



## MANUAL DE INSTRUCCIÓN

### FREIDORA DE AIRE Y GRILL 10 EN 1



Lea atentamente este manual de instrucciones: contiene información importante sobre la seguridad, el uso y el mantenimiento del aparato. Conserve el manual para futuras consultas.

**MODELO** FTX AF2-07

#### PELIGRO

- Al limpiar, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni toda la máquina en agua, ni la limpie bajo el grifo, para evitar daños.
- Evite que entre cualquier líquido en el equipo para prevenir descargas eléctricas o cortocircuitos.
- No cubra la entrada ni la salida del aparato eléctrico durante su funcionamiento.
- Durante el uso, algunas partes del aparato eléctrico alcanzarán alta temperatura; no las toque directamente con la mano.

#### ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el voltaje de salida coincida con el voltaje especificado en la placa de características.
- Antes de usar, revise que el cable de alimentación y los accesorios no presenten daños.
- No deje colgar el cable de alimentación del borde de una mesa o mostrador afilado ni permita que toque superficies calientes.
- No conecte ni opere el panel de control.
- No coloque ni use el aparato sobre o cerca de materiales inflamables, como manteles, cortinas o papel tapiz, para evitar que se quemen.
- No se permiten conexiones externas del cable de alimentación.
- No coloque platos, tazones de plástico ni película protectora dentro de la olla.
- El equipo debe colocarse sobre una superficie horizontal o una mesa estable durante su uso. No lo coloque sobre plástico, tableros ni cualquier otra superficie no resistente al calor y de fácil desgaste.
- No coloque el aparato cerca de la pared ni de otros aparatos; debe mantener una distancia de 10 cm.
- No coloque nada sobre la parte superior del aparato.
- No utilice aparatos eléctricos distintos a los descritos en este manual.
- No use este producto sin supervisión.
- Durante el proceso de fritura, el vapor caliente se expulsa por la salida trasera. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura del vapor y de las salidas de aire. Al sacar el cilindro de vidrio y la rejilla plana de la base del aparato, no acerque el rostro al cilindro de vidrio para evitar quemaduras.
- Una vez que se enfríe, retire las piezas del cilindro de vidrio. Después del calentamiento, la temperatura de las piezas dentro del cilindro de vidrio es muy alta; no las toque.
- Si el tiempo de cocción configurado es demasiado largo, la comida se quemará, producirá humo y este saldrá por la salida de aire. Corte de inmediato el suministro eléctrico y retire el cilindro de vidrio. Después de que el cilindro de vidrio y la rejilla plana se enfríen de forma natural durante 20 minutos, limpie los restos de comida y aceite.
- Después de usar la freidora, apague el interruptor de encendido y desenchúfela del tomacorriente para evitar desconectarla tirando directamente del cable.
- Cuide a los niños y asegúrese de que el aparato esté fuera de su alcance.

PELIGRO

- Al limpiar, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni toda la máquina en agua, ni la limpie bajo el grifo, para evitar daños.
- Evite que entre cualquier líquido en el equipo para prevenir descargas eléctricas o cortocircuitos.
- No cubra la entrada ni la salida del aparato eléctrico durante su funcionamiento.
- Durante el uso, algunas partes del aparato eléctrico alcanzarán alta temperatura; no las toque directamente con la mano.

ADVERTENCIA

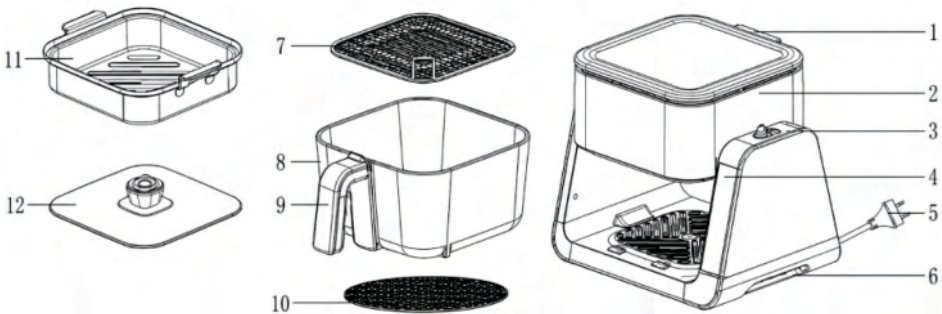
- Asegúrese de que el voltaje de salida coincida con el voltaje especificado en la placa de características.
- Antes de usar, revise que el cable de alimentación y los accesorios no presenten daños.
- No deje colgar el cable de alimentación del borde de una mesa o mostrador afilado ni permita que toque superficies calientes.
- No conecte ni opere el panel de control.
- No coloque ni use el aparato sobre o cerca de materiales inflamables, como manteles, cortinas o papel tapiz, para evitar que se quemen.
- No se permiten conexiones externas del cable de alimentación.
- No coloque platos, tazones de plástico ni película protectora dentro de la olla.
- El equipo debe colocarse sobre una superficie horizontal o una mesa estable durante su uso. No lo coloque sobre plástico, tableros ni cualquier otra superficie no resistente al calor y de fácil desgaste.
- No coloque el aparato cerca de la pared ni de otros aparatos; debe mantener una distancia de 10 cm.
- No coloque nada sobre la parte superior del aparato.
- No utilice aparatos eléctricos distintos a los descritos en este manual.
- No use este producto sin supervisión.
- Durante el proceso de fritura, el vapor caliente se expulsa por la salida trasera. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura del vapor y de las salidas de aire. Al sacar el cilindro de vidrio y la rejilla plana de la base del aparato, no acerque el rostro al cilindro de vidrio para evitar quemaduras.
- Una vez que se enfríe, retire las piezas del cilindro de vidrio. Después del calentamiento, la temperatura de las piezas dentro del cilindro de vidrio es muy alta; no las toque.
- Si el tiempo de cocción configurado es demasiado largo, la comida se quemará, producirá humo y este saldrá por la salida de aire. Corte de inmediato el suministro eléctrico y retire el cilindro de vidrio. Después de que el cilindro de vidrio y la rejilla plana se enfríen de forma natural durante 20 minutos, limpie los restos de comida y aceite.
- Después de usar la freidora, apague el interruptor de encendido y desenchúfela del tomacorriente para evitar desconectarla tirando directamente del cable.
- Cuide a los niños y asegúrese de que el aparato esté fuera de su alcance.

Atención

- Antes de dejar de usar el aparato o de limpiarlo, retire el enchufe del tomacorriente y deje que se enfríe primero.
- No utilice accesorios distintos de los provistos para este aparato.
- Este aparato es apto para uso doméstico y no debe usarse en exteriores.
- Antes de colocar los alimentos, asegure la rejilla plana y el cilindro de vidrio.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.
- Si el cable de alimentación o algún componente eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su departamento de mantenimiento o un profesional calificado para evitar peligros.
- Asegúrese de que el producto y el cable de alimentación se mantengan fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- El aparato no puede operarse con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- La superficie del aparato eléctrico se calentará durante su uso.
- El fabricante no se hace responsable de los problemas causados por el uso incorrecto del usuario.

▲ diagrama de estructura del producto

Componentes del producto;



|                                      |                                 |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Asa abatible                      | 7. Rejilla plana                |
| 2. Cuerpo principal de calentamiento | 8. Cilindro de vidrio           |
| 3. Teclas                            | 9. Asa                          |
| 4. Panel de control                  | 10. Almohadillas del recipiente |
| 5. Cable de alimentación             | 11. Olla de cocción             |
| 6. Base del recipiente               | 12.Tapa de vidrio               |

## ▲ INSTRUCCIONES DE USO DEL PRODUCTO

1. Después de desempacar todos los paquetes, coloque la máquina sobre una superficie horizontal estable.

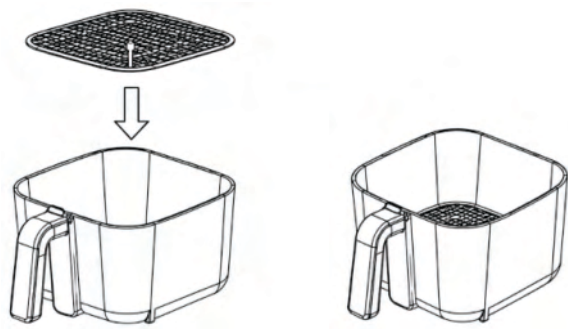
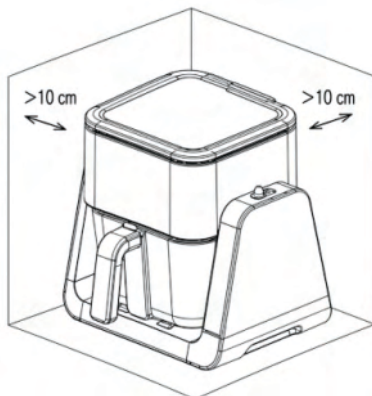
Deje al menos 10 cm de espacio en la parte trasera y en los lados, y asegúrese de mantenerla alejada de cortinas, manteles y otros materiales combustibles.

### 2. Modo de sartén de aire (freidora de aire)

2. Modo de sartén de aire (freidora de aire)

2-1. Después de retirar el cuerpo de la olla, coloque la rejilla plana dentro del cuerpo de la olla.

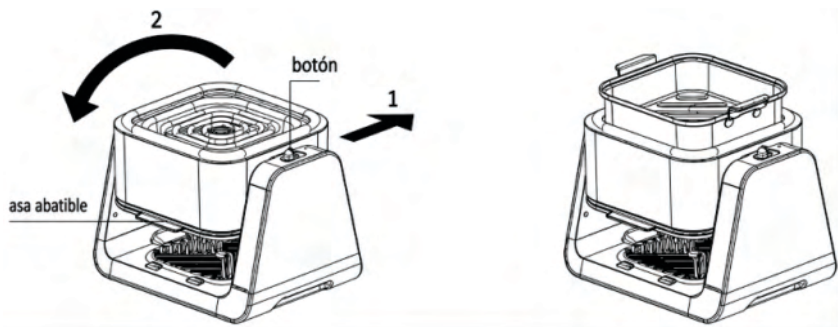
2-2. Coloque los alimentos sobre la rejilla plana (malla azul) y empuje la olla dentro de la unidad principal.



### 3. Modo de olla de cocción (hervidor)

3-1. Presione el botón en la dirección de la flecha, use el asa abatible para girar el cuerpo de calentamiento 180 grados y luego suelte el botón.

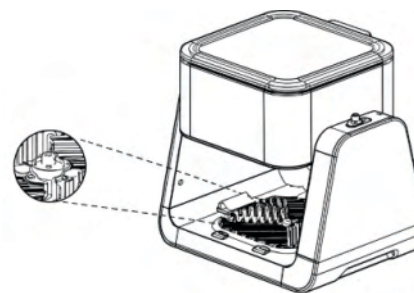
3-2. Coloque la olla de cocción sobre el cuerpo de calentamiento y configure el procedimiento antes de comenzar a cocinar.



## Precauciones:

### Componentes del producto;

- Las diferentes opciones de cocción provienen de accesorios diferentes.
- Después de cocinar, use guantes u otras herramientas anti-escaldaduras para retirar el cilindro de vidrio, la rejilla plana y otros utensilios.
- No permita que los alimentos llenen el cilindro de vidrio; mantenga una distancia mínima de 30 mm desde el borde del cilindro de vidrio. El flujo de aire interno debe mantenerse abierto, y la comida puede aumentar de tamaño después de calentarse, según la situación real.
- Hay un interruptor de seguridad en la posición que se muestra en el panel derecho.
- En el modo de freidora de aire, la máquina solo funciona cuando el cilindro de vidrio está colocado dentro del producto, y la pantalla no mostrará "OPEN".
- En el modo de freidora de aire, el cilindro de vidrio solo puede colocarse en la máquina; no coloque la olla en la máquina cuando esté apagada. El tubo mostrará "



### ▲ Fue usado por primera vez antes

Retire cuidadosamente todos los materiales de embalaje, las pegatinas y las etiquetas, y colóquelos en una superficie plana para colocar este producto.

Use agua caliente, detergente líquido y una esponja no abrasiva para limpiar el cuerpo de la olla, la rejilla plana y otros accesorios.

Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño.

Durante el primer uso, no coloque ningún alimento en el cilindro de vidrio, ya que puede percibir un ligero olor y humo, no se preocupe, esto no es una falla, es un fenómeno normal.

▲ Instrucciones de funcionamiento del producto

Después de encender el aparato, el zumbador suena, la pantalla digital y todas las luces parpadean y se apagan; solo la luz del botón “ON / OFF” permanece encendida.

ON / OFF

ON / OFF MENU

Presione la tecla “MENU” para entrar al estado de espera.  
En el estado de espera, las teclas “+”, “-”, “TEMP / TIME” están bloqueadas y otras teclas pueden operar.  
Apagado automático después de 60 segundos de estado de espera.  
En el estado de espera, toque la tecla MENU para ingresar a la selección de funciones, y presione la tecla ON / OFF para ingresar al estado de funcionamiento.  
Durante el trabajo o la selección de funciones, si desea ajustar el tiempo y la temperatura de la función, presione el botón “TEMP / TIME”, el ícono correspondiente en la pantalla digital parpadeará, y toque los botones “+” y “-” para ajustar la temperatura y el tiempo.  
En el modo de freidora de aire, presione la tecla ON / OFF para pasar al estado de espera; si no se realizan otras cargas, el ventilador se detendrá después de un minuto, desempeñando el papel de disipación de calor.  
El ventilador no gira durante y después del modo de cocción.  
Selección del menú de funciones de la freidora de aire.

8-1. Proporcionamos una combinación de diferentes tiempos y temperaturas de cocción para satisfacer sus diferentes necesidades de cocción.

8-2. Lo siguiente es nuestra combinación de menús, y también puede cambiar el tiempo de cocción y la temperatura según sus necesidades reales.

▲ INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

1. Después de encender el aparato, el zumbador suena, la pantalla digital y todas las luces parpadean y se apagan; solo la luz del botón 

ENCENDIDO / APAGADO

 permanece encendida.
2. 

ENCENDIDO / APAGADO

MENÚ

 Presione la tecla "MENÚ" para entrar al estado de espera.
3. En el estado de espera, las teclas 

+  
MÁS

-  
MENOS

TIEMPO /  
TEMPERATURA

 están bloqueadas; las demás teclas pueden operar.
4. Apagado automático después de 60 segundos en estado de espera.
5. En el estado de espera, toque la tecla 

MENÚ

 para ingresar a la selección de funciones; luego presione la tecla 

ENCENDIDO / APAGADO

 para ingresar al estado de funcionamiento.
6. Durante el trabajo o la selección de funciones, si desea ajustar el tiempo y la temperatura, de la función, presione el botón 

TIEMPO / TEMPERATURA

 ; el ícono correspondiente parpadeará.  
Use los botones 

+  
MÁS

 y 

-  
MENOS

 para ajustar la temperatura y el tiempo.

temperatura según sus necesidades reales.

| Ícono                                                                               | Menú                             | Temperatura predeterminada | Tiempo predeterminado | Rango de selección de temperatura | Rango de selección de tiempo |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------|-----------------------|-----------------------------------|------------------------------|
|  | PAPAS FRITAS (papas fritas)      | 200 °C                     | 20 min                | 170-200 °C                        | 1-60 min                     |
|  | POLLO (medio pollo asado)        | 180 °C                     | 30 min                | 170-190 °C                        | 1-60 min                     |
|  | ALITAS (alas de pollo)           | 190 °C                     | 15 min                | 170-190 °C                        | 1-60 min                     |
|  | BISTEC (bistec de res)           | 200 °C                     | 20 min                | 170-200 °C                        | 1-60 min                     |
|  | CAMARONES (camarones)            | 160 °C                     | 10 min                | 150-170 °C                        | 1-60 min                     |
|  | PESCADO (pescado)                | 195 °C                     | 20 min                | 150-195 °C                        | 1-60 min                     |
|  | MANUAL (definido por el usuario) | 120 °C                     | 20 min                | 40-200 °C                         | 1-60 min                     |

**Nota:** Cuanto mayor sea el tamaño de la porción de pollo o de los alimentos a hornear, más deberán aumentarse el tiempo y la temperatura, según la situación real.

10. Selección del menú de funciones de la olla de cocción

| Ícono                                                                                 | Menú                             | Temperatura predeterminada | Tiempo predeterminado | Rango de selección de temperatura | Rango de selección de tiempo |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------|-----------------------|-----------------------------------|------------------------------|
|    | ALITAS (alas de pollo)           | 230 °C                     | 12 min                | 150-230 °C                        | 1-60 min                     |
|  | BISTEC (bistec de res)           | 220 °C                     | 12 min                | 150-230 °C                        | 1-60 min                     |
|  | CAMARONES (camarones)            | 220 °C                     | 10 min                | 150-230 °C                        | 1-60 min                     |
|  | PESCADO (pescado)                | 230 °C                     | 15 min                | 150-230 °C                        | 1-60 min                     |
|  | MANUAL (definido por el usuario) | 200 °C                     | 20 min                | 150-230 °C                        | 1-60 min                     |

■ **Ajuste del tiempo y la temperatura de cocción**

1. Después de seleccionar el menú de funciones, si necesita restablecer la temperatura y el tiempo de cocción, presione la tecla:
- TIEMPO / TEMPERATURA

 para cambiar el tiempo y la temperatura de cocción.
2. Para ajustar la temperatura de cocción, presione la tecla:
- TIEMPO / TEMPERATURA

La pantalla digital cambiará al estado de ajuste de temperatura y parpadeará. Toque los botones:

MÁS

MENOS

para ajustar la temperatura de cocción. El cambio es de 5 °C por pulsación en modo freidora de aire y de 10 °C por pulsación en modo olla. El rango de temperatura de cocción es de 40-200 °C (modo freidora de aire) y de 150-230 °C (modo olla).

3. Para ajustar el tiempo de cocción, presione el botón:

TIEMPO / TEMPERATURA

La pantalla digital cambiará al estado de ajuste de tiempo y parpadeará. Toque los botones:

MÁS

MENOS

para ajustar el tiempo de cocción. Cada cambio es de 1 minuto, y el rango del tiempo de cocción es de 1 minuto a 60 minutos.

4. La operación anterior puede realizarse independientemente de si el cilindro de vidrio está colocado en el producto.

5. En el modo de freidora, después de la configuración, el cilindro de vidrio debe colocarse en el producto antes de comenzar la cocción.

6. La regulación de tiempo y temperatura es cíclica. Por ejemplo, si durante el ajuste queda 1 minuto en la pantalla digital, presione nuevamente el botón:

MENOS

 y el tiempo saltará a 60 minutos (lo mismo ocurre con la configuración de temperatura).

■ **Función de pausa**

En el modo de freidora de aire, la olla con cilindro de vidrio se detendrá automáticamente durante el proceso de cocción. En este caso, solo responde la tecla:

ENCENDIDO / APAGADO

pero las demás teclas quedarán bloqueadas. Coloque el recipiente de vidrio y luego la olla continuará con el proceso de cocción anterior.

**Preste atención a lo siguiente:**

☐ Después de 10 minutos, la máquina vuelve automáticamente al estado de encendido.

☐ Durante o al final del proceso de cocción, la olla y sus utensilios, así como los alimentos, pueden estar muy calientes para tocarlos directamente.

**Consejo:**

Durante el proceso de cocción, dar vuelta los alimentos de manera regular o irregular ayuda a que se cocinen de forma más uniforme y mejora el efecto de cocción.

**Nota:**

Durante el proceso de cocción, voltee los alimentos de forma regular o irregular para que se cocinen de manera más uniforme y el resultado sea mejor.

▲ **Cocción finalizada**

1. En modo freidora de aire, cuando finalizan los sonidos de “goteo”, “gota” y “goteo”, el calentador se detiene.

▲ **Instrucciones de funcionamiento del producto**

Retire el recipiente de vidrio (olla de cocción) y colóquelo sobre una superficie segura. En el modo olla, después de retirar la olla, no toque el tubo de calentamiento eléctrico del cuerpo calefactor para evitar quemaduras causadas por la temperatura residual del tubo. Retire los alimentos cocidos y colóquelos en platos o recipientes adecuados. Después de cocinar, presione el botón de encendido para apagar el aparato y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.

**Preste atención a lo siguiente:**

● Al retirar el cilindro de vidrio (olla de cocción u otros utensilios) del aparato, no lo toque directamente y tenga cuidado para evitar quemaduras.

● Se recomienda retirar el cilindro de vidrio una vez finalizada la cuenta regresiva de enfriamiento, para contribuir a una mejor conservación del aparato.

● Después de cocinar en modo olla, deje que el aparato se enfríe de forma natural durante 30 minutos antes de girar el cuerpo calefactor. No toque el tubo de calentamiento eléctrico durante este proceso para evitar quemaduras causadas por la temperatura residual.

● No coloque el recipiente de vidrio (olla) boca abajo, ya que puede quedar un exceso de aceite que podría gotear.

● Al finalizar la cocción, deje que el cilindro de vidrio (olla de cocción) se enfríe de forma natural durante 20 minutos antes de remojarlo y limpiarlo, para contribuir a una mejor conservación de los utensilios.

▲ **Limpieza de la superficie del producto**

● Al retirar el cilindro de vidrio (olla de cocción u otros utensilios) del aparato, no lo toque directamente y tenga cuidado para evitar quemaduras.

● Se recomienda retirar el cilindro de vidrio una vez finalizada la cuenta regresiva de enfriamiento, para contribuir a una mejor conservación del aparato.

● Después de cocinar en modo olla, deje que el aparato se enfríe de forma natural durante 30 minutos antes de girar el cuerpo calefactor. No toque el tubo de calentamiento eléctrico durante este proceso para evitar quemaduras causadas por la temperatura residual.

● No coloque el recipiente de vidrio (olla) boca abajo, ya que puede quedar un exceso de aceite que podría gotear.

● Al finalizar la cocción, deje que el cilindro de vidrio (olla de cocción) se enfríe de forma natural durante 20 minutos antes de remojarlo y limpiarlo, para contribuir a una mejor conservación de los utensilios.

▲ **Almacenamiento y conservación**

Tenga en cuenta lo siguiente para su almacenamiento:

● Desenchufe el producto y deje que se enfríe completamente.

● Asegúrese de que el aparato y todos sus accesorios estén limpios y secos. Ensamble todos los componentes y guárdelos en un lugar ventilado, seco y libre de gases corrosivos hasta su próximo uso.

▲ **Desecho con protección del medioambiente**

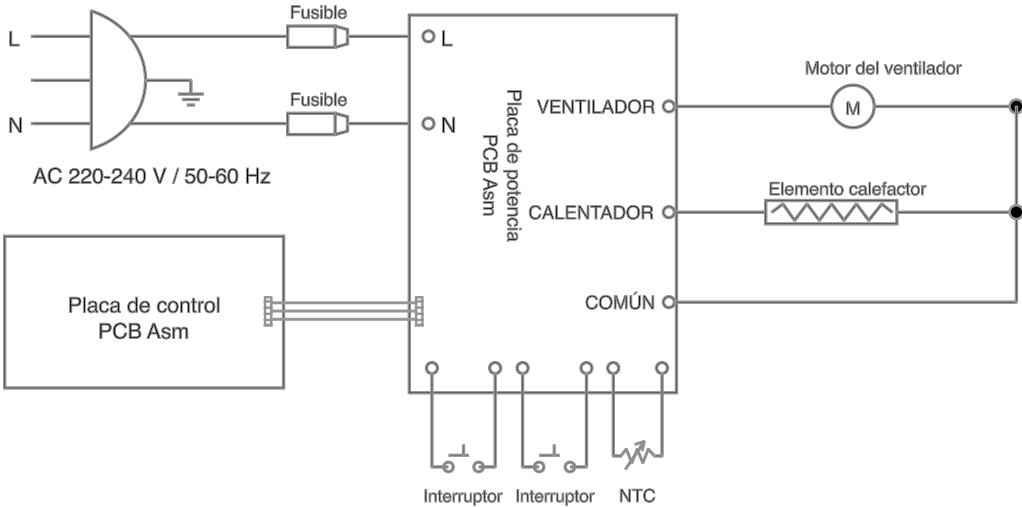
Cuando deseche el producto, no lo elimine junto con los residuos domésticos. El producto debe llevarse a un punto de recolección autorizado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. La correcta disposición de los residuos ayuda a conservar los recursos naturales y garantiza que los productos se desechen de manera responsable con el medioambiente y la salud.

Fallas y soluciones

| Problema                                    | Posible causa                                                              | Solución                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El producto no funciona                     | El cable de alimentación no está bien conectado                            | Enchufe correctamente el cable de alimentación en el tomacorriente para confirmar que hay energía.                                                   |
|                                             | El recipiente de vidrio (olla de cocción) no está colocado                 | Coloque el recipiente de vidrio (olla de cocción) en su lugar.                                                                                       |
| Los alimentos no están listos               | Los ingredientes son demasiado grandes o demasiado gruesos                 | Corte los ingredientes en trozos más pequeños y delgados.                                                                                            |
|                                             | El tiempo establecido es demasiado corto                                   | Ajuste el tiempo de cocción.                                                                                                                         |
|                                             | La temperatura establecida es demasiado baja                               | Ajuste la temperatura de cocción.                                                                                                                    |
|                                             | Se colocaron demasiados ingredientes al mismo tiempo                       | No exceda 4/5 de la capacidad del recipiente y no los presione demasiado; deje espacio entre los ingredientes.                                       |
|                                             | Los ingredientes no están descongelados completamente                      | Los ingredientes deben estar completamente descongelados.                                                                                            |
| Los alimentos se cocinan de manera desigual | Algunos ingredientes necesitan voltearse constantemente durante la cocción | Durante el proceso de cocción, retire el cuerpo de la olla y voltee los ingredientes. Se recomienda voltearlos una vez entre los 5 y 8 minutos.      |
| Humo blanco en la olla                      | Ingredientes grasosos                                                      | Los ingredientes grasosos generarán mucho aceite durante la cocción; a alta temperatura puede producirse humo blanco, lo cual es un fenómeno normal. |
|                                             | Quedan residuos de aceite en la olla                                       | Asegúrese de limpiar la olla antes y después de cada uso.                                                                                            |
| Las papas fritas no quedan crujientes       | El nivel de agua y aceite de los ingredientes influye en el resultado      | Asegúrese de que las papas estén secas antes de freírlas. No las corte demasiado gruesas. Precaliente la olla.                                       |
| Pantalla muestra E1                         | El sensor NTC está en circuito abierto                                     | Puede estar suelto o desconectado. Diríjase a un servicio técnico autorizado para su revisión y reparación.                                          |
| Pantalla muestra E2                         | El sensor NTC está en cortocircuito                                        | El sensor puede estar dañado. Diríjase a un servicio técnico autorizado para su revisión y reparación.                                               |
| Pantalla muestra E3                         | Temperatura del horno demasiado alta (función de freidora)                 | Desconecte la alimentación, retire el cuerpo de la olla para que se enfríe y vuelva a encender el producto.                                          |
| Pantalla muestra E4                         | Falla de comunicación                                                      | Si la placa de control o la línea de conexión están dañadas, comuníquese con el personal de mantenimiento para su revisión y reparación.             |

Apéndice 1

Diagrama esquemático del circuito



Este producto no debe desecharse junto con los residuos domésticos. El producto debe ser llevado a centros de recolección autorizados para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Reducir los residuos ayudará a conservar los recursos naturales y a garantizar que los productos se eliminen de manera ambientalmente responsable y saludable.

DESCUBRI EL UNIVERSO FTX



www.ftx.com.py - [Facebook] [Instagram] [YouTube] ftxpy

GRACIAS POR ELEGIR

