

♦ Usos repetidos:

Se recomienda para tener resultados similares entre usos repetidos, empezar la cocción con la superficie de trabajo del cuerpo principal a la misma temperatura. Puede ser necesario efectuar un enfriado de la superficie, lavándola simplemente con agua (evitar gran diferencia de temperatura entre agua y superficie, para evitar shock térmico que pueda dañar la resistencia incorporada).

LIMPIEZA

SELECTOR DE TEMPERATURAS: Podrá limpiarse sólo con trapo humedecido. No sumergir en agua.

CUERPO PRINCIPAL: Retirado el selector de temperaturas, el Cuerpo Principal puede ser lavado con agua y jabón/detergente neutro incluso sumergiendo en agua fría o caliente.

Efectuar esta operación a una temperatura del Cuerpo Principal no muy caliente para evitar shock térmico que pueda dañar la resistencia incorporada.

Debido al recubrimiento antiadherente que protege la superficie exterior e interior del Cuerpo Principal, debe realizarse la limpieza SIN FROTAR ni FREGAR con ningún tipo de abrasivos. Hay en el comercio esponjas especiales para tal fin. De todas maneras, la posibilidad de sumergir en agua facilita la total limpieza.

Luego de la limpieza, puede utilizarse inmediatamente verificando que los contactos estén secos antes de colocar el Selector de Temperaturas.

BASE PLÁSTICA Y TAPA: Utilizar agua y jabón/detergente neutro, evitando golpes accidentales que puedan dañar la misma.

Cuide no utilizar detergentes fuertes o esponjas que puedan rayar o dañar las partes.

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.



ISO 9001:2008
ISO 14001:2004

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 toma-corrientes 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.

Servicio de Atención al Cliente

Ante cualquier duda o inconveniente, contáctenos. **Línea Gratuita: 0800 777 0407**
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.

 **Liliana**

Modelo: Art. **AK300** Parrilla Eléctrica **MULTIPARRILLA**

Tensión: 220-240 V ~ / 50-60 Hz **Potencia:** 1500 W

Fabricado por 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.



PRECAUCIONES

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.

Leer cuidadosamente todas las instrucciones.

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 ó 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 toque el aparato con manos o pies húmedos o mojados.

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



MI/AK300 v0 - 29/02/2016

Imágenes de carácter ilustrativo.

... continúa "PRECAUCIONES"

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. Está 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 toque las superficies calientes. Use guantes o mitones cuando maneja materiales calientes y permita que las superficies se enfrien antes de proceder a su limpieza.

. No permita que el cable pueda cruzar sobre o por debajo de la sartén eléctrica ni descansar sobre los bordes o partes calientes de la misma.

. No coloque el artefacto cerca o sobre mecheros de gas o

cualquier tipo de quemadores, ni tampoco dentro de hornos de ningún tipo.

. Deben tenerse especial cuidado si se mueve el artefacto con aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.

. Nunca verter en la sartén eléctrica aceite mineral. Esto puede causar sobrecalentamiento del equipo. Tampoco coloque el equipo cerca o con materiales inflamables y cuide de que no toque superficies plásticas de otros equipos o mobiliario que pueda deteriorarse o fundirse.

. Utilice el equipo en una superficie plana, nivelada y resistente al calor.

. Al retirar la tapa evite que un escape de vapor pueda dañarlo, elevando primero la tapa del lado opuesto de donde usted se encuentra.

. Utilice solamente utensilios de madera o plástico que no dañen el recubrimiento antiadherente. También debe cuidarse esta superficie no rayándola con esponjas metálicas durante la limpieza.

. Este producto fue concebido para uso hogareño solamente y no para uso industrial. En el caso de hacer usos repetidos en cualquier proceso, debe otorgarse suficiente tiempo de descanso entre tandas para permitir enfriar los componentes de trabajo.

No respetar las indicaciones precedentes puede comprometer su seguridad y la del aparato.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ



- ◆ Desembale la parrilla eléctrica 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.
- ◆ Coloque el artefacto en una superficie plana y conecte a la red eléctrica. El recubrimiento antiadherente requiere un cuidado especial a tener en cuenta en el primer uso. Para prolongar la vida del recubrimiento antiadherente, conviene por única vez enmantecar o pincelar con aceites la superficie de trabajo del Cuerpo Principal. Puede salir un poco de humo en ese primer uso pero desaparece en pocos minutos.



SUPERFICIE DE COCCION ANTIADHERENTE



La superficie de cocción está recubierta con pintura antiadherente, por lo que deben extremarse los cuidados sobre la misma para no dañar o rayar. NO CORTAR alimentos sobre esta superficie.



Cuidado del recubrimiento antiadherente

Debe untarse con aceite, manteca o grasa en el primer uso. Esto también se recomienda luego de lavados profundos donde haya sido necesario pasar esponjas suaves sobre la superficie de cocción.

Recordar que no deben utilizarse abrasivos ni filos cortantes sobre el mismo.

MODO DE USO

Siempre utilice el equipo con el plato calefactor (unidad principal) adecuadamente montado sobre la base plástica provista (oirá un "clic" al realizar el montaje). Esta base dispone de una útil bandeja recolectora de grasas, extraíble para su fácil limpieza. En la parte inferior de la base plástica, puede cambiar la posición del dispositivo de alambre (desplácelo a tope hasta que haga "clic" y trabe) para darle una leve inclinación a la parrilla y facilitar el escurrimiento de líquidos hacia la bandeja recolectora.

◆ Funcionamiento

La calefacción se realiza por medio de una resistencia eléctrica y el control de la temperatura, a través de un termostato regulable. Este termostato se encuentra ubicado dentro de un selector de temperatura desmontable. Ud. podrá seleccionar la temperatura requerida para cada proceso y automáticamente ésta se mantendrá con el consecuente ahorro de energía.



PRECAUCIÓN:

Al trabajar con temperaturas máximas, tener presente que se proyecta calor hacia la base o mesada utilizada para apoyar el equipo. En caso de procesar alimentos durante largos períodos a dichas máximas temperaturas, deberá proveerse la conveniente aislación térmica para no deteriorar materiales o revestimientos de las mesadas utilizadas.

Debe cuidarse que el cable de conexión eléctrica, no toque en ningún momento cualquier superficie caliente del Cuerpo Principal.

EL SELECTOR DE TEMPERATURAS controla la función de su LILIANA MULTIPARRILLA; es un instrumento de precisión y debe cuidarse como tal, evitando cualquier tipo de golpes y mojaduras. En su extremo se encuentra incorporado el sensor de temperatura que toma la misma del interior de LILIANA MULTIPARRILLA y comanda a su vez el termostato.

El termostato se regula exteriormente según la temperatura requerida y compara automáticamente con la censada, manteniendo un nivel estable de temperatura en el plato. Las conexiones y desconexiones de la resistencia de LILIANA MULTIPARRILLA, pueden observarse por el encendido y apagado del diodo indicador ROJO que existe en el SELECTOR DE TEMPERATURAS.

A continuación se presenta una tabla aproximada de equivalencia de temperaturas, para cada graduación de la perilla selector. De todas formas, una vez conocida la respuesta del equipo, será fácil determinar la graduación óptima para cada caso de utilización.

0: Desconectado. Posición que debe utilizar cada vez que se conecta o desconecta el SELECTOR DE TEMPERATURAS.

Flecha: Para mantener los platos calientes antes de servir, para cocción a muy bajas temperaturas y para concentración de salsas.

- 1 140°C
- 2 165°C
- 3 180°C
- 4 200°C
- 5 220°C



Imágenes de carácter ilustrativo.

◆ Cocción sin humo:

Es una ventaja del sistema al cocinar con tapa. Para minimizar el efecto del humo se tratará de destapar lo menos posible durante la cocción.

Para evitar el goteo de agua condensada sobre los alimentos, se recomienda no levantarla directamente, sino realizar una pequeña elevación mientras se desliza horizontalmente.

Ante usos repetidos y para evitar humo, se recomienda lavar perfectamente la superficie de cocción entre cada proceso.

La tapa posee una ventilación que permite el control del vapor en el interior de la misma.