

HORNO ELÉCTRICO



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 EO2-602S

2

Advertencia

La superficie alcanza altas temperaturas durante el funcionamiento. No tocar. Es peligroso que cualquier persona que no sea personal calificado realice tareas de mantenimiento. No caliente directamente líquidos u otros alimentos en recipientes sellados, ya que podría producirse una explosión. No permita que los niños operen el aparato solos. Mantener fuera del alcance de bebés y niños para evitar accidentes peligrosos como descargas eléctricas y quemaduras.

Este manual no es adecuado para personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, ni para quienes carezcan de experiencia y conocimiento (incluidos los niños).

En caso de anomalías (como olor a quemado), deje de usar el aparato inmediatamente y desconecte el enchufe. Continuar usándolo puede causar incendio o descarga eléctrica debido al sobrecalentamiento. Solo deben utilizarse utensilios adecuados dentro del horno.

No caliente directamente alimentos envueltos en plástico o papel, ya que existe riesgo de incendio. Si se detecta humo, apague el aparato o desconecte el enchufe y mantenga la puerta del horno cerrada para evitar la propagación de las llamas.

El horno no puede funcionar cerca de gas licuado, ya que podría producirse una explosión. Tampoco debe operar cerca de cortinas inflamables u objetos similares. Debe dejarse suficiente espacio alrededor del horno, y mantenerse al menos a 50 mm de distancia de los objetos circundantes. Descripción de la marca: Es un símbolo de advertencia de alta temperatura. Preste atención a las altas temperaturas que se producen durante el funcionamiento del aparato.

Este aparato no debe lavarse con chorros de agua ni sumergirse en agua.

• Después de encender el horno, está estrictamente prohibido limpiarlo con un cepillo de alambre para evitar descargas eléctricas.

• Cuando el horno esté en funcionamiento, no abra la tapa ni introduzca las manos en su interior, ya que podría causar peligro.

• Está estrictamente prohibido sumergir el cable de alimentación, el enchufe o el horno en agua u otros líquidos para evitar riesgos de descarga eléctrica.

• Todos los hornos deben colocarse sobre una mesa o superficie estable.

Instalación y Operación

Método de Uso

Precauciones de Seguridad

Solución de Problemas

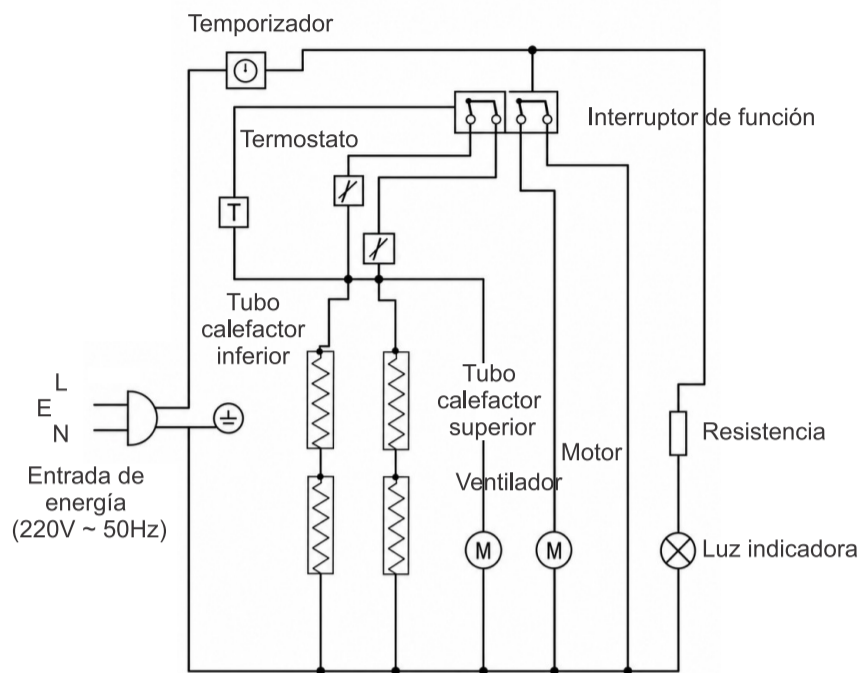
• Nota: Para evitar riesgos causados por un reinicio incorrecto del circuito térmico, el aparato no debe ser alimentado por un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador o un circuito que se encienda y apague regularmente mediante un componente común.

No coloque papel de aluminio ni recipientes de plástico sobre superficies de alta temperatura.

No apile objetos sobre la carcasa del producto.

Parámetros Técnicos

Diagrama Esquemático del Circuito

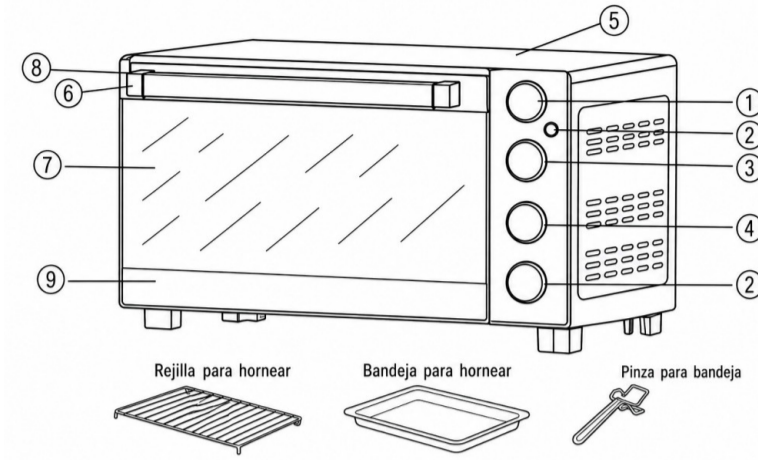


Precauciones de Seguridad
Solución de Problemas
Instalación y Operación
Método de Uso

3

Nombre de Componentes

(Esta imagen es solo ilustrativa. El producto real puede variar.)



- 1. Luz indicadora de calentamiento
- 2. Temporizador
- 3. Interruptor de selección de funciones
- 4. Perilla de temperatura
- 5. Carcasa
- 6. Manija de la puerta
- 7. Vidrio de la puerta
- 8. Abrazadera superior de la puerta
- 10. Abrazadera inferior de la puerta

Descripción de Componentes

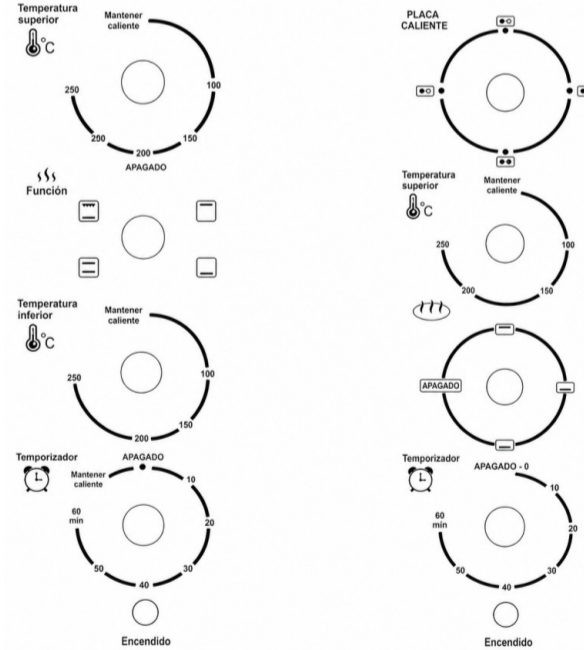
• Luz indicadora de calentamiento: Cuando el temporizador está activado, la luz indicadora de calentamiento se enciende y comienza la temporización; cuando el tiempo programado finaliza, la luz se apaga y la temporización se detiene.

- Temporizador: Permite ajustar el tiempo de cocción o calentamiento.
- Interruptor de selección de funciones: Se utiliza para activar funciones como rotación (asador), aire caliente, asador superior, etc., según la selección actual.
- Perilla de temperatura: Controla la temperatura dentro del horno para alcanzar el nivel deseado. Al seleccionar la temperatura adecuada, se evita una cocción incorrecta por sobrecalentamiento.
- Rejilla de horneado: Se utiliza para hornear alimentos normales o no líquidos.
- Bandeja de horneado: Se usa para hornear alimentos aceitosos o jugosos. Puede colocarse en la rejilla fija. Se puede seguir la receta o ajustar según la situación real de cocción.
- Pinza para bandeja: Se utiliza para retirar la rejilla y la bandeja de horneado.
- Tenedor giratorio: Se utiliza para asar pollos enteros y patos.
- Soporte del tenedor: Se utiliza para retirar el tenedor giratorio.

4

Método de Instalación

Este panel puede cambiar debido a mejoras técnicas. Consulte siempre el producto real.



Modo básico

Perilla de temporizador (rango: 0–60 minutos)
Perilla de selección de temperatura (rango: 100–250°C)
Perilla de selección de funciones:

1. Funcionamiento del tubo calefactor superior
2. Funcionamiento del tubo calefactor inferior
3. Funcionamiento simultáneo de los tubos superior e inferior

Modo completo

Perilla de temporizador (rango: 0–60 minutos)
Perilla de selección de temperatura (rango: 100–250°C)
Perilla de selección de funciones (funciones principales):

1. Función de calentamiento superior: el tubo superior se activa de forma independiente
2. Función de calentamiento inferior: el tubo inferior se activa de forma independiente
3. Función de calentamiento superior e inferior: ambos tubos se activan al mismo tiempo
4. Función de calor superior e inferior con aire caliente: tubos superior e inferior y motor de aire caliente se activan simultáneamente
5. Función de calor superior e inferior con asador: tubos superior e inferior y el tenedor giratorio se activan al mismo tiempo
6. Función de calor superior e inferior con aire caliente y asador: tubos superior e inferior, motor de aire caliente y tenedor giratorio funcionan simultáneamente

6

Función de Asador

Perilla de temporizador (rango: 0–60 minutos)
Perilla de selección de temperatura (rango: 100–250°C)
Perilla de selección de funciones (funciones principales):

1. Funciona el tubo superior
2. Se aplica calor
3. Funcionan simultáneamente los tubos superior e inferior
4. Funcionan los tubos con asador
5. Funcionan simultáneamente los tubos superior e inferior con asador

Modo Horno

Perilla de temporizador (rango: 0–60 minutos)
Perilla de selección de temperatura (rango: 100–250°C)
Perilla de selección de función del horno:

1. Funciona el horno izquierdo
 2. Funciona el horno derecho
 3. Funcionan simultáneamente ambos hornos
- Perilla de selección de funciones:
1. Funcionamiento del tubo superior
 2. Funcionamiento del tubo inferior
 3. Funcionamiento simultáneo de los tubos superior e inferior

Aspectos a tener en cuenta

No utilice el aparato cerca de fuentes de calor ni sobre superficies inclinadas, inestables o no resistentes al calor, como escritorios o manteles. Tampoco lo coloque en lugares accesibles para niños, para evitar accidentes.

No toque el horno con las manos durante su uso o inmediatamente después, para evitar quemaduras.

Durante el primer uso, puede aparecer un poco de humo y un olor extraño. Esto es causado por el material protector de los tubos calefactores y es un fenómeno normal. Puede utilizar el aparato con confianza.

Durante o después del uso, no permita que el agua salpique la puerta de vidrio del horno, para evitar que se rompa debido a diferencias excesivas de temperatura.

Durante el proceso de horneado, al retirar alimentos o añadir condimentos, utilice guantes térmicos para evitar quemaduras.

No comparta el tomacorriente con otros aparatos eléctricos. Compartirlo puede provocar sobrecalentamiento y riesgo de incendio.

No desmonte, repare ni modifique el aparato por su cuenta. Esto puede causar fallas, accidentes y afectar seriamente los derechos del consumidor.

Preste atención al almacenamiento y protección del cable de alimentación. Evite aplastarlo, romperlo, tirar de él, torcerlo o extenderlo con fuerza, y no coloque objetos pesados sobre él para evitar daños que puedan causar fallas o accidentes. Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por personal técnico calificado.

No utilice el aparato en entornos que no sean AC 220V. Un voltaje inferior puede impedir el funcionamiento normal del sistema de calentamiento y afectar la calidad de uso; un voltaje superior puede dañar los circuitos internos y resistencias, e incluso provocar incendios.

Cuando no se utilice durante un período prolongado, desconecte el enchufe para garantizar la seguridad.

Nunca lave el aparato con agua ni lo utilice en el baño, para evitar la entrada de agua y posibles fallas o accidentes. Está estrictamente prohibido limpiar el interior y exterior del horno con un limpiador a vapor. Después de cocinar, tenga cuidado con la alta temperatura al retirar los alimentos. Preste atención a las advertencias de superficie caliente en el equipo.

7

Métodos de Limpieza y Mantenimiento

Asegúrese de desenchufar el aparato antes de limpiarlo y espere a que se enfríe. Cuando se acumulen migas u otros residuos en la parte inferior del horno, limpie los tubos calefactores internos del horno con un paño seco y suave para evitar afectar el sabor de la próxima cocción. Limpie suavemente el cuerpo del horno con un paño seco y suave. Para limpiar el interior del horno, utilice un limpiador neutro o agua tibia con un paño suave, y luego séquelo con un paño seco.

Tarjeta de Garantía

Compromiso de Garantía

1. Bajo la condición de que el usuario cumpla con las normas de uso y mantenimiento, en caso de fallas causadas por problemas de calidad del producto, la empresa ofrece un periodo de garantía de un año (calculado desde la fecha de compra).

2. Las siguientes situaciones no están cubiertas por la garantía, y el usuario deberá asumir los costos correspondientes de materiales y mantenimiento:

- (1) Daños causados por incumplimiento de los procedimientos de uso.
- (2) Daños causados por el uso de fuentes de alimentación o piezas incompatibles.
- (3) Daños causados por no seguir los requisitos del manual durante la instalación y uso.
- (4) Daños causados por accidentes naturales.
- (5) Daños causados por reparación o modificación sin autorización de la empresa.
- (6) Envejecimiento, colisión o rayones en la superficie del producto.
- (7) Más allá del periodo de garantía de un año.

3. Si el usuario encuentra problemas de calidad durante el uso del producto, debe contactar al servicio de atención al cliente y proporcionar una foto clara de esta tarjeta de garantía. Luego de la verificación, se brindará el servicio correspondiente. Dentro del periodo de garantía, se proporcionará servicio gratuito en la medida de lo posible. (1) Después de finalizado el periodo de garantía, el usuario aún puede acceder al servicio de mantenimiento de pago ofrecido por la empresa.

4. Conserve correctamente esta tarjeta de garantía después de la compra. Debe presentarse para solicitar la garantía; de lo contrario, no será válida.

8

Método de Instalación

Desembale el producto, ubique el manual y lea cuidadosamente las instrucciones de uso.

• Coloque el gabinete en un lugar fresco y seco, sin objetos inflamables o explosivos alrededor. El equipo debe estar a más de 50 mm de la pared. Ajuste las patas del gabinete para que quede estable y nivelado.

Seleccione un tomacorriente seguro y adecuado, con interruptor diferencial monofásico que cumpla con las normas de seguridad nacionales según la tabla de parámetros técnicos, y asegúrese de que la conexión a tierra sea confiable.

1. Tire de la manija de la puerta para abrirla. Coloque los alimentos en la rejilla o bandeja de horneado y cierre la puerta. Para alimentos con aceite o alto contenido de humedad, se recomienda usar papel aluminio sobre la bandeja para obtener mejores resultados.

• Para hornear pan o tostadas, colóquelos directamente sobre la rejilla.

Al hornear, puede precalentar el horno primero (ajuste el temporizador entre 5 y 10 minutos) y luego ajustar la temperatura según la situación real de cocción para lograr una distribución más uniforme del calor.

2. Gire el temporizador hasta el tiempo de cocción requerido (0–60 minutos).

• Si el tiempo establecido es menor a 5 minutos, gire primero el temporizador más allá de la marca de 10 minutos y luego regrese al tiempo deseado.

• Cuando el temporizador esté activado, debe configurarse la temperatura y el interruptor de selección de funciones; entonces el horno comenzará a funcionar. Si el tiempo de cocción supera los 60 minutos, puede configurarse en modo "constante".

Nota: En el modo "constante", el usuario debe controlar el tiempo manualmente.

3. Ajuste la perilla de temperatura y el selector de funciones (resistencia superior, inferior, ambas, etc.) según la temperatura y función requeridas.

Al comenzar, si la temperatura ambiente es baja, el ángulo de contacto del termostato será mayor, lo cual no afecta el funcionamiento.

• Al introducir o retirar alimentos, coloque la perilla del temporizador en la posición "OFF".

• Después de configurar el temporizador, la temperatura y la función, el calentamiento comenzará automáticamente y el horno entrará en funcionamiento.

4. Cuando el temporizador finalice, la cocción estará completa.

• El temporizador emitirá un sonido ("ding") como aviso y las resistencias dejarán de calentar. Tire de la manija para abrir la puerta del horno. Use la pinza de bandeja o guantes térmicos (protéjase) para retirar la bandeja.

5. Después de usar el horno, desconecte el enchufe. Espere a que se enfríe antes de limpiarlo.

5

Datos del Usuario

Nombre del Usuario	Teléfono	Código Postal
Dirección de Envío		
Nombre del Producto	Modelo	
Fecha de Compra	Número de Serie o Factura	

DESCUBRI EL UNIVERSO FTX



www.ftx.com.py - ftxpy

GRACIAS POR ELEGIR



9