



Modelo: AF964 Freidora de aire AIRCHEF PRO

— Tensión: 220-240 V ~ 50-60 Hz Potencia: 1900 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.



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

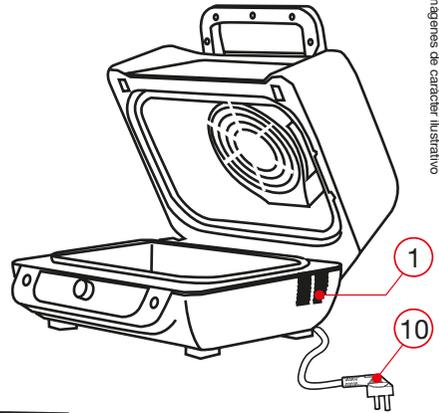


- ◆ Desembale el equipo y quite todos los materiales de embalaje.
- ◆ Todos los elementos de embalajes deben mantenerse fuera del alcance de niños, en especial las bolsas plásticas dado que existe riesgo de asfixia.
- ◆ Haga una limpieza general del equipo (vea "Limpieza").
- ◆ Lea detenidamente todo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

DESCRIPCIÓN DE PARTES

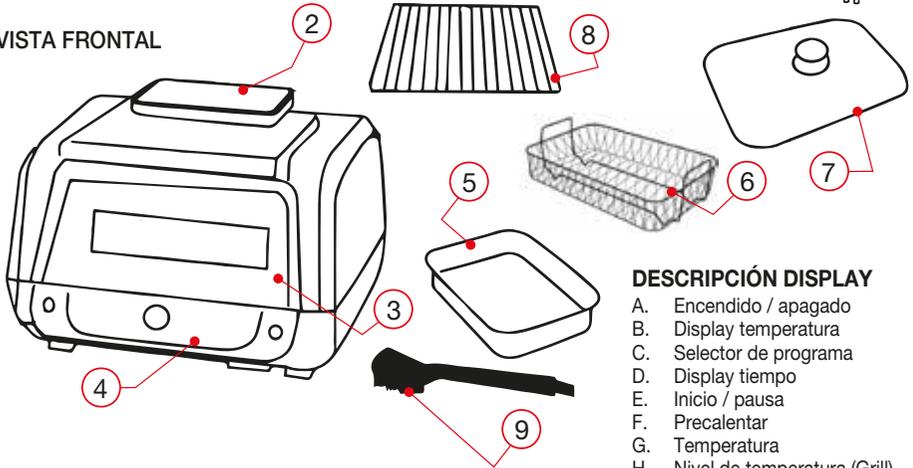
1. Salida de aire.
2. Entrada de aire.
3. Puerta.
4. Panel de control.
5. Bandeja.
6. Bandeja freidora.
7. Tapa de vidrio.
8. Rejilla.
9. Cepillo de limpieza.
10. Cable de alimentación

» VISTA LATERAL



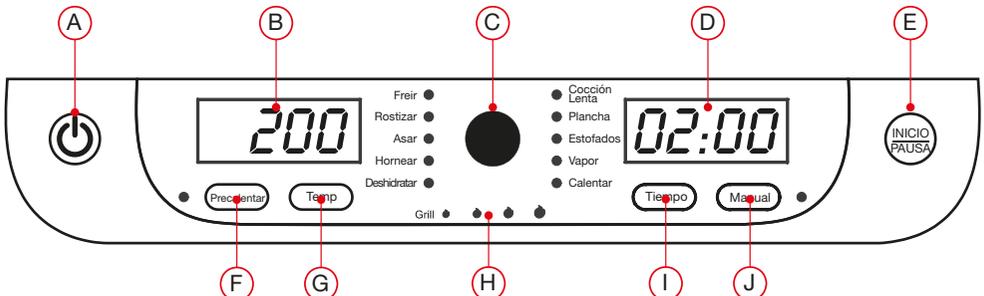
Imágenes de carácter ilustrativo

» VISTA FRONTAL



DESCRIPCIÓN DISPLAY

- A. Encendido / apagado
- B. Display temperatura
- C. Selector de programa
- D. Display tiempo
- E. Inicio / pausa
- F. Precalentar
- G. Temperatura
- H. Nivel de temperatura (Grill)
- I. Tiempo
- J. Selección manual



MODO DE USO

- Coloque la freidora sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor.
- Conecte el cable de alimentación a un enchufe.
- Pulse el botón (A) para encender o apagar el aparato.
- Ajuste con la rueda (C) el programa que desea utilizar y pulse el botón (E) para empezar a cocinar. Programas automáticos:

Freir: para cocinar alimentos como bastones de patata, verduras o rebozados casi sin aceite y que queden crujientes. Utilice la bandeja (6).

Rostizar: para asar carnes y hortalizas enteras, como patatas o boniatos. Utilice la bandeja (6).

Asar: función sin precalentamiento destinada a alimentos que requieran cocciones cortas con temperatura elevada o incluso para descongelar carne. Puede utilizar las bandejas (5), (6) y la rejilla (8).

Hornear: para hornear tartas, dulces, postres. Utilice un molde sobre la bandeja (6).

Deshidratar: para deshidratar frutas y verduras. Utilice la rejilla (8).

Grill: para asar alimentos a la parrilla. Dispone de 4 temperaturas predeterminadas. Puede utilizar la bandeja (5) y la rejilla (8).

Cocción lenta: utilice esta función para cocinar guisos que necesitan cocciones muy prolongadas a baja temperatura. Utilice la bandeja (5) y la tapa (7).

Plancha: para asar a la plancha alimentos que requieran temperatura muy alta. Puede usarse con calentamiento mixto, arriba y abajo. Utilice la bandeja (5).

Estofados: función para cocinar estofados. Utilice la bandeja (5) y la tapa (7).

Vapor: cocina al vapor. Ponga un poco de agua dentro de la bandeja (5), coloque los alimentos encima de la rejilla (8) y tape la bandeja con la tapa (7).

Calentar: función para mantener los alimentos calientes. Puede usarse con calentamiento mixto, arriba y abajo.

OTRAS FUNCIONES

- Función «Manual»: pulse el botón (J) para elegir el tiempo y la temperatura de cocción fuera de cualquier programa predeterminado.
- Función «Precalentar» (F): se utiliza para precalentar el aparato. Se conecta automáticamente en las funciones «Freir», «Rostizar», «Hornear», «Grill», «Plancha» y «Manual». El precalentamiento durará unos 5 minutos, dependiendo del programa elegido. Al terminar, sonará un «beep» y en la pantalla derecha aparecerá «Add Food». Abra la puerta, introduzca los alimentos y comenzará el programa seleccionado. Si desea cancelar el precalentamiento, pulse el «Precalentar» (F) durante el precalentamiento.
- Pulse el botón «Temp» (G) para regular la temperatura mediante la rueda (C). En el modo Grill, la rueda (C) cambiará entre las temperaturas predeterminadas (baja, media, alta y máxima) indicadas en los LED (H).
- Pulse el botón «Tiempo» (I) y regule el tiempo de cocción con la rueda (C).
- El equipo se pondrá en modo «standby» después de 1 minuto de inactividad y se apagará después de 5 minutos de inactividad.
- Para que la base del producto caliente, debe colocar la bandeja (5) sobre el calentador dotado de un sensor de contacto. Utilice siempre el aparato con la bandeja (5) colocada en la base.
- Si el programa seleccionado necesita que la puerta esté cerrada para su funcionamiento, la pantalla izquierda mostrará el mensaje «OPEN» y no comenzará hasta que se cierre. Igualmente, si el programa seleccionado necesita que la puerta esté abierta para su funcionamiento, aparecerá el mismo mensaje y no se encenderá hasta que se abra.
- Una vez finalizado el proceso de cocinado seleccionado, el aparato emitirá 5 pitidos, mostrará el texto «End» en la pantalla derecha y se apagará. Si la función seleccionada requiere que la tapa esté cerrada, el emisor de calor se apagará, pero el ventilador extractor seguirá funcionando durante 1 minuto.

... continúa "OTRAS FUNCIONES"

- Modo espera: la unidad se apagará si no hay ninguna interacción con el panel de control durante 1 minuto. También se apagará cuando termine o detenga la función seleccionada si no hay interacción con el panel de control durante 5 minutos, además de avisar con dobles pitidos antes de apagarse.



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 retirado el recipiente, 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 retirar el recipiente durante el funcionamiento.



PRECAUCIÓN

- . Para vaciar los ingredientes, nunca dar vuelta la bandeja, caso contrario el exceso de aceite o grasa recolectados por el recipiente caerían sobre el alimento.
- . 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.

PROGRAMA	TEMP. °C	RANGO TEMP. °C	TIEMPO (minutos)	RANGO TIEMPO (minutos)	Puerta (Abierta o Cerrada)
Freír	205	50-230	18	1-60	Cerrada
Deshidratar	70	50-95	360	30-1440	Cerrada
Rostizar	205	50-220	25	1-60	Cerrada
Hornear	175	50-205	15	1-60	Cerrada
Asar	205	50-230	10	1-60	Cerrada
Grill	150 Bajo 175 Medio 205 Alto 230 Max		20	1-30	Cerrada
Manual	50	50-230	1	1-60	Cerrada
Calentar	60	50-80	120	10-600	Cerrada o abierta
Vapor	100		20	1-90	Abierta
Estofados	95	90-100	30	1-180	Abierta
Plancha	230	50-230	30	1-60	Cerrada o abierta
Cocción lenta	85	70-95	180	10-600	Abierta

» 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

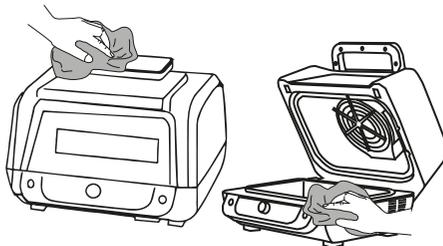
- » En algunos tipos de cocinado, es recomendable dar la vuelta o mover los alimentos una o varias veces durante el proceso.
- » Evite dejar la puerta abierta más de 20 segundos mientras la esté utilizando para evitar que se enfríe demasiado.
- » No mover ciertos alimentos puede hacer que no se cocinen uniformemente o que no estén crujientes.
- » Si la bandeja está demasiado llena, la comida tardará más tiempo en cocinarse y lo hará de manera desigual.
- » Aunque este producto está diseñado para cocinar sin aceite, es recomendable añadir una o dos cucharadas de aceite sobre los alimentos para conseguir que estén más crujientes. Puede usar un rociador o aceite en aerosol para un mejor resultado (consejo referente a las funciones que utilizan calentamiento superior exclusivamente).
- » Cuando cocine carne o pescado, no los introduzca en el aparato directamente desde la nevera. Se recomienda sacarlos de la nevera unos 20 minutos antes para alcanzar la temperatura ambiente cuando vayan a cocinarse.
- » Para mover, introducir o extraer los alimentos en el aparato, utilice utensilios que no dañen la capa antiadherente de las bandejas.

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.

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

Bandeja, bandeja freidora, tapa de vidrio, rejilla, cepillo de limpieza:

- 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/rejilla 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, bolsos 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.