

Modelo: Art. **AM800** Multiprocesadora PRACTIPROS

Modelo: Art. **AM830** Multiprocesadora + Licuadora MAXPROS

■ Tensión: 220-240 V - 50-60 Hz - Potencia: 650 W

Fabrica 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.



♦ 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 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

continúa al dorso...



• AM800

• AM830

... continúa "IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD"

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 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. 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.

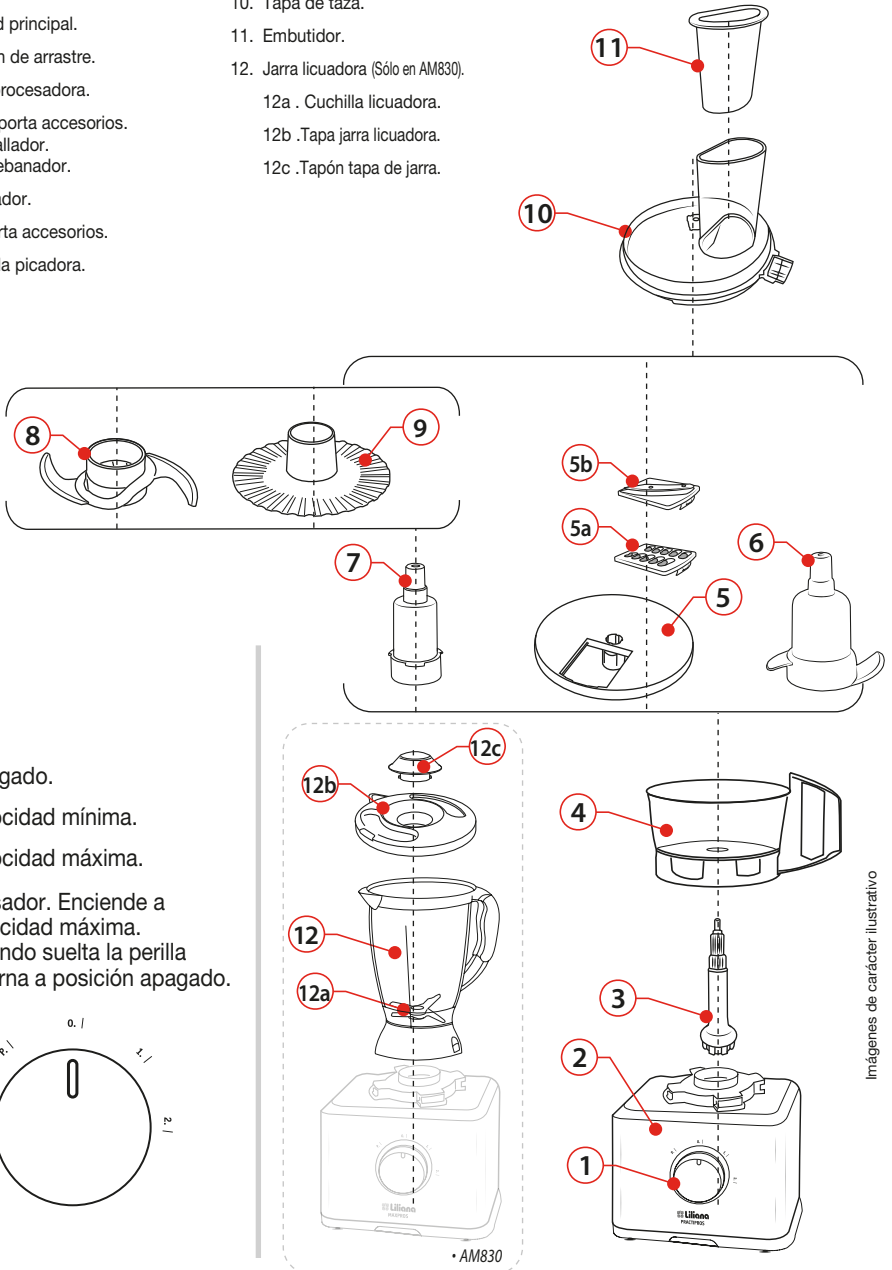
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ



- ♦ Desembale el producto y quite todos los materiales de embalaje.
- ♦ Siga las instrucciones de limpieza al dorso.
- ♦ Lea detenidamente todo el manual de instrucciones, y consérvelo para referencia futura.

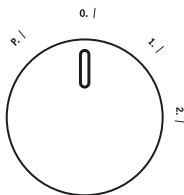
DESCRIPCIÓN DE PARTES

1. Perilla de control de velocidades.
2. Unidad principal.
3. Cardan de arrastre.
4. Taza procesadora.
5. Disco porta accesorios.
5a . Rallador.
5b . Rebanador.
6. Amasador.
7. Eje porta accesorios.
8. Cuchilla picadora.
9. Batidor - Emulsionador.
10. Tapa de taza.
11. Embudidor.
12. Jarra licuadora (Sólo en AM830).
12a . Cuchilla licuadora.
12b .Tapa jarra licuadora.
12c .Tapón tapa de jarra.



Comando:

- Apagado.
- 0. | Velocidad mínima.
- 1. | Velocidad máxima.
- 2. | Pulsador. Enciende a velocidad máxima.
- P. | Cuando suelta la perilla retorna a posición apagado.

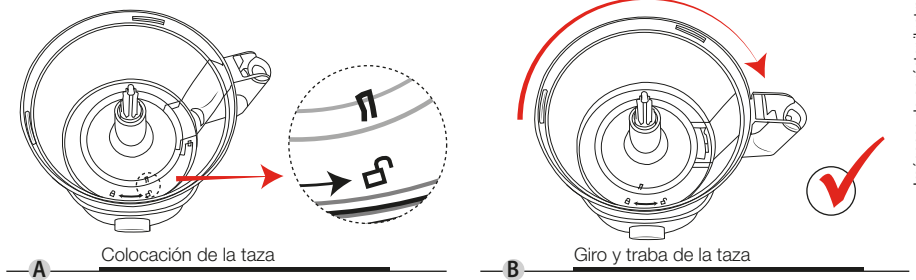


♦ MODO DE USO

- 1 » Coloque el Cardan de Arrastre sobre la unidad principal.
- 2 » Monte la taza procesadora a la unidad principal. Para ello, haga coincidir la marca sobre la taza con la figura del candado abierto sobre la unidad principal, y gire la taza a tope en sentido horario. El asa de la taza debe quedar hacia la derecha.



La taza debe siempre ser montada con el asa orientada a su derecha, caso contrario no accionará el dispositivo de seguridad que permite funcionar al equipo.



Imágenes de carácter ilustrativo

- 3 » Tome los accesorios a utilizar según el proceso deseado y colóquelos sobre el cardan (refiérase a "Descripción de partes"). Al colocar los accesorios tenga en cuenta rotarlos levemente para que calcen en su lugar, llevándolos hasta el fondo.
- 4 » Monte la tapa sobre la taza, girando a tope en sentido horario, y teniendo en cuenta que el embudidor de la tapa debe quedar alineado con el asa de la jarra.



El adecuado montaje de la taza procesadora y de la tapa son condiciones indispensables para el accionamiento de un dispositivo de seguridad que permite el funcionamiento del motor. Verifique que estén correctamente montados, caso contrario no encenderá el equipo.



PRECAUCIÓN

- No haga funcionar el equipo en vacío o sin ingredientes a procesar. Temperatura máxima de los ingredientes: 80 °C.
- Si eventualmente se produce un atasco que impide la rotación, detenga inmediatamente el funcionamiento y desconecte la unidad de la red eléctrica. Libere cuidadosamente el atasco con una espátula. Tenga sumo cuidado de no cortarse con el filo de la cuchilla.

◆ **Uso de la Cuchilla Picadora**



CUCHILLA FILOSA

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

Utilice este accesorio para picar carnes, vegetales, frutos secos, etc. No lo use con ingredientes que sean extremadamente duros tales como granos de café, cubos de hielo, especias o chocolate. Estos pueden dañar las cuchillas de corte.

- » Tiempo máximo de operación en forma continua: 1 minuto. Espere a que el motor se enfríe completamente antes de iniciar un nuevo ciclo de funcionamiento.
- » Si va a procesar carne, tome la precaución de quitar los huesos, y córtela en pequeños dados de aproximadamente 2 cm. de lado antes de procesarla. Coloque un máximo de 500 gramos por vez. Utilice velocidad máxima.
- » Si va a picar cebolla, suele ser recomendable hacerlo sólo accionando algunas veces el pulsador, para evitar que quede picada demasiado fino.



RECETARIO

Uso de cuchilla picadora

Salsa Portuguesa

INGREDIENTES: 6 tomates, 2 cebollas, 1 pimiento, 1 diente de ajo, 1/2 taza de aceite. Perejil, laurel, tomillo a gusto. Caldo 1 cucharón. sal y pimienta a gusto.

PREPARACIÓN: Picar primeramente la cebolla y saltaría levemente en aceite, agregando luego el pimiento, el ajo y el perejil todo picado. Cuando todo esté bien dorado, añadir el laurel, el tomillo, los tomates ligeramente picados y el cucharón de caldo. Salpimentar a gusto. Cocinar a fuego lento.

Mayonesa sin huevo

INGREDIENTES: Papas hervidas 250 grs., 2 zanahorias cocidas, 1 cucharada de jugo de limón. Aceite, el necesario. Sal, pimienta y mostaza a gusto.

PREPARACIÓN: Colocar en la taza las papas y las zanahorias y hacer con ellas un puré, utilizando la cuchilla picadora. Reemplazar este elemento por el batidor-emulsionador y batiendo lentamente añadir el jugo de limón, comenzando a agregar de a poco el aceite hasta que espese. Condimentar con sal, pimienta y mostaza a gusto.

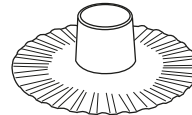
Relleno p/raviolos, canelones, zapallitos, etc.

INGREDIENTES: Carne cocida 250 grs., 2 huevos, 1 cebolla mediana, 2 dientes de ajo, 1 manojo de perejil, manteca 250 grs. Sal y pimienta a gusto.

PREPARACIÓN: Picar la cebolla y freíría levemente en manteca. Picar en la taza el ajo y el perejil, añadiendo la carne cocida y la cebolla. Volver a picar. Agregar los huevos y mezclar hasta obtener una pasta homogénea.

Picadillo de soja

INGREDIENTES: 150 grs. de porotos de soja, 25 grs. de manteca o queso crema, Sal y condimento para pizza. Leche, cantidad necesaria.
PREPARACIÓN: Hervir los porotos de soja, luego de remojarlos previamente durante 24 hs., en una olla destapada con agua limpia durante 2 hs. Colocar los porotos en la taza junto con la manteca o el queso crema y picar hasta obtener una pasta consistente. Condimentar y agregar leche de a poco hasta lograr la consistencia deseada, que debe ser para untar.



◆ **Uso del Batidor - Emulsionador**

- » Tiempo máximo de operación en forma continua: 1 minuto. Espere a que el motor se enfríe completamente antes de iniciar un nuevo ciclo de funcionamiento.
- » Para obtener un resultado óptimo, utilice velocidad máxima.



RECETARIO

Uso del batidor punto nieve

Punto Nieve

INGREDIENTES: Clara de huevos a temperatura ambiente (3), jugo de limón 3 o 4 gotas.

PREPARACIÓN: Colocar las claras en la taza, y batir a velocidad mínima durante 1 minuto, sin detener la marcha agregar por el tubo 3 o 4 gotitas de jugo de limón.

Mayonesa con huevo

INGREDIENTES: 1 yema. Jugo de limón, una cucharada. Sal y pimienta a gusto. Aceite.

PREPARACIÓN: Vuelque el huevo en la taza y comience a batir lentamente agregando el jugo de limón, sal y pimienta. Añada de a poco el aceite hasta espesar a gusto. En caso de que por algún motivo se cortara, retire todo el recipiente, coloque en el mismo otro huevo y lentamente vaya agregando mientras bate, la mayonesa cortada hasta lograr que ligue bien.

Salsa AIOLI

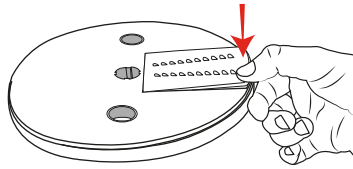
INGREDIENTES: 4 dientes de ajo, 2 yemas de huevo, 1 cucharada de vinagre o limón. 1 cucharada de mostaza. Sal y pimienta a gusto. Aceite, lo necesario.

PREPARACIÓN: Machacar muy bien en un mortero los dientes de ajo y agregando sal a gusto continuar hasta lograr una pasta muy fina. Vuelque ahora el ajo en la taza junto con las yemas, la mostaza, el vinagre o limón y la pimienta y comience a batir a baja velocidad, mientras agrega lentamente el aceite por el conducto de la tapa. Batir así hasta lograr una salsa muy espesa que sirve de condimento a múltiples comidas.

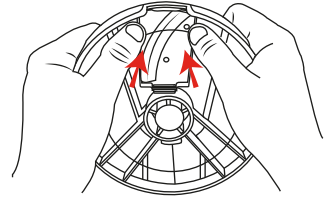
Si por algún motivo la salsa llegara a cortarse, se saca de la taza y poniendo en esta otra yema, se va agregando poco a poco el AIOLI cortado, mientras se bate lentamente hasta que se espese y ligue bien.

◆ **Uso accesorios para Rallar / Rebanar**

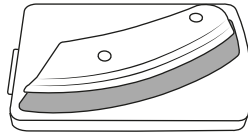
Montaje / desmontaje de los accesorios en el disco porta accesorios



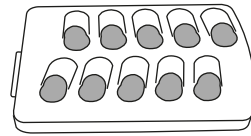
Posicione en el centro y presione el extremo.



Presione para retirar el accesorio.



Rebana verduras, hortalizas y frutas.



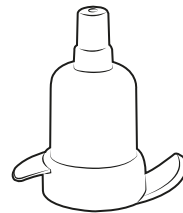
Ralla quesos, verduras, hortalizas y frutas.

Imágenes de carácter ilustrativo.

- » Válgase del embudidor para empujar los alimentos a través del conducto alimentador, nunca realice esta operación con los dedos.
- » 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 más delgadas imprima una muy leve presión a máxima velocidad.
- » Tiempo máximo de operación en forma continua: 1 minuto. Espere a que el motor se enfríe completamente antes de iniciar un nuevo ciclo de funcionamiento.
- » Preste atención que el alimento no supere la cantidad máxima indicada en la taza procesadora (1,2 L).

◆ **Uso del Amasador**

- » Tiempo máximo de operación en forma continua: 1 minuto. Espere a que el motor se enfríe completamente antes de iniciar un nuevo ciclo de funcionamiento.
- » Utilice velocidad mínima.



**Respetar la cantidad máxima de ingredientes a procesar:
500 g. de harina con 300 g. de agua.**



Uso del amasador

Pizza

INGREDIENTES: Para 1 prepizza:

300 grs. harina leudante, 175cc. agua tibia, 2 cucharadas soperas de aceite. Sal una pizca.

PREPARACIÓN: Colocar en la taza procesadora el agua tibia y el aceite. Verter la harina y la sal. Mezclar todo a velocidad (1) para unir. Colocar en una pizzera aceitada, estirar la masa con la yema de los dedos y dejar reposar 10 min. Hornear a temperatura moderada durante 20 min.

◆ **Jarra Licuadora** (Sólo en AM830)

Permite procesar rápidamente diversos tipos de frutas.

- » Retire la tapa de la jarra licuadora, girando en sentido antihorario.
- » Coloque los ingredientes a procesar en la jarra, respetando el nivel máximo.
- » Coloque la tapa y gire en sentido horario hasta que trabaje.
- » Monte la jarra sobre el cuerpo motor, girando a tope en sentido antihorario hasta que calce en su posición correcta (caso contrario no encenderá el motor) -Figura A-.
- » Conecte a la red eléctrica.
- » Seleccione la velocidad deseada girando la perilla de control de velocidad al punto que corresponda: 1: mínimo – 2: máximo. También puede obtener la velocidad máxima accionando el pulsador, durante breves segundos, girando la perilla a tope hacia la izquierda. Esta retornará a la posición apagado ni bien suelte la misma.
- » De ser necesario el agregado de ingredientes durante el procesado, retire el tapón de la tapa girando en sentido antihorario, y hágalo a través de la abertura central en la misma -Figura B-. Luego vuelva a colocar el tapón.
- » Finalizado el proceso, coloque el selector de velocidad en cero y desconectar de la red eléctrica.

Figura A

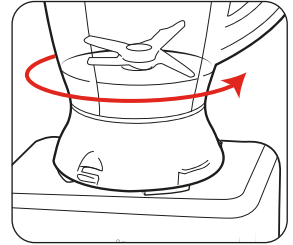
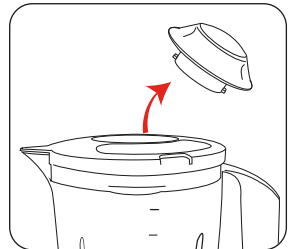


Figura B



Imágenes de carácter ilustrativo.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES PARA UN CORRECTO LICUADO.

Coloque una pequeña cantidad de líquido a utilizar, luego los alimentos en pequeños trozos, tapar y molerlos a máxima velocidad hasta desmenuzar, recién allí agregar el resto del líquido sin detener la marcha hasta obtener la consistencia deseada.



PRECAUCIONES PARA LICUAR

- Respetar el volumen máximo de elementos a licuar según el tamaño del vaso, evitando siempre posibles derrames.
- Colocar al menos 200 cc del líquido a utilizar dentro del vaso licuador al iniciar un licuado.
- No operar la licuadora por períodos mayores de 1 minuto cada vez; esperar siempre 2 minutos antes de reanudar un proceso.



RECETARIO

Uso de la jarra licuadora

Licuado de banana y pera

INGREDIENTES: 3/4 lt. leche, 2 bananas, 2 peras, azúcar a gusto. Hielo granizado. **PREPARACIÓN:** Colocar la fruta cortada en trozos dentro del vaso y moler hasta obtener un puré. Agregar el azúcar. Disolver con un poco más.

Licuado de ananá y crema

INGREDIENTES: 6 rodajas de ananá, 60 grs. de crema, 1/2 litro de leche. Azúcar a gusto. Hielo granizado. **PREPARACIÓN:** Colocar el ananá cortado dentro del vaso y moler hasta que quede un puré. Disolver con un poco más de leche.

Batido de frutas tropicales

INGREDIENTES: 5 ciruelas, 3 kiwis, 200 grs. de uvas, 5 rodajas de ananá, 1/2 mango, 100 grs. de frutillas, 2 bananas, 1/2 lata de leche condensada. Azúcar y agua a gusto. Hielo granizado. **PREPARACIÓN:** Se colocan las frutas peladas, sin semillas ni carozos, trozadas dentro del vaso. Moler hasta obtener un puré. Agregar más agua, y de a poco la leche condensada por la sobre tapa, junto con el azúcar. Por último el hielo granizado. Servir bien helado.

◆ LIMPIEZA

Luego de cada uso, apague y desconecte de la red eléctrica, desmonte todos los elementos siguiendo los pasos en sentido inverso a su montaje, y proceda a su limpieza según se describe a continuación:

UNIDAD PRINCIPAL: Nunca exponer a la acción del agua el cuerpo que contiene el motor (unidad principal). Límpielo solo utilizando un paño humedecido con un detergente neutro, nunca utilice alcoholholes o solventes. Antes de realizar la tarea de limpieza, apague y desconecte la unidad de la red eléctrica.

CUCHILLAS Y ACCESORIOS: Para la limpieza de cuchillas y accesorios, puede proceder a verter agua con un poco de detergente neutro en el recipiente de procesado y hacer 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.

JARRA LICUADORA (Sólo en AM830): Vierta agua tibia con detergente neutro dentro de la jarra, y haga funcionar el equipo en velocidad 1 durante unos segundos.

Luego desconecte de la red eléctrica, desmonte la jarra y enjuague.

Extreme los cuidados para no cortarse con el filo de las cuchillas.

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



ADVERTENCIAS

- Antes de abrir las tapas y desmontar los accesorios, verifique que se haya detenido la rotación de las partes en movimiento, y desconecte el equipo de la red eléctrica.
- No exponga al agua la unidad principal.
- Extreme la precaución para no cortarse con el filo de las cuchillas.



Escaneá el
Código QR
y accedé



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.



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**.



QMS



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.

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.

