

PRIXTON

Cook Organics Pro
7L with Window



FREIDORA SIN ACEITE AIR FRYER

INDEX

ES	3
<hr/>	
EN	8
<hr/>	
FR	13
<hr/>	
IT	18
<hr/>	
DE	23
<hr/>	
PT	28
<hr/>	
NL	33
<hr/>	

Introducción

La freidora de aire Air Frye proporciona ahora una forma fácil y saludable de preparar tus ingredientes favoritos. Al utilizar circulación de aire caliente rápida y una parrilla, es capaz de hacer numerosos platos. La mejor parte es que la freidora de aire calienta los alimentos en todas direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

Especificaciones técnicas

Voltaje nominal: 220-240V

Frecuencia nominal: 50/60Hz

Potencia nominal: 1500W

Capacidad: 7L

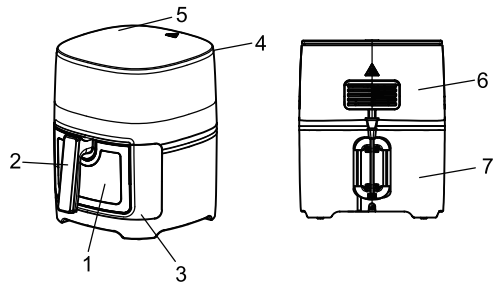
Temperatura de ajuste: 80-200°C

Tiempo de funcionamiento: 0-60min

Tamaño del producto: 388x285x349mm

Descripción general

1. Tapa superior
2. Silicona
3. Olla freidora
4. Entrada de aire
5. Pantalla LED
6. Salida de aire
7. Cable de alimentación



Precauciones:

- Por favor, lee cuidadosamente el manual de instrucciones antes de usar el electrodoméstico. Guarda el manual para futuras referencias.
- Nunca llenes la olla con aceite, ya que podría causar un peligro de incendio.
- El electrodoméstico contiene elementos electrónicos y elementos calefactores. No lo sumerjas en agua ni lo laves con agua.
- No cubras la entrada y salida de aire durante el funcionamiento. No toques el interior del electrodoméstico para evitar quemaduras y escaldaduras.
- Las superficies pueden calentarse durante el uso. No toques las superficies calientes. Utiliza el asa o el pomo.
- El aire a alta temperatura saldrá por la salida cuando el electrodoméstico esté en uso. Mantén una distancia segura. No toques las superficies calientes. No obstruyas la salida de aire. Al sacar la olla, ten cuidado con el aire a alta temperatura.

Advertencia de seguridad:

- Por favor, mantén el enchufe limpio para evitar desastres.
- No dañes, tires con fuerza o retuerzas el cable de alimentación, lo uses para transportar cargas pesadas, lo transformes, dejes que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador, o toques superficies calientes, para evitar descargas eléctricas, incendios y otros accidentes. El cable de alimentación dañado debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
- Por favor, no enchufes ni desenchufes con las manos mojadas, ya que podría causar una descarga eléctrica.
- Enchufa firmemente, de lo contrario, podría causar una descarga eléctrica, cortocircuito, humo, chispas y otros peligros.
- No sumerjas el electrodoméstico, el cuerpo, el cable o el enchufe en agua u otro líquido, para protegerte contra descargas eléctricas y afectar la función.
- No coloques el electrodoméstico en presencia de humos explosivos y/o inflamables.
- No coloques el electrodoméstico sobre o cerca de materiales inflamables, como manteles, cortinas y otros, para evitar peligros de incendio.

- Asegúrate de usarlo en una superficie resistente al calor y uniforme, mantén el electrodoméstico al menos a 30 cm de distancia de la pared, muebles u otros materiales inflamables.
- Los electrodomésticos no están destinados a ser operados mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- No uses el electrodoméstico para otros fines que no sean los previstos.
- Este electrodoméstico no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el electrodoméstico.
- Mantén el electrodoméstico alejado de los niños para evitar quemaduras, descargas eléctricas y/o otras lesiones; se necesita supervisión cercana cuando el electrodoméstico es utilizado por o cerca de niños.
- Este electrodoméstico está destinado solo para uso doméstico.

Antes del primer uso:









- Retira todo el material de embalaje.
- Retira cualquier pegatina o etiqueta del electrodoméstico.
- Limpia a fondo la rejilla y la cesta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
- Limpia el interior y el exterior del electrodoméstico con un paño húmedo.
- Coloca el electrodoméstico en una superficie estable, horizontal y nivelada. No coloques el electrodoméstico sobre una superficie resistente al calor.
- Coloca la rejilla en la cesta correctamente. Desliza la cesta de vuelta al electrodoméstico.
- Este es un electrodoméstico que funciona con aire caliente. No llenes la cesta con aceite o grasa para freír.
- No pongas nada encima del electrodoméstico. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de freído con aire caliente.

Uso:

- Enchufa el cable de alimentación en una toma de corriente con conexión a tierra.
- Gira el control de temperatura (+) / (-) a la temperatura adecuada.
- Gira el temporizador (+) / (-) al tiempo adecuado. Después de esto, el dispositivo está listo para su uso.
- Con cuidado, saca la cesta del electrodoméstico, coloca los ingredientes dentro de la rejilla (Atención: no sobrepases la línea máxima); desliza la cesta de vuelta al electrodoméstico. No toques la cesta durante y un tiempo después del uso, ya que se calienta mucho. Sujétala solo por el asa.
- Cuando escuches el sonido, el tiempo de preparación establecido ha transcurrido. Saca la cesta del electrodoméstico y colócala en una superficie resistente al calor.
- Verifica si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente desliza la cesta de vuelta al electrodoméstico y ajusta el temporizador a unos minutos extras.
- Si los ingredientes están listos, con cuidado saca la cesta para retirar los ingredientes. No voltees la cesta boca abajo, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la cesta gotea sobre los ingredientes.
- Vacía la cesta en un bol o en un plato. Cuando un lote de ingredientes esté listo, el electrodoméstico estará instantáneamente listo para preparar otro lote.

Consejos:

- Agrega un poco de aceite sobre los ingredientes para obtener un resultado crujiente.
- Agitar los ingredientes a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual. Para agitar los ingredientes, saca la cesta del electrodoméstico por el asa y agítala. Luego, deslízala de vuelta al electrodoméstico.

 Descongelar	 Patatas fritas	 Pollo	 Pizza	 Pescado	 Frutos secos
180°C/5min	200°C/20min	200°C/20min	180°C/17min	180°C/17min	200°C/17min
 Gamba	 Maíz	 Filete	 Pastel	 Verdura	 Patatas
180°C/17min	200°C/22min	200°C/27min	180°C/14min	180°C/22min	200°C/37min

Ingredientes	Cantidad Min-Max (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Remove	Información extra
Patatas					
Patatas fritas congeladas	300-600	9-16	200	Remove	
Patatas fritas gruesas congeladas	300-600	11-20	200	Remove	
Patatas fritas caseras	300-600	16-20	200	Remove	
(8*8 mm)					
Gajos de patatas caseros	300-600	18-22	180	Remove	Agrega 1/2 cucharada de aceite
Cubos de patatas caseros	300-600	12-18	180	Remove	Agrega 1/2 cucharada de aceite
Gratén de patatas	600	15-18	200	Remove	
Carne y aves					
Filete	100-600	8-12	180		
Chuletas de cerdo	100-600	10-14	180		
Hamburguesa	100-600	7-14	180		
Rollo de salchicha	100-600	13-15	200		
Muslos de pollo	100-600	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-600	10-15	180		
Aperitivos					
Rollitos de primavera	100-600	8-10	200	Remove	
Nuggets de pollo congelados	100-600	6-10	200	Remove	
Palitos de pescado congelados	100-600	6-10	200		
Snacks de queso empanado congelados	100-600	8-10	180		
Verduras rellenas	100-600	10	160		
Hornear					
Pastel	400	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	400	15-18	200		
Snacks dulces	400	20	160		

Cuidado y Mantenimiento:

- Antes de limpiar, gira el temporizador a 0, desconecta el electrodoméstico y espera a que se enfríe. No toques la superficie antes de que se enfríe.
- Nunca sumerjas el dispositivo en agua u otro líquido. El dispositivo no es apto para lavavajillas.
- Limpia la superficie de la cesta y la rejilla de la freidora con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. Si la suciedad está pegada a la laca o al fondo de la cesta, llena la cesta con agua caliente y un poco de detergente. Coloca la rejilla en la cesta y déjalos en remojo durante unos 10 minutos.
- Usa un paño húmedo para limpiar la superficie de la freidora. Nunca uses limpiadores fuertes y abrasivos, estropajos o lana de acero, ya que dañan el dispositivo.
- Si no vas a usar el electrodoméstico durante mucho tiempo, límpialo y guárdalo en un lugar fresco y seco.

Solución de Problemas

Problema

No funciona.

Posible Causa

El cable de alimentación no ha sido insertado en la toma de corriente.
No se ha girado el temporizador.

Solución

Inserta firmemente el cable de alimentación en la toma de corriente con conexión a tierra.
Gira el temporizador al tiempo de cocción deseado, luego el electrodoméstico podrá conectarse a la corriente.

Problema

Food is rare when time out.

Posible Causa

Demasiada comida en la olla.
La temperatura es demasiado baja.
El tiempo de cocción es corto.

Solución

Fríe los alimentos por turnos.
Ajusta a una temperatura adecuada, vuelve a freír los alimentos.
Ajusta un tiempo de cocción adecuado, vuelve a freír los alimentos.

Problema

Los alimentos no se fríen de manera uniforme.

Posible Causa

Algunos alimentos necesitan ser agitados en medio de la cocción.

Solución

En medio del proceso de cocción, saca la cesta y agítala para separar los alimentos superpuestos, luego vuelve a colocar la cesta para continuar.

Problema

Los alimentos fritos no están crujientes.

Posible Causa

Algunos alimentos necesitan ser fritos con aceite.

Solución

Agrega una capa delgada de aceite en la superficie de los alimentos primero, luego comienza a freírlos.

Problema

No se puede empujar la cesta suavemente de vuelta al electrodoméstico.

Posible Causa

La cesta con demasiados alimentos es demasiado pesada.

El mango está atascado.

Solución

El material alimenticio en la cesta no puede exceder la línea máxima.

Coloca el mango en posición horizontal.

Problema

Humo.

Posible Causa

Freír alimentos con mucho aceite.

La freidora contiene aceite del uso anterior.

Solución

Fenómeno normal.

Por favor, limpia la olla y la bandeja después de usarla.

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LA DIRECTIVA 2012/19/UE DE LA CE

Al final de su vida útil, el producto no debe desecharse como residuo urbano. Debe llevarse a un centro de recogida de residuos diferenciados de la autoridad local o a un distribuidor que brinde este servicio. La disposición por separado de un electrodoméstico evita posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, derivadas de una eliminación inadecuada, y permite recuperar los materiales constituyentes para obtener ahorros significativos en energía y recursos. Como recordatorio de la necesidad de desechar los electrodomésticos por separado, el producto está marcado con un contenedor de basura con ruedas tachado.



POLÍTICA DE GARANTÍA

En cumplimiento de lo establecido en el art. 16.7 del Real Decreto-ley 7/2021, de 27 de abril. Ref. BOE-A-2021-6872, se pone a disposición de los interesados, accediendo a www.prixton.com, cuanta información sea necesaria para ejercer los derechos de desistimiento atendiendo a los supuestos que recoge dicha ley, dando por cumplidas las exigencias que esta demanda de la parte vendedora en el contrato de venta. Las características técnicas y eléctricas que aquí se brindan corresponden a unidades típicas y podrían cambiarse sin previo aviso con el fin de proveer un mejor equipo.

DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA

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

MARCA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CATEGORÍA
Prixton	Cook 7L	Freidora sin aceite	Hogar

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

El texto completo de la declaración UE de conformidad está disponible en la dirección de Internet siguiente:

www.prixton.com LA TRASTIENDA DIGITAL

Introduction

This all now Air Frye provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need an oil.

Technical Specifications

Rated Voltage: 220-240V

Rated frequency: 50/60Hz

Rated power: 1500W

Capacity 7L

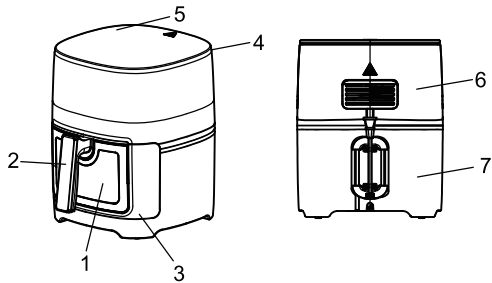
Setting Temperature: 80-200°C

Working time: 0-60min

Product Size 388x285x349mm

General description

1. Top cover
2. Silicon rubber
3. Fryer pot
4. Air inlet
5. LED Display
6. Air outlet
7. Power cable



Cautions:

- Please carefully read the instruction manual, before using the appliance Keep the manual for reference in future.
- Never fill the pot with oil, or it may cause a fire hazard
- The appliance contains electronic elements and heating elements Do not put it in water or wash by water
- Do not cover the air inlet and outlet on the operating process. Do not touch the inside of the appliance to avoid burns and scalding
- The surfaces are liable to get hot during use. Do not touch the hot surfaces. Use handle or knob
- High temperature air will flow out through the outlet with the appliance is in use. Please keep a safe distance. Do not touch the hot surfaces Do not close the air outlet. When pulling out the pot, please be careful of high temperature air.

Security Warning

- Please keep the plug clean to avoid disaster
- Do not damage, strongly pull or twist the power cord, use it carry heavy loads, or transform it, let cord hang over edge of table of counter, or touch hot surfaces, to avoid electric shock, fire and other accidents. Damaged power cord must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard
- Please do not plug and unplug with wet hands, otherwise it may cause electric shock
- Plug tightly, otherwise, it may cause electric shock, short circuit, smoking, sparking and other dangers
- Do not immerse the appliance, body, cord or plug in water or other liquid, to protect against electrical shock and affecting the function
- Do not place the appliance in the presence of explosive and /or flammable fumes
- Do not place the appliance on or near the flammable material, such as tablecloths, curtains and others, to avoid fire hazard

- Be sure to use on a heat resistant and even surface, keep the appliance at least 30cm away the wall , furniture or other flammables
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
- Do not use the appliance for other than intended use
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical , sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- Children being supervised not to play with the appliance
- Keep the appliance away from children to avoid scalding, electric shock and/or other injuries ; close supervision is necessary when the appliance is used by or near children
- This appliance is intended for Household Use Only

Before the first use



- Remove all packaging material
- Remove any stickers or labels from the appliance
- Thoroughly clean the rack and the basket with hot water, some washing -up liquid and a non-abrasive sponge
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Do not place the appliance on heat-resistant surface
- Place the rack in the basket properly. Slide the basket back to the appliance .
- This is an appliance that works on hot air. Don't fill the basket with oil or frying fat
- Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the air flow and affects the hot air frying result

Use

- Put the mains plug in an earthed wall socket
- Turning the temperature (+) / (-) to proper temperature
- Turning the timer (+) / (-) to proper time. After this , the device is ready for use
- Carefully pull the basket out of the appliance , place the ingredients inside the rack (Attention: do not exceed the maximum line) ; slide the basket back to the appliance. Do not touch the basket during and some time after use, as it gets very hot. Only hold it by the handle
- When you hear the sound , the set preparation time has elapsed . Pull the basket out of appliance and place it on a heat-resistant surface
- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet , simply slide the basket back into the appliance and turn the timer to a few extra minutes
- If the ingredient ready, carefully pull out the basket to remove the ingredients . Do not turn the basket upside down, as any excess oil that has collected on the bottom of the basket will leak onto the ingredients
- Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch

Tips

- Add some oil on the ingredients for a crispy result
- Shaking ingredients halfway during the preparation time optimize the result and can help prevent unevenly fried ingredients. To shake the ingredients , pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide it back into the appliance

 Thaw	 French fries	 Chicken	 Pizza	 Fish	 Nuts
180°C/5min	200°C/20min	200°C/20min	180°C/17min	180°C/17min	200°C/17min
 Shrimp	 Corn	 Steak	 Cake	 Vegetables	 Potato
180°C/17min	200°C/22min	200°C/27min	180°C/14min	180°C/22min	200°C/37min

Ingredients	Min-Max amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potatoes					
Thin frozen fries	300-600	9-16	200	Shake	
Thick frozen fries	300-600	11-20	200	Shake	
Homemade fries	300-600	16-20	200	Shake	
(8*8 mm)					
Homemade potato wedges	300-600	18-22	180	Shake	Add 1/2 tbsp of oil
Homemade potato cubes	300-600	12-18	180	Shake	Add 1/2 tbsp of oil
Potato gratin	600	15-18	200	Shake	
Meat and poultry					
Steak	100-600	8-12	180		
Pork chops	100-600	10-14	180		
Hamburger	100-600	7-14	180		
Sausage roll	100-600	13-15	200		
Drumsticks	100-600	18-22	180		
Chicken breast	100-600	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-600	8-10	200	Shake	
Frozen chicken nuggets	100-600	6-10	200	Shake	
Frozen fish fingers	100-600	6-10	200		
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-600	8-10	180		
Stuffed vegetables	100-600	10	160		
Baking					
Cake	400	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	400	15-18	200		
Sweets snacks	400	20	160		

Care and Maintenance

- Before cleaning, turn the timer to 0, unplug the appliance and waiting for the appliance to cool down. Don't touch the surface before cooling
- Never immerse the device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof
- Clean the surface of the fryer basket and rack with hot water , some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. If dirt is stuck to the lack or the bottom of the basket, fill the basket with hot water with some washing-up liquid . Put the rack in the basket and let them soak for about 10 minutes
- Used damp cloth to wipe the surface of the fryer Never use harsh and abrasive cleaners, souring pad or steel wool, which damages the device
- If you do not use the appliance for a long time, please clean it, and store it in a cool and dry place

Troubleshooting

Problem

Does not work.

Possible Cause

Power cord has not been inserted into the power socket.

Did not turn the timer.

Solution

Closely insert the power cord in to the grounded power socket.

Turn the timer to desired cooking time, then the appliance able to connect with power.

Problem

Food is rare when time out.

Possible Cause

Too much food in the pot.

Temperature is too low.

Cooking time is short.

Solution

Fry food in turns.

Turn to an appropriate temperature, re-fry food.

Turn an appropriate cooking time re-fry food.

Problem

Did not fry food evenly.

Possible Cause

Certain foods need to be shaken in the middle of cooking.

Solution

In the middle of cooking process.pull the basket out and shake it to separate the overlapped food material, then push the basket back to continue.

Problem

Fried food is not crisp

Possible Cause

Some food materials have to be fried with oil.

Solution

Add a thin layer of oil on the surface of the food first, then start to fry them.

Problem

Can not smoothly push the basket back to appliance.

Possible Cause

The basket with too many food materials is too heavy.

Handlebar stuck.

Solution

The food material in the basket can not exceed the max. line.
Place the handlebar in horizontal position.

Problem

Smoking.

Possible Cause

Frying oily food.
Fryer contains oil from last use.

Solution

Normal phenomenon.
Please clean the pot and tray after use.

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2012/19/EU

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection center or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health, deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

**WARRANTY POLICY**

This product is guaranteed for 2 years from the date of purchase. When you have a problem that you can not solve, you must access the web www.prixton.com and click on the contact option to send us your assistance form. These technical and electrical specifications are those of typical units and may be changed without prior notice in order to provide improved equipment.

SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY

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

BRAND	MODEL	DESCRIPTION	CATEGORY
Prixton	Cook 7L	Air Fryer	Home

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

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

LA TRASTIENDA DIGITAL

Introduction

Tout cela maintenant Air Frye fournit un moyen facile et sain de préparer vos ingrédients préférés. En utilisant une circulation d'air chaud rapide et un grill, il est capable de réaliser de nombreux plats. Le meilleur, c'est que la friteuse à air chauffe les aliments dans toutes les directions et que la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

Spécifications techniques

Tension nominale : 220-240V

Fréquence nominale : 50/60Hz

Puissance nominale : 1500W

Capacité : 7L

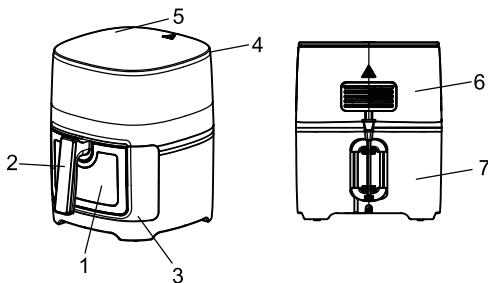
Température de réglage : 80-200°C

Temps de travail : 0-60min

Taille du produit : 388x285x349mm

Description générale

1. Couvercle supérieur
2. Caoutchouc de silicone
3. Pot de friteuse
4. Entrée d'air
5. Affichage LED
6. Sortie d'air
7. Câble d'alimentation



Mises en garde :

- Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez le manuel pour référence future.
- Ne jamais remplir le pot d'huile, au risque de provoquer un incendie.
- L'appareil contient des éléments électroniques et des éléments chauffants. Ne pas le mettre dans l'eau ni le laver avec de l'eau.
- Ne pas obstruer l'entrée et la sortie d'air pendant le fonctionnement. Ne pas toucher l'intérieur de l'appareil pour éviter les brûlures et les échaudures.
- Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez la poignée ou le bouton.
- De l'air à haute température s'échappera par la sortie lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Maintenez une distance de sécurité. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Ne pas obstruer la sortie d'air. Lorsque vous retirez le pot, faites attention à l'air à haute température.

Avertissement de sécurité :

- Veuillez maintenir la fiche propre pour éviter les catastrophes.
- Ne pas endommager, tirer fortement ou tordre le cordon d'alimentation, l'utiliser pour transporter des charges lourdes, le transformer, le laisser pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, pour éviter les chocs électriques, les incendies et autres accidents. Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes également qualifiées afin d'éviter un danger.
- Ne branchez pas et ne débranchez pas avec des mains mouillées, sinon cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Branchez fermement, sinon cela pourrait provoquer un choc électrique, un court-circuit, de la fumée, des étincelles et autres dangers.
- Ne plongez pas l'appareil, le corps, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide, pour éviter les chocs électriques et affecter le fonctionnement.
- Ne placez pas l'appareil en présence de fumées explosives et/ou inflammables.

- Ne placez pas l'appareil sur ou près de matériaux inflammables tels que les nappes, les rideaux et autres, pour éviter les risques d'incendie.
- Assurez-vous de l'utiliser sur une surface résistante à la chaleur et plane, en maintenant l'appareil à au moins 30 cm du mur, des meubles ou d'autres éléments inflammables.
- Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils n'aient reçu une surveillance ou des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour ne pas jouer avec l'appareil.
- Gardez l'appareil hors de la portée des enfants pour éviter les brûlures, les chocs électriques et/ou autres blessures ; une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Avant la première utilisation

- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Retirez toutes les étiquettes ou autocollants de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement le support et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane. Ne placez pas l'appareil sur une surface résistante à la chaleur.
- Placez correctement le support dans le panier. Faites glisser le panier vers l'appareil.
- Cet appareil fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas le panier d'huile ou de graisse à frire.
- Ne posez rien sur le dessus de l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte le résultat de la cuisson à l'air chaud.

Utilisation

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
- Réglez la température (+) / (-) sur la température appropriée.
- Réglez la minuterie (+) / (-) sur le temps approprié. Après cela, l'appareil est prêt à être utilisé.
- Tire le panier soigneusement hors de l'appareil, placez les ingrédients à l'intérieur du support (Attention : ne dépassez pas la ligne maximale) ; faites glisser le panier vers l'appareil. Ne touchez pas le panier pendant et un certain temps après utilisation, car il devient très chaud. Tenez-le uniquement par la poignée.
- Lorsque vous entendez le signal sonore, le temps de préparation défini est écoulé. Retirez le panier de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, faites simplement glisser le panier dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
- Si l'ingrédient est prêt, retirez soigneusement le panier pour enlever les ingrédients. Ne retournez pas le panier, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond du panier pourrait couler sur les ingrédients.
- Videz le panier dans un bol ou sur une assiette. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, l'appareil est instantanément prêt à préparer un autre lot.
- Astuces
- Ajoutez un peu d'huile sur les ingrédients pour un résultat croustillant.
- Secouer les ingrédients à mi-cuisson optimise le résultat et peut aider à éviter une cuisson inégale des ingrédients. Pour secouer les ingrédients, tirez le panier hors de l'appareil par la poignée et secouez-le. Ensuite, faites-le glisser de nouveau dans l'appareil.

 Fondre	 Frites	 Ailes de poulet	 Pizza	 Poisson	 Noix
180°C/5min	200°C/20min	200°C/20min	180°C/17min	180°C/17min	200°C/17min
 Crevettes	 Maïs	 Steak	 Gâteau	 Légumes	 Pomme de terre
180°C/17min	200°C/22min	200°C/27min	180°C/14min	180°C/22min	200°C/37min

Ingrédients	Quantité Min-Max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Pommes de terre					
Frites fines surgelées	300-600	9-16	200	Secouer	
Frites épaisses surgelées	300-600	11-20	200	Secouer	
Frites maison	300-600	16-20	200	Secouer	
(8*8 mm)					
Quartiers de pommes de terre maison	300-600	18-22	180	Secouer	Ajoutez une demi-cuillère à soupe d'huile
Cubes de pommes de terre maison	300-600	12-18	180	Secouer	Ajoutez une demi-cuillère à soupe d'huile
Gratin de pommes de terre	600	15-18	200	Secouer	
Viandes et volailles					
Steak	100-600	8-12	180		
Côtelettes de porc	100-600	10-14	180		
Hamburger	100-600	7-14	180		
Roulé de saucisse	100-600	13-15	200		
Pilons	100-600	18-22	180		
Blanc de poulet	100-600	10-15	180		
Collations					
Rouleaux de printemps	100-600	8-10	200	Secouer	
Nuggets de poulet surgelés	100-600	6-10	200	Secouer	
Doigts de poisson surgelés	100-600	6-10	200		
Collations au fromage pané surgelé	100-600	8-10	180		
Légumes farcis	100-600	10	160		
Pâtisserie					
Gâteau	400	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	400	15-18	200		
Friandises	400	20	160		

Entretien et maintenance

- Avant le nettoyage, mettez le minuteur sur 0, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Ne touchez pas la surface avant qu'elle ne refroidisse.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. L'appareil n'est pas adapté au lave-vaisselle.
- Nettoyez la surface du panier et du support de la friteuse avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Si la saleté est collée au revêtement ou au fond du panier, remplissez le panier d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez le support dans le panier et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes.
- Utilisez un chiffon humide pour essuyer la surface de la friteuse. N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer ou de laine d'acier, qui endommagent l'appareil.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, veuillez le nettoyer et le ranger dans un endroit frais et sec.

Dépannage

Problème

Ne fonctionne pas.

Cause possible

Le cordon d'alimentation n'a pas été inséré dans la prise de courant.

Le minuteur n'a pas été activé.

Solution

Insérez fermement le cordon d'alimentation dans la prise de courant mise à la terre.

Réglez le minuteur sur le temps de cuisson souhaité, puis l'appareil pourra se connecter à l'alimentation.

Problème

La nourriture est crue lorsque le temps est écoulé.

Cause possible

Trop de nourriture dans le pot.

La température est trop basse.

Le temps de cuisson est trop court.

Solution

Frir les aliments par portions.

Réglez une température appropriée, refaites frir les aliments.

Réglez un temps de cuisson approprié, refaites frir les aliments.

Problème

Les aliments ne sont pas frits uniformément.

Cause possible

Certains aliments doivent être secoués pendant la cuisson.

Solution

Au milieu du processus de cuisson, tirez le panier et secouez-le pour séparer les aliments superposés, puis poussez le panier pour continuer.

Problème

Les aliments frits ne sont pas croustillants.

Cause possible

Certains matériaux alimentaires doivent être frits avec de l'huile.

Solution

Ajoutez une fine couche d'huile sur la surface des aliments d'abord, puis commencez à les frir.

Problème

Impossible de pousser le panier en douceur vers l'appareil.

Cause possible

Le panier avec trop de matériaux alimentaires est trop lourd.

La poignée est bloquée.

Solution

Le matériau alimentaire dans le panier ne doit pas dépasser la ligne maximale.

Placez la poignée en position horizontale.

Problème

Fumée.

Cause possible

Friture d'aliments gras.

La friteuse contient de l'huile de la dernière utilisation.

Solution

Phénomène normal.

Veuillez nettoyer le pot et le plateau après utilisation.

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LA CORRECTE ÉLIMINATION DU PRODUIT CONFORMÉMENT À LA DIRECTIVE CE 2012/19/UE

À la fin de sa vie utile, le produit ne doit pas être jeté avec les déchets urbains. Il doit être apporté à un centre de collecte de déchets différenciés spécialisé des autorités locales ou à un revendeur proposant ce service. La séparation de l'élimination des appareils ménagers évite les conséquences négatives possibles pour l'environnement et la santé, découlant d'une élimination inappropriée, et permet de récupérer les matériaux constitutifs pour réaliser d'importantes économies en énergie et en ressources. Pour rappeler la nécessité d'éliminer les appareils électroménagers séparément, le produit est marqué d'une poubelle à roulettes barrée.



Politique de Garantie

Ce produit est garanti 2 ans à compter de la date d'achat. Lorsque vous avez un problème que vous ne pouvez pas résoudre, vous devez accéder au site www.prixton.com et cliquer sur l'option de contact pour nous envoyer votre formulaire d'assistance. Les caractéristiques techniques et électriques ici correspondent à des unités spécifiques et pourraient être modifiées sans préavis afin d'améliorer le matériel.

Déclaration de Conformité Simplifiée

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

MARQUE	MODÈLE	DESCRIPTION	CATÉGORIE
Prixton	Cook 7L	Air Fryer	Home

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

Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE est disponible sur Internet à l'adresse suivante: www.prixton.com LA TRASTIENDA DIGITAL

Introduzione

Questo Air Fryer offre ora un modo facile e salutare per preparare i tuoi ingredienti preferiti. Utilizzando una rapida circolazione d'aria calda e una griglia, è in grado di realizzare numerosi piatti. La parte migliore è che la friggitrice ad aria riscalda il cibo in tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non ha bisogno di olio.

Specifiche tecniche

Tensione nominale: 220-240V

Frequenza nominale: 50/60Hz

Potenza nominale: 1500W

Capacità: 7L

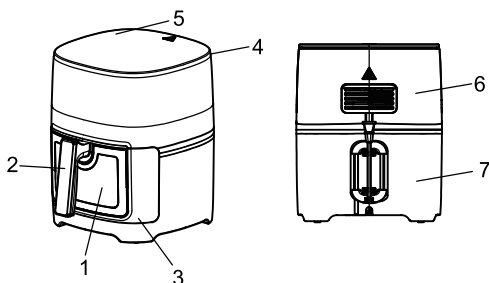
Temperatura impostata: 80-200°C

Tempo di lavoro: 0-60min

Dimensioni del prodotto: 388x285x349mm

Descrizione generale

1. Coperchio superiore
2. Gomma silconica
3. Pentola per friggere
4. Ingresso d'aria
5. Display a LED
6. Uscita d'aria
7. Cavo di alimentazione



Avvertenze:

- Si prega di leggere attentamente il manuale di istruzioni prima di utilizzare l'elettrodomestico. Conservare il manuale per consultazioni future.
- Non riempire mai la pentola con olio, altrimenti potrebbe causare un pericolo di incendio.
- L'apparecchio contiene elementi elettronici e elementi riscaldanti. Non immergerlo in acqua o lavarlo con acqua.
- Non coprire l'ingresso e l'uscita d'aria durante il funzionamento. Non toccare l'interno dell'apparecchio per evitare scottature e ustioni.
- Le superfici possono surriscaldarsi durante l'uso. Non toccare le superfici calde. Utilizzare la maniglia o il pomello.
- L'aria ad alta temperatura fuoriuscirà dall'uscita quando l'apparecchio è in uso. Si prega di mantenere una distanza di sicurezza. Non toccare le superfici calde e non chiudere l'uscita d'aria. Quando si estrae la pentola, fare attenzione all'aria ad alta temperatura.

Avviso di sicurezza:

- Si prega di mantenere pulita la spina per evitare disastri.
- Non danneggiare, tirare con forza o torcere il cavo di alimentazione, usarlo per trasportare carichi pesanti o trasformarlo, lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del banco o toccare superfici calde, per evitare scosse elettriche, incendi e altri incidenti. Il cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone altrettanto qualificate per evitare pericoli.
- Si prega di non inserire e disinserire la spina con le mani bagnate, altrimenti potrebbe causare scosse elettriche.
- Inserire saldamente la spina, altrimenti potrebbe causare scosse elettriche, cortocircuiti, fumo, scintille e altri pericoli.
- Non immergere l'apparecchio, il corpo, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi, per proteggere contro le scosse elettriche e per evitare di influire sul funzionamento.
- Non posizionare l'apparecchio in presenza di fumi esplosivi e/o infiammabili.
- Non posizionare l'apparecchio su o vicino a materiali infiammabili come tovaglie, tende e altri, per evitare rischi di incendio.


- Assicurarsi di utilizzare su una superficie resistente al calore e uniforme, mantenere l'elettrodomestico almeno a 30 cm di distanza dal muro, dai mobili o da altri materiali infiammabili
- Gli elettrodomestici non sono destinati a essere utilizzati mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato
- Non utilizzare l'elettrodomestico per scopi diversi da quelli previsti
- Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone (incluse i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'elettrodomestico da parte di una persona responsabile della loro sicurezza
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare di giocare con l'elettrodomestico
- Tenere l'elettrodomestico lontano dai bambini per evitare scottature, scosse elettriche e/o altre lesioni; è necessaria una supervisione ravvicinata quando l'elettrodomestico è utilizzato da o vicino ai bambini
- Questo elettrodomestico è destinato esclusivamente all'uso domestico

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio
- Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'elettrodomestico
- Pulire accuratamente la griglia e il cestello con acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva
- Pulire l'interno e l'esterno dell'elettrodomestico con un panno umido
- Posizionare l'elettrodomestico su una superficie stabile, orizzontale e livellata. Non posizionare l'elettrodomestico su una superficie resistente al calore
- Posizionare correttamente la griglia nel cestello. Far scorrere il cestello indietro sull'elettrodomestico.
- Questo è un elettrodomestico che funziona con aria calda. Non riempire il cestello di olio o grasso per friggere
- Non mettere nulla sopra l'elettrodomestico. Questo interrompe il flusso d'aria e influisce sul risultato della frittura ad aria calda

Utilizzo

- Inserire la spina nella presa a muro con messa a terra
- Regolare la temperatura (+) / (-) alla temperatura corretta
- Regolare il timer (+) / (-) al tempo corretto. Dopo questo, il dispositivo è pronto per l'uso
- Tirare con attenzione il cestello fuori dall'elettrodomestico, posizionare gli ingredienti sulla griglia (Attenzione: non superare la linea massima); far scorrere il cestello di nuovo sull'elettrodomestico. Non toccare il cestello durante e poco dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Tenere solo per il manico
- Quando si sente il segnale acustico, il tempo di preparazione impostato è scaduto. Tirare il cestello fuori dall'elettrodomestico e posizionarlo su una superficie resistente al calore
- Controllare se gli ingredienti sono pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, far scorrere semplicemente il cestello di nuovo nell'elettrodomestico e regolare il timer per alcuni minuti extra
- Se gli ingredienti sono pronti, tirare con attenzione il cestello per rimuovere gli ingredienti. Non capovolgere il cestello, poiché qualsiasi eccesso di olio che si è raccolto sul fondo del cestello potrebbe fuoriuscire sugli ingredienti
- Svuotare il cestello in una ciotola o su un piatto. Quando un lotto di ingredienti è pronto, l'elettrodomestico è immediatamente pronto per preparare un altro lotto
- Consigli
- Aggiungere un po' di olio sugli ingredienti per ottenere un risultato croccante
- Agitare gli ingredienti a metà tempo di preparazione ottimizza il risultato e può aiutare a prevenire ingredienti fritti in modo non uniforme. Per agitare gli ingredienti, tirare il cestello fuori dall'elettrodomestico per il manico e agitarlo. Poi farlo scorrere di nuovo nell'elettrodomestico.

 Scongelare	 Patatine fritte	 Ali di pollo	 Pizza	 Pesce	 Noci
180°C/5min	200°C/20min	200°C/20min	180°C/17min	180°C/17min	200°C/17min
 Gamberetti	 Mais	 Bistecca	 Torta	 Verdure	 Patata
180°C/17min	200°C/22min	200°C/27min	180°C/14min	180°C/22min	200°C/37min

Ingredienti	Quantità Min-Max (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitare	Informazioni aggiuntive
Patate					
Patatine sottili surgelate	300-600	9-16	200	Agitare	
Patatine spesse surgelate	300-600	11-20	200	Agitare	
Patatine fritte fatte in casa (8*8 mm)	300-600	16-20	200	Agitare	
Spicchi di patate fatte in casa	300-600	18-22	180	Agitare	Aggiungi 1/2 cucchiaino di olio
Cubetti di patate fatti in casa	300-600	12-18	180	Agitare	Aggiungi 1/2 cucchiaino di olio
Gratin di patate	600	15-18	200	Agitare	
Carne e pollame					
Bistecca	100-600	8-12	180		
Bracioline di maiale	100-600	10-14	180		
Hamburger	100-600	7-14	180		
Salsiccia	100-600	13-15	200		
Cosce di pollo	100-600	18-22	180		
Petto di pollo	100-600	10-15	180		
Snack					
Involtoni primavera	100-600	8-10	200	Agitare	
Nuggets di pollo surgelati	100-600	6-10	200	Agitare	
Bastoncini di pesce surgelati	100-600	6-10	200		
Snack di formaggio impanato surgelato	100-600	8-10	180		
Verdure ripiene	100-600	10	160		
Cottura					
Torta	400	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffin	400	15-18	200		
Snack dolci	400	20	160		

Manutenzione e Cura

- Prima di pulire, regolare il timer a 0, staccare la spina dell'elettrodomestico e attendere che si raffreddi. Non toccare la superficie prima che si raffreddi
- Mai immergere il dispositivo in acqua o in qualsiasi altro liquido. Il dispositivo non è resistente alla lavastoviglie
- Pulire la superficie del cestello della friggitrice e della griglia con acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. Se lo sporco è attaccato alla superficie o sul fondo del cestello, riempire il cestello con acqua calda e del detersivo per piatti. Mettere la griglia nel cestello e lasciarli in ammollo per circa 10 minuti
- Utilizzare un panno umido per pulire la superficie della friggitrice. Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi, spugne abrasive o lana d'acciaio, che danneggiano il dispositivo
- Se non si utilizza l'elettrodomestico per lungo tempo, pulirlo e conservarlo in un luogo fresco e asciutto

Risoluzione dei problemi

Problema

Non funziona.

Possibile causa

Il cavo di alimentazione non è stato inserito nella presa di corrente.

Il timer non è stato impostato.

Soluzione

Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente con messa a terra.

Impostare il timer al tempo di cottura desiderato, quindi l'elettrodomestico sarà in grado di connettersi all'alimentazione.

Problema

Il cibo è crudo quando scade il tempo.

Possibile causa

Troppo cibo nella pentola.

La temperatura è troppo bassa.

Il tempo di cottura è breve.

Soluzione

Friggere il cibo a turni.

Regolare la temperatura appropriata, rirriggere il cibo.

Regolare un tempo di cottura appropriato, rirriggere il cibo.

Problema

Il cibo non viene fritto uniformemente.

Possibile causa

Certifoodi alimenti devono essere agitati a metà cottura.

Soluzione

Nel mezzo del processo di cottura, tirare fuori il cestello e agitarlo per separare il materiale alimentare sovrapposto, quindi spingere il cestello indietro per continuare.

Problema

Il cibo fritto non è croccante.

Possibile causa

Alcuni materiali alimentari devono essere fritti con olio.

Soluzione

Aggiungere uno strato sottile di olio sulla superficie del cibo prima di iniziare a friggerli.

Problema

Non è possibile spingere agevolmente il cestello indietro nell'elettrodomestico.

Soluzione

Il materiale alimentare nel cestello non può superare la linea massima.
Posizionare il manico in posizione orizzontale.

Problema

Fumo.

Possibile causa

Frittura di cibi oleosi.

La friggitrice contiene olio dall'ultimo utilizzo.

Soluzione

Fenomeno normale.

Si prega di pulire la pentola e il vassoio dopo l'uso.

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LO SMALTIMENTO CORRETTO DEL PRODOTTO CONFORMEMENTE ALLA DIRETTIVA CE 2012/19/UE

Alla fine della sua vita lavorativa, il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto urbano. Deve essere portato presso un centro di raccolta differenziata dell'autorità locale o presso un rivenditore che fornisce questo servizio. Lo smaltimento separato di un elettrodomestico evita possibili conseguenze negative per l'ambiente e la salute, derivanti da uno smaltimento inappropriato, e consente il recupero dei materiali costituenti per ottenere significativi risparmi in termini di energia e risorse. Come promemoria della necessità di smaltire gli elettrodomestici separatamente, il prodotto è contrassegnato con un bidone per la spazzatura barrato.



Politica di garanzia

Questo prodotto è garantito per 2 anni dalla data di acquisto. Quando hai un problema che non puoi risolvere, devi accedere al sito www.prixton.com e fare clic sull'opzione di contatto per inviarti il tuo modulo di assistenza. Le caratteristiche tecniche ed elettriche qui riportate corrispondono alle unità tipiche e possono essere modificate senza preavviso per migliorare le qualità del dispositivo.

Dichiarazione di Conformità UE Semplificata

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

MARCA	MODELLO	DESCRIZIONE	CATEGORIA
Prixton	Cook 7L	Air fryer	Home

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

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile a questo indirizzo web: www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

Einführung

Der Air Fryer bietet jetzt eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die Verwendung von heißer, schneller Luftzirkulation und einem Grill ist er in der Lage, zahlreiche Gerichte zuzubereiten. Das Beste daran ist, dass der Air Fryer Lebensmittel in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

Technische Spezifikationen

Nennspannung: 220-240V

Nennfrequenz: 50/60Hz

Nennleistung: 1500W

Kapazität: 7L

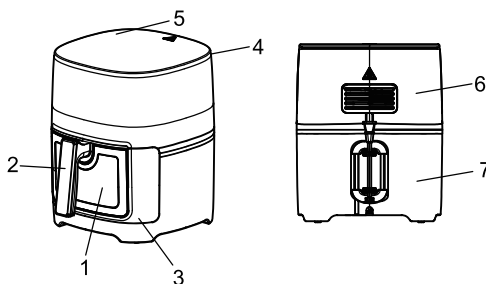
Einstellungstemperatur: 80-200°C

Arbeitszeit: 0-60 Minuten

Produktgröße: 388x285x349mm

Allgemeine Beschreibung

1. Oberdeckel
2. Silikonkautschuk
3. Fritteuse
4. Lufteinlass
5. LED-Anzeige
6. Luftauslass
7. Netzkabel



Vorsichtsmaßnahmen:

- Bitte lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät verwenden. Bewahren Sie die Anleitung für zukünftige Referenzen auf.
- Füllen Sie niemals den Topf mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
- Das Gerät enthält elektronische Elemente und Heizelemente. Tauchen Sie es nicht in Wasser ein oder spülen Sie es mit Wasser ab.
- Bedecken Sie die Luftein- und -auslässe während des Betriebs nicht. Berühren Sie das Innere des Geräts nicht, um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden.
- Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Verwenden Sie den Griff oder den Knopf.
- Bei Verwendung des Geräts strömt heißluft aus dem Auslass. Halten Sie bitte einen sicheren Abstand ein. Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Blockieren Sie den Luftauslass nicht. Seien Sie beim Herausziehen des Topfes vorsichtig, um sich nicht an heißer Luft zu verbrennen.

Sicherheitswarnung:

- Halten Sie den Stecker sauber, um Katastrophen zu vermeiden.
- Beschädigen Sie das Netzkabel nicht durch starkes Ziehen oder Verdrehen, verwenden Sie es nicht zum Tragen schwerer Lasten oder zum Umwandeln, lassen Sie das Kabel nicht über den Tisch oder die Thekenkante hängen oder berühren Sie heiße Oberflächen, um einen elektrischen Schock, Brand und andere Unfälle zu vermeiden. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, seinem Servicevertreter oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Bitte stecken und ziehen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen, da dies einen elektrischen Schock verursachen kann.
- Stecken Sie den Stecker fest ein, da sonst ein elektrischer Schock, Kurzschluss, Rauchen, Funkenbildung und andere Gefahren auftreten können.
- Tauchen Sie das Gerät, den Körper, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden und die Funktion nicht zu beeinträchtigen.
- Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder brennbaren Dämpfen.

- Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder brennbaren Dämpfen.
- Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe brennbarer Materialien wie Tischdecken, Vorhänge und andere, um die Brandgefahr zu vermeiden.
- Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosions- und/oder brennbaren Dämpfen.
- Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbarem Material wie Tischdecken, Vorhängen und anderen, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie eine hitzebeständige und ebene Oberfläche verwenden und das Gerät mindestens 30 cm von der Wand, Möbeln oder anderen brennbaren Gegenständen entfernt halten.
- Die Geräte dürfen nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als vorgesehene Zwecke.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen vorgesehen, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angewiesen, wie das Gerät zu verwenden ist.
- Kinder, die beaufsichtigt werden, sollten nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern, um Verbrennungen, elektrische Schläge und/oder andere Verletzungen zu vermeiden; eine enge Aufsicht ist erforderlich, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch vorgesehen.

Vor der ersten Verwendung

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- Reinigen Sie das Gestell und den Korb gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht abrasiven Schwamm.
- Wischen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Oberfläche. Setzen Sie das Gerät nicht auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Setzen Sie das Gestell ordnungsgemäß in den Korb ein. Schieben Sie den Korb zurück in das Gerät.
- Dies ist ein Gerät, das mit heißer Luft funktioniert. Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder Frittierfett.
- Legen Sie nichts auf das Gerät. Dies beeinträchtigt den Luftstrom und beeinflusst das Ergebnis des Heißluftfrittierens.

Verwendung

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
- Drehen Sie die Temperatur (+) / (-) auf die richtige Temperatur.
- Drehen Sie den Timer (+) / (-) auf die richtige Zeit. Danach ist das Gerät einsatzbereit.
- Ziehen Sie vorsichtig den Korb aus dem Gerät, legen Sie die Zutaten in das Gestell (Achtung: überschreiten Sie nicht die maximale Linie); schieben Sie den Korb zurück in das Gerät. Berühren Sie den Korb während und kurz nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie ihn nur am Griff fest.
- Wenn Sie das Signal hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Korb einfach zurück ins Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten ein.
- Wenn die Zutat fertig ist, ziehen Sie vorsichtig den Korb heraus, um die Zutaten zu entfernen. Drehen Sie den Korb nicht um, da überschüssiges Öl, das sich am Boden des Korbs angesammelt hat, auf die Zutaten tropfen würde.
- Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller. Wenn eine Portion Zutaten fertig ist, ist das Gerät sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Portion.

Tipps

- Fügen Sie den Zutaten etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen.
- Schütteln Sie die Zutaten zur Hälfte der Zubereitungszeit, um das Ergebnis zu optimieren und ein ungleichmäßiges Frittieren zu verhindern. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Schieben Sie ihn dann zurück ins Gerät.

					
Auftauen	Pommes frites	Hühnerflügel	Pizza	Fisch	Nüsse
180°C/5min	200°C/20min	200°C/20min	180°C/17min	180°C/17min	200°C/17min
					
Garnelen	Mais	Steak	Kuchen	Gemüse	Kartoffel
180°C/17min	200°C/22min	200°C/27min	180°C/14min	180°C/22min	200°C/37min

Zutaten	Min-Max-Menge (g)	Tempo (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Kartoffeln					
Dünne gefrorene Pommes	300-600	9-16	200	Schütteln	
Dicke gefrorene Pommes	300-600	11-20	200	Schütteln	
Selbstgemachte Pommes	300-600	16-20	200	Schütteln	
(8*8 mm)					
Selbstgemachte Kartoffelspalten	300-600	18-22	180	Schütteln	Fügen Sie 1/2 EL Öl hinzu
Selbstgemachte Kartoffelwürfel	300-600	12-18	180	Schütteln	Fügen Sie 1/2 EL Öl hinzu
Kartoffelgratin	600	15-18	200	Schütteln	
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-600	8-12	180		
Schweinekoteletts	100-600	10-14	180		
Hamburger	100-600	7-14	180		
Wurstbrötchen	100-600	13-15	200		
Hähnchenkeulen	100-600	18-22	180		
Hühnerbrust	100-600	10-15	180		
Snacks					
Frühlingsrollen	100-600	8-10	200	Schütteln	
Gefrorene Hühnerruggets	100-600	6-10	200	Schütteln	
Gefrorene Fischstäbchen	100-600	6-10	200		
Gefrorene Brotkrumenkäsesnacks	100-600	8-10	180		
Gefülltes Gemüse	100-600	10	160		
Backen					
Kuchen	400	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	400	15-18	200		
Süße Snacks	400	20	160		

Pflege und Wartung

- Vor der Reinigung den Timer auf 0 stellen, das Gerät vom Stromnetz trennen und warten, bis das Gerät abgekühlt ist. Berühren Sie die Oberfläche nicht vor dem Abkühlen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie die Oberfläche des Frittierkorbs und des Gestells mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht abrasiven Schwamm. Wenn Schmutz am Lack oder am Boden des Korbs haftet, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie das Gestell in den Korb und lassen Sie sie etwa 10 Minuten einweichen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Oberfläche des Frittiergeräts abzuwischen. Verwenden Sie niemals aggressive und abrasive Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Stahlwolle, da diese das Gerät beschädigen.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, reinigen Sie es bitte und lagern Sie es an einem kühlen und trockenen Ort.

Fehlerbehebung

Problem

Funktioniert nicht.

Mögliche Ursache

Das Netzkabel wurde nicht in die Steckdose eingesteckt.

Der Timer wurde nicht gedreht.

Lösung

Stecken Sie das Netzkabel fest in die geerdete Steckdose.

Drehen Sie den Timer auf die gewünschte Kochzeit, dann kann das Gerät eine Verbindung zum Strom herstellen.

Problem

Essen ist selten, wenn die Zeit abgelaufen ist.

Mögliche Ursache

Zu viel Essen im Topf.

Die Temperatur ist zu niedrig.

Die Kochzeit ist zu kurz.

Lösung

Essen in Portionen frittieren.

Die Temperatur entsprechend einstellen und das Essen erneut frittieren.

Die Kochzeit entsprechend einstellen und das Essen erneut frittieren.

Problem

Essen wurde nicht gleichmäßig gebraten.

Mögliche Ursache

Bestimmte Lebensmittel müssen während des Kochens geschüttelt werden.

Lösung

Ziehen Sie während des Kochvorgangs den Korb heraus und schütteln Sie ihn, um die überlappenden Lebensmittel zu trennen, und schieben Sie dann den Korb zurück, um fortzufahren.

Problem

Frittiertes Essen ist nicht knusprig.

Mögliche Ursache

Einige Lebensmittel müssen mit Öl gebraten werden.

Lösung

Tragen Sie zuerst eine dünne Schicht Öl auf die Oberfläche des Lebensmittels auf und beginnen Sie dann mit dem Frittieren.

Problem

Der Korb lässt sich nicht reibungslos wieder in das Gerät schieben.

Mögliche Ursache

Der Korb mit zu vielen Lebensmitteln ist zu schwer.

Der Griff ist blockiert.

Lösung

Die Lebensmittel im Korb dürfen die Maximalmarkierung nicht überschreiten.

Den Griff in horizontale Position bringen.

Problem

Rauchen.

Mögliche Ursache

Frittieren von öligen Lebensmitteln.

Frittierer enthält Öl vom letzten Gebrauch.

Lösung

Normales Phänomen.

Bitte reinigen Sie den Topf und das Tablett nach Gebrauch.

WICHTIGE INFORMATION ZUR KORREKTEN ENTSORGUNG DES PRODUKTS GEMÄSS DER EU-RL 2012/19/EU

Am Ende seiner Nutzungsdauer darf das Produkt nicht als städtischer Abfall entsorgt werden. Es muss zu einem speziellen örtlichen Entsorgungszentrum der kommunalen Behörde oder zu einem Händler gebracht werden, der diesen Service anbietet. Die separate Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit, die aus einer unsachgemäßen Entsorgung resultieren, und ermöglicht die Rückgewinnung der Bestandteile, um erhebliche Einsparungen bei Energie und Ressourcen zu erzielen. Als Erinnerung an die Notwendigkeit, Haushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit einem durchgestrichenen Müllcontainer mit Rädern gekennzeichnet.



Garantiepolitik

Für dieses Produkt gilt eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Wenn Sie ein Problem haben, das nicht gelöst werden kann, müssen Sie auf das Internet www.prixton.com zugreifen und auf die Kontaktoption klicken, um uns Ihr Unterstützungsformular zu senden. Die elektrischen und technischen Eigenschaften, die hier genannt wurden, entsprechen typischen Geräten und können ohne Vorankündigung geändert werden, um ein besseres Gerät anzubieten.

Vereinfachte EU-einverständniserklärung

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

MARKE	MODEL	BESCHREIBUNG	KATEGORIE
Prixton	Cook 7L	Air fryer	Home

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

Der komplette Text der EU-Einverständniserklärung kann unter dem folgenden Link abgerufen werden:

www.prixton.com LA TRASTIENDA DIGITAL

Introdução

A Air Fryer oferece agora uma forma fácil e saudável de preparar seus ingredientes favoritos. Usando circulação rápida de ar quente e uma grelha, é capaz de fazer inúmeros pratos. A melhor parte é que a Air Fryer aquece os alimentos em todas as direções e a maioria dos ingredientes não precisa de óleo.

Especificações Técnicas

Voltagem Nominal: 220-240V

Frequência Nominal: 50/60Hz

Potência Nominal: 1500W

Capacidade: 7L

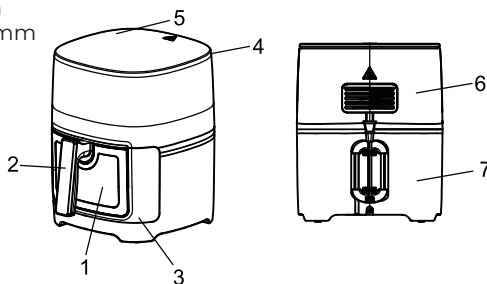
Temperatura de Configuração: 80-200°C

Tempo de Funcionamento: 0-60min

Tamanho do Produto: 388x285x349mm

Descrição Geral

1. Tampa superior
2. Borracha de silicone
3. Painela da fritadeira
4. Entrada de ar
5. Display LED
6. Saída de ar
7. Cabo de alimentação



Cuidados:

- Por favor, leia cuidadosamente o manual de instruções antes de utilizar o aparelho. Guarde o manual para referência futura.
- Nunca encha a panela com óleo, pois pode causar risco de incêndio.
- O aparelho contém elementos eletrônicos e elementos de aquecimento. Não o coloque em água nem o lave com água.
- Não cubra a entrada e saída de ar durante o funcionamento. Não toque no interior do aparelho para evitar queimaduras e escaldões.
- As superfícies podem ficar quentes durante o uso. Não toque nas superfícies quentes. Use a alça ou o botão.
- O ar de alta temperatura sairá pela saída de ar quando o aparelho estiver em uso. Mantenha uma distância segura. Não toque nas superfícies quentes e não obstrua a saída de ar. Ao retirar a panela, tenha cuidado com o ar de alta temperatura.

Aviso de Segurança

- Mantenha o plugue limpo para evitar acidentes.
- Não danifique, puxe ou torça o cabo de alimentação, não o use para transportar cargas pesadas, não o transforme, não o deixe pendurado sobre a borda da mesa ou do balcão, nem toque em superfícies quentes, para evitar choques elétricos, incêndios e outros acidentes. O cabo de alimentação danificado deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas para evitar riscos.
- Por favor, não conecte ou desconecte com as mãos molhadas, caso contrário, pode causar choque elétrico.
- Conecte firmemente, caso contrário, pode causar choque elétrico, curto-circuito, fumaça, faíscas e outros perigos.
- Não mergulhe o aparelho, corpo, cabo ou plugue em água ou outro líquido, para proteção contra choque elétrico e para não afetar o funcionamento.
- Não coloque o aparelho na presença de fumos explosivos e/ou inflamáveis.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo de material inflamável, como toalhas de mesa, cortinas e outros, para evitar riscos de incêndio.

- Certifique-se de usar em uma superfície resistente ao calor e plana, mantenha o aparelho a pelo menos 30 cm de distância da parede, móveis ou outros materiais inflamáveis.
- Os aparelhos não são destinados a serem operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Não use o aparelho para outros fins além do previsto.
- Este aparelho não é destinado ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Crianças devem ser supervisionadas para não brincarem com o aparelho.
- Mantenha o aparelho longe de crianças para evitar queimaduras, choques elétricos e/ou outras lesões; supervisão próxima é necessária quando o aparelho é usado por ou perto de crianças.
- Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico.

Antes do primeiro uso

- Remova todo o material de embalagem.
- Remova quaisquer adesivos ou etiquetas do aparelho.
- Limpe cuidadosamente o suporte e o cesto com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano úmido.
- Coloque o aparelho em uma superfície estável, horizontal e nivelada. Não coloque o aparelho em uma superfície resistente ao calor.
- Coloque o suporte no cesto corretamente. Deslize o cesto de volta para o aparelho.
- Este é um aparelho que funciona com ar quente. Não encha o cesto com óleo ou gordura para fritura.
- Não coloque nada em cima do aparelho. Isso interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura com ar quente.

Uso

- Coloque o plugue na tomada de parede aterrada.
- Gire a temperatura (+) / (-) para a temperatura adequada.
- Gire o temporizador (+) / (-) para o tempo adequado. Depois disso, o dispositivo está pronto para uso.
- Retire cuidadosamente o cesto do aparelho, coloque os ingredientes dentro do suporte (Atenção: não exceda a linha máxima); deslize o cesto de volta para o aparelho. Não toque no cesto durante e algum tempo após o uso, pois ele fica muito quente. Segure apenas pelo cabo.
- Quando ouvir o sinal sonoro, o tempo de preparo definido terminou. Retire o cesto do aparelho e coloque-o em uma superfície resistente ao calor.
- Verifique se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta deslizar o cesto de volta para o aparelho e girar o temporizador para alguns minutos extras.
- Se os ingredientes estiverem prontos, retire cuidadosamente o cesto para remover os ingredientes. Não vire o cesto de cabeça para baixo, pois qualquer excesso de óleo que tenha se acumulado no fundo do cesto vazará sobre os ingredientes.
- Esvazie o cesto em uma tigela ou em um prato. Quando um lote de ingredientes estiver pronto, o aparelho estará instantaneamente pronto para preparar outro lote.

Dicas

- Adicione um pouco de óleo nos ingredientes para obter um resultado crocante.
- Mexer os ingredientes na metade do tempo de preparo otimiza o resultado e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de forma irregular. Para mexer os ingredientes, puxe o cesto para fora do aparelho pelo cabo e mexa. Em seguida, deslize-o de volta para o aparelho.

					
Descongelar	Batatas fritas	Asas de frango	Pizza	Peixe	Nozes
180°C/5min	200°C/20min	200°C/20min	180°C/17min	180°C/17min	200°C/17min
					
Camarão	Milho	Bife	Bolo	Legumes	Batata
180°C/17min	200°C/22min	200°C/27min	180°C/14min	180°C/22min	200°C/37min

Ingredientes	Quantidade mn-max (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Informações extras
Batatas					
Batatas fritas finas congeladas	300-600	9-16	200	Agitar	
Batatas fritas gruesas congeladas	300-600	11-20	200	Agitar	
Batatas fritas caseiras	300-600	16-20	200	Agitar	
(8*8 mm)					
Fatias de batata caseiras	300-600	18-22	180	Agitar	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Cubos de batata caseiros	300-600	12-18	180	Agitar	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Gratinado de batata	600	15-18	200	Agitar	
Carne e aves					
Bife	100-600	8-12	180		
Costeletas de porco	100-600	10-14	180		
Hambúrguer	100-600	7-14	180		
Rolinho de salsicha	100-600	13-15	200		
Coxas de frango	100-600	18-22	180		
Peito de frango	100-600	10-15	180		
Petiscos					
Rolinhos primavera	100-600	8-10	200	Agitar	
Nuggets de frango congelados	100-600	6-10	200	Agitar	
Palitos de peixe congelados	100-600	6-10	200		
Petiscos de queijo empanado congelado	100-600	8-10	180		
Vegetais recheados	100-600	10	160		
Assar					
Bolo	400	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffin	400	15-18	200		
Petiscos doces	400	20	160		

Cuidado e Manutenção

- Antes da limpeza, gire o temporizador para 0, desconecte o aparelho e aguarde o seu resfriamento. Não toque na superfície antes de esfriar.
- Nunca mergulhe o dispositivo em água ou qualquer outro líquido. O dispositivo não é à prova de lava-louças.
- Limpe a superfície da cesta e do suporte da fritadeira com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva. Se a sujeira estiver grudada na cesta ou no fundo, encha a cesta com água quente e um pouco de detergente. Coloque o suporte na cesta e deixe-os de molho por cerca de 10 minutos.
- Use um pano úmido para limpar a superfície da fritadeira. Nunca use produtos de limpeza agressivos e abrasivos, esponjas abrasivas ou palha de aço, pois danificam o aparelho.
- Se você não usar o aparelho por um longo período, limpe-o e guarde-o em um local fresco e seco.

Solução de Problemas

Problema

Não funciona.

Possível Causa

O cabo de alimentação não foi inserido na tomada.
O temporizador não foi ligado.

Solução

Insera firmemente o cabo de alimentação na tomada aterrada.
Gire o temporizador para o tempo de cozimento desejado e, em seguida, o aparelho poderá ser ligado à energia.

Problema

Os alimentos estão crus quando o tempo acaba.

Possível Causa

Muitos alimentos na panela.
Temperatura muito baixa.
Tempo de cozimento curto.

Solução

Frite os alimentos em lotes.
Ajuste para uma temperatura adequada, refrite os alimentos.
Ajuste um tempo de cozimento adequado e refrite os alimentos.

Problema

Os alimentos não foram fritos de forma uniforme.

Possível Causa

Certos alimentos precisam ser sacudidos durante o cozimento.

Solução

No meio do processo de cozimento, puxe a cesta para fora e sacuda-a para separar os alimentos sobrepostos e, em seguida, empurre a cesta de volta para continuar.

Problema

Os alimentos fritos não estão crocantes.

Possível Causa

Alguns alimentos precisam ser fritos com óleo.

Solução

Adicione uma camada fina de óleo na superfície dos alimentos primeiro e, em seguida, comece a fritá-los.

Problema

Não é possível empurrar suavemente a cesta de volta para o aparelho.

Possível Causa

A cesta com muitos alimentos está muito pesada.

O cabo está preso.

Solução

Os alimentos na cesta não podem exceder a linha máxima.

Coloque a alça na posição horizontal.

Problema

Fumando.

Possível Causa

Fritando alimentos gordurosos.

A fritadeira contém óleo do último uso.

Solução

Fenômeno normal.

Por favor, limpe a panela e a bandeja após o uso.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE PARA A CORRETA DISPOSIÇÃO DO PRODUTO DE ACORDO COM A DIRETIVA DA UE 2012/19/EU

No final de sua vida útil, o produto não deve ser descartado como resíduo urbano. Ele deve ser levado a um centro especializado de coleta de resíduos diferenciados de autoridades locais ou a um revendedor que ofereça esse serviço. O descarte separado de um eletrodoméstico evita possíveis consequências negativas para o meio ambiente e saúde, decorrentes de um descarte inadequado, e permite que os materiais constituintes sejam recuperados para obter economias significativas em energia e recursos. Como lembrete da necessidade de descartar eletrodomésticos separadamente, o produto é marcado com um caixote de lixo com rodas cortado.



Política de garantia

Em cumprimento do estabelecido no Decreto-Lei n.º 84/2021

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

Declaração de Conformidade Simplificada

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

MARCA	MODELO	DESCRIÇÃO	CATEGORIA
Prixton	Cook 7L	Air fryer	Home

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

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

www.prixton.com LA TRASTIENDA DIGITAL

Introductie

Deze alles-in-één Air Fryer biedt een eenvoudige en gezonde manier om uw favoriete ingrediënten te bereiden. Door gebruik te maken van hete snelle luchtcirculatie en een grill kan het tal van gerechten bereiden. Het beste is dat de heteluchtfriteuse voedsel vanuit alle richtingen verwarmt en dat de meeste ingrediënten geen olie nodig hebben.

Technische specificaties

Nominale spanning: 220-240V

Nominale frequentie: 50/60Hz

Nominaal vermogen: 1500W

Capaciteit: 7L

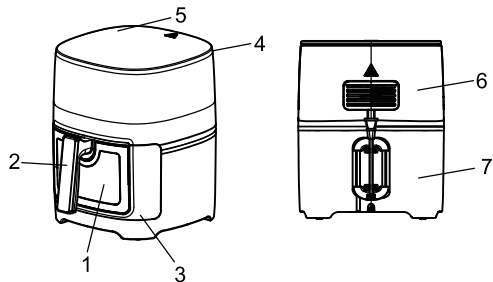
Instelbare temperatuur: 80-200°C

Werkduur: 0-60 min

Productgrootte: 388x285x349mm

Algemene beschrijving

1. Bovenste deksel
2. Siliconen rubber
3. Frituurpan
4. Luchtinlaat
5. LED-display
6. Luchtuitlaat
7. Voedingskabel



Waarschuwingen:

- Lees alstublieft zorgvuldig de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar de handleiding voor toekomstige referentie.
- Vul de pan nooit met olie, dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Het apparaat bevat elektronische en verwarmingselementen. Dompel het niet onder in water en was het niet met water.
- Bedek de luchtinlaat en -uitlaat niet tijdens het gebruik. Raak de binnenkant van het apparaat niet aan om brandwonden te voorkomen.
- De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik het handvat of de knop.
- Bij gebruik van het apparaat zal er warme lucht uitstromen via de uitlaat. Houd alstublieft een veilige afstand. Raak de hete oppervlakken niet aan. Sluit de luchtuitlaat niet af. Wees voorzichtig met de hete lucht bij het uittrekken van de pan.

Veiligheidswaarschuwing:

- Houd de stekker schoon om rampen te voorkomen.
- Beschadig de voedingskabel niet door er sterk aan te trekken of te draaien, zware lasten te dragen, hem te veranderen, over de rand van een tafel of aanrecht te laten hangen, of hete oppervlakken aan te raken om elektrische schokken, brand en andere ongelukken te voorkomen. Een beschadigde voedingskabel moet worden vervangen door de fabrikant, de serviceagent of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaren te voorkomen.
- Steek alstublieft geen stekker in het stopcontact en trek hem er niet uit met natte handen, anders kan dit een elektrische schok veroorzaken.
- Steek de stekker goed in het stopcontact, anders kan dit elektrische schokken, kortsluiting, roken, vonken en andere gevaren veroorzaken.
- Dompel het apparaat, de behuizing, de snoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistof om elektrische schokken te voorkomen en de werking niet te beïnvloeden.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van explosieve en/of brandbare dampen.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbaar materiaal zoals tafelkleden, gordijnen en andere materialen om brandgevaar te voorkomen.

- Zorg ervoor dat u het apparaat op een hittebestendig en gelijkmatig oppervlak gebruikt, houd het apparaat minstens 30 cm van de muur, meubels of andere brandbare materialen verwijderd.
- De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend met behulp van een externe timer of apart afstandsbedieningssysteem.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructie hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een verantwoordelijke persoon voor hun veiligheid.
- Kinderen worden onder toezicht gehouden om niet met het apparaat te spelen.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen om brandwonden, elektrische schokken en/of andere verwondingen te voorkomen; nauw toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Voor het eerste gebruik:

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat.
- Reinig het rek en de mand grondig met warm water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- Plaats het apparaat op een stabiel, horizontaal en vlak oppervlak. Plaats het apparaat niet op een hittebestendig oppervlak.
- Plaats het rek op de juiste manier in de mand. Schuif de mand terug naar het apparaat.
- Dit is een apparaat dat werkt op hete lucht. Vul de mand niet met olie of frituurvet.
- Plaats niets boven op het apparaat. Dit verstoort de luchtstroom en beïnvloedt het resultaat van het bakken met hete lucht.

Gebruik:

- Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Stel de temperatuur (+) / (-) in op de juiste temperatuur.
- Stel de timer (+) / (-) in op de juiste tijd. Hierna is het apparaat klaar voor gebruik.
- Trek voorzichtig de mand uit het apparaat, plaats de ingrediënten in het rek (Let op: overschrijd de maximale lijn niet); schuif de mand terug naar het apparaat. Raak de mand tijdens enige tijd na gebruik niet aan, omdat deze erg heet wordt. Houd het alleen vast bij het handvat.
- Wanneer u het geluid hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek de mand uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.
- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif dan eenvoudig de mand terug in het apparaat en stel de timer in op een paar extra minuten.
- Als het ingrediënt klaar is, trek dan voorzichtig de mand uit om de ingrediënten te verwijderen. Draai de mand niet om, omdat eventueel overtollige olie die zich op de bodem van de mand heeft verzameld, op de ingrediënten zal lekken.
- Leeg de mand in een kom of op een bord. Wanneer een partij ingrediënten klaar is, is het apparaat direct klaar voor het bereiden van een nieuwe partij.

Tips:

- Voeg wat olie toe aan de ingrediënten voor een knapperig resultaat.
- Het halverwege schudden van ingrediënten tijdens de bereidingstijd optimaliseert het resultaat en kan helpen voorkomen dat de ingrediënten ongelijkmatig worden gebakken. Om de ingrediënten te schudden, trekt u de mand uit het apparaat bij het handvat en schudt u deze. Schuif het vervolgens terug in het apparaat.

					
Ontdooien	Frietjes	Kippenvleugels	Pizza	Vis	Noten
180°C/5min	200°C/20min	200°C/20min	180°C/17min	180°C/17min	200°C/17min
					
Garnalen	Mais	Biefstuk	Taart	Groenten	Aardappel
180°C/17min	200°C/22min	200°C/27min	180°C/14min	180°C/22min	200°C/37min

Ingrediënten	Min-Max hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Aardappelen					
Dunne diepgevroren frietjes	300-600	9-16	200	Schudden	
Dikke diepgevroren frietjes	300-600	11-20	200	Schudden	
Zelfgemaakte frietjes	300-600	16-20	200	Schudden	
(8*8 mm)					
Zelfgemaakte aardappelpartjes	300-600	18-22	180	Schudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Zelfgemaakte aardappelblokjes	300-600	12-18	180	Schudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Aardappelgratin	600	15-18	200	Schudden	
Vlees en gevogelte					
Biefstuk	100-600	8-12	180		
Varkenskoteletten	100-600	10-14	180		
Hamburger	100-600	7-14	180		
Worstenbroodje	100-600	13-15	200		
Drumsticks	100-600	18-22	180		
Kippenborst	100-600	10-15	180		
Snacks					
Loempia's	100-600	8-10	200	Schudden	
Diepgevroren kipnuggets	100-600	6-10	200	Schudden	
Diepgevroren vissticks	100-600	6-10	200		
Diepgevroren broodkruimelkaas snacks	100-600	8-10	180		
Gevulde groenten	100-600	10	160		
Bakken					
Taart	400	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	400	15-18	200		
Zoete snacks	400	20	160		

Onderhoud en reiniging:

- Voordat u gaat reinigen, draait u de timer naar 0, trekt u de stekker uit het stopcontact en wacht u tot het apparaat is afgekoeld. Raak het oppervlak niet aan voordat het is afgekoeld.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of enige andere vloeistof. Het apparaat is niet vaatwasmachinebestendig.
- Reinig het oppervlak van de frituurmand en het rek met warm water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. Als er vuil aan de lak of de onderkant van de mand blijft kleven, vul dan de mand met warm water en wat afwasmiddel. Plaats het rek in de mand en laat ze ongeveer 10 minuten weken.
- Gebruik een vochtige doek om het oppervlak van de friteuse af te vegen. Gebruik nooit harde en schurende reinigingsmiddelen, schuurpadjes of staalwol, die het apparaat beschadigen.
- Als u het apparaat lange tijd niet gebruikt, reinig het dan en bewaar het op een koele en droge plaats.

Problemen oplossen:

Probleem:

Het werkt niet.

Mogelijke oorzaak:

De stekker is niet in het stopcontact gestoken.

De timer is niet ingeschakeld.

Oplossing:

Steek de stekker stevig in het geaarde stopcontact.

Zet de timer op de gewenste kooktijd, dan kan het apparaat verbinding maken met de stroom.

Probleem:

Voedsel is zeldzaam wanneer de tijd om is.

Mogelijke oorzaak:

Te veel voedsel in de pan.

Temperatuur is te laag.

Kooktijd is te kort.

Oplossing:

Frituur voedsel in delen.

Zet de temperatuur op een geschikt niveau, frituur opnieuw voedsel.

Stel een geschikte kooktijd in en frituur het voedsel opnieuw.

Probleem:

Het voedsel is niet gelijkmatig gefrituurd.

Mogelijke oorzaak:

Bepaald voedsel moet halverwege het koken worden geschud.

Oplossing:

Tijdens het kookproces het mandje uittrekken en schudden om het overlappende voedselmateriaal te scheiden, dan het mandje terugduwen om door te gaan.

Probleem:

Gefrituurd voedsel is niet knapperig.

Mogelijke oorzaak:

Sommige voedselmaterialen moeten worden gefrituurd met olie.

Oplossing:

Breng eerst een dun laagje olie aan op het oppervlak van het voedsel en begin dan met frituren.

Probleem:

Kan het mandje niet soepel terugduwen naar het apparaat.

Mogelijke oorzaak:

Het mandje met te veel voedsel is te zwaar.

Handgreep zit vast.

Oplossing:

Het voedselmateriaal in de mand mag de maximale lijn niet overschrijden.

Zet de handgreep in horizontale positie.

Probleem:

Roken.

Mogelijke oorzaak:

Het frituren van vetzig voedsel.

De friteuse bevat olie van het vorige gebruik.

Oplossing:

Normaal fenomeen.

Reinig de pan en het rooster na gebruik.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR JUISTE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT VOLGENS DE EG-RICHTLIJN 2012/19/EU

Aan het einde van zijn levensduur mag het product niet als stedelijk afval worden afgedankt. Het moet worden gebracht naar een speciaal lokaal overheidscentrum voor gedifferentieerde afvalinzameling of naar een dealer die deze service aanbiedt. Het apart afvoeren van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid, die kunnen voortvloeien uit onjuiste verwijdering, en maakt het mogelijk om de bestanddelen terug te winnen om aanzienlijke besparingen in energie en hulpbronnen te verkrijgen. Als herinnering aan de noodzaak om huishoudelijke apparaten apart af te voeren, is het product gemarkeerd met een doorgestreepte afvalcontainer op wieltjes.

**Garantie beleid**

Dit product voldoet aan de in het land van aankoop geldende garantiewetgeving. Als u een probleem hebt dat u niet kunt oplossen, moet u naar www.prixton.com gaan en op de contactoptie klikken om ons uw assistentieformulier toe te sturen.

Deze technische en elektrische specificaties kunnen te allen tijde en zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om het apparaat nog te verbeteren.

Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart La Trastienda Digital SL, als eigenaar van het handelsmerk Prixton, en gevestigd in het Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, dat de radioapparatuur die hierna wordt beschreven:

MERK	MODEL	BESCHRIJVING	CATEGORIE
Prixton	COOK 7L	Air fryer	Home

Strookt met Richtlijn 2014/53/EU van het Europees Parlement en de Raad van 16 april 2014.

De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op de volgende internetsite: www.prixton.com LA TRASTIENDA DIGITAL

PRIXTON

