



Modelo: Art. **AFP910** HORNO ELÉCTRICO PARA PAN

■ Tensión: 220-240 V ~ 50 Hz Potencia: 850W

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 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.



/ continua al dorso.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

... continúa "PRECAUCIONES"

- 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 arroje 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!
 - Antes de montar o desmontar accesorios, permita que la unidad se enfríe y desconéctela de la red eléctrica.
 - No mueva el equipo si el mismo tiene ingredientes calientes o líquidos.
 - Evite el contacto con los accesorios amasadores mientras se encuentren en rotación.
 - No utilice el equipo para almacenar alimentos o utensilios.
 - Se provee un cable corto para reducir riesgos resultantes del enredado o tirones propios del uso de cables largos.
 - La temperatura de las partes accesibles puede ser alta cuando el equipo está en funcionamiento.
 - IMPORTANTE:** Tenga mucho cuidado al retirar el pan del equipo. La superficie metálica puede estar muy caliente.
- No respetar las indicaciones precedentes puede comprometer su seguridad y la del aparato.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ



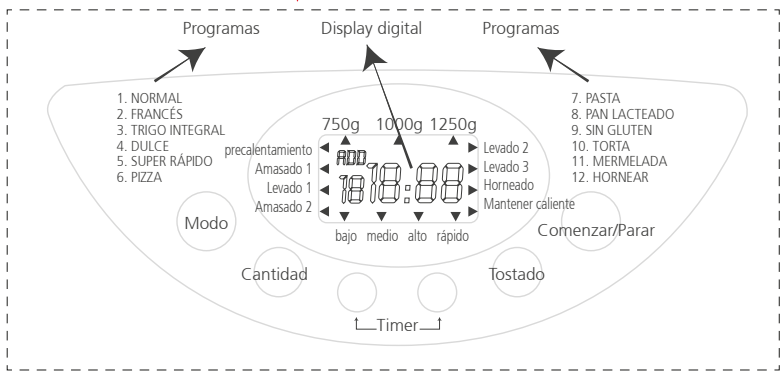
- ◆ Desembale el equipo y quite todos los materiales de embalaje.
- ◆ Todos los elementos de embalajes deben mantenerse fuera del alcance de niños, en especial las bolsas plásticas dado que existe riesgo de asfixia.
- ◆ Haga una limpieza general del equipo (vea "Limpieza").
- ◆ Lea detenidamente todo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

DESCRIPCION DE PARTES

1. Tapa
2. Visor
3. Amasadores
4. Molde de horneado
5. Panel de control
6. Dispositivo removedor de amasadores.
7. Accesorio para baguettes.
8. Vaso medidor
9. Cuchara medidora



Imágenes solo de carácter ilustrativo



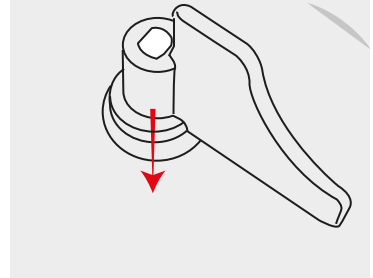
MODO DE USO

1 » Posicione el equipo en una superficie estable, segura, y resistente al calor. Abra la tapa y retire el molde de horneado del equipo.

2 » Inserte los accesorios amasadores en el eje, observando que la parte más ancha quede hacia abajo. Asegúrese de que estén firmemente colocados.



! Previo a colocar los amasadores, se recomienda cubrir esa zona del molde con margarina resistente al calor. Esto es para evitar que se adhiera masa debajo de los amasadores, facilitando su remoción luego del uso.



Imágenes solo de carácter ilustrativo

3 » Coloque dentro del molde de horneado los ingredientes necesarios de acuerdo a la receta, respetando el orden que la misma indique. Generalmente el agua o sustancia líquida debe ir primero, luego se agrega el azúcar, sal y harina, y por último la levadura o polvo de hornear. Asegúrese de que la levadura no entre en contacto con sal ni con líquidos, y para lograr que el resultado de la acción de la levadura sea óptimo, los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

Mida las cantidades con precisión, dado que pequeñas variaciones pueden ocasionar resultados notoriamente diferentes.

Nunca sobrepase el nivel máximo. La masa podría salirse del molde de horneado y caer sobre los elementos calefactores, causando incendio.

4 » Coloque el molde de horneado nuevamente en el equipo, girándolo en sentido horario hasta que calce en su posición correcta (oír un "clic").

5 » Cierre la tapa.

6 » Conecte el equipo a la red eléctrica. Se emite una señal sonora y el display muestra los valores correspondientes al programa n° 1.

7 » Utilice el botón "Cantidad" para seleccionar el peso total de los ingredientes a procesar. **Las opciones son: 750, 1000 y 1250 g.**

El peso por defecto es 1250 g. Los programas 6, 7 11 y 12 no admiten cambiar esta configuración.

8 » Seleccione el programa de cocción deseado mediante el botón "Modo". El display digital muestra el número correspondiente al programa de cocción seleccionado, y el correspondiente tiempo de cocción.



Escaneá el
Código QR
y accedé



Dispone los siguientes 12 programas de horneado:

- » **Programa 1: Básico**
Para los panes blancos tradicionales, que consisten principalmente en harina de trigo o harina de centeno. El pan tiene una consistencia compacta. Puede ajustar el grado de dorado del pan a través del botón Tostado.
- » **Programa 2: Francés**
Para panes ligeros hechos de harina fina. Normalmente el pan es esponjoso y tiene una corteza crujiente. No es adecuado para hornear recetas que requieren manteca, margarina o leche.
- » **Programa 3: Trigo Integral**
Para panes con variedades de harina más pesadas, que requieren una fase más larga de amasado y leudado (por ejemplo, harina de trigo integral y harina de centeno). El pan será más compacto y pesado.
- » **Programa 4: Pan Dulce**
Para panes con aditivos como jugo de fruta, coco rallado, pasas de uva, frutas secas, chocolate o azúcar añadido. Debido a una fase más larga de leudado el pan será ligero y aireado.
- » **Programa 5: Super rápido**
Amasado, leudado y horneado de una manera muy rápida. Pero el pan horneado es el más duro entre todos los menús de pan.
- » **Programa 6: Masa de Pizzas**
Para preparar la masa de levadura para bollos de pizza. En este programa no se hace ninguna cocción.
- » **Programa 7: Masa de Pastas**
Para preparar masa de fideos. En este programa no se hace ninguna cocción.
- » **Programa 8: Pan lacteado**
Para panes hechos con leche o yoghurt.
- » **Programa 9: Sin Gluten**
Para panes de harina sin gluten y mezclas para hornear. Las harinas sin gluten requieren más tiempo para la absorción de líquidos y tienen diferentes propiedades de levado.
- » **Programa 10: Torta**
Amasado, leudado y horneado, usando polvo de hornear.
- » **Programa 11: Mermelada**
Para hacer mermelada.
- » **Programa 12: Hornear**
Para cocción adicional de panes que son demasiado ligeros o con falta de horneado. En este programa no hay amasado ni reposo. El pan se mantendrá caliente durante aproximadamente una hora después del final de la operación de horneado. Esto impide que el pan se vuelva demasiado húmedo.

- 9 » Utilice el botón "Tostado" para seleccionar el nivel de tostado deseado (rápido/ bajo/ medio/ alto). El tiempo de cocción variará dependiendo nivel seleccionado.
Los programas 6, 7 y 11 no admiten cambiar esta configuración.
- 10 » En este momento puede utilizar la función Timer para diferir el inicio del programa, de tal forma de tener el pan listo, recién hecho, una vez transcurrido el tiempo ingresado.
De no utilizar la función timer, el proceso finalizaría una vez transcurrido el lapso de tiempo correspondiente al programa seleccionado, el cual se muestra en el display. Utilice las flechas para aumentar este valor, en intervalos de 10 minutos. De esta forma se retrasa el comienzo del programa, comenzando a funcionar en forma automática de tal forma de finalizar todo el proceso una vez transcurrido el lapso de tiempo ingresado.
La función timer no está disponible para el programa nº 11.
El tiempo máximo es de 15 horas.
No utilice la función timer con ingredientes que se echen a perder rápidamente, tal como huevos, leche o crema.
- 11 » Finalmente presione el botón Comenzar/Parar para poner en funcionamiento el equipo. Comienza la cuenta regresiva, los dos puntos de la hora comienzan a destellar.
El equipo realizará varias operaciones en forma automática, de acuerdo al programa elegido. Puede observar el avance del programa por medio del visor en la tapa. Ocasionalmente, puede que condense agua en el visor durante el proceso de horneado. Puede abrir la tapa durante el proceso de amasado, pero no la abra durante el horneado. Si desea observar el estado de cocción utilice el visor superior, sin detener el funcionamiento.
Consejo: Luego de 5 minutos de amasado, revise la consistencia de la masa. Si la encuentra demasiado seca, agregue algo de agua. Si estuviera demasiado húmeda, agregue algo de harina.
En los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 y 9, oirá una breve señal sonora durante el transcurso de la operación, al tiempo que aparece la leyenda "ADD" en el display. En este momento, puede agregar ingredientes tales como frutas o frutos secos. Estos ingredientes no serán molidos por los amasadores. Si hubiere configurado un inicio automático, puede ingresar todos estos ingredientes desde el comienzo. Sin embargo, en este caso debería cortarlos previamente en trozos más pequeños.
Para pausar una operación, presione el botón Comenzar/Parar hasta oír una señal acústica, el tiempo comienza a destellar en el display. Presionando el botón nuevamente, el equipo reanuda el proceso. Si el equipo permanece en pausa durante 10 minutos, la operación se reanuda en forma automática.
Para dar por finalizado una operación y borrar todas las configuraciones, presione este botón durante aproximadamente 3 segundos hasta oír una señal acústica prolongada.
Nota: Mientras el equipo está en funcionamiento, este es el único botón que genera una acción. Los otros botones sólo permanecen activos antes de presionar Comenzar/Parar para dar comienzo a la operación, o bien luego de finalizar o cancelar una operación en curso.
Luego de un eventual corte de suministro eléctrico mientras el equipo estaba en funcionamiento, siempre y cuando la duración del corte no supere aproximadamente 10 minutos, el equipo reanudará el funcionamiento desde el mismo punto en que se encontraba antes del corte, sin perder las configuraciones.
- 12 » Cuando el programa ha finalizado, se emiten diez señales sonoras y el display muestra "0:00". El equipo entra en modo "mantener caliente" durante el lapso de 1 hora, tiempo durante el cual circula aire caliente dentro del equipo. Puede detener este proceso manteniendo presionado el botón "Comenzar/Parar" hasta oír dos avisos sonoros.

Una vez detenido el funcionamiento, desconecte el equipo de la red eléctrica antes de abrir la tapa. Tenga en cuenta que si se deja el pan durante más de una hora dentro del equipo, el pan puede volverse húmedo.

Retire el molde de horneado, utilizando siempre agarraderas o guantes de horno. Para retirar el pan, sostenga el molde en forma inclinada sobre un recipiente y sacúdalo ligeramente hasta que el pan se deslice afuera del molde. Si el pan no se sale de los amasadores, remuévalos utilizando cuidadosamente el dispositivo removedor de amasadores. No utilice ningún objeto metálico que pueda rayar el recubrimiento antiadherente.



Luego de remover el pan, enjuague inmediatamente el interior del molde de horneado con agua caliente. Esto evita que los amasadores se peguen al eje, lo cual dificultaría su remoción.

CONSEJO: Si remueve los amasadores luego del último amasado, el pan permanecerá intacto al retirarlo del molde de horneado. Para ello:

- Presione brevemente el botón "Comenzar/Parar" ni bien finaliza el proceso de amasado y comienza el horneado, para poner en pausa el horneado, y desconecte el equipo de la red eléctrica.
- Abra la tapa y retire el molde de horneado del equipo.
- Quite la masa del molde, puede hacerlo con sus manos enharinadas, y retire los amasadores. Vuelva a colocar la masa en el molde, y el molde en el equipo.
- Cierre la tapa, conecte el equipo a la red eléctrica, y presione el botón "Comenzar/Parar" para reanudar el proceso de horneado.

» **Uso del accesorio para baguettes:**

- Presione brevemente el botón "Comenzar/Parar" ni bien finaliza el proceso de amasado y comienza el horneado, para poner en pausa el horneado, y desconecte el equipo de la red eléctrica.
- Abra la tapa y retire el molde de horneado del equipo.
- Quite la masa del molde, puede hacerlo con sus manos enharinadas, y retire los amasadores. Unte las bandejas del accesorio para baguettes en forma pareja con aceite de cocina, para evitar que el pan se adhiera a las mismas. Disponga acordemente la masa en las bandejas. Capacidad máxima: 150 grs por cada una de las 4 bandejas.
- Coloque el accesorio en el equipo. Cierre la tapa, conecte el equipo a la red eléctrica, y presione el botón "Comenzar/Parar" para reanudar el proceso de horneado. Tenga en cuenta realizar todo este procedimiento en un lapso inferior a 10 minutos, de esta forma no se borra el programa seleccionado y el equipo reanuda el funcionamiento del programa en curso en forma normal.



Precaución: No intente operar el equipo si el mismo no se ha enfriado o precalentado lo suficiente:

Si el display muestra "HHH" luego de comenzar un programa, esto significa que la temperatura dentro del horno es demasiado alta. Detenga el funcionamiento del equipo y desconéctelo de la red eléctrica inmediatamente. Luego abra la tapa y permita que el equipo se enfríe completamente antes de volver a usarlo normalmente.

Si el display muestra "LLL" luego de comenzar un programa, esto significa que la temperatura del horno es demasiado baja. En este caso, ubique su horno de pan en un entorno más calido.

Nota: Si el display muestra "EE0" o "EE1", esto se debe a un desperfecto del equipo que deberá ser atendido por un servicio técnico autorizado.

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 según se describe a continuación.

Unidad principal (carcasa, tapa, y compartimento del molde)

- 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.
- Para una mejor limpieza de la tapa, ésta puede removerse del equipo: Abra la tapa hasta un ángulo propicio para tirar y desmontar la tapa de la bisagra.

Molde para hornear, amasadores, y accesorio para baguettes:

- 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.
- Nunca sumerja el molde de hornear en agua u otro líquido. Limpiar el interior del mismo con agua jabonosa caliente y luego limpie el interior y exterior con un paño suave humedecido con un detergente neutro.
- Si los amasadores están duros de sacar, llene el molde de hornear con agua caliente y déjelo reposar durante aproximadamente 30 minutos.
- No utilice lavaplatos.
- La humedad y el vapor puede hacer que varias partes cambien su apariencia luego de un cierto período de tiempo. Esto no afecta la calidad o rendimiento funcional del equipo.

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.