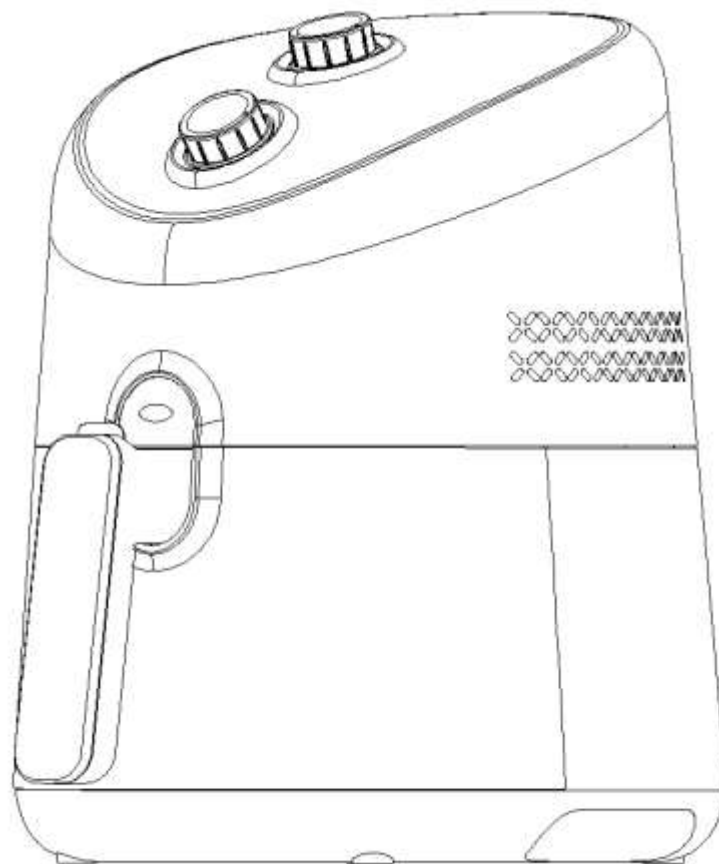


# FREIDORA SIN ACEITE

Manual de instrucciones

Modelo: PF-2636A



**- SOLO PARA USO DOMESTICO-**

*Antes de utilizar el producto, lea atentamente este manual de instrucciones y guárdelo para futuras consultas.*

#### Especificaciones y características:

----- Voltaje:	220-240V~50/60Hz
----- Wattios:	1300W
----- Capacidad de la cesta:	2.5L
----- Temperatura ajustable:	80°C—200°C
----- Temporizador	(0-30 min)

## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar electrodomésticos, siga siempre las precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja cables, enchufes o la base en agua u otro líquido.
4. **WARNING: ADVERTENCIA:** Este producto contiene una función que genera calor. Las superficies que no son las operativas pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las personas perciben las temperaturas de forma diferente, este equipo debe usarse con **CUIDADO**. El equipo debe tocarse solo en las agarraderas y las superficies de agarre previstas. Use protección del calor como guantes o algo similar. Es preciso dejar que las superficies, que no son las previstas de agarre, tengan el tiempo suficiente para enfriarse antes de tocarlas.
5. Desenchufe cuando no esté en uso y antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de colocar o quitar accesorios.
6. Tipo Y: Si el cable se daña, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona calificada para evitar un peligro. (Accidente).
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto, puede causar lesiones.
8. No use la freidora al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa ni que toque superficies calientes.
10. No coloque la freidora sobre hornallas a gas o eléctricas calientes ni cerca de ellas, ni en un horno caliente.
11. Tenga extremo cuidado al mover la freidora que contenga aceite caliente u otro líquido caliente.
12. Siempre primeramente enchufe el cable del producto y luego a la red eléctrica de la pared. Para desconectar, coloque todos los botones en "OFF" (apagado) y luego desenchufe de la pared.
13. Use la freidora solo para los fines provistos.
14. Este producto puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimiento si han obtenido supervisión o instrucción con respecto a su uso de una manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con la freidora. Los niños

no deben limpiar el producto ni realizarle tareas de mantenimiento del usuario a menos que sean mayores de 8 años y cuenten con supervisión.

15. Mantenga el producto y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

16. Los electrodomésticos no están destinados a funcionar mediante un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## INTRODUCCION

Esta freidora por aire caliente Brinda una manera fácil y saludable de preparar sus comidas favoritas. Gracias a su rápida circulación de aire caliente y grill superior, permite preparar numerosos platos. Lo mejor es que la freidora por aire, calienta los alimentos en todas direcciones y para la mayoría de los ingredientes, no es necesario usar ni una gota de aceite.

### Partes de la freidora (Fig.1)

1. Cuerpo
2. Control giratorio de temperatura
3. Temporizador
4. Luz de encendido
5. Cesta
6. Botón para liberar la cesta
7. Asa de la cesta
8. Recipiente
9. Aberturas de salida de aire
10. Cable

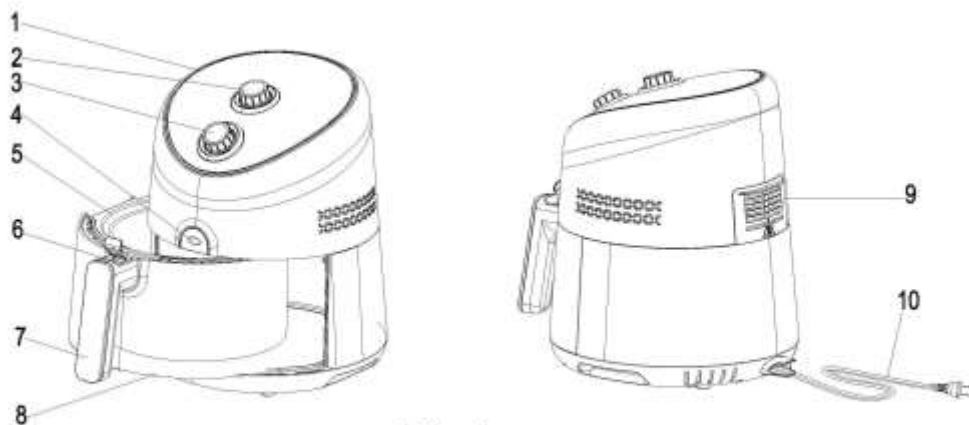


Fig.1

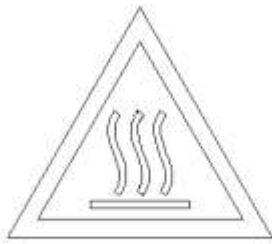


Fig.2

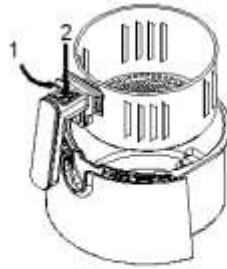


Fig.3

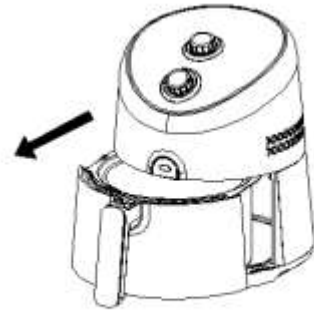


Fig.4



Fig.6

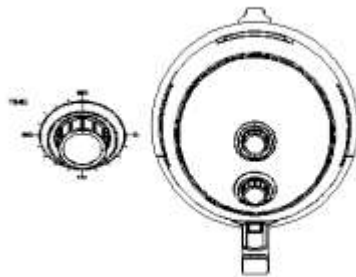


Fig.7

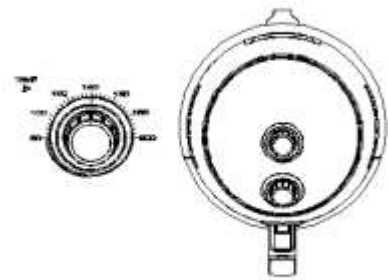


Fig.8

## Peligro

- Nunca sumerja el cuerpo en agua ni la coloque debajo de la canilla, ya que posee componentes eléctricos y resistencias.
- Evite que entre agua y otro líquido en la freidora para evitar descargas eléctricas.
- Siempre coloque los alimentos a freír en la cesta, a fin de evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No obstruya la entrada ni la salida de aire mientras el producto está en funcionamiento.
- Llenar el recipiente de cocción con aceite puede provocar peligro de incendio.
- No toque el interior de la freidora mientras está en funcionamiento.

## Advertencia

- Compruebe que el voltaje indicado en el producto coincide con el voltaje local.
- No utilice el producto si presenta daños en el enchufe, el cable u otra pieza.
- No solicite la reparación o el remplazo del cable a ninguna persona no autorizada.
- Mantenga el cable lejos de superficies calientes.
- No enchufe el producto ni opera el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el producto contra una pared u otro electrodoméstico. Deje un espacio de al menos 10cm en la parte posterior, superior y ambos lados del producto.

- No coloque ningún objeto sobre el producto.
- No utilice la freidora para ningún fin que no esté contemplado en este manual.
- No deje la freidora en funcionamiento sin atención.
- Durante el proceso de cocción, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente al retirar el recipiente de cocción del producto.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso (Fig.2)
- Espere a que deje de salir humo antes de retirar el recipiente de cocción del producto.

## Precaución

- Asegúrese de que el producto esté apoyado en una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Este producto está diseñado solo para uso doméstico. No se utiliza para fines comerciales
- Si el producto se usa de forma indebida o con fines profesionales o semiprofesionales o no se utiliza de acuerdo a las instrucciones en este manual, la garantía resultará nula y podremos rechazar alguna responsabilidad por daños causados.
- Siempre desenchufe el producto cuando no esté en uso.
- El producto necesita unos 30 minutos para enfriarse antes de manipular o limpiar de manera segura.

## Auto apagado

Este producto está equipado con un temporizador, cuando el temporizador ha llegado a 0, la freidora emite un sonido de campana y se apaga automáticamente. Para apagar la freidora manualmente, gire el botón del temporizador en sentido antihorario hasta la posición 0.

## Antes de usar la freidora por primera vez

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire las pegatinas o etiquetas del producto.
3. Limpie bien la cesta y el recipiente de cocción con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.  
Nota: También puede lavar estas piezas en el lavavajillas.
4. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño húmedo.  
Está es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene el recipiente de cocción con aceite ni grasa.

## Preparación para el uso

1. Coloque el producto sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.  
No lo apoye sobre una superficie que no sea resistente al calor.
2. Coloque la cesta en el recipiente de cocción. (Fig 3)
3. Extraiga el cable del compartimento de almacenamiento que se encuentra en la base del producto.  
**No llene el recipiente de cocción con aceite ni ningún otro líquido.**

**No coloque ningún objeto sobre el producto, ya que se interrumpirá el flujo de aire y esto afectará el frito por aire caliente.**

## Uso de la freidora.

La freidora sin aceite puede preparar una gran variedad de alimentos. La guía de tiempos de cocción que se incluye le va a ayudar a conocer mejor su freidora.

### Frito por aire caliente

1. Enchufe la freidora a la toma de corriente.
2. Quite con cuidado el recipiente de cocción de la freidora por aire caliente (Fig.4).
3. Coloque los alimentos en la cesta (Fig 6).
4. Coloque otra vez el recipiente de cocción en la freidora por aire caliente. Tenga en cuenta que debe alinearlos con cuidado con las guías en el cuerpo de la freidora.

**Nunca use el recipiente de cocción sin la cesta en él.**

**Precaución:** No toque el recipiente de cocción durante su uso y poco después de él, ya que está muy caliente. Solo sostenga el recipiente de cocción por el asa.

5. Determine el tiempo de cocción requerido para el alimento (consulte la sección “ajustes” en este capítulo)
6. Para encender la freidora, gire el temporizador al tiempo requerido según la preparación (Fig.7).
7. Gire el control de temperatura a la temperatura requerida. Consulte la sección “Ajustes” en este capítulo para determinar la temperatura correcta (Fig.8).

**Añada 3 minutos a la preparación cuando la freidora esté fría.**

**Nota: Si quiere, también puede precalentar la freidora sin necesidad de poner alimentos dentro. En ese caso, gire el temporizador a más de 3 minutos y espere hasta que la luz indicadora de calentamiento se apague (aproximadamente después de 3 minutos). Después llene la cesta y gire el temporizador al tiempo requerido de preparación.**

- a. El temporizador empieza a contar el tiempo de preparación establecido.
  - b. Durante el proceso de fritura con aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento calefactor se enciende y apaga para mantener la temperatura.
  - c. El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en el fondo del recipiente.
7. Algunos ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación (Consulte la sección “Ajustes” en este capítulo). Para mover los ingredientes saque la cesta de la freidora por el asa y muévelo. Después, coloque la cesta otra vez en la freidora.

**Precaución: No presione el botón del asa mientras agita el recipiente. (Fig.3)**

*Consejo: Para reducir el peso, puede retirar la cesta del recipiente de cocción y agitar solo la cesta. Para eso, retire el recipiente de cocción de la freidora, colóquelo sobre un lugar resistente al calor y presione el botón del asa. Retire la cesta del recipiente de cocción.*

*Consejo: Si establece el temporizador a la mitad del tiempo de cocción, escuchará la señal*

*Sonora cuando deba agitar los alimentos. Sin embargo, esto significa que deberá establecer el temporizador otra vez para el resto de tiempo de cocción después de agitar los alimentos.*

8. Cuando el temporizador emite una señal Sonora, indica que el tiempo de cocción establecido ha transcurrido. Retire el recipiente de cocción de la freidora y colóquelo sobre el marco.

Nota: También puede apagar la freidora de forma manual. Para eso, gire la perilla de control de tiempo a 0.

9. Verifique que los alimentos están listos.  
Si los alimentos aún no están listos, simplemente vuelva a introducir el recipiente de cocción en la freidora y programe el temporizador unos minutos más.
10. Para retirar los alimentos (ejemplo patatas fritas), retire el recipiente de cocción de la freidora por aire caliente y colóquelo sobre el marco. Presione el botón para liberar la cesta y retire la cesta del recipiente de cocción.

**No de la Vuelta a la cesta con el recipiente de cocción aún adosado a ella, ya que el exceso de aceite acumulado en la parte inferior caerá sobre los alimentos.**

**El recipiente de cocción y los alimentos están calientes. Según el tipo de alimento en la freidora, puede salir vapor del recipiente de cocción**

11. Vacíe la cesta en otro recipiente ó en un plato.  
Consejo: Para retirar alimentos grandes o frágiles, levántelos de la canasta con pinzas.
12. Una vez preparada la tanda de alimentos, la freidora por aire caliente está lista para preparar otra tanda de inmediato.

## Ajustes

Esta tabla de más abajo le ayudará a seleccionar la configuración básica de los ingredientes.  
Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no Podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.  
La tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato.

Sacar la cesta brevemente de la freidora durante la fritura con aire caliente apenas interrumpe el proceso.

### Consejos

- *Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.*
- *Una cantidad mayor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad menor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.*
- *Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad de tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.*
- *Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe los ingredientes en la freidora unos minutos después de haber añadido el aceite.*
- *No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora de aire*

caliente.

- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500g.
- Use masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o Fuente de horno en la cesta de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire caliente para recalentar los ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C durante 10 minutos.

	<b>Min-max Cantidad (g)</b>	<b>Tiempo (min.)</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Agitar</b>	<b>Información adicional</b>
<b>Patatas fritas</b>					
Patatas fritas finas congeladas	300-400	18-20	200	SI	
Patatas fritas gruesas congeladas	300-400	20-25	200	SI	
Patata gratinada	500	20-25	200	SI	
<b>Carne &amp; Pollo</b>					
Filete	100-500	10-15	180		
Chuletas de cerdo	100-500	10-15	180		
Hamburguesa	100-500	10-15	180		
Rollo de salchicha	100-500	13-15	200		
Baguetes	100-500	25-30	180		
Pechuga de pollo	100-500	15-20	180		
<b>Snacks</b>					
Rollos de primavera	100-400	8-10	200	SI	Productos para hornear
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	SI	Productos para hornear
Dedos de pescado congelados	100-400	6-10	200		Productos para hornear
Pan congelado desmenuzado, bocadillito de queso	100-400	8-10	180		Productos para hornear
Verduras rellenas	100-400	10	160		
<b>Horneado</b>					
Pastel	300	20-25	160		Use un molde para hornear
Quiche	400	20-22	180		Use un molde para hornear



Magdalenas	300	15-18	200		Use un molde para hornear
Dulces	400	20	160		Use un molde para hornear

Nota: Añada 3 minutos al tiempo de cocción cuando empieza a freír y la freidora por aire caliente aún está fría.

## Limpieza

Limpie la freidora después de cada uso.

**El recipiente de cocción y la cesta cuenta con un revestimiento antiadherente. No los limpie con utensilios metálicos ni productos de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.**

1. Desenchufe la freidora y déjela enfriar.

Nota: Retire el recipiente de cocción para que la freidora por aire caliente se enfríe más rápido.

2. Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo.
3. Limpie la cesta con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.

Puede eliminar cualquier resto de suciedad con líquido desengrasante.

Nota: El recipiente de cocción y la cesta pueden lavarse en el lavavajillas.

Consejo: En caso de que haya suciedad adherida a la cesta o el fondo del recipiente de cocción, llene este último con agua caliente y detergente. Coloque la cesta en el recipiente de cocción y deje en remojo durante unos 10 minutos.

4. Limpie el interior de la freidora con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie la resistencia con un cepillo para retirar los residuos de alimentos.

## Almacenamiento

1. Desenchufe el producto y deje enfriar.
2. Asegúrese que todas las piezas estén limpias y secas.

## Medio ambiente

No deseche el producto con los residuos domésticos normales, Llévelo a un punto de recolección oficial para su reciclaje. Al hacerlo, contribuye con el cuidado del medio ambiente.

## Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
La freidora no funciona	La freidora no está enchufada.	Enchufe la freidora a la red eléctrica.
	No ha programado el temporizador.	Seleccione el tiempo de cocción necesario con el botón del temporizador para que encienda la freidora.
Los alimentos fritos no están cocidos.	Hay demasiados alimentos en la cesta.	Coloque tandas más pequeñas de alimentos en la cesta. Las tandas más pequeñas se fríen mejor.

	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Seleccione la temperatura necesaria con el botón de control de temperatura (consulte “Ajustes” en el capítulo “Uso de la freidora”).
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Seleccione el tiempo necesario con el botón del temporizador (consulte “Ajustes” en el capítulo “Uso de la freidora”).
Los ingredientes no se fríen de manera pareja	Algunos alimentos deben agitarse durante el tiempo de cocción.	Aquellos alimentos que quedan arriba o cruzados entre sí (por ejemplo las patatas fritas) deben agitarse durante el tiempo de cocción.
Los snacks fritos no salen crujientes.	Usó snacks elaborados para cocinar en freidoras tradicionales.	Utilice snacks para horno o úntelos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
No puedo colocar el recipiente de cocción de forma correcta en la freidora.	Hay demasiados alimentos en la cesta.	La cantidad de alimentos en la cesta no debe superar la marca MAX.
	La cesta no está bien colocada en el recipiente de cocción.	Empuje la cesta dentro del recipiente de cocción hasta oír un click.
La freidora echa humo blanco.	Está preparando alimentos grasos.	Al freír alimentos grasos en la freidora por aire caliente, se acumula gran cantidad de aceite en el recipiente de cocción. Este produce humo blanco y es posible que el recipiente se caliente más de lo habitual. Esto no perjudica a la freidora ni al resultado final.
	El recipiente de cocción aún tiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es originado por la grasa que se calienta en el recipiente de cocción. Asegúrese de limpiar bien el recipiente después de cada uso.
Las patatas fritas no salen bien hechas.	No utilizó el tipo de patata adecuado.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que conservan la firmeza durante la fritura.
	No enjuagó correctamente los bastones de patata antes de freírlos.	Enjuague los bastones de patata correctamente para eliminar el almidón.
Las patatas fritas frescas no salen crujientes.	Los alimentos salen crujientes según la cantidad de aceite y agua en la cocción.	Asegúrese de secar bien los bastones de patata antes de añadir aceite.
		Corte bastones de patata más pequeños para obtener el resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para un resultado más crujiente.

– Debido a continuas mejoras, el diseño y sus características pueden cambiar sin previo aviso.

# DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Nombre : PROCO-DIS, S.L. (B-80063068)  
Dirección : C/. RUFINO GONZALEZ Nº 6 \*\*28037 MADRID

Declara bajo la responsabilidad la conformidad del producto al que se refiere esta declaración bajo las NORMAS:

**2004/108/EC Electromagnetic Compatibility – EMC 2011/65/EU - RoHS**

Información adicional:

Este producto ha sido comprobado de acuerdo a los códigos estándar:

**EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A14:2019+A1:2019+A2:2019**

**EN 60335-2-13: 2010+A11:2012+A1:2019**

**EN 62233: 2008**

**TIPO DE ARTÍCULO : FREIDORA DE AIRE CALIENTE**  
**MARCA : ELCO**  
**MODELO : PF-2636<sup>a</sup>**

**FABRICANTE: PROCO-DIS, S.L.**

Todo de acuerdo con las disposiciones de la Directiva 99/05/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo de 9 de marzo de 1999, (transpuesta A la legislación española mediante el Real Decreto 1890/2000, de 20 de Noviembre de 2000).

En Madrid a 13 de Septiembre de 2.021



## TARJETA DE GARANTIA

MODELO \_\_\_\_\_ FECHA DE COMPRA \_\_\_\_\_

Nº DE SERIE \_\_\_\_\_ FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_\_

NOMBRE DEL CLIENTE \_\_\_\_\_

Este artículo está garantizado durante dos años.

Sello del Distribuidor

La presente garantía quedara anulada si el producto ha sufrido daño por accidente, sulfatación de la pila, ó utilización indebida.

En caso de avería, durante el periodo de garantía, es indispensable la presentación de esta tarjeta debidamente cumplimentada, para que el producto sea reparado en garantía a su distribuidor o a:

Proco-Dis, S.L.  
C/. Rufino González Nº6  
28037 Madrid  
Telf.: 91 304 47 47

El consumidor tiene derecho a la reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios.

Asimismo, el consumidor tiene derecho, en caso de que la reparación no fuera satisfactoria, a la sustitución del producto por otro igual o de idénticas características.