



MANUAL DE INSTRUCCIÓN

GRILL TOUCH 180°



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 EG2-200

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- Asegúrese de que el voltaje de su toma de corriente sea el mismo que el indicado en la etiqueta del aparato.
- No toque superficies calientes. Use las asas o perillas.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad de cocción en agua ni en ningún otro líquido.
- Es necesaria una supervisión estricta cuando cualquier aparato es utilizado por o cerca de niños.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiar el aparato.
No utilice ningún aparato con el cable o enchufe dañados, ni después de un mal funcionamiento o si ha sido dañado de cualquier manera.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, nunca intente reparar la Grill Toaster usted mismo.
- Llévela a un servicio técnico autorizado para su revisión y reparación. Una reensambladura incorrecta puede presentar riesgo de descarga eléctrica cuando se utilice.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- No la utilice en exteriores.
- No la use en exteriores ni para fines comerciales.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni toque superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
- Desenchufe la unidad cuando haya terminado de usarla.
- No utilice el aparato para fines distintos a los previstos.
- No está diseñado para operar mediante temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
- Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento. Los aparatos no están diseñados para ser operados mediante temporizador externo o sistema de control remoto independiente.

PRECAUCIÓN: superficie caliente.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personal calificado similar para evitar riesgos.

ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA, SOLO PERSONAL AUTORIZADO DEBE REALIZAR REPARACIONES.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ANTES DEL PRIMER USO

- Lea todas las instrucciones cuidadosamente y consérvelas para futuras consultas. Retire todo el embalaje. Limpie las placas de cocción con una esponja o paño humedecido con agua tibia.

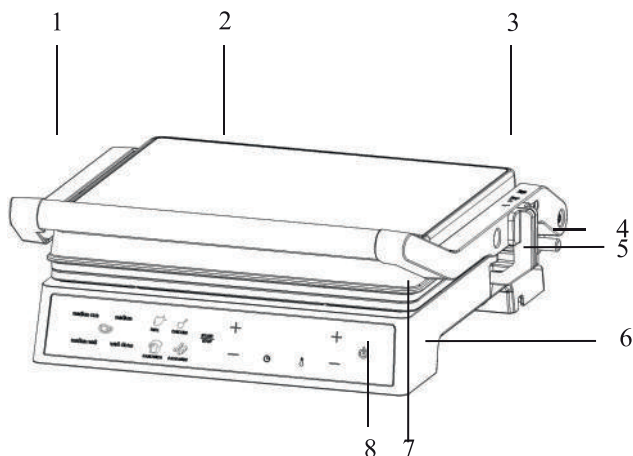
NO SUMERJA LA UNIDAD NI LA HAGA FUNCIONAR DIRECTAMENTE BAJO EL GRIFO. NO UTILICE EL APARATO PARA COCINAR DIRECTAMENTE SOBRE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN.

Nota: Cuando utilice su Grill por primera vez, puede emitir un leve humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos de calentamiento y no afecta la seguridad del aparato.

CÓMO USAR

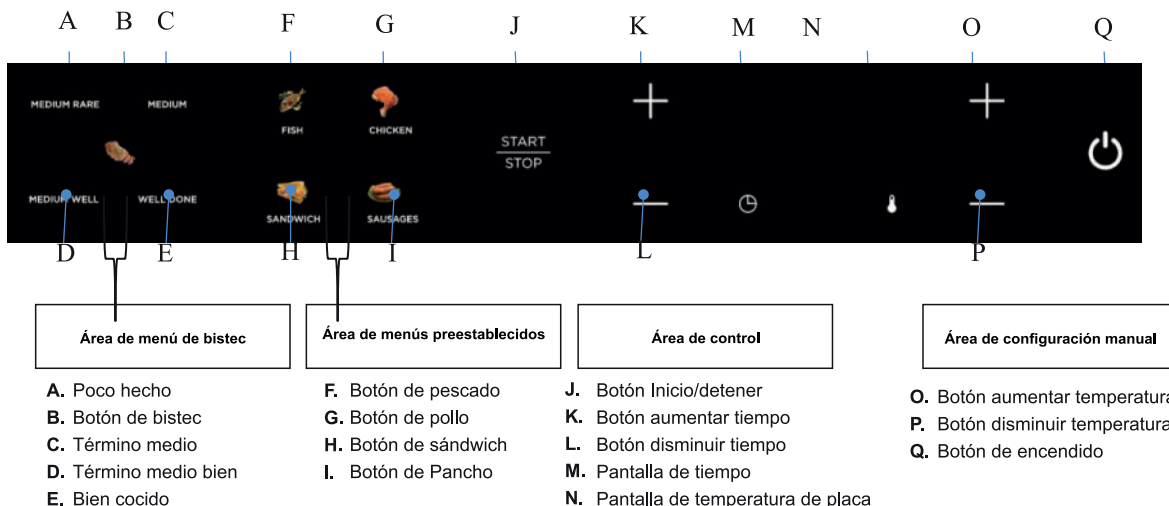
- Antes de usar el aparato por primera vez, retire todos los materiales promocionales y de embalaje, y verifique que las placas de cocción estén limpias y libres de polvo. Si es necesario, limpie con un paño húmedo.
- Para obtener mejores resultados, vierta una cucharada de aceite vegetal sobre las placas antiadherentes. Distribuya con una toalla absorbente de cocina y elimine el exceso de aceite.

IDENTIFICACIÓN DE PARTES



1. Asa
2. Placas decorativas
3. Carcasa superior
4. Elevación de 180°
5. Botón de bloqueo / liberación
6. Carcasa inferior
7. Placas de cocción antiadherentes
8. Panel de control de funcionamiento

INSTRUCCIONES DE LOS BOTONES DEL PANEL DE CONTROL



- Conecte el Grill y enchúfelo a la corriente. El botón de encendido se iluminará en rojo y se escuchará un sonido “Di”, indicando que el aparato está energizado. Todos los indicadores y la pantalla parpadearán cinco veces (autoprueba completada).
- La luz de encendido quedará en modo intermitente y la pantalla mostrará “----”.
- Presione el botón principal de encendido: se activará el control PCB y sonará “Di”.
- La pantalla mostrará:
- Tiempo: 00:00
- Temperatura de placa (ej.: 25 °C)

INSTRUCCIONES DEL MENÚ DE BISTEC

- Toque el icono del bistec: el indicador se encenderá y parpadeará.
- Presione nuevamente para seleccionar el término de cocción; el indicador correspondiente se encenderá y parpadeará.
- Tras seleccionar, el indicador parpadeará cinco veces.
- En este momento, el botón start/stop se encenderá en rojo y la bandeja comenzará el precalentamiento. El temporizador mostrará la cuenta regresiva del programa y la temperatura será de aproximadamente 260 °C.
- Después de aproximadamente 3 minutos de precalentamiento, el botón start/stop cambiará a verde y el aparato emitirá cinco sonidos “Di”, indicando que el precalentamiento ha finalizado.
- Sujete el asa firmemente, abra la placa superior, coloque el bistec en la bandeja inferior, cierre la placa superior y presione el botón start/stop. Después del sonido “Di”, comenzará la cocción.

CÓMO USAR

- El alimento (por ejemplo, el bistec) comienza a cocinarse. El temporizador inicia la cuenta regresiva. Cuando finaliza, el aparato emite cinco sonidos “Di”, indicando que la comida está lista. Puede retirar el alimento de la bandeja de cocción y disfrutarlo.
- En este punto, el Grill entra en modo de espera: la pantalla se apaga, solo queda activo el botón de encendido con luz intermitente. Si desea continuar cocinando, presione nuevamente el botón de encendido para activar la placa de control (PCB), seleccione el menú correspondiente o configure manualmente la temperatura.

Atención: Después de seleccionar el menú de bistec, si no continúa seleccionando el término de cocción, el indicador del bistec parpadeará cinco veces y la selección predeterminada será “bien cocido”. El Grill entrará en el programa de precalentamiento.

Instrucciones de uso de menús preestablecidos

Hay cuatro menús preestablecidos: pescado, pollo, sándwich y salchicha.

- Toque el botón del menú preestablecido; el indicador correspondiente se encenderá y parpadeará cinco veces.
- El botón de inicio/detención se encenderá en rojo y la bandeja comenzará el precalentamiento.
- El temporizador mostrará la cuenta regresiva del programa y la temperatura mostrará la temperatura preestablecida.
- Después de aproximadamente 2–4 minutos de precalentamiento, el botón start/stop cambiará a verde y el aparato emitirá cinco sonidos “Di”, indicando que el precalentamiento ha finalizado.
- Sujete el asa firmemente, abra la placa superior, coloque el alimento en la bandeja, cierre la placa superior, presione el botón start/stop y, tras el sonido “Di”, comenzará la cocción.
- El temporizador iniciará la cuenta regresiva. Al finalizar, el aparato emitirá cinco sonidos “Di”, indicando que la comida está lista.
- Retire el alimento y disfrútelo.

Instrucciones de configuración manual

Los usuarios también pueden cocinar configurando manualmente el tiempo y la temperatura sin usar los menús preestablecidos.

- Ajuste el tiempo mediante los botones de aumento y disminución.
 - Tiempo máximo: 60 minutos
 - Tiempo mínimo: 60 segundos
 - Cada pulsación ajusta ± 10 segundos
 - Mantener presionado: ajuste continuo
- Ajuste la temperatura mediante los botones correspondientes.
 - Temperatura máxima: 230 °C
 - Temperatura mínima: 60 °C
 - Cada pulsación ajusta ± 10 °C
 - Mantener presionado: ajuste continuo
- Una vez completada la configuración, la pantalla parpadeará 3 veces y el grill entrará en precalentamiento.
- Después de 2–4 minutos, el botón start/stop se pondrá verde y el aparato emitirá cinco sonidos “Di”, indicando que el precalentamiento ha finalizado.
- Sujete el asa, abra la placa superior, coloque los alimentos en la bandeja y continúe el proceso de cocción.

CÓMO USAR

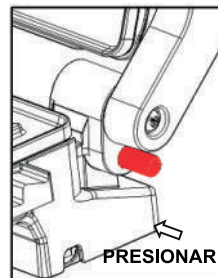
- Cierre la placa superior, presione el botón start/stop, escuche el sonido “Di” y comience la cocción. El temporizador inicia la cuenta regresiva. Cuando finaliza, el aparato emite cinco sonidos “Di”, indicando que la comida está lista. Puede retirar los alimentos de la bandeja y disfrutarlos.
- Cuando los alimentos estén cocidos, use el asa para abrir la tapa. Retire los alimentos con utensilios no metálicos. Nunca use pinzas metálicas ni cuchillos, ya que pueden dañar el recubrimiento antiadherente de las placas.
- Una vez finalizada la cocción, desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje el Grill abierto para que se enfríe.

Nota:

- Durante el precalentamiento, puede cambiar el menú seleccionado o modificar la temperatura y el tiempo en cualquier momento.
- Sin embargo, una vez que la cuenta regresiva ha comenzado, no se podrán cambiar el menú ni los ajustes de temperatura y tiempo hasta que finalice el modo de cocción. Para detener la cocción, presione el botón start/stop o el botón de encendido para apagar el grill (mantenga presionado el botón de encendido por más de 2 segundos para apagarlo).
- Una vez finalizada la cocción, el Grill entra en modo de espera: la pantalla se apaga y solo queda activo el botón de encendido con luz intermitente. Si desea continuar cocinando, presione el botón de encendido para activar la placa de control (PCB), seleccione el menú correspondiente o configure manualmente la temperatura.
- Cuando el botón start/stop se ilumina en rojo, indica que el grill está en proceso de calentamiento y aún no ha alcanzado la temperatura de cocción; cuando se ilumina en verde, indica que la temperatura ha sido alcanzada y el grill está listo para cocinar en cualquier momento.
- Para ahorrar energía, si el usuario no realiza ninguna acción durante 60 minutos, el sistema apagará automáticamente la placa de control (PCB), el grill entrará en modo de espera y solo quedará encendida la luz intermitente del botón de encendido. Si desea continuar, presione el botón de encendido para reactivar el sistema.
- Después de seleccionar el menú preestablecido y configurar temperatura o tiempo, al salir del menú preestablecido, la luz del menú seleccionado se apagará, cambiando al modo de cocción manual.

Para usar como grill abierto

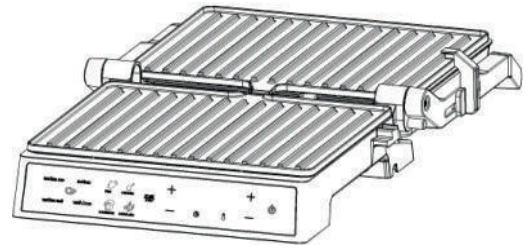
- Coloque el Grill sobre una superficie plana y limpia donde desea cocinar. Debe estar en posición horizontal.
- La placa superior debe estar alineada con la placa inferior. Ambas deben coincidir para crear la superficie de cocción.
- Para convertirlo a posición abierta, ubique la palanca de liberación de bisagra en el lado derecho.



Botón de ángulo

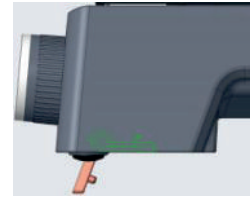
- Con la mano izquierda en el asa, use la mano derecha para deslizar la palanca hacia usted.
- Empuje el asa hacia atrás hasta que la tapa quede completamente plana sobre la superficie.
- El equipo permanecerá en esta posición hasta que lo vuelva a cerrar.
- Utilice el Grill abierto para cocinar hamburguesas, bistec, pollo (no recomendamos cocinar pollo con hueso, ya que no se cocina de manera uniforme en un grill abierto), pescado y vegetales.

- Cocinar en el grill abierto es el método más versátil de usar el Grill. En esta posición, se tiene el doble de superficie de cocción. Puede cocinar diferentes tipos de alimentos en superficies separadas sin mezclar sabores.
- La posición abierta permite cocinar distintos cortes de carne con diferentes grosores, adaptándose a su preferencia de cocción



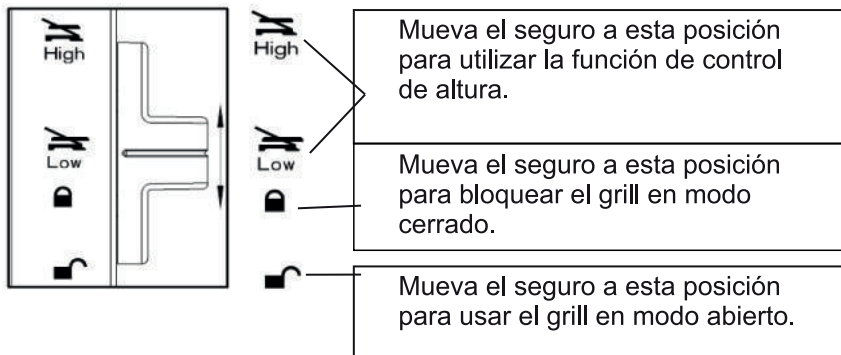
Uso de la base extensible

- Durante la cocción, si desea que la grasa drene mejor, puede abrir la base extensible ubicada en la parte inferior.
- Incline ligeramente la bandeja para facilitar que el exceso de grasa fluya hacia la caja recolectora de aceite.



USO DE LA FUNCIÓN DE CONTROL DE ALTURA DEL GRILL SUPERIOR

La función de control de altura le permite fijar la placa superior del grill a una altura determinada sobre la placa inferior. Esto permite utilizar el grill para cocinar alimentos delicados como pescado y hamburguesas sin aplastarlos. También puede utilizarse para tostar sándwiches abiertos y snacks donde no se requiere aplicar el peso de la placa superior.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Siempre desenchufe el Grill y deje que se enfríe antes de limpiarlo. Es más fácil limpiarlo cuando aún está ligeramente tibio. No es necesario desmontar el aparato para su limpieza. Nunca lo sumerja en agua ni lo coloque en el lavavajillas.
- Limpie las placas de cocción con un paño suave para retirar los residuos de alimentos. Si están muy sucias, aplique un poco de agua tibia con detergente sobre los residuos y limpie con una esponja o paño no abrasivo.
- No utilice productos abrasivos que puedan rayar o dañar el recubrimiento antiadherente.
- No use utensilios metálicos para retirar alimentos, ya que pueden dañar la superficie antiadherente.
- Limpie el exterior del grill con un paño húmedo únicamente. No utilice esponjas abrasivas ni lana de acero, ya que dañarán el acabado. No lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
- No coloque el aparato en el lavavajillas.

- Retire y vacíe la bandeja recolectora de grasa después de cada uso y lávela con agua tibia y jabón. Evite el uso de esponjas abrasivas o detergentes agresivos, ya que pueden dañar la superficie. Enjuague y seque completamente con un paño suave y limpio antes de volver a colocarla.

ALMACENAMIENTO

- Desenchufe siempre el Grill Toaster antes de guardarlo.
- Asegúrese de que el Grill Toaster esté completamente frío y seco antes de almacenarlo.

DESCUBRI EL UNIVERSO FTX



www.ftx.com.py -    [ftxpy](https://www.tiktok.com/@ftxpy)

GRACIAS
POR ELEGIR

FTX

