

Modelo: Art. AV925 VAPORERA NATURALCHEF

■ Tensión: 220-240 V ~ 50-60 Hz Potencia: **950 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.



PRECAUCIONES

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 ó explosión.
- No deje el equipo funcionando o conectado sin custodia, o expuesto al aire libre o ventanas para evitar que perturbaciones atmosféricas puedan

/ continua al dorso.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

... continúa "PRECAUCIONES"

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 aparato mismo, o tocando la ficha con las manos húmedas. Apague el equipo antes de desconectar la ficha del tomacorriente.
- 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 Servicio 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!

- Evite quemarse con las superficies calientes o con el vapor que genera el equipo. Tenga especial cuidado al retirar la tapa. Use guantes o mitones cuando maneje materiales calientes.
- Permita que las superficies se enfríen antes de proceder a cambiar accesorios o a su limpieza.
- No permita que el cable pueda cruzar sobre o por debajo del equipo, ni descansar sobre los bordes o partes calientes del mismo.
- No coloque el artefacto cerca o sobre mecheros de gas o cualquier tipo de quemadores, ni tampoco dentro de hornos de ningún tipo.
- Utilice el equipo en una superficie plana, nivelada y resistente al calor.
- Nunca sumerja la unidad principal o el cable en agua ni ningún otro líquido.
- No utilice el equipo sin agua, dado que puede dañarse el elemento calefactor. Si accidentalmente esto sucede, desconecte inmediatamente el equipo de la red eléctrica, y espere a que el equipo se enfríe antes de colocar agua y reanudar el uso. Cuide siempre colocar suficiente agua, de acuerdo al tiempo de cocción.
- 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



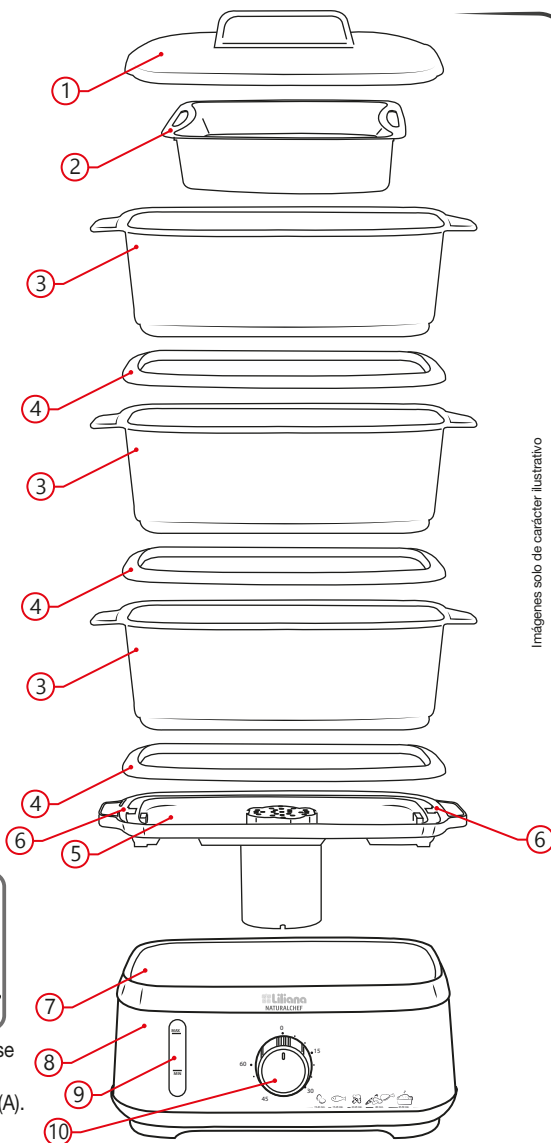
- ◆ Desembale el producto y quite todos los materiales de embalaje.
- ◆ Siga las instrucciones de limpieza al dorso.
- ◆ Llene el depósito de agua hasta la marca máximo, y haga funcionar el equipo sin alimentos según se describe en modo de uso. Una vez que el agua haya hervido durante unos minutos, apague el equipo y descarte el agua.
- ◆ Lea detenidamente todo el manual de instrucciones, y consérvelo para referencia futura.

DESCRIPCION DE PARTES

1. Tapa.
2. Bandeja para arroz / legumbres.
3. Compartimentos (cantidad 3).
4. Aros adaptadores de compartimentos (cantidad 3).
5. Bandeja de goteo.
6. Aberturas para agregado de agua durante el uso.
7. Depósito de agua.
8. Unidad principal.
9. Visor nivel de agua / Luz indicadora de funcionamiento.
10. Timer / Perilla de control.



Para facilitar su guardado las partes permiten apilarse optimizando la altura del producto, así como en la parte posterior de la base puede enrollarse el cable (A). Proceda como describen las imágenes.



VAPORERA ELÉCTRICA NATURALCHEF

MODO DE USO

◆ POSICIONE EL EQUIPO EN UNA SUPERFICIE ESTABLE Y SEGURA.

Coloque agua en el depósito, en cantidad acorde al tipo y cantidad de alimentos que desee cocinar, pero siempre respetando el nivel mínimo y máximo indicado en el visor de nivel de agua. El nivel mínimo permite un tiempo de cocción aproximado de 15 minutos, mientras que el máximo, 60 minutos. Procure más bien colocar agua de sobra.

Si el equipo dejara de producir vapor o si observa que la cantidad de vapor producida ha disminuido notoriamente antes de que la cocción haya finalizado, entonces debe agregar agua en el depósito.



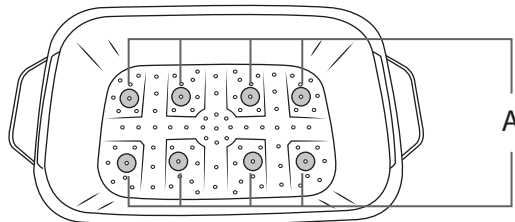
Importante:

- ◆ Asegúrese que la bandeja de goteo se encuentre en posición correcta. Esta bandeja impedirá que la condensación de vapor y el líquido de los alimentos ingresen al depósito de agua, manteniéndolo limpio.
- ◆ Asegúrese que el nivel de agua se encuentre entre el mínimo y el máximo.
- ◆ No agregue sal, pimienta, saborizantes ni tampoco ningún otro líquido dentro del depósito de agua.

Apile tantos compartimentos de cocción como desee. Puede utilizar uno, dos, o los tres en simultáneo. Cuando utilice más de un compartimento, tenga en cuenta que la rapidez de cocción en los niveles inferiores es mayor que en los niveles superiores.

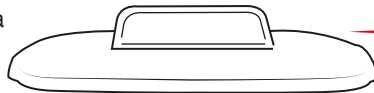
Bandeja para arroz y legumbres: Puede colocarla dentro de cualquier compartimento.

Bases de compartimentos: Observe que disponen de ocho alojamientos (A) para cocción de huevos ubicándolos en posición vertical.



Coloque la tapa.

Es compatible con cualquiera de los 3 compartimentos.



No complete a tope los compartimentos con comida, ya que debe haber suficiente espacio entre los alimentos para permitir el flujo máximo de vapor.

VAPORERA ELÉCTRICA NATURALCHEF

◆ Puesta en marcha del equipo:

- Antes de poner en funcionamiento el producto, asegúrese de que la bandeja de goteo, el/los compartimento/s con sus aros adaptadores y la tapa estén correctamente colocados.
- Una vez colocados los alimentos a cocinar en los compartimentos, conecte el equipo a la red eléctrica.

Gire la perilla en sentido horario para seleccionar el tiempo de cocción deseado, el equipo comenzará a funcionar encendiendo la luz de funcionamiento en el visor indicador de nivel de agua. Consulte la tabla al final del manual para conocer los valores recomendados según el tipo de alimento.

El timer comienza la cuenta regresiva.

Finalizado el período de tiempo programado, se efectúa un aviso sonoro indicando el cese del proceso de cocción.

- Desconecte el equipo de la red eléctrica y permita que se enfríe completamente antes de remover las partes y descartar el remanente de agua. Tenga en cuenta que la bandeja de goteo y el agua pueden estar muy calientes, aún cuando el resto de las partes ya se hayan enfriado.

- ◆ **Notas:**
 - La capa inferior se cocinará más rápido que la capa superior. Cuando utilice varios compartimentos en simultáneo, coloque los alimentos fáciles de cocinar en la capa superior. Para obtener mejores resultados, el tamaño de la comida debe ser similar, si el tamaño de la comida cambia mucho, coloque piezas más pequeñas en la parte superior.
 - Se recomienda descongelar completamente las carnes antes de cocinar al vapor.



Precaución:

- Las partes alcanzan elevadas temperaturas, evite tocarlas o utilice guantes.
- Para evitar quemaduras por altas temperaturas de vapor durante su funcionamiento, no posicione las manos directamente sobre el área con marcación de superficie caliente a los costados de la unidad principal y en la tapa. En su lugar, debe manipular el producto desde las manijas laterales.



Protección contra funcionamiento en seco.

Siempre asegúrese que el equipo tenga suficiente agua en el depósito. Si eventualmente el agua se termina o la cantidad es muy baja, actúa un mecanismo de seguridad que apaga el equipo.



RECETARIO

Producto	Ingredientes	Minutos
Arroz	arroz 400 g / agua 500 ml	45-50 min
Papa	900 g	40 min
Zanahoria	550 g	40 min
Huevo	8 huevos	15-20 min
Pollo	550 g	40 min

El tiempo o el peso mencionado es de referencia, puede variar de acuerdo con el peso o grosor del alimento, o su preferencia.



Escaneá el
Código QR
y accedé



LIMPIEZA

El agua contenida en el depósito debe ser desechada una vez finalizada la cocción. Se debe utilizar agua natural cada vez que se utiliza la vaporera.

Luego de cada uso, proceda a la limpieza del equipo. Asegúrese de que el mismo se haya enfriado completamente, y se encuentre desconectado de la red eléctrica.

- Nunca sumerja en agua la unidad principal. Enjuague el depósito con agua caliente, descarte el agua, limpie y seque con un paño suave.
- Limpiar el exterior de la unidad principal con una franela húmeda.
- Salvo la unidad principal, el resto de las partes pueden lavarse bajo agua corriente y jabón.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos.
- Seque todas las partes y guarde el equipo en un lugar estable, seco, y seguro.

REMOVER SARRO/ DEPÓSITOS MINERALES:

Luego de utilizar la cocina diez veces aproximadamente, puede que encuentre algo de sarro en el depósito o en el calentador. La cantidad de sarro depende de la dureza del agua que utiliza.

Para evitar que el sarro interfiera con el calentamiento del agua y para prolongar la vida útil de la cocina, se recomienda limpiar el sarro con una frecuencia determinada.

1. Verter agua y vinagre en cantidades iguales en el depósito de agua hasta el nivel más alto y coloque los accesorios para hacer funcionar el equipo. No utilizar otros elementos de limpieza.
2. Seleccionar el tiempo en 20-25 minutos.
3. Finalizado el proceso, desconectar de la red eléctrica y permita que la unidad se enfríe antes de descartar el vinagre.
4. Enjuagar el depósito repetidas veces con agua limpia para quitar el vinagre completamente, y proceda a la limpieza de todas las partes como se describe en la sección limpieza.

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.



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 **Línea Gratuita: 0800 345 9331**
o inconveniente, contáctenos. **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.