

... continua PRECAUCIONES

- 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.
- 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 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 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. 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 respetar las indicaciones precedentes puede comprometer su seguridad y la del aparato.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ



- ◆ Desembale el artículo con sus accesorios y quite todos los materiales de embalaje.
- ◆ Haga una limpieza general del equipo (vea "Limpieza").
- ◆ Lea detenidamente todo el manual de instrucciones, y consérvelo para referencia futura.

MODO DE USO

◆ MONTAJE DE LA UNIDAD PRINCIPAL A LOS DISTINTOS ACCESORIOS

Desconecte el equipo de la red eléctrica. Observe la marca en la parte inferior de la unidad principal y hágala coincidir con la figura del candado abierto presente en el accesorio. Gire a tope en sentido horario hasta conseguir su fijación.



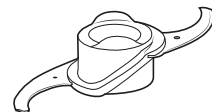
◆ REGULACIÓN DE VELOCIDAD

Presione el botón de encendido para encender el equipo, seleccionando la velocidad deseada. A su vez en la parte superior, el equipo dispone de una perilla para la regulación de velocidad, desde mínima hasta máxima potencia (800 W). Incremente la velocidad girándola en sentido horario, y viceversa.



◆ USO CUCHILLA PICADORA

Este elemento puede usarse para procesar carne, vegetales, vainilla, pan, nueces, etc. No lo use con ingredientes que sean extremadamente duros, tales como granos de café, cubitos de hielo, especias o chocolate. Estos pueden dañar las cuchillas de corte.



1. Inserte el cardan de arrastre y la cuchilla picadora en la taza procesadora.
2. Coloque los ingredientes. Si va a procesar carne, tome la precaución de quitar los huesos, córtela en pequeños dados de tamaño de 1 a 2 cm. de lado antes de procesarla, y procese un máximo de 600 grs. por vez.
3. Monte la tapa **haciendo coincidir la flecha con la figura del candado abierto**, y gírela a tope en sentido antihorario.

Todas las imágenes son de carácter ilustrativo.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

4. Monte la unidad principal, girando a tope en sentido horario hasta conseguir su fijación.
5. Conecte a la red eléctrica, sostenga firmemente el recipiente y haga funcionar el equipo pulsando el botón de encendido. Regule la velocidad de giro según sea necesario.
6. Luego del uso, desconecte la unidad de la red eléctrica. Desmonte y limpie los elementos.



PRECAUCIONES

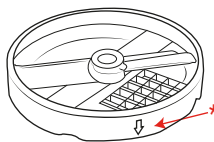
- Tiempo máximo de operación en forma continua: 30 seg.
- Deje enfriar completamente el equipo antes de reanudar el proceso.
- Asegúrese que la cuchilla esté completamente detenida antes de retirar la tapa.
- Tenga especial precaución de no cortarse con el filo de la cuchilla.



◆ USO DE LOS DISCOS

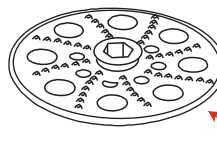
1. Inserte el cardan de arrastre en la taza procesadora y monte el disco deseado:

DISCO CORTA EN CUBOS



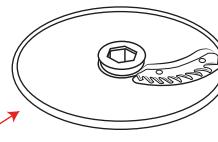
Disco para cortar en cubos cebollas, zanahorias, pepinos, papas, etc.

DISCO RALLADOR FINO



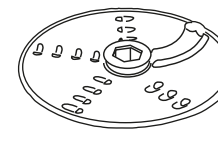
Para procesar queso, verduras y hortalizas.

DISCO RALLADOR GRUESO/REBANADOR




Disco para cortar papas pay y vegetales para wok.

DISCO CORTE JULIANA



Este disco es reversible, pudiendo utilizarlo de un lado para obtener un rayado grueso de quesos, verduras y hortalizas; o del lado opuesto para rebanar verduras y hortalizas.

(*) Al colocarlo asegúrese alinear la flecha del accesorio con la figura  del bowl. En la parte inferior del accesorio se aloja un empujador que puede utilizarse para liberar alimentos atascados en la retícula para cortar en cubos.

(**) Admiten ser montado de ambos lados: Preste atención que la cuchilla de corte deseada quede hacia arriba.

2. Monte la tapa **haciendo coincidir la flecha con la figura del candado abierto**, y gírela a tope en sentido antihorario.
3. Monte la unidad principal, girando a tope en sentido horario hasta conseguir su fijación.
4. Conecte a la red eléctrica, sostenga firmemente el recipiente y haga funcionar el equipo pulsando el botón de encendido. Regule la velocidad de giro según sea necesario. Válgase del **accesorio embutidor para empujar los alimentos** a través del conducto de alimentación. Si desea obtener rebanadas o hebras gruesas, procese el alimento a mínima velocidad ejerciendo una presión relativamente fuerte sobre el mismo. Si lo que busca son rebanadas o hebras bien delgadas, imprima una muy leve presión a máxima velocidad.
5. Luego del uso, desconecte la unidad de la red eléctrica. Desmonte y limpie los elementos.



PRECAUCIONES

- Tiempo máximo de operación en forma continua: 2 min.
- Deje enfriar completamente el equipo antes de reanudar el proceso.
- Asegúrese que la cuchilla esté completamente detenida antes de retirar la tapa.
- Tenga especial precaución de no cortarse con el filo de la cuchilla.

◆ USO BATIDOR DE ALAMBRE

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 adaptador.
2. Monte la unidad principal, girando en sentido horario hasta conseguir su fijación.
3. Coloque los ingredientes dentro del recipiente de procesado.
4. Conecte a la red eléctrica. Sumerja el batidor dentro de los ingredientes a procesar y accione el botón de encendido. Para evitar salpicaduras, seleccione una velocidad baja y comience rotando el batidor en el sentido de las agujas del reloj. No sumerja en los ingredientes la unidad principal ni el adaptador batidor.
5. Luego del uso, desconecte la unidad de la red eléctrica. Desmonte y limpie los elementos.

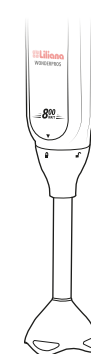


PRECAUCIONES

- Tiempo máximo de operación en forma continua: 1 minuto.
- Deje enfriar completamente el equipo antes de reanudar el proceso.

◆ USO VARILLA PROCESADORA

1. Monte la varilla procesadora en la unidad principal, girando en sentido horario hasta conseguir su fijación.
2. Coloque los ingredientes dentro del recipiente de procesado.
3. Conecte a la red eléctrica.
4. Mantenga el recipiente de procesado firmemente, sumerja la varilla procesadora dentro de los ingredientes a procesar y accione el botón de encendido. Mueva la cuchilla alrededor de la mezcla para obtener resultados homogéneos. Los ingredientes líquidos no deben alcanzar la unidad principal. En caso de que la picadora se detenga, desenchufe y limpie la unidad.
5. Luego del uso, desconecte la unidad de la red eléctrica. Desmonte y limpie los elementos.

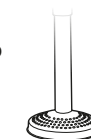


PRECAUCIONES

- Tiempo máximo de operación en forma continua: 1 minuto.
- Deje enfriar completamente el equipo antes de reanudar el proceso.
- Tenga especial precaución de no cortarse con el filo de la cuchilla.

◆ USO DEL PISA PAPAS

Monte la varilla procesadora en la unidad principal, girando en sentido horario hasta conseguir su fijación. Utilice este accesorio para pisar las papas cocidas y hacer puré.

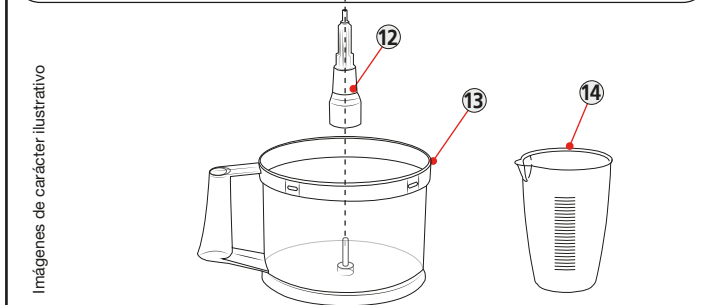
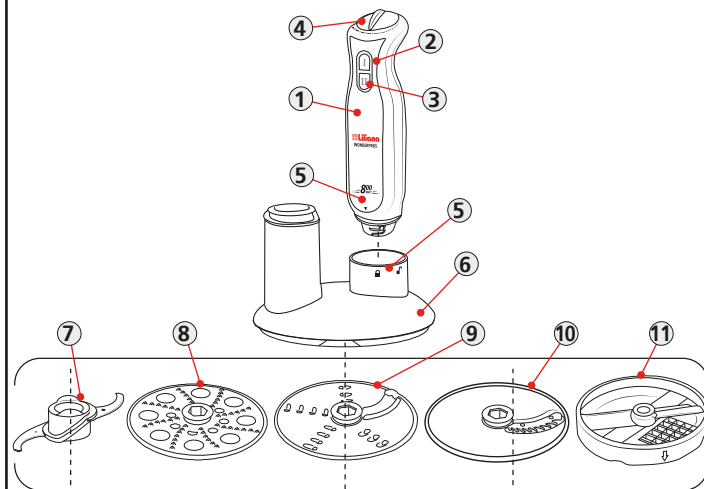


PRECAUCIONES

- Tiempo máximo de operación en forma continua: 2 minutos.
- Deje enfriar completamente el equipo antes de reanudar el proceso.

 **Liliana**

DESCRIPCIÓN DE PARTES



Imágenes de carácter ilustrativo.

1. Unidad principal.
- 2 y 3. Botón de encendido.
4. Perilla regulación potencia.
5. Indicación de acople.
6. Tapa reductora taza procesadora 2 lts.
7. Cuchilla.
8. Disco rallador fino.
9. Disco rallador grueso/rebanador.
10. Disco corte juliana.
11. Disco corta en cubo (dos piezas).
12. Cardan de arrastre.
13. Taza de Procesadora 2 lts.
14. Vaso medidor.
15. Accesorio Pisa Papas.
16. Varilla Procesadora.
17. Adaptador Batidor de alambre.
18. Batidor de alambre.

LIMPIEZA

- Asegúrese de la correcta limpieza y esterilización de todos los componentes.
- **No utilizar detergentes fuertes o esponjas que puedan rayar o dañar las partes.**
- **No utilice lavaplatos.**

Limpieza de: Unidad principal (cuerpo motor), Adaptador Batidor, Tapa de Taza Procesadora.

Nunca exponga estos elementos a la acción del agua. Limpiar solo utilizando un paño humedecido con un detergente neutro, nunca utilice alcoholes o solventes. Desconecte de la red eléctrica antes de realizar la tarea de limpieza.

Limpieza de Varilla procesadora y del Vaso medidor: Vierta agua con un poco de detergente neutro en el recipiente de procesado y haga funcionar el equipo. Luego, desconecte de la red eléctrica, desmonte los accesorios, y enjuague. Repita si es necesario, y seque.

También puede optar por la limpieza de dichas partes mediante agua corriente y detergente o jabón, teniendo especial cuidado de no cortarse con el filo de las cuchillas.

Para el caso de la **varilla procesadora y accesorio pisa papas** tenga especial cuidado de no cortarse con el filo de las cuchillas y no permita el ingreso de agua al interior del accesorio por el extremo opuesto a la cuchilla.

Los discos de corte, la cuchilla picadora, el cardan de arrastre y la taza procesadora pueden lavarse mediante agua corriente y jabón. Tenga especial cuidado no cortarse con el filo de las cuchillas.

Cuidado del medio ambiente

En Liliانا 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.



Servicio de Atención al Cliente

Ante cualquier duda **Línea Gratuita: 0800 777 0407**
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**.



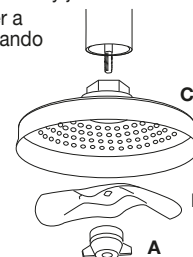
PRECAUCIÓN

No exponga a la acción del agua el cuerpo que contiene el motor.

Limpieza de pisa papas: Se aconseja desarmar el pisa papas para una mejor limpieza de sus partes.

Proceda a desenroscar la tuerca (A) y luego extraiga la cuchilla (B) y el pisador metálico (C). Lave A, B y C con agua corriente y jabón.

Secar y volver a colocar realizando la operación inversa.



Imágenes de carácter ilustrativo.



ISO 9001:2008
ISO 14001:2004

En el marco de nuestro compromiso con la mejora continua y el cuidado del medio ambiente, Liliانا SRL a certificado sus Sistemas de Gestión de la Calidad y Medioambiental.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

1. Este artefacto posee la ficha polarizada (no eliminar esta condición colocando adaptadores con terminales redondos). Asegurarse que la ficha del tomacorriente de su instalación concuerde con la polaridad requerida.

2. Es conveniente que su instalación eléctrica esté protegida por un disyuntor diferencial.

Ante cualquier duda haga revisar su instalación por personal idóneo.

MI AM469 V0 - 07/03/2016



Imágenes de carácter ilustrativo.



MANUAL DE INSTRUCCIONES

PROCESADORA MANUAL

Modelo: Art. **AM469 "Wonderpros"**

Tensión: 220-240 V - 50-60 Hz - Potencia: 800 W

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

Antes de utilizar el equipo, lea y comprenda estas instrucciones, y consérvelas para referencias futuras.



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.

- 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 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.
- 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.

continúa al dorso...