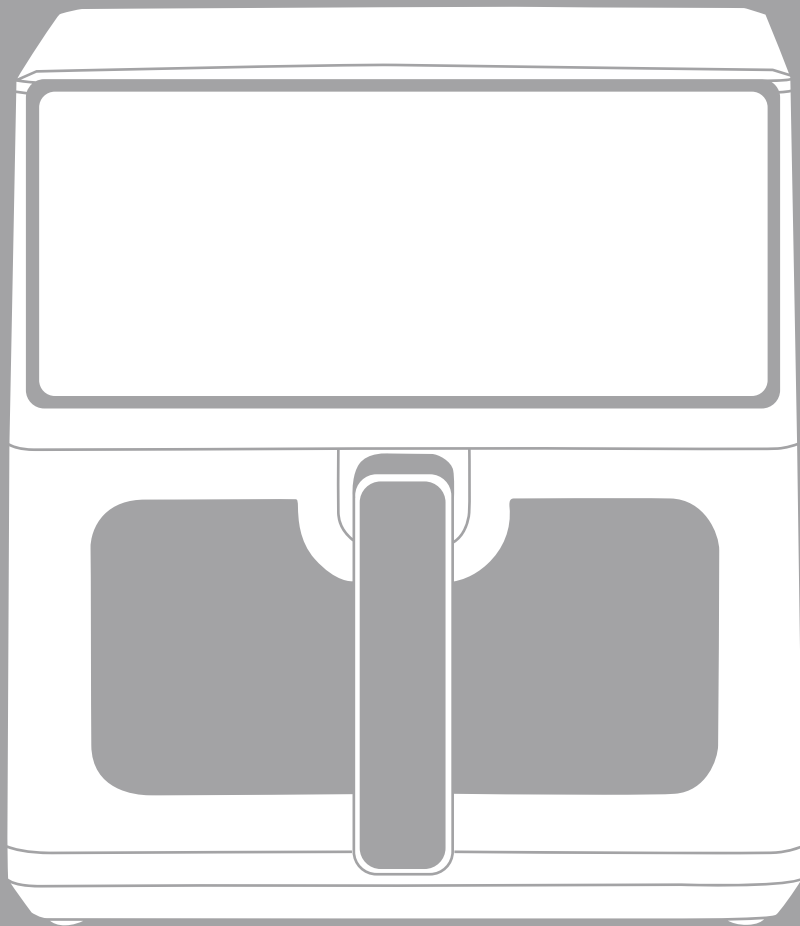


PRIXTON

COOK ORGANICS
DOUBLE HEATING
6L



FREIDORA DE AIRE
AIR FRYER

INDEX

| | |
|-------|----|
| ES | 3 |
| <hr/> | |
| EN | 9 |
| <hr/> | |
| PT | 15 |
| <hr/> | |
| FR | 21 |
| <hr/> | |
| IT | 28 |
| <hr/> | |
| DE | 34 |
| <hr/> | |
| NL | 41 |
| <hr/> | |

SOLO PARA USO DOMÉSTICO EN INTERIORES

Lea este manual cuidadosamente antes de usar el aparato y consérvelo para futuras consultas.

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

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

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

Debe tenerse especial cuidado al colocar el aparato sobre encimeras o cerca de salpicaderos cuyos materiales (acrílicos, madera, piedra, etc.) no tengan alta resistencia al calor.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

Al utilizar el aparato, deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Retire y deseche de forma segura todo el material de embalaje y las etiquetas antes de usar este producto por primera vez. Asegúrese de que los niños y bebés no jueguen con bolsas de plástico ni con los materiales de embalaje.
2. Antes de usarlo, compruebe que el voltaje local corresponde a las especificaciones indicadas en la placa de características situada debajo del aparato.
3. Utilice siempre el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada, estable y no combustible. No lo utilice sobre ni cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.
4. No coloque el aparato sobre ni cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
5. Nunca conecte este aparato a un temporizador externo ni a un sistema de control remoto independiente.
6. Nunca utilice este aparato con un cable de extensión ni con una regleta. Asegúrese de conectarlo a una toma de corriente dedicada y sin otros aparatos conectados al mismo enchufe.
7. No encienda el aparato hasta que este y todas sus partes estén correctamente colocadas según lo requerido.
8. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido. No exponga el aparato a goteos ni salpicaduras y asegúrese de que no se coloquen sobre él objetos que contengan líquidos, como jarrones. No introduzca agua ni ningún otro líquido en la carcasa principal del aparato a través de las ventilaciones. No lo enjuague bajo el grifo.
9. No toque el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe con las manos mojadas.
10. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar las piezas y antes de proceder a su limpieza.
11. El aparato no contiene piezas reparables por el usuario en su interior. No intente abrirlo ni repararlo usted mismo. Todos los componentes deben ser reparados únicamente por un técnico calificado.
12. No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado en un centro de servicio por personal calificado para evitar riesgos.
13. No utilice el aparato para fines distintos a los previstos. Es solo para uso doméstico. No debe utilizarse en exteriores ni con fines comerciales.
14. Es necesaria una supervisión estricta cuando el aparato se utilice cerca de niños. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños mientras esté en funcionamiento o durante el proceso de enfriamiento.
15. Este aparato está diseñado para ser utilizado en el hogar y en aplicaciones 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 de tipo residencial; – alojamientos tipo bed and breakfast.

16. Debe extremarse la precaución al mover una freidora de aire que contenga alimentos calientes.
17. Deje suficiente espacio libre alrededor de otros objetos durante su uso. No bloquee las entradas ni las salidas de aire.
18. No coloque el aparato contra una pared ni junto a otros electrodomésticos. Deje al menos 20 centímetros de espacio libre en la parte posterior, los lados y la parte superior del aparato. No coloque ningún objeto sobre el aparato.
19. Cuando el aparato está en funcionamiento, se libera aire caliente a través de la rejilla de salida de aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura de la salida de aire.
20. No toque las superficies calientes. Las superficies exteriores del aparato pueden calentarse durante el uso. La olla y el conjunto de la bandeja para alimentos estarán calientes. Use guantes de cocina o la herramienta extractora de la bandeja para retirarlos. Use guantes de cocina al manipular la olla y la bandeja para alimentos.
21. No cubra el aparato mientras esté en uso.
22. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera.
23. No desenchufe el aparato tirando del cable.
24. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones previas sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
25. No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.
26. El aparato puede emitir un ligero humo durante el primer uso. Esto no es un defecto y el humo desaparecerá en unos minutos.
27. Si el aparato emite humo negro, desenchúfelo inmediatamente. Espere a que el humo desaparezca antes de retirar el contenido del interior.
28. Para evitar que los alimentos entren en contacto con la pared superior interna y el elemento calefactor, no sobrecargue la bandeja para alimentos.
29. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220V-240V~ 50-60Hz

Consumo de energía: 1700 W

Capacidad: 6 litros

Temperatura ajustable: 80 °C – 200 °C

Temporizador: 1-60 minutos



1. Panel de funciones
2. Cuerpo
3. Olla
4. Bandeja para alimentos

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material de embalaje y los materiales promocionales.
2. Limpie a fondo la olla y la bandeja para alimentos con agua caliente y jabón.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño suave y húmedo.

Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente; no llene la cesta con aceite ni con grasa para freír.

Nota: Cuando la freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos electrodomésticos nuevos y no afecta a la seguridad del aparato.

PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada. No lo coloque sobre una superficie que no sea resistente al calor.
2. Coloque la bandeja para alimentos dentro de la olla. No llene la olla con aceite ni con ningún otro líquido. No coloque ningún objeto sobre el aparato, ya que se interrumpirá el flujo de aire y se verá afectado el resultado de la fritura con aire caliente.

USO DEL APARATO

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Extraiga con cuidado la olla de la freidora de aire.
3. Coloque los ingredientes en la olla.
4. Deslice la olla nuevamente dentro de la freidora de aire.

Nunca utilice la olla sin la bandeja para alimentos en su interior.

Precaución: No toque la olla durante ni después del uso, ya que se calienta mucho. Sujétela únicamente por el asa.

Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente.

Cuando escuche el aviso sonoro del temporizador, el tiempo de preparación programado habrá finalizado. Extraiga la olla del aparato.

Compruebe si los alimentos están listos. Si aún no lo están, simplemente vuelva a deslizar la olla dentro del aparato y ajuste el temporizador a unos minutos adicionales.

Para retirar los ingredientes (por ejemplo, papas fritas), saque la olla de la freidora de aire y colóquela sobre un salvamanteles. No voltee la olla, ya que el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo puede derramarse sobre los alimentos.

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

Vacíe el contenido de la olla en un recipiente o en un plato.

Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora de aire estará inmediatamente lista para cocinar otro lote.

INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL



Esta pantalla es completamente táctil. Cada icono del menú se puede tocar.

TECLA DE ENCENDIDO / PAUSA

Cuando se pulsa este icono una vez, la pantalla se ilumina y muestra el tiempo de cocción predeterminado. El icono parpadeará.

Cuando desee iniciar o detener la cocción, puede pulsar esta tecla. Puede cancelar la operación en cualquier momento. La máquina activará los ventiladores de enfriamiento durante varios segundos.

Una vez finalizada la cocción, la freidora de aire entrará automáticamente en modo de espera. Para salir del modo de espera, simplemente pulse este icono.

TIEMPO / TEMPERATURA

La temperatura y el tiempo se pueden ajustar con este icono según las preferencias y gustos personales. Las teclas correspondientes "+" y "-" se utilizan para aumentar o disminuir la temperatura y el tiempo.

La temperatura aumenta o disminuye en incrementos de 5 °C y el tiempo en incrementos de 1 minuto.

MANTENER CALIENTE

Cuando desee mantener los alimentos calientes, pulse esta función. Las teclas "+" y "-" se pueden usar para aumentar o disminuir la temperatura y el tiempo.

La temperatura aumenta o disminuye en 5 °C y el tiempo en 1 minuto. Finalmente, pulse nuevamente la tecla de encendido.

Rango de temperatura: de 60 °C a 90 °C

Rango de tiempo: de 30 minutos a 90 minutos

TEMPORIZADOR DIFERIDO

Cuando sea necesario retrasar el inicio de la cocción, después de encender el aparato seleccione el menú correspondiente. Use las teclas "+" y "-" para ajustar la temperatura y el tiempo, luego pulse la tecla de programación.

A continuación, pulse las teclas "+" y "-" para ajustar el tiempo de retraso deseado. Finalmente, pulse nuevamente la tecla de encendido.

Rango de tiempo programable: de 1 a 12 horas

DESCONGELAR

Cuando saque alimentos del refrigerador, puede descongelarlos usando esta función. Pulse esta tecla para iniciar la función. Rango de temperatura: de 40 °C a 80 °C. Rango de tiempo: de 1 minuto a 60 minutos

LUZ

Si necesita comprobar el progreso de cocción de los alimentos, puede pulsar este botón.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son solo orientativos. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no se puede garantizar que estos valores sean los más adecuados para todos los alimentos.

No saque la cesta para agitar o revisar los alimentos durante un período prolongado. Procure hacerlo lo más rápido posible para no interrumpir el proceso de cocción.

CONSEJOS

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

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

Agitar los ingredientes pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado y ayuda a evitar una cocción desigual.

Añada un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado más crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire pocos minutos después de añadir el aceite.

Los aperitivos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire.

Utilice masa preparada para elaborar aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa preparada también requiere menos tiempo de cocción que la masa casera.

Coloque un molde para hornear o una fuente apta para horno dentro de la olla de la freidora de aire si desea hornear un pastel o freír ingredientes delicados o rellenos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

Consejo: Si los alimentos están pegados a la bandeja o al fondo de la olla, llene la olla con agua caliente y un poco de detergente para lavar platos. Coloque la bandeja en la olla y déjelas en remojo durante aproximadamente 10 minutos.

ALMACENAMIENTO

Deje que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo. Guárdelo en posición vertical en un lugar seco. No coloque objetos pesados sobre el aparato durante el almacenamiento, ya que esto puede causar daños.

ELIMINACIÓN

Cuando el aparato llegue al final de su vida útil, no lo deseche con la basura doméstica. Entréguelo en un punto oficial de recogida para reciclaje.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. Problema:

La freidora de aire caliente no funciona.

Posible causa – Solución:

-El aparato no está enchufado.

-Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.

-No ha ajustado el temporizador.

-Ajuste el temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.

2. Problema

Los ingredientes fritos en la freidora de aire no están bien cocidos.

Posible causa – Solución

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

-Coloque porciones más pequeñas en la cesta. Las cantidades menores se fríen de manera más uniforme.

-La temperatura ajustada es demasiado baja.

-Ajuste la temperatura al valor requerido (consulte la sección «Ajustes» en el capítulo «Uso del aparato»).

-El tiempo de preparación es demasiado corto.

-Ajuste el temporizador al tiempo de preparación necesario (consulte la sección «Ajustes» en el capítulo «Uso del aparato»).

3. Problema

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

Posible causa – Solución

-Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.

-Los ingredientes que están apilados o superpuestos entre sí (por ejemplo, papas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección «Ajustes» en el capítulo «Uso del aparato».

4. Problema

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

Posible causa – Solución

-Se utilizó un tipo de aperitivo destinado a prepararse en una freidora tradicional de aceite.

-Use aperitivos para horno o pincele ligeramente los aperitivos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.

5. Problema

No puedo deslizar correctamente la bandeja dentro del aparato.

Posible causa – Solución

-Hay demasiados ingredientes en la cesta.

-No llene la cesta por encima de la marca MAX.

-La cesta no está colocada correctamente dentro de la olla.

-Presione la cesta hacia abajo dentro de la olla hasta escuchar un clic.

6. Problema

Sale humo blanco del aparato.

Posible causa – Solución

-Está preparando ingredientes grasos.

-Al freír ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite puede gotear dentro de la olla. Este aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.

-La olla aún contiene residuos de grasa de usos anteriores.

-El humo blanco se produce cuando la grasa se calienta. Asegúrese de limpiar correctamente la olla después de cada uso.

7. Problema

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

Posible causa – Solución

-No se utilizó el tipo de papa adecuado.

-Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.

-No se enjuagaron correctamente las tiras de papa antes de freírlas.

-Enjuague bien las tiras de papa para eliminar el almidón de la superficie.

8. Problema

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

Posible causa – Solución

-La textura crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y de agua que contengan.

-Asegúrese de secar bien las tiras de papa antes de añadir el aceite. Corte las tiras de papa en tamaños más pequeños para obtener un resultado más crujiente. Añada un poco más de aceite para lograr una mayor textura crujiente.

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

Política de garantía

En cumplimiento de lo establecido a tal efecto por el Real Decreto Legislativo 03/2014, de 27 de marzo, se pone a disposición de los interesados, accediendo a www.prixton.com, cuanta información sea necesaria para ejercer los derechos de desistimiento atendiendo a los supuestos que recoge dicha ley, dando por cumplidas las exigencias que esta demanda de la parte vendedora en el contrato de venta. Las características técnicas y eléctricas que aquí se brindan corresponden a unidades típicas y podrían cambiarse sin previo aviso con el fin de proveer un mejor equipo.

LA TRASTIENDA DIGITAL

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

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

Marca: PRIXTON

Nombre del modelo: COOK ORGANICS DOUBLE HEATING 6L

Características principales: HOGAR

Declaramos por la presente que los artículos mencionados cumplen con todas las normas y reglamentos europeos aplicables, y no contienen ninguna sustancia prohibida, según lo detallado en el Reglamento REACH (CE) N° 1907/2006 y sus modificaciones.

Los productos no contienen ninguna sustancia en concentración superior al 0,1% en peso según la lista de sustancias candidatas REACH de Sustancias Altamente Preocupantes (SVHC).

Firmado por y en nombre de:

Atentamente,

Luis González Escribano, Director General

Fecha y lugar: 15/12/2025, Basauri, Vizcaya



- FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY-

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

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

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

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

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

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

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

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

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220V-240V~ 50-60Hz

Power consumption: 1700W

Capacity: 6 Liters

Adjustable temperature: 80°C-200°C

Timer: 1-60 minutes



1. Function Board

2. Body

3. Pot

4. Food tray

BEFORE First use

1. Remove all packaging and promotional materials.
 2. Thoroughly clean the pot and food tray with hot soapy water.
 3. Wipe the inside and outside of the appliance with a soft moist cloth.
- This is an oil-free fryer that works on hot air, do not fill the basket with oil or frying fat.

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

PREPARING FOR USE

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

USING THE APPLIANCE

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

Never use the pot without the food tray in it.

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

5. Determine the required preparation time for the ingredient.

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

7. Check if the food is ready. If it isn't ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

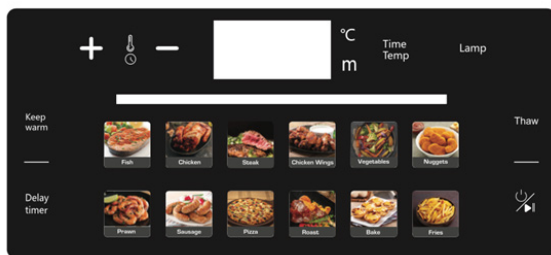
8. To remove ingredients (e. g. fries), pull the pot out of the air fryer and place it on a trivet. Do not turn the Pot upside down, as any excess oil that has collected on the bottom will leak onto the ingredients.

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

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

10. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready to cook another batch.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



This display is a full touchscreen. Each menu icon can be touched.

POWER KEY/PAUSE



When this icon is pressed once, the display illuminates and shows the default cooking time. The icon will flash.

When you selected want to start cooking or stop. You can press this key to cancel the operation at any time. The machine will initiate cooling fans for several seconds.

Once cooking is complete, the air fryer will automatically enter standby mode. To exit standby mode, simply press this icon.

Time/Temp

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

KEEP WARM

When you want to keep warm, please press this. The corresponding "+" and "-" keys can be used to increase/decrease the temperature and time. The temperature increases or decreases by 5° and the time increases or decreases by 1 minute. Finally, press the power key again.

The temperature setting range is from 60°C minutes to 90°C.

The time setting range is from 30 minutes to 90 minutes.

DELAY TIMER

When it is necessary to delay cooking time, after powering on, select the corresponding menu, the corresponding "+" and "-" keys can be used to increase/decrease the temperature and time, then press the reservation key, pressing the "+" and "-" keys to adjust the required reservation time. Finally, press the power key again.

The time setting range is from 1 to 12 hours.

THAW

When you take food from fridge, it can thaw it, press this key to start this function. The temperature setting range is from 40°C minutes to 80°C . The time setting range is from 1 minutes to 60 minutes.

LAMP

If you need to check the food's baking progress, you can press the button

Note: Keep in mind that these settings are an indication only. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Do not pull out the basket to shake/check on food for an extended period of time. Try to be as brief as possible to not disturb the cooking process.

TIPS

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

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

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

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the appliance and allow it to cool down completely before handling, cleaning or storing. Wash all accessories in warm soapy water after every use.

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

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

STORING

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

DISPOSAL

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

TROUBLESHOOTING

1. Problem

The Hot-air fryer does not work

Possible cause-Solution

-The appliance is not plugged in.

-Put the mains plug in an earthed wall socket.

-You have not set the timer.

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

2. Problem

The ingredients fried with the air fryer are not done.

Possible cause-Solution

- The amount of ingredients in the basket is too big.
- Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
- The set temperature is too low.
- Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
- The preparation time is too short.
- Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').

3. Problem

The ingredients are fried unevenly in the air fryer.

Possible cause-Solution

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

4. Problem

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

Possible cause-Solution

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

5. Problem

I cannot slide the pan into the appliance properly.

Possible cause-Solution

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

6. Problem

White smoke comes out of the appliance.

Possible cause-Solution

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

7. Problem

Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.

Possible cause-Solution

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

8. Problem

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

Possible cause-Solution

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

-Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.

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

Warranty policy

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

LA TRASTIENDA DIGITAL

Basauri, Cervantes 49, 1 floor, PC 48970, Vizcaya, Spain

Telph: 0034 94 431 77 30

DECLARATION OF CONFORMITY

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

Brand: PRIXTON

Model name: COOK ORGANICS DOUBLE HEATING 6L

Main features: HOME

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

Signed for and on behalf of

YOURS SINCERELY

Luis González Escribano Gneral manager

Date and location: 15/12/2025 Basauri, Vizcaya



– APENAS PARA USO DOMÉSTICO EM AMBIENTES INTERNOS –

Leia este manual atentamente antes de utilizar o aparelho e guarde-o para futuras consultas.

CUIDADO: PARA EVITAR DANOS À BANCADA E AO RESPINGO/REVESTIMENTO, NÃO COLOQUE A FRITADEIRA DE AR DIRETAMENTE SOBRE A BANCADA.

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

Não coloque o aparelho encostado a uma parede nem junto a outros eletrodomésticos. O ar quente, de até 160 °C, é expelido pela saída traseira do aparelho. Deixe pelo menos 20 cm de espaço livre ao redor de todo o aparelho, inclusive na parte superior.

Deve-se ter cuidado adicional ao posicionar o aparelho sobre bancadas ou próximo a revestimentos/backsplashes cujos materiais (acrílico, madeira, pedra etc.) não possuam alta resistência ao calor.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES**LEIA E GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES PARA FUTURAS CONSULTAS**

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

1. Remova e descarte com segurança todo o material de embalagem e etiquetas antes de usar este produto pela primeira vez. Certifique-se de que crianças e bebês não brinquem com sacos plásticos ou materiais de embalagem.
2. Antes do uso, verifique se a tensão elétrica local corresponde às especificações indicadas na placa de identificação localizada na parte inferior do aparelho.
3. Utilize sempre o aparelho sobre uma superfície horizontal, nivelada, estável e não combustível. Não utilize o aparelho sobre ou próximo a materiais combustíveis, como toalhas de mesa ou cortinas.
4. Não coloque o aparelho sobre ou próximo a queimadores a gás ou elétricos quentes, nem dentro de um forno aquecido.
5. Nunca conecte este aparelho a um temporizador externo ou a um sistema de controle remoto separado.
6. Nunca utilize este aparelho com extensão ou régua de energia. Certifique-se de conectá-lo a uma tomada exclusiva, sem outros aparelhos ligados à mesma tomada.
7. Não ligue o aparelho até que ele e todas as suas partes estejam corretamente posicionados.
8. Para proteção contra choque elétrico, não mergulhe o cabo, o plugue ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido. Não exponha o aparelho a gotejamentos ou respingos e certifique-se de que não sejam colocados sobre ele objetos contendo líquidos, como vasos. Não coloque água ou qualquer outro líquido na carcaça principal do aparelho através das aberturas de ventilação. Não enxágue o aparelho sob a torneira.
9. Não toque no aparelho, no cabo de alimentação ou no plugue com as mãos molhadas.
10. Desconecte da tomada quando não estiver em uso e antes da limpeza. Deixe o aparelho esfriar antes de colocar ou remover as peças e antes de limpá-lo.
11. O aparelho não possui peças internas reparáveis pelo usuário. Não tente abri-lo ou consertá-lo por conta própria. Todos os reparos devem ser realizados apenas por um técnico qualificado.
12. Não utilize o aparelho se o plugue, o cabo de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por pessoas qualificadas em um centro de serviço para evitar riscos.
13. Não utilize o aparelho para fins diferentes do uso previsto. É destinado apenas ao uso doméstico. Não deve ser utilizado ao ar livre nem para fins comerciais.
14. É necessária supervisão rigorosa quando o aparelho for utilizado próximo a crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças enquanto estiver em funcionamento ou durante o resfriamento.
15. Este aparelho destina-se ao uso doméstico e a aplicações semelhantes, tais como:– áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;– casas de campo;– uso por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; – ambientes do tipo bed and breakfast.
16. Deve-se ter extremo cuidado ao mover uma fritadeira de ar contendo alimentos quentes.

19. Quando o aparelho estiver em funcionamento, ar quente é liberado pela saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura da saída de ar.
20. Não toque nas superfícies quentes. As superfícies externas do aparelho podem ficar quentes durante o uso. A panela e o conjunto da bandeja de alimentos ficarão quentes. Utilize luvas térmicas ou a ferramenta de remoção da bandeja para retirá-los. Use luvas térmicas ao manusear a panela e a bandeja de alimentos.
21. Não cubra o aparelho enquanto estiver em uso.
22. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou da bancada.
23. Não desligue o aparelho da tomada puxando pelo cabo.
24. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos e por pessoas com deficiência física, sensorial ou mental, ou por pessoas sem conhecimento ou experiência, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções prévias sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
25. Não deixe o aparelho funcionando sem supervisão.
26. O aparelho pode emitir uma leve fumaça durante o primeiro uso. Isso não é um defeito, e a fumaça desaparecerá em alguns minutos.
27. Caso o aparelho emita fumaça preta, desligue-o da tomada imediatamente. Aguarde até que a fumaça cesse antes de remover o conteúdo interno.
28. Para evitar que os alimentos entrem em contato com a parede interna superior e com o elemento de aquecimento, não encha excessivamente a bandeja de alimentos.
29. A limpeza e a manutenção pelo usuário não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e estejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão: 220V~240V~ 50-60Hz

Consumo de energia: 1700 W

Capacidade: 6 litros

Temperatura ajustável: 80 °C – 200 °C



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

ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Remova todo o material de embalagem e materiais promocionais.
 2. Limpe cuidadosamente a panela e a bandeja de alimentos com água quente e sabão.
 3. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano macio e úmido.
- Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente; não encha a cesta com óleo ou gordura para fritura.
- Observação: Ao aquecer a fritadeira de ar pela primeira vez, pode ocorrer uma leve emissão de fumaça ou odor. Isso é normal em muitos aparelhos novos e não afeta a segurança do aparelho.

PREPARAÇÃO PARA USO

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada. Não coloque o aparelho sobre uma superfície que não seja resistente ao calor.
2. Coloque a bandeja de alimentos dentro da panela. Não encha a panela com óleo ou qualquer outro líquido. Não coloque nenhum objeto sobre o aparelho, pois isso interromperá o fluxo de ar e afetará o resultado da fritura a ar quente.

USO DO APARELHO

1. Conecte o plugue a uma tomada com aterramento.
2. Retire cuidadosamente a panela da fritadeira de ar.
3. Coloque os ingredientes na panela.
4. Deslize a panela novamente para dentro da fritadeira de ar.

Nunca utilize a panela sem a bandeja de alimentos dentro dela.

Atenção: Não toque na panela durante ou após o uso, pois ela fica muito quente. Segure a panela apenas pelo cabo.

5. Determine o tempo de preparo necessário para o ingrediente.

6. Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, o tempo de preparo definido terá terminado. Retire a panela do aparelho.

7. Verifique se os alimentos estão prontos. Se não estiverem, simplesmente deslize a panela de volta para o aparelho e ajuste o temporizador para alguns minutos adicionais.

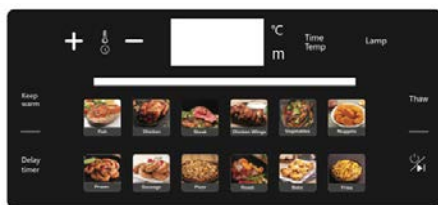
8. Para retirar os ingredientes (por exemplo, batatas fritas), retire a panela da fritadeira de ar e coloque-a sobre um descanso para panelas. Não vire a panela de cabeça para baixo, pois qualquer excesso de óleo acumulado no fundo pode escorrer sobre os alimentos.

A panela e os alimentos estarão quentes. Dependendo do tipo de ingrediente, pode haver saída de vapor da panela de cozimento.

9. Esvazie a panela em uma tigela ou em um prato.

10. Quando um lote de ingredientes estiver pronto, a fritadeira de ar estará imediatamente pronta para cozinhar outro lote.

INSTRUÇÕES DO PAINEL DE CONTROLE



Este visor é totalmente sensível ao toque. Cada ícone do menu pode ser pressionado.

TECLA DE LIGA/DESLIGA / PAUSA

Quando este ícone é pressionado uma vez, o visor se ilumina e mostra o tempo de cozimento padrão. O ícone irá piscar.

Quando desejar iniciar ou parar a cocção, você pode pressionar esta tecla. É possível cancelar a operação a qualquer momento. A máquina acionará os ventiladores de resfriamento por alguns segundos. Após a cocção ser concluída, a fritadeira de ar entrará automaticamente em modo de espera. Para sair do modo de espera, pressione novamente este ícone.

TEMPO/TEMPERATURA

A temperatura e o tempo podem ser ajustados usando este ícone, de acordo com suas preferências. As teclas correspondentes “+” e “-” podem ser usadas para aumentar ou diminuir a temperatura e o tempo. A temperatura aumenta ou diminui em incrementos de 5 °C e o tempo aumenta ou diminui em incrementos de 1 minuto.

MANTER AQUECIDO

Para manter os alimentos aquecidos, pressione esta função.

As teclas “+” e “-” podem ser usadas para aumentar ou diminuir a temperatura e o tempo.

A temperatura aumenta ou diminui em incrementos de 5 °C e o tempo em incrementos de 1 minuto. Por fim, pressione novamente a tecla de energia.

Faixa de temperatura: 60 °C a 90 °C

Faixa de tempo: 30 a 90 minutos

TEMPORIZADOR PROGRAMADO

Quando for necessário atrasar o início da cocção, após ligar o aparelho, selecione o menu correspondente.

As teclas “+” e “-” podem ser usadas para ajustar a temperatura e o tempo, depois pressione a tecla de programação.

Use novamente as teclas “+” e “-” para definir o tempo de atraso desejado. Por fim, pressione a tecla de energia novamente.

Faixa de tempo programável: 1 a 12 horas

DESCONGELAR

Quando você retira alimentos do refrigerador, pode descongelá-los usando esta função. Pressione esta tecla para iniciar. Faixa de temperatura: 40 °C a 80 °C. Faixa de tempo: 1 a 60 minutos

LUZ

Se precisar verificar o progresso do cozimento dos alimentos, pressione este botão. Observação: Lembre-se de que essas configurações são apenas indicativas. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a configuração ideal para todos os alimentos.

Não retire a cesta para agitar ou verificar os alimentos por um período prolongado. Procure ser breve para não interromper o processo de cozimento.

DICAS

Ingredientes menores geralmente requerem um tempo de cozimento ligeiramente menor do que ingredientes maiores.

Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um pouco mais de tempo de cozimento, e uma quantidade menor requer um tempo ligeiramente menor.

Agitar ingredientes pequenos na metade do tempo de preparo otimiza o resultado e ajuda a evitar cozimento desigual.

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

Lanches que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira de ar. Use massa pronta para preparar lanches recheados de forma rápida e prática. A massa pronta também requer menos tempo de cozimento que a massa caseira.

Coloque uma forma ou assadeira dentro da panela da fritadeira se quiser assar um bolo ou fritar ingredientes frágeis ou recheados.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

O interior da fritadeira de ar pode ser limpo com água quente, detergente suave e uma esponja não abrasiva. Limpe a carcaça externa com um pano macio e úmido. Não utilize detergentes ou produtos de limpeza no exterior do aparelho.

Dica: Se algum alimento estiver grudado na bandeja ou no fundo da panela, encha a panela com água quente e um pouco de detergente. Coloque a bandeja dentro da panela e deixe de molho por aproximadamente 10 minutos.

ARMAZENAMENTO

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

DESCARTE

Quando o aparelho atingir o fim de sua vida útil, não o jogue fora. Entregue-o em um ponto de coleta oficial para reciclagem.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

1. Problema:

A fritadeira de ar não funciona.

Possível causa – Solução:

-O aparelho não está conectado.

-Conecte o plugue em uma tomada com aterramento.

-O temporizador não foi ajustado.

-Ajuste a tecla do temporizador para o tempo de preparo necessário para ligar o aparelho.

2. Problema

Os ingredientes fritos na fritadeira de ar não estão totalmente cozidos.

Possíveis causas – Soluções:

-A quantidade de ingredientes na cesta é muito grande.

-Coloque porções menores na cesta. Porções menores cozinham de forma mais uniforme.

-A temperatura configurada está muito baixa.

-Ajuste a temperatura para o valor necessário (veja a seção “Ajustes” no capítulo “Uso do aparelho”).

-O tempo de preparo é muito curto.

-Ajuste o temporizador para o tempo de preparo necessário (veja a seção “Ajustes” no capítulo “Uso do aparelho”).

3. Problema

Os ingredientes estão fritos de forma desigual na fritadeira de ar.

Possíveis causas – Soluções:

-Alguns tipos de ingredientes precisam ser mexidos no meio do tempo de preparo.

-Ingredientes que estão empilhados ou sobrepostos (por exemplo, batatas fritas) devem ser mexidos na metade do tempo de preparo. Consulte a seção “Ajustes” no capítulo “Uso do aparelho”.

4. Problema

Os lanches fritos não ficam crocantes ao sair da fritadeira de ar.

Possíveis causas – Soluções:

-Foi usado um tipo de lanche destinado a fritadeira tradicional com óleo.

-Use lanches próprios para forno ou pincele levemente óleo sobre os lanches para um resultado mais crocante.

5. Problema

Não consigo deslizar a panela corretamente no aparelho.

Possíveis causas – Soluções:

-Há muitos ingredientes na cesta.

-Não encha a cesta além da marca MAX.

-A cesta não está posicionada corretamente na panela.

-Pressione a cesta para dentro da panela até ouvir um clique.

6. Problema

Sai fumaça branca do aparelho.

Possíveis causas – Soluções:

-Você está preparando ingredientes gordurosos.

-Ao fritar ingredientes gordurosos na fritadeira de ar, uma grande quantidade de óleo pode escorrer para a panela. O óleo produz fumaça branca e a panela pode aquecer mais que o normal. Isso não afeta o aparelho nem o resultado final.

-A panela ainda contém resíduos de gordura de usos anteriores.

-A fumaça branca é causada pelo aquecimento da gordura. Certifique-se de limpar a panela corretamente após cada uso.

7. Problema

Batatas frescas fritam de forma desigual na fritadeira de ar.

Possíveis causas – Soluções:

-Você não usou o tipo correto de batata.

-Use batatas frescas e certifique-se de que permaneçam firmes durante a fritura.

-As tiras de batata não foram enxaguadas corretamente antes da fritura.

-Enxágue bem as tiras de batata para remover o excesso de amido da superfície.

8. Problema

As batatas fritas frescas não ficam crocantes ao sair da fritadeira de ar.

Possíveis causas – Soluções:

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

-Certifique-se de secar bem as tiras de batata antes de adicionar o óleo. Corte as tiras em pedaços menores para um resultado mais crocante. Adicione um pouco mais de óleo para obter maior crocância.

Para sua segurança física, não abra nem manipule as partes internas do produto por conta própria. Em caso de qualquer problema com o funcionamento do seu produto, entre em contato com o serviço técnico da Prixton. A equipe realizará as intervenções necessárias sempre seguindo os mais altos padrões de segurança.

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.

LA TRASTIENDA DIGITAL

Basauri, Cervantes 49, 1º andar, CP 48970, Vizcaya, Espanha

Tel: 0034 94 431 77 30

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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

Marca: PRIXTON

Modelo: COOK ORGANICS DOUBLE HEATING 6L

Principais características: HOME

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

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

Assinado por e em nome de:

Atenciosamente,

Luis González Escribano

Diretor Geral

Data e local: 15/12/2025 Basauri, Vizcaya



- POUR USAGE DOMESTIQUE À L'INTÉRIEUR UNIQUEMENT -

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

ATTENTION : POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER VOTRE PLAN DE TRAVAIL ET VOTRE CRÉDENCE, NE PLACEZ PAS LA FRITEUSE À AIR CHAUD DIRECTEMENT SUR LE PLAN DE TRAVAIL

Veillez utiliser la friteuse à air chaud sur un support résistant à la chaleur et sur une surface sèche, plane et régulière. Laissez une distance minimale de 20 cm entre l'appareil et les murs et autres matériaux sensibles à la chaleur.

Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. De l'air chaud pouvant atteindre 160 degrés s'échappe par l'évent arrière de l'appareil. Laissez un espace d'au moins 20 cm autour de l'appareil, y compris directement au-dessus.

Une attention particulière doit être portée lorsque vous placez l'appareil sur un plan de travail ou à proximité d'un dossier dont les matériaux (acrylique, bois, pierre, etc.) ne sont pas très résistants à la chaleur.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE**

Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines précautions de sécurité élémentaires doivent être respectées, notamment :

1. Retirez et jetez de manière appropriée tous les matériaux d'emballage et les étiquettes avant d'utiliser ce produit pour la première fois. Veillez à ce que les enfants et les bébés ne jouent pas avec les sacs en plastique ou les matériaux d'emballage.
2. Avant utilisation, vérifiez que la tension locale correspond aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique située sous l'appareil.
3. Utilisez toujours l'appareil sur une surface horizontale plane, stable et incombustible. N'utilisez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels que des nappes ou des rideaux.
4. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude, ni dans un four chauffé.
5. Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé.
6. N'utilisez jamais cet appareil avec une rallonge ou une multiprise. Assurez-vous qu'il est branché sur une prise électrique dédiée et qu'aucun autre appareil n'est branché sur la même prise.
7. Ne mettez pas l'appareil sous tension avant que celui-ci et ses pièces soient correctement installés.
8. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. N'exposez pas l'appareil à des gouttes ou des éclaboussures et veillez à ne pas placer d'objets remplis de liquide, tels que des vases, sur l'appareil. Ne versez pas d'eau ou d'autres liquides dans le boîtier principal de l'appareil par les événements. Ne le rincez pas sous le robinet.
9. Ne touchez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur avec les mains mouillées.
10. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
11. L'appareil ne contient aucune pièce réparable à l'intérieur. N'essayez pas d'ouvrir et de réparer l'appareil vous-même. Tous les composants doivent être réparés uniquement par un technicien qualifié.
12. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés. Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer dans un centre de service par des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est prévu. Il est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à l'extérieur ou à des fins commerciales.
14. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsqu'il est en marche ou pendant le processus de refroidissement.

15. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; - les fermes ; - par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ; - les environnements de type chambres d'hôtes.
16. Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'une friteuse à air chaud contenant des aliments chauds.
17. Laissez suffisamment d'espace libre entre l'appareil et les autres objets pendant son utilisation. Ne bloquez pas les entrées et sorties d'air.
18. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 20 centimètres d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
19. Lorsque l'appareil est en marche, de l'air chaud s'échappe par la sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance suffisante de la sortie d'air.
20. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant son utilisation. La casserole et le plateau à aliments seront chauds. Utilisez des gants de cuisine ou l'outil de retrait du plateau à aliments pour les retirer. Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez la casserole et le plateau à aliments.
21. Ne couvrez pas l'appareil pendant son utilisation.
22. Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir.
23. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
24. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, des personnes ayant une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou des personnes sans connaissance ou expérience, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu au préalable des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
25. Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance.
26. L'appareil peut émettre une légère fumée lors de sa première utilisation. Il n'est pas défectueux et la fumée disparaîtra en quelques minutes.
27. Si l'appareil émet de la fumée noire, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée disparaisse avant de retirer le contenu.
28. Pour éviter que les aliments n'entrent en contact avec la paroi supérieure interne et l'élément chauffant, ne remplissez pas trop le plateau.
29. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220 V-240 V ~ 50-60 Hz
 Consommation électrique : 1 700 W
 Capacité : 6 litres
 Température réglable : 80 °C-200 °C
 Minuterie : 1-60 minutes



1. Panneau de commande

2. Corps

3. Cuve

4. Plateau à aliments

AVANT la première utilisation

1. Retirez tous les emballages et les documents promotionnels.
 2. Nettoyez soigneusement la cuve et le plateau à aliments à l'eau chaude savonneuse.
 3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
- Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas le panier d'huile ou de graisse de friture.
- Remarque : lorsque votre friteuse à air chaud est chauffée pour la première fois, elle peut émettre une légère fumée ou une odeur. Ceci est normal avec de nombreux appareils neufs. Cela n'affecte en rien 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 le plateau à aliments dans la cuve. Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de tout autre liquide. Ne placez rien sur l'appareil, car cela perturberait la circulation de l'air et nuirait au résultat de la friture à l'air chaud.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Branchez la fiche dans une prise murale avec mise à la terre.
2. Retirez délicatement la casserole de la friteuse à air chaud.
3. Placez les ingrédients dans la casserole.
4. Replacez la casserole dans la friteuse à air chaud.

N'utilisez jamais la casserole sans le plateau à aliments.

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

5. Déterminez le temps de préparation nécessaire pour l'ingrédient.

6. Lorsque vous entendez le buzzer de la minuterie, le temps de préparation réglé est écoulé. Retirez la casserole de l'appareil.

7. Vérifiez si les aliments sont prêts. S'ils ne le sont pas encore, replacez simplement le récipient dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.

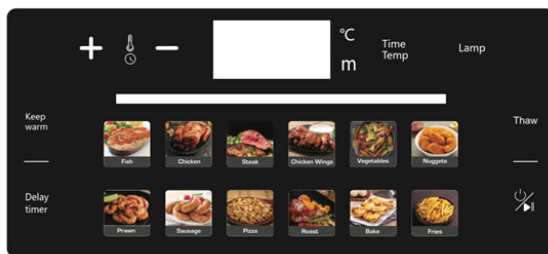
8. Pour retirer les ingrédients (par exemple, des frites), retirez le récipient de la friteuse à air chaud et placez-le sur un dessous-de-plat. Ne retournez pas le récipient, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond s'écoulerait sur les ingrédients.

Le récipient et les aliments sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air chaud, de la vapeur peut s'échapper du récipient de cuisson.

9. Videz le récipient dans un bol ou sur une assiette.

10. Lorsqu'une fournée d'ingrédients est prête, la friteuse à air chaud est immédiatement prête à cuire une autre fournée.

INSTRUCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE



Cet écran est entièrement tactile. Chaque icône du menu peut être touchée.

BOUTON MARCHE/PAUSE



Lorsque vous appuyez une fois sur cette icône, l'écran s'allume et affiche le temps de cuisson par défaut. L'icône clignote.

Lorsque vous avez sélectionné le mode de cuisson ou d'arrêt, vous pouvez appuyer sur ce bouton à tout moment pour annuler l'opération. L'appareil active les ventilateurs de refroidissement pendant quelques secondes.

Une fois la cuisson terminée, la friteuse à air chaud passe automatiquement en mode veille. Pour quitter le mode veille, il suffit d'appuyer sur cette icône.

Temps/Température

La température et le temps peuvent être réglés à l'aide de cette icône, selon vos préférences et vos goûts personnels. Les touches « + » et « - » correspondantes peuvent être utilisées pour augmenter/diminuer la température et le temps. La température augmente ou diminue de 5 °C et le temps augmente ou diminue d'une minute.

MAINTENIR AU CHAUD

Lorsque vous souhaitez maintenir au chaud, appuyez sur cette touche. Les touches « + » et « - » correspondantes peuvent être utilisées pour augmenter/diminuer la température et la durée. La température augmente ou diminue de 5 °C et la durée augmente ou diminue d'une minute. Enfin, appuyez à nouveau sur la touche d'alimentation. La plage de réglage de la température va de 60 °C à 90 °C. La plage de réglage de la durée va de 30 minutes à 90 minutes.

MINUTERIE

Lorsqu'il est nécessaire de retarder le temps de cuisson, après la mise sous tension, sélectionnez le menu correspondant, les touches « + » et « - » correspondantes peuvent être utilisées pour augmenter/diminuer la température et le temps, puis appuyez sur la touche de réservation, en appuyant sur les touches « + » et « - » pour régler le temps de réservation requis. Enfin, appuyez à nouveau sur la touche d'alimentation. La plage de réglage du temps est comprise entre 1 et 12 heures.

DÉCONGÉLATION

Lorsque vous sortez des aliments du réfrigérateur, vous pouvez les décongeler en appuyant sur cette touche pour lancer cette fonction. La plage de réglage de la température va de 40 °C à 80 °C. La plage de réglage de la durée va de 1 minute à 60 minutes.

LAMPE

Si vous souhaitez vérifier la cuisson des aliments, vous pouvez appuyer sur le bouton

Remarque : n'oubliez pas que ces réglages sont donnés à titre indicatif uniquement. Les ingrédients pouvant varier en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons garantir le réglage optimal pour vos ingrédients. Ne retirez pas le panier pour secouer/vérifier les aliments pendant une période prolongée. Essayez d'être aussi bref que possible afin de ne pas perturber le processus de cuisson.

CONSEILS

Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les ingrédients plus gros. Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de cuisson légèrement plus long, et une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de cuisson légèrement plus court. Secouer les petits ingrédients à mi-cuisson optimise le résultat et peut aider à éviter que les ingrédients ne soient frits de manière inégale. Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile. Les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud. Utilisez de la pâte toute prête pour préparer rapidement et facilement des snacks fourrés. La pâte toute prête nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte maison. Placez un moule à pâtisserie ou un plat allant au four dans la friteuse à air chaud si vous souhaitez cuire un gâteau ou si vous souhaitez frire des ingrédients fragiles ou fourrés.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger. Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. L'intérieur de la friteuse à air chaud peut être nettoyé à l'eau chaude, avec un détergent doux et une éponge non abrasive. Essayez le boîtier extérieur avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de détergents ou de produits nettoyants sur l'extérieur de l'appareil.

Conseil : si des aliments sont collés au plateau ou au fond de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude et ajoutez un peu de liquide vaisselle. Placez le plateau dans la cuve et laissez tremper pendant environ 10 minutes.

RANGEMENT

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le ranger. Rangez l'appareil en position verticale dans un endroit sec. Ne placez pas d'objets lourds sur l'appareil pendant le rangement, car cela pourrait l'endommager.

MISE AU REBUT

Une fois que l'appareil a atteint la fin de son cycle de vie, ne le jetez pas. Déposez-le dans un point de collecte officiel pour le recyclage.

DÉPANNAGE

1. Problème

La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.

Cause possible - Solution

- L'appareil n'est pas branché.
- Branchez la fiche secteur dans une prise murale avec mise à la terre.
- Vous n'avez pas réglé la minuterie.
- Réglez la minuterie sur le temps de préparation souhaité pour mettre l'appareil en marche.

2. Problème

Les ingrédients frits à l'air chaud ne sont pas cuits.

Cause possible - Solution

- La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.
- Placez les ingrédients en plus petites quantités. La cuisson est plus uniforme.
- La température réglée est trop basse.
- Réglez la température sur le réglage souhaité (voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
- Le temps de cuisson est trop court.
- Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité (voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).

3. Problème

Les ingrédients ne cuisent pas uniformément dans la friteuse à air.

Cause possible - Solution

- Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson.
- Les ingrédients superposés (par exemple, les frites) doivent être remués à mi-cuisson. Voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil ».

4. Problème

Les snacks frits ne sont pas croustillants à la sortie de la friteuse à air.

Cause possible - Solution

- Vous avez utilisé des snacks conçus pour une friteuse traditionnelle.
- Utilisez des snacks allant au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.

5. Problème

Je n'arrive pas à insérer correctement le panier dans l'appareil.

Cause possible - Solution

- Le panier est trop rempli.
- Ne remplissez pas le panier au-delà du niveau MAX.
- Le panier n'est pas correctement positionné dans la cuve.
- Enfoncez le panier dans le pot jusqu'à entendre un clic.

6. Problème

De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.

Cause possible - Solution

- Vous préparez des ingrédients gras.
- Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air chaud, une grande quantité d'huile s'écoule dans la cuve. L'huile produit de la fumée blanche et la cuve peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat final.
- La cuve contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente.
- La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la cuve. Assurez-vous de bien la nettoyer après chaque utilisation.

7. Problème

Les frites fraîches ne sont pas cuites uniformément dans la friteuse à air chaud.

Cause possible - Solution

- Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.
- Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la cuisson.
- Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.
- Rincez soigneusement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon qui s'y trouve.

8. Problème

Les frites fraîches ne sont pas croustillantes à la sortie de la friteuse à air.

Cause possible - Solution

- Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.
- Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile. Coupez-les plus petits pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

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

Politique de garantie

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

LA TRASTIENDA DIGITAL

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

Marque : PRIXTON

Modèle : COOK ORGANICS DOUBLE HEATING 6L

Caractéristiques principales : HOME

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

Fait pour et au nom de :

Cordialement,

Luis González Escribano

Directeur général

Date et lieu : 15/12/2025 Basauri, Vizcaya



- SOLO PER USO DOMESTICO IN INTERNI -

Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per riferimento futuro.

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

Utilizzare la friggitrice ad aria su un materiale resistente al calore e su una superficie asciutta, piana e uniforme. Lasciare una distanza minima di 20 cm da pareti e altri materiali sensibili al calore.

Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro altri elettrodomestici. L'aria calda fino a 160 gradi viene espulsa attraverso la presa d'aria posteriore dell'apparecchio. Lasciare almeno 20 cm di spazio libero attorno all'intero apparecchio, anche direttamente sopra di esso.

Prestare particolare attenzione quando si posizionano gli apparecchi su superfici di lavoro o vicino a schizzi, dove tali materiali (acrilici, legno, pietra, ecc.) non hanno elevate proprietà di resistenza al calore.

PRECAUZIONI IMPORTANTI**LEGGERE E CONSERVARE QUESTO MANUALE DI ISTRUZIONI PER CONSULTAZIONE FUTURA**

Quando si utilizza l'apparecchio, è necessario seguire le precauzioni di sicurezza di base, tra cui:

1. Rimuovere e smaltire in modo sicuro qualsiasi materiale di imballaggio ed etichette prima di utilizzare il prodotto per la prima volta. Assicurarsi che bambini e neonati non giochino con sacchetti di plastica o altri materiali di imballaggio.
2. Prima dell'uso, verificare che la tensione locale corrisponda alle specifiche indicate sulla targhetta identificativa dell'apparecchio, situata sotto l'apparecchio.
3. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, stabile e non combustibile. Non utilizzare l'apparecchio su o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende.
4. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo, né in un forno caldo.
5. Non collegare mai l'apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo remoto separato.
6. Non utilizzare mai l'apparecchio con una prolunga o un multipresa. Assicurarsi che sia collegato a una presa di corrente dedicata e che non vi siano altri apparecchi collegati alla stessa presa.
7. Non accendere l'apparecchio finché l'apparecchio e i suoi componenti non sono posizionati correttamente.
8. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non esporre l'apparecchio a gocce o schizzi e assicurarsi che non vi siano appoggiati sopra oggetti contenenti liquidi, come vasi. Non versare acqua o altri liquidi nell'alloggiamento principale dell'apparecchio attraverso le prese d'aria. Non sciacquarlo sotto l'acqua corrente.
9. Non toccare l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina con le mani bagnate.
10. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando non in uso e prima di pulirlo. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di montare o smontare i componenti e prima di pulirlo.
11. L'apparecchio non contiene parti riparabili al suo interno. Non tentare di aprire o riparare l'apparecchio autonomamente. Tutti i componenti devono essere riparati solo da un tecnico qualificato.
12. Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'unità stessa sono danneggiati. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario farlo sostituire presso un centro di assistenza qualificato per evitare pericoli.
13. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti. È destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve essere utilizzato all'aperto o per scopi commerciali.
14. È necessaria un'attenta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato in presenza di bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini quando è in funzione o durante il processo di raffreddamento.
15. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in applicazioni simili, come:
 - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; - agriturismo; - da clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali; - bed and breakfast.
16. Prestare la massima attenzione quando si sposta una friggitrice ad aria contenente cibo caldo.
17. Lasciare sufficiente spazio libero da altri oggetti durante l'uso. Non ostruire le prese d'aria o gli scarichi.
18. Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro altri elettrodomestici. Lasciare almeno 20 centimetri di spazio libero sul retro, sui lati e sopra l'elettrodomestico. Non appoggiare nulla sopra l'elettrodomestico.

19. Quando l'apparecchio è in funzione, l'aria calda fuoriesce dalla bocchetta di uscita dell'aria. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dalla bocchetta di uscita dell'aria.
20. Non toccare le superfici calde. Le superfici esterne dell'apparecchio potrebbero diventare calde durante l'uso. La pentola e il vassoio per alimenti saranno caldi. Indossare guanti da forno o utilizzare l'apposito strumento per rimuovere i vassoi per alimenti. Indossare guanti da forno quando si maneggiano la pentola e il vassoio per alimenti.
21. Non coprire l'apparecchio durante l'uso.
22. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro.
23. Non staccare la spina dell'apparecchio tirando il cavo.
24. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone prive di conoscenza o esperienza, se supervisionate o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
25. Non lasciare l'apparecchio in funzione incustodito.
26. L'apparecchio potrebbe emettere un leggero fumo durante il primo utilizzo. Non è difettoso e il fumo si esaurirà in pochi minuti.
27. Se l'apparecchio emette fumo nero, scollegarlo immediatamente. Attendere che il fumo cessi prima di rimuovere il contenuto.
28. Per evitare che il cibo entri in contatto con la parete superiore interna e l'elemento riscaldante, non riempire eccessivamente il vassoio.
29. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione: 220 V-240 V~ 50-60 Hz

Consumo energetico: 1700 W

Capacità: 6 litri

Temperatura regolabile: 80 °C-200 °C

Timer: 1-60 minuti



1. Pannello funzioni
2. Corpo
3. Pentola
4. Vassoio per alimenti

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutto l'imballaggio e il materiale promozionale.
2. Pulire accuratamente la pentola e il vassoio con acqua calda e sapone.
3. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido e umido.

Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda, non riempire il cestello con olio o grasso per frittura.

Nota: quando la friggitrice ad aria viene riscaldata per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo o odore. Questo è normale con molti elettrodomestici nuovi. Ciò non compromette la sicurezza dell'apparecchio.

PREPARAZIONE ALL'USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e uniforme. Non posizionare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.
2. Posizionare il vassoio per alimenti nella pentola. Non riempire la pentola con olio o altri liquidi. Non posizionare nulla sopra l'apparecchio, il flusso d'aria verrà interrotto e influenzerà il risultato della frittura ad aria calda.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

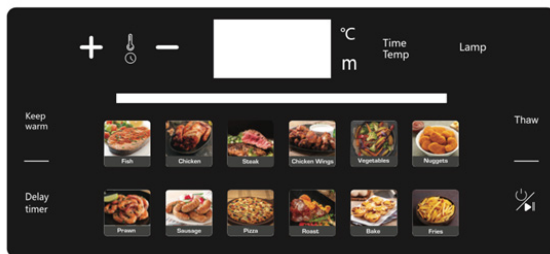
1. Collegare la spina a una presa a muro con messa a terra.
2. Estrarre con cautela il contenitore dalla friggitrice ad aria.
3. Versare gli ingredienti nel contenitore.
4. Reinserrire il contenitore nella friggitrice ad aria.

Non utilizzare mai la pentola senza il vassoio per il cibo inserito.

Attenzione: non toccare la pentola durante e dopo l'uso, poiché diventa molto calda. Tenere la pentola solo per il manico.

5. Determinare il tempo di preparazione richiesto per l'ingrediente.
6. Quando si sente il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione impostato è trascorso. Estrarre la pentola dall'apparecchio.
7. Verificare che il cibo sia pronto. Se non è ancora pronto, è sufficiente reinserrire la pentola nell'apparecchio e impostare il timer su qualche minuto in più.
8. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio le patatine fritte), estrarre la pentola dalla friggitrice ad aria e posizionarla su un sottopentola. Non capovolgere la pentola, poiché l'olio in eccesso che si è accumulato sul fondo colerà sugli ingredienti.
- La pentola e il cibo sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice ad aria, potrebbe fuoriuscire del vapore dalla pentola.
9. Svuotare la pentola in una ciotola o su un piatto.
10. Quando una serie di ingredienti è pronta, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per cuocerne un'altra.

ISTRUZIONI DEL PANNELLO DI CONTROLLO



Questo display è completamente touch screen. Ogni icona del menu può essere toccata.

TASTO ACCENSIONE/PAUSA



Premendo questa icona una volta, il display si illumina e mostra il tempo di cottura predefinito. L'icona lampeggerà.

Selezionare se si desidera avviare o interrompere la cottura. È possibile premere questo tasto per annullare l'operazione in qualsiasi momento. La macchina avvierà le ventole di raffreddamento per alcuni secondi.

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

Tempo/Temperatura

È possibile regolare la temperatura e il tempo utilizzando questa icona in base alle preferenze e ai gusti personali. I tasti "+" e "-" corrispondenti possono essere utilizzati per aumentare/diminuire la temperatura e il tempo. La temperatura aumenta o diminuisce di 5°C e il tempo aumenta o diminuisce di 1 minuto.

MANTENERE IN CALDO

Se si desidera mantenere in caldo, premere questo tasto. I tasti "+" e "-" corrispondenti possono essere utilizzati per aumentare/diminuire la temperatura e il tempo. La temperatura aumenta o diminuisce di 5°C e il tempo aumenta o diminuisce di 1 minuto. Infine, premere nuovamente il tasto di accensione.

L'intervallo di impostazione della temperatura è compreso tra 60°C minuti e 90°C.

L'intervallo di impostazione del tempo è compreso tra 30 minuti e 90 minuti.

TIMER DI RITARDO

Quando è necessario ritardare il tempo di cottura, dopo l'accensione, selezionare il menu corrispondente, utilizzare i tasti "+" e "-" per aumentare/diminuire la temperatura e il tempo, quindi premere il tasto di prenotazione, premendo i tasti "+" e "-" per regolare il tempo di prenotazione desiderato. Infine, premere nuovamente il tasto di accensione. L'intervallo di impostazione del tempo è compreso tra 1 e 12 ore.

SCONGELAMENTO

Quando si prende il cibo dal frigorifero, è possibile scongelarlo; premere questo tasto per avviare la funzione.

L'intervallo di temperatura è compreso tra 40 °C minuti e 80 °C.

L'intervallo di tempo è compreso tra 1 minuto e 60 minuti.

LUCE

Se è necessario controllare l'avanzamento della cottura, è possibile premere il pulsante

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

Non estrarre il cestello per scuotere/controllare il cibo per un periodo di tempo prolungato.

Cercare di essere il più brevi possibile per non disturbare il processo di cottura.

SUGGERIMENTI

Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di cottura leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.

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

Agitare gli ingredienti più piccoli a metà cottura ottimizza il risultato e può aiutare a evitare che gli ingredienti siano fritti in modo non uniforme. Aggiungi un po' d'olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggi gli ingredienti nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.

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

Utilizza l'impasto precotto per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice. L'impasto precotto richiede anche un tempo di cottura più breve rispetto all'impasto fatto in casa.

Inserisci una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria se vuoi cuocere una torta o se vuoi friggere ingredienti delicati o ripieni.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollega l'apparecchio e lascialo raffreddare completamente prima di maneggiarlo, pulirlo o riporlo. Lava tutti gli accessori in acqua tiepida e sapone dopo ogni utilizzo.

L'interno della friggitrice ad aria può essere pulito con acqua calda, un detergente delicato e una spugna non abrasiva. Pulisci il corpo esterno con un panno morbido e umido. Non utilizzare detergenti o detergenti sulla parte esterna dell'apparecchio.

Suggerimento: se il cibo è attaccato al vassoio o al fondo della pentola, riempire la pentola con acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Inserire il vassoio nella pentola e lasciare in ammollo per circa 10 minuti.

CONSERVAZIONE

Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di riporlo. Riporre l'apparecchio in posizione verticale in un luogo asciutto. Non posizionare oggetti pesanti sopra l'apparecchio durante lo stoccaggio, poiché ciò potrebbe danneggiarlo.

SMALTIMENTO

Una volta che l'apparecchio ha raggiunto la fine del suo ciclo di vita, non gettarlo via. Portarlo presso un punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

1. Problema

La friggitrice ad aria calda non funziona

Possibile causa - Soluzione

- L'apparecchio non è collegato alla corrente.
- Inserire la spina in una presa a muro con messa a terra.

- Non è stato impostato il timer.
- Impostare il tasto del timer sul tempo di preparazione desiderato per accendere l'apparecchio.

2. Problema

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

Possibile causa-Soluzione

- La quantità di ingredienti nel cestello è eccessiva.
- Mettere nel cestello quantità minori di ingredienti. Quantità minori vengono fritte in modo più uniforme.

- La temperatura impostata è troppo bassa.
- Impostare il tasto della temperatura sul valore desiderato (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").

- Il tempo di preparazione è troppo breve.
- Impostare il timer sul tempo di preparazione desiderato (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").

3. Problema

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

Possibile causa-Soluzione

- Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà cottura.
- Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di traverso all'altro (ad esempio le patatine fritte) devono essere agitati a metà cottura. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio".

4. Problema

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

Possibile causa-Soluzione

- Hai utilizzato un tipo di snack pensato per essere preparato in una friggitrice tradizionale.
- Usa snack da forno o spennella leggermente gli snack con un po' d'olio per ottenere un risultato più croccante.

5. Problema

Non riesco a inserire correttamente la teglia nell'apparecchio.

Possibile causa-Soluzione

- Ci sono troppi ingredienti nel cestello.
- Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX.
- Il cestello non è posizionato correttamente nella pentola.
- Spingi il cestello nella pentola fino a sentire un clic.

6. Problema

Dall'apparecchio fuoriesce fumo bianco.

Possibile causa-Soluzione

- Stai preparando ingredienti grassi.
- Quando frigi 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. Ciò non influisce sull'apparecchio né sul risultato finale.
- La pentola contiene ancora residui di grasso dall'uso precedente.
- Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nella padella. Assicurarsi di pulire bene la padella dopo ogni utilizzo.

7. Problema

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

Possibile causa-Soluzione

- Non hai usato il tipo di patate giusto.
- Usa patate fresche e assicurati che rimangano sode durante la frittura.
- Non hai sciacquato bene le patate a bastoncini prima di friggerle.
- Sciacqua bene le patate a bastoncini per rimuovere l'amido dalla loro superficie esterna.

8. Problema

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

Possibile causa-Soluzione

- La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua presenti.
- Assicurarsi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio. Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per una cottura più croccante. Aggiungere un po' più di olio per una cottura più croccante.

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

Politica di garanzia

Questo prodotto è conforme alla legge di garanzia vigente nel suo paese di acquisto. Quando hai un problema che non puoi risolvere, devi accedere al sito www.prixton.com e fare clic sull'opzione di contatto per inviarci il tuo modulo di assistenza. Le caratteristiche tecniche ed elettriche qui riportate corrispondono alle unità tipiche e possono essere modificate senza preavviso per migliorare le qualità del dispositivo.

LA TRASTIENDA DIGITAL

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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

Marca: PRIXTON
Modello: COOK ORGANICS DOUBLE HEATING 6L
Caratteristiche principali: HOME

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

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

Fatto per e a nome di:
Cordiali saluti,
Luis González Escribano
Direttore generale
Data e luogo: 15/12/2025, Basauri, Biscaglia



- NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT -

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Benutzung des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

VORSICHT: UM BESCHÄDIGUNGEN AN IHRER ARBEITSPLATTE UND SPRITZEN ZU VERMEIDEN, STELLEN SIE DIE HEISSLUFTFRITTEUSE NICHT DIREKT DARAUFG.

Bitte verwenden Sie die Heißluftfritteuse auf hitzebeständigem Material und auf einer trockenen, ebenen Fläche. Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zu Wänden und anderen hitzeempfindlichen Materialien ein. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Heiße Luft mit bis zu 160 °C tritt durch die hintere Lüftungsöffnung aus. Halten Sie rund um das Gerät, auch direkt darüber, einen Freiraum von mindestens 20 cm ein. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Sie Geräte auf Arbeitsflächen oder in der Nähe von Spritzschutzwänden platzieren, da diese Materialien (Acryl, Holz, Stein usw.) nicht hitzebeständig sind.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**BITTE LESEN UND BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF**

Beachten Sie bei der Verwendung des Geräts die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen:

1. Entfernen und entsorgen Sie vor der ersten Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial und Etiketten. Achten Sie darauf, dass Kinder und Babys nicht mit Plastiktüten oder Verpackungsmaterialien spielen.
2. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die örtliche Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
3. Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene, stabile und nicht brennbare Fläche. Betreiben Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen.
4. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe einer heißen Gas- oder Elektroherdplatte oder in einen vorgeheizten Backofen.
5. Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung an.
6. Verwenden Sie dieses Gerät niemals mit einem Verlängerungskabel oder einer Mehrfachsteckdose. Stellen Sie sicher, dass es an eine separate Steckdose angeschlossen ist und keine anderen Geräte an derselben Steckdose angeschlossen sind.
7. Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn es und alle Teile wie erforderlich angebracht sind.
8. Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Setzen Sie das Gerät keinem Tropf- oder Spritzwasser aus und stellen Sie sicher, dass keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände wie Vasen auf das Gerät gestellt werden. Gießen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten durch die Lüftungsschlitze in das Gehäuse des Geräts. Spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.
9. Berühren Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
10. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen oder es reinigen.
11. Das Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu öffnen und zu reparieren. Alle Komponenten dürfen nur von einem qualifizierten Techniker gewartet werden.
12. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen von qualifiziertem Fachpersonal in einem Servicecenter ausgetauscht werden.
13. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. Es ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Die Verwendung im Freien oder für gewerbliche Zwecke ist untersagt.
14. Bei der Verwendung des Geräts in der Nähe von Kindern ist eine enge Aufsicht erforderlich. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel während des Betriebs und des Abkühlvorgangs außerhalb der Reichweite von Kindern.
15. Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie z. B.: - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; - Bauernhöfe; - Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkünften; - Pensionen.

16. Beim Transport einer Heißluftfritteuse mit heißen Speisen ist äußerste Vorsicht geboten.
17. Halten Sie während des Betriebs ausreichend Abstand zu anderen Gegenständen. Blockieren Sie nicht die Lufteinlässe oder -auslässe.
18. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie an der Rückseite, den Seiten und oberhalb des Geräts mindestens 20 Zentimeter Freiraum. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
19. Während des Betriebs tritt heiße Luft aus dem Luftauslass aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zum Luftauslass.
20. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Die Außenflächen des Geräts können sich während des Gebrauchs erhitzen. Topf und Tablett werden heiß. Tragen Sie Topfhandschuhe oder verwenden Sie den Tablettheber, um Topf und Tablett zu entnehmen. Tragen Sie Topfhandschuhe, wenn Sie Topf und Tablett handhaben.
21. Decken Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht ab.
22. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsplattenkante hängt.
23. Ziehen Sie nicht am Kabel, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
24. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen sowie von Personen ohne Vorkenntnisse oder Erfahrung benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder zuvor von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in die Benutzung des Geräts eingewiesen wurden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
25. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb.
26. Das Gerät kann bei der ersten Benutzung leicht rauchen. Dies ist kein Defekt und der Rauch verfliegt innerhalb weniger Minuten.
27. Sollte das Gerät schwarzen Rauch entwickeln, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Warten Sie, bis kein Rauch mehr aufsteigt, bevor Sie den Inhalt entnehmen.
28. Um zu verhindern, dass die Speisen die obere Innenwand und das Heizelement berühren, füllen Sie die Speiseschale nicht zu voll.
29. Reinigung und Wartung dürfen nur von Kindern unter 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

TECHNISCHE DATEN

Spannung: 220–240 V, 50–60 Hz

Leistungsaufnahme: 1700 W

Fassungsvermögen: 6 Liter

Einstellbare Temperatur: 80–200 °C

Timer: 1–60 Minuten



1. Bedienfeld 2. Gehäuse 3. Topf 4. Lebensmittelschale

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Entfernen Sie die gesamte Verpackung und alle Werbematerialien.
 2. Reinigen Sie den Topf und die Lebensmittelschale gründlich mit heißem Seifenwasser.
 3. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Dies ist eine Heißluftfritteuse. Füllen Sie den Frittierkorb nicht mit Öl oder Frittierfett.
Hinweis: Beim ersten Aufheizen kann Ihre Heißluftfritteuse etwas Rauch oder Geruch abgeben. Dies ist bei vielen neuen Geräten normal und beeinträchtigt die Sicherheit des Geräts nicht.

VORBEREITUNG ZUR INBETRIEBNAHME

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und waagerechte Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2. Setzen Sie die Lebensmittelschale in den Topf. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten. Stellen Sie nichts auf das Gerät, da dies den Luftstrom behindert und das Frittierergebnis beeinträchtigt.

GEBRAUCH DES GERÄTS

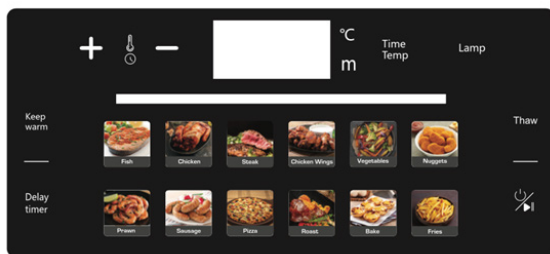
1. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
3. Geben Sie die Zutaten in den Topf.
4. Schieben Sie den Topf wieder in die Heißluftfritteuse.

Verwenden Sie den Topf niemals ohne den Einsatz für die Speisen.

Vorsicht: Berühren Sie den Topf während und nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Fassen Sie ihn nur am Griff an.

5. Ermitteln Sie die benötigte Zubereitungszeit für die Zutat.
6. Sobald der Timer piept, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Nehmen Sie den Topf aus dem Gerät.
7. Prüfen Sie, ob das Essen fertig ist. Falls nicht, schieben Sie den Topf einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf einige Minuten länger.
8. Um Zutaten (z. B. Pommes frites) zu entnehmen, nehmen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf einen Untersetzer. Drehen Sie den Topf nicht um, da überschüssiges Öl, das sich am Boden gesammelt hat, auf die Zutaten tropfen kann. Der Topf und die Speisen sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf austreten.
9. Leeren Sie den Topf in eine Schüssel oder auf einen Teller.
10. Sobald eine Portion Zutaten fertig ist, kann die Heißluftfritteuse sofort die nächste Portion zubereiten.

BEDIENUNGSANLEITUNG



Dieses Display ist ein Touchscreen. Jedes Menüsymbol ist antippbar.

EIN-/AUS-TASTE/PAUSE



Durch einmaliges Drücken dieser Taste leuchtet das Display auf und zeigt die voreingestellte Garzeit an. Die Taste blinkt.

Wenn Sie den Garvorgang starten oder stoppen möchten, können Sie die Taste jederzeit drücken, um den Vorgang abzubrechen. Die Lüfter schalten sich für einige Sekunden ein. Nach Abschluss des Garvorgangs wechselt die Heißluftfritteuse automatisch in den Standby-Modus. Um den Standby-Modus zu beenden, drücken Sie einfach diese Taste.

Zeit/Temperatur

Temperatur und Zeit können Sie mit dieser Taste nach Ihren persönlichen Vorlieben anpassen. Mit den Tasten „+“ und „-“ können Sie Temperatur und Zeit erhöhen bzw. verringern. Die Temperatur ändert sich in 5-°C-Schritten, die Zeit in 1-Minuten-Schritten.

WARMHALTEN

Zum Warmhalten drücken Sie bitte diese Taste. Mit den Tasten „+“ und „-“ können Sie Temperatur und Zeit anpassen. Die Temperatur erhöht oder verringert sich in 5-°C-Schritten, die Zeit in 1-Minuten-Schritten. Drücken Sie anschließend erneut die Ein-/Aus-Taste.

Der Temperaturbereich liegt zwischen 60 °C und 90 °C.

Der Zeitbereich liegt zwischen 30 und 90 Minuten.

VERZÖGERUNGSFUNKTION

Um die Garzeit zu verzögern, wählen Sie nach dem Einschalten das entsprechende Menü. Mit den Tasten „+“ und „-“ können Sie Temperatur und Zeit anpassen. Drücken Sie anschließend die Reservierungstaste und stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Wartezeit ein.

Drücken Sie abschließend erneut die Ein-/Aus-Taste.

Der Zeitbereich liegt zwischen 1 und 12 Stunden.

Auftauen

Wenn Sie Lebensmittel aus dem Kühlschrank nehmen, können Sie diese Funktion durch Drücken dieser Taste starten.

Der Temperaturbereich liegt zwischen 40 °C und 80 °C.

Der Zeitbereich liegt zwischen 1 Minute und 60 Minuten.

Lampe

Um den Garvorgang zu überprüfen, drücken Sie die entsprechende Taste.

Hinweis: Diese Einstellungen dienen nur als Richtwerte. Da Zutaten hinsichtlich Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, können wir keine optimale Einstellung für Ihre Zutaten garantieren.

Ziehen Sie den Korb nicht über längere Zeit heraus, um die Speisen zu schütteln oder zu überprüfen. Gehen Sie dabei so kurz wie möglich vor, um den Garvorgang nicht zu stören.

Tipps:

Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere.

Eine größere Menge an Zutaten benötigt nur geringfügig mehr Garzeit, und eine kleinere Menge benötigt nur geringfügig weniger Garzeit. Durch Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Garzeit erzielen Sie ein optimales Ergebnis und vermeiden ungleichmäßig gebratene Zutaten.

Für knusprige Kartoffeln etwas Öl hinzufügen. Die restlichen Zutaten innerhalb weniger Minuten nach dem Hinzufügen des Öls im Airfryer frittieren.

Snacks, die man im Backofen zubereiten kann, lassen sich auch im Airfryer zubereiten.

Mit Fertigteig lassen sich gefüllte Snacks schnell und einfach zubereiten. Fertigteig benötigt zudem eine kürzere Garzeit als selbstgemachter Teig.

Zum Backen eines Kuchens oder zum Frittieren empfindlicher oder gefüllter Zutaten kann eine Backform oder Auflaufform in den Airfryer gestellt werden.

REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es handhaben, reinigen oder verstauen. Waschen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.

Der Innenraum des Airfryers kann mit heißem Wasser, einem milden Spülmittel und einem weichen Schwamm gereinigt werden. Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel oder Scheuermittel an der Außenseite des Geräts.

Tipp: Falls Speisereste am Tablett oder am Topfboden kleben bleiben, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie das Tablett hinein und lassen Sie es etwa 10 Minuten einweichen.

AUFBEWAHRUNG

Lassen Sie das Gerät vor der Lagerung vollständig abkühlen. Lagern Sie es aufrecht an einem trockenen Ort. Stellen Sie während der Lagerung keine schweren Gegenstände auf das Gerät, da dies zu Beschädigungen führen kann.

ENTSORGUNG

Wenn das Gerät ausgedient hat, werfen Sie es nicht weg. Geben Sie es bei einer offiziellen Recyclingstelle ab.

FEHLERBEHEBUNG

1. Problem

Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.

Mögliche Ursache – Lösung

- Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
- Der Timer ist nicht eingestellt.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein, bevor Sie das Gerät einschalten.

2. Problem

Die im Airfryer frittierten Zutaten sind nicht gar.

Mögliche Ursache – Lösung

- Die Menge der Zutaten im Frittierkorb ist zu groß.
- Geben Sie kleinere Mengen der Zutaten in den Frittierkorb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
- Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.
- Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Temperatur ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Gerätebedienung“).
- Die Zubereitungszeit ist zu kurz.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Gerätebedienung“).

3. Problem

Die Zutaten werden im Airfryer ungleichmäßig frittiert.

Mögliche Ursache – Lösung

- Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschwenkt werden.
- Zutaten, die übereinander liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschwenkt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Gerätebedienung“.

4. Problem

Die frittierten Snacks sind nach dem Herausnehmen aus der Heißluftfritteuse nicht knusprig.

Mögliche Ursache – Lösung

- Sie haben Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse gedacht sind.
- Verwenden Sie Ofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

5. Problem

Ich kann den Topf nicht richtig in das Gerät schieben.

Mögliche Ursache – Lösung

- Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.
- Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Markierung hinaus.
- Der Korb ist nicht richtig im Topf platziert.
- Drücken Sie den Korb in den Topf, bis er einrastet.

6. Problem

Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.

Mögliche Ursache – Lösung

- Sie bereiten fettige Zutaten zu.
- Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, tritt viel Öl in den Topf aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch, und der Topf kann sich stärker als üblich erhitzen. Dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Endergebnis.
- Der Topf enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.
- Weißer Rauch entsteht durch das Erhitzen von Fett in der Pfanne. Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich.

7. Problem

Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.

Mögliche Ursache – Lösung

- Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet.
- Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass diese beim Frittieren bissfest bleiben.
- Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht ausreichend abgespült.
- Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite zu entfernen.

8. Problem

Frisch zubereitete Pommes frites sind nach dem Frittieren im Airfryer nicht knusprig.

Mögliche Ursache – Lösung

- Die Knusprigkeit der Pommes hängt vom Öl- und Wassergehalt ab.
- Achten Sie darauf, die Kartoffelstäbchen vor dem Hinzufügen des Öls gut abzutrocknen.
- Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
- Verwenden Sie etwas mehr Öl für ein knusprigeres Ergebnis.

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

Garantiepolitik

Dieses Produkt entspricht dem im Land des Kaufs geltenden Gewährleistungsrecht. Wenn Sie ein Problem haben, das nicht gelöst werden kann, müssen Sie auf das Internet www.prixton.com zugreifen und auf die Kontaktoption klicken, um uns Ihr Unterstützungsformular zu senden. Die elektrischen und technischen Eigenschaften, die hier genannt wurden, entsprechen typischen Geräten und können ohne Vorankündigung geändert werden, um ein besseres Gerät anzubieten.

LA TRASTIENDA DIGITAL

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

Tel.: 0034 94 431 77 30

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

Marke: PRIXTON

Modell: COOK ORGANICS DOUBLE HEATING 6L

Hauptmerkmale: HOME

Wir erklären hiermit, dass die oben aufgeführten Produkte allen einschlägigen europäischen Normen und Vorschriften entsprechen und keine verbotenen Stoffe enthalten, wie im

REACH-Reglement (EG) Nr. 1907/2006 und seinen Änderungen angegeben.

Die Produkte enthalten keine Stoffe in einer Konzentration von mehr als 0,1 % (Gewichtsprozent) gemäß der REACH-Kandidatenliste der besonders besorgniserregenden Stoffe (SVHC).

Unterzeichnet für und im Namen von:

Mit freundlichen Grüßen,

Luis González Escribano

Geschäftsführer

Datum und Ort: 15/12/2025 Basauri, Vizcaya



- ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK -

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

LET OP: OM SCHADE AAN UW AANRECHTBLAD EN SPATWAND TE VOORKOMEN, PLAATS DE AIRFRYER NIET DIRECT OP HET AANRECHTBLAD.

Gebruik de airfryer op een hittebestendig materiaal en op een droge, vlakke en egale ondergrond. Houd minimaal 20 cm afstand van muren en andere hittegevoelige materialen. Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Hete lucht tot 160 graden Celsius wordt via de ventilatieopening aan de achterkant van het apparaat afgevoerd. Houd minimaal 20 cm vrije ruimte rondom het hele apparaat, inclusief direct erboven. Wees extra voorzichtig bij het plaatsen van apparaten op aanrechtbladen of in de buurt van spatwanden van materialen zoals acryl, hout, steen, enz. die niet hittebestendig zijn.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN**LEES EN BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK**

Bij gebruik van het apparaat dienen de volgende basisveiligheidsmaatregelen in acht te worden genomen:

1. Verwijder en gooi alle verpakkingsmaterialen en etiketten weg voordat u dit product voor de eerste keer gebruikt. Zorg ervoor dat kinderen en baby's niet met plastic zakken of andere verpakkingsmaterialen spelen.
2. Controleer vóór gebruik of de netspanning overeenkomt met de specificaties op het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat.
3. Gebruik het apparaat altijd op een vlakke, stabiele en niet-brandbare ondergrond. Gebruik het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals tafelkleden of gordijnen.
4. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische kookplaat, of in een verwarmde oven.
5. Sluit dit apparaat nooit aan op een externe timer of een aparte afstandsbediening.
6. Gebruik dit apparaat nooit met een verlengsnoer of stekkerdoos. Zorg ervoor dat het is aangesloten op een stopcontact en dat er geen andere apparaten op hetzelfde stopcontact zijn aangesloten.
7. Schakel de stroom pas in als het apparaat en de onderdelen correct zijn geplaatst.
8. Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen. Stel het apparaat niet bloot aan druppels of spatten en zorg ervoor dat er geen voorwerpen gevuld met vloeistoffen, zoals vazen, op het apparaat worden geplaatst. Breng geen water of andere vloeistof via de ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat. Spoel het apparaat niet af onder de kraan.
9. Raak het apparaat, het netsnoer of de stekker niet aan met natte handen.
10. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voordat u het schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u de onderdelen erop zet of eraf haalt en voordat u het schoonmaakt.
11. Het apparaat bevat geen onderdelen die u zelf kunt repareren. Probeer het apparaat niet zelf te openen en te repareren. Alle onderdelen mogen alleen worden onderhouden door een gekwalificeerde technicus.
12. Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd zijn. Als het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door gekwalificeerd personeel bij een servicecentrum om gevaar te voorkomen.
13. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is. Het is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet buitenshuis of voor commerciële doeleinden worden gebruikt.
14. Houd kinderen nauwlettend in de gaten wanneer het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen wanneer het in gebruik is of tijdens het afkoelproces.
15. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudens en soortgelijke omgevingen, zoals: - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; - boerderijen; - door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen; - bed & breakfast-accommodaties.
16. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een airfryer met heet voedsel.

17. Zorg voor voldoende vrije ruimte tussen het apparaat en andere objecten tijdens gebruik. Blokkeer de luchtinlaten of -uitlaten niet.
18. Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat aan de achterkant, zijkanten en bovenkant van het apparaat minstens 20 centimeter vrije ruimte vrij. Plaats niets bovenop het apparaat.
19. Tijdens gebruik komt er hete lucht uit de luchtuitlaat. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de luchtuitlaat.
20. Raak de hete oppervlakken niet aan. De buitenkant van het apparaat kan tijdens gebruik heet worden. De pan en het dienblad worden heet. Draag ovenwanten of gebruik het dienbladverwijderingsgereedschap om ze te verwijderen. Draag ovenwanten bij het hanteren van de pan en het dienblad.
21. Dek het apparaat niet af tijdens gebruik.
22. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
23. Trek het apparaat niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
24. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een lichamelijke, zintuiglijke of mentale beperking, of door mensen zonder kennis of ervaring, mits zij onder toezicht staan of vooraf instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
25. Laat het apparaat niet onbeheerd aanstaan.
26. Het apparaat kan bij het eerste gebruik lichte rook afgeven. Dit is geen defect en de rook zal binnen enkele minuten verdwijnen.
27. Als het apparaat zwarte rook afgeeft, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Wacht tot de rook is gestopt voordat u de inhoud eruit haalt.
28. Om te voorkomen dat voedsel in contact komt met de binnenwand en het verwarmingselement, mag u de voedselbak niet te vol doen.
29. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning: 220V-240V ~ 50-60Hz

Stroomverbruik: 1700W

Inhoud: 6 liter

Instelbare temperatuur: 80°C-200°C

Timer: 1-60 minuten



1. Bedieningspaneel 2. Behuizing 3. Pan 4. Voedselmandje

VÓÓR het eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakking en promotiemateriaal.
 2. Reinig de pan en het voedselmandje grondig met warm zeepsop.
 3. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een zachte, vochtige doek.
- Dit is een olievrije frituurpan die werkt met hete lucht. Vul het mandje niet met olie of frituurvet.

Opmerking: Wanneer uw airfryer voor het eerst wordt verwarmd, kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal bij veel nieuwe apparaten. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat.

VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond.
2. Plaats het voedselmandje in de pan. Vul de pan niet met olie of andere vloeistoffen. Plaats niets bovenop het apparaat, dit verstoort de luchtstroom en beïnvloedt het frituurresultaat.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

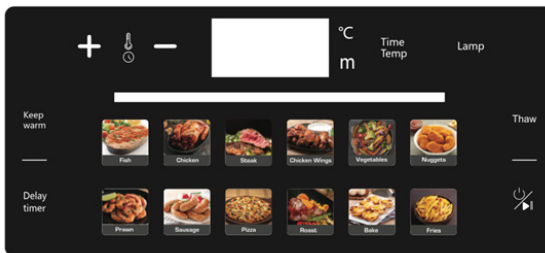
1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Trek de pan voorzichtig uit de airfryer.
3. Doe de ingrediënten in de pan.
4. Schuif de pan terug in de airfryer.

Gebruik de pan nooit zonder het bakje erin.

Let op: Raak de pan tijdens en na gebruik niet aan, want deze wordt erg heet. Houd de pan alleen vast aan het handvat.

5. Bepaal de benodigde bereidingstijd voor het ingrediënt.
 6. Wanneer u de timer hoort afgaan, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Haal de pan uit het apparaat.
 7. Controleer of het eten klaar is. Als het nog niet klaar is, schuif de pan dan terug in het apparaat en stel de timer in op een paar minuten extra.
 8. Om ingrediënten (bijv. frietjes) eruit te halen, haal de pan uit de airfryer en plaats deze op een onderzetter. Keer de pan niet ondersteboven, want overtollige olie die zich op de bodem heeft verzameld, zal op de ingrediënten lekken.
- De pan en het eten zijn heet. Afhankelijk van het soort ingrediënten in de airfryer kan er stoom uit de pan ontsnappen.
9. Leeg de pan in een kom of op een bord.
 10. Zodra een portie ingrediënten klaar is, is de airfryer direct klaar om een volgende portie te bereiden.

INSTRUCTIES VOOR HET BEDIENINGSPANEEL



Dit display is een volledig touchscreen. Elk menu-icoon kan worden aangeraakt.

AAN/UIT-TOETS/PAUZE



Wanneer u dit icoon één keer indrukt, licht het display op en toont de standaard kooktijd. Het icoon knippert.

Wanneer u wilt beginnen met koken of stoppen, kunt u op deze toets drukken om de bewerking op elk gewenst moment te annuleren. De koelventilatoren van het apparaat zullen enkele seconden inschakelen.

Zodra het koken is voltooid, schakelt de airfryer automatisch over naar de stand-bymodus. Om de stand-bymodus te verlaten, drukt u simpelweg op dit icoon.

Tijd/Temperatuur

De temperatuur en tijd kunnen met dit icoon worden aangepast aan uw persoonlijke voorkeuren en smaak. Met de bijbehorende "+" en "-" toetsen kunt u de temperatuur en tijd verhogen/verlagen. De temperatuur wordt met 5°C verhoogd of verlaagd en de tijd met 1 minuut verhoogd of verlaagd.

WARMHOUDEN

Druk op deze knop om de warmhoudfunctie te activeren. Met de bijbehorende "+" en "-" toetsen kunt u de temperatuur en de tijd verhogen/verlagen. De temperatuur wordt met 5°C verhoogd of verlaagd en de tijd met 1 minuut. Druk vervolgens nogmaals op de aan/uit-knop.

De temperatuur kan worden ingesteld van 60°C tot 90°C.

De tijd kan worden ingesteld van 30 minuten tot 90 minuten.

UITSTELTIJD

Als u de kooktijd wilt uitstellen, selecteert u na het inschakelen het bijbehorende menu. Met de bijbehorende "+" en "-" toetsen kunt u de temperatuur en de tijd verhogen/verlagen. Druk vervolgens op de reserveringsknop en gebruik de "+" en "-" toetsen om de gewenste reserveringstijd in te stellen. Druk vervolgens nogmaals op de aan/uit-knop.

De tijd kan worden ingesteld van 1 tot 12 uur.

ONTDOOIEN

Wanneer u voedsel uit de koelkast haalt, kunt u het ontdooien door op deze knop te drukken.

De temperatuurinstelling loopt van 40°C tot 80°C.

De tijdstelling loopt van 1 minuut tot 60 minuten.

LAMPJE

Als u de voortgang van het bakproces wilt controleren, kunt u op de knop drukken.

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

Trek het mandje niet te lang uit de oven om het voedsel te schudden/controleren. Probeer dit zo kort mogelijk te doen om het bakproces niet te verstoren.

TIPS

Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een iets kortere baktijd nodig dan grotere ingrediënten.

Een grotere hoeveelheid ingrediënten heeft slechts een iets langere baktijd nodig en een kleinere hoeveelheid ingrediënten slechts een iets kortere baktijd.

Het halverwege de bereidingstijd schudden van kleinere ingrediënten optimaliseert het resultaat en kan helpen voorkomen dat ingrediënten ongelijkmatig bakken.

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

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

Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te maken. Kant-en-klaar deeg heeft ook een kortere baktijd dan zelfgemaakt deeg.

Plaats een bakvorm of ovenschaal in de airfryer als je een cake wilt bakken of als je delicate ingrediënten of gevulde snacks wilt frituren.

REINIGING EN ONDERHOUD

Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat je het aanraakt, schoonmaakt of opbergt. Was alle accessoires na elk gebruik met warm zeepop.

De binnenkant van de airfryer kan worden gereinigd met heet water, een mild afwasmiddel en een niet-schurende spons. Veeg de buitenkant af met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schoonmaakmiddelen of reinigingsmiddelen aan de buitenkant van het apparaat.

Tip: Als er voedsel aan de bakplaat of de bodem van de pan vastzit, vul de pan dan met heet water en wat afwasmiddel. Plaats de schaal met voedsel in de pan en laat het ongeveer 10 minuten weken.

OPSLAAN

Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opbergt. Bewaar het apparaat rechtopstaand op een droge plaats. Plaats geen zware voorwerpen op het apparaat tijdens het opbergen, aangezien dit schade aan het apparaat kan veroorzaken.

VERWIJDERING

Gooi het apparaat niet weg als het einde van zijn levensduur is bereikt. Lever het in bij een officieel recyclingpunt.

PROBLEEMOPLOSSING

1. Probleem

De heteluchtfriteuse werkt niet

Mogelijke oorzaak - Oplossing

- Het apparaat is niet aangesloten op het stopcontact.
- Steek de stekker in een geaard stopcontact.

- U hebt de timer niet ingesteld.

- Stel de timerknop in op de gewenste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.

2. Probleem

De ingrediënten die in de airfryer worden gebakken, zijn niet gaar.

Mogelijke oorzaak - Oplossing

- De hoeveelheid ingrediënten in het mandje is te groot.

- Doe kleinere porties ingrediënten in het mandje. Kleinere porties worden gelijkmatiger gebakken.

- De ingestelde temperatuur is te laag.

- Stel de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur (zie het gedeelte 'Instellingen' in hoofdstuk 'Gebruik van het apparaat').

- De bereidingstijd is te kort.

- Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd (zie het gedeelte 'Instellingen' in hoofdstuk 'Gebruik van het apparaat').

3. Probleem

De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de airfryer.

Mogelijke oorzaak - Oplossing

- Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.

- Ingrediënten die op elkaar liggen (bijv. friet) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie het gedeelte 'Instellingen' in hoofdstuk 'Gebruik van het apparaat'.

4. Probleem

Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.

Mogelijke oorzaak-oplossing

-U hebt snacks gebruikt die bedoeld zijn voor een traditionele frituurpan.

-Gebruik snacks voor in de oven of bestrijk de snacks lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.

5. Probleem

Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.

Mogelijke oorzaak-oplossing

-Er zitten te veel ingrediënten in het mandje.

-Vul het mandje niet verder dan de MAX-aanduiding.

-Het mandje is niet correct in de pan geplaatst.

-Duw het mandje in de pan tot u een klik hoort.

6. Probleem

Er komt witte rook uit het apparaat.

Mogelijke oorzaak-oplossing

-U bereidt vette ingrediënten.

-Wanneer u vette ingrediënten in de airfryer frituurt, lekt er veel olie in de pan. De olie produceert witte rook en de pan kan warmer worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.

-De pan bevat nog vetresten van eerder gebruik.

-Witte rook wordt veroorzaakt door het opwarmen van vet in de pan. Zorg ervoor dat u de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.

7. Probleem

Verse frietjes worden ongelijkmatig gebakken in de airfryer.

Mogelijke oorzaak - Oplossing

-U hebt niet het juiste aardappelras gebruikt.

-Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren.

-U hebt de aardappelstaafjes niet goed afgespoeld voordat u ze frituurde.

-Spoel de aardappelstaafjes goed af om het zetmeel aan de buitenkant te verwijderen.

8. Probleem

Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.

Mogelijke oorzaak - Oplossing

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

-Zorg ervoor dat je de aardappelstaafjes goed droogt voordat je de olie toevoegt. Snijd de aardappelstaafjes kleiner voor een knapperiger resultaat. Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

Voor uw veiligheid mag u de interne onderdelen van het product niet zelf openen of behandelen.

Bij problemen met de werking van uw product neemt u contact op met de technische dienst van Prixton. Het team voert alle noodzakelijke handelingen uit volgens de hoogste veiligheidsnormen.

Garantiebeleid

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

LA TRASTIENDA DIGITAL

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

CONFORMITEITSVERKLARING

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

Merk: PRIXTON

Model: COOK ORGANICS DOUBLE HEATING 6L

Belangrijkste kenmerken: HOME

Wij verklaren hierbij dat de hierboven vermelde producten voldoen aan alle relevante Europese normen en voorschriften en geen verboden stoffen bevatten, zoals beschreven in de REACH-verordening (EG) nr. 1907/2006 en de daaropvolgende wijzigingen. De producten bevatten geen enkele stof in een concentratie van meer dan 0,1% gewicht per gewicht volgens de REACH-kandidatenlijst van Zeer Zorgwekkende Stoffen (SVHC).

Ondertekend namens en in opdracht van:

Met vriendelijke groet,
Luis González Escribano
Algemeen directeur

Datum en plaats: 15/12/2025 Basauri, Vizcaya



PRIXTON

