MANUAL DE INSTRUCCIONES

FREIDORA SIN ACEITE 6 EN 1



6 L · 1700 W · 220 V · inclinación 45° · vidrio · control digital

Lea atentamente este manual: contiene información importante sobre seguridad, uso y mantenimiento. Consérvelo para futuras consultas.	**CÓDIGO FTX 136709** **MODELO AF2-06I**

Avisos de seguridad

Indicaciones 1 a 9 del manual original

02

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.

2. No toque las superficies calientes.

3. Antes de usar, verifique que la tensión de su red eléctrica coincida con las especificaciones de la placa de características ubicada debajo del aparato.

4. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable ni el aparato en agua u otro líquido.

5. Se requiere supervisión cercana cuando el aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.

6. Cuando no esté en uso, mantenga siempre la unidad apagada y desconectada de la red eléctrica.

7. La unidad debe conectarse a un circuito eléctrico separado de otros aparatos en funcionamiento. Si el circuito está sobrecargado, es posible que este aparato no funcione correctamente.

8. Tenga extremo cuidado al mover una olla que contenga alimentos calientes.

9. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mesada ni que toque superficies calientes.

Avisos de seguridad

Indicaciones 10 a 18 del manual original

03

10. Coloque el aparato de forma segura en el centro de la mesada o superficie de trabajo.

11. No toque las superficies calientes. Use las asas para levantar o mover el aparato.

12. No permita que los niños utilicen este aparato.

13. Un adulto debe supervisar atentamente cuando el aparato se utilice cerca de niños.

14. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.

15. No utilice el aparato sobre vidrio o madera no resistentes al calor ni sobre un mantel. Es imprescindible colocar debajo de la unidad una superficie de cocción resistente al calor y con acabado térmico adecuado.

16. No utilice este ni ningún otro aparato si el cable o el enchufe están dañados, si el aparato presenta una falla o si sufrió algún daño.

17. Cuando no esté en uso y antes de limpiarlo, desconecte el aparato de la red eléctrica. Deje enfriar la unidad antes de colocar o retirar piezas.

18. No use el aparato al aire libre.

Avisos de seguridad

Indicaciones 19 a 26 del manual original

04

19. No coloque el aparato cerca de una hornalla a gas o eléctrica caliente ni dentro de un horno caliente.

20. Para reducir el riesgo de descarga, si el enchufe no encaja, solicite ayuda a un electricista calificado. No intente anular ni modificar el enchufe.

21. No limpie la unidad con esponjas metálicas. Pueden desprenderse fragmentos y provocar un cortocircuito en las piezas eléctricas, con riesgo de descarga y daños en la unidad.

22. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el enchufe, el cable de alimentación ni la base de la freidora en agua u otro líquido.

23. ATENCIÓN: Para protegerse contra descargas eléctricas, cocine únicamente en la olla incluida.

24. La freidora está destinada exclusivamente al uso doméstico en interiores.

25. No utilice el aparato para fines distintos de los previstos.

26. Conserve estas instrucciones.

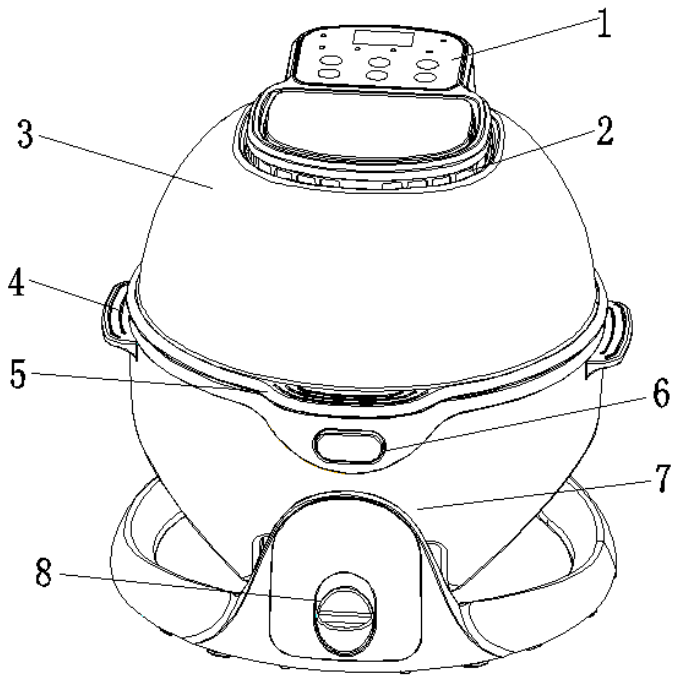
Información del producto

Descripción, componentes e instalación inicial

05

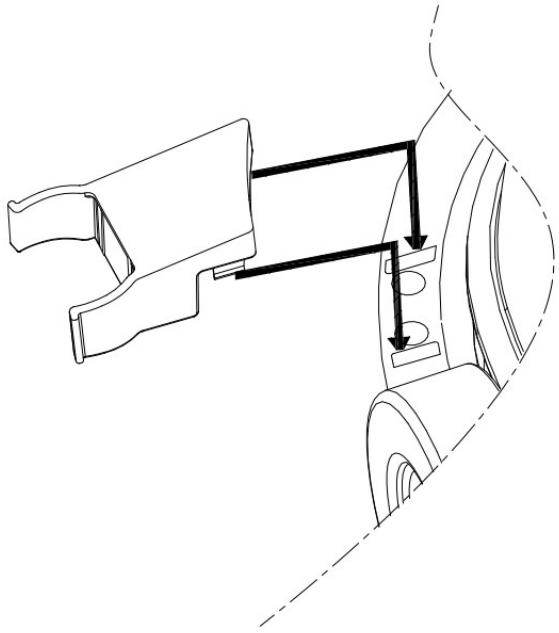
Descripción y finalidad

Freidora sin aceite FTX 6 en 1 para uso doméstico en interiores. Ofrece seis modos preestablecidos, ajuste manual de temperatura y tiempo, control digital y una función de inclinación de 45° que mantiene la olla en rotación para favorecer un dorado uniforme.



1. Panel de control
2. Orificio de salida de calor
3. Cubierta transparente
4. Asa de la tapa
5. Botón de liberación de la tapa
6. Colector de aceite
7. Soporte del asa
8. Asa
9. Tapón de aceite

Instalación del soporte del asa



1. Alinee las trabas del soporte del asa con los orificios rectangulares alargados del soporte de la base. Presione firmemente hacia abajo para fijarlo.

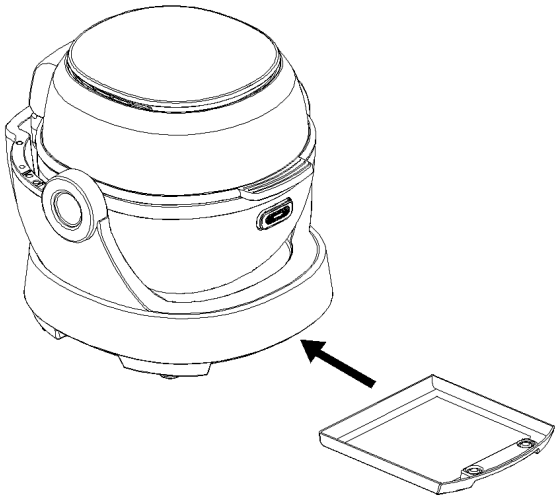
2. Cuando no use el asa, insértela en la ranura del soporte. Para retirarla, tire del asa hacia la derecha.

Datos y especificaciones

Instalación de la bandeja, características y capacidades

06

Instalación de la bandeja colectora de aceite

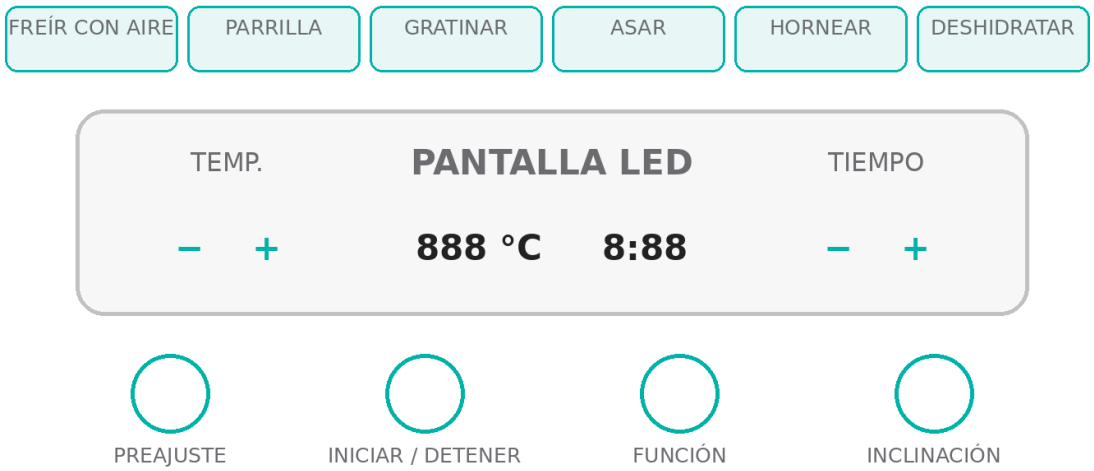


Retire la bandeja del embalaje de espuma. Inserte su extremo posterior en la ranura situada en la parte inferior del aparato, como se muestra. Al introducirla por completo, quedará fijada automáticamente.

Especificaciones

Dato	Especificación
Tensión del manual de fábrica	220-240 V~
Tensión comercial FTX	220 V~
Potencia	1700 W
Frecuencia	50-60 Hz
Rango de temperatura	40-250 °C
Rango de tiempo	1 min-2 h (menos de 230 °C) 1-30 min (más de 230 °C) 1-24 h (deshidratar)
Capacidad	6 L

Panel de control



Las etiquetas del panel original se presentan aquí en español. Los indicadores físicos del aparato pueden conservar sus leyendas de fábrica.

Modo de uso

Programas preestablecidos y preparación

07

Referencia de parámetros por modo

Modo	Temp. predet.	Tiempo predet.	Accesorio sugerido
PARRILLA	230 °C	10 min	Ninguno
FREÍR CON AIRE	250 °C	20 min	Ninguno
GRATINAR	250 °C	10 min	Ninguno
ASAR	180 °C	25 min	Rejilla baja
HORNEAR	160 °C	25 min	Rejilla baja
DESHIDRATAR	70 °C	6 h	Rejilla baja

Nota: Se recomienda que el peso total de los alimentos no supere los 2,5 kg.

Procedimiento básico

1. Presione el botón de liberación de la tapa. Sostenga el asa y levante la tapa hasta el ángulo indicado. Abra y cierre la tapa tal como se muestra.



2. Coloque la olla, los accesorios necesarios y los alimentos. No apile alimentos cerca del elemento calefactor, ya que podrían quemarse.
3. Al conectar el aparato, este vuelve automáticamente a su posición inicial. Presione una vez INICIAR; el producto entra en espera y la pantalla LED muestra seis ceros (000000).
4. Presione FUNCIÓN para seleccionar el modo adecuado. La pantalla mostrará el tiempo y la temperatura predeterminados, que pueden ajustarse según la necesidad.

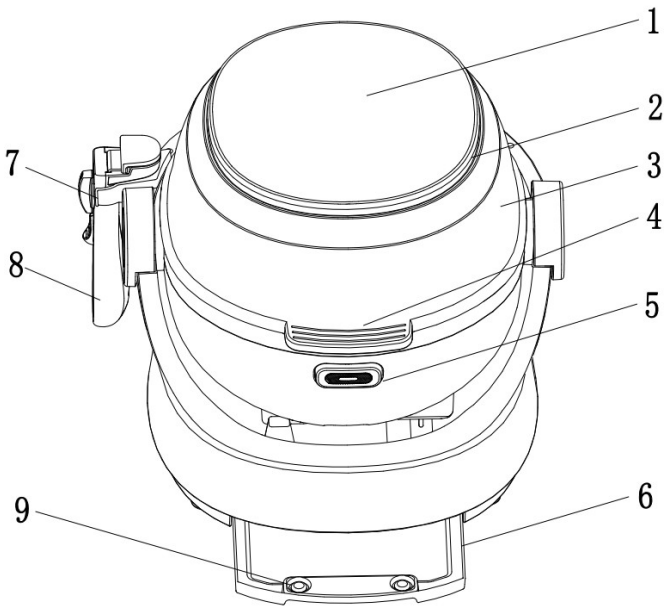
5. Si no selecciona un modo, el aparato puede funcionar después de configurar el tiempo y la temperatura. Use las teclas +/–. El tiempo cambia en intervalos de 1 minuto y la temperatura en intervalos de 10 °C. En DESHIDRATAR, la temperatura cambia en intervalos de 5 °C. Mantenga presionada una tecla para aumentar o disminuir rápidamente. Una vez ajustados los valores, presione INICIAR/DETENER.

6. La inclinación puede seleccionarse según la necesidad. Después de elegir la función, presione una vez INCLINACIÓN: el icono se ilumina y el aparato se inclina automáticamente durante el funcionamiento. Si vuelve a presionar la tecla durante el movimiento, el aparato queda suspendido. En ese estado, presione dos veces la tecla para inclinarlo en la dirección opuesta.

	
POSICIÓN VERTICAL	**POSICIÓN INCLINADA**

Consulte la tabla de cocción para elegir la posición correcta.

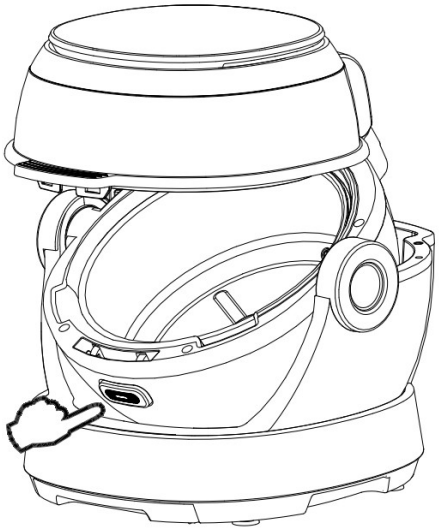
7. Después de ajustar la función, confirme la inclinación y presione INICIAR. El aparato se inclinará hacia adelante y la olla girará durante todo el proceso. La inclinación y la rotación continua ayudan a dorar los ingredientes de manera uniforme.



8. Al alcanzar determinada temperatura, el elemento calefactor puede detenerse. Se reactivará cuando la temperatura disminuya. Este ciclo se repite hasta finalizar el tiempo programado.

9. Si necesita agregar alimentos mientras el aparato está inclinado, presione INCLINACIÓN para colocarlo en posición vertical. Luego presione el botón de liberación y levante la tapa; el calentamiento se detendrá inmediatamente. Agregue los alimentos y cierre la tapa para continuar. Presione nuevamente INCLINACIÓN para que el aparato se incline hacia adelante.

ADVERTENCIA: La tapa no puede abrirse cuando el aparato está inclinado.





10. Al finalizar el tiempo programado, el aparato emitirá una señal y volverá automáticamente a la posición vertical. Desconecte el enchufe y retire los alimentos. Manipule las piezas calientes con cuidado para evitar quemaduras. Coloque la olla sobre una base aislante para no dañar la mesada.

Programación y drenaje

Inicio diferido, tapón de aceite y condensación

11. En modo de espera, presione PREAJUSTE y establezca el tiempo de inicio diferido con la tecla de tiempo. El valor predeterminado es 30 minutos. Cada pulsación cambia 1 minuto; el rango es de 1 minuto a 9 horas 59 minutos. A partir de 1 hora, mantenga presionada la tecla de ajuste indicada para cambiar en intervalos de 30 minutos. Presione INICIAR, elija un modo con FUNCIÓN y ajuste temperatura o tiempo si es necesario. Presione nuevamente INICIAR para confirmar. La pantalla mostrará el icono de alarma durante la cuenta regresiva.

12. La figura 1 muestra el tapón de aceite (1), utilizado para sellar la salida. Para evacuar el exceso de grasa, retire el tapón como en la figura 2 y luego inicie la cocción. De este modo, el aceite y la grasa salen por los orificios laterales de la olla. Esta función solo puede utilizarse con el aparato inclinado. Para volver a colocar el tapón, alinee su extremo pequeño (2) con el orificio de la olla e introdúzcalo como en la figura 3.

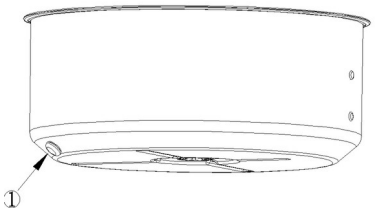


Figura 1

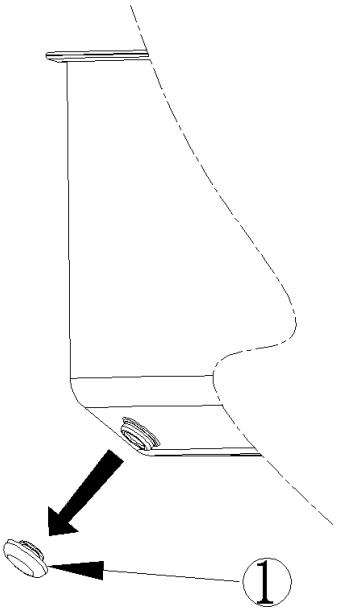


Figura 2

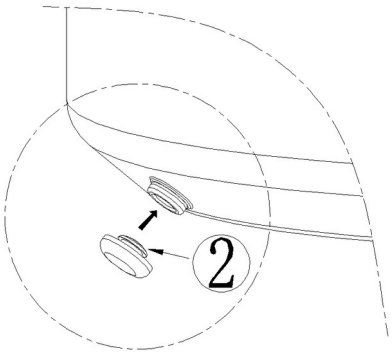
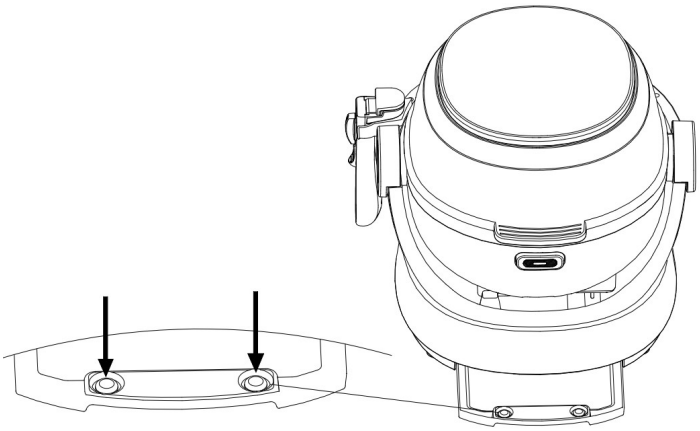


Figura 3

13. El colector de aceite incluye dos orificios con tapones de repuesto. Si falta un tapón, retire uno de estos para utilizarlo.

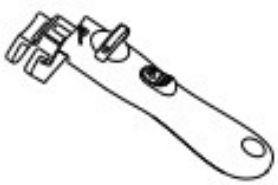


Durante la cocción de alimentos con alto contenido de agua, puede expulsarse una pequeña cantidad de líquido de la olla y formarse gotas sobre la cubierta transparente. Esto es normal y no afecta el uso del aparato.

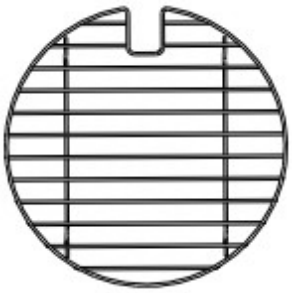
Accesorios

Elementos básicos y opcionales

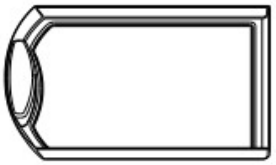
Accesorios básicos



Asa



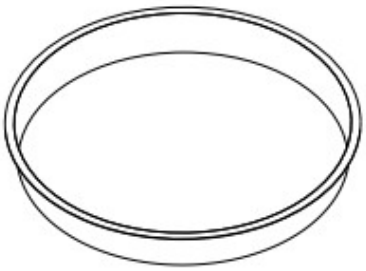
Rejilla baja



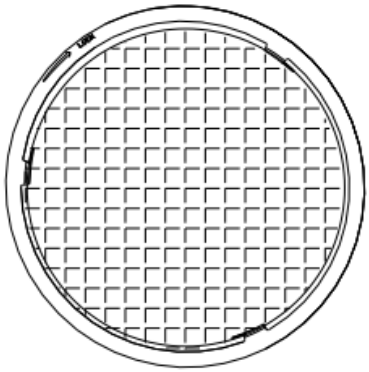
Colector de aceite

Elemento	Descripción
Asa	Herramienta para transportar la olla.
Rejilla baja	Se utiliza para hornear o asar.
Colector de aceite	Recoge el aceite y la grasa.

Accesorios opcionales



Bandeja para hornear



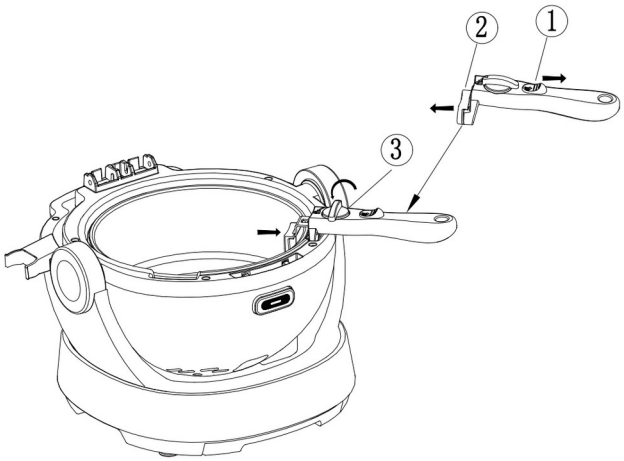
Filtro

Elemento	Descripción
Bandeja para hornear	Se utiliza sobre la rejilla baja para hornear.
Filtro	Se fija al protector del calentador para evitar la acumulación de grasa dentro del sistema calefactor.

Uso de los accesorios

Asa, rejilla, colector, bandeja y filtro

Asa de la olla



1. Tire hacia atrás del botón (1); la traba (2) se liberará automáticamente.
2. Coloque el asa en la ranura de la base.
3. Gire la perilla (3) en sentido antihorario. La traba sujetará la olla; luego levántela.
4. Para retirar el asa, repita el paso 1 y extráigala.

Rejilla baja

Coloque la rejilla dentro de la olla. Ponga los alimentos directamente sobre ella y seleccione la función deseada.

Colector de aceite

Utilícelo para recoger aceite y grasa. Para vaciarlo, extráigalo desde la parte frontal. Después de limpiarlo, vuelva a introducirlo en la base.

Bandeja para hornear y pinza

1. Coloque la rejilla baja dentro de la olla, sitúe la bandeja encima, agregue los alimentos y seleccione la función.
2. Presione INICIAR.

Nota: La pinza facilita el movimiento de accesorios y alimentos.

Filtro

Antes de cocinar alimentos con grasa, se recomienda fijar el filtro de acero inoxidable al protector del calentador. Colóquelo debajo del protector y gírelo en sentido horario. Limpie y seque el filtro después de cada cocción.

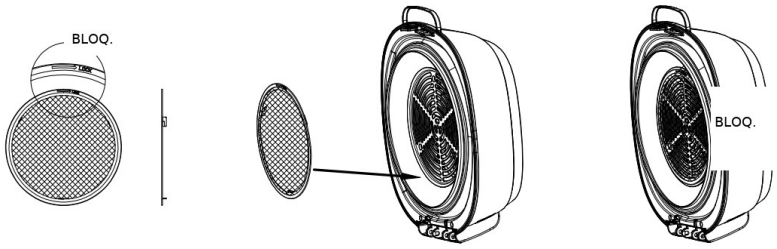


Tabla de cocción

Valores orientativos según alimento y posición

13

Los tiempos de cocción son solo una guía y pueden variar según la cantidad, la temperatura inicial, el peso y otras condiciones.

Alimento	Temperatura	Tiempo	Posición	Accesorio
Muslo de pollo	250 °C	15-20 min	Vertical	Directamente en la olla
Bife	200 °C	8-12 min	Vertical	Rejilla baja
Pescado	200 °C	10-15 min	Vertical	Rejilla baja
Huevo	200 °C	8-12 min	Vertical	Rejilla baja
Pollo	200 °C	35-45 min	Inclinada o vertical	Olla o rejilla baja
Panes	200 °C	10-15 min	Vertical	Rejilla baja
Pastelitos	160 °C	20-25 min	Vertical	Rejilla baja
Pizza	220 °C	8-12 min	Vertical	Rejilla baja
Frutas/verduras secas	70 °C	7 h	Vertical	Rejilla baja
Papas fritas	250 °C	15-20 min	Inclinada	Directamente en la olla



VERTICAL



INCLINADA

Tabla de cocción y limpieza

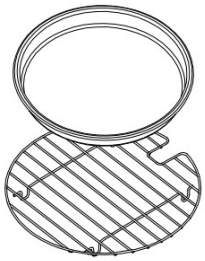
Valores restantes y cuidado posterior

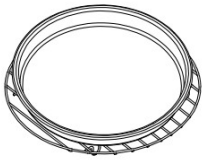
Alimento	Temperatura	Tiempo	Posición	Accesorio
Nuggets de pollo	210 °C	10-15 min	Inclinada	Directamente en la olla
Hongos	230 °C	10-12 min	Inclinada	Directamente en la olla
Repollitos de Bruselas	200 °C	20-25 min	Inclinada	Directamente en la olla
Granos de café	250 °C	15-25 min	Inclinada	Directamente en la olla
Frutos secos	180 °C	8-10 min	Inclinada	Directamente en la olla
Salchichas	220 °C	8-12 min	Inclinada	Directamente en la olla
Papas	250 °C	20-25 min	Inclinada	Directamente en la olla
Camarones	200 °C	10-12 min	Inclinada	Directamente en la olla

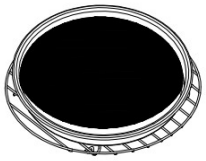
Limpieza

Deje que el cuerpo del aparato se enfríe antes de limpiarlo para evitar quemaduras.

- Desconecte el enchufe del tomacorriente antes de limpiar.
- Limpie la carcasa con un paño ligeramente húmedo.
- La olla interna y los accesorios, como la pinza, la bandeja para hornear, la rejilla baja y el filtro, pueden lavarse con agua y detergente suave.
- No sumerja el aparato en agua.
- Asegúrese de que los accesorios estén secos antes de volver a utilizarlos.







DESCUBRI EL UNIVERSO FTX

www.ftx.com.py - ftxpy

GRACIAS
POR ELEGIR