

## Art. **AC995** CAFETERA EXPRESS DIGITAL **GRINDBREW**

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

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.**

. 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.

- 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 el dispositivo vaporizador o el filtro que acaba de ser utilizado) o con el vapor que genera el equipo.

- No permita que la cafetera funcione sin agua.

- No retire el porta filtro 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.**

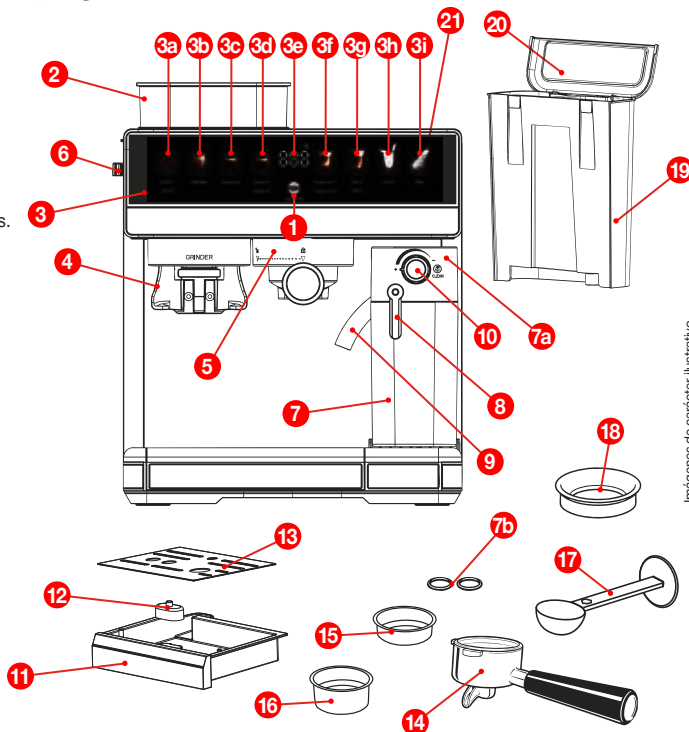


## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- 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.**
- Siga las instrucciones de limpieza al dorso.
- Lea detenidamente el manual de instrucciones, y consérvelo para referencia futura.

## DESCRIPCIÓN DE PARTES

1. Botón de Encendido/Apagado.
2. Tolva de Granos de Café.
3. Pantalla Táctil Inteligente.
  - 3a. Modo Molienda 1 Taza / 2 Tazas.
  - 3b. Modo Espresso Frío.
  - 3c. Modo Espresso Caliente.
  - 3d. Espresso 1 Taza/2 Tazas.
  - 3e. Display.
  - 3f. Cappuccino 1 Taza/2 Tazas.
  - 3g. Latte 1 Taza/2 Tazas.
  - 3h. Frothing (espumar).
  - 3i. Clean (limpieza).
4. Soporte de Molienda.
5. Cabezal de Extracción.
6. Perilla Reguladora de Molienda.
7. Tanque de Leche Removible.
  - 7a. Tapa de Tanque de Leche.
  - 7b. O-ring de Repuesto x2 u.
8. Palanca Posicionadora.
9. Tubo Dispensador de Leche Texturizada.
10. Perilla de Regulación de Espuma.
11. Bandeja de Goteo.
12. Indicador Flotante Antidesborde.
13. Rejilla Removible.
14. Portafiltro.
15. Filtro Simple.
16. Filtro Doble.
17. Cuchara Medidora con Rasero.
18. Anillo Dosificador Molienda.
19. Tanque de Agua Removible.
20. Tapa de Tanque de Agua.
21. Calentador superior de tazas.



Imágenes de carácter ilustrativo

## MODO DE USO

### PREPARACIÓN PARA EL PRIMER USO

Siga las instrucciones antes del primer uso de la máquina para asegurarse de que el café tenga un excelente sabor.

1. Limpie todas las piezas removibles de la cafetera como el tanque de agua, tanque de leche, portafiltro y filtros, cuchara y anillo dosificador en abundante agua con jabón. Seque y vuelva a colocarlos en su lugar.
2. Llene el tanque de agua con agua limpia, asegurándose de que el nivel quede entre las marcas "MIN" y "MAX". Cierre la tapa.
3. Seleccione uno de los filtros y colóquelo en el portafiltro. Coloque el portafiltro en el cabezal de extracción, y asegúrese de que quede correctamente fijado (figura 1).
4. Siga los pasos 3 a 6 de la sección "Limpieza de depósitos minerales".
5. Por último, siguiendo las instrucciones al dorso "Tanque de leche: calce y o-rings", retire el depósito de leche, vacíelo y proceda a secarlo por completo, para instalarlo nuevamente en el equipo.
6. Enchufe el aparato a la red eléctrica.
7. Encienda el equipo con el botón "ON/OFF" y luego pulse el botón "Espresso hot". Verá que las luces de los botones "Espresso x1/x2", "Cappuccino x1/x2", "Latte x1/x2", "Frothing" y "Clean" parpadearán hasta que en el display se muestren 92°C (temperatura interna del aparato).

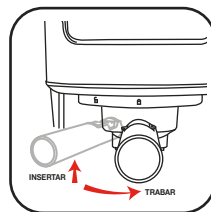


Figura 1

Imágenes de carácter ilustrativo

- Ponga una taza o recipiente debajo del cabezal de extracción y asegúrese de que el extremo del tubo dispensador de leche (9) apunte al interior de la taza. Presione el botón “Clean”. Comenzará a salir agua por el tubo, y el equipo cortará automáticamente cuando el proceso finalice. En ese momento, la maquina estará lista para usar.

## ELECCIÓN DE LA TAZA ADECUADA

Antes de preparar una bebida, asegúrese de seleccionar el tamaño de taza correcto de acuerdo a la siguiente tabla:

TIPO DE BEBIDA	TAMAÑO		TAZA SUGERIDA	
ESPRESSO	Simple	Doble	50 ml	100 ml
CAPPUCCINO	Simple	Doble	180 ml	350 ml
LATTE	Simple	Doble	340 ml	450 ml
LECHE ESPUMADA	-		300 ml	

## 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 2).
- Gire el filtro hacia la izquierda o hacia la derecha para fijarlo en su lugar (figura 3).

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 4). Luego, presione ligeramente hacia abajo la parte delantera para que su muesca calce en el encastre del portafiltro (figura 5). Finalmente, gire el filtro hacia la izquierda o hacia la derecha para fijarlo en su lugar.



Figura 2

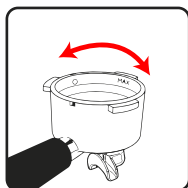


Figura 3

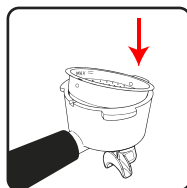


Figura 4

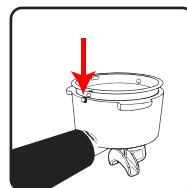


Figura 5

Imágenes de carácter ilustrativo

Nota:

Para retirar el filtro para limpiarlo, gírelo hacia la izquierda o hacia la derecha para alinear la hendidura del filtro con la muesca del portafiltro y proceda a retirarlo.



**Precaución:**

Asegúrese de que el filtro se haya enfriado antes de intentar retirarlo.

## 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 6) en el soporte de molienda (4). Verá que el conjunto se asentará en el soporte de manera plana, deslizándose por las guías del mismo (ver figura 7).
4. Presione el botón "Grind" una vez para una taza, o dos veces para dos tazas. El café molido comenzará a caer hacia el filtro. El modo automático está configurado para trabajar durante unos 15 seg. aproximadamente.
5. Extraiga el portafiltro del soporte de molienda, quite el anillo dosificador y coloque el portafiltro en el cabezal de extracción.

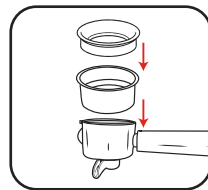


Figura 6

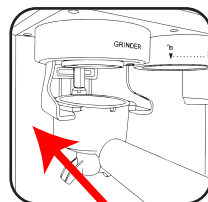


Figura 7

NOTA: 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.

## 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.

### Café Espresso Frio

1. Desde el display digital, presione el botón "ON/OFF" para encender el equipo.
2. Presione el botón "Cold Brew". Este proceso no requiere de calentamiento del equipo.
3. Coloque café molido en el filtro, monte el conjunto filtro + portafiltro, y fíjelo en el cabezal de extracción.
4. Pulse el botón "Espresso" una vez para extraer una taza, o dos veces para extraer dos tazas. La luz, según la cantidad elegida, parpadeará indicando que el proceso está en marcha. El mismo se detendrá automáticamente y la luz que antes estaba intermitente, ahora quedará de forma fija.

/ continua al dorso.

... continúa "PREPARAR CAFÉ"

## NOTAS:

- Si la cantidad de café que desea preparar es menor a la cantidad preestablecida de fábrica, pulse el botón "Espresso" en cualquier momento durante el proceso para detenerlo.
- Para mejorar la experiencia y el resultado obtenido, previo a la extracción del café, agregue cubitos de hielo en la taza o recipiente que va a usar.

## Café Espresso Caliente

1. En el display digital de la maquina, presione el botón "ON/OFF" para encender el equipo.
2. Seleccione el modo "Espresso hot". El equipo comenzará el proceso de precalentamiento (aprox. 40 seg.).
3. Coloque café molido en el filtro, monte el conjunto filtro + portafiltro, y fíjelo en el cabezal de extracción.
4. Pulse el botón "**Espresso**" una vez para extraer una taza, o dos veces para extraer dos tazas. La luz correspondiente a la cantidad elegida parpadeará indicando que el proceso está en marcha. El mismo se detendrá automáticamente y la luz que antes estaba intermitente, ahora quedará de forma fija.



## PRECAUCIÓN

Antes de iniciar cualquier preparación que incluya leche, **verifique que el tubo dispensador de leche (9) se encuentre correctamente colocado dentro de la taza u orientado hacia ella.** Una vez iniciado el ciclo, la cafetera ejecuta el proceso de forma automática, sin requerir intervención del usuario durante la preparación.

## Cappuccino o Latte

*Cappuccino: 1/3 de espresso, 1/3 de leche vaporizada y 1/3 de leche espumada.*

*Latte: 1/4 de espresso y 3/4 de leche vaporizada.*

Antes de comenzar la preparación, agregue leche al tanque y ajuste el nivel de espuma en la leche girando la perilla de regulación de espuma (10) en sentido horario para menor cantidad de espuma, o en sentido antihorario para mayor cantidad.

1. Siga los pasos 1 y 2 del apartado anterior "Café Espresso Caliente". El equipo comenzará el proceso de precalentamiento (aprox. 1,5 minutos).
2. Coloque café molido en el filtro, monte el conjunto filtro + portafiltro, y fíjelo en el cabezal de extracción.
3. Pulse el botón "**Cappuccino**" o "**Latte**", según su preferencia, una vez para preparar una taza o dos veces para preparar dos tazas. La luz correspondiente a la cantidad elegida parpadeará indicando que el proceso está en marcha. El mismo se detendrá automáticamente y la luz que antes estaba intermitente, ahora quedará de forma fija.

## Leche Espumada

Este equipo también puede preparar espuma de leche como una función aparte de las preparaciones con café. Para ello, antes de comenzar la preparación, agregue suficiente leche al tanque de leche.

1. Ajuste el nivel de espuma en la leche girando la perilla de regulación de espuma (10) en sentido horario para menor cantidad de espuma, y en sentido antihorario para mayor cantidad.
2. Siga los pasos 1 y 2 del apartado "Café Espresso Caliente", y luego, cuando las luces hayan quedado fijas proceda:
3. Pulse el botón "**Frothing**" (espumado) una vez para que comience el proceso. Una vez que haya obtenido la cantidad deseada, vuelva a pulsar el botón para detenerlo.

## TANQUE DE LECHE: CALCE Y O-RINGS

- Para colocar el depósito de leche, deslicelo en la unidad inclinandolo levemente hacia abajo y hacia adelante (figura 8). Asegúrese de que encaje con firmeza; deberá sentir que el depósito queda trabado y fijo en su lugar. Para retirarlo de la unidad, realice los pasos a la inversa, sujetando el depósito desde su tapa.
- Este equipo se entrega con dos o-rings de repuesto para la boca de conexión entre la cafetera y el tanque de leche, ubicada detrás de éste (figura 9). El o-ring debe reemplazarse en caso de desgaste, deterioro o pérdida de estanqueidad del original, a fin de asegurar un correcto sellado y el funcionamiento adecuado del sistema de dispensado de leche.

Figura 8

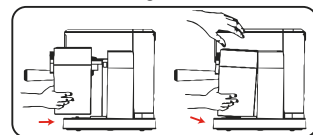


Figura 9

## TABLA DE PARÁMETROS DE FUNCIONAMIENTO

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 preestablecidos, rango de volúmenes aproximados de café y leche dispensados, así como la temperatura a la que sale la bebida ya sea en porción individual o doble.

BOTÓN/MODO	TIEMPO PREESTABLECIDO	VOLUMEN MAX. INFUSIÓN*	TEMP. DE EXTRACCIÓN**
Cold Brew x1	18 seg.	45 ± 15 ml	9-10 °C
Cold Brew x2	30 seg.	80 ± 20 ml	7,5-8,5 °C
Espresso x1	18 seg.	45 ± 15 ml	60-65 °C
Espresso x2	30 seg.	80 ± 20 ml	60-65 °C
Cappuccino x1	28 seg.	180 ± 20 %	60-65 °C
Cappuccino x2	33 seg.	300 ± 20 %	60-65 °C
Latte x1	37 seg.	200 ± 20 %	65-70 °C
Latte x2	63 seg.	350 ± 20 %	65-70 °C

\* Rangos de máxima capacidad extraída considerando la espuma de la infusión.

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

## LIMPIEZA

### LIMPIEZA DEL CABEZAL DE EXTRACCIÓN, FILTROS Y PORTAFILTRO

**⚠ Antes de realizar la limpieza del equipo, asegúrese de que todas las partes metálicas se hayan enfriado completamente. No intente tocarlas con las manos inmediatamente después de haberlas usado.**

1. Apague el equipo y desconéctelo de la red eléctrica.
2. Retire el portafiltro del cabezal, deseche el café compactado en el interior del filtro. Lave ambas partes, filtro y portafiltro con agua y jabón. Séquelos muy bien antes de volver a usarlos.
3. Limpie la parte inferior del cabezal de extracción con un paño húmedo o toalla de papel para eliminar cualquier resto de café suelto o pegado que pudo haber quedado de la última extracción.
4. Vuelva a colocar el portafiltro (sin filtro) en el cabezal, fijándolo en su posición.
5. Coloque un recipiente debajo del portafiltro.
6. Conecte el equipo a la red eléctrica y pulse el botón "ON/OFF".
7. Pulse el botón "Espresso hot", aguarde a que termine el proceso de precalentamiento y luego presione el botón "Espresso" para una sola taza. Deje que el proceso empiece y corte automáticamente. De esta manera, el cabezal y el conjunto portafiltro + filtro habrán quedado limpios.

### LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE LECHE

Para limpiar el tanque de leche y el tubo dispensador, coloque éste último direccionado hacia una taza o recipiente grande, y lleve la perilla de control de espuma hacia la posición "CLEAN". Luego presione el botón "Clean" (limpiar). El proceso de limpieza comenzará, el agua correrá por el tubo y, luego de algunos segundos el aparato se detendrá automáticamente. Si es necesario, repita la operación hasta que el agua salga clara.

### 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 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 cuando empiece a notar un aumento en el tiempo requerido para la preparación de su café, o cuando haya un exceso de vapor saliendo de la maquina. Se recomienda hacer una descalcificación cada 80 ciclos (aguas blandas o filtradas) o cada 40 ciclos (aguas duras o corriente)

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. Coloque el portafiltro (sin filtro) en el cabezal de extracción, y ubique una taza o recipiente grande debajo del mismo.
3. Conecte el equipo a la red eléctrica y pulse el botón "ON/OFF" para prender la unidad.

4. Presione el botón "Espresso hot" para que el aparato comience el proceso de precalentamiento. Una vez las luces queden fijas, presione el botón "Espresso" dos veces para dos tazas. El líquido comenzará a fluir a través de la máquina y el proceso se detendrá automáticamente.
5. Luego, coloque una taza grande debajo del tubo dispensador de leche (de al menos 500ml). Llene el tanque de leche con agua limpia, asegurándose de que el nivel quede por debajo de la marca "MAX".
6. Gire la perilla de control de espuma a la posición "CLEAN", y presione el botón "Clean" para que comience el proceso de limpieza. El agua y vapor comenzarán a fluir a través del tubo dispensador y el proceso se detendrá automáticamente cuando haya finalizado.



### 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.

