizar esta operação, gire o botão de controlo do tempo para 0.

8. Confirme que os alimentos estão cozinhados.

Se os ingredientes ainda não terminaram a sua cozedura, volte a colocar a cesta na fritadeira e coloque alguns minutos extra para terminar.

9. Para retirar os ingredientes (por exemplo batatas fritas), retire o cesto de dentro da fritadeira, coloque numa superfície resistente ao calor e pressiona o botão do manípulo. Para retirar, tem apenas de levantar o cesto.

**Cuidado: não vire o cesto com a base ainda presa, uma vez que qualquer azeite em excesso que possa ter ficado no fundo da base cairá encima dos alimentos.**

**O cesto e os ingredientes estão bastante quentes. Dependendo do tipo de ingredientes utilizados, durante a cozedura podem sair algum vapor.**

10. Esvaziar o cesto para uma tigela ou para um prato.

Sugestão: Para remover os ingredientes grandes ou frágeis, levantar os ingredientes do cesto com uma pinça.

11. Quando terminar de cozinhar os alimentos e os retire, a fritadeira está imediatamente preparada para voltar a cozinhar.

### Instruções do painel de controlo



#### Funcionamento – Utilização:

##### Botão 1 – Botão 2 “Acender/apagar”

Uma vez que o cesto e o grelhador estejam corretamente colocados na base da fritadeira, o botão de “Acender/apagar” irá iluminar-se. Seleccionando o botão “Acender/apagar” durante 3 segundos irá colocar a temperatura, por defeito, a 200°C e o tempo de cozedura a 15 minutos. Seleccionar novamente o botão “Acender/apagar” durante 3 segundos para fechar o equipamento por completo enquanto cozinha. Todas as luzes vão apagar-se, a ventoinha também. Nota: Durante a cozedura, pode tocar nos botões para pausar ou começar a cozinhar.

## Botão 2 – Botão de Funções



Selecione o Botão de Funções que permite percorrer as 8 opções de cozedura. Uma vez seleccionada a opção, começa a função seleccionada com o tempo e temperatura da cozedura que estão pre-determinados.

## Botão 3&4 – Botão de Controlo de Temperatura

Os símbolos + e – representam aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura 5°C de cada vez. Manter o botão pressionado irá alterar rapidamente a temperatura. Ramo de controlo de temperatura: 80°C a 200°C.

## Botão 5&6 – Botão de Controlo de Tempo

Os símbolos + e – representam aumentar ou diminuir o tempo de cozedura 1 minuto de cada vez. Manter o botão pressionado irá alterar rapidamente o tempo.

Luz indicadora “7”

Indicador de Calor

Luz indicadora “8”

Indicador da ventoinha

Luz indicadora “9”

Painel de temperatura

Luz indicadora “10”

Painel de tempo

Luz indicadora “11 -18”

Menú de receitas

## Configurações

Sugestões:

- Ingredientes pequenos normalmente necessitam de menos tempo de cozedura que ingredientes de grande tamanho
- Uma maior quantidade de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais longo, uma menor quantidade de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- Agitar os alimentos pequenos a metade do tempo da sua cozedura optimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes cozinhados de forma desigual.
- Adicione um pouco de azeite em batatas para um resultado mais crocante. Frite os ingredientes na fritadeira de ar quente, apenas uns minutos depois de adicionar o azeite.
- Não prepare alimentos com muita gordura na fritadeira, tal como salsichas.
- Snacks que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira de ar quente
- A quantidade adequada para preparar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.
- Utilize massa anteriormente preparada, como massa folhada, para preparar snacks rápidos e fáceis. Este tipo de massas, já pre-cozinhadas, precisam de menos tempo que massas preparadas em casa.
- Coloque uma forma ou um prato adequado para o forno na cesta da fritadeira caso queira cozinhar um bolo ou uma quiche, ou se pretende fritar alimentos frágeis ou recheados.
- Também pode utilizar a fritadeira para reaquecer ingredientes. Para esta função, coloque uma temperatura de 150°C, durante 10 minutos.

	<b>Quantidade Min – Max (gr.)</b>	<b>Tempo (min.)</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Agitar</b>	<b>Informação Extra</b>
<b>Batatas &amp; Fritos</b>					
Batatas fritas finas	400-500	18-20	200	Agitar	
Batatas fritas grossas	400-500	20-25	200	Agitar	
Gratinado de batata	600	20-25	200	Agitar	
<b>Carne &amp; Aves</b>					
Vaca	100-600	10-15	180		
Filetes de porco	100-600	10-15	180		
Hamburguer	100-600	10-15	180		
Rolos de salsicha	100-600	13-15	200		
Pernas de frango	100-600	25-30	180		
Peitos de frango	100-600	15-20	180		
<b>Snacks</b>					
Rolos de primavera	100-500	8-10	200	Agitar	Usar pronto a cozinhar
Nuggets de frango congelados	100-600	6-10	200	Agitar	Usar pronto a cozinhar
Douradinhos de peixe congelados	100-500	6-10	200		Usar pronto a cozinhar
Pão de forma	100-500	8-10	180		Usar pronto a cozinhar
Snacks de queijo	100-500	10	160		
<b>Pastelaria</b>					
Bolo	400	20-25	160		Usar tabuleiro de cozer
Quiche	500	20-22	180		prato de cozer
Muffins	400	15-18	200		Usar tabuleiro de cozer
Snacks doces	500	20	160		prato de cozer

Nota: Coloque mais 3 minutos no tempo de preparação quando antes de começar a fritar para que a fritadeira aqueça.

## Guía para resolver problemas

<b>Problema</b>	<b>Causa potencial</b>	<b>Possível solução</b>
A fritadeira não liga.	A fritadeira de ar não está conectada à corrente corretamente.	Coloque corretamente o cabo conector da fritadeira de ar na tomada e ligue-a.
	Problema com o quadro elétrico.	Revise e ajuste o interruptor de eletricidade.
A comida não se cozinhou completamente.	Foi superada a capacidade de alimentos.	Retire parte da comida e cozinhe novamente em grupos separados. Isto fará com que os alimentos sejam cozinhados de maneira mais uniforme e completa.
	A temperatura estabelecida foi muito baixa.	Aumente manualmente a temperatura estabelecida.
	O tempo de cozedura não é suficiente.	Aumente manualmente o tempo de cozedura estabelecido.
A comida foi cozinhada de maneira desigual.	É possível que se já necessário mover certos tipos de alimentos na metade do processo de preparação dos alimentos.	Consulte a secção de pautas de cozedura e, se é necessário, mova os alimentos na metade do processo de preparação.
A estrutura da bandeja não se desliza corretamente dentro do revestimento.	Muita comida no cesto.	Se há excesso de comida no cesto, retire parte da comida e volte a tentá-lo.
	Bandeja não alinhada corretamente	Alinhe corretamente a bandeja com as ranhuras localizadas no interior do revestimento da fritadeira de ar.
Sai fumo branco durante a preparação do alimento.	A comida que contém pode ser bastante gordurosa.	Os alimentos gordurosos emitirão gordura / azeite na bandeja da fritadeira e, quando se aqueçam, podem emitir um fumo branco. Procure evitar cozinhar alimentos gordurosos na fritadeira de ar. O fumo branco não afeta ao processo de preparação do alimento.
	A bandeja ainda pode conter gordura/azeite de uso anterior.	Comprove que a bandeja esteja completamente limpa depois de cada uso.
As batatas fritas não foram cozinhadas de forma uniforme na fritadeira	As batatas não foram lavadas de forma adequada antes de serem preparadas.	Lave bem as patatas fritas (para eliminar o almidão) e deixe-as secar antes de cozinhá-las
As batatas fritas não estão crocantes	Pode ser por falta de azeite ou excesso de água.	Assegure que as batatas fiquem secas depois de lavá-las com água. Acrescente um pouco mais de azeite às batatas fritas antes de cozinhá-las.
	A batata pode ter um tamanho muito grande.	Tente cortar a batata em fragmentos menores para obter um resultado mais crocante.

## Cuidado e Limpeza

Limpe o aparelho depois de cada uso.

A tigela, o cesto e a grelha (opcional) têm um revestimento. Não utilize utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-los, já que isto pode danificar o revestimento, e fazer que perca suas propriedades.

1-Retire o cabo da tomada e deixe que o aparelho esfrie-se.

Aviso: Retire a tigela para que a fritadeira esfrie-se com mais rapidez.

2-Limpe o exterior do aparelho com um pano húmedo.

3-Limpe a tigela e o cesto com água quente, uma máquina de lavar louça ou uma esponja suave. Pode utilizar um líquido desengordurante para eliminar a sujeira restante.

Aviso: A tigela e o cesto são compatíveis com a máquina lavar louça.

Conselho: se há sujeira grudada no cesto ou no fundo da tigela, enche-a com água quente com um pouco de detergente. Coloque o cesto na tigela e deixe de molho durante aproximadamente 10 minutos.

4-Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.

5-Limpe o elemento aquecedor com uma escova de limpeza para eliminar qualquer resíduo de comida.

6-Assegure que todas as peças estejam limpas e secas.

7-Retire o cabo de alimentação e guarde-o com a fritadeira.

## Funcionalidades e características:

Voltagem: 220-240V~50Hz

Potência: 2000 Watt

Capacidade do cesto: 5,0 Liter

Temperatura ajustável: 80°C-200°C

Temporizador até 60 minutos

## 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.

## Declaração de Conformidade Simplificada

Pela presente, a La Trastienda Digital SL, na qualidade de proprietária da marca comercial Prixton, com sede no Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, declara que o tipo de equipamento radioelétrico que de seguida se expõe:

MARCA	MODELO	DESCRIÇÃO	CATEGORIA
Prixton	Cook Organics Compact Pro 5l	Air fryer	Home

Está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de abril de 2014.

O texto completo da declaração UE de conformidade pode ser consultado no seguinte endereço Web:

[www.prixton.com](http://www.prixton.com)

LA TRASTIENDA DIGITAL

# PRIXTON

