

Modelo: Art. **AC993** CAFETERA EXPRESS DIGITAL **GRINDSENSE**

— Tensión: 220-240 V ~ 50-60 Hz Potencia: Calentador 1350W - Motor 150W

Importa y distribuye: Liliانا 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

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.**



Imágenes de carácter ilustrativo

. Todos los elementos del embalaje 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.

... continúa "IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD"

. 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 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.

. Permita de que la máquina se enfríe antes de limpiarla, llenarla o guardarla. Desconecte la máquina antes de llenarla.

. No llenar por encima del nivel máximo indicado en el visor de agua. No permita que rebalse líquido.

. Para llenar el tanque de agua, utilice solo agua fresca. No verter agua una vez que la cafetera está encendida.

. Utilizar solamente café molido en el filtro.

. Evite quemarse con las superficies calientes (tal como la varilla vaporizadora o el filtro y portafiltro que acaba de ser utilizado) o con el vapor que genera el equipo.

. No permita que la cafetera funcione sin agua.

. No retire el portafiltro del equipo mientras el mismo se encuentre en funcionamiento y cayendo agua a través del mismo.

. 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 sumerja la cafetera, incluyendo el cable, en ningún líquido.

. Si la cafetera se moja, desconectar de la red eléctrica y asegurarse que el equipo esté completamente seco antes de volver a utilizarse.

. Sólo para uso doméstico.

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

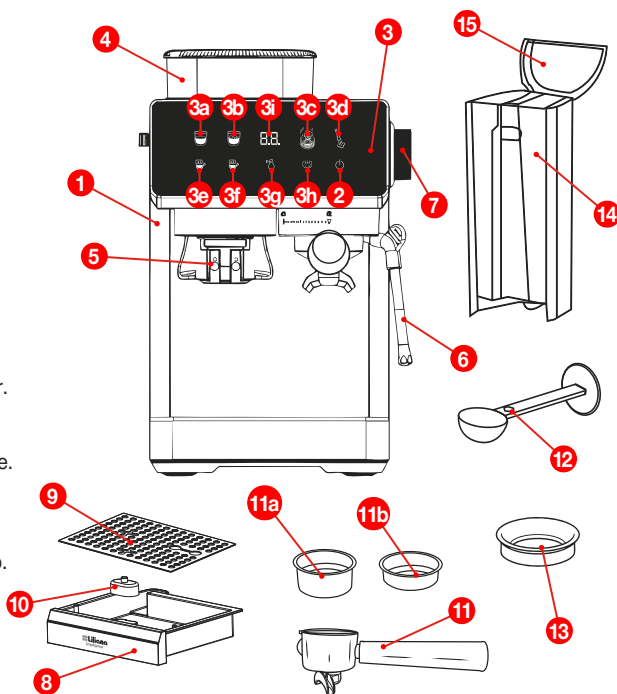


## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Desembale el producto y quite todos los materiales de embalaje. En la rejilla removible de acero inoxidable, el film protector azul viene por ambos lados. **Retírelo por completo.**
- Asegúrese de que la máquina esté colocada sobre una mesa de trabajo seca, estable, plana y horizontal.
- Lave las piezas que se indican a continuación en agua tibia y detergente:
  - Filtro para una taza
  - Filtro para dos tazas
  - Depósito de agua
  - Portafiltro
  - Cuchara medidora
- Lea detenidamente el manual de instrucciones, y consérvelo para referencia futura.

## DESCRIPCIÓN DE PARTES

1. Unidad principal.
2. Encendido/Apagado.
3. Pantalla Táctil Inteligente.
  - 3a. Modo Espresso.
  - 3b. Modo Espresso frío.
  - 3c. Modo Molienda (Grind).
  - 3d. Modo Vapor (Steam).
  - 3e. 1 Taza.
  - 3f. 2 Tazas.
  - 3g. Control de Temperatura.
  - 3h. Modo Preinfusión.
  - 3i. Display Tiempo/Temp.
4. Tolla Granos de Café.
5. Soporte de molienda.
6. Varilla Vaporizadora.
7. Perilla de Regulación de Vapor.
8. Bandeja de Goteo.
9. Rejilla Removible.
10. Indicador flotante antidesborde.
11. Portafiltro.
  - 11a. Filtro Doble.
  - 11b. Filtro Simple.
12. Cuchara Medidora con Rasero.
14. Tanque de agua removible.
15. Tapa tanque de agua.



## MODO DE USO

### PRECALENTAMIENTO Y PRIMER USO

Para obtener el mejor resultado en la preparación del café, es muy recomendable realizar el precalentamiento y purgado del equipo según se describe a continuación.

1. Vierta agua limpia en el depósito de agua; el nivel no debe exceder la marca "MAX" dentro del depósito. Luego, cierre la tapa del depósito.
2. Posicione el filtro sin café dentro del portafiltro, y monte este conjunto en la unidad principal observando las marcaciones sobre el equipo. El conjunto se fija girando el portafiltro en sentido antihorario hasta que calce en su posición correcta (Fig. 1).
3. Coloque una taza en la bandeja de goteo. Asegúrese de que la perilla de regulación de Vapor esté en la posición de apagado.
4. Conecte el equipo a la red eléctrica, presione el botón de encendido "ON/OFF". La máquina entrará en estado de preparación. Presione el botón "Espresso Hot" (expresso caliente) y luego el botón de "1 taza" o "2 tazas". Luego del proceso de precalentamiento, el agua comenzará a salir.
5. Cuando el aparato deje de bombear agua automáticamente, deseche el agua vertida y repita el ciclo 3 veces.
6. Luego de terminar las repeticiones del proceso anterior, proceda a purgar el aire a través de la varilla vaporizadora, colocando una jarra o recipiente debajo de la misma y gire la perilla de regulación de vapor a tope para liberar el aire. Deje correr el vapor por 20 segundos.

- Gire la perilla a la posición de apagado "O" para cerrar el paso de vapor.
- Presione el botón "Espresso Hot" para salir del modo. Ahora la máquina está lista para usar.

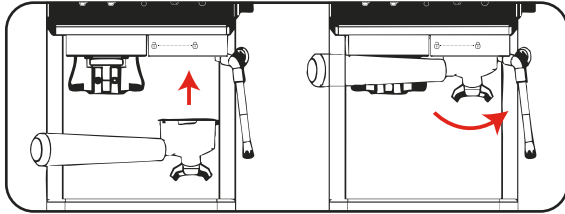


Figura 1

NOTA: Puede notar un ruido más fuerte de lo normal al bombear agua por primera vez, es normal, el aparato liberará el aire en su interior y luego de unos 20 segundos, el ruido desaparecerá.

## GUÍA DE MOLIENDA

Para un sabor y extracción óptimos, se recomienda:

- Comprar café en granos recién tostados a un nivel medio y oscuro en cantidades no mayores a los 250 g para reducir el tiempo de almacenamiento.
- Úselos dentro de las dos semanas posteriores a la apertura.
- Guarde los granos de café en un recipiente seco y hermético. Colóquelos en un lugar fresco y oscuro.

### GRADUACIÓN DE MOLIENDA

- Es posible que deba variar el ajuste de molido cuando use diferentes granos de café y dependiendo de la frescura del grano. El rango de 20 niveles de molienda que posee la perilla reguladora (6) permite un ajuste de precisión, controlando el tamaño del molido y, en última instancia, las características de la extracción resultante.
- Puede que necesite aplicar ajustes graduales antes de alcanzar su nivel de molido óptimo. Realice el ajuste basándose en el tiempo de vertido y el sabor.
- Después de ajustar la configuración de molido, es importante purgar durante 1 a 3 segundos una pequeña cantidad de café molido del molinillo. Esto elimina el café del ajuste anterior, asegurando que la próxima extracción de espresso se realice completamente con el café molido del nuevo ajuste.



### IMPORTANTE

Para proteger el mecanismo, si usa la función de molienda continuamente por 3 minutos con descansos de menos de 6 minutos, el sistema limitará su uso. Al transcurrir los 6 minutos de intervalo, la restricción se quitará automáticamente y el sistema volverá a funcionar con normalidad. Si el sistema bloquea el uso, desconecte el enchufe o restablezca a los valores de fábrica.

**Para café expresso, ya sea en su modo caliente o frío, el ajuste sugerido de molienda es alrededor del nivel 5.**

El café en polvo producido por un rango de ajuste de **1 a 4** no es adecuado para expresso ya que es demasiado fino. Éste puede usarse para café estilo turco y café Moca.

Basado en la referencia del tamaño de partícula molida para expresso, el rango de ajuste del tamaño de molido es de 5 a 10, y la dosis de café se puede calcular de la siguiente manera:

- Una taza = Aproximadamente 7g de café molido.
- Dos tazas = Aproximadamente 14g de café molido.

El café en polvo producido por un rango de ajuste de tamaño de molido de **11 a 19** contendrá granos demasiado gruesos. Puede usarse para café por goteo, café vertido (pour over) y prensa francesa.

## COLOCACIÓN DEL FILTRO EN EL PORTAFILTRO

- En caso de que el filtro elegido sea para dos tazas, insértelo en el portafiltro, asegurándose de alinear la hendidura del filtro con la muesca del portafiltro (figura 4).
- Gire el filtro hacia la izquierda o hacia la derecha para fijarlo en su lugar (figura 5).

Nota: En caso de que precise usar el filtro para una taza, siga la siguiente instrucción: inserte de forma diagonal la parte trasera del filtro, la cual no posee muesca (figura 6). Luego, presione ligeramente hacia abajo la parte delantera para que su muesca calce en el encastre del portafiltro (figura 7). Finalmente, gire el filtro hacia la izquierda o hacia la derecha para fijarlo en su lugar.



Figura 4

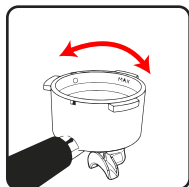


Figura 5

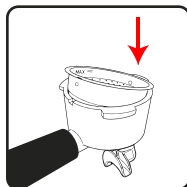


Figura 6

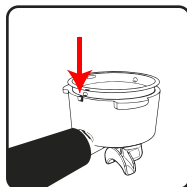


Figura 7

Imágenes de carácter ilustrativo

## OPERACIÓN DEL MOLINILLO

1. Introduzca los granos de café dentro de la tolva, asegurándose de no superar su capacidad máxima.
2. Presione el botón de encendido de la máquina. El ícono “Grind” (moler) quedará iluminado indicando que el equipo está listo para comenzar la molienda.
3. Deslice e inserte el conjunto portafiltro + filtro (simple o doble) + anillo dosificador (ver figura 2) en el soporte de molienda (5). Verá que el conjunto se asentará en el soporte de manera plana, deslizándose por las guías del mismo (ver figura 3).
4. Coloque café en granos en la tolva. Tenga en cuenta que la capacidad máxima es de 200 grs.
5. Presione el botón “Grind” para activar la función. El café molido comenzará a caer hacia el filtro. El modo automático está configurado para trabajar durante unos 15 segundos.

Para ajustar el tiempo de funcionamiento del modo, mantenga presionado el botón “Grind” durante 5 segundos para ingresar a la configuración. El proceso de molido comenzará automáticamente. Presione nuevamente el botón cuando desee detenerlo y así guardar la nueva configuración.

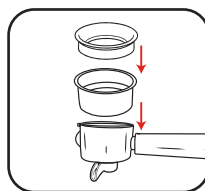


Figura 2

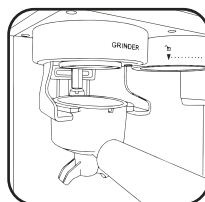


Figura 3

## PREPARAR CAFÉ

### ⚠ IMPORTANTE

Antes de cada preparación, asegúrese siempre de que el tanque contenga agua limpia por encima del nivel mínimo y de colocar una taza debajo del portafiltro.

Los modos disponibles en la unidad están establecidos con tiempos predeterminados, no obstante, si busca personalizar la cantidad de café servido, la máquina permite el control manual (vea sección “Personalizar modos preestablecidos”).

### Café Espresso Caliente

1. Presione el botón de encendido y luego el botón “Espresso Hot” para que la máquina entre en estado de precalentamiento. El botón “Espresso Hot” permanecerá iluminado de forma fija.
2. Para preparar una o dos tazas de café, agregue aproximadamente 7g o 14g respectivamente de café molido en el filtro. Utilice el rasero de la cuchara medidora para compactar el café. Coloque el conjunto portafiltro + filtro en el cabezal de extracción (ver figura 1) y la taza debajo de dicho conjunto.
3. Presione el botón “☕” o “☕”, según desee, para que comience el proceso de extracción de café. El mismo cortará automáticamente cuando haya finalizado.

/ continúa al dorso.

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

... continúa "PREPARAR CAFÉ"

## Café Espresso Frío

1. Presione el botón de encendido y luego el botón "Espresso Cool" para que la máquina ingrese al modo.

### NOTAS

- Dependiendo de la temperatura en la que desee obtener el café frío, puede optar por añadir cubos de hielo en la taza o recipiente donde vaya a consumir la infusión.
- El modo café frío no requiere precalentamiento previo del equipo.
- Si su intención es extraer espresso frío y caliente en un período corto de tiempo, se recomienda realizar primero la extracción en modo frío. De lo contrario, si prepara primero un espresso caliente, deberá purgar el agua caliente o tibia para que la temperatura del equipo descienda y sea adecuada para el Cold Espresso.

2. Repita los pasos 2 y 3 de sección anterior "Café Espresso Caliente". Su café frío estará servido, listo para ingerir.

## PERSONALIZAR MODOS PREESTABLECIDOS

La siguiente tabla muestra los distintos modos de preparación disponibles en el equipo, indicando los parámetros de funcionamiento de cada preparación, incluyendo tiempos de ciclo y rango de ajuste, temperaturas y cantidades de agua dispensada. **Para ingresar al modo de ajuste mantenga presionado el respectivo botón durante 3 segundos. Una vez alcanzada la cantidad deseada, presione el botón nuevamente para detener el proceso y guardar la nueva configuración.**

BOTÓN/MODO	TIEMPO PREESTABLECIDO	VOLUMEN DISPENSADO	TEMP. DE EXTRACCIÓN*	RANGO PROGRAMABLE**
Espresso Hot	18 seg.	45 ± 15 ml	60-70 °C	18-25 seg.
Espresso Hot x2	35 seg.	80 ± 20 ml	70-80 °C	35-37 seg.
Espresso Cool	16 seg.	45 ± 15 ml	9-10 °C***	16-23 seg.
Espresso Cool x2	31 seg.	80 ± 20 ml	9-10 °C***	31-38 seg.

\*El rango de valores mencionados corresponden a una temperatura del agua en el tanque de 23 °C aprox.

\*\*Tenga en cuenta que al modificar dichos rangos de tiempo, también variarán el volumen dispensado y la temperatura de extracción.

\*\*\*Rango de temperatura correspondiente a la infusión extraída dentro de una taza con hielo.

## AJUSTE DE TIEMPO DE PREINFUSIÓN

Presione el botón de Preinfusión "☺" para ajustar el tiempo de preinfusión. El equipo permite seleccionar valores entre 3 a 10 segundos, los cuales se configuran presionando el botón de forma sucesiva. Una vez definido el tiempo deseado, el sistema lo guardará automáticamente y, a partir de ese momento, cada vez que presione el botón, la luz permanecerá encendida durante el lapso configurado.

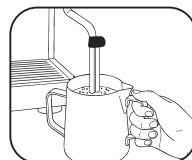
## AJUSTE DE TEMPERATURA DEL CAFÉ

Este modo tiene la función de optar por obtener un café de mayor o menor intensidad, según lo desee. Presione el botón "°C" para ingresar al modo de ajuste de temperatura. El equipo cuenta con tres niveles de temperatura interna del circuito: 92, 94 y 96 °C, los cuales se seleccionan presionando el botón una vez por cada opción, de forma secuencial. Una vez elegida la temperatura deseada, el sistema la guardará automáticamente y la utilizará como referencia de intensidad para las futuras extracciones.

## ESPUMAR LECHE

Puede espumar leche, por ejemplo para preparar cappuccino, siguiendo las indicaciones a continuación:

1. Luego de preparar su café espresso, agregue leche a una jarra con la cantidad deseada.
2. Una vez que la máquina esté encendida y haya precalentado en el modo de Espresso Hot, presione el botón "Steam" (vapor). El ícono comenzará a parpadear. Cuando éste quede fijo, el precalentamiento habrá finalizado.
3. Inserte la varilla vaporizadora en la leche unos dos centímetros, luego gire la perilla de regulación de vapor de forma gradual hasta conseguir la textura o espuma deseada. Se recomienda mover el recipiente circularmente de arriba hacia abajo para alcanzar un mejor resultado.



- Una vez alcanzado el resultado deseado presione el botón "Steam" para detener el espumado.
- Luego, gire lentamente la perilla de control de vapor a la posición "O" (apagado) hasta retirar por completo el remanente de presión de gases que tendrá el circuito interno del equipo. Se recomienda limpiar la salida de vapor inmediatamente al finalizar su uso, con ayuda de una esponja húmeda. **¡Tenga cuidado de no quemarse!**
- Finalmente vierta la leche espumada en el espresso previamente preparado y su cappuccino o latte estará listo.

#### NOTAS:

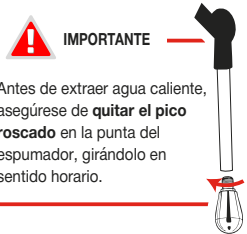
- Al elegir el tamaño de jarra, se recomienda que el diámetro no sea inferior a 70±5 mm y tenga en cuenta que el volumen de la leche se duplicará.
- Asegúrese de que la varilla vaporizadora tenga colocado en su extremo el pico roscado.

## FUNCIÓN AGUA CALIENTE

Puede utilizar esta función si desea preparar, por ejemplo, café americano, té, sopas instantáneas o calentar tazas antes de realizar la extracción del espresso.

Con la máquina conectada a la red eléctrica, presione el botón de Encendido/Apagado para poner el equipo en funcionamiento y luego el botón "Espresso hot". Espere a que finalice el proceso de precalentamiento. Una vez finalizado este proceso, gire la perilla de regulación de vapor en sentido antihorario hasta la posición "☕/🌡️" para comenzar la salida de agua caliente por la varilla vaporizadora (6).

Cuando haya obtenido la cantidad de agua deseada, gire la perilla en sentido horario hasta la posición de apagado "O".



## LIMPIEZA

El proceso de preparación del espresso implica la extracción del café molido. Los restos de café se acumulan con el tiempo afectando el sabor de la extracción y el funcionamiento de la máquina. **Purgar agua a través del cabezal de extracción y la varilla vaporizadora antes y después de hacer café, es la manera más fácil de mantener limpia la máquina.**

**Piezas aptas para lavavajillas:** Rejilla removible, filtro simple y filtro doble, anillo dosificador.

### LIMPIEZA DE LA UNIDAD

- Limpie la carcasa con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores abrasivos ni esponjas de acero, ya que rayarán el acabado y dañarán el producto.
- Si no está utilizando el equipo, no guarde el portafiltro en el cabezal de preparación. Esto puede afectar negativamente al sello entre ambas piezas.

### LIMPIEZA DE LOS FILTROS

Se recomienda realizar una limpieza de los filtros cada 2 a 3 meses.

- Remoje los filtros durante toda la noche en un recipiente con agua tibia.
- Enjuáguelos bajo agua corriente, asegurándose de eliminar completamente cualquier resto o partícula suelta.
- Coloque los filtros, de a uno por vez, en el portafiltro (sin café) e insértelo en el cabezal de extracción.
- Presione el botón "☕"; el icono permanecerá iluminado de forma fija.
- Deje que el proceso se ejecute hasta que se detenga automáticamente.

Nota: Asegúrese de que haya agua en el tanque. Si fuera necesario, llénelo con agua limpia filtrada levantando la tapa y sin sobrepasar la marca "MAX".

### LIMPIEZA DEL MOLINILLO

Se utilizan muelas cónicas para obtener un tamaño de molienda adecuado para la extracción de espresso. Con el tiempo, las partículas de café y el polvo se acumulan, afectando tanto el sabor del café como el rendimiento del molinillo.

Límpielo con un cepillo de forma periódica si su uso es frecuente. Si lo utiliza de manera ocasional, realice la limpieza cada 2 o 3 meses.



Imágenes solo de carácter ilustrativo

### ¡ATENCIÓN!

Antes de limpiar la tolva de granos asegúrese de apagar la máquina y desenchufarla de la red eléctrica.

## LIMPIEZA DE DEPÓSITOS MINERALES

Para asegurarse de que la cafetera funcione correctamente, que las tuberías internas se encuentren limpias y que el sabor del café sea el óptimo, debe realizar la limpieza de depósitos minerales según se describe a continuación. **La advertencia de descalcificación se mostrará cuando el aparato haya funcionado acumulativamente durante 500 ciclos; en ese momento los botones “C1”, “C2”, “Preinfusión” y “Ajuste de temperatura” parpadearán 5 veces, lo que indicará que la cafetera necesita ser descalcificada.**

1. Llene el tanque de agua hasta el nivel MAX con una mezcla de agua y producto especial para la remoción de sarro (La proporción de agua y producto es de 4:1, para detalles consulte las instrucciones del producto utilizado). En su lugar, también puede utilizar ácido cítrico (disponible en químicas o farmacias). En este caso, la proporción de agua y ácido cítrico es de 100:3.
2. El el modo “Steam” gire la perilla de regulación hasta la posición máxima. El agua comenzará a salir por la varilla vaporizadora. Repita algunos ciclos y vuelva a girar la perilla a la posición “OFF”.

3. En el modo “Espresso Hot” presione el botón “C2” para que empiece a correr agua a través del cabezal de extracción. Repita algunos ciclos hasta acabar el nivel de agua con solución del tanque.
4. Limpie adecuadamente el tanque con agua y jabón para eliminar cualquier residuo, y vuelva a llenarlo con agua limpia filtrada.
5. Vuelva a repetir los pasos 2 y 3 algunos ciclos más hasta acabar con el agua en el tanque. Esta acción eliminará cualquier residuo de solución descalcificadora de las mangueras, varilla y mecanismo de extracción.
6. Salga del modo descalcificación manteniendo presionado por 3 segundos los botones “C1” y “Encendido/apagado”.



### Función de apagado automático

Si el equipo detecta la ausencia de cualquier tipo de operación transcurridos 25 minutos de inactividad, éste se apagará automáticamente.

### 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 ha 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](http://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.

