

# PRIXTON

FR

FRITEUSE À AIR CHAUD

COOK ORGANICS COMPACT PRO 5L



## INSTRUCTION MANUAL

POR FAVOR LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES  
PARA FUTURAS REFERENCIAS

## Description générale (Fig. 1)

1. Panneau de contrôle
2. Couvercle supérieur
3. Compartiment supérieur
4. Friteuse à air chaud
5. Panier
6. Bouton de déverrouillage du panier
7. Poignée du panier
8. Cuve extérieure
9. Cordon d'alimentation
10. Sortie d'air

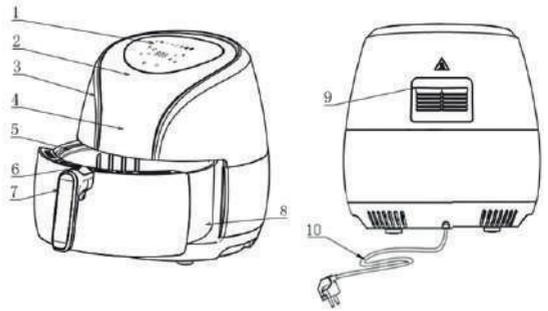


Fig.1

## Utilisation de l'appareil

La friteuse à air chaud permet de préparer un large éventail d'ingrédients.

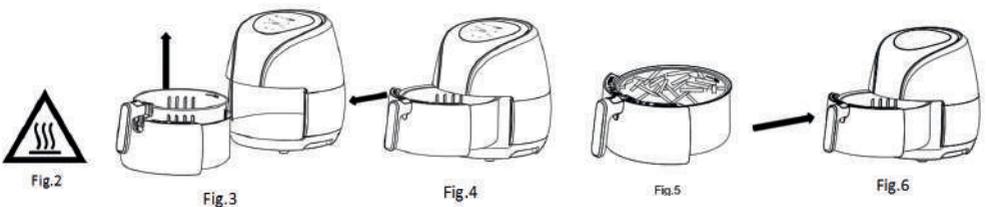
### Friteuse à air chaud

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale raccordée à la terre.
  2. Sortez délicatement la cuve de la friteuse. (Fig.6)
  3. Déposez les ingrédients dans le panier. (Fig.5)
  4. Insérez à nouveau la cuve dans la friteuse à air chaud (Fig.4)
- Prenez soin de l'aligner aux rails du corps de la friteuse.  
N'utilisez jamais la cuve sans le panier.

Attention : ne touchez pas la cuve pendant et après son utilisation, car celle-ci devient très chaude. Tenez la cuve uniquement par la poignée.

5. Définissez le temps de préparation requis pour l'ingrédient à cuire (voir la section « Réglages » de ce manuel).

6. Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation (voir la section « Réglages » de ce manuel). Pour secouer les ingrédients, sortez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez-la. Remettez ensuite la cuve dans la friteuse.



Attention : n'appuyez pas sur le bouton de la poignée lorsque vous secouez les aliments. (Fig.3)

Conseil : pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la cuve et secouer uniquement le panier. Pour ce faire, sortez la cuve de l'appareil, placez-la sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée. Soulevez ensuite le panier pour l'extraire de la cuve.

Conseil : si vous réglez le minuteur sur la moitié du temps de préparation, la sonnerie du minuteur retentira lorsque vous devrez secouer les ingrédients. Toutefois, cela signifie que vous devrez régler à nouveau le minuteur sur le temps de préparation restant après avoir secoué les aliments.

7. La sonnerie du minuteur indique que le temps de préparation défini est écoulé. Sortez la cuve de l'appareil et posez-la sur un plan de travail.

Remarque : vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, tournez le bouton de réglage du temps sur « 0 ».

8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez simplement la cuve dans l'appareil et ajoutez quelques minutes supplémentaires au minuteur.

9. Pour retirer les ingrédients (par exemple, des frites), sortez la cuve de la friteuse à air chaud et placez-la sur un plan de travail, puis appuyez sur le bouton de dégagement du panier et soulevez le panier de la cuve.

Ne retournez pas le panier avec la cuve encore attachée à celui-ci, auquel cas l'excès d'huile accumulé au fond de la cuve se répandrait sur les ingrédients.

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

10. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.

Conseil : pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, soulevez les ingrédients du panier à l'aide d'une pince.

11. Dès qu'une portion d'ingrédients est prête, la friteuse à air chaud est instantanément fonctionnelle pour préparer une autre portion.

## Instructions du panneau de contrôle



### Consignes d'utilisation :

#### Bouton 1 –Bouton Marche/Arrêt

Une fois que le panier extérieur et le panier à friture sont correctement placés dans le compartiment principal de l'appareil, le bouton Marche/Arrêt s'allume. En appuyant sur le bouton Marche/Arrêt pendant 3 secondes, vous obtiendrez une température et un temps de cuisson par défaut programmés sur 200°C/15 minutes. En appuyant une deuxième fois sur le bouton Marche/Arrêt, le cycle de cuisson démarre. En appuyant sur le bouton Marche/Arrêt pendant 3 secondes, l'appareil se fermera entièrement pendant la cuisson. Tous les voyants s'éteignent, le ventilateur s'arrête.

Remarque : pendant la cuisson, vous pouvez utiliser le bouton pour contrôler la mise en pause et le démarrage de la cuisson.

## **Bouton 2 –Bouton de présélection**

En sélectionnant le bouton de présélection «  », vous pouvez faire défiler les 8 choix d'aliments les plus courants. Une fois sélectionné, la fonction de temps et de température de cuisson prédéterminés s'enclenche.

## **Boutons 3 et 4 – Boutons de contrôle de la température**

Les symboles « + » et « - » vous permettent d'ajouter ou de réduire la température de cuisson de 5 C en une seule fois. Maintenir le bouton enfoncé permet de modifier rapidement la température. Plage de contrôle de la température : 80 °C-200 °C.

## **Boutons 5 et 6 – Boutons de contrôle du temps**

Les symboles « + » et « - » vous permettent d'ajouter ou de réduire le temps de cuisson, une minute après l'autre. Maintenir le bouton enfoncé permet de modifier rapidement le temps.

Voyant lumineux « 7 »

Indicateur de chauffe

Voyant lumineux « 8 »

Indicateur du ventilateur

Voyant lumineux « 9 »

Indicateur de température

Voyant lumineux « 10 »

Indicateur de temps

Voyant lumineux « 11-18 »

Indicateur de recettes

## **Réglages**

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients. Remarque : veuillez noter que ces réglages sont donnés à titre indicatif. Les ingrédients étant différents en termes d'origine, de taille, de forme ou de marque, nous ne sommes pas en mesure de garantir le réglage le plus adapté à vos ingrédients.

Parce que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, sortir brièvement la cuve de l'appareil pendant le cycle de friture à air chaud perturbe très peu le processus.

### **Conseils**

- Les quantités plus petites nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les plus grosses quantités.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Secouer les petits ingrédients à la moitié du temps de préparation optimise le résultat final et peut contribuer à éviter que les ingrédients soient frits de manière non uniforme.
- 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.
- Ne cuisez pas d'ingrédients trop gras, comme des saucisses, dans la friteuse à air chaud.
- Les snacks qui peuvent se préparer au four peuvent également être cuits dans la friteuse à air chaud.
- Pour obtenir des frites aussi croustillantes que possible, il est préférable de les faire cuire par portions de 500 g.

-Utilisez de la pâte tout prête pour préparer rapidement et facilement des amuse-bouches feuilletés. La pâte toute prête nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.

-Placez un moule ou un plat à four dans le panier de la friteuse à air chaud si vous souhaitez préparer un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou farcis.

-Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des aliments. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant 10 minutes maximum.

	<b>Min-max Quantité (g)</b>	<b>Temps (min.)</b>	<b>Température (°C)</b>	<b>À secouer</b>	<b>Informations complémentaires</b>
<b>Pommes de terre et frites</b>					
Frites fines surgelées	400-500	18-20	200	À secouer	
Frites fines surgelées	400-500	20-25	200	À secouer	
Gratin de pommes de terre	600	20-25	200	À secouer	
<b>Viande et volaille</b>					
Steaks	100-600	10-15	180		
Côtes de porc	100-600	10-15	180		
Hamburgers	100-600	10-15	180		
Roulés à la saucisse	100-600	13-15	200		
Pilons de poulet	100-600	25-30	180		
Blancs de poulet	100-600	15-20	180		
<b>Snacks</b>					
Rouleaux de printemps, nems	100-500	8-10	200	À secouer	À utiliser précuits
Nuggets de poulet surgelés	100-600	6-10	200	À secouer	À utiliser précuits
Bâtonnets de poisson surgelés	100-500	6-10	200		À utiliser précuits
Petits pains surgelés Snacks au fromage	100-500	8-10	180		À utiliser précuits
Légumes farcis	100-500	10	160		
<b>Tartes et gâteaux</b>					
Gâteau	400	20-25	160		Utiliser un moule
Quiche	500	20-22	180		Utiliser un moule/un plat à four
Muffins	400	15-18	200		Utiliser un moule
Friandises sucrées	500	20	160		Utiliser un moule/un plat à four

Remarque : si la friteuse à air chaud est encore froide, ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à faire cuire les aliments.

Remarque : si la friteuse à air chaud est encore froide, ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à faire cuire les aliments.

### **Entretien et nettoyage**

Nettoyer la friteuse après chaque utilisation.

La cuve, le panier et la grille (en option) sont recouverts d'un revêtement. Ne jamais utiliser d'ustensiles de cuisine métalliques ou de tampon abrasif pour les nettoyer, afin de ne pas endommager le revêtement, et de ne pas lui faire perdre ses propriétés.

### **Spécifications et Caractéristiques :**

Tension : 220-240 V~50 Hz

Puissance : 2 000 Watts

Capacité du panier : 5 l

Température réglable : 80°C—200°C

Minuteur (0-60 min.)

### **Politique de Garantie**

Ce produit est garanti 2 ans à compter de la date d'achat. Lorsque vous avez un problème que vous ne pouvez pas résoudre, vous devez accéder au site [www.prixton.com](http://www.prixton.com) et cliquer sur l'option de contact pour nous envoyer votre formulaire d'assistance.

Les caractéristiques techniques et électriques ici correspondent à des unités spécifiques et pourraient être modifiées sans préavis afin d'améliorer le matériel.

### **Déclaration de Conformité Simplifiée**

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

MARQUE	MODÈLE	DESCRIPTION	CATÉGORIE
Prixton	Cook Organics Compact Pro 5l	Air fryer	Home

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

Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE est disponible sur Internet à l'adresse suivante: [www.prixton.com](http://www.prixton.com)

LA TRASTIENDA DIGITAL