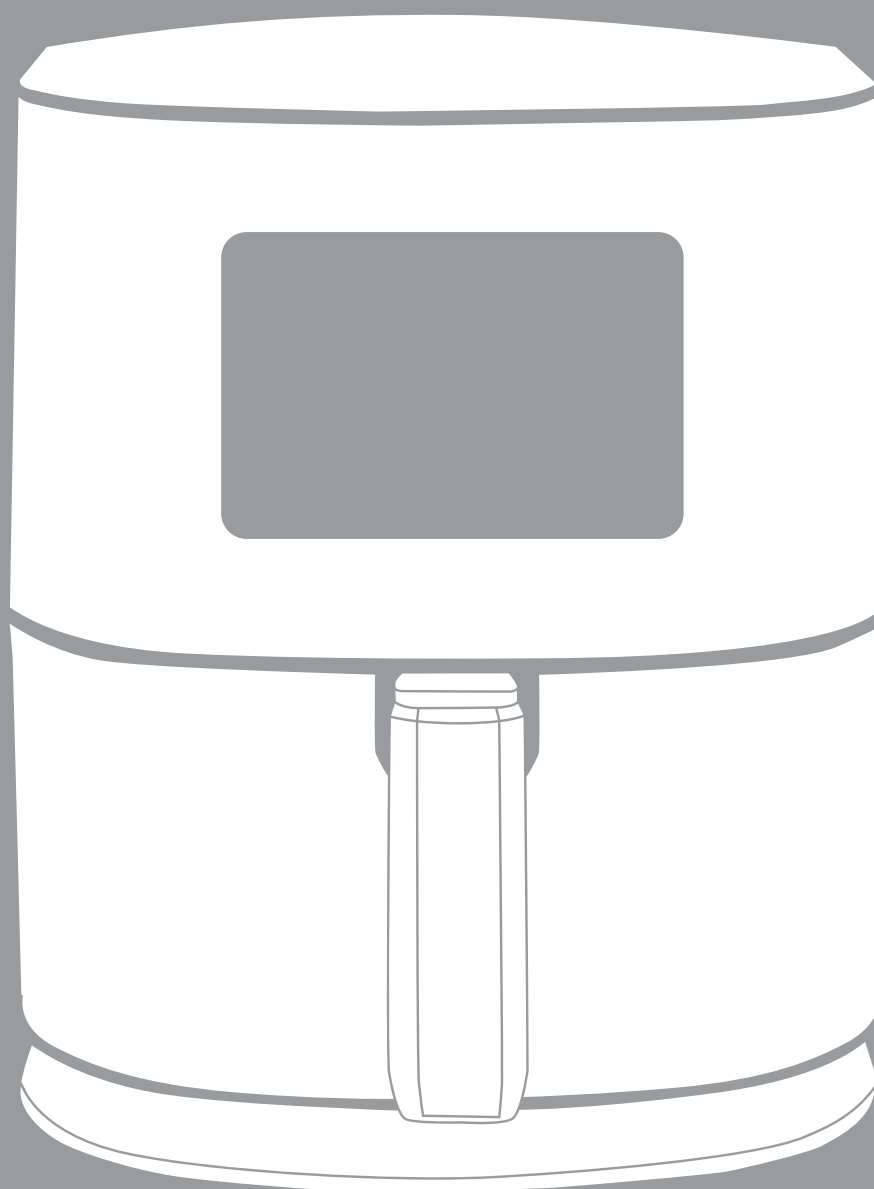


PRIXTON

COOK ORGANICS
PRO 6L



FREIDORA DE AIRE AIR FRYER

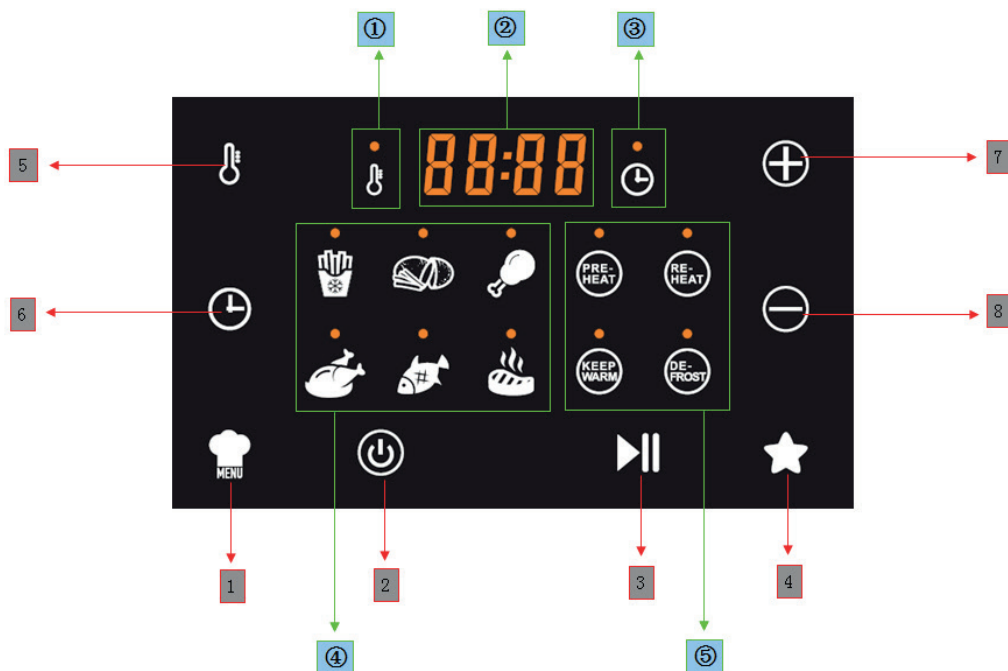
A-1 Información del producto











1. Pantalla LED
2. Panel de control táctil
3. Cuerpo
4. Cubierta del botón de liberación de la cesta
5. Botón de liberación de la cesta
6. Mango de la cesta
7. Cable conector a corriente
8. Salida de aire & filtro de humo
9. Entrada de aire
10. Cesta para freír
11. Cuenco para freír

A-2 Panel de control táctil










Guía rápida, vaya al apartado "C-1" para mayor detalle.



Botones de control táctiles (Pueden ser manipulados) 1 → 8:

- 1-  Función de menú de cocción preestablecida
- 2-  Bloqueo para niños/ STOP (Presione durante 3 segundos para desbloquear, y una vez para bloquear/detener)
- 3-  Inicio / Pausa
- 4-  Función de arranque rápido
- 5-  Botón de ajuste de temperatura
- 6-  Botón de ajuste del temporizador
- 7-  Añadir temperatura(5 °C / pulsación) o tiempo (1 min / pulsación)
- 8-  Reducir temperatura (5 °C / pulsación) o tiempo (1 min / pulsación)

Iconos indicadores (No pueden ser manipulados) ① → ⑤:

- ①:  Icono de temperatura (pulse el botón 5, cuando la luz superior  se encienda, use los botones 7 & 8 para ajustar la temperatura).
- ②:  Para indicar la temperatura seleccionada / temperatura de trabajo o tiempo de cocción / tiempo restante.
- ③:  Icono de tiempo (pulse el botón 6, cuando la luz superior  se encienda, use los botones 7 & 8 para ajustar el tiempo).
- ④:  Iconos de menú de cocina preestablecidos (pulse el botón 1 para seleccionar cada uno de los menús, cuando la luz superior  se encienda, significa que el menu fue seleccionado)
- ⑤:  Iconos de función de arranque rápido (presione el botón 4 para seleccionar cada una de las funciones, cuando la luz superior  se encienda, significa que la función fue seleccionada)

Peligro:

- Nunca sumerja en agua la carcasa, ya que contiene componentes eléctricos y caloríficos, ni lave la carcasa bajo el grifo.
- Evite que entre líquido en el interior de la máquina para evitar descargas o cortocircuitos.
- Conserve todos los alimentos en la cesta para evitar el contacto con los componentes de calentamiento.
- No cubra la entrada ni salida de aire mientras la freidora esté funcionando.
- No llene el cuenco de aceite, ya que puede provocar un incendio.
- No toque el interior del equipo mientras está funcionando.

B-1 Aviso

- 1- Para su seguridad, este aparato cumple con las normativas y directivas de seguridad vigentes en el momento de su fabricación (Directiva de baja tensión, Compatibilidad electromagnética, Normativa sobre materiales en contacto con alimentos, Medio ambiente...).
- 2- Compruebe que la tensión de alimentación corresponda a la indicada en el aparato (corriente alterna).
- 3- Dadas las diversas normas vigentes, si el aparato se utiliza en un país distinto de aquel en el que se compró, haga que lo revise un centro de servicio autorizado.
- 4- Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente. En caso de uso profesional, uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones, el fabricante no se hace responsable y la garantía quedará sin efecto.
- 5- Lea y siga las instrucciones de uso. Guárdelas para uso futuro.
- 6- No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico haya fallado, o se haya caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato a su punto de compra. No desmonte el aparato usted mismo.
- 7- No use un cable de extensión. Si acepta la responsabilidad por hacerlo, utilice únicamente un cable de extensión que esté en buenas condiciones y sea adecuado para la alimentación del aparato.
- 8- No deje el cable colgando.
- 9- No desenchufe el aparato tirando del cable.
- 10- Desenchufe siempre el aparato inmediatamente después de su uso, al moverlo, o antes de cualquier limpieza o mantenimiento.

C-1 Antes del primer uso

- 1- Retire todos los materiales de embalaje.
 - 2- Quite los adhesivos o etiquetas del aparato. (Excepto la etiqueta de clasificación)
 - 3- Limpie a fondo la cesta y el cuenco con agua caliente, lavavajillas o una esponja no abrasiva.
- * Nota: También puede limpiar estas piezas en el lavavajillas.
- 4- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. Este aparato funciona con aire caliente. No llene la cesta con aceite o grasa para freír.
 - 5- Use el aparato en una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor, lejos de salpicaduras de agua o fuentes de calor.
 - 6- Cuando esté en funcionamiento, nunca deje el aparato desatendido.
 - 7- Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con un impedimento físico, sensorial o mental, o personas sin conocimiento o experiencia, a menos que sean supervisados o reciban instrucciones previas sobre el uso del electrodoméstico por alguien responsable de su seguridad.
 - 8- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
 - 9- Este aparato eléctrico funciona a altas temperaturas que pueden provocar quemaduras. No toque las superficies calientes del aparato (cuenco, salida de aire...).
 - 10- No encienda el aparato cerca de materiales inflamables (persianas, cortinas ...) o cerca de una fuente de calor externa (estufa de gas, placa calefactora ... etc.).
 - 11- En caso de incendio, no intente nunca apagar las llamas con agua. Desenchufe el aparato y cierre el freno eléctrico, si no es peligroso hacerlo. Apague las llamas con un paño húmedo.
 - 12- No mueva el aparato cuando esté lleno de comida caliente.
 - 13- Nunca sumerja el aparato en agua.

CAUTION: No llene el cuenco con aceite o cualquier otro líquido.
No coloque nada encima del aparato.
Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de la fritura con aire caliente.

C-2 Uso el aparato

La freidora se puede utilizar para preparar una amplia gama de platos.

Apartado 1

- 1- Saque con cuidado la olla de la freidora horizontalmente y coloque los alimentos en la canasta.



Nota: Nunca llene la canasta por encima de la cantidad indicada en la tabla, ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.




- 2- Vuelva a deslizar el cuenco en la freidora.

Nunca use el cuenco sin la cesta en su interior








Advertencia: No toque la olla durante y algún tiempo después de su uso, ya que se calienta mucho. Solo sostenga la olla por el asa.

- 3- Modo reposo: conecte el enchufe de red a una toma de corriente con toma de tierra, luego escuche el tono de llamada de acorde, la pantalla mostrará "--:--". Después de terminar de cocinar o sin ninguna operación durante 1 minuto, la freidora pasará al modo reposo automáticamente.

- 4- Desbloquear: presione "  " durante 3 segundos para desbloquear, la pantalla se iluminará con "  ".

- 5- Ajuste de temperatura: Presione el botón  " y use el botón 7 "  " o 8 "  " para aumentar o disminuir la

temperatura, cada pulsación subirá o bajará la temperatura 5°C. Mantenga pulsado el botón para seleccionar la temperatura máxima o mínima. *Max: 200°C, Min: 60°C.

- 6- Ajuste de tiempo: Presione el botón 6 "  " y use el botón 7 "  " o 8 "  " para ajustar el tiempo de trabajo desde 10 minutos, el tiempo aumentará o disminuirá en 1 minuto por cada pulsación. *Max: 60min, Min: 1min.
- 7- Empezar a cocinar: después de terminar de configurar la temperatura y el tiempo, presione el botón 3 "  " para comenzar a cocinar, la temperatura preestablecida y el tiempo restante aparecerán alternativamente en la pantalla.
- 8- Ajustable: durante la cocción, puede ajustar la temperatura y el tiempo si lo desea.
- 9- Parar/Pausa: presione el botón 3 "  ", para que la freidora deje de funcionar, pulse otra vez para que vuelva a funcionar.
- 10- Acabar de cocinar: cuando acabe de cocinar, el aparato emitirá un aviso por tono, la pantalla mostrará "---" y dejará de calentar, poniéndose en modo reposo.
- 11- Cocinado rápido: presione el botón 3 "  " para cocinado rápido, empezará a 180 y durante 10 minutos, puede ajustar estos valores como se indica en los apartados 5 y 6.
- 12- Función de menú preestablecido: presione "  " para seleccionar el menú preestablecido de un total de 6 programas, pulse en orden para ir cambiando entre ellos.



01 Patatas fritas



02 Patatas caseras



03 Muslos de pollo



04 Pollo




05 Pescado



06 Filete



- 13- Funciones de arranque rápido: pulse "  " para seleccionar la función de arranque rápido de un total de 4 programas, presione ordenadamente para seleccionar cada uno de ellos.



01 Precaentado



02 Recalentar



03 Mantener caliente



04 Descongelar

- 14- Utilice siempre la función de precalentado cuando el aparato esté frío, o puede utilizar la función de cocción rápida durante 3 ~ 4 minutos.
- 15- Algunos alimentos requieren agitar a mitad del tiempo de preparación. Para agitar o voltearlos, saque el cuenco del aparato por el mango y agítelo o dé la vuelta a los alimentos con un tenedor (o pinzas). Luego, vuelva a colocar el cuenco en la freidora.

Precaución: No presione el botón de liberación de la cesta mientras está agitando los alimentos

- 16- Después de terminar de cocinar, saque la olla del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Y compruebe si los alimentos están listos. Si aún no están listos, simplemente vuelva a colocar la olla en el aparato y configure el temporizador en unos minutos más.

- 17- Para sacar los alimentos, presione el botón de liberación de la canasta y saque la canasta de la olla. La cesta para freír y los alimentos están calientes. Puedes usar un tenedor (o tenazas) para sacarlos. Para quitar los alimentos grandes o frágiles, use un par de pinzas para sacarlos de la canasta. Vacíe la canasta en un bol o en un plato.

C-3 Interruptor de seguridad

Este aparato está equipado con un interruptor de seguridad. Al sacar el cuenco de la freidora mientras está funcionando, la freidora dejará de calentar y el temporizador se mantendrá en espera automáticamente hasta que se vuelva a colocar.

Sugerencia: es mejor sacar el cuenco durante menos de 30 segundos, para asegurar una temperatura estable dentro del aparato y tener un mejor resultado.

C-4 Apartado 2

La tabla inferior le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los alimentos que desee preparar.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Como los alimentos difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para su cocinado.

Table : Menú

| Tipo | Cantidad (g) | Tiempo (mins) | Temp (°C) | Observación |
|-----------------------------|--------------|---------------|-----------|--|
| Patatas fritas congeladas | 200-800 | 12-26 | 200 | Agitar |
| Patatas fritas caseras | 200-800 | 16-32 | 180 | Añadir media cucharada de aceite. Agitar |
| Aperitivos de queso rallado | 200-800 | 8-22 | 190 | |
| Nuggets de pollo | 100-800 | 10-20 | 200 | |
| Filetes de pollo | 200-800 | 18-30 | 200 | Voltearlos si necesario |
| Muslos de pollo | 200-800 | 20-30 | 180 | Voltearlos si necesario |
| Filete | 200-800 | 8-16 | 180 | Voltearlos si necesario |
| Chuletas de cerdo | 200-800 | 10-22 | 180 | Voltearlos si necesario |
| Hamburguesa | 200-800 | 12-30 | 180 | Añadir media cucharada de aceite |
| Dedos de pescado congelados | 100-800 | 6-17 | 200 | Añadir media cucharada de aceite |
| Cupcakes | 8 unidades | 15-18 | 200 | |

C-5 Consejos para cocinar

1- Los alimentos generalmente requieren un tiempo de preparación menor si son de menor tamaño.

2- A mayor cantidad de alimentos aumenta el tiempo necesario de preparación, y viceversa.

3- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.

4- Agregue un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora unos minutos después de haber agregado el aceite.

5- No prepare ingredientes extremadamente grasientos, como salchichas, en la freidora.

6- Los alimentos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora.

7- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.

8- Use masa prefabricada para preparar aperitivos rellenos rápida y fácilmente. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.

9- También puede utilizar la freidora para recalentar ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C/302°F durante un máximo de 10 minutos.

D-1 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.

E-1 ESPECIFICACIONES:

MODELO: COOK ORGANICS PRO 6L

Voltaje nominal: 220-240V

Frecuencia nominal: 50-60Hz

Potencia de entrada nominal: 1700W

Guía para resolver problemas

| Problema | Causa potencial | Posible solución |
|--|---|--|
| 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 grasos emitirán grasa / aceite en la bandeja de la freidora y, cuando se calientan, pueden emitir un humo blanco. Trate de evitar cocinar alimentos grasos 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. |

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, 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 | CATEGORÍA |
|---------|----------------------|---------------------|-----------|
| Prixton | Cook Organics Pro 6L | Freidora sin aceite | 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

LA TRASTIENDA DIGITAL

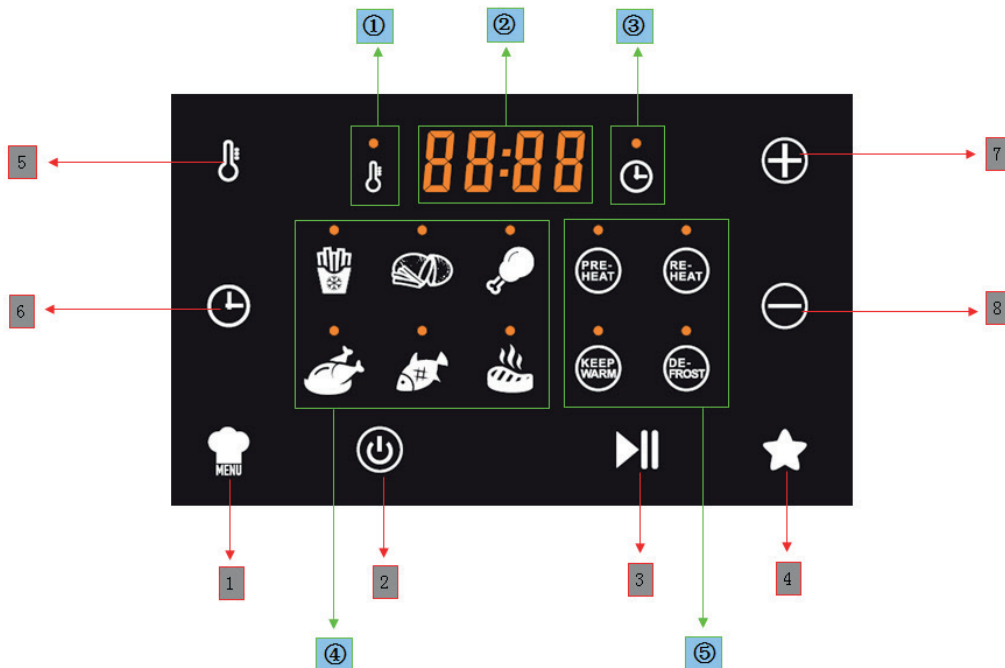
A-1 Product Introduction











1. LED display
2. Sensor touch control panel
3. Body
4. Basket release button cover
5. Basket release button
6. Frying basket handle
7. Mains power cord
8. Air outlet & oil smoke filter
9. Air inlet
10. Frying basket
11. Frying pot

A-2 Sensor touch control panel



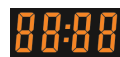






Fast review, turn to “C-1” for operation details.



Touch sensitive control buttons(Can be operating) 1 → 8

- 1-  Pre-set cooking menu function
- 2-  Child-Lock/ STOP (PRESS FOR 3s unlock, one time to lock/stop)
- 3-  Start / Pause
- 4-  Fast boot function
- 5-  Temperature adjust button
- 6-  Timer adjust button
- 7-  Add Temperature(5 °C or 10 °F / press) or Time (1 min / press)
- 8-  Reduce Temperature(5 °C or 10 °F / press) or Time (1 min / press)

Indicator Icons(Can not be operating) ① → ⑤:

- ①:  Temperature icon (press button 5, when above light  lighten up, use button 7 & 8 to adjust the temperature).
- ②:  To indicate the selected temperature / working temperature or selected cooking time / remaining time.
- ③:  Time icon (press button 6, when above light  lighten up, use button 7 & 8 to adjust the temperature).
- ④:  Pre-set cooking menu icons(press button 1 to select each of the cooking menu, when above light  lighten up, means that menu was selected)
- ⑤:  Fast boot function icons(press button 4 to select each of the function, when above light  lighten up, means that function was selected)

DANGER:

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements in water nor rinse the unit under the tap.
- Avoid any liquid entering the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket or prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- Don't touch the inside of the appliance while it is operating.

B-1 Warning

- 1- For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment...).
- 2- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- 3- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.
- 4- This appliance is designed for domestic use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will be void.
- 5- Read and follow the instructions for use. Keep them for future use.
- 6- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to your point of purchase. Do not take the appliance apart yourself.
- 7- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition and is suited to the power of the appliance.
- 8- Do not leave the cord hanging.
- 9- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- 10- Always unplug the appliance immediately after use ; when moving it ; prior to any cleaning or maintenance.

C-1 Before the first use

- 1- Remove all packaging materials.
- 2- Remove any stickers or labels from the appliance. (Except the rating label!)
- 3- Thoroughly clean the basket and the pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

*Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

- 4- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth. This appliance works on hot air. Do not fill the basket with oil or frying fat.
- 5- Use on a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes or any sources of heat.
- 6- When in operation, never leave the appliance unattended.
- 7- This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety.
- 8- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 9- This electrical appliance operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (pot, air outlet...).
- 10- Do not switch on the appliance near flammable materials (blinds, curtains...) or close to an external heat source (gas stove, hot plate...etc.).
- 11- In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Close the electric brake, if it is not dangerous to do so. Smother the flames with a damp cloth.
- 12- Do not move the appliance when it is full of hot food.
- 13- Never immerse the appliance in water!

CAUTION: Do not fill the pot with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance.
This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

C-2 Using the appliance



The air fryer can be used to prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included serves as a guide to using the appliance better.




Part 1




- 1- Carefully pull the pot out of the fryer horizontally, and put the ingredients into the basket. Note: Never fill the basket exceed the amount indicated in the table, as this could affect the quality of the end result.
- 2- Slide the pot back into the fryer.
Never use the pot without the basket in it.


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

- 3- Standby mode: connect the mains plug to an earthed wall socket, then hear chord ringtone notice, the display will show "----". After finish cooking or without any operation for 1min, the fryer will turn to standby mode automatically.


- 4- Unlock: press " " for 3s to unlock, then display will light on " "

- 5- Temperature setting: Press button 5 " " and use button 7 " " or 8 " " to increase or decrease the temperature, temperature "±5°C" with every press or long press to the wanted temperature. *Max: 200°C, Min: 60°C.

6- Time setting: Press button 6 “” and use button 7 “” or 8 “” to adjust the working time from 10min, time will “±1min” with every press or long press to the wanted time. *Max: 60min, Min: 1min.

7- Start cooking: after finishing setting of temperature and time, then press button 3 “” to start cooking, pre-set temperature and remaining time will shows on display alternately.

8-Adjustable: during cooking, you are able to adjust the temperature and time if wanted.

9- Stop/Pause: press button 3 “”, the fryer stop working, press again to continue.

10- Finish cooking: when cooking time out, can hear chord ringtone notice, display shows “---” and stop heating, then turn to standby mode automatically.

11- Fast cooking: press button 3 “” to have fast cooking, cooking start with 180°C and 10min acquiescently, you can adjust the temperature and time as point 5 & point 6.

12- Pre-set menu function: press “” to select the pre-set cooking program from the total 6 programs, press orderly to select each of them.



01 Frozen fries



02 Home Made fries



03 Drumstick



04 Chicken



05 Fish



06 Steak

13- Fast boot functions: press “” to select the fast boot function from the total 4 programs, press orderly to select each of them.



01 Pre-Heat



02 Re-Heat



03 Keep Warm



04 De-Frost

14- Always to use Pre-Heat function when the appliance is cold, or you can use Fast Cooking for 3~4 minutes..

15- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then put the pot back into the fryer. Caution: Do not press the basket release button during shaking or turn over the ingredients.

16- After finishing cooking, pull the pot out of the appliance and place it on a heat-resistant surface. And check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

17- To remove the ingredients, press the basket release button and lift the basket out of the pot. The frying basket and the ingredients are hot. You can use a fork (or tongs) to take out the ingredients. To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

C-3 Secure switch

This appliance is equipped with a secure switch. When pulling the pot out of the fryer during it's working, the fryer will stop heating and timer on hold automatic until the pot is put back.

Suggestion: It's better to pull out the pot not longer than 30s, to make sure the stable temperature inside the pot to have better result.

C-4 Part 2

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare, please refer to the recipe book for more different 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.

Table : Menu

| Type | Min to Max (g) | Time (mins) | Temp (°C) | Remark |
|------------------------------|-------------------|----------------|--------------|-----------------------------|
| Frozen chips | 200-800 | 12-26 | 200 | Shake |
| Home –made chips | 200-800 | 16-32 | 180 | add 1/2 spoon of oil, Shake |
| Breadcrumbs cheese snacks | 200-800 | 8-22 | 190 | |
| Chicken Nuggets | 100-800 | 10-20 | 200 | |
| Fillet of Chicken | 200-800 | 18-30 | 200 | Turn over if needed |
| Drumsticks | 200-800 | 20-30 | 180 | Turn over if needed |
| Steak | 200-800 | 8-16 | 180 | Turn over if needed |
| Pork chops | 200-800 | 10-22 | 180 | Turn over if needed |
| Hamburger | 200-800 | 12-30 | 180 | add 1/2 spoon of oil |
| Frozen fish fingers | 100-800 | 6-17 | 200 | add 1/2 spoon of oil |
| Cup cake | 8 units | 15-18 | 200 | |

C-5 Tips for cooking

- 1-Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- 2-A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- 3- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- 4- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the fryer within a few minutes after you added the oil.
- 5-Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the fryer.
- 6-Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the fryer.
- 7-The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- 8-Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- 9- You can also use the fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C/302°F for up to 10 minutes.

D-1 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.

E-1 SPECIFICATION:

MODEL: COOK ORGANICS PRO 6L

Rated voltage: 220-240V

Rated frequency: 50-60Hz

Rated input power: 1700W

Troubleshooting Guide

| Problem | Potential Cause | Possible Solution |
|--|--|--|
| 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 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). |

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 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 NAME | DESCRIPTION | CATEGORY |
|---------|----------------------|-------------|----------|
| Prixton | COOK ORGANICS PRO 6L | 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

LA TRASTIENDA DIGITAL

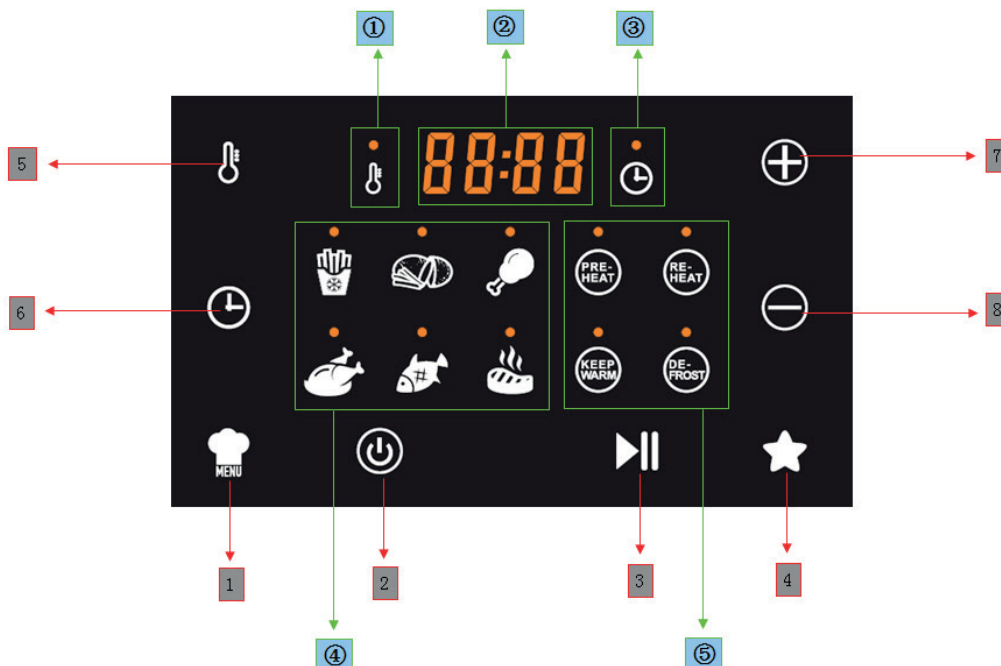
A-1 Informations sur le produit











- 1. Écran à LED
- 2. Panneau de commande tactile
- 3. Châssis
- 4. Cache du bouton d'ouverture du panier
- 5. Bouton d'ouverture du panier
- 6. Poignée du panier
- 7. Câble d'alimentation secteur
- 8. Sortie d'air et filtre à fumée
- 9. Entrée d'air
- 10. Panier à frire 11. Cuve à frire

A-2 Panneau de commande tactile










A-2 Panneau de commande tactile



Touches de commande tactiles (qui peuvent être manipulées) 1 → 8:

- 1:  - Menu de modes de cuisson prédéfinis
- 2:  - Verrouillage enfant/ARRÊT (appuyer dessus pendant 3 secondes pour déverrouiller la friteuse, et une fois pour la verrouiller/l'arrêter)
- 3:  - Marche/Mise en pause
- 4:  - Démarrage rapide
- 5:  - Réglage de la température
- 6:  - Réglage du minuteur
- 7:  - Augmentation de la température (par incréments de 5°C à chaque appui) ou du temps de cuisson (par incréments de 1 minute à chaque appui)
- 8:  - Diminution de la température (par incréments de 5°C à chaque appui) ou du temps de cuisson (par incréments de 1 minute à chaque appui)

Témoins lumineux (qui ne peuvent pas être manipulés) ① → ⑤:

- ①:  - Témoin de température (appuyer sur la touche 5. Dès que le témoin supérieur  s'allume, utiliser les touches 7 et 8 pour régler la température).
- ②:  - Indication de la température choisie/de la température de fonctionnement ou du temps de cuisson/de la durée restante.
- ③:  - Témoin de durée (appuyer sur la touche 6. Dès que le témoin supérieur  s'allume, utiliser les touches 7 et 8 pour régler le temps de cuisson).
- ④:  - Icônes du menu de modes de cuisson prédéfinis (appuyer sur la touche 1 pour sélectionner chacun des menus. Dès que le témoin supérieur  s'allume, cela signifie que le menu a été sélectionné)
- ⑤:  - Icônes de la fonction de démarrage rapide (appuyer sur la touche 4 pour sélectionner chacune des fonctions. Dès que le témoin supérieur  s'allume, cela signifie que la fonction a été sélectionnée)

C-2 Utilisation

La friteuse peut être utilisée pour préparer un grand nombre de plats.

Section 1

1- Sortir la cuve de la friteuse avec précaution, à l'horizontale, et placer les aliments dans le panier.

Remarque : ne jamais remplir le panier au-delà de la quantité indiquée dans le tableau, afin de ne pas affecter la qualité du résultat final.

2- Remettre la cuve en place dans la friteuse.

Ne jamais utiliser la cuve sans placer le panier à l'intérieur


Attention : ne jamais toucher la cuve pendant la cuisson et après celle-ci, afin d'éviter tout risque de brûlure. La cuve doit être tenue uniquement par la poignée.

3- Mode de veille : brancher la prise secteur sur une prise de courant avec terre. Après émission d'un bip sonore, l'écran affiche « --- ». Une fois la cuisson terminée, ou si aucune opération n'est effectuée au bout d'une minute, la friteuse passe automatiquement en mode de veille.


4- Déverrouillage : appuyer sur «  » pendant 3 secondes pour déverrouiller la friteuse. L'écran affiche alors «  ».

5- Réglage de la température : appuyer sur la touche 5 «  » et utiliser la touche 7 «  » ou 8 «  » pour augmenter ou réduire la température. Chaque appui permet d'augmenter ou de réduire la température de 5°C. Maintenir la touche enfoncée pour sélectionner la température maximale ou minimale. *Max. : 200°C, Min. : 60°C.


6- Réglage du temps de cuisson : appuyer sur la touche 6 «  » et utiliser la touche 7 «  » ou 8 «  » pour régler le temps de cuisson (à partir de 10 minutes). Chaque appui permet d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson de 1 minute. *Max. : 60 minutes, Min. : 1 minute.

7- Lancement de la cuisson : après avoir réglé la température et le temps de cuisson, appuyer sur la touche 3 «  » pour lancer la cuisson. La température prédéfinie et le temps restant s'affichent alternativement sur l'écran.

8- Ajustement : pendant la cuisson, la température et le temps de cuisson peuvent être ajustés si nécessaire.

9- Mise en pause : appuyer sur la touche 3 «  » pour arrêter la friteuse, et appuyer dessus pour la remettre en marche.

10- Fin de cuisson : une fois la cuisson terminée, la friteuse émet un signal sonore. L'écran affiche alors « --- », et la friteuse s'arrête de chauffer et passe en mode de veille.

11- Cuisson rapide : appuyer sur la touche 3 «  » pour déclencher la cuisson rapide. La cuisson démarre à 180°C et dure 10 minutes. Ces valeurs peuvent ensuite être ajustées comme cela est indiqué aux sections 5 et 6.

12- Menu de modes de cuisson prédéfinis : appuyer sur la touche «  MENU » pour sélectionner le menu, qui contient 6 programmes prédéfinis. Appuyer successivement sur chacun de ces 6 programmes pour les parcourir.



01 Frites



02 Frites « maison »



03 Cuisses de poulet



04 Poulet



05 Poisson



06 Pièce de bœuf

13- Fonctions de démarrage rapide : appuyer sur la touche «  » pour sélectionner la fonction de démarrage rapide, qui comprend 4 programmes. Appuyer successivement sur chacun de ces programmes pour les sélectionner.



01 Préchauffage



02 Réchauffage



03 Maintien au chaud



04 Décongélation

1- Toujours utiliser la fonction de préchauffage lorsque l'appareil est froid. La fonction de cuisson rapide peut également être utilisée pendant 3 à 4 minutes.

2- Certains aliments peuvent avoir besoin d'être mélangés à mi-cuisson. Pour les remuer ou les retourner, sortir la cuve de la friteuse en la tenant par la poignée et remuer ou retourner les aliments avec une fourchette (ou une pince). Remettre ensuite la cuve en place dans la friteuse.

Avertissement : ne pas appuyer sur le bouton d'ouverture du panier pendant que les aliments sont remués

16- Une fois la cuisson terminée, sortir la cuve de la friteuse et la placer sur une surface résistante à la chaleur. Vérifier si les aliments sont cuits. Si ce n'est pas le cas, remettre la cuve dans la friteuse et régler le minuteur sur quelques minutes supplémentaires.

17- Pour sortir les aliments, appuyer sur la touche d'ouverture du panier et sortir le panier de la cuve. Attention : le panier à frire et les aliments sont très chauds. Une fourchette (ou une pince) peut être utilisée pour les sortir. Pour sortir des aliments de grande taille ou fragiles du panier, utiliser une pince. Vider le panier dans un bol ou une assiette.

C-3 Contacteur de sécurité

Cet appareil est équipé d'un contacteur de sécurité. Si la cuve est retirée de la friteuse pendant que celle-ci fonctionne, la friteuse s'arrête de chauffer et le minuteur reste automatiquement en attente jusqu'à ce que la cuve soit remise en place.

Suggestion : il est recommandé de sortir la cuve pendant moins de 30 secondes, pour garantir la stabilité de la température à l'intérieur de la friteuse et obtenir une cuisson de meilleure qualité.

C-4 Section 2

Le tableau ci-dessous permet de sélectionner les réglages de base selon les aliments à cuire.

Remarque : noter que ces réglages sont purement indicatifs. Compte-tenu de la différence d'origine, de taille, de forme et de marque des aliments, il est impossible de garantir la meilleure configuration possible pour leur cuisson.

Tableau : Menu

| Type | Quantité (g) | Temps de cuisson (minutes) | Température (°C) | Observation |
|-------------------------------|--------------|----------------------------|------------------|---|
| Frites surgelées | 200-800 | 12-26 | 200 | Aliments qui doivent être mélangés |
| Frites « maison » | 200-800 | 16-32 | 180 | Ajouter une demi-cuillère d'huile. Aliments qui doivent être mélangés |
| Amuse-gueules au fromage râpé | 200-800 | 8-22 | 190 | |
| Nuggets de poulet | 100-800 | 10-20 | 200 | |
| Filets de poulet | 200-800 | 18-30 | 200 | À retourner si nécessaire |
| Cuisses de poulet | 200-800 | 20-30 | 180 | À retourner si nécessaire |
| Pièce de bœuf | 200-800 | 8-16 | 180 | À retourner si nécessaire |
| Côtes de porc | 200-800 | 10-22 | 180 | À retourner si nécessaire |
| Hamburgers | 200-800 | 12-30 | 180 | Ajouter une demi-cuillère d'huile |
| Filets de poisson surgelés | 100-800 | 6-17 | 200 | Ajouter une demi-cuillère d'huile |
| Cupcakes | 8 parts | 15-18 | 200 | |

C-5 Conseils de cuisson

1- Les aliments de taille réduite nécessitent généralement un temps de cuisson plus court.

2- Plus la quantité d'aliments est importante, plus le temps de cuisson est long.

3- Le fait de retourner les aliments de plus petite taille à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et d'empêcher que les aliments soient frits de manière non uniforme.

4- Ajouter un peu d'huile aux pommes de terre fraîches, pour obtenir un résultat croquant. Faire frire les ingrédients dans la friteuse quelques minutes après avoir ajouté l'huile.

5- Ne jamais cuire d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse.

6- Les aliments qui peuvent être cuits au four peuvent également être cuits dans la friteuse.

7- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.

8- Utiliser de la pâte prête à l'emploi pour cuire rapidement et facilement des amuse-gueules fourrés. La pâte prête à l'emploi nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte « maison ».

9- La friteuse peut également être utilisée pour réchauffer des aliments. Pour réchauffer des aliments, régler la température sur 150°C/302°F, et la durée sur 10 minutes maximum.

D-1 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.

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 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 PRO 6L | 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

LA TRASTIENDA DIGITAL

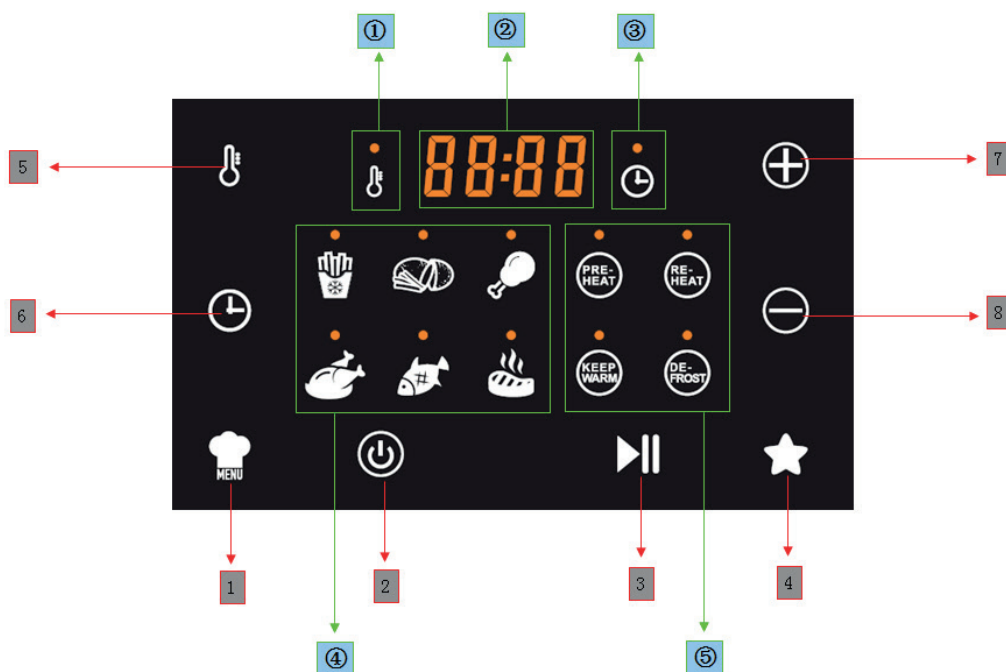
A -1 Informazioni sul prodotto











1. Schermo LED
2. Pannello di controllo touch
3. Involucro
4. Coperchio del pulsante di sblocco del cestello
5. Pulsante di sblocco del cestello
6. Manico del cestello
7. Cavo di alimentazione elettrica
8. Uscita aria e filtro fumi
9. Ingresso aria
10. Cestello per friggere
11. Contenitore di frittura

A -2 Pannello di controllo touch



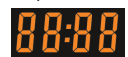


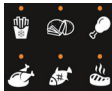



Guida rapida, vai alla sezione "C -1" per maggiori dettagli.



Pulsanti di controllo touch (Si possono manipolare) 1 → 8:

- 1:  - Funzione menu di cottura preimpostata
- 2:  - Blocco protezione bambini / STOP (Premere per 3 secondi per sbloccare e una volta per bloccare/arrestare)
- 3:  - Avvio / Pausa
- 4:  - Funzione di avvio rapido
- 5:  - Pulsante di regolazione della temperatura
- 6:  - Pulsante di regolazione del timer
- 7:  - Aumentare la temperatura (5° C / impulso) o il tempo (1 min / impulso)
- 8:  - Ridurre la temperatura (5° C / impulso) o tempo (1 min / impulso)

Icone indicatrici (Non si possono manipolare) ① → ⑤:

- ①:  - Icona della temperatura (premere il pulsante 5 quando si accende la luce superiore , usare i pulsanti 7 e 8 per regolare la temperatura).
- ②:  - Per indicare la temperatura selezionata / di lavoro o il tempo di cottura / tempo residuo.
- ③:  - Icona del tempo (premere il pulsante 6, quando si accende la luce superiore , usare i pulsanti 7 e 8 per regolare il tempo.
- ④:  - Icone del menu di cottura preimpostata (premere il pulsante 1 per selezionare ciascuno dei menu, quando si accende la luce superiore , significa che il menu è stato selezionato)
- ⑤:  - Icone delle funzioni di avvio rapido (premere il pulsante 4 per selezionare ciascuna delle funzioni, quando si accende la luce superiore , significa che la funzione è stata selezionata)

C -2 Uso della friggitrice

La friggitrice può essere utilizzata per preparare un'ampia varietà di piatti.

Paragrafo 1

1-Estrarre il contenitore con precauzione e tenendolo orizzontalmente; mettere gli alimenti nel cestello.

Nota: Non riempire mai il cestello oltre la quantità indicata in tabella, potrebbe compromettere la qualità del risultato finale.




2-Reinserire nella friggitrice.




Non usare mai il contenitore senza il cestello all'interno


Attenzione: non toccare il contenitore mentre è in uso, né per un po' di tempo dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Tenere il contenitore per il manico.

3-Modalità standby: collegare la spina di alimentazione a una presa con messa a terra, emetterà un segnale acustico e il display visualizzerà " - - - ". Dopo aver terminato la cottura o senza alcuna operazione per 1 minuto, la friggitrice entrerà automaticamente in modalità standby.


4-Sblocco: premere "  " per 3 secondi per sbloccare, sullo schermo si accenderà "  ".

5-Regolare la temperatura: Premere il pulsante 5 "  " e usare il pulsante 7 "  " o 8 "  " per aumentare o diminuire la temperatura, ogni impulso aumenterà o abbasserà la temperatura di 5° C. Tenere premuto il pulsante per selezionare la temperatura massima o minima. *Max: 200° C, Min: 60° C.


6-Impostare il tempo: Premere il pulsante 6 "  " e usare il pulsante 7 "  " o 8 "  " per regolare il tempo di funzionamento impostato a 10 minuti; il tempo aumenterà o diminuirà di 1 minuto ad ogni impulso. *Max: 60min, Min: 1min.


7-Aviare la cottura: dopo aver impostato la temperatura e il tempo, premere il pulsante 3 "  " per avviare la cottura, la temperatura preimpostata e il tempo residuo appariranno alternativamente sul display.

8-Regolazioni: durante la cottura, si possono regolare la temperatura e il tempo a piacimento

9-Arresto/Pausa: premere il pulsante 3 "  ", per interrompere il funzionamento della friggitrice, premere di nuovo per riavviare.

10-Terminare la cottura: a cottura ultimata, la macchina emetterà un segnale acustico, il display visualizzerà " - - -" e cesserà di scaldare entrando in modalità standby.

11-Cottura rapida: premere il pulsante 3 "  " per una cottura rapida, inizierà a 180° C e per 10 minuti è possibile regolare questi valori come indicato nelle sezioni 5 e 6.

12-Funzione menu preimpostato: premere "  " per selezionare un menu preimpostato tra i 6 programmi; premere per scorrere i programmi.



01 Patate fritte



02 Patate preparate in casa



03 Cosce di pollo




04 Pollo



05 Pesce



06 Filetto

13-Funzioni di avvio rapido: premere "  " Per selezionare uno dei 4 programmi della funzione di avvio rapido, premere su ciascuno per selezionarlo.



01 Preriscaldare



02 Riscaldare



03 Mantenere caldo



04 Scongellare

14-Utilizzare sempre la funzione di preriscaldamento quando la friggitrice è fredda, oppure utilizzare la funzione di cottura rapida per 3 ~ 4 minuti.

15-Per alcuni cibi è necessario mescolare a metà preparazione. Per mescolare o rigirare, estrarre il contenitore dalla friggitrice impugnando la maniglia e mescolare o girare il cibo con una forchetta (o una pinza). Quindi rimettere il contenitore nella friggitrice.

Attenzione: non premere il pulsante di sblocco del cestello mentre si mescola il cibo.

16-Al termine della cottura, rimuovere il contenitore dalla friggitrice e metterlo su una superficie resistente al calore. Controllare se il cibo è pronto. Se non fosse ancora pronto, rimettere il contenitore nell'apparecchio e impostare il timer per qualche altro minuto.

17-Per rimuovere il cibo, premere prima il pulsante di sblocco del cestello ed estrarre il cestello dal contenitore. Il cestello per friggere e il cibo sono caldi, usare una forchetta (o una pinza) per rimuoverli. Per rimuovere dal cestello alimenti di grandi dimensioni o fragili, utilizzare una pinza adatta. Svuotare il cestello in una terrina o in un piatto.

C -3 Interruttore di sicurezza

Questo apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza. Quando si rimuove il contenitore dalla friggitrice mentre è in funzione, la friggitrice smetterà di riscaldarsi e il timer entrerà automaticamente in standby fino a quando il contenitore non viene riposizionato. Suggerimento: è meglio estrarre il contenitore per meno di 30 secondi, per garantire una temperatura stabile all'interno della friggitrice e avere un risultato migliore

C -4 Paragrafo 2

La tabella seguente aiuta a selezionare le impostazioni di base per il cibo che si vuole preparare.

Nota: queste impostazioni sono indicative. Poiché gli alimenti differiscono per origine, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire la migliore impostazione per una cottura specifica

Tabella : Menu

| Tipo | Quantità (g) | Tempo (min) | Temp (°C) | Osservazioni |
|------------------------------------|--------------|-------------|-----------|---|
| Patatine fritte surgelate | 200 -800 | 12 -26 | 200 | Mescolare |
| Patate fritte fatte in casa | 200 -800 | 16 -32 | 180 | Aggiungere mezzo cucchiaino d'olio. Mescolare |
| Aperitivi di formaggio grattugiato | 200 -800 | 8 -22 | 190 | |
| Crocchette di pollo | 100 -800 | 10 -20 | 200 | |
| Scaloppine di pollo | 200 -800 | 18 -30 | 200 | Girare se necessario |
| Cosce di pollo | 200 -800 | 20 -30 | 180 | Girare se necessario |
| Filetto | 200 -800 | 8 -16 | 180 | Girare se necessario |
| Costolette di maiale | 200 -800 | 10 -22 | 180 | Girare se necessario |
| Hamburger | 200 -800 | 12 -30 | 180 | Aggiungere mezzo cucchiaino d'olio |
| Bastoncini di pesce congelati | 100 -800 | 6 -17 | 200 | Aggiungere mezzo cucchiaino d'olio |
| cupcakes | 8 unità | 15 -18 | 200 | |

C -5 Consigli di cottura

1 - Gli alimenti generalmente richiedono meno tempo di preparazione se sono più piccoli.

2 - Una maggiore quantità di cibo aumenta i tempi di preparazione necessari e viceversa.

3 - Mescolare gli ingredienti più piccoli a metà cottura ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire la frittura non uniforme degli ingredienti.

4 - Aggiungere una piccola quantità di olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.

5 - Non cuocere nella friggitrice ingredienti molto grassi, come gli hot dog.

6 - I cibi che possono essere preparati nel forno possono essere preparati anche nella friggitrice.

7 - La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.

8 - Usare la pasta pronta per preparare velocemente e facilmente aperitivi ripieni. La pasta pronta richiede anche un minor tempo di preparazione rispetto all'impasto fatto in casa.

9 - Si può usare la friggitrice anche per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150°C / 302°F per un massimo di 10 minuti.

D -1 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.

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 e fare clic sull'opzione di contatto per inviarci 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 PRO 6L | 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

LA TRASTIENDA DIGITAL

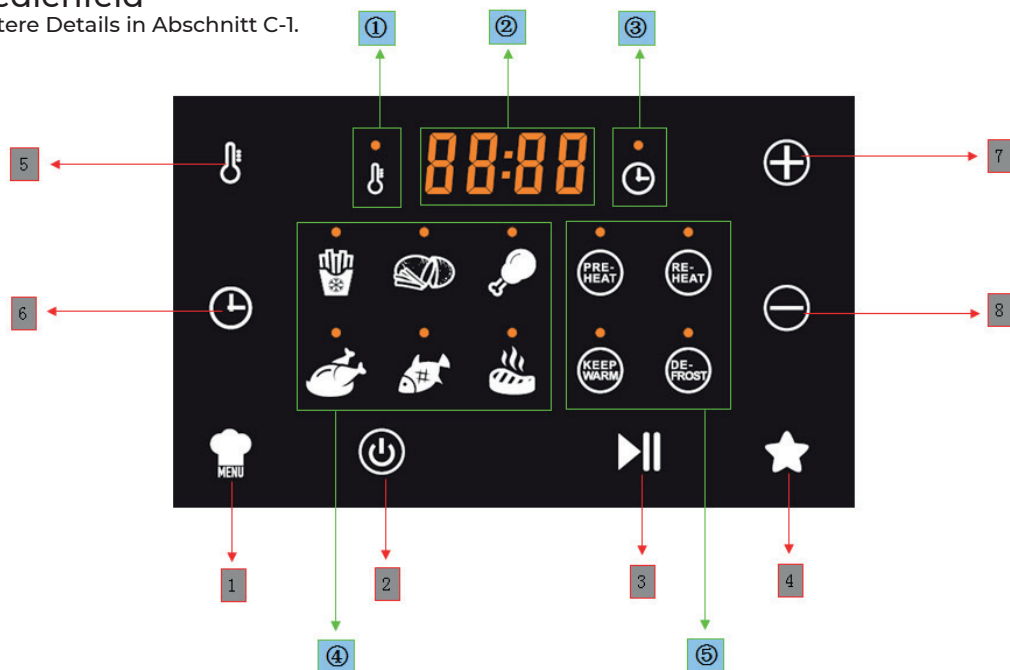
A-1 Produktinformation











1. LED-Anzeige
2. Touch-Bedienfeld
3. Gehäuse
4. Abdeckung der Korbbriegelungstaste
5. Korbbriegelungstaste
6. Korbgriff
7. Netzkabelanschluss
8. Luftauslass & Rauchfilter
9. Lufteinlass
10. Frittierkorb
11. Frittierschale

A-2 Touch-Bedienfeld



Kurzanleitung, weitere Details in Abschnitt C-1.



Touchscreen-Tasten (können manipuliert werden) 1 → 8:



- 1:  - Voreingestellte Kochfunktion
- 2:  - Kindersicherung/STOPP (3 Sekunden lang drücken, um zu entsperren, und einmal, um zu sperren/stoppen)
- 3:  - Start / Pause
- 4:  - Schnellstart-Funktion
- 5:  - Temperatur
- 6:  - Timer
- 7:  - Temperatur (5 °C/Tastendruck) oder Zeit (1 min/Tastendruck) erhöhen
- 8:  - Temperatur (5 °C/Tastendruck) oder Zeit (1 min /Tastendruck) reduzieren



Anzeigesymbole (können nicht manipuliert werden) ① → ⑤:

①:  - Temperatursymbol (Drücken Sie die Taste 5, wenn die obere Leuchte  aufleuchtet, verwenden Sie die Tasten 7 & 8, um die Temperatur einzustellen).

②:  - Zur Anzeige der gewählten Temperatur / Betriebstemperatur oder Garzeit / Restzeit.

③:  - Zeit-Symbol (Drücken Sie die Taste 6, wenn das obere Licht  aufleuchtet, verwenden Sie die Tasten 7 & 8, um die Zeit einzustellen).

④:  - Voreingestellte Menü-Symbole (drücken Sie die Taste 1, um jedes Menü auszuwählen, wenn das obere Licht leuchtet,  bedeutet dies, dass das Menü ausgewählt wurde).

⑤:  - Schnellstart-Funktionssymbole (drücken Sie die Taste 4, um jede Funktion auszuwählen; wenn das obere Licht  leuchtet, bedeutet dies, dass die Funktion ausgewählt wurde).

C-2 Verwendung des Geräts

Die Fritteuse kann für die Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten verwendet werden.

Absatz 1



1-Nehmen Sie die Pfanne vorsichtig waagrecht aus der Fritteuse und legen Sie die Speisen, die Sie zubereiten möchten, in den Korb.




Hinweis: Füllen Sie den Korb nie über die in der Tabelle angegebene Menge hinaus, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen kann.




2-Schieben Sie die Schale zurück in die Fritteuse.
Verwenden Sie die Schale niemals ohne den Korb.

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

3-Ruhemodus: Netzstecker in eine geerdete Steckdose stecken, dann auf das Akkord-Signal warten, im Display erscheint "----". Nach Beendigung des Garvorgangs oder 1 Minute ohne Bedienung schaltet die Fritteuse automatisch in den Standby-Modus.


4-Entsperren: Drücken Sie zum Entsperren 3 Sekunden lang , der Bildschirm leuchtet mit  auf.

5- Temperatureinstellung: Drücken Sie die Taste 5  und verwenden Sie die Tasten 7  oder 8 , um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern, mit jedem Tastendruck wird die Temperatur um 5°C erhöht oder verringert. Halten Sie die Taste gedrückt, um die maximale oder minimale Temperatur auszuwählen. Max: 200°C, Min: 60°C.

6-Zeiteinstellung: Drücken Sie die Taste  und verwenden Sie die Tasten 7  oder 8 , um die Garzeit von 10 Minuten einzustellen, die Zeit wird bei jedem Tastendruck um 1 Minute erhöht oder verringert. Max: 60min, Min: 1min.



7-Start des Garvorgangs: Nach Beendigung der Temperatur- und Zeiteinstellung drücken Sie die Taste 3 , um den Garvorgang zu starten, die voreingestellte Temperatur und die verbleibende Zeit erscheinen abwechselnd im Display.

8-Einstellbar: Während des Kochens können Sie die Temperatur und die Zeit einstellen, wenn Sie dies wünschen.

9-Stop/Pause: Drücken Sie die Taste 3 , um den Betrieb der Fritteuse zu stoppen, drücken Sie sie erneut, um den Betrieb wieder aufzunehmen.

10-Beenden des Garvorgangs: Wenn der Garvorgang beendet ist, gibt das Gerät ein Tonsignal ab, auf dem Display erscheint "---", und es hört auf zu heizen und geht in den Standby-Modus.

11-Schnelles Garen: Drücken Sie die Taste 3 , für schnelles Garen, es beginnt bei 180 °C und für 10 Minuten, Sie können diese Werte als 5 und 6 einstellen.

12-Preset-Menü-Funktion: Drücken Sie , um das Preset-Menü aus insgesamt 6 Programmen auszuwählen, drücken Sie , um zwischen ihnen zu wechseln.



01 Pommes Frites



02 Hausgemachte Kartoffeln



03 Hähnchenschenkel





04 Huhn



05 Fisch



06 Filet

13-Schnellstartfunktionen: Drücken Sie , um die Schnellstartfunktion aus insgesamt 4 Programmen auszuwählen, drücken Sie , um jedes davon auszuwählen.



01 Vorheizen



02 Wiederaufheizen



03 Warmhalten



04 Auftauen

14-Verwenden Sie immer die Vorheizfunktion, wenn das Gerät kalt ist, alternativ können Sie die Schnellkochfunktion für 3 ~ 4 Minuten verwenden.

15-Einige Speisen müssen in der Hälfte der Garzeit umgerührt werden. Zum Rühren oder Wenden nehmen Sie die Schüssel am Griff aus dem Gerät und schütteln oder wenden Sie die zuzubereitende Speise mit einer Gabel (oder Zange). Stellen Sie die Schüssel dann wieder in die Fritteuse.

Achtung: Drücken Sie die Korbentriegelungstaste nicht, während Sie Speisen umrühren.

16-Nehmen Sie die Pfanne nach Beendigung des Garvorgangs aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage. Prüfen Sie, ob das Essen fertig ist. Wenn es noch nicht fertig ist, stellen Sie die Pfanne einfach wieder auf das Gerät und stellen Sie den Timer für ein paar weitere Minuten ein.

17-Um Speisen zu entnehmen, drücken Sie die Korbentriegelungstaste und ziehen Sie den Korb aus der Pfanne. Der Frittierkorb und das Essen sind heiß. Sie können eine Gabel (oder eine Zange) verwenden, um sie zu entfernen. Um große oder zerbrechliche Lebensmittel herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange, um sie aus dem Korb zu ziehen. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

C-3 Sicherheitsschalter

Dieses Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Wenn Sie die Schale während des Betriebs aus der Fritteuse entfernen, hört die Fritteuse auf zu heizen und der Timer bleibt automatisch in Bereitschaft, bis die Schale wieder eingesetzt wird.

Tipp: Es ist besser, die Schüssel für weniger als 30 Sekunden herauszunehmen, um eine stabile Temperatur im Gerät zu gewährleisten und ein besseres Ergebnis zu erzielen.

C-4 Absatz 2

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Speisen, die Sie zubereiten möchten.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Indikationen handelt. Da sich die Lebensmittel in ihrer Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die besten Einstellungen für die Zubereitung nicht garantieren.

Tabelle : Menü

| Typ | Menge (g) | Wetter (Minuten) | Temp (°C) | Beobachtung |
|--------------------------------|-------------|------------------|-----------|--|
| Gefrorene Pommes frites | 200-800 | 12-26 | 200 | Umrühren |
| Hausgemachte Pommes frites | 200-800 | 16-32 | | Fügen Sie einen halben Esslöffel Öl hinzu. Umrühren. |
| Vorspeisen mit geriebenem Käse | 200-800 | 8-22 | | |
| Chicken Nuggets | 100-800 | 10-20 | 200 | |
| Hühnerfilets | 200-800 | 18-30 | 200 | Gegebenenfalls umdrehen |
| Hähnchenschenkel | 200-800 | 20-30 | | Gegebenenfalls umdrehen |
| Filet | 200-800 | 8-16 | | Gegebenenfalls umdrehen |
| Schweinekoteletts | 200-800 | 10-22 | | Gegebenenfalls umdrehen |
| Hamburger | 200-800 | 12-30 | | Einen halben Esslöffel Öl hinzufügen |
| Gefrorene Fischstäbchen | 100-800 | 6-17 | 200 | Einen halben Esslöffel Öl hinzufügen |
| Cupcakes | 8 Einheiten | 15-18 | 200 | |

C-5 Kochtipps

1- Lebensmittel benötigen in der Regel weniger Zubereitungszeit, wenn sie eine geringere Größe haben.

2- Je größer die Menge der Lebensmittel, desto länger die Zubereitungszeit und umgekehrt.

3- Das Umrühren kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Garzeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig braten.

4- Geben Sie ein wenig Öl zu den frischen Kartoffeln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie die Zutaten nach Zugabe des Öls für einige Minuten in der Fritteuse.

5- Bereiten Sie keine extrem fetthaltigen Zutaten, wie z. B. Würstchen, in der Fritteuse zu.

6- Speisen, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden.

7- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.

8- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Vorspeisen schnell und einfach herzustellen. Vorgefertigter Teig benötigt auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.

9- Sie können die Fritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Zum Aufwärmen von Zutaten stellen Sie die Temperatur auf 150 °C/302°F für bis zu 10 Minuten ein.

D-1 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.

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 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 PRO 6L | AIR FRYER | Home |

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

Der komplette Text der EU-Einverständniserklärung kann unter dem folgenden Link abgerufen werden:
www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

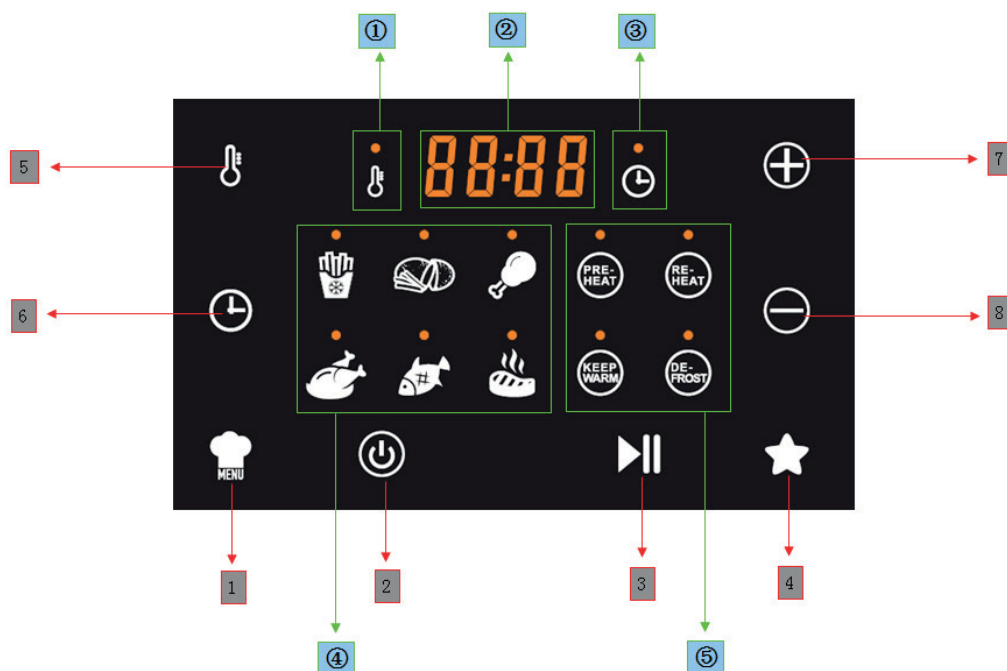
A-1 Informação do produto











1. Ecrã LED
2. Painel de controlo tátil
3. Revestimento
4. Cobertura do botão para liberar o cesto
5. Botão para liberar o cesto
6. Puxador do cesto
7. Cabo conector à corrente
8. Saída de ar e filtro de fumo
9. Entrada de ar
10. Cesto para fritar
11. Tigela para fritar

A-2 Painel de controlo tátil



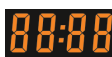


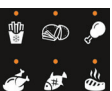



Guia rápido, vá ao campo "C-1" para maiores detalhes.



Botões de controlo táteis (Podem ser manipulados) 1 → 8:

- 1:  - Função de menu de cozedura pré-estabelecidos
- 2:  - Bloqueio para crianças/ STOP (Pressione durante 3 segundos para desbloquear, e uma vez para bloquear/deter)
- 3:  - Início / Pausa
- 4:  - Função de arranque rápido
- 5:  - Botão para ajustar a temperatura
- 6:  - Botão para ajustar o temporizador
- 7:  - Acrescentar temperatura (5 °C / pressionando a tecla) ou tempo (1 min / pressionando a tecla)
- 8:  - Reduzir temperatura (5 °C / pressionando a tecla) ou tempo (1 min / pressionando a tecla)

Ícones indicadores (Não podem ser manipulados) ① → ⑤:

- ①:  - Ícone de temperatura (pressione o botão 5, quando a luz superior  ascender, use os botões 7 e 8 para ajustar a temperatura).
- ②:  - Para indicar a temperatura selecionada / temperatura de trabalho ou tempo de cozedura / tempo restante.
- ③:  - Ícone de tempo (pressione o botão 6, quando a luz superior  ascender, use os botões 7 e 8 para ajustar o tempo).
- ④:  - Ícones de menu de cozedura pré-estabelecidos (pressione o botão 1 para selecionar cada um dos menus, quando a luz superior  ascender, significa que o menu foi selecionado)
- ⑤:  - Ícones de função de arranque rápido (pressione o botão 4 para selecionar cada uma das funções, quando a luz superior  ascenda, significa que a função foi selecionada)

Perigo

- Nunca submerja na água o revestimento, já que contém componentes elétricos e caloríficos, nem lave o revestimento na torneira.
- Evite que entre líquido no interior da máquina para evitar choques ou curto-circuitos.
- Conserve todos os alimentos no cesto para evitar o contacto com os componentes de aquecimento.
- Não cubra a entrada nem a saída de ar enquanto a fritadeira estiver funcionando.
- Não encha a tigela de azeite, já que pode provocar um incêndio.
- Não toque no interior do aparelho enquanto estiver funcionando.

B-1 Aviso

- 1- Para sua segurança, este aparelho cumpre com as normas e políticas de segurança vigentes no momento da sua fabricação (Directiva de baixa tensão, Compatibilidade eletromagnética, Normas sobre materiais em contato com alimentos, meio ambiente...).
- 2- Comprove que a tensão da corrente corresponde à indicada no aparelho (corrente alternada).
- 3- Dadas as diversas normas vigentes, se o aparelho é utilizado em um país diferente ao que foi comprado, peça que o revise um centro de Serviço Autorizado.
- 4- Este aparelho está desenhado para uso doméstico unicamente. No caso de uso profissional, uso inadequado ou incumprimento das instruções, o fabricante não se responsabiliza e a garantia ficará sem efeito.
- 5- Leia e siga as instruções de uso. Guarde-as para uso futuro.
- 6- Não manuseie nenhum eletrodoméstico com um cabo ou tomada danificada ou depois de que o eletrodoméstico tenha falhado, ou tenha caído ou tenha sido danificado de nenhuma maneira. Devolva o aparelho ao seu lugar de compra. Não desmonte o aparelho você mesmo.
- 7- Não use um cabo de extensão. Caso se responsabilize por fazê-lo, utilize unicamente um cabo de extensão que esteja em boas condições e que seja adequado para a alimentação do aparelho.
- 8- Não deixe o cabo pendurado.
- 9- Não retire o aparelho puxando o cabo.
- 10- Retire da tomada o aparelho imediatamente depois do seu uso, ao movê-lo, ou antes de qualquer limpeza ou manutenção.

C-1 Antes do primeiro uso

- 1- Retire todos os materiais da embalagem.
- 2- Retire os adesivos ou etiquetas do aparelho. (Exceto a etiqueta de classificação)
- 3- Limpe profundamente o cesto e o tigela com água quente, máquina de lavar louça ou uma esponja suave.
* Aviso: Também pode limpar estas peças na máquina de lavar louça.
- 4- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmedo. Este aparelho funciona com ar quente. Não encha o cesto com azeite ou gordura para fritar.
- 5- Use o aparelho em uma superfície de trabalho plana, estável e resistente ao calor, longe de salpico de água ou fontes de calor.
- 6- Quando esteja em funcionamento, nunca deixe o aparelho desacompanhado.
- 7- Este eletrodoméstico não está desenhado para ser utilizado por pessoas (incluso crianças) com um impedimento físico, sensorial ou mental, ou pessoas sem conhecimento ou experiência, ao menos que sejam supervisionadas ou recebam instruções anteriores sobre o uso do eletrodoméstico por alguém responsável pela sua segurança.
- 8- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- 9- Este aparelho elétrico funciona com altas temperaturas que podem provocar queimaduras. Não toque as superfícies quentes do aparelho (tigela, saída de ar...).
- 10- Não ligue o aparelho perto de materiais inflamáveis (persianas, cortinas ...) ou perto de uma fonte de calor externa (estufa de gás, placa de aquecimento ... etc.).
- 11- No caso de incêndio, não tente nunca apagar as chamas com água. Retire o aparelho da tomada e feche o travão elétrico, caso não seja perigoso fazê-lo. Apague as chamas com um pano húmedo.
- 12- Não mova o aparelho quando esteja cheio de comida quente.
- 13- Nunca submerja o aparelho na água.

Atenção: Não encha a tigela com azeite ou qualquer outro líquido.
Não coloque nada encima do aparelho.
Isto interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado da fritadeira com ar quente.

C-2 Uso do aparelho

A fritadeira pode ser utilizada para preparar uma ampla variedade de pratos.

Secção 1

- 1- Retire com cuidado a panela da fritadeira horizontalmente e coloque os alimentos no cesto.

Aviso: Nunca encha o cesto por cima da quantidade indicada na tabela, já que isto poderia afetar a qualidade do resultado final.




- 2- Volte a deslizar a tigela na fritadeira.

Nunca use a tigela sem o cesto no seu interior


Cuidado: Não toque a panela durante e algum tempo depois do seu uso, já que se esquentam muito. Só sustente a panela pela alça.

- 3- Modo repouso: conecte o cabo a uma tomada de parede do tipo tomada terra, depois escute o toque da chamada correspondente, o ecrã de visualização mostrará "----". Depois de terminar de cozinhar ou ficar sem nenhuma operação durante 1 minuto, a fritadeira passará ao modo repouso de forma automática.

- 4- Desbloquear: pressione "  " durante 3 segundos para desbloquear, o ecrã de visualização iluminar-se-á com "  ".

- 5- Ajuste de temperatura: Pressione o botão 5 "  " e use o botão 7 "  " ou 8 "  " para aumentar ou diminuir a temperatura, cada pressão na tecla subirá ou baixará a temperatura 5°C. Mantenha pressionado o botão para selecionar a temperatura máxima ou mínima. *Max: 200°C, Min: 60°C.

6- Ajuste o tempo: Pressione o botão 6  e use o botão 7  ou 8  para ajustar o tempo de trabalho desde 10 minutos, o tempo aumentará ou diminuirá em 1 minuto por cada vez que aperte a tecla. *Max: 60min, Min: 1min.


7- Comece a cozinhar: depois de terminar de configurar a temperatura e o tempo, pressione o botão 3  para começar a cozinhar, a temperatura pré-estabelecida e o tempo restante aparecerão de forma alternada no ecrã de visualização.

8- Ajustável: durante a cozedura, pode ajustar a temperatura e o tempo caso o deseje.

9- Parar/Pausa: pressione o botão 3 , para que a fritadeira deixe de funcionar, pressione outra vez para que volte a funcionar.

10- Acabar de cozinhar: quando acabe de cozinhar, o aparelho emitirá um aviso por som, o ecrã de visualização mostrará "---" e deixará de esquentar, ficando no modo repouso.

11- Cozinhado rápido: pressione o botão 3  para cozinhado rápido, começará a 180°C e durante 10 minutos, pode ajustar estes valores como se indica nas secções 5 e 6.

12- Função do menu pré-estabelecido: pressione  para seleccionar o menu pré-estabelecido de um total de 6 programas, aperte na ordem para ir trocando entre eles.



01 Batatas fritas



02 Batatas caseiras



03 Coxa de frango



04 Frango



05 Peixe



06 Filé



13- Função do arranque rápido: pressione  para seleccionar a função de arranque rápido de um total de 4 programas, pressione ordenadamente para seleccionar cada um deles.



01 Pré-aquecimento



02 Esquentar novamente



03 Manter quente



04 Descongelar

14- Utilize sempre a função de pré-aquecimento quando o aparelho estiver frio, ou pode utilizar a função de cozedura rápido durante 3 ~ 4 minutos.

15- Alguns alimentos necessitam ser movidos na metade do tempo de preparação. Para movê-los ou dá-los a volta, retire a tigela do aparelho pela alça e agite-o ou dê a volta aos alimentos com um garfo (ou pinça). Depois, dê a volta ao colocar a tigela na fritadeira. Cuidado: Não pressione o botão de liberação do cesto enquanto estiver movendo os alimentos

16- Depois de terminar de cozinhar, retire a panela do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor. E comprove se os alimentos estão prontos. Se ainda não estiverem prontos, simplesmente volte a colocar a panela no aparelho e estabeleça o temporizador acrescentando alguns minutos.

17- Para retirar os alimentos, pressione o botão de liberação do cesto e retire o cesto da panela. O cesto para fritar e os alimentos estão quentes. Pode usar um garfo (ou pinças) para retirá-los. Para retirar os alimentos grandes ou delicados, use um par de pinças para retirá-los do cesto. Esvazie o cesto em uma recipiente ou um prato.

C-3 Interruptor de segurança

Este aparelho está equipado com um interruptor de segurança. Ao retirar a tigela da fritadeira enquanto está funcionando, a fritadeira deixará de esquentar e o temporizador se manterá em espera automática até que se volte a colocar.

Sugestão: é melhor retirar a tigela durante menos de 30 segundos, para garantir uma temperatura estável dentro do aparelho e ter um melhor resultado.

C-4 Secção 2

A tabela inferior ajudar-lhe-á a seleccionar os ajustes básicos para os alimentos que deseje preparar.

Importante: Tenha em consideração que estes ajustes são indicações. Como os alimentos diferenciam-se em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para a preparação dos seus alimentos.

Tabela : Menu

| Tipo | Quantidade (g) | Tempo (mins) | Temp (°C) | Observação |
|------------------------------|----------------|--------------|-----------|---|
| Batatas fritas congeladas | 200-800 | 12-26 | 200 | Agitar |
| Batatas fritas caseiras | 200-800 | 16-32 | 180 | Acrescentar meia colher de azeite. Agitar |
| Petiscos de queijo ralado | 200-800 | 8-22 | 190 | |
| Nuggets de frango | 100-800 | 10-20 | 200 | |
| Filetes de frango | 200-800 | 18-30 | 200 | Dar a volta se necessário |
| Coxa de frango | 200-800 | 20-30 | 180 | Dar a volta se necessário |
| Filetes | 200-800 | 8-16 | 180 | Dar a volta se necessário |
| Costeleta de porco | 200-800 | 10-22 | 180 | Dar a volta se necessário |
| Hambúrguer | 200-800 | 12-30 | 180 | Acrescentar meia colher de azeite |
| Palitos de peixes congelados | 100-800 | 6-17 | 200 | Acrescentar meia colher de azeite |
| Cupcakes | 8 unidades | 15-18 | 200 | |

C-5 Conselhos para cozinhar

1- Os alimentos geralmente necessitam um tempo de preparação menor se são de menor tamanho.

2- A maior quantidade de alimentos aumenta o tempo necessário de preparação, e ao vice-versa.

3- Mover os ingredientes menores na metade do tempo de preparação melhora o resultado final e pode ajudar a evitar que os ingredientes fiquem frios de maneira desigual.

4- Acrescente um pouco de azeite às batatas frescas para obter um resultado crocante. Frite os ingredientes na fritadeira uns minutos depois de ter colocado o azeite.

5- Não prepare ingredientes extremadamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira.

6- Os alimentos que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira.

7- A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.

8- Use massa pré-fabricada para preparar petiscos com recheio rápido e de forma fácil. A massa pré-fabricada também necessita um tempo de preparação mais curto que a massa caseira.

9- Também pode utilizar a fritadeira para esquentar novamente ingredientes. Para esquentar novamente os ingredientes, ajuste a temperatura a 150°C/302°F durante um máximo de 10 minutos.

D-1 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.

E-1 ESPECIFICAÇÕES:

Voltagem nominal: 220-240V

Frequência nominal: 50-60Hz

Potência de entrada nominal: 1700W

Guia para resolver problemas

| Problema | Causa potencial | Possível solução |
|--|---|--|
| 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 seja 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. |

| | | |
|--|---|--|
| 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 um 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 almidom) 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. |

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 PRO 6L | 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