



Modelo: AF991 Freidora de Aire **DUOFRY**

— Tensión: 220-240 V ~ 50-60 Hz Potencia: 2000-2600 W

Importa y distribuye: Liliana S.R.L. Warnes 1155 – S2005PDG Rosario - Argentina - C.U.I.T.: 30-51687722-3

- Antes de utilizar el equipo, solicitamos que Ud. lea cuidadosamente y comprenda estas instrucciones, como así también las mantenga siempre a mano para cualquier consulta.



♦ IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Leer cuidadosamente todas las instrucciones.

Seguir las advertencias contenidas en estas instrucciones, ya que las mismas contienen importantes indicaciones relativas a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.

- Todos los elementos de embalajes deben mantenerse fuera del alcance de niños, en especial las bolsas plásticas dado que existe riesgo de asfixia.
- Antes de conectar el aparato verificar que los datos de la placa de especificaciones técnicas del producto (tensión, frecuencia) correspondan a aquellos de la red eléctrica.

Asegúrese de que su instalación esté adecuada con la correspondiente descarga a tierra y disyuntor diferencial para proteger convenientemente a las personas. Este disyuntor debe tener una corriente nominal de operación que no exceda los 30 mA. Ante cualquier duda haga revisar su instalación por personal idóneo calificado.

- Este producto tiene ficha de tres espigas planas con toma a tierra (clase I). No lo conecte utilizando adaptadores que anulen la espiga central de puesta a tierra.
- No conectar a un temporizador u otro dispositivo que conmute el artefacto a un funcionamiento automático, como timers o programadores de ningún tipo, a menos que ya esté incorporado en el producto.
- Nunca haga funcionar el artefacto en lugares con riesgo de incendio o explosión.
- No deje el equipo funcionando o conectado sin custodia, o expuesto al aire libre o ventanas para evitar que perturbaciones atmosféricas puedan cambiar las condiciones de funcionamiento y crear riesgos de carácter eléctrico o incendio.
- No moje el equipo con ningún líquido.
- No toque el aparato con manos o pies húmedos o mojados.
- Mantenga libre las entradas/salidas de aire. No introduzca elementos extraños a través de las mismas.
- Este aparato no está pensado para ser usado por personas (incluidos niños) con



MANUAL DE INSTRUCCIONES

... continúa "IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD"

- capacidades físicas y mentales reducidas, que no posean experiencia en el uso, a menos que se le haya instruido en su correcta utilización por una persona responsable de su seguridad.
 - Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el equipo.
 - Cualquier tipo de empleo que no fuera el apropiado para el cual este producto ha sido concebido, eliminará toda responsabilidad del fabricante sobre eventuales daños derivados del uso inapropiado.
 - En caso de averías o problemas de funcionamiento del aparato, o bien después de ser golpeado o dañado de alguna manera, apagarlo y desconectar de la red eléctrica. No intentar arreglos sobre el mismo y ponerse en contacto exclusivamente con un Servicio Técnico Autorizado y ante una eventual reparación, utilizar siempre repuestos originales.
 - Desconecte el equipo de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier tipo de operación de limpieza.
 - Nunca desconecte tirando del cable o del aparato mismo, o tocando la ficha con las manos húmedas. Apague el equipo antes de desconectar la ficha del toma corriente.
 - Evite desgastes en el cable y prolongaciones causados por calor, aceite, cantos vivos o cortantes, o superficies abrasivas.
 - ¡Muy importante! El cable debe estar siempre en buen estado. Si está dañado debe ser atendido en un Service Autorizado o por personal idóneo, reemplazado siempre por un repuesto original.
 - Coloque el equipo sobre una superficie seca y nivelada, asegúrese que el artefacto y el cable nunca queden sobre o cerca de superficies calientes. Nunca mueva la máquina tirando del cable. No arrolle el cable alrededor de la máquina, y evite que cuelgue. Este seguro de que no pueda ser inadvertidamente llevado por delante por alguna persona o mascota, o que niños pequeños puedan tirar del mismo y tomar o accionar la máquina. Peligro de accidente!
 - No usar el equipo cerca de cortinas, tapizados u otras telas decorativas debido a que pueden inflamarse fácilmente causando un grave riesgo para su seguridad.
 - No coloque el artefacto sobre o cerca de fuentes de calor.
 - El uso del artefacto debe resumirse a la función por la que fue creado y diseñado. No utilice el aparato para calentar elementos inflamables.
 - No cubra el artefacto con ningún objeto durante el uso. Peligro de incendio!
 - Deje libre al menos 10 cm en la parte trasera y a cada lado del equipo. No coloque ningún objeto por encima del mismo.
 - Durante el funcionamiento sale vapor caliente por las rejillas de salida. Manténgase a una distancia segura para evitar quemarse. También tenga cuidado con el aire y vapor caliente que sale cuando retira el recipiente del equipo.
 - Si viera salir humo oscuro, inmediatamente desconecte el equipo de la red eléctrica. Espere que la emisión de humo se detenga antes de remover la bandeja del equipo.
 - La temperatura de las partes accesibles puede ser alta cuando el equipo está en funcionamiento.
- No respetar las indicaciones precedentes puede comprometer su seguridad y la del aparato.**

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Desembale el equipo y quite todos los materiales de embalaje.
- Todos los elementos de embalajes deben mantenerse fuera del alcance de niños, en especial las bolsasplásticas dado que existe riesgo de asfixia.
- Haga una limpieza general del equipo (vea "Limpieza").
- Lea detenidamente todo el manual de instrucciones, y consérvelo para referencia futura.

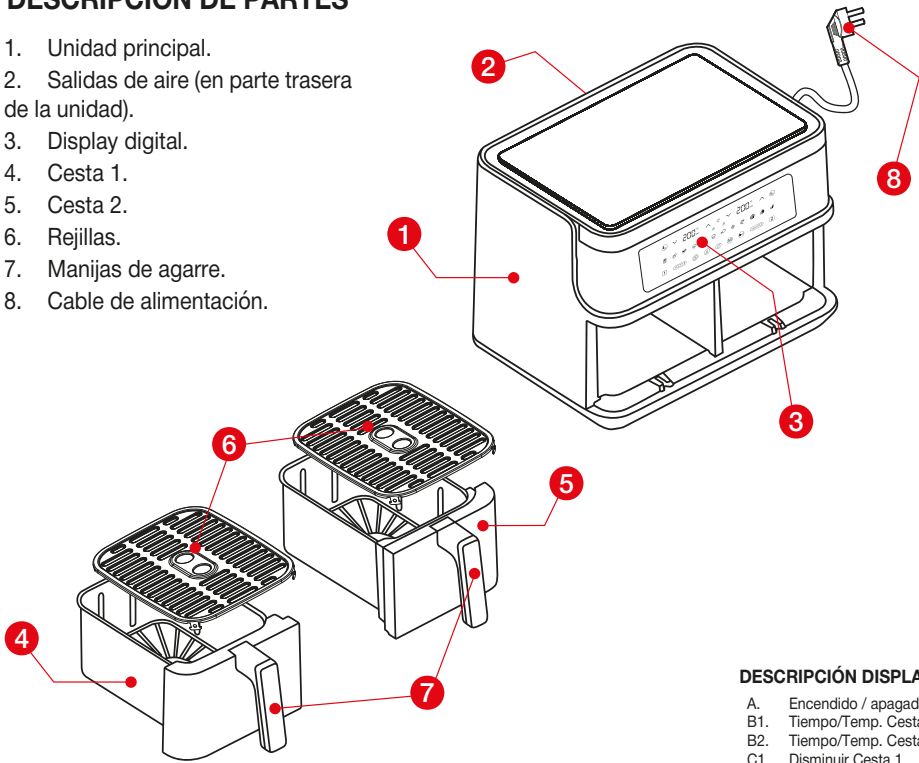


ADVERTENCIA

Este aparato no se puede utilizar para hervir agua.

DESCRIPCIÓN DE PARTES

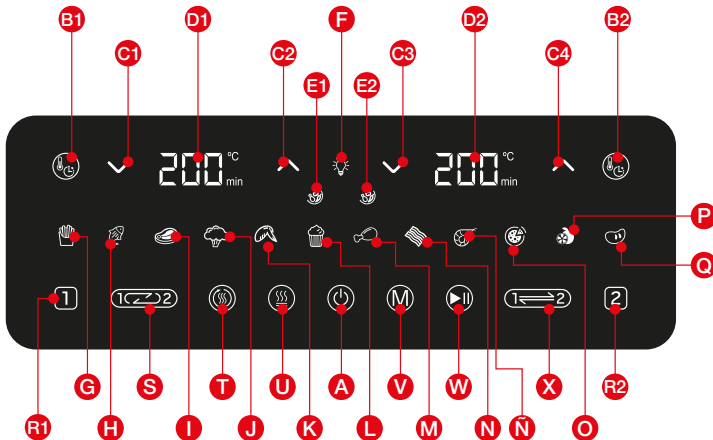
1. Unidad principal.
2. Salidas de aire (en parte trasera de la unidad).
3. Display digital.
4. Cesta 1.
5. Cesta 2.
6. Rejillas.
7. Manijas de agarre.
8. Cable de alimentación.



Imágenes de carácter ilustrativo

DESCRIPCIÓN DISPLAY

- A. Encendido / apagado
- B1. Tiempo/Temp. Cesta 1
- B2. Tiempo/Temp. Cesta 2
- C1. Disminuir Cesta 1
- C2. Aumentar Cesta 1
- C3. Disminuir Cesta 2
- C4. Aumentar Cesta 2
- D1. Display Cesta 1
- D2. Display Cesta 2
- E1. Indicador Shake Cesta 1
- E2. Indicador Shake Cesta 2
- F. Encendido/Apagado Luz
- G. Papas Fritas
- H. Pescado
- I. Carne
- J. Vegetales
- K. Alitas de pollo
- L. Torta/Cupcake
- M. Pata/Muslo de Pollo
- N. Panceta
- Ñ. Langostinos/Camarones
- O. Pizza
- P. Deshidratar frutas
- Q. Salchicha
- R1. Selector Cesta 1
- R2. Selector Cesta 2
- S. Función Smart Finish
- T. Mantener Caliente
- U. Precalentar
- V. Menú
- W. Iniciar/Pausar
- X. Función Match Cook



MODO DE USO

- 1» Posicione el equipo en una superficie estable, segura, y resistente al calor. Deje libre las entradas y salidas de aire del equipo, y verifique que esté lo suficientemente alejado de superficies que puedan verse afectadas por el aire caliente y vapor que sale del mismo.
- 2» Conecte a la red eléctrica. Todas las luces del display se encenderán durante 1 segundo y se apagará, la luz del botón de encendido quedará prendida.


FUNCIONES DE CADA BOTÓN:


- ⏻ Encender/Apagar el equipo: Para encender el equipo presione una vez el botón durante 1 segundo, al encenderse se activarán los botones Cesta 1 “1” y Cesta 2 “2”. En ese momento, la temperatura predeterminada será de 200°C y el tiempo estará preajustado a 15 minutos.
Para apagar el equipo presione el botón durante 3 segundos, al apagarse emitirá un pitido corto.
- ☰ Presione el botón Menú “M” para cambiar entre los menús. El indicador del menú seleccionado parpadeará, mientras que los indicadores del resto de los menús permanecerán iluminados.
- ⌚ Presione el botón de Tiempo/Temperatura “⌚” de la cesta que quiera ajustar (B1 o B2) para alternar entre tiempo y temperatura. Luego presione el botón “^” para aumentar o “v” para disminuir los parámetros de la cesta correspondiente (C1, C2, C3 o C4). Si quiere hacer los ajustes de manera más rápida, puede mantener presionado los botones
- ⏸ Luego de configurar el tiempo, la temperatura y el menú deseado, presione el botón de Iniciar/Pausar “▶” para que la freidora comience a funcionar.
Mientras el aparato esté en funcionamiento, en cualquier momento puede volver a presionar el botón para pausar el proceso. Presiónelo nuevamente para reanudar.

NOTA:

Una vez finalizada la cocción, el aparato saldrá del modo establecido, se escucharán cinco pitidos, y la pantalla seleccionada o ambas pantallas, según sea el caso, mostrarán “000” parpadearando. Cuando la pantalla se apague completamente y solo esté prendido el indicador del botón Encendido/Apagado, significará que el aparato entró en modo apagado.



- ☞ En el modo Precalentar la temperatura predeterminada es de 200°C y el tiempo de 3 minutos. Estos parámetros, en este modo no pueden modificarse.
Si desea precalentar el equipo antes de comenzar la cocción, presione el botón Precalentar “☞” para seleccionar la función (presiónelo nuevamente para cancelar la selección). Presione el botón Iniciar/Pausar “▶” para dar inicio al modo de precalentamiento.


 Dentro de la función Mantener Caliente, la temperatura predeterminada es de 80°C y el tiempo de 60 minutos.









Antes de seleccionar cualquier modo, presione el botón Mantener Caliente “” para seleccionar la función (presiónelo nuevamente para cancelar la selección). Después de que se haya completado el ciclo del modo establecido, el aparato entrará en modo de Mantener Caliente.

NOTA:

Durante el funcionamiento del aparato, sin importar el modo seleccionado, las cestas interiores pueden retirarse en cualquier momento. Al hacerlo, la freidora pausará el proceso y la pantalla quedará iluminada de forma fija para indicar la extracción de una o ambas cestas. Durante este estado, el equipo no permitirá ninguna operación. El funcionamiento se reanudará automáticamente una vez que la cesta o las cestas sean colocadas nuevamente en su posición.

 La función **Shake** (agitar) “” está diseñada para mejorar la cocción y lograr resultados más uniformes, indicando el momento ideal para agitar o dar vuelta los alimentos, mediante una señal visual y sonora.

En el modo **Papas Fritas** “”, el recordatorio aparecerá a la mitad del programa y nuevamente cerca del final del programa.

En los modos **Pescado** “”, **Carne** “”, **Vegetales** “”, **Alitas de pollo** “”, **Pata/Muslo de pollo** “”, **Panceta** “”, **Langostinos/Camarones** “” y **Salchicha** “”, el recordatorio aparecerá cuando haya pasado más de la mitad del tiempo del programa.


En cualquiera de estos casos, el indicador luminoso “Shake” parpadeará y se emitirá un sonido durante 30 segundos, recordatorio de que se debe realizar la acción.




La operación Shake se considerará finalizada ante cualquiera de las siguientes condiciones:




- Cuando el usuario retire una o ambas cestas interiores, agite los alimentos dentro de los 30 segundos y vuelva a colocar la o las cestas en el cuerpo principal de la freidora.
- No se realiza ninguna acción durante esos 30 segundos.

Una vez completada la acción “Shake”, el pitido dejará de sonar, el indicador parpadeante se apagará y el aparato continuará el proceso de cocción normalmente.

NOTA:

Luego de encender el aparato, puede controlar la luz interior con el botón de Luz “” en cualquier momento.

 Para la función Cocción Simultánea, una vez que se haya configurado el menú para la Cesta 1 o la Cesta 2, presione el botón **Match Cook** . La configuración de una cesta se copiará a la otra. Presione el botón Iniciar/Pausar , para que el aparato comience a funcionar. Una vez finalizada la cocción, la freidora se apagará automáticamente.

 Al usar la función **Smart Finish**, se pueden cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo y con diferentes tiempos de cocción, asegurándose de que la comida esté lista a la vez. Para la función de finalización inteligente, una vez que haya configurado el menú para la Cesta 1 y la Cesta 2, presione el botón Smart Finish . Presione el botón Iniciar/Pausar , para que el aparato comience a funcionar. Una vez finalizada la cocción, la freidora se apagará automáticamente.

RECOMENDACIONES

- Consulte la tabla en la página 7 para conocer los valores recomendados según el tipo de alimento a cocinar.
- Luego de encender el equipo y antes de cocinar los alimentos, se recomienda utilizar la opción de precalentar (no es necesario cargar alimentos en este paso). El efecto de cocción será mejor después de que el aparato esté precalentado.



ADVERTENCIA

- Tenga sumo cuidado de no quemarse con paredes internas de la freidora, así como el aire o vapor saliente al abrir las canastas, debido a que el interior contendrá altas temperaturas.
- Tenga cuidado al agitar (o dar vuelta) los alimentos de la o las cestas interiores. Para evitar lesiones personales o daños a la propiedad, no voltee la comida agitando toda la máquina.

NOTA:

Mantenga libre de obstáculos la entrada y salida de aire, y no coloque ningún objeto arriba del equipo.

TABLA DE TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE LOS MENÚS

Esta tabla indica los tiempos y temperaturas promedio, y también muestra si la freidora realiza avisos o requiere ciertas acciones para obtener el mejor resultado posible.

La misma sirve únicamente como referencia, ya que factores como la cantidad de alimentos, el grosor o la densidad, así como si está fresco, descongelado o congelado, pueden modificar los tiempos de cocción.

COMIDA	TEMP.	TIEMPO	MANTENER CALIENTE	RANGO DE TEMP.	RANGO DE TIEMPO	FUNCIÓN SHAKE
Papas Fritas	200 °C	22 min	SI	80~200 °C	1~60 min	SI
Pescado	200 °C	22 min	SI	80~200 °C	1~60 min	SI
Carne	200 °C	15 min	SI	80~200 °C	1~60 min	SI
Vegetales	180 °C	12 min	SI	80~200 °C	1~60 min	SI
Alitas de pollo	200 °C	17 min	SI	80~200 °C	1~60 min	SI
Torta/Cupcake	160 °C	32 min	SI	80~200 °C	1~60 min	NO
Pata/muslo de pollo	200 °C	20 min	SI	80~200 °C	1~60 min	SI
Panceta	200 °C	9 min	SI	80~200 °C	1~60 min	SI
Camarones/langostinos	200 °C	15 min	SI	80~200 °C	1~60 min	SI
Pizza	200 °C	12 min	SI	80~200 °C	1~60 min	NO
Deshidratat frutas	60 °C	240 min	NO	60~80 °C	120~540 min	NO
Salchichas	200 °C	12 min	SI	80~200 °C	1~60 min	SI

CONSEJOS PARA MEJORES PREPARACIONES

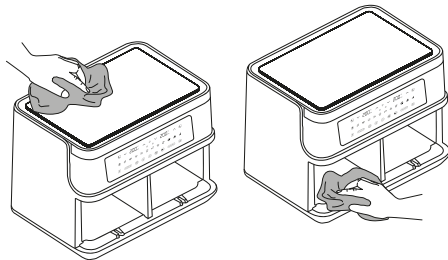
- Use un termómetro de alimentos para asegurarse de que la carne, el pollo y el pescado estén completamente cocidos antes de comerlos.
- Freír una pequeña cantidad de comida dará como resultado un tiempo de cocción más corto y un mejor resultado. Ajuste la temperatura y el tiempo según sea necesario para adaptarlo a su gusto.
- Agregue algo de aceite a sus papas frescas para obtener unas papas crujientes.
- Se recomienda no utilizar el equipo para preparar alimentos extremadamente grasosos. Y si lo hace, en aquellos alimentos que son naturalmente altos en grasa, como alitas de pollo, salchichas o ciertos cortes de carne o cerdo, puede ser necesario vaciar la grasa de las cestas interiores entre usos para evitar la formación en exceso de humo.
- El equipo puede utilizarse para preparar cualquier snack que pueda preparar en un horno convencional.
- No sobrecargue la o las cestas interiores con comida. Nunca las llene con una cantidad de comida que supere la mitad (1/2) de la capacidad máxima del mismo.
- Los alimentos dentro de las cestas interiores no deben ser más altos que el borde de las cestas para permitir que el aire circule correctamente en el interior.

LIMPIEZA

- Asegúrese de la correcta limpieza y esterilización de todos los componentes luego de cada uso.
- Desconecte el equipo de la red eléctrica y permita que se enfríe antes de proceder a la limpieza de las partes. Remueva las canastas para acelerar el proceso de enfriado.

Unidad principal:

- Limpiar sólo utilizando un paño o esponja apenas humedecido con agua, nunca utilice detergentes fuertes, alcoholes o solventes, ni esponjas que puedan rayar o dañar las partes.
- No sumergir en agua, ni permita que ingrese líquido al interior del equipo.
- Asegúrese que las partes se sequen completamente.



Imágenes de carácter ilustrativo

Cestas y rejillas

- Éstos poseen un recubrimiento antiadherente que debe tratarse con sumo cuidado durante la utilización y limpieza. Nunca utilice detergentes fuertes, alcoholes o solventes ni limpiadores abrasivos dado que pueden dañarlo.
- Para aflojar residuos difíciles de limpiar, sumerja las canastas / rejillas en agua caliente jabonosa y déjelo reposar durante aproximadamente 10 minutos.
- Puede utilizar lavaplatos.



Escaneá el Código QR y accedé



Cuidado del medio ambiente

En Liliana Electrodomésticos contemplamos, en todos los procesos, buenas prácticas medioambientales.

Procuramos hacer extensivo a todos los hogares el compromiso con la preservación del medio ambiente, realizando la separación doméstica de residuos.

La caja, bolsas y materiales de embalaje de su electrodoméstico son completamente reciclables.

A su vez, cuando el electrodoméstico llegue al final de su vida útil, no lo arroje junto al resto de los residuos domiciliarios. Consulte a las autoridades locales acerca de la mejor forma de desecharlo.



Sistema de gestión certificado

En el marco de nuestro compromiso con la mejora continua y el cuidado del medio ambiente, Liliana SRL ha certificado sus Sistemas de Gestión de la Calidad y Medioambiental.

Servicio de Atención al Cliente

Ante cualquier duda o inconveniente, contáctenos. **Línea Gratuita: 0800 345 9331**
Web: www.liliana.com.ar

Service y Garantía:

La garantía cubre cualquier falla eléctrica o mecánica que resulten del uso apropiado para el cual fue diseñado este producto.

Ante cualquier inconveniente, comuníquese a la brevedad con el Servicio Técnico Autorizado más cercano a su domicilio.

Consulte el listado actualizado de Servicios Técnicos Autorizados disponibles en nuestro sitio web **www.liliana.com.ar**.



SEGURIDAD ELÉCTRICA

1. Este artefacto posee ficha polarizada con descarga a tierra (no eliminar esta condición colocando adaptadores). Asegurarse que la ficha del tomacorriente de su instalación concuerde con la polaridad requerida y esté provista de la correspondiente descarga a tierra.
2. Es conveniente que su instalación eléctrica esté protegida por un disyuntor diferencial.

Ante cualquier duda haga revisar su instalación por personal idóneo.