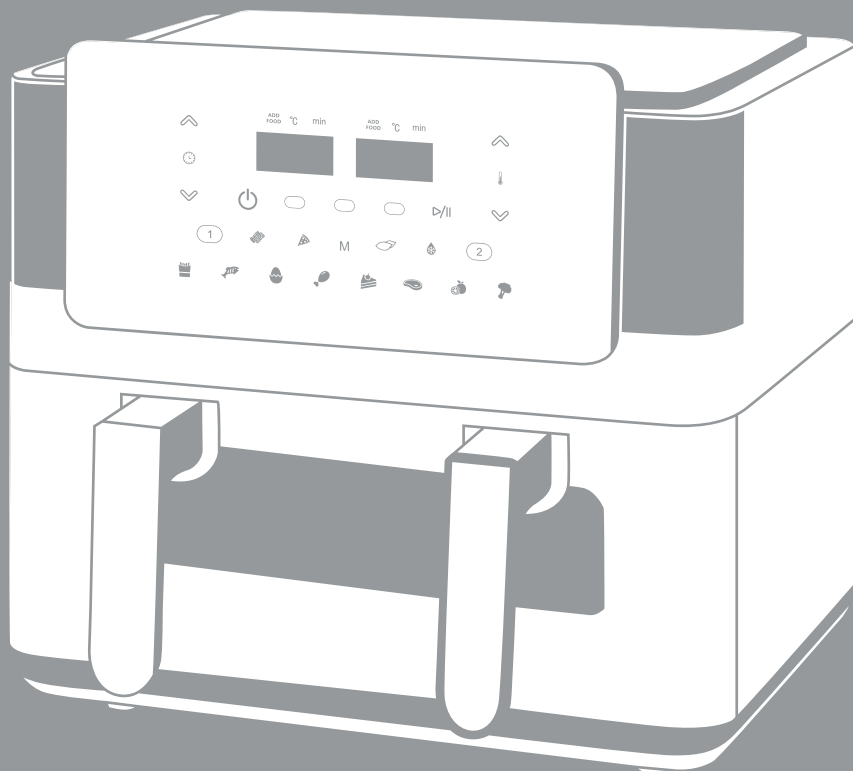


PRIXTON

Cook Organics Dual 8L with Window



FREIDORA SIN ACEITE AIR FRYER

INDEX

ES	3
<hr/>	
EN	12
<hr/>	
FR	21
<hr/>	
IT	30
<hr/>	
DE	39
<hr/>	
PT	48
<hr/>	
NL	57
<hr/>	

- SOLO PARA USO DOMÉSTICO EN INTERIORES -

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este electrodoméstico no está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales similares;
- entornos tipo bed and breakfast.

CONSEJOS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Leer todas las instrucciones.
2. No tocar superficies calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la base en agua u otros líquidos.
4. **ADVERTENCIA:** Este electrodoméstico eléctrico contiene una función de calentamiento. Las superficies, además de las superficies funcionales, pueden alcanzar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, este equipo debe usarse **CON PRECAUCIÓN**. El equipo solo debe tocarse en los mangos y superficies de agarre previstos, y usar protección térmica como guantes o similares. Las superficies que no sean las superficies de agarre previstas deben tener tiempo suficiente para enfriarse antes de tocarse.
5. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocar o quitar piezas.
6. Tipo Y: si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No usar al aire libre.
9. No dejar que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera, ni tocar superficies calientes.
10. No colocar sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Se debe tener extremo cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte primero el enchufe al aparato y luego enchufe el cable en el enchufe de pared. Para desconectar, gire cualquier control a "apagado" y luego retire el enchufe del enchufe de pared.
13. No utilizar el electrodoméstico para un uso diferente al previsto.
14. Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha proporcionado supervisión o instrucción sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y entienden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
15. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
16. Los electrodomésticos no están destinados a ser operados mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

INTRODUCCIÓN

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

DATOS TÉCNICOS:

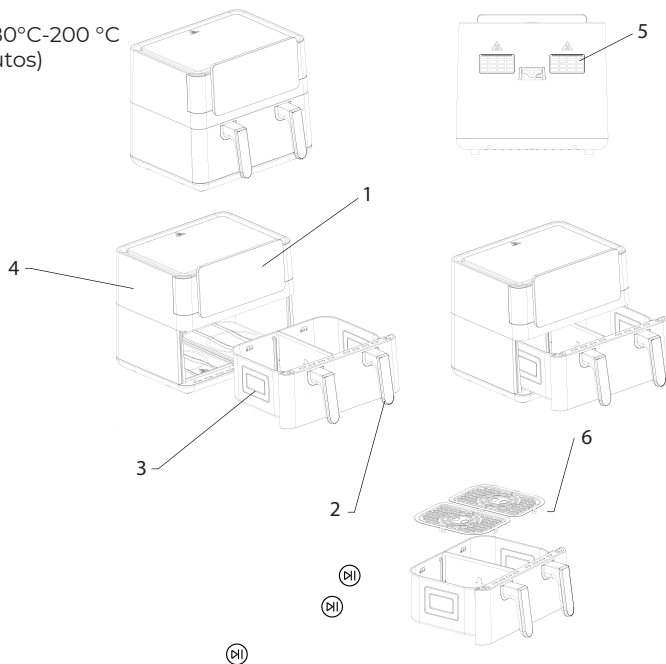
-----Voltaje: 220-240V 50Hz

-----Temperatura ajustable: 80°C-200 °C

-----Temporizador (1-60 minutos)

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Panel de control
2. Mango de la olla
3. Olla
4. Caja principal
5. Salida de aire
6. Placa de fritura



Importante Peligro

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha proporcionado supervisión o instrucción sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y entienden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No deje que entre agua u otro líquido en el electrodoméstico para evitar descargas eléctricas.
- Siempre ponga los ingredientes a freír en la olla, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada de aire ni las aberturas de salida de aire mientras el electrodoméstico esté en funcionamiento.
- No llene la olla con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del electrodoméstico mientras esté en funcionamiento. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.

- No permita que el electrodoméstico funcione sin supervisión.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente y el aire al quitar la olla del electrodoméstico.
- Cualquier superficie accesible puede volverse caliente durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el electrodoméstico si ve salir humo oscuro del mismo. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la olla del electrodoméstico.

Precaución:

- Asegúrese de que el electrodoméstico esté colocado en una superficie horizontal, uniforme y estable.
- Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico. Puede no ser adecuado para ser utilizado de manera segura en entornos como cocinas de personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfasts y otros entornos residenciales.
- Si el electrodoméstico se utiliza de manera inadecuada o para fines profesionales o semiprofesionales, o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía queda invalidada y podríamos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Siempre desenchufe el electrodoméstico cuando no lo esté utilizando.
- El electrodoméstico necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse antes de manipularlo o limpiarlo de manera segura.

Antes del primer uso:

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire cualquier pegatina o etiqueta del electrodoméstico.
3. Limpie a fondo la placa de fritura y la olla con agua caliente, un poco de detergente para lavar platos y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del electrodoméstico con un paño húmedo.

Este es un freidor sin aceite que funciona con aire caliente. No llene la olla directamente con aceite o grasa para freír.

Aviso: Cuando su freidora de aire esté calentándose por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal con muchos electrodomésticos de calefacción. Esto no afecta la seguridad de su electrodoméstico.

Preparación para el uso:

1. Coloque el electrodoméstico sobre una superficie estable, horizontal y uniforme. No coloque el electrodoméstico sobre una superficie no resistente al calor.
2. Coloque la placa de fritura en la olla. No llene la olla con aceite ni ningún otro líquido. No ponga nada encima del electrodoméstico, ya que el flujo de aire se verá interrumpido y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

La freidora sin aceite puede preparar una amplia gama de ingredientes.

Fritura con aire caliente:

1. Conecte el enchufe principal en un enchufe de pared con conexión a tierra.
2. Con cuidado, saque la olla de la freidora de aire caliente.
3. Coloque los ingredientes en la olla.
4. Deslice la olla de nuevo en la freidora de aire caliente, asegurándose de alinearla cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora.

Precaución: No toque la olla durante y algún tiempo después de usarla, ya que se calienta mucho. Sujete la olla solo por el mango.

- Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (consulte la sección 'Configuración' en este capítulo).
- Algunos ingredientes requieren ser agitados a mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Configuración" en este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la olla del electrodoméstico por el mango y agítela. Luego vuelva a deslizar la olla en la freidora de aire.
- Cuando escuche la señal del temporizador, el tiempo de preparación establecido ha transcurrido. Saque la olla del electrodoméstico.

Nota: También puede apagar el electrodoméstico manualmente. Para hacerlo, configure el tiempo en 1.

Consejo: Durante el uso, puede ajustar la temperatura o el tiempo según su gusto. Sus ajustes se mantendrán durante aproximadamente 10 minutos después de sacar la olla del cuerpo del electrodoméstico.

- Verifique si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a deslizar la olla en el electrodoméstico y configure el temporizador para unos minutos adicionales.

- Para retirar los ingredientes (por ejemplo, papas fritas), saque la olla de la freidora de aire caliente y colóquela en una rejilla de prueba, levante la placa de fritura de la sartén.

No voltee la placa de fritura boca abajo con la olla aún conectada, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la olla goteará sobre los ingredientes.

La olla y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora de aire, puede escapar vapor de la olla.






-Vacíe la olla en un bol o en un plato.








-Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora de aire caliente estará instantáneamente lista para preparar otro lote.

INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL























Instrucciones de operación:








- Después de encender la máquina, todas las luces piloto y el tubo Nixie se encienden y parpadean durante 3 segundos, luego se apagan, el timbre suena tres veces y la luz de encendido  permanece encendida.
- Encienda la máquina presionando el botón de encendido  durante 0.5 segundos. Después del arranque, los símbolos de temperatura y tiempo no están iluminados,  y  dos luces no brillan, todas las demás luces están encendidas normalmente, ambas pantallas muestran "----".
- En este momento, los usuarios eligen la olla ① o la olla ② según sus necesidades. Después de seleccionar, las luces ① y  parpadean, el indicador del menú correspondiente parpadea, la pantalla correspondiente a la olla ① muestra el menú predeterminado 180°C/15min o 360°F/15min, la temperatura y el tiempo se muestran alternativamente, las luces indicadoras izquierda y derecha de la pantalla se iluminan en consecuencia; la pantalla correspondiente a la olla ② muestra "----".




4. Presione  para seleccionar el menú. El menú seleccionado parpadeará en el indicador correspondiente, las otras luces de menú permanecerán encendidas. La pantalla muestra la temperatura correspondiente al menú, y si no se realiza ninguna operación después de 3 segundos, la temperatura y el tiempo se mostrarán alternativamente. Ajuste la temperatura y el tiempo si es necesario, seleccione primero la tecla de selección de temperatura y tiempo , las luces indicadoras correspondientes a ambos lados de la pantalla se iluminarán. Presione   en este momento para ajustar la temperatura y el tiempo. Después de ajustar, presione el botón de inicio/pausa , la luz indicadora  estará encendida. Después del inicio, la luz del menú seleccionado estará encendida, las otras luces de menú se apagarán y la máquina entrará en modo de operación. La pantalla alternará la temperatura y el tiempo. Después de trabajar, la tecla de selección de menú  ya no podrá ser seleccionada.

5. Al elegir una olla, repita los pasos 3 y 4.





6. Cuando se haya seleccionado el menú de la olla , sin iniciar el trabajo, ahora la luz de copia  estará encendida. Al seleccionar la olla , el indicador  estará encendido, la pantalla correspondiente de la olla  alternará la temperatura y el tiempo del menú, la luz de sincronización  estará encendida. Siga los mismos pasos 3 y 4 para la selección de la olla . Después de seleccionar, presione el botón de inicio/pausa , ambas ollas entrarán en modo de trabajo al mismo tiempo, la pantalla alternará la temperatura y el tiempo de cada menú. Si se selecciona bien la olla  y también se desea ajustar la olla , primero presione la olla  para entrar en el modo de ajuste de la olla , ajuste y presione el botón de inicio , ambas ollas entrarán en modo de trabajo al mismo tiempo.



7. Durante el funcionamiento de la máquina, presione el botón de inicio/pausa , la lámpara , la luz del menú correspondiente y la luz del número de la olla parpadearán, las otras luces de menú estarán encendidas, la máquina detendrá el calentamiento y el ventilador se detendrá con un retraso de 20 segundos. Ambas ollas estarán trabajando, por lo que se pausarán al mismo tiempo. Si se desea pausar la olla , se debe seleccionar primero la tecla  y luego presionar nuevamente el botón de inicio/pausa  para pausar la olla . Para ajustar, cuando esté en pausa, la pantalla correspondiente mostrará alternadamente la temperatura y el tiempo del programa. Lo mismo aplica para pausar la olla .





8. Durante el funcionamiento de la máquina, mantenga presionado el botón de encendido  durante 2 segundos. La máquina emitirá un sonido largo, ambas ollas dejarán de funcionar al mismo tiempo y la pantalla mostrará OFF. La luz de encendido  estará encendida y todas las demás luces se apagarán. Si se desea apagar solo la olla  o la olla  por separado, primero seleccione la correspondiente  o , luego mantenga presionado el botón de encendido  durante 2 segundos, la olla correspondiente dejará de funcionar y la pantalla correspondiente mostrará OFF.



9. Durante el estado de funcionamiento de la máquina, si es necesario ajustar la temperatura, primero elija  o , luego seleccione las teclas de selección de temperatura y tiempo respectivamente  para ajustar la temperatura y el tiempo. Salga del modo de ajuste 5 segundos después de ajustar sin ninguna operación.

10. Sonidos del timbre: para la operación convencional de teclas, presione brevemente para un timbre corto, presione prolongadamente para un timbre largo. El timbre de fin de programa tiene 5 sonidos, la pantalla correspondiente muestra OFF, la luz correspondiente se apaga, en modo de no funcionamiento.

11. Después de seleccionar la olla  o la olla , mantenga presionado el botón correspondiente  o  para cancelar.

12. Función de memoria: la máquina tiene una función de memoria. Si se usa la máquina con la olla  en el menú de alas de pollo, con la temperatura establecida en 390°F y el tiempo en 18 minutos, después del uso, la máquina no se apaga. La próxima vez que se use, al seleccionar la olla , el menú de alas de pollo se mostrará directamente, con la temperatura en 390°F y el tiempo en 18 minutos. Esta función de memoria desaparece cuando la máquina se apaga durante una hora.

13. Cuando las dos ollas trabajan al mismo tiempo, el indicador del botón  y el indicador del menú correspondiente de la olla  parpadearán una vez cada 6 segundos al mismo tiempo, con un tiempo de extinción < 0.5 segundos. Después de 3 segundos, el indicador del botón  y el indicador del menú correspondiente de la olla  parpadearán 3 segundos. Una vez cada 6 segundos al mismo tiempo, con un tiempo de extinción < 0.5 segundos, los destellos izquierdo y derecho alternan con un intervalo de 3 segundos.




14. Fin de la función de sincronización: después de encender, seleccione el menú de la olla ① y la olla ② respectivamente. Cuando los dos menús de las ollas se hornean en diferentes tiempos, presione el botón , el indicador  parpadea. Presione el botón de inicio en este momento y la olla con más tiempo comienza a trabajar. La pantalla de la olla de menor tiempo muestra "HOLD", sin comenzar a trabajar por un tiempo. El tiempo restante de la primera olla en funcionamiento será el mismo que el tiempo de esta olla, y las dos ollas comenzarán a trabajar juntas.

a) Cuando solo hay una olla seleccionada, el indicador de la tecla de sincronización está apagado. Cuando ambas ollas están seleccionadas, el indicador de la tecla de sincronización parpadea. Se ilumina siempre después de presionar la tecla de sincronización, luego presione el botón de encendido para comenzar a trabajar, y se muestra HOLD por un corto tiempo.

b) Después de que el modo de sincronización comience a funcionar, ajuste el tiempo de trabajo de las dos ollas. Cuando el tiempo original más corto sea mayor que el tiempo original más largo, salga del modo de sincronización, la luz de sincronización se apaga.

c) Cuando ambas ollas están trabajando, la tecla de sincronización ya no se puede operar, el indicador de la tecla de sincronización está apagado.

d) En el modo de fin de función de doble olla, si una olla se extrae, ambas ollas deben dejar de funcionar al mismo tiempo. La olla extraída mostrará OPEN y la otra dirá HOLD.

15. Función de copiar menú: establezca la temperatura y el tiempo del menú de una olla después de encenderla, presione nuevamente el botón , el indicador  parpadea. Al mismo tiempo, la otra olla no configurada ajusta el menú correspondiente según la olla configurada. En este punto, presione el botón de inicio  y ambas ollas comenzarán a trabajar con el mismo menú.

a) Cuando solo una olla está seleccionada, el indicador de la tecla de copia se ilumina. Cuando ambas ollas están seleccionadas, el indicador de la tecla de copia está apagado, esta función de tecla es inválida.

b) Después de comenzar a trabajar, el indicador de la tecla de copia está apagado, esta función de tecla es inválida.

16. Función de memoria: la máquina tiene una función de memoria. Si se usa la máquina con la olla ② en el menú de alas de pollo, con la temperatura establecida en 390°F y el tiempo en 18 minutos, después del uso, la máquina no se apaga. La próxima vez que se use, al seleccionar la olla ②, el menú de alas de pollo se mostrará directamente, con la temperatura en 390°F y el tiempo en 18 minutos. Esta función de memoria desaparece cuando la máquina se apaga durante una hora. Después de una hora, al encender y seleccionar la olla ②, se mostrará el estado inicial.

17. Memoria de apagón: en caso de un fallo de energía inesperado mientras la máquina está en uso, siempre que se restablezca la energía dentro de los 30 minutos, la máquina

Configuraciones

Esta tabla a continuación te ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes. Nota: Ten en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para tus ingredientes porque la tecnología de aire rápido recalienta instantáneamente el aire dentro del electrodoméstico.

Sacar brevemente la olla del electrodoméstico durante la fritura con aire caliente apenas perturba el proceso.

Consejos:

-Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.

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

-Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir ingredientes fritos 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 caliente dentro de unos minutos después de haber agregado el aceite.

- No prepares ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora de aire caliente.
- Los aperitivos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Usa masa prehecha para preparar bocadillos rellenos de manera rápida y fácil. La masa prehecha también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha en casa.
- Coloca un molde para hornear o un plato para horno en la olla de la freidora de aire caliente si quieres hornear un pastel o una quiche o si quieres freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puedes usar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajusta la temperatura a 150°C durante un máximo de 10 minutos.

	Min-Max Cantidad (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Información extra
Bacon	100-400	12	180	Agitar	
Pizza	100-400	15	200		
Patata	100-400	35	200	Agitar	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Descongelar	100-400	5	180		
Patatas fritas descongelados	100-400	20	200	Agitar	
Pescado	100-400	18	180	Agitar	
Frutos secos	100-400	15	200		
Muslo de pollo	100-400	20	200	Agitar	
Pastel	100-400	35	160		
Filete	100-400	15	200	Agitar	
Fruta deshidratada	100-400	240	60		
Verduras	100-400	18	160		

Nota: Agrega 3 minutos al tiempo de preparación cuando comiences a freír mientras la freidora de aire caliente todavía esté fría. Cuando ambas ollas funcionen al mismo tiempo, por favor extiende el tiempo de trabajo en 5 minutos.

Limpieza

Limpia el electrodoméstico después de cada uso. La olla y la placa de fritura tienen un revestimiento antiadherente. No uses utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente.

1. Desenchufa el electrodoméstico de la toma de corriente y deja que se enfríe.

Nota: Retira la olla para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápido.

2. Limpia el exterior del electrodoméstico con un paño húmedo.

3. Lava la olla y la placa de fritura con agua caliente, un poco de detergente para lavar platos y una esponja suave. Puedes usar un líquido desengrasante para eliminar cualquier suciedad persistente.

Consejo: Si hay suciedad pegada en la placa de fritura o en el fondo de la olla, llénala con agua caliente y un poco de detergente. Coloca la placa de fritura en la olla y deja que se remoje durante aproximadamente 10 minutos.

4. Limpia el interior del electrodoméstico con agua caliente y una esponja suave.

5. Utiliza un cepillo de limpieza para limpiar el elemento calefactor y eliminar cualquier residuo de alimentos.

Almacenamiento

1. Desenchufa el electrodoméstico y asegúrate de que esté completamente frío.

2. Asegúrate de que todas las partes estén limpias y secas antes de guardar el electrodoméstico.

Medio ambiente

No tires el electrodoméstico con la basura doméstica normal cuando ya no lo uses. En su lugar, llévalo a un punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacerlo, estás contribuyendo a preservar el medio ambiente.

Garantía y servicio

Si necesitas servicio, información o tienes algún problema, por favor contacta con el centro de servicio autorizado local.

Solución de Problemas

Problema: La freidora de aire caliente no funciona.

Posible causa: El electrodoméstico no está enchufado. No has ajustado el temporizador.

Solución: Conecta el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra. Ajusta el temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el electrodoméstico.

Problema: Los ingredientes fritos con la freidora de aire no están hechos.

Posible causa: La cantidad de ingredientes en la olla es demasiado grande. La temperatura establecida es demasiado baja. El tiempo de preparación es demasiado corto.

Solución: Divide los ingredientes en lotes más pequeños. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme. Ajusta la temperatura al nivel requerido (ver sección 'Configuraciones' en el capítulo 'Usando el electrodoméstico'). Ajusta el temporizador al tiempo de preparación necesario (ver sección 'Configuraciones' en el capítulo 'Usando el electrodoméstico').

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

Posible causa: Algunos ingredientes necesitan ser agitados a la mitad del tiempo de preparación.

Solución: Agita los ingredientes a la mitad del tiempo de preparación para obtener resultados más uniformes. Consulta la sección 'Configuraciones' en el capítulo 'Usando el electrodoméstico'.

Problema

Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.

Posible causa

Has utilizado un tipo de aperitivos destinados a ser preparados en una freidora tradicional de inmersión en aceite.

Solución

Utiliza aperitivos para horno o cepilla ligeramente un poco de aceite sobre los aperitivos para obtener un resultado más crujiente.

Problema

No puedo deslizar la bandeja en el electrodoméstico correctamente.

Posible causa

Hay demasiados ingredientes.

Solución

No llenes más allá de la indicación de MAX.

Problema

Sale humo blanco del electrodoméstico.

Posible causa

Estás preparando ingredientes grasos.

Solución

Cuando fríes ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al electrodoméstico ni al resultado final.

Problema

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

Posible causa

No utilizaste el tipo correcto de papa. No enjuagaste adecuadamente las papas antes de freírlas.

Solución

Enjuaga adecuadamente las papas para eliminar el almidón de la superficie.

Asegúrate de secar correctamente las papas antes de agregar el aceite.

Corta las papas en tiras más pequeñas para obtener un resultado más crujiente.

Agrega un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

Disposición correcta de este producto

Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros desechos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o la salud humana debido a la eliminación no controlada de residuos, recíclalo de manera responsable para promover el reuso sostenible de los recursos materiales. Para devolver tu dispositivo usado, utiliza los sistemas de devolución y recolección o ponte en contacto con el minorista donde compraste el producto. Ellos pueden tomar este producto para reciclaje ambientalmente seguro.

**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 8L	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

- FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY-

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is not intended to be used in household and similar applications such as

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts
6. Type Y:If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INTRODUCTION

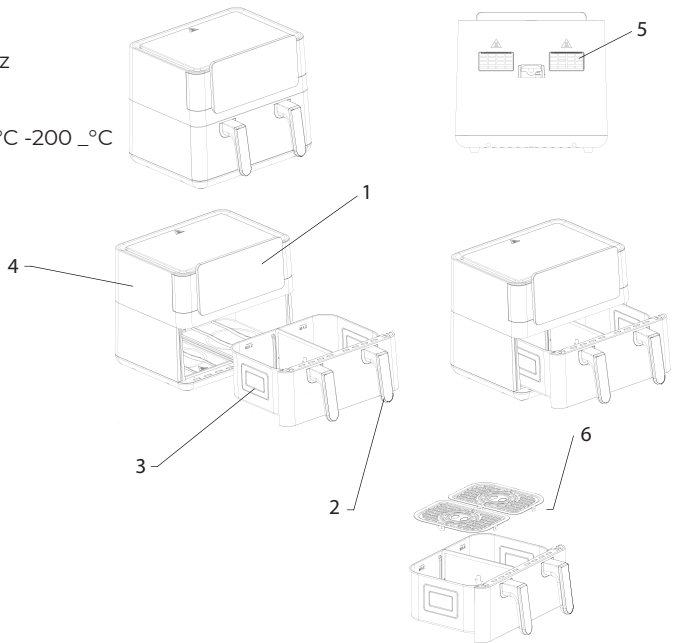
This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any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

TECHNICAL DATA:

- Voltage:220-240V~50Hz/60Hz
- Wattage:2000Watts
- Capacity of 8L
- Adjustable temperature:80_°C -200_°C
- Timer (1-60min)

GENERAL DESCRIPTION (Fig.1)

1. Control panel
2. Pot handle
3. Pot
4. Main housing
5. Air outlet
6. Fried plate



Important Danger

-This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

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

-Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.

-Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock

-Always put the ingredients to be fried in the pot, to prevent it from coming into contact with the heating elements.

-Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.

-Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard

-Never touch the inside of the appliance while it is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

WARNING

-Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage

-Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.

-Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.

-Keep the mains cord away from hot surfaces.

-Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..

-Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.

Do not place anything on top of the appliance

-Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual

-Do not let the appliance operate unattended

-During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.

Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance

- Any accessible surfaces may become hot during use
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely

Before first use

- 1.Remove all packaging materials.
 - 2.Remove any stickers or labels from the appliance
 - 3.thoroughly clean the fried plate and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
 - 4.Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- This is an oil-free fryer that works on hot air, Do not fill the pot with oil or frying fat directly.
Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating 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 non-heat-resistant surface.
- 2.Place the fried plate 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 affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.
Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer.
3. Put the ingredients in the pot.
4. Slide the pot back into the Hot-air fryer.
Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer

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

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

7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 1

Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about 10 mins after you pull the pot out of the body

8. Check if the ingredients are ready.

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

9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, lift the fried plate out of the pan.

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

The pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.

-Empty the pot into a bowl or onto a plate.

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

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



Operation Instructions:

1. After power on the machine, all pilot lamp and nixie tube are on and blink for 3 seconds and then turn off, the buzzer sounded three times at the same time, then the power $\text{\textcircled{P}}$ light is always on;

2. Power on by pressing the power button $\text{\textcircled{P}}$ for 0.5 seconds, after startup, the temperature and time symbols are not lit, $\text{\textcircled{S}}$, $\text{\textcircled{C}}$ two lights not bright, all other lights are on normally, both displays say "----"

3. At this time, consumers choose pot ① or pot ② according to their needs, after selecting ①, ① and $\text{\textcircled{M}}$ light flicker, the corresponding menu indicator blinks, pot ① corresponding to the display light, show default menu 180°C/15min or 360°F/15min, temperature and time are displayed alternately; the left and right indicator lights of the display display accordingly; pot ② the corresponding display screen displays "----".

4. Press $\text{\textcircled{M}}$ to select the menu, which menu to select, the corresponding menu indicator blinks, other menu lights are always on, the display displays the temperature corresponding to the menu, no operation is performed after 3 seconds, temperature and time are displayed alternately; adjust the temperature and time if required, select the temperature time select key first $\text{\textcircled{S}}$, the corresponding indicators on both sides of the display light up, press $\text{\textcircled{+}}$ $\text{\textcircled{-}}$ at this time to adjust the temperature and time, after adjustment, press the start pause button $\text{\textcircled{P}}$, $\text{\textcircled{M}}$ indicator is on, after startup, select menu light is on, other menu lights off, the machine goes into operation mode, the display alternates temperature and time, after work, the menu select key $\text{\textcircled{M}}$ can no longer be selected;

5. When choosing pot, repeat steps 3 and steps 4;
6. When the pot ① menu is selected well, not starting work, now, copy light  on, when selecting pot ②, ① indicator is on, the corresponding display screen of the pot ① alternately displays the menu temperature and time, sync light  on. Follow the same steps 3 and steps 4 for pot ② selection, press the start pause button after selecting , both pots enter working mode at the same time, the display alternates the temperature time for each menu; if pot ② is chosen well, also want to adjust the pot ①, press pot ① first, enter the pot ① adjustment mode adjustment, adjust and press the start button , both pots enter working mode at the same time;
7. In machine work, press the start pause button ,  lamp, the corresponding menu light and pot number light blink, other menu lights are on, machine heat suspension, fan delay 20 seconds stop, both pots are working, so pause them at the same time; if want to pause the pot ①, need to select pot first after ① key, press the Start pause button again  pot ① pause, to adjust, when the pause, the corresponding display alternately displays the program temperature and time; the same goes for pot ② pause.
8. In machine work, hold down the power button  for 2 seconds, the machine gave a long cry, both pots stop working at the same time, the display screen shows OFF, power light  on, all other lights go out; if want to turn off pot 1 or pot 2 separately, first choose the corresponding ① or ②, then press and hold the power button  for 2 seconds, corresponding pot stop working, the corresponding display screen shows OFF;
9. Machine working state, if temperature adjustment is necessary, Choose ① or ② first, then select the temperature and time selection keys respectively  adjust the temperature and time, exit the debugging mode 5 seconds after adjustment without any operation;
10. Buzzer sound prompts, conventional key operation, short press short ring, long press long ring; the program end buzzer has 5 sounds, the corresponding screen displays OFF, corresponding light off, same not working mode;
11. After selecting pot ① or pot ②, Long press the corresponding ① or ② button to cancel.
12. Memory function: the machine has a memory function, such as the use of the machine pot ② with the chicken wing menu, temperature set to 390°F, time set to 18 min, after the end of use, the machine did not power off, when the next use, select pot ②, the chicken wing menu will be directly displayed, the temperature is 390°F, the time is 18 min; this memory function disappears when the machine is powered off for an hour;
13. Two pots working at the same time, ① button indicator light and the corresponding menu indicator light of the pot ① blink once 6/seconds at the same time, extinguish time < 0.5 seconds, after 3 seconds, ② button indicator light and the corresponding menu indicator light of the pot ① blink 3 seconds. Once 6/seconds at the same time, extinguish time < 0.5 seconds, the left and right flashes alternately, with an interval of 3 seconds
14. End of sync function: after starting up, select the menu of pot ① and pot ② respectively, when the two pot menus bake at different times. Press the  button, the  indicator blinks, press the start key at this time, and the pot with a long time starts to work, Short time pot display display "HOLD", don't start working for a while, the remaining time of the first working pot is the same as the time of this pot, the two pots began to work together
 - a) When there is only one pot to choose from, the synchronization key indicator is off, when both pots are selected, the synchronization key indicator blinks, always light up after pressing the sync key, then press the power button to start work, and HOLD is displayed for a short time;
 - b) After synchronous mode starts to work, adjust the working time of the two pots, when the original shorter time is longer than the original longer time, exit sync mode, synchronous light off;
 - c) Double pot at work, the sync key can no longer operate, the sync key indicator is off;
 - d) Double pot end function mode, the pot has a pull out, two pots should stop working at the same time, pull out to show OPEN, the other one says HOLD.
15. Copy menu function: set the menu temperature and time of a pot after turning it on, press the  button again,  indicator blinking, at the same time, another unset pot sets the corresponding menu according to the set pot, at this point, press the start key , and the two pots start working with the same men.

- a) When only one pot is selected, the copy key indicator lights up, when both pots are selected, the replication key indicator is off, this key function is invalid;
- b) After starting work, the copy key indicator is off, this key function is invalid;
- Memory function: the machine has a memory function, such as the use of the machine pot ② with the chicken wing menu, temperature set to 390°F, time set to 18 min, after the end of use, the machine did not power off, when the next use, select pot ②, the chicken wing menu will be directly displayed, the temperature is 390°F, the time is 18 min; this memory function disappears when the machine is powered off for an hour, after 1 hour, power on and select ② pot, the initial state will be displayed;
- Blackout memory: unexpected power failure while the machine is in use, as long as the power is restored within 30 minutes, the machine will return to the state before the power failure;
- Mistake: the sensor exception screen must display the corresponding code, E1: sensor open circuit E2: sensor short circuit

Settings

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

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly

Pull the pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer pot if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

Settings

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

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

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly

Pull the pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.

- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filed snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer pot if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

	Min-Max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Bacon	100-400	12	180	Shake	
Pizza	100-400	15	200		
Potato	100-400	35	200	Shake	Add 1/2 tbs of oil
Thaw	100-400	5	180		
Frozen french fries	100-400	20	200	Shake	
Fish	100-400	18	180	Shake	
Nuts	100-400	15	200		
Chicken leg	100-400	20	200	Shake	
Cake	100-400	35	160		
Steak	100-400	15	200	Shake	
Dried fruit	100-400	240	60		
Vegetable	100-400	18	160		

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold, When both pans work at the same time, please extend the working time by 5 minutes.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pot and the non-stick coating fried plate. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

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

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

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

3. Clean the pot and fried plate with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt

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

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

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

Storage

1 Unplug the appliance and let it cool down. 2 Make sure all parts are clean and dry.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted,, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre

Troubleshooting

Problem

The Hot-air fryer does not work.

Possible cause

The appliance is not plugged in.

You have not set the timer.

Solution

Put the mains plug in an earthed wall socket.

Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.

Problem

The ingredients fried with the air fryer are not done.

Possible cause

The amount of ingredients in the pot is too big.

The set temperature is too low.

The preparation time is too short.

Solution

Put smaller batches of ingredients in the pot. Smaller batches are fried more evenly.

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

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

Problem

The ingredients are fried unevenly in the air fryer.

Possible cause

Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.

Solution

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'.

Problem

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

Possible cause

You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer

Solution

Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.

Problem

I cannot slide the pan into the appliance properly.

Possible cause

There are too much ingredients

Solution

Do not fill the beyond the MAX indication.

Problem

White smoke comes out of the appliance

Possible cause

You are preparing greasy ingredients .

Solution

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.

Problem

Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.

Possible cause

You did not use the right potato type.

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

Solution

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

Problem

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

Possible cause

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

Solution

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.

Correct Disposal of this product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling

**WARRANTY POLICY**

This product is guaranteed for 2 years from the date of purchase. When you have a problem that you can not solve, you must access the web www.prixton.com 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 8L	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

- POUR USAGE DOMESTIQUE EN INTÉRIEUR UNIQUEMENT -

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- les espaces cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- les maisons de ferme ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
- les environnements de type bed and breakfast.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
4. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. Les surfaces, également différentes des surfaces fonctionnelles, peuvent atteindre des températures élevées. Comme les températures sont perçues différemment par différentes personnes, cet équipement doit être utilisé avec PRÉCAUTION. L'équipement ne doit être touché qu'aux poignées et aux surfaces de préhension prévues à cet effet, et utiliser une protection contre la chaleur telle que des gants ou similaire. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir suffisamment de temps pour refroidir avant d'être touchées.
5. Débranchez de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces.
6. Type Y : si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées de manière similaire afin d'éviter un danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas sur ou près d'une plaque de cuisson à gaz ou électrique chaude, ou dans un four chaud.
11. Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Attachez toujours la fiche à l'appareil en premier, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, mettez tout d'abord tous les contrôles sur "off", puis retirez la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou une instruction sur l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et soient supervisés.
15. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
16. Les appareils ne sont pas destinés à être actionnés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

INTRODUCTION

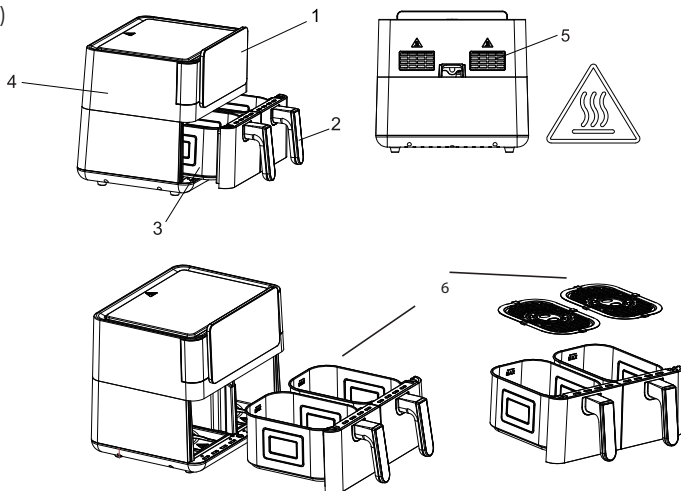
Cette friteuse à air chaud fournit désormais une manière facile et saine de préparer vos ingrédients préférés. En utilisant une circulation d'air chaud rapide et une grille supérieure, elle est capable de préparer de nombreux plats. Le meilleur, c'est que la friteuse à air chaud chauffe les aliments dans toutes les directions et que la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

DONNÉES TECHNIQUES :

- Tension : 220-240V 50Hz
- Température réglable : 80°C-200 °C
- Minuterie (1-60 minutes)

DESCRIPTION GÉNÉRALE

1. Panneau de contrôle
2. Poignée de la casserole
3. Casserole
4. Boîtier principal
5. Sortie d'air
6. Plaque de friture



Important Danger

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, s'ils ont reçu une supervision ou des instructions sur l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et soient supervisés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne jamais immerger le boîtier, qui contient des composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau ni le rincer sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil pour éviter les chocs électriques.
- Mettez toujours les ingrédients à frire dans la casserole pour éviter qu'ils ne rentrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures extérieures d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne remplissez pas la casserole d'huile car cela peut entraîner un risque d'incendie.
- Ne jamais toucher l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.

AVERTISSEMENT

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il y a des dommages sur la fiche, le cordon secteur ou d'autres pièces.
- Ne confiez à personne non autorisée le remplacement ou la réparation du cordon secteur endommagé.
- Éloignez le cordon secteur des surfaces chaudes.

- Ne branchez pas l'appareil ou n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés, et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la cuisson à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Soyez également prudent avec la vapeur chaude et l'air lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer la casserole de l'appareil.

Attention

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il peut ne pas être adapté à une utilisation sûre dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les motels et autres environnements non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres environnements résidentiels.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient invalide et nous pourrions refuser toute responsabilité pour les dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir afin de manipuler en toute sécurité ou de nettoyer.

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
 2. Retirez toutes les étiquettes ou autocollants de l'appareil.
 3. Nettoyez soigneusement la plaque de friture et la casserole avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
 4. Essayez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la casserole d'huile ou de graisse de friture directement.
- Remarque : Lorsque votre friteuse à air chaud est chauffée pour la première fois, elle peut émettre une légère fumée ou une odeur. C'est normal avec de nombreux appareils de chauffage. Cela n'affecte pas la sécurité de votre 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 la plaque de friture dans la casserole. Ne remplissez pas la casserole d'huile ou de tout autre liquide. Ne mettez rien sur le dessus de l'appareil, le flux d'air sera perturbé et affectera le résultat de la cuisson à l'air chaud.

UTILISATION DE L'APPAREIL

La friteuse sans huile peut préparer une large gamme d'ingrédients.

Cuisson à l'air chaud

1. Branchez la fiche dans une prise murale mise à la terre.
2. Retirez soigneusement la casserole de la friteuse à air chaud.
3. Mettez les ingrédients dans la casserole.
4. Glissez la casserole dans la friteuse à air chaud, en veillant à l'aligner correctement avec les guides dans le corps de la friteuse.

Attention : Ne touchez pas la casserole pendant et quelque temps après utilisation, car elle devient très chaude. Tenez uniquement la casserole par la poignée.

5. Déterminez le temps de préparation nécessaire pour l'ingrédient (voir la section "Paramètres" dans ce chapitre).

6. Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-cuisson (voir la section "Paramètres" dans ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, retirez la casserole de l'appareil par la poignée et secouez-la. Ensuite, replacez la casserole dans la friteuse à air.

7. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation défini est écoulé. Retirez la casserole de l'appareil.

Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, réglez le temps sur 1.

Astuce : Vous pouvez ajuster la température ou le temps selon votre goût pendant l'utilisation. Vos réglages seront conservés pendant environ 10 minutes après avoir retiré la casserole du corps.

8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, replacez simplement la casserole dans l'appareil et réglez la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.

9. Pour retirer les ingrédients (par exemple, les frites), retirez la casserole de la friteuse à air chaud et placez-la sur un support d'essai, puis soulevez la plaque de friture de la casserole. Ne retournez pas la plaque de friture avec la casserole encore fixée, car toute huile en excès qui s'est accumulée au fond de la casserole pourrait fuir sur les ingrédients.

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


-Videz la casserole dans un bol ou sur une assiette.




-Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud est instantanément prête pour préparer un autre lot.







INSTRUCTIONS DU PANNEAU DE CONTRÔLE













































Instructions d'opération :

1. Après avoir allumé la machine, tous les voyants et le tube Nixie s'allument et clignotent pendant 3 secondes, puis s'éteignent. Le buzzer sonne trois fois et le voyant d'alimentation  reste allumé.

2. Allumez la machine en appuyant sur le bouton d'alimentation  pendant 0,5 seconde. Après le démarrage, les symboles de température et de temps ne sont pas allumés,  et  deux voyants ne brillent pas, tous les autres voyants sont allumés normalement, les deux écrans affichent "----".

3. À ce moment, les utilisateurs choisissent la marmite  ou la marmite  selon leurs besoins. Après avoir sélectionné, les voyants  et  clignotent, l'indicateur de menu correspondant clignote, l'écran correspondant à la marmite  affiche le menu par défaut 180°C/15min ou 360°F/15min, la température et le temps s'affichent alternativement, les voyants indicateurs gauche et droit de l'écran s'allument en conséquence ; l'écran correspondant à la marmite  affiche "----".

4. Appuyez sur  pour sélectionner le menu. Le menu sélectionné clignotera sur l'indicateur correspondant, les autres voyants de menu restent allumés. L'écran affiche la température correspondant au menu, et si aucune opération n'est effectuée après 3 secondes, la température et le temps s'affichent alternativement. Ajustez la température et le temps si nécessaire, sélectionnez d'abord la touche de sélection de température et de temps , les voyants indicateurs correspondants de chaque côté de l'écran s'allumeront. Appuyez sur  à ce moment pour ajuster la température et le temps. Après avoir ajusté, appuyez sur le bouton de démarrage/pause , le voyant indicateur  sera allumé. Après le démarrage, le voyant du menu sélectionné sera allumé, les autres voyants de menu s'éteindront et la machine entrera en mode de fonctionnement. L'écran alternera entre la température et le temps. Après le travail, la touche de sélection de menu  ne pourra plus être sélectionnée.
5. Lors du choix d'une marmite, répétez les étapes 3 et 4.
6. Lorsque le menu de la marmite  est bien sélectionné, sans démarrer le travail, maintenant, le voyant de copie  est allumé. Lors de la sélection de la marmite , l'indicateur  est allumé, l'écran correspondant de la marmite  alterne entre la température et le temps du menu, le voyant de synchronisation  est allumé. Suivez les mêmes étapes 3 et 4 pour la sélection de la marmite . Après avoir sélectionné, appuyez sur le bouton de démarrage/pause , les deux marmites entreront en mode de travail en même temps, l'écran alternera entre la température et le temps de chaque menu. Si la marmite  est bien sélectionnée et que vous souhaitez également ajuster la marmite , appuyez d'abord sur la marmite  pour entrer en mode d'ajustement de la marmite , ajustez et appuyez sur le bouton de démarrage , les deux marmites entreront en mode de travail en même temps.
7. Pendant le fonctionnement de la machine, appuyez sur le bouton de démarrage/pause , la lampe , le voyant du menu correspondant et le voyant du numéro de la marmite clignotent, les autres voyants de menu sont allumés, la machine suspendra le chauffage et le ventilateur s'arrêtera avec un délai de 20 secondes. Les deux marmites travailleront, donc elles seront mises en pause en même temps. Si vous souhaitez mettre en pause la marmite , vous devez d'abord sélectionner la touche , puis appuyer à nouveau sur le bouton de démarrage/pause , pour mettre en pause la marmite . Pour ajuster, lorsque la marmite est en pause, l'écran correspondant affichera alternativement la température et le temps du programme. Il en va de même pour mettre en pause la marmite .
8. Pendant le fonctionnement de la machine, maintenez enfoncé le bouton d'alimentation  pendant 2 secondes. La machine émettra un long bip, les deux marmites cesseront de fonctionner en même temps et l'écran affichera OFF. Le voyant d'alimentation  sera allumé et tous les autres voyants s'éteindront. Si vous souhaitez éteindre uniquement la marmite  ou la marmite  séparément, sélectionnez d'abord la marmite correspondante  ou , puis maintenez enfoncé le bouton d'alimentation  pendant 2 secondes, la marmite correspondante cessera de fonctionner et l'écran correspondant affichera OFF.
9. En état de fonctionnement de la machine, si un ajustement de la température est nécessaire, choisissez d'abord  ou , puis sélectionnez les touches de sélection de température et de temps respectivement  pour ajuster la température et le temps. Quittez le mode de réglage 5 secondes après l'ajustement sans aucune opération.
10. Sons du buzzer : pour l'opération conventionnelle des touches, appuyez brièvement pour un bip court, appuyez longuement pour un bip long. Le buzzer de fin de programme émet 5 sons, l'écran correspondant affiche OFF, le voyant correspondant s'éteint, en mode de non-fonctionnement.
11. Après avoir sélectionné la marmite  ou la marmite , maintenez enfoncé le bouton correspondant  ou  pour annuler.
12. Fonction de mémoire : la machine a une fonction de mémoire. Si la machine est utilisée avec la marmite  sur le menu ailes de poulet, avec la température réglée à 390°F et le temps à 18 minutes, après utilisation, la machine ne s'éteint pas. La prochaine fois que vous l'utiliserez, en sélectionnant la marmite , le menu ailes de poulet s'affichera directement, avec la température à 390°F et le temps à 18 minutes. Cette fonction de mémoire disparaît lorsque la machine est éteinte pendant une heure.

12. Fonction de mémoire : la machine a une fonction de mémoire. Si la machine est utilisée avec la marmite ② sur le menu ailes de poulet, avec la température réglée à 390°F et le temps à 18 minutes, après utilisation, la machine ne s'éteint pas. La prochaine fois que vous l'utiliserez, en sélectionnant la marmite ②, le menu ailes de poulet s'affichera directement, avec la température à 390°F et le temps à 18 minutes. Cette fonction de mémoire disparaît lorsque la machine est éteinte pendant une heure.

13. Lorsque les deux marmites travaillent en même temps, le voyant du bouton ① et l'indicateur de menu correspondant de la marmite ① clignotent une fois toutes les 6 secondes en même temps, avec un temps d'extinction < 0,5 seconde. Après 3 secondes, le voyant du bouton ② et l'indicateur de menu correspondant de la marmite ① clignotent pendant 3 secondes. Une fois toutes les 6 secondes en même temps, avec un temps d'extinction < 0,5 seconde, les flashes gauche et droit alternent avec un intervalle de 3 secondes.

14. Fin de la fonction de synchronisation : après avoir allumé, sélectionnez respectivement le menu de la marmite ① et de la marmite ②. Lorsque les deux menus des marmites cuisent à des temps différents, appuyez sur le bouton SYNC, l'indicateur SYNC clignote. Appuyez sur le bouton de démarrage à ce moment et la marmite avec un temps plus long commence à fonctionner. L'écran de la marmite avec un temps plus court affiche "HOLD", sans commencer à fonctionner pendant un certain temps. Le temps restant de la première marmite en fonctionnement sera le même que le temps de cette marmite, et les deux marmites commenceront à fonctionner ensemble.

a) Lorsqu'une seule marmite est sélectionnée, l'indicateur de la touche de synchronisation est éteint. Lorsque les deux marmites sont sélectionnées, l'indicateur de la touche de synchronisation clignote. Il s'allume toujours après avoir appuyé sur la touche de synchronisation, puis appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer à travailler, et HOLD s'affiche pendant un court moment.

b) Après que le mode de synchronisation commence à fonctionner, ajustez le temps de travail des deux marmites. Lorsque le temps original plus court est plus long que le temps original plus long, quittez le mode de synchronisation, le voyant de synchronisation s'éteint.

c) Lorsque les deux marmites fonctionnent, la touche de synchronisation ne peut plus être utilisée, le voyant de la touche de synchronisation est éteint.

d) En mode de fin de fonction de double marmite, si une marmite est retirée, les deux marmites doivent cesser de fonctionner en même temps. La marmite retirée affichera OPEN et l'autre dira HOLD.

15. Fonction de copie de menu : réglez la température et le temps du menu d'une marmite après l'avoir allumée, appuyez à nouveau sur le bouton COPY, le voyant COPY clignote. En même temps, l'autre marmite non configurée ajuste le menu correspondant selon la marmite configurée. À ce moment, appuyez sur le bouton de démarrage (M) et les deux marmites commenceront à fonctionner avec le même menu.

a) Lorsqu'une seule marmite est sélectionnée, l'indicateur de la touche de copie s'allume. Lorsque les deux marmites sont sélectionnées, l'indicateur de la touche de copie est éteint, cette fonction de touche est invalide.

b) Après avoir commencé à travailler, l'indicateur de la touche de copie est éteint, cette fonction de touche est invalide.

16. Fonction de mémoire : la machine a une fonction de mémoire. Si la machine est utilisée avec la marmite ② sur le menu ailes de poulet, avec la température réglée à 390°F et le temps à 18 minutes, après utilisation, la machine ne s'éteint pas. La prochaine fois que vous l'utiliserez, en sélectionnant la marmite ②, le menu ailes de poulet s'affichera directement, avec la température à 390°F et le temps à 18 minutes. Cette fonction de mémoire disparaît lorsque la machine est éteinte pendant une heure. Après une heure, en allumant et en sélectionnant la marmite ②, l'état initial s'affichera.

17. Mémoire de panne de courant : en cas de panne d'électricité inattendue pendant que la machine est en cours d'utilisation, dès que l'électricité est rétablie dans les 30 minutes, la machine

Réglages

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients. Remarque : Gardez à l'esprit que ces réglages sont des indications. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme ainsi que leur marque, nous ne pouvons garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

La technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil.

Tirer brièvement la casserole de l'appareil pendant la cuisson à l'air chaud perturbe à peine le processus.

Conseils

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Agiter les ingrédients plus petits à mi-cuisson optimise le résultat final et peut aider à éviter les ingrédients mal cuits.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras comme des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte prête à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des snacks garnis. La pâte prête à l'emploi nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Placez un moule à pâtisserie ou un plat au four dans la casserole de la friteuse à air chaud si vous voulez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients garnis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température à 150°C pendant jusqu'à 10 minutes.

	Quantité Min-Max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Lard	100-400	12	180	Secouer	
Pizza	100-400	15	200		
Pomme de terre	100-400	35	200	Secouer	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Décongeler	100-400	5	180		
Frites surgelées	100-400	20	200	Secouer	
Poisson	100-400	18	180	Secouer	
Noix	100-400	15	200		
Cuisse de poulet	100-400	20	200	Secouer	
Gâteau	100-400	35	160		
Steak	100-400	15	200	Secouer	
Fruits secs	100-400	240	60		
Légume	100-400	18	160		

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the hot air fryer is still cold. When both pans are working simultaneously, please extend the working time by 5 minutes.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

La casserole et la plaque de cuisson antiadhésive. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de matériaux de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez la prise secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
Remarque : Retirez la casserole pour permettre à la friteuse à air chaud de refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la casserole et la plaque de cuisson avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté résiduelle.
Astuce : Si la saleté est collée à la plaque de cuisson ou au fond de la casserole, remplissez la casserole d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez la plaque de cuisson dans la casserole et laissez la casserole et la plaque de cuisson tremper pendant environ 10 minutes.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

Stockage

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. 2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Environnement. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers normaux lorsqu'il est usagé, mais remettez-le à un point de collecte officiel pour le recyclage. En agissant ainsi, vous contribuez à préserver l'environnement.

Garantie et service. Si vous avez besoin de service, d'informations ou si vous rencontrez un problème, veuillez contacter votre centre de service agréé local.

Dépannage

Problème

La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.

Cause possible

L'appareil n'est pas branché.

Vous n'avez pas réglé la minuterie.

Solution

Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.

Réglez la minuterie sur le temps de préparation requis pour allumer l'appareil.

Problème

Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits.

Cause possible

La quantité d'ingrédients dans la casserole est trop importante.

La température réglée est trop basse.

Le temps de préparation est trop court.

Solution

Mettez des petits lots d'ingrédients dans la casserole. Les petits lots sont frits de manière plus uniforme.

Réglez la température sur le réglage de température requis (voir section 'réglages' dans le chapitre 'utilisation de l'appareil').

Réglez la minuterie sur le temps de préparation requis (voir section 'réglages' dans le chapitre 'utilisation de l'appareil').

Problème

Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.

Cause possible

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

Solution

Les ingrédients qui se superposent ou qui sont croisés (par exemple, les frites) doivent être secoués à mi-cuisson. Voir la section 'réglages' dans le chapitre 'utilisation de l'appareil'.

Problème

Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse à air.

Cause possible

Vous avez utilisé un type de snacks destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.

Solution

Utilisez des snacks pour four ou brossez légèrement un peu d'huile sur les snacks pour obtenir un résultat plus croustillant.

Problème

Je ne peux pas glisser la casserole dans l'appareil correctement.

Cause possible

Il y a trop d'ingrédients.

Solution

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

Problème

De la fumée blanche sort de l'appareil.

Cause possible

Vous préparez des ingrédients gras.

Solution

Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile va s'écouler dans la casserole. L'huile produit de la fumée blanche et la casserole peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ou le résultat final.

Problème

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

Cause possible

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

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

Solution

Rincez correctement les bâtonnets de pomme de terre pour éliminer l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.

Problème

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

Cause possible

La croustillance des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.

Solution

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

Élimination correcte de ce produit

Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers dans toute l'Union européenne. Pour éviter tout dommage possible à l'environnement ou à la santé humaine dû à l'élimination des déchets non contrôlée, recyclez-le de manière responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

**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 8L	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

- SOLO PER USO DOMESTICO INTERNO -

Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'elettrodomestico e conservarlo per riferimenti futuri.

SALVA QUESTE ISTRUZIONI

Questo elettrodomestico non è destinato all'uso domestico e in applicazioni simili come:

- aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- case di campagna;
- da parte dei clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti di tipo bed and breakfast.

AVVERTENZE IMPORTANTI

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, seguire sempre precauzioni di base per la sicurezza, comprese le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde.
3. Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o la base in acqua o altri liquidi.
4. AVVERTENZA: Questo apparecchio elettrico contiene una funzione di riscaldamento. Le superfici, anche diverse dalle superfici funzionali, possono raggiungere alte temperature. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persone diverse, questo apparecchio deve essere utilizzato con CAUTELA. L'apparecchio deve essere toccato solo sulle maniglie e le superfici di presa previste, e utilizzare protezioni termiche come guanti o simili. Le superfici diverse dalle superfici di presa previste devono raffreddarsi sufficientemente prima di essere toccate.
5. Staccare la spina dalla presa quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di mettere o togliere parti.
6. Tipo Y: se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone altamente qualificate al fine di evitare un pericolo.
7. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
8. Non utilizzare all'aperto.
9. Non lasciare il cavo penzolare sul bordo del tavolo o del bancone, o toccare superfici calde.
10. Non posizionare vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato.
11. Prestare estrema attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
12. Collegare sempre la spina all'apparecchio prima e quindi inserire il cavo nella presa di corrente. Per scollegare, girare ogni controllo su "off" e quindi rimuovere la spina dalla presa di corrente.
13. Non utilizzare l'elettrodomestico per scopi diversi dall'uso previsto.
14. Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza, purché siano stati forniti supervisione o istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuate dai bambini a meno che non siano più grandi di 8 anni e siano supervisionati.
15. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
16. Gli apparecchi non sono destinati ad essere utilizzati mediante un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

INTRODUZIONE

Questa frittura ad aria calda fornisce un modo facile e sano per preparare i tuoi ingredienti preferiti. Utilizzando la circolazione rapida dell'aria calda e una griglia superiore, è in grado di preparare numerosi piatti. La cosa migliore è che la frittura ad aria calda riscalda il cibo in tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non ha bisogno di olio.

DATI TECNICI:

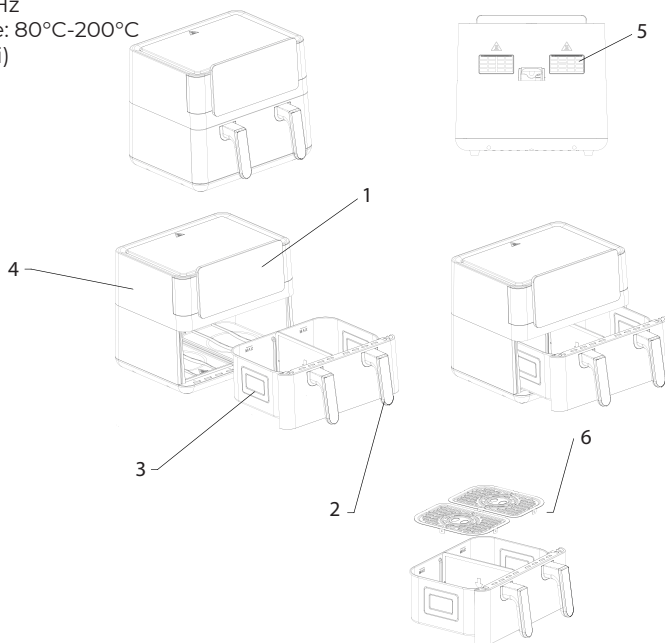
-----Tensione: 220-240V 50Hz

-----Temperatura regolabile: 80°C-200°C

----- Timer (da 1 a 60 minuti)

DESCRIZIONE GENERALE

1. Pannello di controllo
2. Maniglia della pentola
3. Pentola
4. Corpo principale
5. Uscita d'aria
6. Piastra per friggere



Importante

Pericolo

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore ai 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati forniti loro supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuate dai bambini a meno che non siano più grandi di 8 anni e supervisionati.
 - Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore ai 8 anni.
 - Non immergere mai il corpo, che contiene componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, in acqua né sciacquarlo sotto il rubinetto.
 - Non far entrare acqua o altri liquidi nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
 - Mettere sempre gli ingredienti da friggere nella pentola, per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
 - Non coprire l'ingresso d'aria e le aperture esterne dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
 - Non riempire la pentola di olio poiché potrebbe causare un rischio d'incendio.
 - Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Le superfici accessibili possono essere calde quando l'apparecchio è in funzione.

AVVERTENZA

- Verificare se la tensione indicata sull'apparecchio corrisponde alla tensione di rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio se ci sono danni alla spina, al cavo di rete o ad altre parti.
- Non rivolgersi a persone non autorizzate per sostituire o riparare il cavo principale danneggiato.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde.

- Non collegare l'apparecchio o utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non posizionare l'apparecchio contro un muro o contro altri elettrodomestici. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.
- Non mettere nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione senza supervisione.
- Durante la friggitura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Mantieni le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Presta attenzione anche al vapore e all'aria calda quando rimuovi la pentola dall'apparecchio.
- Qualsiasi superficie accessibile può diventare calda durante l'uso.
- Scollega immediatamente l'apparecchio se vedi uscire fumo scuro dall'apparecchio. Aspetta che l'emissione di fumo si fermi prima di rimuovere la pentola dall'apparecchio.

Attenzione

- Assicurati che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, uniforme e stabile.
- Questo apparecchio è progettato solo per uso domestico. Potrebbe non essere adatto per essere utilizzato in modo sicuro in ambienti come cucine per il personale, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali. Né è destinato ad essere utilizzato dai clienti in hotel, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali.
- Se l'apparecchio viene utilizzato impropriamente o per scopi professionali o semi-professionali o non viene utilizzato secondo le istruzioni del manuale utente, la garanzia diventa invalida e potremmo rifiutare qualsiasi responsabilità per i danni causati.
- Scollega sempre l'apparecchio quando non lo stai usando.
- L'apparecchio ha bisogno di circa 30 minuti per raffreddarsi in modo sicuro per la pulizia o la manipolazione.

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovi tutti i materiali di imballaggio.
 2. Rimuovi qualsiasi adesivo o etichetta dall'apparecchio.
 3. Pulisci accuratamente la piastra e la pentola con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
 4. Pulisci l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Questo è un friggitrice senza olio che funziona con l'aria calda. Non riempire la pentola di olio o grasso per friggere direttamente.

Nota: Quando la tua friggitrice ad aria viene riscaldata per la prima volta, potrebbe emettere leggero fumo o odore.

Questo è normale con molti apparecchi di riscaldamento. Ciò non influisce sulla sicurezza del tuo apparecchio.

Preparazione per l'uso

1. Posiziona l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e uniforme. Non mettere l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.
 2. Metti la piastra fritta nella pentola.
- Non riempire la pentola di olio o altri liquidi.
Non mettere nulla sopra l'apparecchio, il flusso d'aria verrà interrotto e influenzerà il risultato della friggitura ad aria calda.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

La friggitrice senza olio può preparare una vasta gamma di ingredienti
Friggitura ad aria calda

1. Collega la spina di alimentazione a una presa di corrente a terra.
2. Tira delicatamente fuori la pentola dalla friggitrice ad aria calda.
3. Metti gli ingredienti nella pentola.

4. Fai scorrere la pentola nella friggitrice ad aria calda. Assicurati di allineare attentamente con le guide nel corpo della friggitrice.

Attenzione: non toccare la pentola durante e per un po' di tempo dopo l'uso, poiché diventa molto calda. Tieni la pentola solo per il manico.

5. Determina il tempo di preparazione richiesto per l'ingrediente (vedi sezione "Impostazioni" in questo capitolo).

6. Alcuni ingredienti richiedono di essere scossi a metà tempo di preparazione (vedi sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per scuotere gli ingredienti, tira fuori la pentola dall'apparecchio per il manico e scuotila. Poi fai scorrere la pentola nuovamente nella friggitrice ad aria.

7. Quando senti il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione impostato è trascorso. Tira fuori la pentola dall'apparecchio.

Nota: Puoi anche spegnere manualmente l'apparecchio. Per farlo, imposta il tempo su 1.

Suggerimento: Durante l'uso, puoi regolare la temperatura o il tempo in base ai tuoi gusti. Le tue impostazioni verranno mantenute per circa 10 minuti dopo aver tirato fuori la pentola dal corpo.

8. Controlla se gli ingredienti sono pronti.

Se gli ingredienti non sono ancora pronti, semplicemente inserisci nuovamente la pentola nell'apparecchio e imposta il timer per alcuni minuti extra.

9. Per rimuovere gli ingredienti (ad es. patatine fritte), tira fuori la pentola dalla friggitrice ad aria calda e posizionala su una griglia di prova, solleva la piastra frita dalla pentola.

Non capovolgere la piastra frita con la pentola ancora attaccata, poiché qualsiasi eccesso di olio che si è raccolto sul fondo della pentola fuoriuscirà sugli ingredienti.

La pentola e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice ad aria, potrebbe fuoriuscire del vapore dalla pentola.


-Vuota la pentola in una ciotola o su un piatto.




-Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria calda è immediatamente pronta per preparare un altro lotto.


ISTRUZIONI DEL PANNELLO DI CONTROLLO




Istruzioni per l'uso:

1. Dopo aver acceso la macchina, tutte le spie pilota e il tubo nixie si accendono e lampeggiano per 3 secondi, poi si spengono. Il cicalino suona tre volte nello stesso momento, poi la spia di alimentazione  rimane sempre accesa.

2. Accendere premendo il pulsante di alimentazione  per 0,5 secondi. Dopo l'avvio, i simboli di temperatura e tempo non sono illuminati, ,  due luci non brillano, tutte le altre luci sono normalmente accese, entrambi i display dicono "----".

3. A questo punto, i consumatori scelgono la pentola ① o la pentola ② in base alle loro esigenze. Dopo aver selezionato, le luci ① e  lampeggiano, l'indicatore di menu corrispondente lampeggia, la pentola ① corrispondente alla luce del display mostra il menu predefinito 180°C/15min o 360°F/15min, la temperatura e il tempo vengono visualizzati alternativamente, le luci indicatrici sinistra e destra del display si accendono di conseguenza; la pentola ② il display corrispondente mostra "----".

4. Premere  per selezionare il menu, il menu selezionato lampeggia sull'indicatore corrispondente, le altre luci del menu sono sempre accese, il display mostra la

temperatura corrispondente al menu, se non viene eseguita alcuna operazione dopo 3 secondi, temperatura e tempo vengono visualizzati alternativamente; regolare la temperatura e il tempo se necessario, selezionare prima il tasto di selezione temperatura e tempo (Ⓢ), le spie corrispondenti su entrambi i lati del display si accendono, premere ⊕ ⊖ a questo punto per regolare la temperatura e il tempo, dopo la regolazione, premere il pulsante di avvio/pausa (Ⓜ), l'indicatore (Ⓜ) è acceso, dopo l'avvio, selezionare la luce del menu è accesa, le altre luci del menu sono spente, la macchina entra in modalità operativa, il display alterna temperatura e tempo, dopo il lavoro, il tasto di selezione del menu (Ⓜ) non può più essere selezionato;

5. Quando si sceglie la pentola, ripetere i passaggi 3 e 4;

6. Quando il menu della pentola ① è stato selezionato bene, senza avviare il lavoro, ora, la luce di copia (COPY) è accesa, quando si seleziona la pentola ②, l'indicatore ① è acceso, il display corrispondente della pentola ① visualizza alternativamente la temperatura e il tempo del menu, la luce di sincronizzazione (SYNC) è accesa. Seguire gli stessi passaggi 3 e 4 per la selezione della pentola ②, premere il pulsante di avvio/pausa dopo aver selezionato (Ⓜ), entrambe le pentole entrano in modalità operativa allo stesso tempo, il display alterna la temperatura e il tempo per ogni menu; se la pentola ② è stata scelta bene, si desidera anche regolare la pentola ①, premere prima la pentola ①, entrare nella modalità di regolazione della pentola ①, regolare e premere il pulsante di avvio (Ⓜ), entrambe le pentole entrano in modalità operativa allo stesso tempo;

7. Durante il lavoro della macchina, premere il pulsante di avvio/pausa (Ⓜ), la lampada (Ⓜ), la luce del menu corrispondente e la luce del numero della pentola lampeggiano, le altre luci del menu sono accese, la macchina sospende il riscaldamento, la ventola si ferma con un ritardo di 20 secondi, entrambe le pentole sono in funzione, quindi metterle in pausa contemporaneamente; se si desidera mettere in pausa la pentola ①, è necessario selezionare prima la chiave ①, quindi premere di nuovo il pulsante di avvio/pausa (Ⓜ) per mettere in pausa la pentola ①, per regolare, quando in pausa, il display corrispondente visualizza alternativamente la temperatura e il tempo del programma; lo stesso vale per la pausa della pentola ②.

8. Durante il lavoro della macchina, tenere premuto il pulsante di alimentazione (Ⓜ) per 2 secondi, la macchina emette un lungo bip, entrambe le pentole smettono di funzionare contemporaneamente, il display mostra OFF, la luce di alimentazione (Ⓜ) è accesa, tutte le altre luci si spengono; se si desidera spegnere separatamente la pentola ① o la pentola ②, selezionare prima la corrispondente ① o ②, quindi tenere premuto il pulsante di alimentazione (Ⓜ) per 2 secondi, la pentola corrispondente smette di funzionare, il display corrispondente mostra OFF;



9. In stato di funzionamento della macchina, se è necessario regolare la temperatura, scegliere prima ① o ②, quindi selezionare rispettivamente i tasti di selezione della temperatura e del tempo (Ⓢ) per regolare la temperatura e il tempo, uscire dalla modalità di debug 5 secondi dopo la regolazione senza alcuna operazione;

10. Suoni del cicalino, operazione convenzionale dei tasti, pressione breve suono corto, pressione lunga suono lungo; il cicalino di fine programma emette 5 suoni, il display corrispondente mostra OFF, la luce corrispondente si spegne, in modalità di non funzionamento;

11. Dopo aver selezionato la pentola ① o la pentola ②, tenere premuto il tasto corrispondente ① o ② per annullare.

12. Funzione di memoria: la macchina ha una funzione di memoria, come l'uso della pentola ② con il menu delle ali di pollo, la temperatura impostata a 390°F, il tempo impostato a 18 minuti, dopo l'uso, la macchina non si spegne, al successivo utilizzo, selezionare la pentola ②, il menu delle ali di pollo verrà visualizzato direttamente, la temperatura è 390°F, il tempo è 18 minuti; questa funzione di memoria scompare quando la macchina è spenta per un'ora;

13. Due pentole funzionano contemporaneamente, la luce dell'indicatore del pulsante ① e la luce dell'indicatore del menu corrispondente della pentola ① lampeggiano una volta ogni 6 secondi contemporaneamente, tempo di spegnimento < 0,5 secondi, dopo 3 secondi, la luce dell'indicatore del pulsante ② e la luce dell'indicatore del menu corrispondente della pentola ① lampeggiano per 3 secondi. Una volta ogni 6 secondi contemporaneamente, tempo di spegnimento < 0,5 secondi, i flash sinistro e destro si alternano, con un intervallo di 3 secondi;




14. Fine della funzione di sincronizzazione: dopo l'avvio, selezionare rispettivamente il menu della pentola ① e della pentola ②. Quando i due menu delle pentole cuociono a tempi diversi, premere il pulsante , l'indicatore  lampeggia, premere il tasto di avvio a questo punto e la pentola con un tempo lungo inizia a funzionare, la pentola con un tempo breve visualizza "HOLD", non inizia a funzionare per un po', il tempo rimanente della prima pentola in funzione è lo stesso del tempo di questa pentola, le due pentole iniziano a funzionare insieme:

a) Quando c'è solo una pentola da scegliere, l'indicatore della chiave di sincronizzazione è spento, quando entrambe le pentole sono selezionate, l'indicatore della chiave di sincronizzazione lampeggia, si accende sempre dopo aver premuto la chiave di sincronizzazione, quindi premere il pulsante di alimentazione per avviare il lavoro e HOLD viene visualizzato per un breve tempo;

b) Dopo che la modalità di sincronizzazione inizia a funzionare, regolare il tempo di lavoro delle due pentole, quando il tempo originariamente più breve è più lungo del tempo originariamente più lungo, uscire dalla modalità di sincronizzazione, la luce di sincronizzazione si spegne;

c) Doppia pentola al lavoro, la chiave di sincronizzazione non può più essere utilizzata, l'indicatore della chiave di sincronizzazione è spento;

d) Modalità di fine funzione doppia pentola, se una pentola viene estratta, entrambe le pentole devono smettere di funzionare contemporaneamente, l'estrazione mostra OPEN, l'altra dice HOLD.

15. Funzione di copia del menu: impostare la temperatura e il tempo del menu di una pentola dopo averla accesa, premere nuovamente il pulsante , l'indicatore  lampeggia, allo stesso tempo, l'altra pentola non impostata regola il menu corrispondente secondo la pentola impostata, a questo punto, premere il tasto di avvio , e le due pentole iniziano a funzionare con lo stesso menu:

a) Quando è selezionata solo una pentola, l'indicatore della chiave di copia si accende, quando entrambe le pentole sono selezionate, l'indicatore della chiave di copia è spento, questa funzione del tasto è invalida;

b) Dopo l'inizio del lavoro, l'indicatore della chiave di copia è spento, questa funzione del tasto è invalida;

16. Funzione di memoria: la macchina ha una funzione di memoria. Se la macchina viene utilizzata con la pentola ② con il menu delle ali di pollo, con la temperatura impostata a 390°F e il tempo impostato a 18 minuti, dopo l'uso, la macchina non si spegne. Alla prossima accensione, selezionando la pentola ②, il menu delle ali di pollo verrà visualizzato direttamente, con la temperatura a 390°F e il tempo a 18 minuti. Questa funzione di memoria scompare quando la macchina è spenta per un'ora. Dopo un'ora, accendendo e selezionando la pentola ②, verrà visualizzato lo stato iniziale.

17. Memoria di interruzione di corrente: in caso di interruzione di corrente inattesa mentre la macchina è in uso, non appena l'alimentazione viene ripristinata entro 30 minuti, la macchina riprenderà lo stato precedente all'interruzione di corrente.

Impostazioni

Questa tabella di seguito ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

Nota: Tieni presente che queste impostazioni sono indicazioni. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensioni, forma e anche marca, non possiamo garantire le migliori impostazioni per i tuoi ingredienti. Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio istantaneamente, tirare brevemente la pentola fuori dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda disturba appena il processo.

Suggerimenti

-Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.

-Un maggior quantitativo di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, mentre una minore quantità di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.

-Agitare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire ingredienti fritti in modo non uniforme.

- Aggiungi un po' di olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggi gli ingredienti nella frittura ad aria calda entro pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi come le salsicce nella frittura ad aria calda.
- Gli snack che possono essere preparati in forno possono anche essere preparati nella frittura ad aria calda.
- La quantità ottimale per preparare delle patatine croccanti è di 500 grammi.
- Usa la pasta pronta per preparare rapidamente e facilmente degli snack ripieni. Anche la pasta pronta richiede un tempo di preparazione più breve rispetto alla pasta fatta in casa.
- Metti una teglia o una pirofila nella pentola della frittura ad aria calda se vuoi cuocere una torta o una quiche o se vuoi friggere ingredienti fragili o ripieni.
- Puoi anche usare la frittura ad aria calda per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, imposta la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

	Quantità Min-Max (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitare	Informazioni aggiuntive
Pancetta	100-400	12	180	Agitare	
Pizza	100-400	15	200		
Patata	100-400	35	200	Agitare	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Scongelare	100-400	5	180		
Patatine fritte surgelate	100-400	20	200	Agitare	
Pesce	100-400	18	180	Agitare	
Noci	100-400	15	200		
Coscia di pollo	100-400	20	200	Agitare	
Torta	100-400	35	160		
Bistecca	100-400	15	200	Agitare	
Frutta secca	100-400	240	60		
Verdura	100-400	18	160		

Nota: Aggiungi 3 minuti al tempo di preparazione quando inizi a friggere mentre la frittura ad aria calda è ancora fredda. Quando entrambe le padelle lavorano contemporaneamente, prolunga il tempo di lavoro di 5 minuti.

Pulizia

Pulisci l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.

La pentola e la piastra antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per pulirli, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Scollega la spina di alimentazione dalla presa a muro e lascia raffreddare l'elettrodomestico.

Nota: Rimuovi la pentola per far raffreddare più rapidamente la frittura ad aria calda.

2. Pulisci l'esterno dell'elettrodomestico con un panno umido.

3. Pulisci la pentola e la piastra con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

Puoi utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco rimasti.

Suggerimento: Se lo sporco è attaccato alla piastra o al fondo della pentola, riempi la pentola con acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Metti la piastra nella pentola e lascia in ammollo per circa 10 minuti.

4. Pulisci l'interno dell'elettrodomestico con acqua calda e una spugna non abrasiva.

5. Pulisci l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.

Conservazione

1. Scollega l'elettrodomestico e lascialo raffreddare. 2 Assicurati che tutte le parti siano pulite e asciutte.

Ambiente

Non gettare l'elettrodomestico nei normali rifiuti domestici una volta esaurito, ma consegnalo presso un punto di raccolta ufficiale per il riciclo. In questo modo contribuisce a preservare l'ambiente.

Garanzia e assistenza

Se hai bisogno di assistenza, informazioni o se riscontri un problema, contatta il centro di assistenza autorizzato locale.

Risoluzione dei problemi

Problema

La frittura ad aria calda non funziona.

Possibile causa

L'elettrodomestico non è collegato.

Non hai impostato il timer.

Soluzione

Inserisci la spina di alimentazione in una presa a muro messa a terra.

Imposta la chiave del timer sul tempo di preparazione richiesto per accendere l'elettrodomestico.

Problema

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

Possibile causa

La quantità di ingredienti nella pentola è troppo grande.

La temperatura impostata è troppo bassa.

Il tempo di preparazione è troppo breve.

Soluzione

Metti piccoli lotti di ingredienti nella pentola. I piccoli lotti vengono fritti più uniformemente.

Imposta la temperatura sulla temperatura impostata (vedi sezione 'Impostazioni' nel capitolo 'Utilizzo dell'elettrodomestico').

Imposta il timer sul tempo di preparazione richiesto (vedi sezione 'Impostazioni' nel capitolo 'Utilizzo dell'elettrodomestico').

Problema

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

Possibile causa

Hai utilizzato uno snack destinato a essere preparato in una friggitrice tradizionale

Soluzione

Utilizza snack per forno o spennella leggermente un po' d'olio sugli snack per un risultato più croccante.

Problema

Non riesci a far scorrere la padella nell'apparecchio correttamente.

Possibile causa

Ci sono troppi ingredienti

Soluzione

Non riempire oltre l'indicazione MAX.

Problema

Dalla friggitrice ad aria esce fumo bianco

Possibile causa

Stai preparando ingredienti grassi.

Soluzione

Quando friggi ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce nella pentola. L'olio produce fumo bianco e la pentola potrebbe riscaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.

Problema

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

Possibile causa

Non hai usato il tipo di patate giusto.

Non hai sciacquato correttamente le stecche di patate prima di friggerle.

Soluzione

Sciacqua correttamente le stecche di patate per rimuovere l'amido dall'esterno delle stecche.

Problema

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

Possibile causa

La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine.

Soluzione

Assicurati di asciugare correttamente le stecche di patate prima di aggiungere l'olio.

Taglia le stecche di patate più piccole per un risultato più croccante.

Aggiungi leggermente più olio per un risultato più croccante.

Smaltimento corretto di questo prodotto

Questa marcatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento non controllato dei rifiuti, ricicla responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizza i sistemi di restituzione e raccolta o contatta il rivenditore presso cui è stato acquistato il prodotto. Possono prendere questo prodotto per il riciclo ambientale sicuro.



Politica di garanzia

Questo prodotto è garantito per 2 anni dalla data di acquisto. Quando hai un problema che non puoi risolvere, devi accedere al sito www.prixton.com e fare clic sull'opzione di contatto per inviarci il tuo modulo di assistenza. Le caratteristiche tecniche ed elettriche qui riportate corrispondono alle unità tipiche e possono essere modificate senza preavviso per migliorare la 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 8L	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

- NUR FÜR DEN INNENBEREICH IM HAUSHALT GEEIGNET -

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

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNGEN AUF

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z.B.:

- Küchenbereiche des Personals in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnanlagen;
- Pensionstyp-Umgebungen.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie heiße Oberflächen nicht.
3. Um sich vor elektrischem Schlag zu schützen, tauchen Sie das Kabel, die Stecker oder die Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. **WARNUNG:** Dieses elektrische Gerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen, auch solche, die nicht für die Funktionalität vorgesehen sind, können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, sollte dieses Gerät mit **VORSICHT** verwendet werden. Das Gerät sollte nur an vorgesehenen Griffen und Griffoberflächen berührt werden, und es sollten Hitzebeständigkeit wie Handschuhe oder ähnliches verwendet werden. Oberflächen, die nicht für vorgesehene Griffflächen vorgesehen sind, sollten ausreichend Zeit haben, um abzukühlen, bevor sie berührt werden.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
6. Typ Y: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann Verletzungen verursachen.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über den Tisch- oder Thekenrand hängen oder heiße Oberflächen berühren.
10. Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einem beheizten Ofen.
11. Seien Sie äußerst vorsichtig beim Bewegen eines Geräts, das heiße Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
12. Befestigen Sie immer zuerst den Stecker am Gerät und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose. Zum Trennen drehen Sie jede Steuerung auf "Aus" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehene Verwendung.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn ihnen eine Aufsicht oder Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts gegeben wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Benutzers dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
15. Halten Sie das Gerät und sein Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
16. Die Geräte sind nicht dazu bestimmt, über ein externes Zeitmessgerät oder ein separates Fernbediensystem betrieben zu werden.

EINLEITUNG

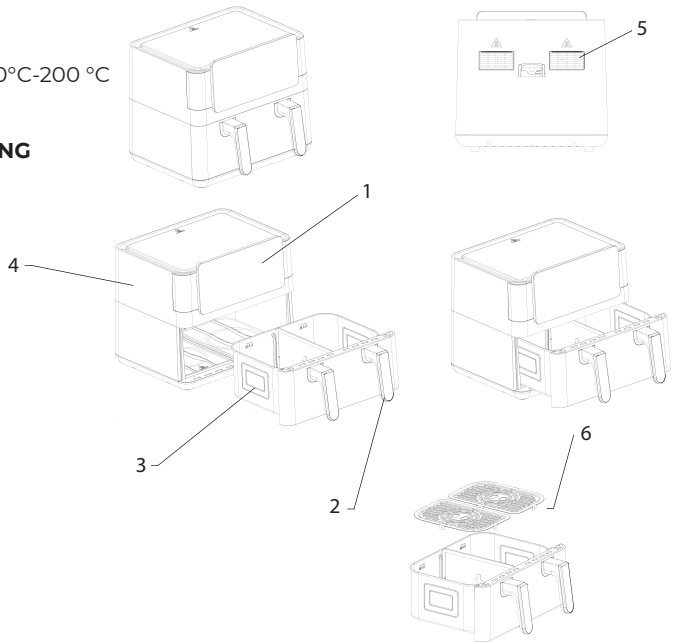
Dieser Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die Verwendung von heißer, schneller Luftzirkulation und einem Obergrill ist es in der Lage, zahlreiche Gerichte zuzubereiten. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse Lebensmittel in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

TECHNISCHE DATEN:

- Spannung: 220-240V 50Hz
- Einstellbare Temperatur: 80°C-200 °C
- Timer (1-60 Minuten)

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

1. Bedienfeld
2. Topfgriff
3. Topf
4. Hauptgehäuse
5. Luftauslass
6. Frittierplatte



Wichtig Gefahr

- Dieses Gerät darf nur von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen unter Aufsicht oder Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nur von Personen über 8 Jahren unter Aufsicht erfolgen.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und die Heizelemente enthält, niemals in Wasser oder spülen Sie es unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, um einen elektrischen Schlag zu verhindern.
- Geben Sie immer die zu frittierenden Zutaten in den Topf, um zu verhindern, dass sie mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Decken Sie während des Betriebs des Geräts nicht die Lufteinlass- und Lufteinlassöffnungen ab.
- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

WARNUNG

- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.

- Lassen Sie beschädigte Netzkabel nur von autorisierten Personen ersetzen oder reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Stecken Sie das Gerät nicht ein oder bedienen Sie das Bedienfeld mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum auf der Rückseite und den Seiten sowie 10 cm Freiraum über dem Gerät.
- Legen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den in dieser Anleitung beschriebenen Zweck.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- Während des Betriebs des Heißluftfrittiergeräts tritt heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht sicher von diesem Dampf und den Luftauslassöffnungen entfernt. Seien Sie auch vorsichtig mit heißem Dampf und Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät entfernen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Ziehen Sie das Gerät sofort aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung gestoppt ist, bevor Sie den Topf aus dem Gerät entfernen.

Vorsicht

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es ist möglicherweise nicht für die sichere Verwendung in Umgebungen wie Mitarbeiterküchen, Bauernhäusern, Motels und anderen nicht-wohnlichen Umgebungen geeignet. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfasts und anderen Wohnumgebungen vorgesehen.
- Wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird oder für professionelle oder halbprofessionelle Zwecke verwendet wird oder nicht gemäß den Anweisungen im Benutzerhandbuch verwendet wird, erlischt die Garantie und wir können jegliche Haftung für entstandene Schäden ablehnen.
- Ziehen Sie das Gerät immer aus der Steckdose, wenn es nicht benutzt wird.
- Das Gerät benötigt etwa 30 Minuten, um sicher abzukühlen, bevor es gehandhabt oder gereinigt wird.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
 2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
 3. Reinigen Sie die frittierte Platte und den Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht abrasiven Schwamm.
 4. Wischen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Dies ist ein ölfreier Fritteusen, der mit heißer Luft funktioniert. Füllen Sie den Topf nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.
- Hinweis: Wenn Ihre Heißluftfritteuse das erste Mal erhitzt wird, kann sie möglicherweise leicht rauchen oder riechen. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal und beeinträchtigt nicht die Sicherheit Ihres Geräts.

Vorbereitung zur Verwendung

1. Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, horizontalen und ebenen Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine hitzeempfindliche Oberfläche.
 2. Legen Sie die frittierte Platte in den Topf.
- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.
- Legen Sie nichts auf das Gerät, da der Luftstrom gestört wird und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt wird.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Die fettfreie Fritteuse kann eine Vielzahl von Zutaten zubereiten.

Heißluftfrittieren

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.

2. Ziehen Sie vorsichtig den Topf aus der Heißluftfritteuse.

3. Geben Sie die Zutaten in den Topf.

4. Schieben Sie den Topf wieder in die Heißluftfritteuse.

Achten Sie darauf, den Topf sorgfältig mit den Führungsschienen im Gerät auszurichten.

Vorsicht: Berühren Sie den Topf während und kurz nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Topf nur am Griff fest.

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

6. Einige Zutaten müssen während der Zubereitungszeit zur Hälfte geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Topf am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Schieben Sie dann den Topf wieder in die Heißluftfritteuse.

7. Wenn Sie das Timer-Signal hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Hierzu stellen Sie die Zeit auf 1 ein.

Tipp: Sie können die Temperatur oder die Zeit während des Gebrauchs nach Ihrem Geschmack anpassen. Ihre Einstellungen werden etwa 10 Minuten lang gespeichert, nachdem Sie den Topf aus dem Gerät entfernt haben.

8. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.

Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie einfach den Topf wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein.

9. Um Zutaten (z. B. Pommes) zu entfernen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen ihn auf ein Abtropfgestell. Heben Sie die frittierte Platte aus der Pfanne.

Drehen Sie die frittierte Platte nicht um, während der Topf noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich auf dem Boden des Topfes gesammelt hat, auf die Zutaten tropfen könnte.

Der Topf und die Zutaten sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.


-Gießen Sie den Topf in eine Schüssel oder auf einen Teller.




-Wenn eine Charge Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit, eine weitere Charge zuzubereiten.


ANLEITUNGEN ZUM BEDIENPANEL





Betriebsanweisungen:

1. Nach dem Einschalten der Maschine leuchten alle Kontrolllampen und das Nixie-Röhren-Display auf und blinken für 3 Sekunden, dann erlöschen sie. Gleichzeitig ertönt der Summer dreimal, dann bleibt die Power -Leuchte ständig an.

2. Einschalten durch Drücken der Einschalttaste  für 0,5 Sekunden. Nach dem Start leuchten die Temperatur- und Zeitsymbole nicht, ,  zwei Lichter leuchten nicht, alle anderen Lichter sind normal an, beide Anzeigen zeigen "----".

3. Zu diesem Zeitpunkt wählen die Verbraucher je nach Bedarf Topf ① oder Topf ②. Nach der Auswahl blinken die Lichter ① und , die entsprechende Menüanzeige blinkt, der Topf ① entspricht der Displayleuchte, zeigt das Standardmenü 180°C/15min oder 360°F/15min an, Temperatur und Zeit werden abwechselnd angezeigt, die linken und rechten Anzeigeleuchten des Displays leuchten entsprechend; der Topf ② das entsprechende Display zeigt "----".

4. Drücken Sie , um das Menü auszuwählen. Das ausgewählte Menü blinkt auf der entsprechenden Anzeige, andere Menülichter bleiben ständig an. Das Display zeigt die dem Menü entsprechende Temperatur an, wenn nach 3 Sekunden keine Aktion ausgeführt wird, werden Temperatur und Zeit abwechselnd angezeigt. Passen Sie die Temperatur und Zeit bei Bedarf an, wählen Sie zuerst die Temperatur-Zeit-Auswahl Taste , die entsprechenden Anzeigen auf beiden Seiten des Displays leuchten auf, drücken Sie zu diesem Zeitpunkt  , um die Temperatur und Zeit anzupassen, nach der Anpassung drücken Sie die Start-Pause-Taste , die -Anzeige ist an. Nach dem Start ist die Menüauswahl-Leuchte an, andere Menülichter sind aus, die Maschine wechselt in den Betriebsmodus, das Display wechselt zwischen Temperatur und Zeit. Nach dem Arbeitsbeginn kann die Menüauswahl Taste  nicht mehr ausgewählt werden;
5. Wiederholen Sie bei der Wahl des Topfes die Schritte 3 und 4;
6. Wenn das Menü des Topfes  gut gewählt ist, aber nicht mit der Arbeit begonnen wurde, ist jetzt die Kopierleuchte  an. Wenn der Topf  gewählt wird, ist die Anzeige  an, die entsprechende Anzeige des Topfes  zeigt abwechselnd die Temperatur und Zeit des Menüs an, die Synchronleuchte  ist an. Folgen Sie den gleichen Schritten 3 und 4 für die Auswahl des Topfes , drücken Sie die Start-Pause-Taste nach der Auswahl , beide Töpfe wechseln gleichzeitig in den Betriebsmodus, das Display wechselt zwischen Temperatur und Zeit für jedes Menü. Wenn der Topf  gut gewählt ist und auch der Topf  angepasst werden soll, drücken Sie zuerst den Topf , gehen Sie in den Einstellungsmodus des Topfes , passen Sie an und drücken Sie die Starttaste , beide Töpfe wechseln gleichzeitig in den Betriebsmodus;
7. Während des Betriebs der Maschine drücken Sie die Start-Pause-Taste , die -Lampe, das entsprechende Menülicht und die Topfnummerleuchte blinken, andere Menülichter bleiben an, die Maschine hält die Heizung an, der Lüfter stoppt mit einer Verzögerung von 20 Sekunden, beide Töpfe arbeiten, also pausieren Sie sie gleichzeitig. Wenn Sie den Topf  pausieren möchten, müssen Sie zuerst die Taste  wählen, dann erneut die Start-Pause-Taste  drücken, um den Topf  zu pausieren. Zum Anpassen, wenn in Pause, zeigt das entsprechende Display abwechselnd die Temperatur und Zeit des Programms an. Das Gleiche gilt für die Pause des Topfes .
8. Während des Betriebs der Maschine halten Sie die Einschalttaste  für 2 Sekunden gedrückt, die Maschine gibt einen langen Ton von sich, beide Töpfe hören gleichzeitig auf zu arbeiten, das Display zeigt OFF, die Power-Leuchte  ist an, alle anderen Lichter gehen aus. Wenn Sie Topf  oder Topf  separat ausschalten möchten, wählen Sie zuerst den entsprechenden  oder , dann halten Sie die Einschalttaste  für 2 Sekunden gedrückt, der entsprechende Topf hört auf zu arbeiten, das entsprechende Display zeigt OFF;
9. Im Betriebszustand der Maschine, wenn eine Temperaturanpassung erforderlich ist, wählen Sie zuerst  oder , dann wählen Sie jeweils die Temperatur- und Zeitauswahl Tasten , um die Temperatur und Zeit anzupassen. Verlassen Sie den Debug-Modus 5 Sekunden nach der Anpassung ohne weitere Operationen;
10. Summer-Sound-Prompts, konventionelle Tastenoperation, kurzer Tastendruck kurzer Ton, langer Tastendruck langer Ton; das Programmende-Summer hat 5 Töne, das entsprechende Display zeigt OFF, die entsprechende Leuchte erlischt, im Nicht-Arbeitsmodus;
11. Nach Auswahl von Topf  oder Topf  drücken und halten Sie die entsprechende Taste  oder , um abzubrechen.
12. Speicherfunktion: Die Maschine hat eine Speicherfunktion. Wenn die Maschine Topf  mit dem Hähnchenflügel-Menü verwendet, die Temperatur auf 390°F eingestellt ist und die Zeit auf 18 Minuten eingestellt ist, nach Gebrauch schaltet sich die Maschine nicht aus. Beim nächsten Gebrauch wählen Sie Topf , das Hähnchenflügel-Menü wird direkt angezeigt, die Temperatur beträgt 390°F, die Zeit beträgt 18 Minuten. Diese Speicherfunktion verschwindet, wenn die Maschine eine Stunde lang ausgeschaltet ist;
13. Wenn zwei Töpfe gleichzeitig arbeiten, blinken die Anzeigeleuchte des Knopfes  und die entsprechende Menüanzeige des Topfes  einmal alle 6 Sekunden gleichzeitig, Ausschaltzeit < 0,5 Sekunden, nach 3 Sekunden blinken die Anzeigeleuchte des Knopfes  und die entsprechende Menüanzeige des Topfes für 3 Sekunden. Einmal alle 6 Sekunden gleichzeitig, Ausschaltzeit < 0,5 Sekunden, die linken und rechten Blitze wechseln sich ab, mit einem Intervall von 3 Sekunden;




14. Ende der Synchronisierungsfunktion: Nach dem Einschalten wählen Sie die Menüs von Topf ① und Topf ②. Wenn die beiden Topfmenüs zu unterschiedlichen Zeiten backen, drücken Sie die Taste , die -Anzeige blinkt, drücken Sie zu diesem Zeitpunkt die Starttaste, und der Topf mit einer langen Zeit beginnt zu arbeiten, der Topf mit einer kurzen Zeit zeigt "HOLD" an, beginnt für eine Weile nicht zu arbeiten, die verbleibende Zeit des ersten arbeitenden Topfes ist dieselbe wie die Zeit dieses Topfes, die beiden Töpfe beginnen zusammen zu arbeiten:

a) Wenn nur ein Topf zur Auswahl steht, ist die Synchronisationsanzeige aus, wenn beide Töpfe ausgewählt sind, blinkt die Synchronisationstaste, leuchtet immer nach dem Drücken der Synchronisationstaste, dann drücken Sie die Einschalttaste, um die Arbeit zu starten, und HOLD wird für eine kurze Zeit angezeigt;

b) Nach dem Start der Synchronisationsmodus arbeiten, passen Sie die Arbeitszeit der beiden Töpfe an, wenn die ursprünglich kürzere Zeit länger ist als die ursprünglich längere Zeit, verlassen Sie den Synchronisationsmodus, die Synchronisationsleuchte erlischt;

c) Doppelter Topf bei der Arbeit, die Synchronisationstaste kann nicht mehr bedient werden, die Synchronisationsanzeige erlischt;

d) Doppelte Topf-Endfunktion, der Topf wird herausgezogen, beide Töpfe sollten gleichzeitig aufhören zu arbeiten, das Herausziehen zeigt OPEN, der andere sagt HOLD.

15. Kopiermenüfunktion: Stellen Sie die Menütemperatur und -zeit eines Topfes nach dem Einschalten ein, drücken Sie erneut die Taste , die -Anzeige blinkt, gleichzeitig stellt der andere nicht eingestellte Topf das entsprechende Menü nach dem eingestellten Topf ein, drücken Sie zu diesem Zeitpunkt die Starttaste , und die beiden Töpfe beginnen mit demselben Menü zu arbeiten:

a) Wenn nur ein Topf ausgewählt ist, leuchtet die Kopiertaste, wenn beide Töpfe ausgewählt sind, ist die Kopiertaste aus, diese Tastenfunktion ist ungültig;

b) Nach Arbeitsbeginn erlischt die Kopiertaste, diese Tastenfunktion ist ungültig;

16. Speicherfunktion: Die Maschine hat eine Speicherfunktion. Wenn die Maschine mit Topf ② und dem Hähnchenflügel-Menü verwendet wird, mit der Temperatur auf 390°F und der Zeit auf 18 Minuten eingestellt, nach Gebrauch schaltet sich die Maschine nicht aus. Beim nächsten Gebrauch, wenn Topf ② ausgewählt wird, wird das Hähnchenflügel-Menü direkt angezeigt, mit der Temperatur auf 390°F und der Zeit auf 18 Minuten. Diese Speicherfunktion verschwindet, wenn die Maschine eine Stunde lang ausgeschaltet ist. Nach einer Stunde wird der Topf ② im eingeschalteten Zustand ausgewählt, der ursprüngliche Zustand wird angezeigt;

17. Stromausfallspeicher: Bei unerwartetem Stromausfall während des Betriebs der Maschine, sobald der Strom innerhalb von 30 Minuten wiederhergestellt ist, wird die Maschine den Zustand vor dem Stromausfall wieder aufnehmen.

Einstellungen

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen dabei, die grundlegenden Einstellungen für die Zutaten auszuwählen.

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Richtwerte sind. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form sowie Marke unterscheiden können, können wir die besten Einstellungen für Ihre Zutaten nicht garantieren, da die Rapid Air-Technologie die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt.

Ziehen Sie den Topf während des Heißluftfrittierens kurz aus dem Gerät, um den Prozess kaum zu stören.

Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen normalerweise eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.

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

- Schüttelein Sie kleinere Zutaten zur Hälfte der Zubereitungszeit, um das Endergebnis zu optimieren und ungleichmäßig gebratene Zutaten zu vermeiden.

- Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen.

Braten Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.

- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für knusprige Pommes Frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als hausgemachter Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Topf der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur auf 150 °C für bis zu 10 Minuten ein.

	Min-Max Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Speck	100-400	12	180	Schütteln	
Pizza	100-400	15	200		
Kartoffel	100-400	35	200	Schütteln	Fügen Sie 1/2 Esslöffel Öl hinzu
Auftauen	100-400	5	180		
Gefrorene Pommes frites	100-400	20	200	Schütteln	
Fisch	100-400	18	180	Schütteln	
Nüsse	100-400	15	200		
Hähnchenkeule	100-400	20	200	Schütteln	
Kuchen	100-400	35	160		
Steak	100-400	15	200	Schütteln	
Trockenfrüchte	100-400	240	60		
Gemüse	100-400	18	160		

Hinweis: Fügen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist. Wenn beide Pfannen gleichzeitig arbeiten, verlängern Sie bitte die Arbeitszeit um 5 Minuten.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.

Den Topf und die Antihafbeschichtung der Frittierplatte. Verwenden Sie keine metallischen Küchenutensilien oder abrasive Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Entfernen Sie den Topf, um die Heißluftfritteuse schneller abkühlen zu lassen.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

3. Reinigen Sie den Topf und die Frittierplatte mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht abrasiven Schwamm.

Sie können fettlösende Flüssigkeit verwenden, um eventuelle Rückstände zu entfernen.

Tipp: Wenn Schmutz an der Frittierplatte oder am Boden des Topfes haftet, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie die Frittierplatte in den Topf und lassen Sie den Topf und die Frittierplatte etwa 10 Minuten einweichen.

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht abrasiven Schwamm.

5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um eventuelle Essensreste zu entfernen.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts heraus und lassen Sie es abkühlen.

2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Umwelt

Werfen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht einfach in den normalen Hausmüll, sondern geben Sie es an einer offiziellen Sammelstelle zur Wiederverwertung ab. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu erhalten.

Garantie und Service

Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder wenn Sie ein Problem haben, wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches autorisiertes Servicezentrum.

Fehlerbehebung

Problem

Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.

Mögliche Ursache

Das Gerät ist nicht eingesteckt.

Sie haben die Zeitschaltuhr nicht eingestellt.

Lösung

Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.

Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die erforderliche Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.

Problem

Die mit der Heißluftfritteuse zubereiteten Zutaten sind nicht gar.

Mögliche Ursache

Die Menge der Zutaten im Topf ist zu groß.

Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.

Die Zubereitungszeit ist zu kurz.

Lösung

Geben Sie kleinere Mengen von Zutaten in den Topf. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gebraten.

Stellen Sie die Temperaturschaltuhr auf die erforderliche Temperatur ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwendung des Geräts").

Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die erforderliche Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwendung des Geräts").

Problem

Die Zutaten werden ungleichmäßig in der Heißluftfritteuse gebraten.

Mögliche Ursache

Bestimmte Arten von Zutaten müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.

Lösung

Zutaten, die oben aufeinander liegen oder sich überkreuzen (z. B. Pommes), müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwendung des Geräts".

Problem

Gebratene Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.

Mögliche Ursache

Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für eine herkömmliche Fritteuse gedacht sind.

Lösung

Verwenden Sie Ofensnacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit etwas Öl für ein knusprigeres Ergebnis.

Problem

Ich kann den Topf nicht richtig in das Gerät schieben.

Mögliche Ursache

Es sind zu viele Zutaten im Topf.

Lösung

Füllen Sie den Topf nicht über die MAX-Markierung hinaus.

Problem

Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.

Mögliche Ursache

Sie bereiten fettige Zutaten zu.

Lösung

Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse braten, tritt eine große Menge Öl in den Topf aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker als üblich erwärmen. Dies beeinträchtigt das Gerät oder das Endergebnis jedoch nicht.

Problem

FrISChe Pommes sind ungleichmäßig in der Heißluftfritteuse gebraten.

Mögliche Ursache

Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.

Sie haben die Kartoffelstäbchen nicht richtig abgespült, bevor Sie sie frittiert haben.

Lösung

Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um Stärke von der Oberfläche zu entfernen.

Problem

FrISChe Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.

Mögliche Ursache

Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.

Lösung

Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstäbchen vor dem Hinzufügen des Öls gründlich trocknen.

Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner für ein knusprigeres Ergebnis.

Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu für ein knusprigeres Ergebnis.

Correct Disposal of this product

Diese Kennzeichnung zeigt an, dass dieses Produkt nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen in der gesamten EU entsorgt werden sollte. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, entsorgen Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, verwenden Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt für eine umweltgerechte Recyclingentsorgung entgegennehmen.

**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 8L	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

- APENAS PARA USO DOMÉSTICO INTERNO -

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

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este aparelho não se destina a ser usado em aplicações domésticas e similares, tais como:

- áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- casas de fazenda;
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- ambientes tipo pensão.

IMPORTANTE: MEDIDAS DE SEGURANÇA

Ao usar aparelhos elétricos, sempre siga precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque em superfícies quentes.
3. Para proteção contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, os plugues ou a base em água ou outro líquido.
4. AVISO: Este aparelho elétrico contém uma função de aquecimento. As superfícies, também diferentes das superfícies funcionais, podem atingir altas temperaturas. Como as temperaturas são percebidas de forma diferente por pessoas diferentes, este equipamento deve ser usado com CUIDADO. O equipamento só deve ser tocado nas alças e superfícies de aderência pretendidas, e usar proteção térmica como luvas ou similar. As superfícies que não sejam as superfícies de aderência pretendidas devem ter tempo suficiente para esfriar antes de serem tocadas.
5. Desconecte da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou remover partes.
6. Tipo Y: se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas devidamente qualificadas para evitar um perigo.
7. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar lesões.
8. Não use ao ar livre.
9. Não deixe o cabo pendurar sobre a borda da mesa ou balcão, ou toque em superfícies quentes.
10. Não coloque sobre ou perto de um queimador a gás ou elétrico quente, ou em um forno aquecido.
11. Extrema cautela deve ser usada ao mover um aparelho contendo óleo quente ou outros líquidos quentes.
12. Sempre conecte o plugue ao aparelho primeiro, e então conecte o cabo na tomada da parede. Para desconectar, desligue qualquer controle para "desligado" e, em seguida, remova o plugue da tomada.
13. Não use o aparelho para outro fim que não seja o pretendido.
14. Este aparelho pode ser usado por crianças com 8 anos de idade ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Limpeza e manutenção de usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e estejam supervisionadas.
15. Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
16. Os aparelhos não se destinam a serem operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

INTRODUÇÃO

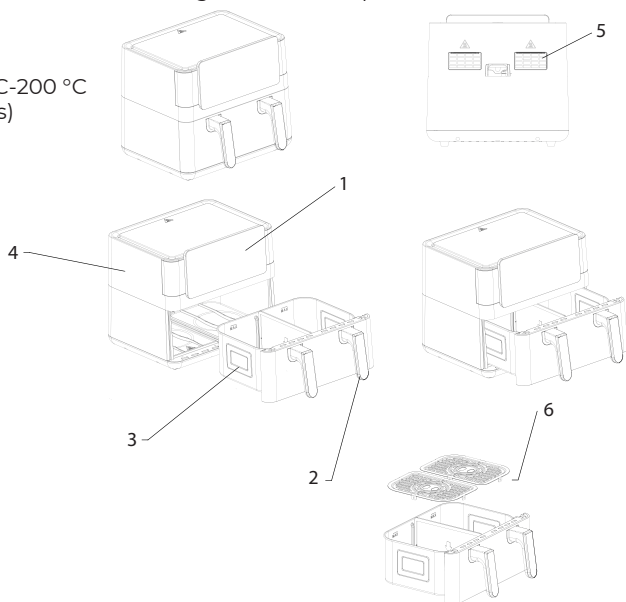
Esta fritadeira de ar quente fornece uma maneira fácil e saudável de preparar seus ingredientes favoritos. Usando circulação de ar quente rápida e uma grade superior, ela é capaz de fazer numerosos pratos. A melhor parte é que a fritadeira de ar quente aquece os alimentos em todas as direções e a maioria dos ingredientes não precisa de óleo.

DADOS TÉCNICOS:

- Voltagem: 220-240V 50Hz
- Temperatura ajustável: 80°C-200 °C
- Temporizador (1-60 minutos)

DESCRIÇÃO GERAL

1. Painel de controle
2. Alça do pote
3. Pote
4. Carcaça principal
5. Saída de ar
6. Placa de fritura



Importante Perigo

- Este aparelho pode ser usado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se receberem supervisão ou instruções sobre o uso seguro do aparelho e entenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Nunca mergulhe a carcaça, que contém componentes elétricos e os elementos de aquecimento, em água nem a enxágue sob a torneira.
- Não deixe que água ou outro líquido entre no aparelho para evitar choques elétricos.
- Sempre coloque os ingredientes a serem fritos no pote, para evitar que entrem em contato com os elementos de aquecimento.
- Não cubra a entrada de ar e as aberturas externas de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não encha o pote com óleo, pois isso pode causar um risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto ele estiver em funcionamento. A temperatura das superfícies acessíveis pode estar alta quando o aparelho estiver em funcionamento.

ADVERTÊNCIA

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem local da rede elétrica.
- Não use o aparelho se houver danos no plugue, no cabo de alimentação ou em outras partes.
- Não recorra a nenhuma pessoa não autorizada para substituir ou consertar o cabo de alimentação danificado.
- Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies quentes.
- Não conecte o aparelho ou opere o painel de controle com as mãos molhadas.

- Não coloque o aparelho contra uma parede ou contra outros eletrodomésticos. Deixe pelo menos 10cm de espaço livre na parte de trás e nos lados e 10cm de espaço livre acima do aparelho. Não coloque nada em cima do aparelho.
- Não use o aparelho para nenhum outro propósito que não seja descrito neste manual.
- Não deixe o aparelho operar sem supervisão.
- Durante a fritura com ar quente, vapor quente é liberado através das aberturas de saída de ar. Mantenha suas mãos e rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Também tenha cuidado com o vapor quente e o ar ao remover o pote do aparelho.
- Superfícies acessíveis podem ficar quentes durante o uso.
- Desconecte imediatamente o aparelho se você ver fumaça escura saindo dele. Espere a emissão de fumaça parar antes de remover o pote do aparelho.

Cuidado

- Certifique-se de que o aparelho está colocado em uma superfície horizontal, plana e estável.
- Este aparelho é projetado apenas para uso doméstico. Pode não ser adequado para ser usado com segurança em ambientes como cozinhas de funcionários, fazendas, motéis e outros ambientes não residenciais. Também não é destinado a ser usado por clientes em hotéis, motéis, pousadas e outros ambientes residenciais.
- Se o aparelho for usado incorretamente ou para fins profissionais ou semiprofissionais, ou se não for usado de acordo com as instruções do manual do usuário, a garantia se torna inválida e podemos recusar qualquer responsabilidade por danos causados.
- Sempre desconecte o aparelho quando não estiver em uso.
- O aparelho precisa de aproximadamente 30 minutos para esfriar antes de ser manuseado ou limpo com segurança.

Antes do primeiro uso

1. Remova todos os materiais de embalagem.
 2. Remova quaisquer adesivos ou etiquetas do aparelho.
 3. Limpe cuidadosamente a placa de fritura e o pote com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva.
 4. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano úmido.
- Este é um fritador livre de óleo que funciona com ar quente. Não encha o pote com óleo ou gordura diretamente.
- Aviso: Quando a sua fritadeira de ar estiver aquecida pela primeira vez, pode emitir uma leve fumaça ou odor. Isso é normal em muitos aparelhos de aquecimento. Isso não afeta a segurança do seu aparelho.

Preparação para o uso

1. Coloque o aparelho em uma superfície estável, horizontal e plana. Não coloque o aparelho em uma superfície não resistente ao calor.
2. Coloque a placa de fritura no pote. Não encha o pote com óleo ou qualquer outro líquido. Não coloque nada em cima do aparelho, pois o fluxo de ar será interrompido e afetará o resultado da fritura com ar quente.

USO DO APARELHO

O fritador livre de óleo pode preparar uma grande variedade de ingredientes.

Fritura com ar quente

1. Conecte o plugue na tomada de parede aterrada.
 2. Retire cuidadosamente o pote da fritadeira de ar quente.
 3. Coloque os ingredientes no pote.
 4. Deslize o pote de volta para a fritadeira de ar quente. Certifique-se de alinhar cuidadosamente com os guias no corpo do fritador.
- Cuidado: Não toque no pote durante e algum tempo após o uso, pois ele fica muito quente. Segure o pote apenas pela alça.

- Determine o tempo de preparo necessário para o ingrediente (consulte a seção "Configurações" neste capítulo).
- Alguns ingredientes requerem agitação na metade do tempo de preparo (consulte a seção "Configurações" neste capítulo). Para agitar os ingredientes, puxe o pote para fora do aparelho pela alça e agite-o. Em seguida, deslize o pote de volta para a fritadeira de ar.
- Quando você ouvir o sinal sonoro do temporizador, o tempo de preparo definido foi concluído. Retire o pote do aparelho.

Nota: Você também pode desligar o aparelho manualmente. Para fazer isso, defina o tempo para 1.

Dica: Você pode ajustar a temperatura ou o tempo de acordo com seu gosto durante o uso. Suas configurações serão mantidas por cerca de 10 minutos depois de retirar o pote do corpo.

8. Verifique se os ingredientes estão prontos.

Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, simplesmente deslize o pote de volta para o aparelho e ajuste o temporizador para alguns minutos extras.

9. Para remover os ingredientes (por exemplo, batatas fritas), retire o pote da fritadeira de ar quente e coloque-o em uma estrutura de apoio, levante a placa de fritura para fora do pote. Não vire a placa de fritura de cabeça para baixo com o pote ainda preso a ela, pois qualquer excesso de óleo que tenha se acumulado na parte inferior do pote vai vazar sobre os ingredientes.

O pote e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na fritadeira de ar, vapor pode escapar do pote.

-Esvazie o pote em uma tigela ou em um prato.

































-Quando um lote de ingredientes estiver pronto, a fritadeira de ar quente está instantaneamente pronta para preparar outro lote.



INSTRUÇÕES DO PAINEL DE CONTROLE



Instruções de Operação:

- Após ligar a máquina, todas as lâmpadas-piloto e tubos de néon ficam acesos e piscam por 3 segundos e depois se apagam, o buzzer soa três vezes ao mesmo tempo, então a luz de energia permanece acesa;
- Ligue pressionando o botão de energia por 0,5 segundos, após a inicialização, os símbolos de temperatura e tempo não estão acesos, e duas luzes não estão brilhantes, todas as outras luzes estão acesas normalmente, ambos os visores dizem "----".
- Neste momento, os consumidores escolhem a panela ou panela de acordo com suas necessidades, após selecionar, e a luz piscam, o indicador de menu correspondente pisca, a panela correspondente ao display acende, mostrando o menu padrão 180°C/15min ou 360°F/15min, temperatura e tempo são exibidos alternadamente, as luzes indicadoras esquerda e direita do display são exibidas de acordo; a panela a tela de exibição correspondente exibe "----".

4. Pressione  para selecionar o menu, qual menu selecionar, o indicador de menu correspondente pisca, outras luzes de menu estão sempre acesas, o display exibe a temperatura correspondente ao menu, nenhuma operação é realizada após 3 segundos, temperatura e tempo são exibidos alternadamente; ajuste a temperatura e o tempo se necessário, selecione a tecla de seleção de temperatura e tempo primeiro , os indicadores correspondentes em ambos os lados do display se acendem, pressione   neste momento para ajustar a temperatura e o tempo, após o ajuste, pressione o botão de iniciar pausar , o indicador  está ligado, após a inicialização, selecione o menu a luz está ligada, outras luzes de menu apagadas, a máquina entra em modo de operação, o display alterna temperatura e tempo, após o trabalho, a tecla de seleção de menu  não pode mais ser selecionada;
5. Ao escolher a panela, repita os passos 3 e os passos 4;
6. Quando o menu da panela  é selecionado corretamente, sem iniciar o trabalho, agora, a luz de cópia  está ligada, ao selecionar a panela , o indicador  está ligado, a tela de exibição correspondente da panela  exibe alternadamente a temperatura e o tempo do menu, a luz de sincronização  está ligada. Siga os mesmos passos 3 e passos 4 para a seleção da panela , pressione o botão de iniciar pausar após selecionar , ambas as painéis entram em modo de trabalho ao mesmo tempo, o display alterna a temperatura e o tempo para cada menu; se a panela  for escolhida corretamente, também quiser ajustar a panela , pressione primeiro a panela , entre no modo de ajuste da panela , ajuste e pressione o botão de iniciar , ambas as painéis entram em modo de trabalho ao mesmo tempo;
7. No trabalho da máquina, pressione o botão de iniciar pausar , a luz , a luz , a luz de menu correspondente e a luz do número da panela piscam, outras luzes de menu estão ligadas, suspensão de calor da máquina, parada de ventilador de 20 segundos, ambas as painéis estão trabalhando, então pause-as ao mesmo tempo; se desejar pausar a panela , é necessário selecionar primeiro a panela após a tecla , pressione novamente o botão de iniciar pausar , a panela  está pausada, para ajustar, quando pausado, a tela de exibição correspondente exibe alternadamente a temperatura do programa e o tempo; o mesmo vale para pausar a panela .
8. No trabalho da máquina, mantenha pressionado o botão de energia  por 2 segundos, a máquina emite um longo choro, ambas as painéis param de funcionar ao mesmo tempo, a tela de exibição mostra DESLIGADO, a luz de energia  está ligada, todas as outras luzes se apagam; se desejar desligar a panela 1 ou a panela 2 separadamente, primeiro escolha a  ou  correspondente, em seguida, pressione e segure o botão de energia por 2 segundos, a panela correspondente para de funcionar, a tela de exibição correspondente mostra DESLIGADO;
9. No estado de funcionamento da máquina, se for necessário ajustar a temperatura, escolha primeiro ou , em seguida, selecione as teclas de seleção de temperatura e tempo respectivamente ajuste a temperatura e o tempo, saia do modo de depuração 5 segundos após o ajuste em nenhuma operação;
10. O buzzer emite sinais sonoros, operação de tecla convencional, pressão curta toque curto, pressão longa toque longo; o buzzer de finalização do programa tem 5 sons, a tela correspondente exibe DESLIGADO, a luz correspondente se apaga, mesmo modo de não funcionamento;
11. Depois de selecionar a panela ou panela , pressione longamente o botão correspondente ou para cancelar.
12. Função de memória: a máquina tem uma função de memória, como o uso da panela da máquina com o menu de asa de frango, temperatura definida para 390°F, tempo definido para 18 min, após o término do uso, a máquina não desligou, quando o próximo uso, selecione a panela , o menu de asa de frango será exibido diretamente, a temperatura é 390°F, o tempo é 18 min; esta função de memória desaparece quando a máquina é desligada por uma hora;
13. Duas painéis funcionando ao mesmo tempo, o indicador do botão e o indicador de menu correspondente da panela piscam uma vez a cada 6 segundos ao mesmo tempo, tempo de extinção < 0,5 segundos, após 3 segundos, o indicador do botão e o indicador de menu correspondente da panela piscam por 3 segundos. Uma vez a cada 6 segundos ao mesmo tempo, tempo de extinção < 0,5 segundos, as piscadas esquerda e direita se alternam, com um intervalo de 3 segundos.




14. Fim da função de sincronização: após a inicialização, selecione o menu da panela ① e da panela ② respectivamente, quando os menus das duas panelas assarem em tempos diferentes. Pressione o botão , o indicador  pisca, pressione a tecla de iniciar neste momento, e a panela com um tempo longo começa a funcionar, a panela de tempo curto exibe "HOLD", não inicie o trabalho por um tempo, o tempo restante da primeira panela de trabalho é o mesmo que o tempo desta panela, as duas panelas começam a trabalhar juntas.

a) Quando houver apenas uma panela para escolher, o indicador de chave de sincronização está desligado, quando ambas as panelas são selecionadas, o indicador de chave de sincronização pisca, sempre ligado após pressionar a tecla de sincronização, em seguida, pressione o botão de energia para iniciar o trabalho, e HOLD é exibido por um curto período de tempo;

b) Após o modo de sincronização começar a funcionar, ajuste o tempo de trabalho das duas panelas, quando o tempo mais curto original for maior que o tempo mais longo original, saia do modo de sincronização, a luz de sincronização se apaga;

c) Com as duas panelas trabalhando, a tecla de sincronização não pode mais operar, o indicador de tecla de sincronização está desligado;

d) Fim do modo de função de dupla panela, a panela tem um puxador, as duas panelas devem parar de funcionar ao mesmo tempo, puxar para mostrar ABERTO, a outra diz HOLD.

15. Função de cópia de menu: defina a temperatura e o tempo do menu de uma panela após ligá-la, pressione o botão , novamente, o indicador  pisca, ao mesmo tempo, outra panela não configurada define o menu correspondente à panela configurada, neste ponto, pressione a tecla de iniciar , e as duas panelas começam a trabalhar com o mesmo menu.

a) Quando apenas uma panela é selecionada, o indicador da tecla de cópia se acende, quando ambas as panelas são selecionadas, o indicador da tecla de replicação está desligado, esta função da tecla é inválida;

b) Após iniciar o trabalho, o indicador da tecla de cópia está desligado, esta função da tecla é inválida;

Função de memória: a máquina tem uma função de memória, como o uso da panela ② da máquina com o menu de asa de frango, temperatura definida para 390°F, tempo definido para 18 min, após o término do uso, a máquina não desligou, quando o próximo uso, selecione a panela ②, o menu de asa de frango será exibido diretamente, a temperatura é 390°F, o tempo é 18 min; esta função de memória desaparece quando a máquina é desligada por uma hora, após 1 hora, ligue e selecione a panela ②, o estado inicial será exibido;

Memória de blackout: falha de energia inesperada enquanto a máquina está em uso, contanto que a energia seja restaurada dentro de 30 minutos, a máquina voltará ao estado antes da falha de energia;

Erro: a tela de exceção do sensor deve exibir o código correspondente, E1: circuito aberto do sensor E2: circuito curto do sensor.

Configurações

Esta tabela abaixo ajudará você a selecionar as configurações básicas para os ingredientes.

Nota: Tenha em mente que estas configurações são indicações. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus ingredientes.

Devido à tecnologia de Ar Rápido, o ar dentro do aparelho é reaquecido instantaneamente. Retirar brevemente o recipiente do aparelho durante a fritura com ar quente mal perturba o processo.

Dicas

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

- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparo ligeiramente mais longo, uma quantidade menor de ingredientes requer apenas um tempo de preparo ligeiramente mais curto.

- Agitar ingredientes menores pela metade do tempo de preparo otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de forma irregular.

- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para um resultado crocante. Frite seus ingredientes na fritadeira de ar quente dentro de alguns minutos depois de adicionar o óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira de ar quente.
- Lanches que podem ser preparados em um forno também podem ser preparados na fritadeira de ar quente.
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.
- Use massa pré-fabricada para preparar lanches recheados de forma rápida e fácil. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparo mais curto do que a massa caseira.
- Coloque uma assadeira ou forma de forno no recipiente da fritadeira de ar quente se quiser assar um bolo ou quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados.
- Você também pode usar a fritadeira de ar quente para reaquecer ingredientes. Para reaquecer ingredientes, ajuste a temperatura para 150°C por até 10 minutos.

	Quantidade Min-Max (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Informações extras
Bacon	100-400	12	180	Agitar	
Pizza	100-400	15	200		
Batata	100-400	35	200	Agitar	Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Descongelar	100-400	5	180		
Batatas fritas congeladas	100-400	20	200	Agitar	
Peixe	100-400	18	180	Agitar	
Nozes	100-400	15	200		
Coxa de frango	100-400	20	200	Agitar	
Bolo	100-400	35	160		
Bife	100-400	15	200	Agitar	
Frutas secas	100-400	240	60		
Legume	100-400	18	160		

Nota: Adicione 3 minutos ao tempo de preparo quando começar a fritar enquanto a fritadeira de ar quente ainda estiver fria. Quando ambos os recipientes estiverem em funcionamento ao mesmo tempo, por favor, estenda o tempo de funcionamento em 5 minutos.

Limpeza

Limpe o aparelho após cada uso.

O recipiente e a placa de fritura revestida de antiaderente. Não use utensílios de cozinha de metal ou materiais abrasivos para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

1. Desconecte o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar.

Nota: Remova o recipiente para que a fritadeira de ar quente esfrie mais rapidamente.

2. Limpe o exterior do aparelho com um pano úmido.

3. Limpe o recipiente e a placa de fritura com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva.

Você pode usar um líquido desengordurante para remover sujeiras restantes.

Dica: Se a sujeira estiver grudada na placa de fritura ou no fundo do recipiente, encha o recipiente com água quente com um pouco de detergente. Coloque a placa de fritura no recipiente e deixe-os de molho por aproximadamente 10 minutos.

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

5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.

Armazenamento

1. Desconecte o aparelho e deixe-o esfriar. 2. Certifique-se de que todas as partes estejam limpas e secas.

Meio Ambiente

Não jogue o aparelho no lixo comum quando estiver esgotado, mas entregue-o em um ponto de coleta oficial para reciclagem. Ao fazer isso, você ajuda a preservar o meio ambiente.

Garantia e Serviço

Se precisar de assistência ou informações ou se tiver algum problema, entre em contato com o centro de serviço autorizado local.

Solução de Problemas

Problema

A fritadeira de ar quente não funciona.

Possível causa

O aparelho não está conectado na tomada.

Você não programou o temporizador.

Solução

Conecte o plugue na tomada com aterramento.

Programa o temporizador para o tempo de preparo necessário para ligar o aparelho.

Problema

Os ingredientes fritos com a fritadeira de ar não estão prontos.

Possível causa

A quantidade de ingredientes no recipiente é muito grande.

A temperatura programada está muito baixa.

O tempo de preparo é muito curto.

Solução

Coloque porções menores de ingredientes no recipiente. Porções menores são fritas de maneira mais uniforme.

Ajuste a temperatura para a configuração necessária (veja a seção 'configurações' no capítulo 'Usando o aparelho').

Programa o temporizador para o tempo de preparo necessário (veja a seção 'Configurações' no capítulo 'Usando o aparelho').

Problema

Os ingredientes são fritos de forma irregular na fritadeira de ar.

Possível causa

Certos tipos de ingredientes precisam ser agitados na metade do tempo de preparo.

Solução

Ingredientes que estão em cima ou atravessados uns nos outros (por exemplo, batatas fritas) precisam ser agitados na metade do tempo de preparo. Veja a seção 'Configurações' no capítulo 'Usando o aparelho'.

Problema

Os petiscos fritos não ficam crocantes quando saem da fritadeira de ar.

Possível causa

Você usou um tipo de petisco destinado a ser preparado em uma fritadeira tradicional.

Solução

Use petiscos de forno ou pincele levemente um pouco de óleo nos petiscos para um resultado mais crocante.

Problema

Não consigo deslizar a panela corretamente no aparelho.

Possível causa

Há muitos ingredientes.

Solução

Não exceda a marca de MAX.

Problema

Sai fumaça branca do aparelho.

Possível causa

Você está preparando ingredientes gordurosos.

Solução

Quando você fritar ingredientes gordurosos na fritadeira de ar, uma grande quantidade de óleo vaza para o recipiente. O óleo produz fumaça branca e o recipiente pode aquecer mais do que o normal. Isso não afeta o aparelho ou o resultado final.

Problema

As batatas fritas frescas são fritas de forma irregular na fritadeira de ar.

Possível causa

Você não usou o tipo certo de batata.

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

Solução

Enxágue os palitos de batata corretamente para remover o amido da parte externa dos palitos.

Problema

As batatas fritas frescas não ficam crocantes quando saem da fritadeira de ar.

Possível causa

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

Solução

Certifique-se de secar os palitos de batata corretamente antes de adicionar o óleo.

Corte os palitos de batata em pedaços menores para um resultado mais crocante.

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

Descarte correto deste produto

Esta marcação indica que este produto não deve ser descartado com outros resíduos domésticos em toda a União Europeia. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana devido ao descarte inadequado de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover o reuso sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e coleta ou entre em contato com o revendedor onde o produto foi adquirido. Eles podem receber este produto para reciclagem ambientalmente segura.



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 8L	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

ALLEEN VOOR GEBRUIK BINNENSHUIS

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar het voor toekomstige referentie.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:

- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijhuizen;
- door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- bed & breakfast-type omgevingen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd basisveiligheidsvoorzorgsmaatregelen worden gevolgd, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Raak hete oppervlakken niet aan.
3. Om te beschermen tegen elektrische schokken, dompel snoeren, stekkers of basis niet onder in water of andere vloeistoffen.
4. **WAARSCHUWING:** Dit elektrische apparaat bevat een verwarmingsfunctie. Oppervlakken, ook anders dan de functionele oppervlakken, kunnen hoge temperaturen ontwikkelen. Aangezien temperaturen door verschillende personen anders worden waargenomen, moet dit apparaat met **VOORZICHTIGHEID** worden gebruikt. Het apparaat mag alleen worden aangeraakt op de bedoelde handvatten en grijppoppervlakken, en gebruik hittebescherming zoals handschoenen of iets dergelijks. Oppervlakken anders dan bedoelde grijppoppervlakken moeten voldoende tijd krijgen om af te koelen voordat ze worden aangeraakt.
5. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voordat u gaat schoonmaken. Laat het afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert.
6. Type Y: als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de servicevertegenwoordiger of soortgelijk gekwalificeerd personeel om gevaren te vermijden.
7. Het gebruik van accessoires bijlagen die niet worden aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan verwondingen veroorzaken.
8. Niet buitenshuis gebruiken.
9. Laat de snoer niet over de rand van tafel of toonbank hangen, of hete oppervlakken aanraken.
10. Plaats niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven.
11. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat met hete olie of andere hete vloeistoffen.
12. Bevestig altijd eerst de stekker aan het apparaat en steek vervolgens de stekker in het stopcontact. Om los te koppelen, draai elke bediening naar "uit" en verwijder vervolgens de stekker uit het stopcontact.
13. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde gebruik.
14. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaken en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
15. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
16. De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend met behulp van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

INLEIDING

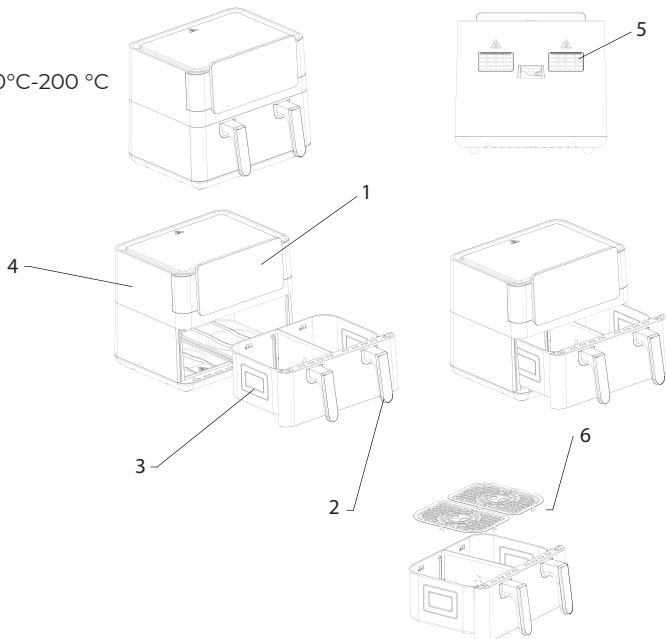
Deze alles-in-één hete-luchtfriteuse biedt een gemakkelijke en gezonde manier om uw favoriete ingrediënten te bereiden. Door gebruik te maken van hete snelle luchtcirculatie en een bovenste grill, is het in staat om tal van gerechten te maken. Het beste deel is dat de hete-luchtfriteuse voedsel vanuit alle richtingen verwarmt

TECHNISCHE GEGEVENS:

- Voltage: 220-240V 50Hz
- Instelbare temperatuur: 80°C-200 °C
- Timer (1-60 minuten)

ALGEMENE BESCHRIJVING

1. Bedieningspaneel
2. Handvat van de pan
3. Pan
4. Hoofdbehuizing
5. Luchtuitlaat
6. Gebakken plaat



Belangrijk Gevaar

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dompel de behuizing, die elektrische componenten en verwarmingselementen bevat, nooit onder in water en spoel deze niet af onder de kraan.
- Laat geen water of andere vloeistof in het apparaat komen om elektrische schokken te voorkomen.
- Plaats altijd de ingrediënten die gefrituurd moeten worden in de pan, om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Bedek de luchtinlaat en de luchtopeningen aan de buitenkant niet terwijl het apparaat in gebruik is.
- Vul de pan niet met olie, want dit kan een brandgevaar veroorzaken.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is. De temperatuur van bereikbare oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.

WAARSCHUWING

- Controleer of de spanning die op het apparaat wordt aangegeven overeenkomt met de lokale netspanning.
- Gebruik het apparaat niet als er schade is aan de stekker, het snoer of andere onderdelen.
- Ga niet naar een onbevoegd persoon om beschadigde netsnoeren te vervangen of te repareren.

- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Steek de stekker niet in het stopcontact of bedien het bedieningspaneel met natte handen.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minstens 10 cm vrije ruimte aan de achter- en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.
- Plaats niets op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet onbeheerd werken.
- Tijdens het gebruik van hete lucht om te frituren, komt er hete stoom vrij via de luchtuitlatopeningen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en de luchtuitlatopeningen. Wees ook voorzichtig met hete stoom en lucht wanneer u de pot uit het apparaat haalt.
- Alle toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookemissie stopt voordat u de pot uit het apparaat verwijdert.

Voorzichtigheid

- Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontaal, gelijkmatig en stabiel oppervlak staat.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet veilig worden gebruikt in omgevingen zoals personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten in hotels, motels, bed and breakfasts en andere residentiële omgevingen.
- Als het apparaat verkeerd wordt gebruikt of voor professionele of semi-professionele doeleinden wordt gebruikt, of als het niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruikershandleiding, vervalt de garantie en kunnen wij elke aansprakelijkheid voor schade weigeren.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen voordat het veilig kan worden gehanteerd of schoongemaakt.

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
 2. Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat.
 3. Reinig de frituurplaat en de pot grondig met warm water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
 4. Veeg zowel binnen als buiten het apparaat af met een vochtige doek.
- Dit is een olievrije friteuse die werkt op hete lucht. Vul de pot niet direct met olie of vet. Opmerking: Wanneer uw heteluchtfriteuse voor de eerste keer wordt verwarmd, kan er een lichte rook of geur ontstaan. Dit is normaal bij veel verwarmingsapparaten. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat.

Vorbereiding voor gebruik

1. Plaats het apparaat op een stabiel, horizontaal en gelijkmatig oppervlak. Plaats het apparaat niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is.
 2. Plaats de frituurplaat in de pot.
- Vul de pot niet met olie of een andere vloeistof. Plaats niets bovenop het apparaat, omdat dit de luchtstroom verstoort en de resultaten van het hete-luchtfrituren beïnvloedt.

HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT

De olievrije friteuse kan een groot scala aan ingrediënten bereiden
Hete-luchtfrituren

1. Steek de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact.
2. Trek voorzichtig de pot uit de hete-luchtfriteuse.
3. Doe de ingrediënten in de pot.

4. Schuif de pot terug in de hete-luchtfriteuse. Let op dat u deze zorgvuldig uitlijnt met de geleiders in het lichaam van de friteuse.

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

5. Bepaal de benodigde bereidingstijd voor het ingrediënt (zie sectie 'Instellingen' in dit hoofdstuk).

6. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie sectie 'Instellingen' in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden, trekt u de pot uit het apparaat aan het handvat en schudt u deze. Schuif vervolgens de pot terug in de hetelucht friteuse.

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

Opmerking: U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Om dit te doen, stelt u de tijd in op 1.

Tip: U kunt de temperatuur of tijd aanpassen naar uw smaak tijdens gebruik. Uw instellingen blijven ongeveer 10 minuten behouden nadat u de pot uit het apparaat hebt gehaald.

8. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.

Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u eenvoudig de pot terug in het apparaat en stelt u de timer in op enkele extra minuten.

9. Om ingrediënten te verwijderen (bijv. friet), trekt u de pot uit de hete-lucht friteuse en plaatst u deze op een rooster, til de frituurplaat uit de pan.

Draai de frituurplaat niet ondersteboven met de pot er nog aan vast, omdat eventueel overtollige olie die zich op de bodem van de pot heeft verzameld, op de ingrediënten zal lekken.

De pot en de ingrediënten zijn heet. Afhankelijk van het type ingrediënten in de hetelucht friteuse kan er stoom uit de pot ontsnappen.

- Leeg de pot in een kom of op een bord.

- Wanneer een partij ingrediënten klaar is, is de hetelucht friteuse direct klaar voor het bereiden van een nieuwe partij.

INSTRUCTIES VOOR HET BEDIENINGSPANEEL



Instructies voor bediening:




1. Na het inschakelen van de machine, gaan alle signaallampen en nixie-buis aan en knipperen gedurende 3 seconden en gaan dan uit. De zoemer klinkt drie keer tegelijkertijd, vervolgens blijft het stroom ⏻ -lampje aan;
2. Schakel in door 0,5 seconde op de aan/uit-knop ⏻ te drukken. Na het opstarten zijn de temperatuur- en tijdsymbolen niet verlicht, SYNC , COPY twee lampjes zijn niet helder, alle andere lampjes zijn normaal aan, beide displays tonen "----";
3. Op dit moment kiezen consumenten pot ① of pot ② naar behoefte, na het selecteren, knipperen pot ① en Ⓜ -licht, knippert de overeenkomstige menu-indicator, pot ① komt overeen met het displaylicht, toont standaardmenu 180°C/15min of 360°F/15min, temperatuur en tijd worden afwisselend weergegeven, de linker- en rechterindicatorlampjes van het display tonen dienovereenkomstig; pot ② toont op het overeenkomstige display "----".
4. Druk op Ⓜ om het menu te selecteren, welk menu te selecteren, knippert de overeenkomstige menu-indicator, andere menu-lampjes blijven altijd aan, het display toont de temperatuur die overeenkomt met het menu, als er na 3 seconden geen handeling wordt verricht, worden temperatuur en tijd afwisselend weergegeven; pas indien nodig de temperatuur en tijd aan, selecteer eerst de temperatuur- en tijdsselectietoets Ⓜ , de overeenkomstige indicatoren aan beide zijden van het display lichten op, druk op ⊕ ⊖ om op

- dit moment de temperatuur en tijd aan te passen, na aanpassing, druk op de start-pauzeknop (M), de (M) -indicator brandt, na het opstarten, is het menu selectie licht aan, andere menu-lampjes uit, de machine gaat in bedrijfsmodus, het display wisselt temperatuur en tijd af, na het werk kan de menu selectie toets (M) niet meer worden geselecteerd;
5. Bij het kiezen van pot, herhaal stappen 3 en stappen 4;
6. Wanneer het pot ①-menu goed is geselecteerd, maar niet start, is de kopiëren lamp (COMP) aan, bij het selecteren van pot ②, brandt de ①-indicator, het overeenkomstige display van pot ① toont afwisselend het menutemperatuur en de tijd, synchroniseer lamp (SYNC) aan. Volg dezelfde stappen 3 en stappen 4 voor pot ②-selectie, druk na selectie op de start-pauzeknop (M), beide potten gaan tegelijkertijd in werkmodus, het display wisselt de temperatuur en tijd af voor elk menu; als pot ② goed is gekozen, en ook pot ① moet worden aangepast, druk eerst op pot ①, ga naar de pot ① aanpassingsmodus, pas aan en druk op de startknop (M), beide potten gaan tegelijkertijd in werkmodus;
7. Tijdens het werken van de machine, druk op de start-pauzeknop (M), de (M)-lamp, het overeenkomstige menu-lampje en het potnummer knipperen, andere menu-lampjes zijn aan, machine hitte pauze, ventilator vertraging 20 seconden stop, beide potten werken, dus pauzeer ze tegelijkertijd; als pot ① gepauzeerd moet worden, moet eerst pot worden geselecteerd na toets ①, druk opnieuw op de Start-pauzeknop (M), pot ① wordt gepauzeerd, om aan te passen, wanneer gepauzeerd, toont het overeenkomstige display afwisselend de programmatemperatuur en -tijd; hetzelfde geldt voor pot ② pauze.
8. Tijdens het werken van de machine, houd de aan/uit-knop (U) 2 seconden ingedrukt, de machine geeft een lange pieptoon, beide potten stoppen tegelijkertijd met werken, het display toont OFF, het stroomlampje (U) brandt, alle andere lampjes gaan uit; als pot 1 of pot 2 afzonderlijk moet worden uitgeschakeld, kies eerst de overeenkomstige ① of ②, houd vervolgens de aan/uit-knop (U) 2 seconden ingedrukt, de overeenkomstige pot stopt met werken, het overeenkomstige display toont OFF;
9. Tijdens de werking van de machine, als temperatuuraanpassing nodig is, kies eerst ① of ②, selecteer vervolgens respectievelijk de temperatuur- en tijdsselectietoetsen (TS) om de temperatuur en tijd aan te passen, verlaat de debugmodus 5 seconden na aanpassing zonder enige handeling;
10. Zoemer geluid geeft aan, conventionele toetsbediening, kort indrukken kort geluid, lang indrukken lang geluid; het programma-eindezoemer heeft 5 geluiden, het overeenkomstige scherm toont OFF, overeenkomstig licht uit, hetzelfde niet-werkmodus;
11. Na het selecteren van pot ① of pot ②, Houd de overeenkomstige ① of ② knop ingedrukt om te annuleren.
12. Geheugenfunctie: de machine heeft een geheugenfunctie, zoals het gebruik van pot ② van de machine met het menu voor kippenvleugels, temperatuur ingesteld op 390°F, tijd ingesteld op 18 minuten, na het einde van het gebruik, schakelt de machine niet uit, bij het volgende gebruik, selecteer pot ②, het menu voor kippenvleugels wordt direct weergegeven, de temperatuur is 390°F, de tijd is 18 minuten; deze geheugenfunctie verdwijnt wanneer de machine een uur lang is uitgeschakeld;
13. Twee potten werken tegelijkertijd, ①-knopindicatielampje en het overeenkomstige menu-indicatorlampje van pot ① knipperen één keer per 6 seconden tegelijkertijd, doven < 0,5 seconden, na 3 seconden, ② knopindicatielampje en het overeenkomstige menu-indicatorlampje van pot ① knipperen gedurende 3 seconden. Een keer per 6 seconden tegelijkertijd, doven < 0,5 seconden, de linker- en rechterflitsen wisselen af, met een interval van 3 seconden.
14. Einde van synchronisatiefunctie: na het opstarten, selecteer het menu van pot ① en pot ② respectievelijk, wanneer de twee potmenu's op verschillende tijden bakken. Druk op de (SYNC) -knop, de (SYNC) -indicator knippert, druk op dit moment op de startknop en de pot met een lange tijd begint te werken, de pot met een korte tijd toont "HOLD", begint pas na een tijdje te werken, de resterende tijd van de eerste werkende pot is hetzelfde als de tijd van deze pot, de twee potten beginnen tegelijkertijd te werken.
- a) Wanneer er slechts één pot is om uit te kiezen, is de synchronisatietoetsindicator uitgeschakeld, wanneer beide potten zijn geselecteerd, knippert de synchronisatietoetsindicator, altijd aan na het indrukken van de sync-toets, druk vervolgens op de aan/uit-knop om te beginnen met werken, en HOLD wordt kort weergegeven;

b) Nadat de synchrone modus begint te werken, pas de werktijd van de twee potten aan, wanneer de oorspronkelijke kortere tijd langer is dan de oorspronkelijke langere tijd, verlaat de synchronisatiemodus, de synchronisatielamp gaat uit;

c) Bij dubbele pot in werking, kan de sync-toets niet meer worden bediend, de sync-toetsindicator is uitgeschakeld;

d) Einde van de dubbele potfunctiemodus, de pot heeft een uittrek, twee potten moeten tegelijkertijd stoppen met werken, trek uit om OPEN te tonen, de andere zegt HOLD.

15. Kopieerfunctie menu: stel het menutemperatuur en de tijd van een pot in nadat deze is ingeschakeld, druk opnieuw op de -knop, de -indicator knippert, op dat moment stelt een andere niet ingestelde pot het overeenkomstige menu in volgens de ingestelde pot, druk op de startknop , en de twee potten beginnen te werken met hetzelfde menu.

a) Wanneer slechts één pot is geselecteerd, brandt de kopieertoetsindicator, wanneer beide potten zijn geselecteerd, is de kopieertoetsindicator uitgeschakeld, deze toetsfunctie is ongeldig;

b) Na het starten van het werk, is de kopieertoetsindicator uitgeschakeld, deze toetsfunctie is ongeldig;

Geheugenfunctie: de machine heeft een geheugenfunctie, zoals het gebruik van pot ② met het menu voor kippenvleugels, de temperatuur ingesteld op 390°F, de tijd ingesteld op 18 minuten, na het einde van het gebruik, schakelt de machine niet uit, wanneer het volgende gebruik, selecteer pot ②, het menu voor kippenvleugels wordt direct weergegeven, de temperatuur is 390°F, de tijd is 18 minuten; deze geheugenfunctie verdwijnt wanneer de machine een uur lang is uitgeschakeld, na 1 uur, inschakelen en ② pot selecteren, de initiële status wordt weergegeven;

Stroomuitvalgeheugen: onverwachte stroomstoring tijdens gebruik van de machine, zolang de stroom binnen 30 minuten wordt hersteld, keert de machine terug naar de staat voor de stroomstoring;

Fout: het scherm met sensoruitzondering moet de overeenkomstige code weergeven, E1: sensor open circuit E2: sensor kortsluiting.

Instellingen

De onderstaande tabel zal u helpen bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten

Let op: Houd er rekening mee dat deze instellingen indicatief zijn. Omdat ingrediënten verschillen in oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen dat de beste instelling voor uw ingrediënten wordt gegarandeerd.

Omdat de Rapid Air-technologie de lucht in het apparaat direct opnieuw verwarmt.

Het kort uittrekken van de pan uit het apparaat tijdens het frituren met hete lucht verstoort het proces nauwelijks.

Tips

-Kleinere ingrediënten hebben meestal een iets kortere bereidingstijd nodig dan grotere ingrediënten.

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

-Het halverwege schudden van kleinere ingrediënten optimaliseert het eindresultaat en kan helpen voorkomen dat ingrediënten ongelijkmatig worden gebakken.

-Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Frituur uw ingrediënten in de hete luchtfriteuse binnen enkele minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.

-Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de hete luchtfriteuse.

-Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de hete luchtfriteuse worden bereid.

-De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige friet is 500 gram.

-Gebruik voorgekneede deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. Voorgekneede deeg heeft ook een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.

-Plaats een bakvorm of ovenschaal in de pan van de hete luchtfriteuse als u een cake, quiche of fragiele ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt bakken.

-U kunt de hete luchtfriteuse ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Om ingrediënten op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150 °C gedurende maximaal 10 minuten.

	Min-Max hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Spek	100-400	12	180	Schudden	
Pizza	100-400	15	200		
Aardappel	100-400	35	200	Schudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Ontdooien	100-400	5	180		
Diepvriesfrietten	100-400	20	200	Schudden	
Vis	100-400	18	180	Schudden	
Noten	100-400	15	200		
Kippenpoot	100-400	20	200	Schudden	
Taart	100-400	35	160		
Biefstuk	100-400	15	200	Schudden	
Gedroogd fruit	100-400	240	60		
Groente	100-400	18	160		

Opmerking: Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd wanneer u begint met frituren terwijl de hete-luchtfriteuse nog koud is. Wanneer beide pannen tegelijk werken, verleng dan de werktijd met 5 minuten.

Reiniging

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De pot en de antiaanbaklaag van de frituurplaat. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmaterialen om ze schoon te maken, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Opmerking: Haal de pot eruit om de hete-luchtfriteuse sneller af te laten koelen.

2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

3. Reinig de pot en de frituurplaat met warm water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.

U kunt ontvettende vloeistof gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.

Tip: Als er vuil aan de frituurplaat of de bodem van de pot vastzit, vul dan de pot met warm water en wat afwasmiddel. Leg de frituurplaat in de pot en laat de pot en de frituurplaat ongeveer 10 minuten weken.

4. Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.

5. Reinig het verwarmingselement met een schoonmaakborstel om eventuele voedselresten te verwijderen.

Opslag

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

Milieu

Gooi het apparaat niet weg bij het normale huishoudelijke afval wanneer het versleten is, maar breng het naar een officieel inzamelpunt voor recycling. Op deze manier draagt u bij aan het behoud van het milieu.

Garantie en service

Als u service nodig heeft, informatie wilt of een probleem heeft, neem dan contact op met uw lokale geautoriseerde servicecentrum.

Problemen oplossen

Probleem

De hete-luchtfriteuse werkt niet.

Mogelijke oorzaak

Het apparaat is niet aangesloten.

U heeft de timer niet ingesteld.

Oplossing

Steek de stekker in een geaard stopcontact.

Stel de timer in op de vereiste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.

Probleem

De ingrediënten die met de hete-luchtfriteuse zijn gefrituurd, zijn niet gaar.

Mogelijke oorzaak

De hoeveelheid ingrediënten in de pot is te groot.

De ingestelde temperatuur is te laag.

De bereidingstijd is te kort.

Oplossing

Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in de pot. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger gefrituurd.

Stel de temperatuur in op de vereiste temperatuurinstelling (zie sectie 'instellingen' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').

Stel de timer in op de vereiste bereidingstijd (zie sectie 'Instellingen' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').

Probleem

De ingrediënten worden ongelijkmatig gefrituurd in de hete-luchtfriteuse.

Mogelijke oorzaak

Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.

Oplossing

Ingrediënten die boven op elkaar liggen (bijv. friet) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie sectie 'Instellingen' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.

Probleem

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

Mogelijke oorzaak

Je hebt een type snacks gebruikt dat bedoeld is om te worden bereid in een traditionele friteuse.

Oplossing

Gebruik snacks die bedoeld zijn voor de oven of bestrijk de snacks lichtjes met olie voor een knapperig resultaat.

Probleem

Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.

Mogelijke oorzaak

Er zijn te veel ingrediënten.

Oplossing

Vul de pan niet voorbij de MAX-indicatie.

Probleem

Er komt witte rook uit het apparaat.

Mogelijke oorzaak

Je bereidt vette ingrediënten.

Oplossing

Wanneer je vette ingrediënten in de heteluchtfriteuse frituurt, zal er veel olie in de pan lekken. De olie produceert witte rook en de pan kan warmer worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.

Probleem

Er komt witte rook uit het apparaat.

Mogelijke oorzaak

Je bereidt vette ingrediënten.

Oplossing

Wanneer je vette ingrediënten in de heteluchtfriteuse frituurt, zal er veel olie in de pan lekken. De olie produceert witte rook en de pan kan warmer worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.

Probleem

Verse frietjes worden ongelijkmatig gebakken in de heteluchtfriteuse.

Mogelijke oorzaak

Je hebt het juiste aardappelttype niet gebruikt.

Je hebt de aardappelstokjes niet goed afgespoeld voordat je ze bakte.

Oplossing

Spoel de aardappelstokjes goed af om zetmeel van de buitenkant van de stokjes te verwijderen.

Probleem

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

Mogelijke oorzaak

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

Oplossing

Zorg ervoor dat je de aardappelstokjes goed droogt voordat je de olie toevoegt.

Snijd de aardappelstokjes kleiner voor een knapperiger resultaat.

Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

Correcte verwijdering van dit product

Dit merkteken geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid in de hele EU. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, recycleer het op verantwoorde wijze om de duurzame hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat terug te brengen, kunt u gebruik maken van de retour- en inzamelsystemen of contact opnemen met de winkelier waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product veilig voor het milieu recyclen.



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 assistentieverzoek 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 8L	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

