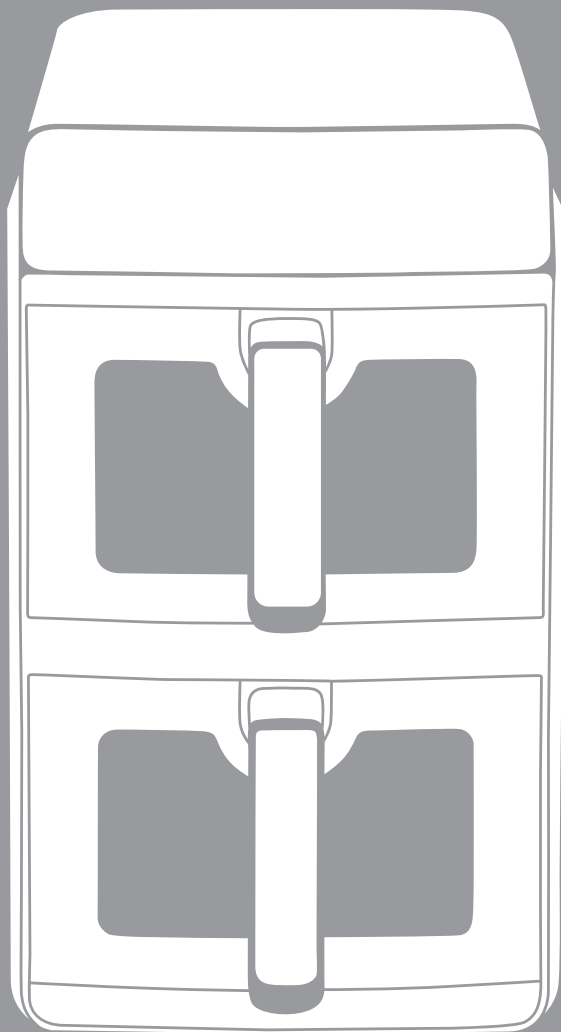


# PRIXTON

## COOK ORGANICS DUAL LEVEL 10L



**FREIDORA DE AIRE**  
AIR FRYER

---

## INDEX

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

---

– SOLO PARA USO DOMÉSTICO EN INTERIORES –

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

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

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

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

Se debe tener especial cuidado al colocar el aparato sobre superficies o cerca de salpicaderos cuyos materiales (acrílicos, madera, piedra, etc.) no tengan alta resistencia al calor.

#### MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

#### LEA Y CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

Al utilizar el aparato, deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, que incluyen:

1. Retire y deseche de forma segura todo el material de embalaje y las etiquetas antes de usar este producto por primera vez. Asegúrese de que niños y bebés no jueguen con bolsas de plástico ni con materiales de embalaje.
2. Antes de usarlo, verifique que el voltaje local corresponda con las especificaciones indicadas en la placa de identificación del aparato, ubicada en la parte inferior.
3. Utilice siempre el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada, estable y no combustible. No lo use sobre ni cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.
4. No coloque el aparato sobre ni cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes, ni dentro de un horno caliente.
5. Nunca conecte este aparato a un temporizador externo ni a un sistema de control remoto independiente.
6. No utilice este aparato con un cable de extensión ni con una regleta. Asegúrese de conectarlo a un tomacorriente exclusivo, sin otros aparatos conectados al mismo.
7. No encienda el aparato hasta que este y sus piezas estén correctamente colocados.
8. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido. No exponga el aparato a goteos o salpicaduras y asegúrese de que no se coloquen objetos con líquidos, como jarrones, sobre él. No introduzca agua ni otros líquidos en la carcasa principal a través de las rejillas. No lo enjuague bajo el grifo.
9. No toque el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe con las manos mojadas.
10. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo.
11. El aparato no contiene piezas reparables por el usuario. No intente abrirlo ni repararlo usted mismo. Todos los componentes deben ser revisados únicamente por un técnico calificado.
12. No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o la unidad están dañados. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado en un centro de servicio por personal calificado para evitar riesgos.
13. No use el aparato para fines distintos a los previstos. Es solo para uso doméstico. No debe usarse en exteriores ni con fines comerciales.
14. Es necesaria una supervisión cercana cuando el aparato se utiliza cerca de niños. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando esté en funcionamiento o durante el proceso de enfriamiento.
15. Este aparato está diseñado para usarse en el hogar y en aplicaciones similares, tales como: áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; uso por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales; alojamientos tipo bed and breakfast.
16. Debe tenerse extrema precaución al mover una freidora de aire que contenga alimentos calientes.
17. Deje suficiente espacio libre con respecto a otros objetos durante su uso. No bloquee las entradas ni las salidas de aire.

18. No coloque el aparato contra una pared ni junto a otros electrodomésticos. Deje al menos 20 cm de espacio libre en la parte trasera, los laterales y la parte superior. No coloque nada encima del aparato.
19. Cuando el aparato está en funcionamiento, se libera aire caliente a través de la rejilla de salida de aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura de dicha rejilla.
20. No toque las superficies calientes. Las superficies externas del aparato pueden calentarse durante el uso. La olla y la bandeja para alimentos estarán calientes. Use guantes de cocina o la herramienta para extraer la bandeja de alimentos para retirarlas. Use guantes de cocina al manipular la olla y la bandeja de alimentos.
21. No cubra el aparato mientras esté en funcionamiento.
22. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera.
23. No desenchufe el aparato tirando del cable.
24. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas sin experiencia o conocimientos, siempre que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones previas sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
25. No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.
26. El aparato puede emitir un ligero humo durante su primer uso. Esto no indica un defecto y el humo desaparecerá en pocos minutos.
27. Si el aparato emite humo negro, desenchúfelo inmediatamente. Espere a que el humo se detenga antes de retirar el contenido del interior.
28. Para evitar que los alimentos entren en contacto con la pared superior interna y el elemento calefactor, no sobrellene la bandeja de alimentos.
29. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

#### Parámetros técnicos

Voltaje: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Consumo de energía: 2600 W

Capacidad: 5 + 5 litros

Temperatura ajustable: 80 °C – 200 °C



1. Panel de control    2. Cuerpo    3. Recipiente    4. Bandeja para alimentos

#### Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje y los materiales promocionales.
  2. Limpie cuidadosamente el recipiente y la bandeja para alimentos con agua caliente y jabón.
  3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño suave y húmedo.
- Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente; no llene el recipiente con aceite.  
 Nota: Cuando la freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos nuevos y no afecta la seguridad del producto.

#### Preparación para el uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada. No lo coloque sobre superficies que no sean resistentes al calor.
2. Coloque la bandeja para alimentos dentro del recipiente. No llene el recipiente con aceite ni con ningún otro líquido. No coloque nada encima del aparato, ya que se interrumpirá el flujo de aire y se afectará el resultado de la fritura con aire caliente.

## Uso del aparato

1. Conecte el enchufe a un tomacorriente de pared con conexión a tierra.
  2. Extraiga con cuidado el recipiente de la freidora de aire.
  3. Coloque los ingredientes en el recipiente.
  4. Deslice el recipiente nuevamente dentro de la freidora de aire.
- Nunca utilice el recipiente sin la bandeja para alimentos en su interior.
- Precaución: No toque el recipiente durante ni después del uso, ya que se calienta mucho. Sujételo únicamente por el asa.
5. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente.
  6. Si es necesario, dé la vuelta a los alimentos manualmente. Después de voltearlos, vuelva a colocar el recipiente dentro del cuerpo del aparato y el producto continuará funcionando hasta que finalice el tiempo programado.
  7. Cuando escuche el aviso sonoro del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado. Extraiga el recipiente del aparato.
  8. Verifique si los alimentos están listos. Si aún no lo están, simplemente deslice el recipiente de nuevo dentro del aparato y ajuste el temporizador por unos minutos adicionales.
  9. Para retirar los alimentos (por ejemplo, papas fritas), saque el recipiente de la freidora de aire y colóquelo sobre un salvamanteles. No voltee el recipiente, ya que el exceso de aceite acumulado en el fondo se derramará sobre los alimentos.
- El recipiente y los alimentos estarán calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes, puede escapar vapor del recipiente de cocción.
10. Vacíe el contenido del recipiente en un bol o sobre un plato.
  11. Cuando una tanda de alimentos esté lista, la freidora de aire estará inmediatamente lista para cocinar otra tanda.

## INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL



### Inicio / Pausa

Al presionar este icono una vez, la pantalla se ilumina y muestra el programa de cocción predeterminado. Puede presionar Menú para elegir el programa que desea iniciar o detener la cocción. Puede presionar este icono en cualquier momento para cancelar la operación. La máquina activará los ventiladores de enfriamiento durante varios segundos. Una vez finalizada la cocción, la freidora de aire entrará automáticamente en modo de espera. Para salir del modo de espera, simplemente presione este icono.

### Menú

Presione el icono Menú para cambiar entre las opciones de programas preestablecidos (de izquierda a derecha). Después de seleccionar el modo de cocción deseado, presione Inicio/Pausa o espere 5 segundos para el inicio automático.

### Tiempo / Temperatura

La temperatura y el tiempo se pueden ajustar con este icono según las preferencias y gustos personales. Los botones "+" y "-" correspondientes se utilizan para aumentar o disminuir la temperatura y el tiempo. La temperatura aumenta o disminuye en incrementos de 5 °C y el tiempo en incrementos de 1 minuto.

### Lámpara

Si necesita comprobar el progreso de la cocción, puede presionar este icono.

### Sincronización (Match Sync)

Cuando necesite cocinar un mismo tipo de alimento en dos recipientes simultáneamente, seleccione el menú en uno de los recipientes, luego presione este icono y el botón Inicio/Pausa.

## AJUSTES

Puede presionar Inicio/Pausa para cancelar la operación en cualquier momento. La máquina activará los ventiladores de enfriamiento durante varios segundos. La tabla de ajustes le ayudará a seleccionar la mejor opción de cocción para los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son solo orientativos. Dado que los ingredientes varían en origen, tamaño, forma y marca, no se puede garantizar el mejor ajuste para todos los alimentos. No retire la cesta para agitar o comprobar los alimentos durante un período prolongado. Intente hacerlo de la forma más breve posible para no interrumpir el proceso de cocción.

## Consejos

Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de cocción ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.

Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de cocción ligeramente más largo, y una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de cocción ligeramente más corto. Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado y puede ayudar a evitar que se fríen de manera desigual.

Agrega un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe tus ingredientes en la freidora de aire pocos minutos después de añadir el aceite. Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora de aire. Usa masa ya preparada para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa ya preparada también requiere un tiempo de cocción más corto que la masa casera.

Coloca un molde para hornear o una fuente de horno en la cesta de la freidora de aire si deseas hornear un pastel o freír ingredientes frágiles o rellenos.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufa el aparato y deja que se enfríe completamente antes de manipularlo, limpiarlo o guardarlo. Lava todos los accesorios con agua tibia y jabón después de cada uso.

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

Consejo: Si la comida se ha pegado a la bandeja o al fondo de la cesta, llena la cesta con agua caliente y un poco de detergente. Coloca la bandeja en la cesta y deja que se remoje durante aproximadamente 10 minutos.

## ALMACENAMIENTO

Deja que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo. Guarda el aparato en posición vertical en un lugar seco. No coloques objetos pesados sobre el aparato durante el almacenamiento, ya que esto podría dañarlo.

## ELIMINACIÓN ADECUADA

Cuando el aparato alcance el final de su vida útil, no lo deseches. Entrégalo en un punto de reciclaje oficial.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### 1. Problema

La freidora de aire no funciona

Posible causa – Solución

-El aparato no está enchufado.

-Conecta el enchufe a un tomacorriente con toma de tierra.

-No has configurado el temporizador.

-Ajusta el botón del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.

### 2. Problema

Los ingredientes fritos en la freidora de aire no están listos.

Posible causa – Solución

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

-Coloca cantidades más pequeñas de ingredientes en la cesta. Las cantidades pequeñas se fríen de manera más uniforme.

-La temperatura establecida es demasiado baja.  
-Ajusta el botón de temperatura a la configuración requerida (ver sección “configuración” en el capítulo “Uso del aparato”).

-El tiempo de preparación es demasiado corto.  
-Ajusta el temporizador al tiempo de preparación requerido (ver sección “Configuración” en el capítulo “Uso del aparato”).

### 3. Problema

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

Posible causa – Solución

-Ciertos tipos de ingredientes necesitan ser agitados a la mitad del tiempo de preparación.  
-Los ingredientes que se superponen o se cruzan entre sí (por ejemplo, papas fritas) deben ser agitados a la mitad del tiempo de preparación. Consulta la sección “Configuración” en el capítulo “Uso del aparato”.

### 4. Problema

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

Posible causa – Solución

-Usaste un tipo de aperitivo destinado a prepararse en una freidora tradicional de aceite profundo.  
-Utiliza aperitivos de horno o pinta ligeramente los aperitivos con un poco de aceite para un resultado más crujiente.

### 5. Problema

No puedo deslizar la cesta dentro del aparato correctamente.

Posible causa – Solución

-Hay demasiados ingredientes en la cesta.  
-No llenes la cesta más allá de la indicación MAX.

-La cesta no está colocada correctamente en la cesta.  
-Empuja la cesta hacia abajo dentro del recipiente hasta escuchar un clic.

### 6. Problema

Sale humo blanco del aparato.

Posible causa – Solución

-Estás preparando ingredientes grasosos.  
-Al freír ingredientes grasosos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite puede filtrarse al recipiente. El aceite produce humo blanco y el recipiente puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.

-El recipiente aún contiene restos de grasa de usos anteriores.  
-El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en el recipiente. Asegúrate de limpiar bien el recipiente después de cada uso.

### 7. Problema

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

Posible causa – Solución

-No usaste el tipo correcto de papa.  
-Utiliza papas frescas y asegúrate de que se mantengan firmes durante la fritura.

-No enjuagaste correctamente los palitos de papa antes de freírlos.  
-Enjuaga bien los palitos de papa para eliminar el almidón de la superficie.

### 8. Problema

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

Posible causa – Solución

-La crocancia de las papas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas.  
-Asegúrate de secar bien los palitos de papa antes de agregar el aceite. Corta los palitos de papa más pequeños para un resultado más crujiente. Añade un poco más de aceite para obtener mayor crocancia.

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

### **Política de garantía**

En cumplimiento de lo establecido a tal efecto por el Real Decreto Legislativo 03/2014, de 27 de marzo, se pone a disposición de los interesados, accediendo a [www.prixton.com](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.

### **LA TRASTIENDA DIGITAL**

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

### **DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD**

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

Marca: PRIXTON

Nombre del modelo: COOK ORGANICS DUAL LEVEL 10L

Características principales: HOGAR

Está totalmente en conformidad con los requisitos esenciales de la siguiente Directiva de la UE u otros documentos normativos. Esta declaración se basa en el pleno cumplimiento de los productos con las siguientes normas europeas:

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

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

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

EN 62233:2008

AfPS GS 2019:01 PAK

EK1 527-12 Rev.2

Directiva de Baja Tensión 2014/35/UE

Esta declaración se ha realizado bajo nuestra exclusiva responsabilidad basándose en: Certificado de conformidad LVD n°: AN 50716978 0001 Informe de ensayo n°: CN22OOLU 011

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

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

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

EN IEC 61000-3-2:2019+A1

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

Esta declaración se ha realizado bajo nuestra exclusiva responsabilidad basándose en: Certificado de conformidad EMC n°: AE 50682518 0001. Informe de ensayo n°: CN22GHMW 006

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

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

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

polibromados (PBDE). Ftalato de bis(2-etilhexilo) (DEHP). Ftalato de bencilo y butilo (BBP).

Ftalato de dibutilo (DBP). Ftalato de diisobutilo (DIBP).

Esta declaración se ha realizado bajo nuestra exclusiva responsabilidad basándose en: Informe de ensayo RoHS n°: NGBEC25003682301\_1.

Declaramos por la presente que los artículos mencionados cumplen con todas las normas y reglamentos europeos aplicables, y no contienen ninguna sustancia prohibida, según lo detallado en el Reglamento REACH (CE) N° 1907/2006 y sus modificaciones.  
Los productos no contienen ninguna sustancia en concentración superior al 0,1% en peso según la lista de sustancias candidatas REACH de Sustancias Altamente Preocupantes (SVHC).

Firmado por y en nombre de:

Atentamente,

Luis González Escribano, Director General

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

A handwritten signature in blue ink, consisting of several fluid, overlapping strokes that form a stylized representation of the name 'Luis González Escribano'.

**- FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY-**

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

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

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

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

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

**IMPORTANT SAFEGUARDS****PLEASE READ AND SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

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

1. Remove and safely discard any packaging material and labels before using this product for the first time. Ensure children and babies do not play with plastic bags or any packaging materials.
2. Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the appliance.
3. Always operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable and non-combustible. Do not operate the appliance on or near combustible materials such as tablecloths or curtains.
4. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
5. Never connect this appliance to an external timer or a separate remote-control system.
6. Never use this appliance with an extension cord or power board. Ensure it is plugged into a dedicated power point and without any other appliances on the same outlet.
7. Do not turn on the power until the appliance and parts are in place as required.
8. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug, or appliance in water or any other liquid. Do not expose the appliance to dripping or splashing and ensure that no objects filled with liquids such as vases are placed on the appliance. Do not put any water or other liquid into the main housing of the appliance through the vents. Do not rinse it under the tap.
9. Do not touch the appliance, power cord or power plug with wet hands.
10. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool down before putting on or taking off the parts, and before cleaning.
11. The appliance does not contain any serviceable parts inside. Do not attempt to open and repair the appliance yourself. All components should only be serviced by a qualified technician.
12. Do not use the appliance if the plug, power cable or unit itself are damaged. If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service center by qualified persons in order to avoid a hazard.
13. Do not use the appliance for anything other than the intended use. It is for household use only. It is not to be used outdoors or for commercial purposes.
14. Close supervision is necessary when the appliance is used near children. Keep the appliance and power cord out of reach of children when it is in operation or during the cooling process.
15. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farmhouses;
  - by clients in hotels, motels and other residential-type environments;
  - bed and breakfast type environments.
16. Extreme caution must be used when moving an air fryer containing hot food.
17. Leave enough open space from other objects while in use. Do not block air intakes or exhausts.
18. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 20 centimeters of free space on the back and sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
19. When the appliance is in operation, hot air is released through the air outlet vent. Keep your hands and face at a safe distance from the air outlet vent.

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

### Technical Parameters

Voltage:220-240V~ 50-60Hz

Power consumption: 2600W

Capacity:5+5 Liter

Adjustable temperature:80°C-200°C



1. Function Board      2.Body      3. Pot      4.food tray

### Before first use

1. Remove all packaging and promotional materials.
2. Thoroughly clean the pot and food tray with hot soapy water.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a soft moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air, do not fill the pot with oil.

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

### Preparing for use

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

### Using the appliance

1. Connect the plug to an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the air fryer.
3. Put the ingredients in the pot.
4. Slide the pot back into the air fryer.

Never use the pot without the food tray in it.

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

5. Determine the required preparation time for the ingredient.

6. If necessary, please flip the food yourself. After flipping, you need to continue placing the pot into the machine body, and the product will continue to work until the program time ends.
7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance.
8. Check if the food is ready. If it isn't ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e. g. fries), pull the pot out of the air fryer and place it on a trivet. Do not turn the Pot upside down, as any excess oil that has collected on the bottom will leak onto the ingredients.  
The pot and the food are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the cooking pot.
10. Empty the pot into a bowl or onto a plate.
11. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready to cook another batch.

## CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



### Start pause

When this icon is pressed once, the display illuminates and shows the default cooking. You can press Menu to choose which you want to start cooking or stop cooking. You can press this icon to cancel the operation at any time. The machine will initiate cooling fans for several seconds. Once cooking is complete, the air fryer will automatically enter standby mode. To exit standby mode, simply press this icon.

### Menu

Press the Menu icon to switch between the preset program menu options (going from left to right). After selecting the desired cooking mode press Start pause or wait 5 seconds for the automatic start

### Time temp

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

### Lamp

If you need to check the food's progress, you can press this icon

### Match sync

When you need to bake one type of food in two pots simultaneously, select the menu on either pot, then press this icon and the Start pause button.

## SETTINGS

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

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

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

## **Tips**

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

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

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

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

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

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

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

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

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

Wash all accessories in warm soapy water after every use.

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

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

## **STORING**

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

## **PROPER DISPOSAL**

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

## **TROUBLESHOOTING**

### **1. Problem**

The Hot-air fryer does not work

#### **Possible cause-Solution**

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

-You have not set the timer.

-Set the timer button to the required preparation time to switch on the appliance.

### **2. Problem**

The ingredients fried with the air fryer are not done.

#### **Possible cause-Solution**

- The amount of ingredients in the basket is too big.
- Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.

-The set temperature is too low.

-Set the temperature button to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').

-The preparation time is too short.

-Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').

### **3. Problem**

The ingredients are fried unevenly in the air fryer.

#### **Possible cause-Solution**

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

### **4. Problem**

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

#### **Possible cause-Solution**

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

### **5. Problem**

I cannot slide the pan into the appliance properly.

#### **Possible cause-Solution**

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

### **6. Problem**

White smoke comes out of the appliance.

#### **Possible cause-Solution**

- You are preparing greasy ingredients.
- When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
- The pot still contains grease residues from previous use.
- White smoke is caused by grease heating up in the pan . make sure you clean the pan properly after each use.

### **7. Problem**

Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.

#### **Possible cause-Solution**

- You did not use the right potato type.
- Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
- You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.
- Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.

### **8. Problem**

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

#### **Possible cause-Solution**

- The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.
- Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.

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

### **Warranty policy**

This product complies with the warranty law in force in the country of purchase. When you have a problem that you can not solve, you must access the web [www.prixton.com](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.

### **LA TRASTIENDA DIGITAL**

Basauri, Cervantes 49, 1 floor, PC 48970, Vizcaya, Spain  
Telph: 0034 94 431 77 30

### **DECLARATION OF CONFORMITY**

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

Brand: PRIXTON

Model name: COOK ORGANICS DUAL LEVEL 10L

Main features: HOME

is fully in conformity with the essential requirements of the following EU Directive or other normative documents. This declaration is based on the full compliance of the products with the following European standards:

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

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

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

EN 62233:2008

AfPS GS 2019:01 PAK

EK1 527-12 Rev.2

Low Voltage Directive 2014/35/EU

This declaration has been made under our sole responsibility based on: LVD Certificate of Conformity No.: AN 50716978 0001. Testing Report No.: CN22OOLU 011

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

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

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

EN IEC 61000-3-2:2019+A1

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

This declaration has been made under our sole responsibility based on: EMC Certificate of Conformity No.: AE 50682518 0001. Testing Report No.: CN22GHMW 006

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

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

Lead, Mercury, Cadmium, Hexavalent Chromium, Polybrominated Biphenyls (PBB), Polybrominated Diphenyl Ethers (PBDE), Bis(2-ethylhexyl) Phthalate (DEHP), Benzyl Butyl Phthalate (BBP), Dibutyl Phthalate (DBP), Diisobutyl Phthalate (DIBP)

This declaration has been made under our sole responsibility based on:

RoHS Testing Report No.: NGBEC25003682301\_1

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

Signed for and on behalf of

YOURS SINCERELY

Luis González Escribano Gneral manager

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

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Luis González Escribano', written over a faint circular stamp.

**PARA USO DOMÉSTICO INTERNO APENAS -**

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

**CRUIDADO: PARA EVITAR DANOS À SUA BANCADA E RESPINGOS, NÃO COLOQUE A FRITADEIRA DE AR DIRETAMENTE SOBRE A BANCADA.**

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

Não coloque o aparelho encostado em uma parede ou em outros aparelhos. Ar quente de até 160°C é liberado pela saída traseira do aparelho. Deixe pelo menos 20 cm de espaço livre ao redor de todo o aparelho, incluindo diretamente acima dele.

Deve-se ter cuidado adicional ao colocar o aparelho sobre superfícies ou próximo a respingos, quando tais materiais (acrílicos, madeira, pedra, etc.) não possuem alta resistência ao calor.

**SALVAGUARDAS IMPORTANTES****LEIA E GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES PARA REFERÊNCIA FUTURA**

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

1. Remova e descarte com segurança qualquer material de embalagem e etiquetas antes de usar este produto pela primeira vez. Certifique-se de que crianças e bebês não brinquem com sacos plásticos ou qualquer material de embalagem.
2. Antes do uso, verifique se a voltagem local corresponde às especificações mostradas na placa do aparelho, localizada na parte inferior do aparelho.
3. Sempre opere o aparelho sobre uma superfície horizontal que seja nivelada, estável e não inflamável. Não opere o aparelho sobre ou próximo a materiais combustíveis, como toalhas de mesa ou cortinas.
4. Não coloque o aparelho sobre ou próximo a queimadores a gás ou elétricos quentes, nem dentro de forno aquecido.
5. Nunca conecte este aparelho a um temporizador externo ou a um sistema de controle remoto separado.
6. Nunca use este aparelho com extensão ou régua de energia. Certifique-se de que esteja conectado a um ponto de energia dedicado, sem outros aparelhos na mesma tomada.
7. Não ligue o aparelho até que ele e suas peças estejam devidamente posicionados.
8. Para proteção contra choque elétrico, não mergulhe o cabo, plugue ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido. Não exponha o aparelho a respingos ou líquidos e certifique-se de que objetos contendo líquidos, como vasos, não sejam colocados sobre o aparelho. Não coloque água ou qualquer outro líquido na carcaça principal do aparelho através das aberturas de ventilação. Não enxágue o aparelho diretamente na torneira.
9. Não toque no aparelho, cabo de alimentação ou plugue com as mãos molhadas.
10. Desconecte da tomada quando não estiver em uso e antes da limpeza. Aguarde o resfriamento do aparelho antes de colocar ou remover peças e antes de limpar.
11. O aparelho não contém peças internas que possam ser reparadas. Não tente abrir ou consertar o aparelho por conta própria. Todos os componentes devem ser reparados apenas por um técnico qualificado.
12. Não use o aparelho se o plugue, cabo de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados. Caso o cabo de alimentação esteja danificado, deve ser substituído em um centro de serviço autorizado por pessoas qualificadas para evitar riscos.
13. Não use o aparelho para fins diferentes do pretendido. É apenas para uso doméstico. Não deve ser usado ao ar livre ou para fins comerciais.
14. Supervisão próxima é necessária quando o aparelho for usado perto de crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças durante a operação ou enquanto esfria.
15. Este aparelho destina-se a uso doméstico e aplicações similares, como: cozinhas de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; fazendas; por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; ambientes tipo “bed and breakfast”.
16. Use extrema cautela ao mover a fritadeira de ar contendo alimentos quentes.
17. Deixe espaço suficiente em torno de outros objetos enquanto estiver em uso. Não bloqueie as entradas ou saídas de ar.

18. Não coloque o aparelho encostado em parede ou em outros aparelhos. Mantenha pelo menos 20 cm de espaço livre atrás, nas laterais e acima do aparelho. Não coloque nada sobre o aparelho.
19. Quando o aparelho estiver em operação, o ar quente é liberado pela saída de ar. Mantenha mãos e rosto a uma distância segura da saída de ar.
20. Não toque nas superfícies quentes. As superfícies externas do aparelho podem aquecer durante o uso. A cesta e a bandeja de alimentos estarão quentes. Use luvas de forno ou a ferramenta para remover a bandeja de alimentos. Use luvas de forno ao manusear a cesta e a bandeja de alimentos.
21. Não cubra o aparelho enquanto estiver em uso.
22. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou balcão.
23. Não desligue o aparelho puxando pelo cabo.
24. Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e pessoas com deficiência física, sensorial ou mental, ou pessoas sem conhecimento ou experiência, desde que supervisionadas ou instruídas previamente sobre o uso do aparelho por alguém responsável por sua segurança. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
25. Não deixe o aparelho funcionando sem supervisão.
26. O aparelho pode emitir fumaça leve durante o primeiro uso. Isso não indica defeito, e a fumaça desaparecerá em poucos minutos.
27. Caso o aparelho emita fumaça preta, desligue-o imediatamente da tomada. Aguarde a fumaça parar antes de remover o conteúdo interno.
28. Para evitar que os alimentos toquem a parede interna superior e o elemento de aquecimento, não sobrecarregue a bandeja de alimentos.
29. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e estejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.

### Parâmetros Técnicos

Voltagem: 220-240V~ 50-60Hz

Consumo de energia: 2600W

Capacidade: 5+5 Litros

Temperatura ajustável: 80°C-200°C



1. Placa de Funções 2. Corpo 3. Panela 4. Bandeja de alimentos

### Antes do primeiro uso

1. Remova todas as embalagens e materiais promocionais.
2. Lave bem a panela e a bandeja de alimentos com água quente e sabão.
3. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano macio e úmido.

Este é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente; não encha a panela com óleo.

Observação: Quando a fritadeira é aquecida pela primeira vez, pode emitir um leve cheiro ou fumaça. Isso é normal em muitos aparelhos novos e não afeta a segurança do equipamento.

### Preparando para o uso

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e plana. Não coloque o aparelho sobre superfícies não resistentes ao calor.
2. Coloque a bandeja de alimentos na panela. Não encha a panela com óleo ou qualquer outro líquido. Não coloque nada sobre o aparelho, pois isso prejudicará o fluxo de ar e afetará o resultado da fritura com ar quente.

### Usando o aparelho

1. Conecte o plugue a uma tomada aterrada.
2. Puxe cuidadosamente a panela da fritadeira.
3. Coloque os ingredientes na panela.
4. Deslize a panela de volta na fritadeira. Nunca use a panela sem a bandeja de alimentos dentro. Cuidado: Não toque na panela durante e após o uso, pois ela fica muito quente. Segure a panela apenas pelo cabo.
5. Determine o tempo de preparo necessário para os ingredientes.

6. Se necessário, vire o alimento você mesmo. Após virar, continue encaixando o recipiente no corpo do aparelho, e o produto continuará funcionando até o término do tempo programado.
7. Quando você ouvir o sinal sonoro do temporizador, o tempo de preparo definido terá terminado. Retire o recipiente do aparelho.
8. Verifique se o alimento está pronto. Caso ainda não esteja, basta deslizar o recipiente de volta para dentro do aparelho e ajustar o temporizador para alguns minutos extras.
9. Para retirar os ingredientes (por exemplo, batatas fritas), puxe o recipiente para fora da air fryer e coloque-o sobre um apoio térmico. Não vire o recipiente de cabeça para baixo, pois qualquer excesso de óleo acumulado no fundo poderá escorrer sobre os ingredientes. O recipiente e os alimentos estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na air fryer, vapor pode escapar do recipiente de cozimento.
10. Despeje o conteúdo do recipiente em uma tigela ou em um prato.
11. Quando uma porção de ingredientes estiver pronta, a air fryer estará imediatamente pronta para preparar outra porção.

## INSTRUÇÕES DO PAINEL DE CONTROLE



### Iniciar / Pausar

Quando este ícone é pressionado uma vez, o visor se acende e mostra o cozimento padrão. Você pode pressionar Menu para escolher o programa desejado para iniciar ou parar o cozimento. Você pode pressionar este ícone para cancelar a operação a qualquer momento. A máquina acionará os ventiladores de resfriamento por alguns segundos. Quando o cozimento for concluído, a air fryer entrará automaticamente no modo de espera. Para sair do modo de espera, basta pressionar este ícone.

### Menu

Pressione o ícone Menu para alternar entre as opções de programas predefinidos (da esquerda para a direita). Após selecionar o modo de cozimento desejado, pressione Iniciar/Pausar ou aguarde 5 segundos para o início automático.

### Tempo / Temperatura

A temperatura e o tempo podem ser ajustados usando este ícone, de acordo com preferências e gostos pessoais. Os botões "+" e "-" correspondentes podem ser usados para aumentar ou diminuir a temperatura e o tempo. A temperatura aumenta ou diminui em 5 °C e o tempo aumenta ou diminui em 1 minuto.

### Lâmpada

Se precisar verificar o andamento do alimento, você pode pressionar este ícone.

### Match / Sync

Quando precisar assar um tipo de alimento em dois recipientes ao mesmo tempo, selecione o menu em um dos recipientes, depois pressione este ícone e o botão Iniciar/Pausar.

## CONFIGURAÇÕES

Você pode pressionar Iniciar/Pausar para cancelar a operação a qualquer momento. A máquina acionará os ventiladores de resfriamento por alguns segundos.

A tabela de configurações ajudará você a selecionar a melhor opção de cozimento para os ingredientes.

Nota: Lembre-se de que essas configurações são apenas indicativas. Como os ingredientes variam em origem, tamanho, formato e marca, não podemos garantir a melhor configuração para todos os casos.

Não retire o cesto para sacudir ou verificar os alimentos por um período prolongado. Procure ser o mais breve possível para não interromper o processo de cozimento.

## **Dicas**

Ingredientes menores geralmente requerem um tempo de preparo um pouco mais curto do que ingredientes maiores.

Uma quantidade maior de ingredientes exige apenas um tempo de preparo ligeiramente maior, enquanto uma quantidade menor requer um tempo um pouco mais curto.

Agitar ingredientes menores na metade do tempo de preparo otimiza o resultado e ajuda a evitar que fiquem fritos de maneira desigual.

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

Lanches que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na air fryer.

Use massa pronta para preparar lanches recheados de forma rápida e fácil. A massa pronta também requer um tempo de preparo menor do que a massa caseira.

Coloque uma forma de bolo ou um refratário próprio para forno dentro do recipiente da air fryer se quiser assar um bolo ou fritar ingredientes delicados ou recheados.

## **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

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

O interior da air fryer pode ser limpo com água quente, detergente neutro e uma esponja não abrasiva. Limpe a parte externa do aparelho com um pano macio e levemente úmido. Não utilize detergentes ou produtos de limpeza na parte externa do aparelho.

Dica: Se houver alimentos grudados na bandeja ou no fundo do recipiente, encha o recipiente com água quente e um pouco de detergente. Coloque a bandeja dentro do recipiente e deixe de molho por aproximadamente 10 minutos.

## **ARMAZENAMENTO**

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

## **DESCARTE CORRETO**

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

## **SOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

### **1. Problema**

A air fryer não funciona.

#### **Possível causa – Solução**

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

- O temporizador não foi ajustado.
- Ajuste o temporizador para o tempo de preparo desejado para ligar o aparelho.

### **2. Problema**

Os ingredientes preparados na air fryer não estão prontos.

#### **Possível causa – Solução**

- A quantidade de ingredientes no cesto é muito grande.
- Coloque porções menores no cesto. Porções menores são fritas de forma mais uniforme.

- A temperatura ajustada está muito baixa.
- Ajuste a temperatura para o nível adequado (consulte a seção “Configurações” no capítulo “Uso do aparelho”).

- O tempo de preparo é muito curto.
- Ajuste o temporizador para o tempo de preparo necessário (consulte a seção “Configurações” no capítulo “Uso do aparelho”).

### **3. Problema**

Os ingredientes ficam fritos de forma desigual na air fryer.

#### **Possível causa – Solução**

- Alguns tipos de ingredientes precisam ser sacudidos na metade do tempo de preparo.
- Ingredientes que ficam sobrepostos ou cruzados uns sobre os outros (por exemplo, batatas fritas) precisam ser sacudidos na metade do tempo de preparo. Consulte a seção “Configurações” no capítulo “Uso do aparelho”.

### **4. Problema**

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

#### **Possível causa – Solução**

- Você utilizou um tipo de lanche destinado a ser preparado em uma fritadeira tradicional por imersão.
- Use lanches próprios para forno ou pincele levemente os lanches com um pouco de óleo para obter um resultado mais crocante.

### **5. Problema**

Não consigo deslizar o recipiente corretamente para dentro do aparelho.

#### **Possível causa – Solução**

- Há muitos ingredientes no cesto.
- Não encha o cesto além da indicação MAX.
- O cesto não está colocado corretamente no recipiente.
- Empurre o cesto para baixo dentro do recipiente até ouvir um clique.

### **6. Problema**

Sai fumaça branca do aparelho.

#### **Possível causa – Solução**

- Você está preparando ingredientes muito gordurosos.
- Ao fritar ingredientes gordurosos na air fryer, uma grande quantidade de óleo escorre para o recipiente. Esse óleo produz fumaça branca e o recipiente pode aquecer mais do que o normal. Isso não afeta o aparelho nem o resultado final.
- O recipiente ainda contém resíduos de gordura de usos anteriores.
- A fumaça branca é causada pelo aquecimento da gordura no recipiente. Certifique-se de limpar o recipiente adequadamente após cada uso.

### **7. Problema**

Batatas fritas frescas ficam fritas de forma desigual na air fryer.

#### **Possível causa – Solução**

- Você não utilizou o tipo correto de batata.
- Use batatas frescas e certifique-se de que elas permaneçam firmes durante a fritura.
- Você não enxaguou corretamente os palitos de batata antes de fritá-los.
- Enxágue bem os palitos de batata para remover o amido da parte externa.

### **8. Problema**

Batatas fritas frescas não ficam crocantes ao sair da air fryer.

#### **Possível causa – Solução**

- A crocância das batatas depende da quantidade de óleo e de água presente nelas.
- Certifique-se de secar bem os palitos de batata antes de adicionar o óleo. Corte os palitos menores para um resultado mais crocante. Adicione um pouco mais de óleo para aumentar a crocância.

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

### **Política de garantía**

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

### **LA TRASTIENDA DIGITAL**

Basauri, Cervantes 49, 1º andar, CP 48970, Vizcaya, Espanha  
Tel: 0034 94 431 77 30

### **DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE**

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

Marca: PRIXTON

Modelo: COOK ORGANICS DUAL LEVEL 10L

Principais características: HOME

Está totalmente em conformidade com os requisitos essenciais da seguinte Diretiva da UE ou de outros documentos normativos. Esta declaração baseia-se no pleno cumprimento dos produtos com as seguintes normas europeias:

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

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

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

EN 62233:2008

AfPS GS 2019:01 PAK

EK1 527-12 Rev.2

Diretiva de Baixa Tensão 2014/35/UE

Esta declaração foi feita sob nossa exclusiva responsabilidade com base em: Certificado de Conformidade LVD n.º: AN 50716978 0001. Relatório de Teste n.º: CN22O0LU 011

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

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

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

EN IEC 61000-3-2:2019+A1

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

Esta declaração foi feita sob nossa exclusiva responsabilidade com base em: Certificado de Conformidade EMC n.º: AE 50682518 0001. Relatório de Teste n.º: CN22GHMW 006

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

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

Chumbo, Mercúrio, Cádmio, Cromo Hexavalente, Bifenilos Polibromados (PBB), Éteres

Difenílicos Polibromados (PBDE), Ftalato de Bis(2-etilhexilo) (DEHP), Ftalato de Butilbencilo

(BBP), Ftalato de Dibutilo (DBP), Ftalato de Diisobutilo (DIBP)

Esta declaração foi feita sob nossa exclusiva responsabilidade com base em:

Relatório de Teste RoHS n.º: NGBEC25003682301\_1

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

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

Assinado por e em nome de:  
Atenciosamente,  
Luis González Escribano  
Diretor Geral

A handwritten signature in blue ink, consisting of several overlapping loops and strokes, positioned to the right of the typed name.

**– POUR UN USAGE DOMESTIQUE INTÉRIEUR UNIQUEMENT –**

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et le conserver pour toute référence ultérieure.

**ATTENTION :** Afin d'éviter d'endommager votre plan de travail et la crédence, ne placez pas la friteuse à air directement sur le plan de travail.

Veillez utiliser la friteuse à air sur un matériau résistant à la chaleur, sur une surface sèche, plane et stable. Laissez une distance minimale de 20 cm par rapport aux murs et à tout autre matériau sensible à la chaleur.

Ne placez pas l'appareil contre un mur ni contre d'autres appareils. De l'air chaud pouvant atteindre 160 °C est expulsé par l'évent arrière de l'appareil. Laissez au moins 20 cm d'espace libre tout autour de l'appareil, y compris au-dessus.

Faites particulièrement attention lorsque vous placez l'appareil sur des surfaces ou à proximité de crédences fabriquées dans des matériaux (acrylique, bois, pierre, etc.) qui ne présentent pas une résistance élevée à la chaleur.

**CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES****VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE**

Lors de l'utilisation de cet appareil, les précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment :

1. Retirez et jetez en toute sécurité tous les matériaux d'emballage et les étiquettes avant la première utilisation. Veillez à ce que les enfants et les bébés ne jouent pas avec les sacs en plastique ou les emballages.
2. Avant utilisation, vérifiez que la tension locale correspond aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique située sous l'appareil.
3. Utilisez toujours l'appareil sur une surface horizontale, plane, stable et non combustible. N'utilisez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables tels que nappes ou rideaux.
4. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.
5. Ne raccordez jamais cet appareil à une minuterie externe ou à un système de commande à distance séparé.
6. N'utilisez jamais cet appareil avec une rallonge ou une multiprise. Assurez-vous qu'il est branché sur une prise murale dédiée, sans autre appareil connecté à la même prise.
7. Ne mettez pas l'appareil sous tension tant que celui-ci et ses composants ne sont pas correctement installés.
8. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. N'exposez pas l'appareil aux gouttes ou aux éclaboussures et assurez-vous qu'aucun objet contenant un liquide, comme un vase, ne soit placé sur l'appareil. Ne versez pas d'eau ou de liquide dans le corps principal de l'appareil par les ouvertures de ventilation. Ne rincez pas l'appareil sous le robinet.
9. Ne touchez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche avec des mains mouillées.
10. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez-le refroidir avant de monter ou démonter des pièces, ainsi qu'avant le nettoyage.
11. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez pas d'ouvrir ou de réparer l'appareil vous-même. Toute intervention doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié.
12. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un centre de service agréé ou par des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues. Il est destiné exclusivement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à l'extérieur ni à des fins commerciales.
14. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants pendant son fonctionnement ou lorsqu'il refroidit.  
ette sortie d'air.

15. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que : cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; fermes ; par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; chambres d'hôtes.
16. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez une friteuse à air contenant des aliments chauds.
17. Laissez suffisamment d'espace libre autour de l'appareil pendant son utilisation. Ne bloquez pas les entrées ni les sorties d'air.
18. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 20 cm d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne placez aucun objet sur le dessus de l'appareil.
19. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, de l'air chaud est évacué par la sortie d'air. Maintenez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de cette sortie d'air.
20. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Le récipient et le panier alimentaire seront chauds. Portez des gants de cuisine ou utilisez l'outil de retrait du panier pour les enlever. Portez des gants de cuisine lors de la manipulation du récipient et du panier.
21. Ne couvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
22. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
23. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
24. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes présentant une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou par des personnes manquant de connaissances ou d'expérience, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
25. Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
26. L'appareil peut dégager une légère fumée lors de la première utilisation. Cela n'indique pas un défaut et la fumée disparaîtra en quelques minutes.
27. Si l'appareil émet de la fumée noire, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée cesse avant de retirer le contenu à l'intérieur.
28. Afin d'éviter que les aliments n'entrent en contact avec la paroi intérieure supérieure et l'élément chauffant, ne surchargez pas le panier alimentaire.
29. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

### Paramètres techniques

Tension : 220–240 V~ 50–60 Hz

Puissance : 2600 W

Capacité : 5 + 5 litres

Température réglable : 80 °C – 200 °C



1. Panneau de commande    2. Corps    3. Récipient    4. Panier alimentaire

### Avant la première utilisation

1. Retirez tous les emballages et supports promotionnels.
  2. Nettoyez soigneusement le récipient et le panier alimentaire avec de l'eau chaude savonneuse.
  3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et légèrement humide.
- Cet appareil est une friteuse sans huile qui fonctionne par circulation d'air chaud ; ne remplissez pas le récipient avec de l'huile.

Remarque : Lors de la première mise en chauffe, la friteuse à air peut dégager une légère fumée ou une odeur. Ceci est normal pour de nombreux appareils neufs et n'affecte pas la sécurité de l'appareil.

## Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane. Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Placez le panier alimentaire dans le récipient. Ne remplissez pas le récipient avec de l'huile ou tout autre liquide. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil, car cela perturberait la circulation de l'air et affecterait le résultat de la cuisson à air chaud.

## Utilisation de l'appareil

1. Branchez la fiche dans une prise murale avec mise à la terre.
2. Retirez délicatement le récipient de la friteuse à air.
3. Placez les ingrédients dans le récipient.
4. Faites glisser le récipient dans la friteuse à air.  
Ne jamais utiliser le récipient sans le panier alimentaire à l'intérieur.  
Attention : Ne touchez pas le récipient pendant et après l'utilisation, car il devient très chaud. Tenez-le uniquement par la poignée.
5. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient.
6. Si nécessaire, veuillez retourner les aliments vous-même. Après les avoir retournés, continuez à placer le panier dans le corps de l'appareil ; le produit continuera de fonctionner jusqu'à la fin du temps programmé.
7. Lorsque vous entendez le signal sonore du minuteur, le temps de préparation réglé est écoulé. Retirez le panier de l'appareil.
8. Vérifiez si les aliments sont cuits. S'ils ne le sont pas encore, remettez simplement le panier dans l'appareil et réglez le minuteur pour quelques minutes supplémentaires.
9. Pour retirer les ingrédients (par exemple des frites), sortez le panier de la friteuse à air et placez-le sur un dessous-de-plat. Ne retournez pas le panier à l'envers, car l'excès d'huile accumulé au fond pourrait se répandre sur les aliments.  
Le panier et les aliments sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper du panier de cuisson.
10. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.
11. Lorsqu'une fournée d'ingrédients est prête, la friteuse à air est immédiatement prête à cuire une autre fournée.

## INSTRUCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE



### Démarrer / Pause

Lorsque cette icône est pressée une fois, l'écran s'allume et affiche la cuisson par défaut. Vous pouvez appuyer sur Menu pour choisir le mode de cuisson souhaité ou pour arrêter la cuisson. Vous pouvez appuyer sur cette icône à tout moment pour annuler l'opération. L'appareil activera les ventilateurs de refroidissement pendant quelques secondes. Une fois la cuisson terminée, la friteuse à air passera automatiquement en mode veille. Pour sortir du mode veille, appuyez simplement sur cette icône.

### Menu

Appuyez sur l'icône Menu pour passer entre les options de programmes prédéfinis (de gauche à droite). Après avoir sélectionné le mode de cuisson souhaité, appuyez sur Démarrer / Pause ou attendez 5 secondes pour un démarrage automatique.

### Temps / Température

La température et le temps peuvent être ajustés à l'aide de cette icône selon vos préférences. Les boutons correspondants «+» et «-» permettent d'augmenter ou de diminuer la température et le temps. La température augmente ou diminue par intervalles de 5°C et le temps par intervalles de 1 minute.

## Lampe

Si vous souhaitez vérifier la progression de la cuisson, vous pouvez appuyer sur cette icône.

## Synchronisation des pots

Lorsque vous devez cuire un même type d'aliment dans deux paniers simultanément, sélectionnez le menu sur l'un des paniers, puis appuyez sur cette icône et sur Démarrer / Pause.

## Paramètres

Vous pouvez appuyer sur Démarrer / Pause à tout moment pour annuler l'opération. L'appareil activera les ventilateurs de refroidissement pendant quelques secondes. Le tableau des paramètres vous aidera à choisir la meilleure option de cuisson pour vos ingrédients. Remarque : ces réglages ne sont donnés qu'à titre indicatif. Étant donné que les ingrédients peuvent varier selon leur origine, taille, forme et marque, nous ne pouvons pas garantir le réglage optimal pour vos aliments.

Ne retirez pas le panier pour secouer ou vérifier la cuisson pendant une période prolongée. Essayez de le faire le plus brièvement possible afin de ne pas perturber le processus de cuisson.

## Conseils

Les ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les ingrédients plus gros.

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

Secouer les ingrédients de petite taille à mi-cuisson optimise le résultat et aide à éviter une cuisson inégale.

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

Les snacks pouvant être préparés au four peuvent également être cuits dans la friteuse à air.

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

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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le manipuler, le nettoyer ou le ranger. Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.

L'intérieur de la friteuse à air peut être nettoyé avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive. Essuyez le corps extérieur avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de détergents ou de produits nettoyants sur l'extérieur de l'appareil.

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

## RANGEMENT

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le ranger. Rangez-le en position verticale dans un endroit sec. Ne placez aucun objet lourd sur l'appareil pendant le rangement, cela pourrait l'endommager.

## MISE AU REBUT CORRECTE

Lorsque l'appareil arrive en fin de vie, ne le jetez pas. Déposez-le dans un point de collecte officiel pour le recyclage.

## DÉPANNAGE

**1. Problème :** La friteuse à air ne fonctionne pas

**Cause possible – Solution :**

-L'appareil n'est pas branché.

-Branchez la prise secteur dans une prise de courant reliée à la terre.

-Le minuteur n'a pas été réglé.

-Réglez le bouton du minuteur sur le temps de cuisson nécessaire pour mettre l'appareil en marche.

**2. Problème :** Les ingrédients cuits dans la friteuse à air ne sont pas cuits correctement

**Cause possible – Solution :**

-La quantité d'ingrédients dans le panier est trop grande.

-Mettez des quantités plus petites dans le panier. Les petites quantités cuisent plus uniformément.

-La température réglée est trop basse.

-Réglez le bouton de température sur la valeur requise (voir la section «Paramètres» dans le chapitre «Utilisation de l'appareil»).

-Le temps de cuisson est trop court.

-Réglez le minuteur sur le temps de cuisson nécessaire (voir la section «Paramètres» dans le chapitre «Utilisation de l'appareil»).

**3. Problème :** Les ingrédients sont cuits de manière inégale dans la friteuse à air

**Cause possible – Solution :**

-Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson.

-Les ingrédients qui se superposent ou se touchent (par ex. les frites) doivent être secoués à mi-cuisson. Voir la section «Paramètres» dans le chapitre «Utilisation de l'appareil».

**4. Problème :** Les snacks frits ne sont pas croustillants à la sortie de la friteuse à air

**Cause possible – Solution :**

-Vous avez utilisé un type de snack prévu pour être cuit dans une friteuse traditionnelle.

-Utilisez des snacks pour four ou badigeonnez légèrement d'huile les snacks pour un résultat plus croustillant.

**5. Problème :** Je n'arrive pas à glisser correctement le panier dans l'appareil

**Cause possible – Solution :**

-Le panier contient trop d'ingrédients.

-Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.

-Le panier n'est pas correctement placé dans le panier.

-Enfoncez le panier dans le pot jusqu'à entendre un clic.

**6. Problème :** De la fumée blanche sort de l'appareil

**Cause possible – Solution :**

-Vous préparez des ingrédients gras.

-Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile peut se répandre dans le panier. L'huile produit de la fumée blanche et le panier peut chauffer davantage que d'habitude. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat final.

-Le panier contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente.

-La fumée blanche est causée par la graisse chauffée dans le panier. Assurez-vous de bien nettoyer le panier après chaque utilisation.

**7. Problème :** Les frites fraîches sont cuites de manière inégale dans la friteuse à air

**Cause possible – Solution :**

-Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.

-Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la cuisson.

-Vous n'avez pas correctement rincé les bâtonnets de pomme de terre avant de les cuire.

-Rincez correctement les bâtonnets pour éliminer l'excès d'amidon à l'extérieur.

**8. Problème :** Les frites fraîches ne sont pas croustillantes à la sortie de la friteuse à air

**Cause possible – Solution :**

-Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les pommes de terre.

-Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pomme de terre avant d'ajouter l'huile. Coupez les bâtonnets plus petits pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu plus d'huile pour un croustillant optimal.

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

### **Politique de garantie**

Ce produit est conforme à la loi sur la garantie en vigueur dans le pays d'achat. Lorsque vous avez un problème que vous ne pouvez pas résoudre, vous devez accéder au site [www.prixton.com](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.

### **LA TRASTIENDA DIGITAL**

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

### **DÉCLARATION DE CONFORMITÉ**

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

Marque : PRIXTON

Modèle : COOK ORGANICS DUAL LEVEL 10L

Caractéristiques principales : HOME

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

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

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

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

EN 62233:2008

AfPS GS 2019:01 PAK

EK1 527-12 Rev.2

Directive Basse Tension 2014/35/UE

Cette déclaration a été faite sous notre seule responsabilité sur la base de :

Certificat de conformité LVD n° : AN 50716978 0001

Rapport d'essai n° : CN22O0LU 011

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

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

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

EN IEC 61000-3-2:2019+A1

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

Cette déclaration a été faite sous notre seule responsabilité sur la base de :

Certificat de conformité EMC n° : AE 50682518 0001

Rapport d'essai n° : CN22GHMW 006

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

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

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

diphényles polybromés (PBDE), Phthalate de bis(2-éthylhexyle) (DEHP), Phthalate de

benzyle et de butyle (BBP), Phthalate de dibutyle (DBP), Phthalate de diisobutyle (DIBP)

Cette déclaration a été faite sous notre seule responsabilité sur la base de :

Rapport d'essai RoHS n° : NGBEC25003682301\_1

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

Fait pour et au nom de :

Cordialement,

Luis González Escribano

Directeur général

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

A handwritten signature in blue ink, consisting of several fluid, overlapping strokes that form a stylized representation of the name Luis González Escribano.

**SOLO PER USO DOMESTICO IN INTERNI**

Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per eventuali consultazioni future.

**ATTENZIONE: PER EVITARE DANNI AL PIANO DI LAVORO E ALLO SCHIZZO DI RETRO, NON POSIZIONARE LA FRIGGITRICE AD ARIA DIRETTAMENTE SUL PIANO DI LAVORO.**

Si consiglia di utilizzare la friggitrice su materiale resistente al calore e su una superficie asciutta, livellata e stabile. Mantenere una distanza minima di 20 cm da pareti e materiali sensibili al calore.

Non posizionare l'apparecchio contro una parete o altri elettrodomestici. Aria calda fino a 160°C fuoriesce dalla presa d'aria posteriore dell'apparecchio. Lasciare almeno 20 cm di spazio libero intorno a tutto l'apparecchio, incluso sopra di esso.

Prestare particolare attenzione quando si posizionano apparecchi su superfici o vicino a schienali dove materiali come acrilico, legno, pietra ecc. non hanno alta resistenza al calore.

**PRECAUZIONI IMPORTANTI****LEGGERE E CONSERVARE QUESTO MANUALE DI ISTRUZIONI PER FUTURI RIFERIMENTI**

Quando si utilizza l'apparecchio, devono essere seguite le principali precauzioni di sicurezza, tra cui:

1. Rimuovere e smaltire in sicurezza eventuali materiali di imballaggio ed etichette prima del primo utilizzo. Assicurarsi che bambini e neonati non giochino con sacchetti di plastica o altri materiali di imballaggio.
2. Prima dell'uso, verificare che la tensione locale corrisponda alle specifiche riportate sulla targhetta dell'apparecchio situata sotto l'unità.
3. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie orizzontale, stabile, livellata e non combustibile. Non utilizzare l'apparecchio su o vicino a materiali infiammabili come tovaglie o tende.
4. Non posizionare l'apparecchio su o vicino a un fornello a gas o elettrico acceso, né in forno riscaldato.
5. Non collegare mai questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo remoto separato.
6. Non usare mai questo apparecchio con prolunghe o ciabatte elettriche. Assicurarsi che sia collegato a una presa dedicata senza altri apparecchi sulla stessa presa.
7. Non accendere l'alimentazione finché l'apparecchio e i componenti non sono posizionati correttamente.
8. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non esporre l'apparecchio a gocciolamenti o schizzi e non posizionare oggetti pieni di liquidi, come vasi, sull'apparecchio. Non versare acqua o altri liquidi nell'involucro principale dell'apparecchio attraverso le prese d'aria. Non sciacquare sotto il rubinetto.
9. Non toccare l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina con le mani bagnate.
10. Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di montare o smontare i componenti e prima della pulizia.
11. L'apparecchio non contiene parti riparabili internamente. Non tentare di aprire o riparare l'apparecchio da soli. Tutti i componenti devono essere mantenuti solo da un tecnico qualificato.
12. Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'unità stessa sono danneggiati. In caso di cavo danneggiato, farlo sostituire da personale qualificato presso un centro assistenza per evitare rischi.
13. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti. È destinato esclusivamente a uso domestico, non per esterni o uso commerciale.
14. Necessaria stretta sorveglianza quando l'apparecchio è utilizzato vicino ai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini durante il funzionamento e il raffreddamento.
15. L'apparecchio è destinato all'uso domestico e contesti simili come: aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; case coloniche; clienti in hotel, motel e ambienti residenziali simili; strutture tipo bed and breakfast.
16. Prestare estrema cautela quando si sposta una friggitrice contenente cibi caldi.

17. Lasciare sufficiente spazio libero dagli altri oggetti durante l'uso. Non ostruire prese d'aria o scarichi.
18. Non posizionare l'apparecchio contro una parete o altri elettrodomestici. Lasciare almeno 20 cm di spazio libero sul retro, sui lati e sopra l'apparecchio. Non posizionare oggetti sopra l'apparecchio.
19. Durante il funzionamento, l'aria calda fuoriesce dalla presa d'aria. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dalla presa d'aria.
20. Non toccare le superfici calde. Le superfici esterne dell'apparecchio possono diventare calde durante l'uso. La pentola e il vassoio del cibo saranno caldi. Indossare guanti da forno o utilizzare l'apposito strumento per rimuovere il vassoio. Indossare guanti da forno quando si maneggiano pentola e vassoio.
21. Non coprire l'apparecchio durante l'uso.
22. Non lasciare che il cavo penzoli oltre il bordo del tavolo o del piano di lavoro.
23. Non scollegare l'apparecchio tirando il cavo.
24. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di 8 anni e oltre, da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone senza conoscenze o esperienza, a condizione che siano supervisionati o abbiano ricevuto istruzioni precedenti sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
25. Non lasciare l'apparecchio in funzione senza sorveglianza.
26. L'apparecchio può emettere fumo leggero durante il primo utilizzo. Non è difettoso; il fumo si dissiperà entro pochi minuti.
27. Se l'apparecchio emette fumo nero, scollegarlo immediatamente. Attendere che il fumo si fermi prima di rimuovere il contenuto all'interno.
28. Per evitare che il cibo tocchi la parete interna superiore e l'elemento riscaldante, non riempire eccessivamente il vassoio del cibo.
29. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere eseguite dai bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

### Parametri tecnici

Tensione: 220-240V~ 50-60Hz

Consumo energetico: 2600W

Capacità: 5+5 litri

Temperatura regolabile: 80°C-200°C



1. Pannello di controllo 2. Corpo 3. Cestello 4. Vassoio per alimenti

### Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti gli imballaggi e i materiali promozionali.
  2. Pulire accuratamente il cestello e il vassoio per alimenti con acqua calda e sapone.
  3. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido e umido.
- Questo è un friggitoria senza olio che funziona con aria calda; non riempire il cestello con olio.  
 Nota: quando la friggitoria ad aria viene riscaldata per la prima volta, può emettere un leggero fumo o odore. Questo è normale per molti apparecchi nuovi e non influisce sulla sicurezza dell'apparecchio.

### Preparazione all'uso

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana. Non posizionarlo su una superficie non resistente al calore.
2. Inserire il vassoio per alimenti nel cestello. Non riempire il cestello con olio o altri liquidi. Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio, poiché il flusso d'aria verrebbe ostacolato e il risultato della frittura ad aria calda ne risentirebbe.

## Uso dell'apparecchio

1. Collegare la spina a una presa a muro con messa a terra.
  2. Estrarre con cautela il cestello dalla friggitrice ad aria.
  3. Mettere gli ingredienti nel cestello.
  4. Reinscrivere il cestello nella friggitrice ad aria.
- Non usare mai il cestello senza il vassoio per alimenti al suo interno.  
Attenzione: non toccare il cestello durante e dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Tenere il cestello solo dall'impugnatura.
5. Determinare il tempo di preparazione necessario per l'ingrediente.
  6. Se necessario, girare manualmente il cibo. Dopo averlo girato, reinserire il cestello nel corpo della macchina; l'apparecchio continuerà a funzionare fino al termine del tempo impostato.
  7. Quando si sente il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione impostato è terminato. Estrarre il cestello dall'apparecchio.
  8. Controllare se il cibo è pronto. Se non lo è ancora, reinserire semplicemente il cestello nell'apparecchio e impostare il timer per alcuni minuti aggiuntivi.
  9. Per rimuovere gli ingredienti (ad es. le patatine), estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria e appoggiarlo su un sottopentola. Non capovolgere il cestello, poiché l'olio in eccesso raccolto sul fondo potrebbe fuoriuscire sugli ingredienti.
- Il cestello e il cibo sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice ad aria, potrebbe fuoriuscire vapore dal cestello di cottura.
10. Svuotare il cestello in una ciotola o su un piatto.
  11. Quando una porzione di ingredienti è pronta, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per cucinarne un'altra.

## ISTRUZIONI DEL PANNELLO DI CONTROLLO



### Avvio / Pausa

Premendo questa icona una volta, il display si illumina e mostra la cottura predefinita. È possibile premere Menu per scegliere il programma da avviare oppure interrompere la cottura. Questa icona può essere premuta in qualsiasi momento per annullare l'operazione. La macchina avvierà le ventole di raffreddamento per alcuni secondi.

Una volta completata la cottura, la friggitrice ad aria entrerà automaticamente in modalità standby. Per uscire dalla modalità standby, premere semplicemente questa icona.

### Menu

Premere l'icona Menu per passare tra le opzioni dei programmi preimpostati (da sinistra a destra). Dopo aver selezionato la modalità di cottura desiderata, premere Avvio/Pausa oppure attendere 5 secondi per l'avvio automatico.

### Tempo / Temperatura

La temperatura e il tempo possono essere regolati tramite questa icona in base alle preferenze personali. I pulsanti "+" e "-" consentono di aumentare o diminuire temperatura e tempo. La temperatura aumenta o diminuisce di 5 °C e il tempo aumenta o diminuisce di 1 minuto.

### Luce

Se è necessario controllare lo stato di cottura degli alimenti, è possibile premere questa icona.

### Sincronizzazione (Match Sync)

Quando è necessario cuocere contemporaneamente lo stesso tipo di alimento in due cestelli, selezionare il menu su uno dei cestelli, quindi premere questa icona e il pulsante Avvio/Pausa.

## IMPOSTAZIONI

È possibile premere Avvio/Pausa per annullare l'operazione in qualsiasi momento. La macchina avvierà le ventole di raffreddamento per alcuni secondi. La tabella delle impostazioni aiuta a selezionare la migliore opzione di cottura per gli ingredienti.

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

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

### Consigli

Gli ingredienti più piccoli richiedono generalmente un tempo di cottura leggermente più breve rispetto a quelli più grandi.

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

Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato e aiuta a prevenire una cottura non uniforme.

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

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

Utilizzare impasti pronti per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice. Gli impasti pronti richiedono anche un tempo di cottura più breve rispetto a quelli fatti in casa.

Posizionare uno stampo da forno o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria se si desidera cuocere una torta oppure friggere ingredienti delicati o ripieni.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente prima di maneggiarlo, pulirlo o riporlo. Lavare tutti gli accessori con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.

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

Consiglio: se il cibo è attaccato al vassoio per alimenti o al fondo del cestello, riempire il cestello con acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Inserire il vassoio nel cestello e lasciare in ammollo per circa 10 minuti.

## CONSERVAZIONE

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

## SMALTIMENTO CORRETTO

Quando l'apparecchio raggiunge la fine del suo ciclo di vita, non gettarlo nei rifiuti domestici. Consegnarlo a un centro di raccolta ufficiale per il riciclaggio.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### 1. Problema

La friggitrice ad aria calda non funziona.

#### Possibile causa – Soluzione

-L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.

-Inserire la spina in una presa a muro con messa a terra.

-Il timer non è stato impostato.

-Impostare il timer sul tempo di preparazione desiderato per accendere l'apparecchio.

## **2. Problema**

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

### **Possibile causa – Soluzione**

-La quantità di ingredienti nel cestello è eccessiva.

-Inserire porzioni più piccole nel cestello. Le porzioni ridotte cuociono in modo più uniforme.

-La temperatura impostata è troppo bassa.

-Impostare la temperatura al livello richiesto (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").

-Il tempo di preparazione è troppo breve.

-Impostare il timer sul tempo di preparazione necessario (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").

## **3. Problema**

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

### **Possibile causa – Soluzione**

-Alcuni tipi di ingredienti devono essere scossi a metà del tempo di preparazione.

-Gli ingredienti che sono sovrapposti o incrociati tra loro (ad es. le patatine) devono essere scossi a metà del tempo di preparazione. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio".

## **4. Problema**

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

### **Possibile causa – Soluzione**

-È stato utilizzato un tipo di snack pensato per la preparazione in una friggitrice tradizionale a immersione.

-Utilizzare snack da forno oppure spennellare leggermente gli snack con un po' di olio per ottenere un risultato più croccante.

## **5. Problema**

Non riesco a inserire correttamente il cestello nell'apparecchio.

### **Possibile causa – Soluzione**

-Nel cestello ci sono troppi ingredienti.

-Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX.

-Il cestello non è posizionato correttamente nel contenitore.

-Spingere il cestello verso il basso nel contenitore finché non si sente un clic.

## **6. Problema**

Dall'apparecchio esce fumo bianco.

### **Possibile causa – Soluzione**

-Si stanno preparando ingredienti grassi.

-Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio cola nel contenitore. L'olio produce fumo bianco e il contenitore può riscaldarsi più del normale. Questo non influisce sull'apparecchio né sul risultato finale.

-Il contenitore contiene ancora residui di grasso da utilizzi precedenti.

-Il fumo bianco è causato dal grasso che si riscalda nel contenitore; assicurarsi di pulire accuratamente il contenitore dopo ogni utilizzo.

## **7. Problema**

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

### **Possibile causa – Soluzione**

-Non è stato utilizzato il tipo di patata corretto.

-Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.

-I bastoncini di patata non sono stati risciacquati correttamente prima della frittura.

-Risciacquare accuratamente i bastoncini di patata per rimuovere l'amido dalla superficie.

## 8. Problema

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

### Possibile causa – Soluzione

-La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presente nelle patate.  
-Assicurarsi di asciugare bene i bastoncini di patata prima di aggiungere l'olio. Tagliare i bastoncini più piccoli per un risultato più croccante. Aggiungere leggermente più olio per aumentare la croccantezza.

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

### Politica di garanzia

Questo prodotto è conforme alla legge di garanzia vigente nel suo paese di acquisto. Quando hai un problema che non puoi risolvere, devi accedere al sito [www.prixton.com](http://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.

### LA TRASTIENDA DIGITAL

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

### DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

Marca: PRIXTON  
Modello: COOK ORGANICS DUAL LEVEL 10L  
Caratteristiche principali: HOME

Direttiva Bassa Tensione (LVD) (2014/35/UE):

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

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

EN 62233:2008

AfPS GS 2019:01 PAK

EK1 527-12 Rev.2

Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE

Dichiara sotto la nostra esclusiva responsabilità basandosi su: Certificato di conformità LVD n.: AN 50716978 0001. Rapporto di prova n.: CN22OOLU 011

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

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

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

EN IEC 61000-3-2:2019+A1

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

Dichiara sotto la nostra esclusiva responsabilità basandosi su: Certificato di conformità EMC n.: AE 50682518 0001. Rapporto di prova n.: CN22GHMW 006

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

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

Piombo, Mercurio, Cadmio, Cromo esavalente, Bifenili polibromurati (PBB), Eteri difenilici polibromurati (PBDE), Ftalato di bis(2-etilesile) (DEHP), Ftalato benzilbutilico (BBP), Ftalato dibutilico (DBP), Ftalato di diisobutile (DIBP)

Dichiara sotto la nostra esclusiva responsabilità basandosi su: Rapporto di prova RoHS n.: NGBEC2500368230L\_1

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

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

Fatto per e a nome di:

Cordiali saluti,

Luis González Escribano

Direttore generale

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

A handwritten signature in blue ink, consisting of several overlapping loops and strokes, positioned to the right of the text.

**NUR FÜR DEN INNENBEREICH UND HAUSHALTSVERWENDUNG**

Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie es für zukünftige Referenz auf.

**VORSICHT: UM SCHÄDEN AN DER ARBEITSFLÄCHE UND DER SPRITZSCHUTZWAND ZU VERMEIDEN, STELLEN SIE DIE HEIßLUFTFRITTEUSE NICHT DIREKT AUF DIE ARBEITSFLÄCHE**

Bitte verwenden Sie die Heißluftfritteuse auf hitzebeständigem Material und auf einer trockenen, ebenen und stabilen Fläche. Lassen Sie einen Mindestabstand von 20 cm zu Wänden und anderen hitzeempfindlichen Materialien.

Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder neben andere Geräte. Heißluft bis zu 160 Grad wird durch den hinteren Luftauslass abgegeben. Halten Sie mindestens 20 cm Abstand rund um das Gerät, einschließlich direkt darüber.

Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Geräte auf Oberflächen oder in der Nähe von Spritzschutzwänden aufgestellt werden, die keine hohe Hitzebeständigkeit besitzen (z.B. Acryl, Holz, Stein usw.).

**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE****BITTE LESEN UND BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR ZUKÜNFTIGE REFERENZ AUF**

Beim Gebrauch des Geräts sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, darunter:

1. Entfernen und entsorgen Sie Verpackungsmaterial und Etiketten sicher, bevor Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden. Stellen Sie sicher, dass Kinder und Babys nicht mit Plastiktüten oder Verpackungsmaterial spielen.
2. Prüfen Sie vor der Verwendung, ob die lokale Spannung den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spezifikationen entspricht.
3. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer horizontalen, stabilen und nicht brennbaren Fläche. Verwenden Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe brennbarer Materialien wie Tischdecken oder Vorhänge.
4. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen aufgeheizten Ofen.
5. Schließen Sie dieses Gerät niemals an einen externen Timer oder ein separates Fernsteuersystem an.
6. Verwenden Sie das Gerät niemals mit einem Verlängerungskabel oder Mehrfachstecker. Stellen Sie sicher, dass es an einer eigenen Steckdose betrieben wird und keine anderen Geräte an derselben Steckdose angeschlossen sind.
7. Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn es korrekt aufgestellt ist.
8. Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Setzen Sie das Gerät nicht Tropfen oder Spritzwasser aus und stellen Sie sicher, dass keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände wie Vasen auf dem Gerät stehen. Geben Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten durch die Lüftungsschlitze ins Gehäuse. Spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn.
9. Berühren Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht mit nassen Händen.
10. Ziehen Sie den Stecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen, und vor der Reinigung.
11. Das Gerät enthält keine reparierbaren Teile im Inneren. Versuchen Sie nicht, es selbst zu öffnen oder zu reparieren. Alle Komponenten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal gewartet werden.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind. Bei einem beschädigten Netzkabel muss es in einem Servicezentrum von qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
13. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Es ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt und nicht für den Außeneinsatz oder kommerzielle Nutzung geeignet.
14. Beaufsichtigung ist notwendig, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel während des Betriebs oder Abkühlens außerhalb der Reichweite von Kindern.

15. Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z.B.: Personalbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; von Gästen in Hotels, Motels und ähnlichen Wohnumgebungen; Bed & Breakfast-Unterkünfte.
16. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie eine Heißluftfritteuse mit heißem Essen bewegen.
17. Lassen Sie genügend Abstand zu anderen Objekten während des Gebrauchs. Blockieren Sie keine Lufteinlässe oder Abluftöffnungen.
18. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder neben andere Geräte. Lassen Sie mindestens 20 cm freien Raum hinten, an den Seiten und darüber. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
19. Während des Betriebs wird heiße Luft durch den Luftauslass abgegeben. Halten Sie Hände und Gesicht auf sicherem Abstand vom Luftauslass.
20. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Die äußeren Oberflächen des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Der Topf und das Lebensmitteltablett werden heiß sein. Tragen Sie Ofenhandschuhe oder verwenden Sie das Werkzeug zum Herausnehmen des Tablett, um sie zu entfernen. Tragen Sie Ofenhandschuhe beim Umgang mit dem Topf und dem Tablett.
21. Decken Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht ab.
22. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsfläche hängen.
23. Ziehen Sie das Gerät nicht am Kabel aus der Steckdose.
24. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älteren sowie von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen oder von unerfahrenen Personen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder vorher Anweisungen von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person erhalten. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
25. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb.
26. Das Gerät kann beim ersten Gebrauch leichten Rauch abgeben. Es ist nicht defekt, und der Rauch verfliegt innerhalb weniger Minuten.
27. Sollte das Gerät schwarzen Rauch abgeben, ziehen Sie sofort den Stecker. Warten Sie, bis der Rauch aufgehört hat, bevor Sie den Inhalt entfernen.
28. Um zu verhindern, dass die Lebensmittel die obere Innenwand und das Heizelement berühren, füllen Sie das Tablett nicht zu voll.
29. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und sein Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.

### Technische Parameter

Spannung: 220-240V~ 50-60Hz

Leistungsaufnahme: 2600W

Kapazität: 5+5 Liter

Einstellbare Temperatur: 80°C-200°C



1. Funktionsbrett 2. Gehäuse 3. Topf 4. Essensbehälter

### Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungs- und Werbematerial.
  2. Reinigen Sie den Topf und den Essensbehälter gründlich mit heißem Seifenwasser.
  3. Wischen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl.
- Hinweis: Wenn Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal erhitzt wird, kann sie leichten Rauch oder Geruch abgeben. Dies ist bei vielen brandneuen Geräten normal und beeinträchtigt nicht die Sicherheit Ihres Geräts.

## Vorbereitung zur Verwendung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2. Setzen Sie den Essensbehälter in den Topf ein. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten. Stellen Sie nichts auf das Gerät, da der Luftstrom gestört wird und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinflusst wird.

## Verwendung des Geräts

1. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
  2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
  3. Geben Sie die Zutaten in den Topf.
  4. Schieben Sie den Topf zurück in die Heißluftfritteuse.
- Verwenden Sie den Topf niemals ohne den Essensbehälter.
- Achtung: Berühren Sie den Topf während und nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Topf nur am Griff.
5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten.
  6. Falls nötig, drehen Sie das Essen bitte selbst um. Nach dem Wenden müssen Sie den Topf wieder in das Gerät einsetzen, und das Produkt arbeitet weiter, bis die Programmzeit endet.
  7. Wenn Sie den Signalton des Timers hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät.
  8. Prüfen Sie, ob das Essen fertig ist. Wenn es noch nicht fertig ist, schieben Sie den Topf einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten.
  9. Um Zutaten zu entnehmen (z.B. Pommes), ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen ihn auf ein Untersetzer. Drehen Sie den Topf nicht um, da überschüssiges Öl, das sich am Boden gesammelt hat, auf die Zutaten gelangen könnte. Der Topf und das Essen sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.
  10. Leeren Sie den Topf in eine Schüssel oder auf einen Teller.
  11. Sobald eine Portion Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit, eine weitere Portion zu garen.

## BEDIENFELDANLEITUNG



### Start/Pause

Wenn dieses Symbol einmal gedrückt wird, leuchtet das Display auf und zeigt das Standard-Kochprogramm. Sie können auf „Menü“ drücken, um auszuwählen, was Sie starten oder stoppen möchten. Sie können dieses Symbol jederzeit drücken, um den Vorgang abzubrechen. Die Maschine startet für einige Sekunden die Kühllüfter.

Sobald das Kochen abgeschlossen ist, wechselt die Heißluftfritteuse automatisch in den Standby-Modus. Um den Standby-Modus zu verlassen, drücken Sie einfach dieses Symbol.

### Menü

Drücken Sie das Menü-Symbol, um zwischen den voreingestellten Programmoptionen zu wechseln (von links nach rechts). Nach der Auswahl des gewünschten Kochmodus drücken Sie „Start/Pause“ oder warten 5 Sekunden für den automatischen Start.

### Temperatur/Zeit

Die Temperatur und Zeit können mit diesem Symbol nach persönlichen Vorlieben und Geschmack eingestellt werden. Die entsprechenden „+“- und „-“-Tasten können verwendet werden, um die Temperatur und Zeit zu erhöhen oder zu verringern. Die Temperatur erhöht oder verringert sich um 5° und die Zeit um 1 Minute.

## Lampe

Wenn Sie den Fortschritt des Essens überprüfen müssen, können Sie dieses Symbol drücken.

## Match-Sync

Wenn Sie eine Art von Lebensmitteln gleichzeitig in zwei Behältern backen müssen, wählen Sie das Menü in einem der Behälter, drücken dann dieses Symbol und anschließend die „Start/Pause“-Taste.

## Einstellungen

Sie können „Start/Pause“ drücken, um den Vorgang jederzeit abzubrechen. Die Maschine startet für einige Sekunden die Kühllüfter. Die Einstellungstabelle hilft Ihnen, die beste Kochoption für die Zutaten auszuwählen.

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Orientierung dienen. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir keine Garantie für die beste Einstellung geben. Ziehen Sie den Korb nicht heraus, um das Essen für längere Zeit zu schütteln oder zu überprüfen. Versuchen Sie, dies so kurz wie möglich zu halten, um den Kochvorgang nicht zu stören.

## Tipps

Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten. Eine größere Menge an Zutaten benötigt nur eine etwas längere Garzeit, und eine kleinere Menge nur eine etwas kürzere Garzeit. Schütteln Sie kleinere Zutaten zur Hälfte der Zubereitungszeit, um ein optimales Ergebnis zu erzielen und ungleichmäßig gebratene Zutaten zu vermeiden. Geben Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln für ein knuspriges Ergebnis. Frittieren Sie die Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten nach Zugabe des Öls. Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden. Verwenden Sie Fertigteig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertigteig benötigt auch eine kürzere Garzeit als selbstgemachter Teig. Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Topf der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen backen oder empfindliche bzw. gefüllte Zutaten frittieren möchten.

## Reinigung und Wartung

Ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es handhaben, reinigen oder lagern. Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser. Das Innere der Heißluftfritteuse kann mit heißem Wasser, mildem Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm gereinigt werden. Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für die Außenseite des Geräts.

Tipp: Wenn Lebensmittel am Korb oder am Boden des Topfes festkleben, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Korb in den Topf und lassen Sie alles ca. 10 Minuten einweichen.

## Aufbewahrung

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es lagern.  
Lagern Sie das Gerät aufrecht an einem trockenen Ort.

Legen Sie während der Lagerung keine schweren Gegenstände auf das Gerät, um mögliche Schäden zu vermeiden.

## Entsorgung

Werfen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht weg. Bringen Sie es zu einer offiziellen Sammelstelle für Recycling.

## Fehlersuche

**1. Problem:** Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht

### Mögliche Ursache/Lösung:

-Das Gerät ist nicht eingesteckt → Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.

-Timer ist nicht eingestellt → Stellen Sie den Timer auf die erforderliche Zubereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.

**2. Problem:** Die in der Heißluftfritteuse gebratenen Zutaten sind nicht gar

**Mögliche Ursache/Lösung:**

- Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß → Legen Sie kleinere Portionen in den Korb; kleinere Portionen garen gleichmäßiger.
- Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig → Stellen Sie die Temperatur auf die erforderliche Einstellung (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Gerät benutzen“).
- Die Zubereitungszeit ist zu kurz → Stellen Sie den Timer auf die erforderliche Zubereitungszeit (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Gerät benutzen“).

**3. Problem**

Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig gebraten

**Mögliche Ursache/Lösung:**

- Bestimmte Arten von Zutaten müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.
- Zutaten, die aufeinander oder übereinander liegen (z.B. Pommes), müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Gerät benutzen“.

**4. Problem**

Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen

**Mögliche Ursache/Lösung:**

- Sie haben eine Snackart verwendet, die für die Zubereitung in einer traditionellen Fritteuse gedacht ist.
- Verwenden Sie Ofensnacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl für ein knusprigeres Ergebnis.

**5. Problem**

Ich kann die Schublade nicht richtig in das Gerät schieben

**Mögliche Ursache/Lösung:**

- Zu viele Zutaten im Korb → Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Markierung hinaus.
- Der Korb ist nicht korrekt im Topf platziert → Drücken Sie den Korb in den Topf, bis ein Klicken zu hören ist.

**6. Problem**

Weißer Rauch kommt aus dem Gerät

**Mögliche Ursache/Lösung:**

- Sie bereiten fettige Zutaten zu → Beim Frittieren fettiger Zutaten in der Heißluftfritteuse gelangt viel Öl in den Topf. Das Öl erzeugt weißen Rauch, und der Topf kann heißer werden als üblich. Dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Endergebnis.
- Der Topf enthält noch Fettreste von vorheriger Nutzung → Weißer Rauch entsteht durch erhitztes Fett im Topf. Reinigen Sie den Topf nach jedem Gebrauch gründlich.

**7. Problem**

FrISCHE Pommes werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig gebraten

**Mögliche Ursache/Lösung:**

- Sie haben den falschen Kartoffeltyp verwendet → Verwenden Sie frISCHE Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten fest bleiben.
- Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült → Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite zu entfernen.

**8. Problem**

FrISCHE Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen

**Mögliche Ursache/Lösung:**

- Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab → Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen vor dem Ölzugabe gut ab. Schneiden Sie die Stäbchen kleiner für ein knusprigeres Ergebnis. Geben Sie etwas mehr Öl für ein knusprigeres Ergebnis hinzu.

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

### **Garantiepolitik**

Dieses Produkt entspricht dem im Land des Kaufs geltenden Gewährleistungsrecht. Wenn Sie ein Problem haben, das nicht gelöst werden kann, müssen Sie auf das Internet [www.prixton.com](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.

### **LA TRASTIENDA DIGITAL**

Basauri, Cervantes 49, 1. Etage, PLZ 48970, Vizcaya, Spanien

Tel.: 0034 94 431 77 30

### **KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**

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

Marke: PRIXTON

Modell: COOK ORGANICS DUAL LEVEL 10L

Hauptmerkmale: HOME

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

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

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

EN 62233:2008

AfPS GS 2019:01 PAK

EK1 527-12 Rev.2

Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU

Diese Erklärung wurde in alleiniger Verantwortung auf der Grundlage von:

LVD-Konformitätszertifikat Nr.: AN 50716978 0001

Prüfbericht Nr.: CN22O0LU 011 abgegeben

Richtlinie zur Elektromagnetischen Verträglichkeit (EMC) (2014/30/EU):

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

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

EN IEC 61000-3-2:2019+A1

Richtlinie zur Elektromagnetischen Verträglichkeit (EMC) (2014/30/EU)

Diese Erklärung wurde in alleiniger Verantwortung auf der Grundlage von:

EMC-Konformitätszertifikat Nr.: AE 50682518 0001

Prüfbericht Nr.: CN22GHMW 006 abgegeben

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

EU-RoHS-Richtlinie (EU) 2015/863 zur Änderung des Anhangs II der Richtlinie 2011/65/EU:

Blei, Quecksilber, Cadmium, Hexavalentes Chrom, Polybromierte Biphenyle (PBB), Polybromierte Diphenylether (PBDE), Bis(2-ethylhexyl)phthalat (DEHP), Benzylbutylphthalat (BBP), Dibutylphthalat (DBP), Diisobutylphthalat (DIBP)

Diese Erklärung wurde in alleiniger Verantwortung auf der Grundlage von:

RoHS-Prüfbericht Nr.: NGBEC25003682301\_1

Wir erklären hiermit, dass die oben aufgeführten Produkte allen einschlägigen europäischen Normen und Vorschriften entsprechen und keine verbotenen Stoffe enthalten, wie im REACH-Reglement (EG) Nr. 1907/2006 und seinen Änderungen angegeben. Die Produkte enthalten keine Stoffe in einer Konzentration von mehr als 0,1 % (Gewichtsprozent) gemäß der REACH-Kandidatenliste der besonders besorgniserregenden Stoffe (SVHC).

Unterzeichnet für und im Namen von:

Mit freundlichen Grüßen,

Luis González Escribano

Geschäftsführer

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



**ALLEEN VOOR INDOOR HUISELIJK GEBRUIK**

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

**WAARSCHUWING: OM SCHADE AAN UW BLAD OF SPATWERING TE VOORKOMEN, PLAATS DE AIRFRYER NIET RECHTSTREEKS OP HET BLAD.**

Gebruik de airfryer op een hittebestendig materiaal en op een droge, vlakke en gelijkmatige ondergrond. Houd minimaal 20 cm afstand tot muren en andere hittegevoelige materialen. Plaats het apparaat niet tegen een muur of andere apparaten. Hete lucht tot 160 graden komt uit de achterventilatie van het apparaat. Laat rondom het apparaat, inclusief direct boven, minstens 20 cm vrije ruimte.

Extra voorzichtigheid is geboden bij het plaatsen van het apparaat op oppervlakken of bij spatwanden van materialen (acryl, hout, steen, etc.) die geen hoge hittebestendigheid hebben.

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES****LEES EN BEWAAR DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK**

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

1. Verwijder en gooi alle verpakkingsmaterialen en labels veilig weg voordat u het product voor de eerste keer gebruikt. Zorg dat kinderen en baby's niet met plastic zakken of verpakkingsmaterialen spelen.
2. Controleer vóór gebruik of uw lokale spanning overeenkomt met de specificaties op het typeplaatje onder het apparaat.
3. Gebruik het apparaat altijd op een horizontaal oppervlak dat vlak, stabiel en niet-brandbaar is. Plaats het apparaat niet op of nabij brandbare materialen zoals tafelkleden of gordijnen.
4. Plaats het apparaat niet op of nabij een heet gas- of elektrisch fornuis of in een voorverwarmde oven.
5. Sluit dit apparaat nooit aan op een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
6. Gebruik het apparaat nooit met een verlengsnoer of stekkerdoos. Sluit het aan op een aparte wandcontactdoos zonder andere apparaten op hetzelfde stopcontact.
7. Zet het apparaat pas aan wanneer het correct is geplaatst en alle onderdelen op hun plaats zitten.
8. Om elektrische schokken te voorkomen: dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet in water of andere vloeistoffen. Stel het apparaat niet bloot aan druipen of spatten en plaats geen objecten gevuld met vloeistoffen, zoals vazen, op het apparaat. Giet geen water of andere vloeistoffen door de ventilatieopeningen in het apparaat en spoel het niet onder de kraan af.
9. Raak het apparaat, het netsnoer of de stekker niet aan met natte handen.
10. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en vóór het reinigen. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen opzet of verwijdert en vóór het schoonmaken.
11. Het apparaat bevat geen door de gebruiker te onderhouden onderdelen. Probeer het apparaat niet zelf te openen of te repareren. Alle onderdelen mogen alleen door een gekwalificeerde technicus worden onderhouden.
12. Gebruik het apparaat niet als de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd zijn. Als het snoer beschadigd is, laat het vervangen door gekwalificeerd personeel bij een servicecentrum om gevaar te voorkomen.
13. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel. Het is alleen voor huishoudelijk gebruik en niet bedoeld voor buiten of commercieel gebruik.
14. Houd toezicht wanneer het apparaat wordt gebruikt in de buurt van kinderen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen tijdens gebruik of terwijl het afkoelt.
15. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudens en vergelijkbare toepassingen, zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkplekken; boerderijen; door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen; bed & breakfast-omgevingen.
16. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een airfryer met heet voedsel.
17. Laat voldoende vrije ruimte rond het apparaat tijdens gebruik. Blokkeer geen luchtinlaten of uitlaten.

18. Plaats het apparaat niet tegen een muur of andere apparaten. Houd minstens 20 cm vrije ruimte aan de achterkant, zijkanten en bovenkant van het apparaat. Plaats niets op het apparaat.
19. Tijdens gebruik wordt hete lucht uit de luchtuitleat geblazen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de luchtuitleat.
20. Raak de hete oppervlakken niet aan. De buitenkant van het apparaat kan tijdens gebruik heet worden. De pot en het voedselbakje zullen heet zijn. Draag ovenhandschoenen of gebruik het verwijdergereedschap voor de voedselbak om deze te verwijderen. Draag ovenhandschoenen bij het hanteren van de pot en het voedselbakje.
21. Dek het apparaat tijdens gebruik niet af.
22. Laat het snoer niet over de rand van tafel of werkblad hangen.
23. Trek het apparaat niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
24. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking, of door personen zonder kennis of ervaring, mits zij worden begeleid of vooraf instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten worden gecontroleerd om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
25. Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
26. Het apparaat kan tijdens het eerste gebruik lichte rook afgeven. Dit betekent niet dat het defect is; de rook verdwijnt binnen enkele minuten.
27. Mocht het apparaat zwarte rook afgeven, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Wacht tot de rook is verdwenen voordat u de inhoud verwijdert.
28. Om te voorkomen dat het voedsel de binnenste bovenwand of het verwarmingselement raakt, mag het voedselbakje niet te vol worden geladen.
29. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

### Technische Specificaties

Voltage: 220-240V~ 50-60Hz

Vermogen: 2600W

Capaciteit: 5+5 liter

Instelbare temperatuur: 80°C-200°C



1. Functiepaneel 2. Behuizing 3. Pot 4. Voedselbakje

### Voor het eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakkingen en promotionele materialen.
  2. Reinig de pot en het voedselbakje grondig met heet water en zeep.
  3. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een zachte, vochtige doek.
- Opmerking: Dit is een olie-vrije friteuse die werkt met hete lucht; vul de pot niet met olie.  
 Let op: Wanneer de airfryer voor het eerst wordt opgewarmd, kan er lichte rook of geur ontstaan. Dit is normaal bij veel nieuwe apparaten en heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat.

### Vorbereiding voor gebruik

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

### Gebruik van het apparaat

1. Sluit de stekker aan op een geaard stopcontact.

2. Trek voorzichtig de pot uit de airfryer.

3. Doe de ingrediënten in de pot.

4. Schuif de pot terug in de airfryer.

Belangrijk: Gebruik de pot nooit zonder het voedselbakje erin.

Waarschuwing: Raak de pot tijdens en na gebruik niet aan, want deze wordt erg heet. Houd de pot alleen vast bij het handvat.

5. Bepaal de benodigde bereidingstijd voor de ingrediënten.

6. Draai de ingrediënten indien nodig zelf om. Na het omdraaien plaatst u de pot weer in de machine, waarna het apparaat doorgaat met werken totdat de ingestelde bereidingstijd is verstreken.

7. Wanneer u de buzzer van de timer hoort, is de ingestelde bereidingstijd voorbij. Trek de pot uit het apparaat.

8. Controleer of het voedsel gaar is. Is het nog niet klaar, schuif de pot dan eenvoudig terug in het apparaat en stel de timer enkele extra minuten in.

9. Om de ingrediënten (bijv. friet) te verwijderen, haalt u de pot uit de airfryer en plaatst u deze op een hittebestendig onderzetter. Draai de pot niet om, want eventueel overtollig vocht of olie kan anders over de ingrediënten lekken.

De pot en het voedsel zijn heet. Afhankelijk van het soort ingrediënten kan er stoom ontsnappen uit de kookpot.

10. Giet de inhoud van de pot in een kom of op een bord.

11. Wanneer een portie ingrediënten klaar is, is de airfryer direct klaar om een volgende portie te bereiden.

## INSTRUCTIES BEDIENINGSPANEEL



### Start/Pauze

Wanneer dit pictogram eenmaal wordt ingedrukt, gaat het display aan en toont het de standaardinstellingen voor het koken. U kunt op Menu drukken om het gewenste programma te kiezen om te starten of te stoppen. U kunt op dit pictogram drukken om de bewerking op elk moment te annuleren. De machine zal de ventilatoren enkele seconden laten draaien om af te koelen.

Wanneer het koken is voltooid, gaat de airfryer automatisch in de standby-modus. Om de standby-modus te verlaten, drukt u eenvoudig op dit pictogram.

### Menu

Druk op het Menu-pictogram om te schakelen tussen de vooraf ingestelde programma-opties (van links naar rechts). Nadat u de gewenste kookmodus hebt geselecteerd, drukt u op Start/Pauze of wacht u 5 seconden voor de automatische start.

### Tijd/Temperatuur

Met dit pictogram kunt u de temperatuur en tijd aanpassen aan persoonlijke voorkeur en smaak. Gebruik de bijbehorende "+" en "-" knoppen om de temperatuur en tijd te verhogen of te verlagen. De temperatuur wordt telkens met 5° aangepast en de tijd met 1 minuut.

### Lamp

Wilt u de voortgang van het voedsel controleren, dan kunt u op dit pictogram drukken.

### Match Sync

Wanneer u één soort voedsel in twee potten tegelijk wilt bereiden, selecteert u het menu op één van de potten, drukt u vervolgens op dit pictogram en daarna op de Start/Pauze-knop.

## INSTELLINGEN

U kunt op Start/Pauze drukken om de bewerking op elk moment te annuleren. De machine zal de ventilatoren enkele seconden laten draaien om af te koelen. De instellingen in de tabel helpen u bij het kiezen van de beste kookoptie voor de ingrediënten.

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

Trek de mand niet te lang uit om het voedsel te schudden of te controleren. Probeer dit zo kort mogelijk te doen om het kookproces niet te verstoren.

### Tips

Kleinere ingrediënten hebben meestal een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten. Een grotere hoeveelheid ingrediënten heeft slechts een iets langere bereidingstijd nodig, en een kleinere hoeveelheid een iets kortere.

Schud kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd om het resultaat te optimaliseren en ongelijkmatig bakken te voorkomen.

Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Bak uw ingrediënten in de airfryer binnen enkele minuten nadat u olie hebt toegevoegd.

Snacks die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de airfryer worden bereid.

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

Plaats een bakvorm of ovenschaal in de airfryerpot als u een cake wilt bakken of fragile of gevulde ingrediënten wilt bereiden.

### Reiniging en onderhoud

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het hanteert, schoonmaakt of opbergt.

Was alle accessoires na elk gebruik met warm zeepsoep.

Het interieur van de airfryer kan worden schoongemaakt met heet water, een mild reinigingsmiddel en een niet-schurend sponsje. Veeg de buitenkant af met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen reinigingsmiddelen voor de buitenkant van het apparaat.

Tip: Als voedsel aan de bak of de bodem van de pot blijft kleven, vul de pot dan met heet water en wat afwasmiddel. Plaats het bakje in de pot en laat ongeveer 10 minuten weken.

### Opslag

Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opbergt.

Bewaar het apparaat rechtop op een droge plaats.

Plaats geen zware voorwerpen bovenop het apparaat tijdens opslag, dit kan schade veroorzaken.

### Verantwoorde verwijdering

Gooi het apparaat niet weg aan het einde van de levensduur. Breng het naar een officiële inzamelpunt voor recycling.

### Problemen oplossen (Troubleshooting)

**1. Probleem:** De airfryer werkt niet

**Mogelijke oorzaak / oplossing:**

-Het apparaat is niet aangesloten → Sluit de stekker aan op een geaard stopcontact.

-Timer niet ingesteld → Stel de timer in op de vereiste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.

**2. Probleem:** De ingrediënten zijn niet gaar

**Mogelijke oorzaak / oplossing:**

- Te veel ingrediënten in het bakje → Plaats kleinere porties. Kleinere porties bakken gelijkmatiger.

-Temperatuur te laag → Stel de temperatuur in op de vereiste stand (zie hoofdstuk 'Instellingen' in 'Het apparaat gebruiken').

-Bereidingstijd te kort → Stel de timer in op de vereiste bereidingstijd (zie hoofdstuk 'Instellingen' in 'Het apparaat gebruiken').

### **3. Probleem**

De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de airfryer

#### **Mogelijke oorzaak / oplossing:**

- Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.
- Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. friet) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie hoofdstuk 'Instellingen' in 'Het apparaat gebruiken'.

### **4. Probleem**

Gebakken snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen

#### **Mogelijke oorzaak / oplossing:**

- U gebruikte een snacksoort die bedoeld is voor een traditionele frituur.
- Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks licht met olie voor een knapperiger resultaat.

### **5. Probleem**

Ik kan de pot niet goed in het apparaat schuiven

#### **Mogelijke oorzaak / oplossing:**

- Er zitten te veel ingrediënten in de bak → Vul de bak niet voorbij de MAX-markering.
- De bak is niet correct in de pot geplaatst → Druk de bak in de pot totdat u een klik hoort.

### **6. Probleem**

Witte rook komt uit het apparaat

#### **Mogelijke oorzaak / oplossing:**

- U bereidt vette ingrediënten → Bij het frituren van vette ingrediënten komt veel olie in de pot, waardoor witte rook ontstaat en de pot heter kan worden dan normaal. Dit beïnvloedt het apparaat of het eindresultaat niet.
- De pot bevat nog vetresten van eerdere bereiding → Witte rook ontstaat door verhitting van vet in de pot. Zorg dat de pot na elk gebruik goed wordt gereinigd.

### **7. Probleem**

Verse friet wordt ongelijkmatig gebakken in de airfryer

#### **Mogelijke oorzaak / oplossing:**

- U gebruikte het verkeerde type aardappel → Gebruik verse aardappelen en zorg dat ze tijdens het bakken stevig blijven.
- U hebt de aardappelstaafjes niet goed afgespoeld → Spoel de aardappelstaafjes grondig af om zetmeel van de buitenkant te verwijderen.

### **8. Probleem**

Verse friet is niet knapperig als ze uit de airfryer komen

#### **Mogelijke oorzaak / oplossing:**

- De knapperigheid van de friet hangt af van de hoeveelheid olie en water in de friet → Droog de aardappelstaafjes goed af voordat u olie toevoegt. Snijd de staafjes kleiner voor een knapperiger resultaat en voeg iets meer olie toe voor een extra krokant resultaat.

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

### **Garantiebeleid**

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

### **LA TRASTIENDA DIGITAL**

Basauri, Cervantes 49, 1e verdieping, PC 48970, Vizcaya, Spanje  
Tel.: 0034 94 431 77 30

### **CONFORMITEITSVERKLARING**

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

Merk: PRIXTON  
Model: COOK ORGANICS DUAL LEVEL 10L  
Belangrijkste kenmerken: HOME

Laagspanningsrichtlijn (LVD) (2014/35/EU):  
EN 60335-1:2012+A11+A13+A14+A1+A2+A15  
EN 60335-2-9:2003+A1+A2+A12+A13  
EN 62233:2008  
AfPS GS 2019:01 PAK  
EK1 527-12 Rev.2

Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU  
Deze verklaring is afgegeven onder onze volledige verantwoordelijkheid op basis van:  
LVD-conformiteitscertificaat nr.: AN 50716978 0001  
Testrapport nr.: CN22O0LU 011

Richtlijn Elektromagnetische Compatibiliteit (EMC) (2014/30/EU):  
EN IEC 55014-1:2021  
EN IEC 55014-2:2021  
EN 61000-3-3:2013+A1+A2  
EN IEC 61000-3-2:2019+A1

Richtlijn Elektromagnetische Compatibiliteit (EMC) (2014/30/EU)  
Deze verklaring is afgegeven onder onze volledige verantwoordelijkheid op basis van:  
EMC-conformiteitscertificaat nr.: AE 50682518 0001  
Testrapport nr.: CN22GHMW 006

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

EU RoHS-richtlijn (EU) 2015/863 ter wijziging van Bijlage II van richtlijn 2011/65/EU:  
Lood, Kwik, Cadmium, Hexavalent chroom, Polybromide biphenylen (PBB), Polybromide difenylethers (PBDE), Bis(2-ethylhexyl)ftalaat (DEHP), Benzylbutylftalaat (BBP), Dibutylftalaat (DBP), Di-isobutylftalaat (DIBP)

Deze verklaring is afgegeven onder onze volledige verantwoordelijkheid op basis van:  
RoHS-testrapport nr.: NGBEC25003682301\_1

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

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

Ondertekend namens en in opdracht van:

Met vriendelijke groet,  
Luis González Escribano

Algemeen directeur

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

A handwritten signature in blue ink, consisting of several fluid, overlapping strokes that form a stylized, abstract shape.

# PRIXTON

