

**PRIXTON**

FRITEUSE À AIR SANS HUILE  
COOK ORGANICS PRO 6L

FR











## Manuel d'utilisation










Friteuse à air sans huile



Touches de commande tactiles (qui peuvent être manipulées) 1 → 8:

- 1:  - Menu de modes de cuisson prédéfinis
- 2:  - Verrouillage enfant/ARRÊT (appuyer dessus pendant 3 secondes pour déverrouiller la friteuse, et une fois pour la verrouiller/l'arrêter)
- 3:  - Marche/Mise en pause
- 4:  - Démarrage rapide
- 5:  - Réglage de la température
- 6:  - Réglage du minuteur
- 7:  - Augmentation de la température (par incréments de 5°C à chaque appui) ou du temps de cuisson (par incréments de 1 minute à chaque appui)
- 8:  - Diminution de la température (par incréments de 5°C à chaque appui) ou du temps de cuisson (par incréments de 1 minute à chaque appui)

Témoins lumineux (qui ne peuvent pas être manipulés) ① → ⑤:

- ①:  - Témoin de température (appuyer sur la touche 5. Dès que le témoin supérieur  s'allume, utiliser les touches 7 et 8 pour régler la température).
- ②:  - Indication de la température choisie/de la température de fonctionnement ou du temps de cuisson/de la durée restante.
- ③:  - Témoin de durée (appuyer sur la touche 6. Dès que le témoin supérieur  s'allume, utiliser les touches 7 et 8 pour régler le temps de cuisson).
- ④:  - Icônes du menu de modes de cuisson prédéfinis (appuyer sur la touche 1 pour sélectionner chacun des menus. Dès que le témoin supérieur  s'allume, cela signifie que le menu a été sélectionné)
- ⑤:  - Icônes de la fonction de démarrage rapide (appuyer sur la touche 4 pour sélectionner chacune des fonctions. Dès que le témoin supérieur  s'allume, cela signifie que la fonction a été sélectionnée)

## C-2 Utilisation

La friteuse peut être utilisée pour préparer un grand nombre de plats.

### Section 1

1- Sortir la cuve de la friteuse avec précaution, à l'horizontale, et placer les aliments dans le panier.

Remarque : ne jamais remplir le panier au-delà de la quantité indiquée dans le tableau, afin de ne pas affecter la qualité du résultat final.

2- Remettre la cuve en place dans la friteuse.

Ne jamais utiliser la cuve sans placer le panier à l'intérieur


Attention : ne jamais toucher la cuve pendant la cuisson et après celle-ci, afin d'éviter tout risque de brûlure. La cuve doit être tenue uniquement par la poignée.

3- Mode de veille : brancher la prise secteur sur une prise de courant avec terre. Après émission d'un bip sonore, l'écran affiche « ---- ». Une fois la cuisson terminée, ou si aucune opération n'est effectuée au bout d'une minute, la friteuse passe automatiquement en mode de veille.


4- Déverrouillage : appuyer sur «  » pendant 3 secondes pour déverrouiller la friteuse. L'écran affiche alors «  ».

5- Réglage de la température : appuyer sur la touche 5 «  » et utiliser la touche 7 «  » ou 8 «  » pour augmenter ou réduire la température. Chaque appui permet d'augmenter ou de réduire la température de 5°C. Maintenir la touche enfoncée pour sélectionner la température maximale ou minimale. \*Max. : 200°C, Min. : 60°C.

6- Réglage du temps de cuisson : appuyer sur la touche 6 «  » et utiliser la touche 7 «  » ou 8 «  » pour régler le temps de cuisson (à partir de 10 minutes). Chaque appui permet d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson de 1 minute. \*Max. : 60 minutes, Min. : 1 minute.

7- Lancement de la cuisson : après avoir réglé la température et le temps de cuisson, appuyer sur la touche 3 «  » pour lancer la cuisson. La température prédéfinie et le temps restant s'affichent alternativement sur l'écran.

8- Ajustement : pendant la cuisson, la température et le temps de cuisson peuvent être ajustés si nécessaire.

9- Mise en pause : appuyer sur la touche 3 «  » pour arrêter la friteuse, et appuyer dessus pour la remettre en marche.

10- Fin de cuisson : une fois la cuisson terminée, la friteuse émet un signal sonore. L'écran affiche alors « --- », et la friteuse s'arrête de chauffer et passe en mode de veille.

11- Cuisson rapide : appuyer sur la touche 3 «  » pour déclencher la cuisson rapide. La cuisson démarre à 180°C et dure 10 minutes. Ces valeurs peuvent ensuite être ajustées comme cela est indiqué aux sections 5 et 6.

12- Menu de modes de cuisson prédéfinis : appuyer sur la touche «  » pour sélectionner le menu, qui contient 6 programmes prédéfinis. Appuyer successivement sur chacun de ces 6 programmes pour les parcourir.



01 Frites



02 Frites « maison »



03 Cuisses de poulet



04 Poulet



05 Poisson



06 Pièce de bœuf

13- Fonctions de démarrage rapide : appuyer sur la touche «  » pour sélectionner la fonction de démarrage rapide, qui comprend 4 programmes. Appuyer successivement sur chacun de ces programmes pour les sélectionner.



01 Préchauffage



02 Réchauffage



03 Maintien au chaud



04 Décongélation

1- Toujours utiliser la fonction de préchauffage lorsque l'appareil est froid. La fonction de cuisson rapide peut également être utilisée pendant 3 à 4 minutes.

2- Certains aliments peuvent avoir besoin d'être mélangés à mi-cuisson. Pour les remuer ou les retourner, sortir la cuve de la friteuse en la tenant par la poignée et remuer ou retourner les aliments avec une fourchette (ou une pince). Remettre ensuite la cuve en place dans la friteuse.

Avertissement : ne pas appuyer sur le bouton d'ouverture du panier pendant que les aliments sont remués

16- Une fois la cuisson terminée, sortir la cuve de la friteuse et la placer sur une surface résistante à la chaleur. Vérifier si les aliments sont cuits. Si ce n'est pas le cas, remettre la cuve dans la friteuse et régler le minuteur sur quelques minutes supplémentaires.

17- Pour sortir les aliments, appuyer sur la touche d'ouverture du panier et sortir le panier de la cuve. Attention : le panier à frire et les aliments sont très chauds. Une fourchette (ou une pince) peut être utilisée pour les sortir. Pour sortir des aliments de grande taille ou fragiles du panier, utiliser une pince. Vider le panier dans un bol ou une assiette.

### C-3 Contacteur de sécurité

Cet appareil est équipé d'un contacteur de sécurité. Si la cuve est retirée de la friteuse pendant que celle-ci fonctionne, la friteuse s'arrête de chauffer et le minuteur reste automatiquement en attente jusqu'à ce que la cuve soit remise en place.

Suggestion : il est recommandé de sortir la cuve pendant moins de 30 secondes, pour garantir la stabilité de la température à l'intérieur de la friteuse et obtenir une cuisson de meilleure qualité.

### C-4 Section 2

Le tableau ci-dessous permet de sélectionner les réglages de base selon les aliments à cuire.

Remarque : noter que ces réglages sont purement indicatifs. Compte-tenu de la différence d'origine, de taille, de forme et de marque des aliments, il est impossible de garantir la meilleure configuration possible pour leur cuisson.

Tableau : Menu

Type	Quantité (g)	Temps de cuisson (minutes)	Température (°C)	Observation
Frites surgelées	200-800	12-26	200	Aliments qui doivent être mélangés
Frites « maison »	200-800	16-32	180	Ajouter une demi-cuillère d'huile. Aliments qui doivent être mélangés
Amuse-gueules au fromage râpé	200-800	8-22	190	
Nuggets de poulet	100-800	10-20	200	
Filets de poulet	200-800	18-30	200	À retourner si nécessaire
Cuisses de poulet	200-800	20-30	180	À retourner si nécessaire
Pièce de bœuf	200-800	8-16	180	À retourner si nécessaire
Côtes de porc	200-800	10-22	180	À retourner si nécessaire
Hamburgers	200-800	12-30	180	Ajouter une demi-cuillère d'huile
Filets de poisson surgelés	100-800	6-17	200	Ajouter une demi-cuillère d'huile
Cupcakes	8 parts	15-18	200	

### C-5 Conseils de cuisson

1- Les aliments de taille réduite nécessitent généralement un temps de cuisson plus court.

2- Plus la quantité d'aliments est importante, plus le temps de cuisson est long.

3- Le fait de retourner les aliments de plus petite taille à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et d'empêcher que les aliments soient frits de manière non uniforme.

4- Ajouter un peu d'huile aux pommes de terre fraîches, pour obtenir un résultat croquant. Faire frire les ingrédients dans la friteuse quelques minutes après avoir ajouté l'huile.

5- Ne jamais cuire d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse.

6- Les aliments qui peuvent être cuits au four peuvent également être cuits dans la friteuse.

7- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.

8- Utiliser de la pâte prête à l'emploi pour cuire rapidement et facilement des amuse-gueules fourrés. La pâte prête à l'emploi nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte « maison ».

9- La friteuse peut également être utilisée pour réchauffer des aliments. Pour réchauffer des aliments, régler la température sur 150°C/302°F, et la durée sur 10 minutes maximum.

## D-1 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.

## 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 PRO 6L	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