

Modelo: AO918 Horno eléctrico 2 en 1 FASTPIZZA

— Tensión: 220-240 V ~ 50-60 Hz Potencia: 2200 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 condicio-



MANUAL DE INSTRUCCIONES

... continúa "IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD"

nes 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 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 abre la puerta 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

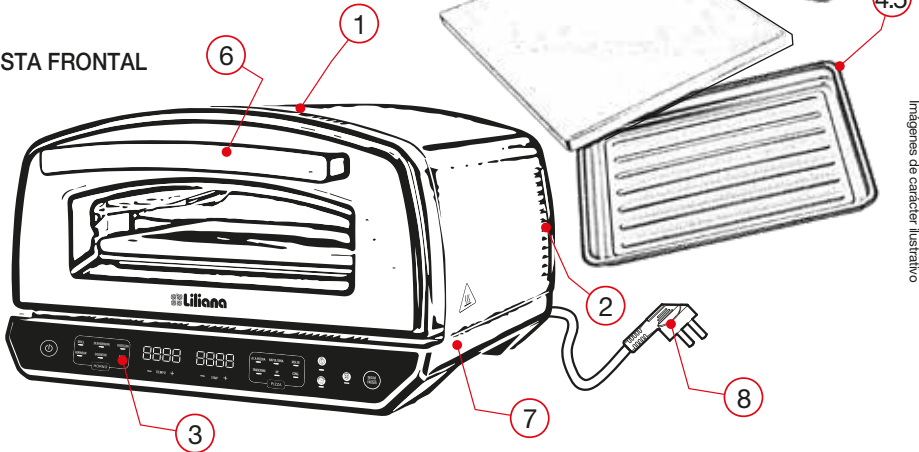


- ◆ Desembale el equipo y quite todos los materiales de embalaje.
- ◆ Todos los elementos de embalajes deben mantenerse fuera del alcance de niños, en especial las bolsas plásticas dado que existe riesgo de asfixia.
- ◆ Haga una limpieza general del equipo (vea "Limpieza").
- ◆ Lea detenidamente todo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

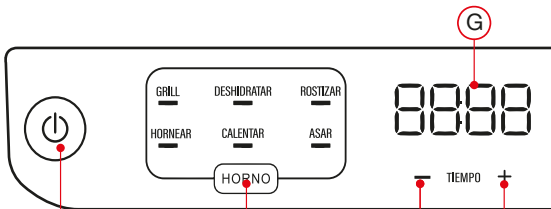
DESCRIPCIÓN DE PARTES

1. Entrada de aire.
2. Salida de aire.
3. Display digital.
4. Accesorios.
 - 4.1 Pala pizzera.
 - 4.2 Cortante para pizza.
 - 4.3 Rejilla.
 - 4.4 Piedra refractaria.
 - 4.5 Asadera.
6. Manija.
7. Unidad principal.
8. Cable de alimentación.

» VISTA FRONTAL

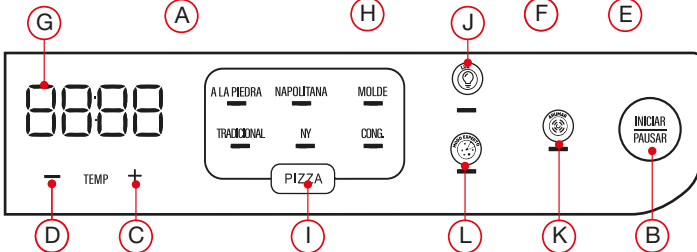


Imágenes de carácter ilustrativo



DESCRIPCIÓN DISPLAY


- A. Encendido / apagado
- B. Iniciar / Pausar
- C. Aumentar temperatura
- D. Disminuir temperatura
- E. Aumentar tiempo
- F. Disminuir tiempo
- G. Display
- H. Función horno
- I. Función pizza
- J. Luz interior
- K. Función ahumar
- L. Función modo experto.



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 encenderá durante 1 segundo y se apagarán.

FUNCIONES DE CADA BOTÓN:

 Enciende / Apaga el equipo: Presione este botón para encender el equipo. Las luces del display se encenderán y el equipo quedará en standby para que pueda comenzar a seleccionar el programa deseado. Al terminar de utilizar el producto, presione este botón para apagar el equipo

TIEMPO Configura el rango de tiempo. Accionando “+” y “-” modifica el marcador del display al tiempo deseado.

TEMP Configura el rango de temperatura. Accionando “+” y “-” modifica el marcador del display a la temperatura deseada.

HORNO Presione este botón para seleccionar el programa predeterminado de las funciones de horno convencional.

PIZZA Presione este botón para seleccionar el programa predeterminado de las funciones de horno pizzeria.

Notas:

. El horno muestra la temperatura en grados celsius de manera predeterminada. Usted puede cambiar esta configuración y ver la temperatura en Fahrenheit manteniendo apretados al mismo tiempo los botones "+" y "-" por unos segundos.

INICIAR
PAUSAR

Iniciar / Pausar un programa: Oprima este botón para dar inicio o para pausar un programa. Durante el proceso de cocción usted puede pausar el programa para cambiar los valores de temperatura o tiempo. Mientras el programa esté en curso, este botón permanecerá prendido. Cuando el programa está en pausa, este botón permanecerá titilando.

3 »

Una vez finalizado el precalentamiento proceda al montaje de accesorios dentro de la cavidad del equipo, según corresponda.

Hay algunos programas para los cuales el equipo, luego de dar inicio al programa, comienza primero un proceso de precalentamiento para alcanzar la temperatura ideal. La pantalla mostrará la palabra "PRE" durante el proceso de precalentamiento. Una vez alcanzada la temperatura ideal, según corresponda, el equipo emitirá varios avisos sonoros y mostrará en pantalla la palabra "ADD FOOD" para que usted pueda ingresar a la comida. Luego de ingresar la comida, deberá presionar nuevamente el botón "INICIO/PAUSA" para dar comienzo al programa seleccionado.



PRECAUCIÓN

¡Riesgo de quemadura! Tenga mucho cuidado al introducir los accesorios dentro del horno, dado que las superficies pueden estar muy calientes.

PROGRAMA	TEMP. °C	RANGO TEMP. °C	TIEMPO (minutos)	RANGO TIEMPO (minutos)	PRECALENTAR
A la piedra	310	80-400	4	1-10	SI
Napolitana	450	80-450	3	1-10	SI
Molde	250	80-400	14	1-20	SI
Tradicional	200	80-350	10	1-30	SI
Nueva York	285	80-400	6	1-15	SI
Congelada	270	80-400	10	1-20	SI
Grill	300	80-300	2	1-15	SI
Deshidratador	70	60-90	360	60-720	NO
Rostizar	350	80-350	8	1-20	SI
Hornear	175	150-250	20	1-120	SI
Calentar	60	60-100	30	1-120	NO
Asar	200	200-300	10	5-20	NO



ADVERTENCIA

Siempre utilice guantes o manoplas para retirar los accesorios.

4 »

Una vez finalizado el proceso de cocción, el equipo emite un aviso sonoro y quedara durante un minuto con la ventilación encendida para terminar de retirar los gases producidos durante la cocción.

Con especial cuidado de no quemarse, proceda a abrir la puerta y retirar el accesorio que haya utilizado teniendo en cuenta los pasos inversos en los que fue colocado, apoyándolo sobre una superficie resistente al calor.



ADVERTENCIA

El equipo posee un turboventilador en la parte superior para enfriar las paredes exteriores y mantenerlas a temperaturas que no provoquen daños ni lesiones. Pero tenga mucho cuidado al ingresar o retirar los alimentos del interior del horno. El mismo alcanza altas temperaturas.

Notas:

- . El equipo detiene el funcionamiento en forma automática una vez abierta la puerta, y reanuda el proceso una vez que cierra la puerta del equipo.



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



Presione este botón para encender la luz interior del equipo y poder visualizar perfectamente sus alimentos. Para apagarla, vuelva a presionar.



Una vez seleccionado el programa de pizza preestablecido, usted puede elegir la función "MODO EXPERTO". Esta función hace que el programa funcione de manera continua durante 30 minutos para preparar muchas pizzas. ¡Este modo es ideal para fiestas! Durante el funcionamiento del modo "MODO EXPERTO", no se puede ajustar el tiempo ni la temperatura, y este modo solo es apto para los programas de PIZZA.



Usted puede utilizar Chips de leña para ahumar con esta función. Incorpore entre 15-20 gramos de estos chips en la asadera. Luego coloque la rejilla encima de la asadera con la preparación de alimentos. Coloque la bandeja en el horno, presione la función ahumar y de comienzo al programa.

Notas:

- . Antes de proceder con la función Ahumado, es mejor cocinar los ingredientes sin llegar al punto de cocción deseado, para lograr el punto justo en la preparación después del proceso de ahumado, evitando que se cocinen demasiado.

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 los accesorios para acelerar el proceso de enfriado.

Unidad principal y piedra refractaria:

- 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, ver figura 4 y 5.
- No sumergir en agua, ni permita que ingrese líquido al interior del equipo.
- Asegúrese que las partes se sequen completamente.

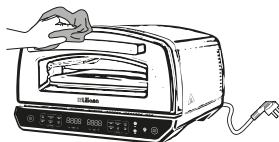


Figura 4.

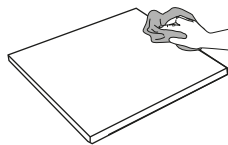


Figura 5.

Pala pizzera, Cortante para pizza, Rejilla, Asadera:

- Para aflojar residuos difíciles de limpiar, sumerja los accesorios en agua caliente jabonosa y déjelo reposar durante aproximadamente 10 minutos.
- Puede utilizar lavaplatos.



Imágenes de carácter ilustrativo

Escanea el Código QR y accede



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 a 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.