



**Modelo: AF954B** Freidora de aire con vaporizador **STEAMFRY OVEN**

— Tensión: 220-240 V ~ 50-60 Hz    Potencia: 1600 W Freidora  
900 W Vaporizador

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.

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

... continúa "IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD"

- Este aparato no está pensado para ser usado por personas (incluidos niños) con 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

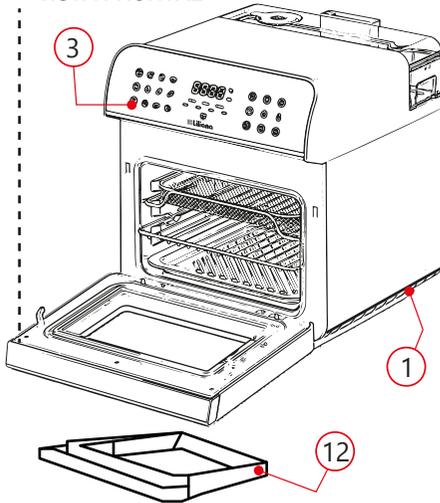


- ◆ Desembale el equipo y quite todos los materiales de embalaje.
- ◆ Todos los elementos de embalajes deben mantenerse fuera del alcance de niños, en especial las bolsas plásticas dado que existe riesgo de asfixia.
- ◆ Haga una limpieza general del equipo (vea "Limpieza").
- ◆ Lea detenidamente todo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

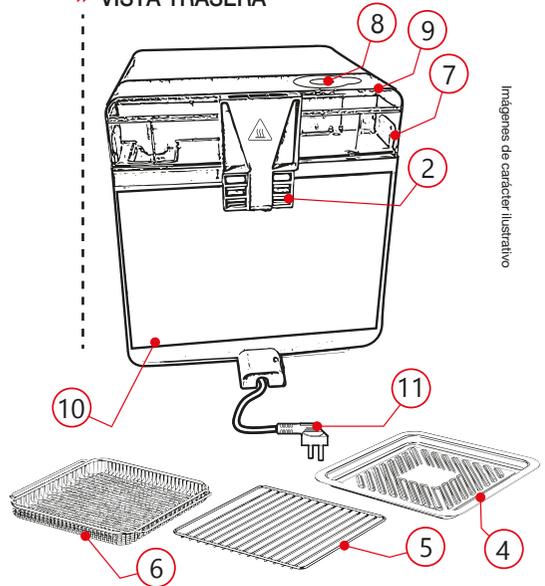
## DESCRIPCIÓN DE PARTES

1. Entrada de aire.
2. Salida de aire / vapor.
3. Display digital.
4. Bandeja.
5. Rejilla metálica.
6. Rejilla freidora.
7. Tanque de agua.
8. Tapón tanque de agua.
9. Tapa tanque de agua.
10. Unidad principal.
11. Cable de alimentación.
12. Recolector residuos.

### » VISTA FRONTAL



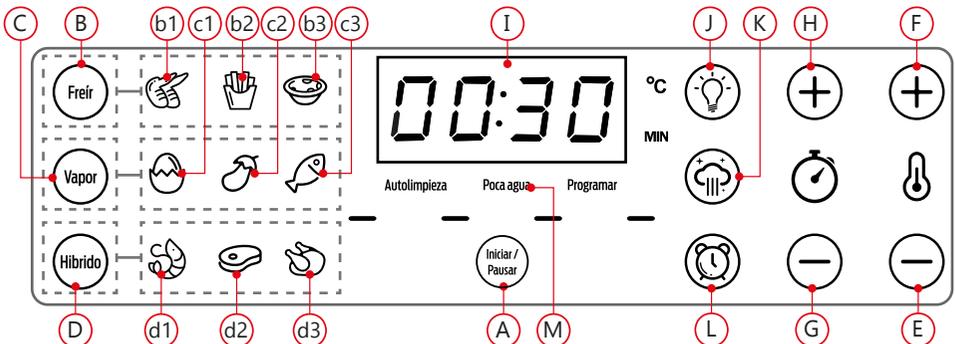
### » VISTA TRASERA



Imágenes de carácter ilustrativo

## DESCRIPCIÓN DISPLAY

- |                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| A. Encendido / Iniciar / Apagar | d2. Carnes               |
| B. Freír                        | d3. Pollo                |
| b1. Alitas                      | E. Disminuir temperatura |
| b2. Papas fritas                | F. Aumentar temperatura  |
| b3. Tortas                      | G. Disminuir timer       |
| C. Vapor                        | H. Aumentar timer        |
| c1. Huevo                       | I. Display               |
| c2. Verduras                    | J. Luz interior          |
| c3. Pescado                     | K. Autolimpieza          |
| D. Híbrido                      | L. Programar             |
| d1. Mariscos                    | M. Poca agua             |



## ◆ 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 apagarán, la luz del botón de encendido quedará prendida.

## FUNCIONES DE CADA BOTÓN:

 Enciende / Apaga / Inicia / el equipo: Para encender el equipo presione una vez el botón durante 1 segundo, al encenderse emitirá un pitido corto. A continuación, el display mostrará los diferentes modos de funcionamiento a seleccionar "  ", "  ", "  ".

   Seleccione el modo de cocción deseado. Este producto puede utilizarse en 3 modos:

- » **Freír:** En esta función el equipo funciona como una freidora de aire normal. Seleccione mediante este botón cualquiera de los 3 programas disponibles: "  " "  " ó "  ". El display digital mostrará titilando la función seleccionada. Usted puede ajustar manualmente las configuraciones de tiempo y temperatura.
- » **Híbrido:** En esta función el equipo funciona en 2 instancias. Primero realiza el programa de cocción al vapor. Luego, al finalizar esta primera etapa, comienza con el programa de freidora de aire normal. Utilice este modo para obtener preparaciones blandas por dentro y crocantes por fuera. Seleccione mediante este botón cualquiera de los 3 programas disponibles: "  ", "  " ó "  ". El display digital mostrará titilando la función seleccionada. Usted puede ajustar manualmente las configuraciones de tiempo y temperatura de la siguiente manera: Luego de seleccionar el programa usted puede configurar sólo el tiempo de la cocción al vapor. Luego presione el botón "  " para ajustar las configuraciones de "Tiempo" y "Temperatura" del proceso de freidora de aire.
- » **Vapor:** En esta función el equipo realiza cocción mediante vapor de agua. Seleccione mediante este botón cualquiera de los 3 programas disponibles: "  " "  " ó "  ". El display digital mostrará titilando la función seleccionada. Usted puede ajustar manualmente sólo la configuración del tiempo.



### IMPORTANTE

. Para los modos "Híbrido" y "Vapor" asegúrese de que el tanque superior (7) tenga suficiente agua. En caso de que el tanque no tenga suficiente agua, el equipo emitirá un aviso en el display de "Poca agua" para notificar que se debe recargar el tanque.

 Configura el rango de temperatura. Luego accionando “+” y “-” modifica el marcador del display a la temperatura y tiempo deseado. La temperatura de 80° C hasta 200° C (Solo para las funciones “Freir” y “Hibrido”).

 Configura el rango de tiempo. Luego accionando “+” y “-” modifica el marcador del display a la temperatura y tiempo deseado. El tiempo tiene un rango de 1 hasta 60 min.

3» Pre calentamiento: Luego de encender el equipo y antes de cocinar los alimentos, se recomienda precalentar el equipo durante aproximadamente 5 minutos.

4» Una vez finalizado el pre calentamiento proceda al montaje de accesorios dentro de la cavidad del equipo, según corresponda:

#### » Bandeja

Haciendo uso de las guías laterales inferiores, coloque y deslice cuidadosamente la bandeja dentro del aparato (Figura 1). Cuando cocina con alguno de los otros accesorios se recomienda colocar la bandeja en la posición inferior para recolectar desperdicios.

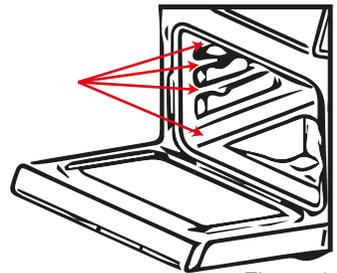


Figura 1.

#### » Rejilla metálica

De acuerdo al tamaño del alimento a cocinar, introduzca este accesorio en cualquiera de las tres guías laterales restantes (Figura 2).

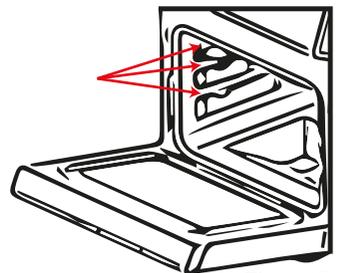


Figura 2.

#### » Rejilla freidora

Si lo desea, puede optar por utilizar este accesorio para la cocción de cierta clase de alimentos.



#### ATENCIÓN

No llene la bandeja con grasa de freír, aceite, ni ningún otro líquido. Los alimentos se cocinarán gracias a la circulación de aire caliente a alta velocidad.

- 5 » Elija el modo de cocción deseado. Consulte la tabla en la página 7 para conocer los valores recomendados según el tipo de alimento.

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

## Notas:

- . El equipo detiene el funcionamiento en forma automática una vez abierta la puerta del horno, y reanuda el proceso una vez que lo reinstala en el equipo.
- . Debido a la tecnología de funcionamiento del equipo, el aire caliente que circula dentro del mismo eleva la temperatura de forma muy rápida en un breve período de tiempo. Por lo tanto, el resultado de cocción se ve muy poco afectado por el hecho de abrir la puerta del horno durante el funcionamiento.
- . El equipo posee un recolector de residuos en la parte inferior para recolectar los residuos de agua y aceite que resulten de la cocción.



### PRECAUCIÓN

. Durante el funcionamiento, la bandeja y las rejillas levantan mucha temperatura. Manipúlela únicamente con un guante o trapo.

- 6 » Cuando el proceso ha finalizado, el ventilador seguirá funcionando durante unos 20 segundos para expulsar el aire caliente. Luego el equipo emitirá un pitido 5 veces. Retire la bandeja o las rejillas del equipo, y repóselas sobre una superficie resistente al calor.

- 7 » Verifique que los ingredientes estén listos, y traspase los alimentos a un bowl o plato. Para remover alimentos grandes puede utilizar un par de cucharas o utensilios de teflón como espátula o espumadera.



### PRECAUCIÓN

. Manipule con cuidado de no quemarse. Luego del proceso de cocción tanto el recipiente como los alimentos tienen alta temperatura, y dependiendo de los alimentos, puede salir vapor desde el recipiente.

## » TABLA DE TIEMPOS Y TEMPERATURA

La tabla siguiente le ayuda a seleccionar los parámetros básicos de tiempo y temperatura, de acuerdo al alimento a preparar. Tenga en cuenta que son valores estimados, los mismos pueden variar de acuerdo al origen de los alimentos, su tamaño y forma, y a su preferencia personal.

	Tiempo (minutos)	Temp. °C	Dar vuelta	Modo Funcionamiento
<b>Papas y papas fritas</b>				
Papas fritas congeladas delgadas	15-20	200		Freír
Papas fritas congeladas gruesas	20-25	200		Freír
Papas fritas caseras	25-30	200		Freír
Verduras	18-25	100		Vapor
<b>Carnes</b>				
Brochette	15-20	155	dar vuelta	Freír
Bife	15-20	180	dar vuelta	Hibrido
Camarones	20-25	160	dar vuelta	Hibrido
Hamburguesa	7-15	180	dar vuelta	Freír
Pata de pollo	25-30	200	dar vuelta	Hibrido
Pechuga de pollo	20-30	200	dar vuelta	Hibrido

## » ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Este producto le permite preparar sus comidas favoritas de un modo más saludable. Gracias al efecto combinado de la circulación de aire caliente a alta velocidad y el calor del elemento calefactor superior, sus comidas son preparadas de forma rápida, sencilla, y saludable. Los ingredientes se calientan desde todos lados al mismo tiempo, y no es necesario el agregado de aceite para la mayoría de las preparaciones.

### CONSEJOS

- » Generalmente a menor tamaño de ingredientes, será necesario menor tiempo de cocción.
- » Una variación en la cantidad de ingredientes implica una variación menor en el tiempo necesario de cocción.
- » Sacudir los ingredientes a mitad del proceso optimiza el resultado final y ayuda a prevenir que los ingredientes se cocinen en forma despareja.
- » Agregue algo de aceite a sus papas frescas para obtener unas papas crujientes.
- » La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 500 grs.
- » No utilice el equipo para preparar alimentos extremadamente grasosos.
- » El equipo puede utilizarse para preparar cualquier snack que pueda prepararse en un horno convencional.
- » Si la preparación lo aconseja, puede colocar un plato apto para horno o papel aluminio de horno en la bandeja.

## 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 la bandeja para acelerar el proceso de enfriado.

### Autolimpieza:

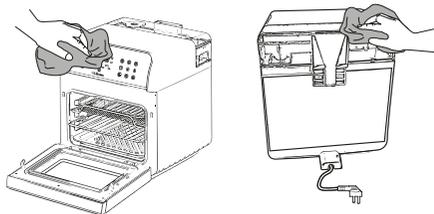
- El equipo dispone de una función para limpiar el circuito de agua. Llene el tanque de agua con una mezcla de agua y producto especial para la remoción de sarro (La proporción de agua y producto es de 4:1, para detalles consulte las instrucciones del producto utilizado). En su lugar, también puede utilizar ácido cítrico (disponible en químicas o farmacias). En este caso, la proporción de agua y ácido cítrico es de 100:3. Una vez hecho este paso de comienzo al programa. El proceso dura aproximadamente 30 minutos, al finalizar el equipo se apagará automáticamente.

### 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.

### Bandeja, rejillas, recolector de residuos y tanque de agua:

- 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 puede dañarlo.
- Para aflojar residuos difíciles de limpiar, sumerja la bandeja/rejillas en agua caliente jabonosa y déjelo reposar durante aproximadamente 10 minutos.
- Puede utilizar lavaplatos.



Imágenes de carácter ilustrativo



Escanea 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.



## 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**.



**Sistema de gestión certificado**

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

## 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.