



FREIDORA DE AIRE CON GRILL

12 EN 1

220-240 V~, 50-60 Hz, 1500-1750 W
120 V~, 60 Hz, 1700 W
Apta para uso familiar



Lea atentamente este manual de instrucciones. Contiene información importante sobre seguridad, uso y mantenimiento. Consérvelo para futuras consultas.

MODELO
FTX AF2-10G1

Advertencias de seguridad

Indicaciones 1 a 14 del manual de fábrica

02

1. Lea atentamente este manual antes de usar el producto.
2. No sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni la unidad en agua. Existe riesgo de descarga eléctrica.
3. Antes de usar el equipo, desenrolle por completo el cable alojado en la parte posterior para evitar accidentes.
4. La superficie exterior alcanza temperaturas elevadas durante y después del uso. No la toque para evitar quemaduras.
5. Extreme los cuidados cuando haya niños cerca. No permita que utilicen el producto sin supervisión y manténgalo fuera de su alcance.
6. Con el equipo encendido, no mueva ni fuerce el enchufe o el tomacorriente. Las chispas o corrientes intensas pueden causar lesiones.
7. No deje el cable colgando del borde de una mesa o mueble ni en contacto con superficies calientes.
8. Si el cable o el enchufe están dañados, o si el equipo presenta una falla, suspenda el uso y solicite reparación o reemplazo a personal calificado.
9. Para evitar riesgos, el fabricante o un técnico calificado debe reemplazar el cable de alimentación dañado.
10. No dañe, doble, estire ni retuerza el cable. No coloque objetos pesados sobre él ni lo aprisione.
11. Desenchufe el equipo cuando no esté en uso. El deterioro del aislamiento puede provocar descarga eléctrica, fuga de corriente o incendio.
12. Utilice correctamente los accesorios compatibles para evitar incendios o lesiones durante el funcionamiento.
13. Coloque el equipo en un ambiente seco. No lo utilice al aire libre.
14. Durante el uso, deje al menos 15 cm de espacio libre arriba y alrededor del equipo para permitir la circulación de aire.

Advertencias y componentes

Indicaciones 15 a 26 y piezas principales

03

15. Coloque el equipo sobre una superficie estable y lejos de materiales inflamables.

16. Cocine únicamente alimentos aptos para consumo. No introduzca piezas grandes de alimento ni objetos metálicos, ya que pueden provocar incendio u otros riesgos.

17. No introduzca papel, cartón, plástico, tela ni otros materiales inflamables.

18. Antes de mover o reparar el equipo, desenchúfelo y espere a que se enfríe.

19. Durante el funcionamiento, no abra la tapa para mover la bandeja ni otros accesorios. Las altas temperaturas y los líquidos calientes pueden causar quemaduras.

20. No coloque objetos sobre el equipo. No cubra ni obstruya las zonas de disipación de calor.

21. Este producto es solo para uso doméstico. No lo utilice para fines distintos de los indicados.

22. Todo mantenimiento debe realizarlo personal calificado.

23. No utilice el equipo con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.

24. Los niños y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con respuesta limitada, deben usar el equipo únicamente bajo supervisión de una persona capacitada.

25. Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia, pueden usar el equipo si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso seguro y comprenden los riesgos.

26. No utilice este equipo para freír por inmersión en aceite.

PIEZAS PRINCIPALES

Tapa de vidrio
Cepillo de limpieza
Canasta de aluminio
Olla de cocción de aluminio fundido

Accesorios incluidos

Identificación de piezas

04



Tapa de vidrio

Cubre la olla durante la cocción y permite supervisar los alimentos.



Cepillo de limpieza

Accesorio para limpiar las superficies y rejillas después de cada uso.



Canasta de aluminio

Canasta perforada para circulación de aire caliente.



Olla de cocción

Recipiente de aluminio fundido para cocción, guisado y vapor.

Panel de control

Funciones y controles del equipo

05

El panel muestra el tiempo en formato HH:MM. Dos pantallas LED indican la temperatura y el tiempo de cocción. Gire la perilla para seleccionar una de las 12 funciones y ajustar tiempo o temperatura.



FUNCIONES

FREÍR CON AIRE

Dora y aporta una textura crujiente con poco o nada de aceite, por ejemplo en papas fritas.

ASAR

Cocina carnes y verduras mediante calor envolvente.

GRATINAR

Función indicada por el fabricante para descongelar distintos tipos de carne.

HORNEAR

Permite preparar tortas, postres y otros alimentos horneados.

DESHIDRATAR

Deshidrata carnes, frutas y verduras para preparar bocadillos caseros.

GRILL

Cocina a la parrilla en interiores y produce marcas y sabor de grill.

COCCIÓN LENTA

Cocina los alimentos lentamente a baja temperatura.

PLANCHA

Calienta la plancha desde arriba y desde abajo.

GUISAR

Cocina carnes a fuego suave hasta ablandarlas.

VAPOR

Agregue agua en la olla para cocinar carnes o vegetales al vapor.

MANTENER CALIENTE

Conserva calientes los alimentos ya cocidos.

MANUAL

Permite configurar tiempo y temperatura según el alimento y el resultado deseado.

PRECALENTAR

Después de elegir el programa, presione INICIAR/DETENER para comenzar el precalentamiento. Si necesita ajustar tiempo o temperatura, hágalo antes de iniciar. Estos ajustes corresponden a la cocción y no modifican el precalentamiento. El indicador PRECALENTAR se encenderá. El proceso demora aproximadamente 5 minutos, según la temperatura seleccionada.

NOTA: Solo las funciones FREÍR CON AIRE, ASAR, HORNEAR, GRILL, MANUAL y PLANCHA utilizan precalentamiento. Para cancelarlo, presione PRECALENTAR y el equipo pasará directamente a la cocción.

AGREGAR ALIMENTOS

Cuando finalice el precalentamiento, el equipo emitirá un sonido, parpadeará el indicador de la función y la pantalla mostrará ADD FOOD (AGREGAR ALIMENTOS). Abra la tapa y coloque los ingredientes en la placa de cocción. Al cerrarla, comenzará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta regresiva. Si abre la tapa durante la cocción, el equipo se pausará temporalmente y continuará automáticamente al cerrarla. Después de 3 segundos, al presionar INICIAR/DETENER se pausa el proceso. Durante la cocción puede ajustar tiempo y temperatura con los controles correspondientes. Si no abre la tapa para agregar alimentos al finalizar el precalentamiento, el equipo continuará funcionando en ese modo.

BOTÓN DE ENCENDIDO

Con el equipo enchufado, presione ENCENDIDO para activar el modo de espera. Se iluminarán el botón y la pantalla. Si lo presiona durante la cocción, se detendrá la función activa y el equipo se apagará.

Al finalizar la cocción, el equipo emitirá 5 sonidos y la pantalla mostrará END (FIN). Se apagarán todos los indicadores, excepto ENCENDIDO. La resistencia dejará de funcionar y el motor continuará durante 1 minuto. Luego la pantalla y las luces se apagarán. Para detener el equipo antes, presione ENCENDIDO.

AJUSTE DE TEMPERATURA

Presione TEMP. y gire la perilla para elegir la temperatura de cocción. Después de seleccionar el programa y realizar el ajuste, presione INICIAR/DETENER. En la función GRILL, presione TEMP. para elegir BAJA, MEDIA, ALTA o MÁXIMA.

Ajustes de operación

Temperatura, tiempo y modo de espera

07

TEMPERATURA

Cada giro de ajuste cambia la temperatura en 5 °C o 10 °F.

TIEMPO

Presione TIEMPO y gire la perilla para ajustar la duración en cualquier función. Seleccione el programa, ajuste el tiempo si fuera necesario y presione INICIAR/DETENER para comenzar. Cada giro modifica el tiempo en 1 minuto.

INICIAR / DETENER

Después de seleccionar la temperatura y el tiempo, presione INICIAR/DETENER para comenzar. Durante el precalentamiento, al presionar el botón el equipo se pausa y la pantalla muestra - - -. Presiónelo nuevamente para continuar. Durante la cocción, el botón pausa el equipo y detiene el conteo del tiempo. Vuelva a presionarlo para reanudar.

Para cambiar de función durante el precalentamiento o la cocción, presione primero INICIAR/DETENER y luego seleccione la nueva función.

MODOS DE ESPERA

El equipo se apagará si no hay interacción con el panel durante 1 minuto. Si una función se detiene o se cancela y no se realiza ninguna operación, se apagará después de 5 minutos.

En modo de espera, presione al mismo tiempo TEMP. y PRECALENTAR para cambiar la unidad entre °C y °F. La pantalla mostrará C o F y confirmará la selección después de 3 segundos. También puede cambiar la unidad de la misma forma durante el precalentamiento o la cocción.

Antes del primer uso

Preparación y protector antisalpicaduras

08

PREPARACIÓN INICIAL

1. Retire todo el material de embalaje, las etiquetas promocionales y la cinta adhesiva.
2. Retire todos los accesorios y lea atentamente este manual. Preste especial atención a las instrucciones de uso, advertencias y medidas de seguridad para evitar lesiones o daños materiales.
3. Lave la rejilla de grill, el protector antisalpicaduras, la canasta crocante, el cepillo de limpieza, la bandeja para vegetales, la plancha, los pinchos y la olla con agua tibia y detergente. Enjuague y seque por completo. La rejilla, el protector, la canasta y la olla son aptos para lavavajillas. NUNCA coloque la unidad principal en el lavavajillas.

PROTECTOR ANTISALPICADURAS

Ubicado debajo de la tapa, mantiene limpia la resistencia. Asegúrese SIEMPRE de que esté instalado durante la cocción. Si no lo utiliza, se acumulará aceite sobre la resistencia y podría generarse humo.

Retiro

Retire el protector para limpiarlo después de cada uso. Espere a que se enfríe por completo. Con el pulgar, empuje hacia arriba el clip frontal y, con la otra mano, tire de una de las pestañas hacia usted. Esto liberará el protector para retirarlo de la ranura ubicada en la parte posterior de la tapa.

Instalación

Empuje suavemente el protector dentro de la parte posterior de la tapa. Inserte la pestaña trasera en la ranura y presiónelo hacia arriba hasta que encaje en el clip frontal.

FUNCIONES DE COCCIÓN

Verifique que el equipo esté enchufado y presione ENCENDIDO.

Programas de cocción

Valores predeterminados y rangos de ajuste

09

Función	Tiempo predet.	Temp. predet.	Rango de tiempo	Rango de temp.	Tapa
Freír con aire	18 min	205 °C / 400 °F	1-60 min	50-230 °C / 120-400 °F	Cerrada
Deshidratar	6 h	70 °C / 160 °F	30 min-24 h	50-95 °C / 120-200 °F	Cerrada
Asar	25 min	205 °C / 400 °F	1-60 min	50-220 °C / 120-425 °F	Cerrada
Hornear	15 min	175 °C / 350 °F	1-60 min	50-205 °C / 120-400 °F	Cerrada
Gratinar	10 min	205 °C / 400 °F	1-60 min	50-230 °C / 120-450 °F	Cerrada
Grill	20 min	Baja 150 °C / 300 °F Media 175 °C / 350 °F Alta 205 °C / 400 °F (predet.) Máx. 230 °C / 450 °F	1-30 min	No ajustable	Cerrada
Manual	1 min	50 °C / 120 °F	1-60 min	50-230 °C / 120-450 °F	Cerrada
Mantener caliente	120 min	60 °C / 140 °F	10 min-10 h	50-80 °C / 120-175 °F	Abierta o cerrada
Vapor	20 min	100 °C / 215 °F	1-90 min	No ajustable	Abierta
Guisar	30 min	95 °C / 205 °F	1-180 min	90-100 °C / 195-210 °F	Abierta
Plancha	30 min	230 °C / 450 °F	1-60 min	50-230 °C / 120-450 °F	Abierta o cerrada
Cocción lenta	180 min	85 °C / 185 °F	10 min-10 h	70-95 °C / 160-200 °F	Abierta

NOTA: Use el control TIEMPO para ajustar la duración en incrementos de 1 minuto. REVISIÓN REQUERIDA: la última oración de esta nota aparece truncada en el manual original.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el equipo y deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo.
2. Limpie las superficies internas y externas, la placa de grill, la olla y la canasta con un paño suave o una esponja, detergente neutro y agua.
3. No utilice cepillos duros ni objetos abrasivos. Podrían dañar la superficie interior y el revestimiento protector de los accesorios.
4. No use productos tóxicos o corrosivos, como gasolina, diluyentes o pulidores.
5. Seque por completo todas las piezas antes de volver a enchufar el equipo.
6. No limpie la resistencia.
7. No sumerja el equipo en agua ni en ningún otro líquido.

SERVICIO POSVENTA

1. La empresa fabricante ofrece una garantía gratuita de un año para el equipo completo.
2. La fecha de inicio de la garantía corresponde a la fecha de la factura.
3. La garantía no cubre daños causados por uso, almacenamiento o mantenimiento inadecuados; desmontaje o reparación en talleres no autorizados; ausencia de factura válida; ni daños por fuerza mayor.
4. El centro de atención del fabricante podrá asistir con productos que no estén cubiertos por la garantía.
5. Si el producto presenta una falla, comuníquese con el punto de servicio o centro de atención designado.

La aplicación local de la garantía y del servicio posventa debe validarse con el responsable comercial de FTX.

DECLARACIÓN DEL FABRICANTE

1. El fabricante revisó cuidadosamente el contenido de este documento. Si hubiera una discrepancia de impresión o interpretación, se reserva el derecho de interpretación final.
2. Las mejoras técnicas se incorporarán en futuras ediciones sin aviso previo. Si cambian el aspecto o el color del producto, prevalecerá el producto real.
3. Este producto es solo para uso doméstico.

SEGURIDAD FUNCIONAL

1. Siempre que funcione la resistencia, el motor debe funcionar al mismo tiempo.
2. Durante el funcionamiento, al abrir la tapa el equipo entra en pausa y se detienen la resistencia y el motor. Al cerrar la tapa, continúa la operación.
3. Si la tapa permanece abierta por más de 4 minutos durante el funcionamiento y no se realiza ninguna otra operación, el equipo emitirá 2 sonidos cada 10 segundos. Después de 1 minuto adicional, se apagará automáticamente.
4. Con el equipo en funcionamiento o en espera, al abrir la tapa la pantalla mostrará OPEN (ABIERTO). Con el equipo apagado, mostrará - - - -.
5. El equipo incorpora autoverificación y notificación de fallas.

Importante

No modifique el equipo ni anule los dispositivos de seguridad. Ante una falla, suspenda el uso y solicite asistencia técnica calificada.



DESCUBRI EL UNIVERSO FTX



www.ftx.com.py -    ftxpy

GRACIAS
POR ELEGIR

