

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MULTIPROCESADORA

Modelo: Art. AM459 "Totalmix". Procesadora con rallador, rebanador, batidor y cuchilla picadora.

Tensión: 220 - 240 V. / 50 - 60 Hz / Potencia: 500 W.

Fabricado por Liliana S.R.L. - C.U.I.T.: 30-51687722-3
Warnes 1155 . S2005PDG Rosario . Argentina

Antes de utilizar el equipo, cualquier usuario debe haber leído y comprendido estas instrucciones.



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.

- 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 dos espigas planas (clase II). No lo conecte utilizando adaptadores de espigas cilíndricas ya que pueden anular la polaridad prevista.
- No conectar a un temporizador u otro dispositivo que conmute el artefacto a un funcionamiento automático, como timers o programadores de ningún tipo.
- 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 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.
- 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 Servicio Autorizado o por personal idóneo, reemplazado siempre por un repuesto original.
- 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 intentar procesar elementos duros o metálicos dado que puede dañar el equipo.
- Tenga cuidados especiales de limpieza y esterilización de todos los elementos de trabajo cuando se preparan comidas de bebe, de personas mayores o pacientes.
- Tenga especial cuidado con las cuchillas de corte cuando se usa o limpia el equipo. Mantenga sus dedos, cabello, ropas y cualquier otro elemento a distancia de las mismas cuando proceda a conectar el equipo y

continúa al dorso...

Liliana



... continua "PRECAUCIONES"

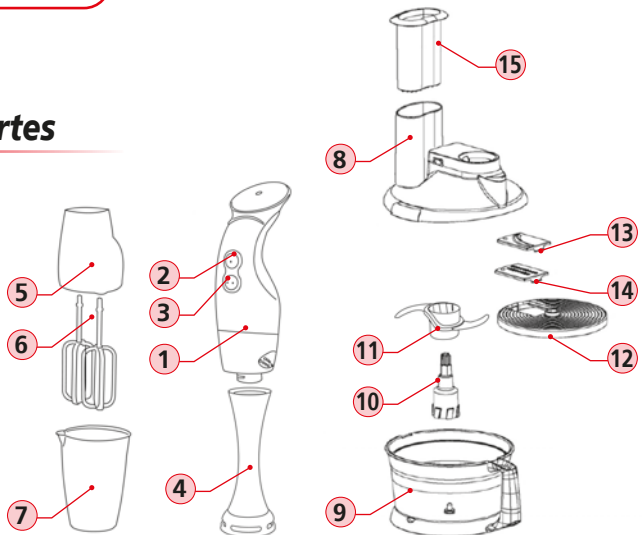
mientras la máquina permanezca en funcionamiento y continúe la rotación.

- No abrir las tapas o colocar elementos en los recipientes de proceso durante la operación (especialmente dedos, cucharas o tenedores, etc.)
- No introducir ingredientes calientes en los recipientes de proceso (con temperaturas superiores a 60 °C).
- Desconecte el equipo de la red eléctrica cuando cambie los accesorios, luego del uso y antes de limpiarlo.
- Antes de limpiar el contenedor de procesado, esté seguro de que la cuchilla haya sido extraída completamente del recipiente. Tenga especial cuidado de no cortarse, dado que la misma posee un filo muy

Antes del primer uso, limpiar el mango del producto con un paño húmedo. Lavar el eje y la cuchilla en agua caliente y enjabonada. Evitar sumergir la parte superior al eje. Secar rigurosamente.

Descripción de las partes

1. Unidad principal.
2. Botón "velocidad 1".
3. Botón "velocidad 2".
4. Varilla licuadora.
5. Conector Batidores.
6. Accesorios batidores.
7. Vaso Medidor.
8. Tapa superior - Tubo receptor.
9. Bowl para procesar.
10. Eje.
11. Cuchilla procesadora.
12. Soporte de cuchilla.
13. Cuchilla rebanadora.
14. Accesorio rayador.
15. Accesorio para empujar ingredientes.



Uso del accesorio batidor

El batidor puede ser usado para batir pequeñas cantidades de comidas, tales como claras de huevo a punto nieve, crema, postres, huevos batidos, etc. No trate de batir mezclas pesadas o ingredientes sólidos como manteca o azúcar. El batidor puede ser dañado.

1. Inserte los batidores dentro del conector.
2. Monte el cuerpo motor, girando hasta conseguir su fijación.
3. Ponga los ingredientes dentro del recipiente de procesado.
4. Conecte a la red eléctrica. Para evitar salpicaduras, seleccione la velocidad más baja y comience rotando el batidor en el sentido de las agujas del reloj. No sumerja en los ingredientes el cuerpo motor ni el conector batidores.
5. Luego del uso, desconecte la unidad de la red eléctrica y desmonte los elementos.



No utilizar para procesar tortas instantáneas



Tiempo máximo de operación en forma continua: 8 minutos.

En caso de necesitar hacer usos repetidos, espere a que el equipo se enfríe completamente antes de reanudar el proceso.




agudo.

- No debe exponerse a la acción del agua el cuerpo que contiene el motor. Limpie solo utilizando paño húmedo.
- Utilice únicamente los accesorios originales que se proveen.
- Cuando mezcle líquidos calientes, tenga particular cuidado en la posible proyección de los mismos ya que pueden causar quemaduras.
- 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. Esté 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 respetar las indicaciones precedentes puede comprometer su seguridad y la del aparato.

Uso de la varilla licuadora

La licuadora de mano es apropiada para hacer salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés.

1. Monte la varilla procesadora en el cuerpo motor, girando hasta conseguir su fijación.
2. Conecte a la red eléctrica. Para evitar salpicaduras, colocar los ingredientes antes de procesar. No utilice excesiva cantidad de agua.
3. Mantenga el recipiente de procesado firmemente y accione la tecla de encendido. Mueva la cuchilla picadora hacia arriba y hacia abajo. Los ingredientes líquidos que Ud. está mezclando no pueden sobrepasar la unión de los elementos de procesado. En caso de que la picadora se detenga, desenchufe y limpie la unidad. **Tiempo máximo de operación continua:** 40 segundos.
4. Luego del uso, desconecte de la red eléctrica y desmonte los elementos.

 No usar en vacío o sin ingredientes a procesar.



Licando 380 gr. de zanahoria y 420 gr. de agua durante 10 segundos, Ud puede preparar un refinado "Jugo de zanahoria".

Uso del accesorio procesador

- Coloque el eje (10) en el eje de metal del bowl (9) y coloque el accesorio correspondiente al uso requerido. Asegúrese de que el lugar donde el soporte del accesorio será puesto, esté siempre libre de ingredientes o restos de comida.
- Agregue los ingredientes respetando la capacidad máxima, brindada en las tablas.
- Trabe la tapa superior (8) firmemente en el bowl girando en el sentido horario.
- Girar la unidad principal (1) en sentido horario hasta que escuche "click".
- Accione el equipo seleccionando la velocidad deseada.
- Cuando termine de utilizarla, para poder abrir la tapa superior, la unidad principal debe estar previamente retirada. -Para retirarla, girar en sentido antihorario-.
- Asegúrese de que todos los accesorios rotativos estén detenidos antes de retirar la tapa superior (8).

ATENCIÓN: No utilizar el aparato continuamente por más de 10 segundos en forma continua. No utilizar el equipo cuando esté vacío.

PRECAUCION: Filo de la cuchilla



¡ATENCIÓN!

Tenga especial cuidado al manipular la cuchilla para evitar cortes accidentales!!!

SE PROVEE UN PLASTICO PROTECTOR DE FILO

Debe colocarse con sumo cuidado toda vez que la cuchilla no esta en uso.



RECOMENDACIONES ÚTILES

- No fuerce el tubo alimentador con trozos grandes.
- No utilice cantidades que excedan a las aconsejadas. Ver al dorso tabla orientativa



MULTIPROCESADORA

CON VARILLA LICUADORA, DOBLE BATIDOR, RAYADOR, REBANADOR Y CUCHILLA PICADORA



● Varilla licuadora.



● Accesorio batidor que la convierte en batidora manual.

● Cuchilla de acero inoxidable

● Amplio bowl con capacidad de 1.5 litros



● Boca que permite introducir alimentos durante el procesado.

● Disco portacuchillas intercambiables para rayar y rebanar.



Tabla de PROCESADO de alimentos				
Ingredientes	Cant. Máximas	Velocidad	Elemento necesario	Tiempo aprox.
Mezcla de manteca con miel	450 gr. manteca 600 gr. miel	1 - 2	Cuchilla picadora	5 seg.
Cebollas / Ajo (cortado en 8)	500 gr.	1 - 2	Cuchilla picadora	3- 6 seg.
Perejil	100 gr.	1 - 2	Cuchilla picadora	5 - 10 seg.
Filet de Carne (desgrasada)	400 gr.	2	Cuchilla picadora	10 seg.
Nueces	300 gr.	1 - 2	Cuchilla picadora	5 - 10 seg.
Frutas	700 gr.	2	Cuchilla picadora	10 seg.
Bizcochos - Budines	300 gr.	1 - 2	Cuchilla picadora	5 - 10 seg.
Zanahorias	400 gr.	1 - 2	Cuchilla picadora	5 - 10 seg.

Tabla de RAYADO y REBANADO de alimentos				
Ingredientes	Cant. Máximas	Velocidad	Elemento necesario	Tiempo aprox.
Zanahorias	400 gr.	1 - 2	Disco rayador	5 - 10 seg.
Rabanito	400 gr.	2	Disco rayador	5 - 10 seg.
Papas	400 gr.	1 - 2	Disco rebanador	5 - 10 seg.
Calabaza	800 gr.	2	Disco rebanador	5 - 10 seg.
Pepino	800 gr.	1	Disco rebanador	5 - 10 seg.

LIMPIEZA

- Apague el producto y desconéctelo del tomacorriente.
- Pueden lavarse con agua corriente y jabón: la tasa, tapa y accesorios.
- No debe exponerse a la acción del agua el cuerpo que contiene el motor. Use un paño limpio y humedecido con agua y detergente suave para limpiar la parte exterior del equipo.
- No utilice detergentes fuertes o esponjas que rayen o dañen las partes.
- Seque cuidadosamente la unidad antes de conectarla, o bien espere hasta que se haya retirado todo indicio de humedad.
- Manipule la cuchilla con cuidado y guárdela lejos del alcance de los niños.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mesada, o toque superficies calientes.

IMPORTANTE: NUNCA SUMERJA LA UNIDAD PRINCIPAL EN NINGÚN LIQUIDO.

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**.

Esta unidad es para **uso doméstico únicamente**. Si se intenta procesar ingredientes duros o no acordes a un uso doméstico, el motor podría quemarse perdiendo la garantía.