

Modelo: Art. **AM115** Multiprocesadora 7 en 1 **MULTISMART**

■ Tensión: 220-240 V - 50-60 Hz Potencia: 400 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

Leer cuidadosamente todas las instrucciones.

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 correspondan a aquellos de la red eléctrica. Asegúrese de que la tensión (voltaje) indicada en el aparato sea la misma de su red eléctrica, y que su instalación esté adecuada con la correspondiente descarga a tierra y disyuntor diferen-

personas. Este disyuntor diferencial 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, 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 esféricas puedan cambiar las condiciones de funcionamiento y crear riesgos de cortocircuito eléctrico o incendio. No moje ni sumerja el equipo en agua u otro líquido.
- No toque el aparato con manos o pies mojados o mojadados.
- El aparato no está pensado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas y mentales reducidas, que no tengan experiencia en el uso, a menos que haya instruido en su correcta utilización 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 ó cortantes ó superficies abrasivas. No lo coloque sobre o cerca de superficies calientes.
- ¡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.
- Asegúrese de que el cable 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 intentar procesar elementos duros o metálicos dado que pueden dañar el equipo.
- No mezcle con la máquina cualquier aceite caliente o elemento oleoso.
- Espere a que los ingredientes calientes se enfríen antes de procesarlos (temperatura máxima: 80 °C).
- No opere el equipo durante más de 2 minutos en forma continua, o durante más de 30 segundos si está procesando ingredientes pesados como carnes. Permita que se enfríe antes de iniciar un nuevo ciclo de funcionamiento.
- Si nota que la superficie del equipo está muy caliente, detenga el funcionamiento y permita que se enfríe totalmente hasta temperatura ambiente antes de continuar su uso.
- Desconecte de la red eléctrica y espere a que la cuchilla detenga su movimiento antes de desmontar los accesorios.
- Cuidados especiales de limpieza y esterilización deben necesitarse para cuando se preparan comidas de bebé, de personas mayores o pacientes, tanto para los elementos en sí como los recipientes extras que se utilicen.
- Desconecte el equipo de la red eléctrica cuando se 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.

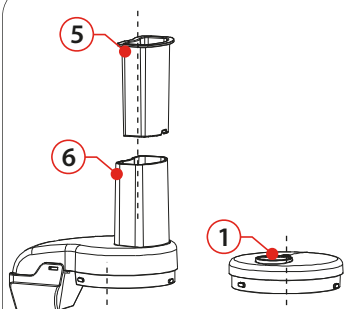
No respetar las indicaciones precedentes puede comprometer su seguridad y la del aparato.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ



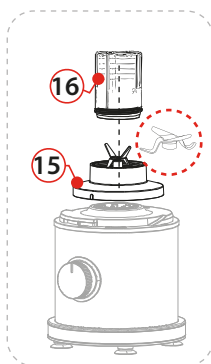
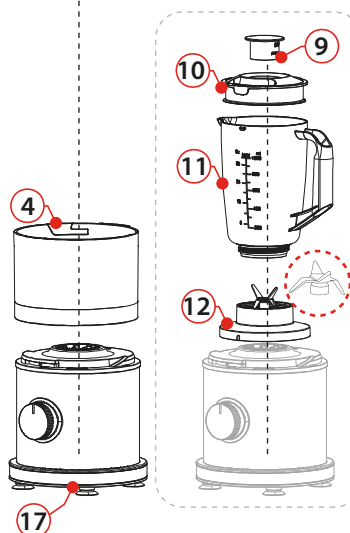
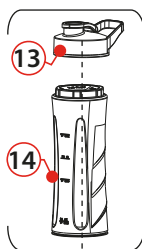
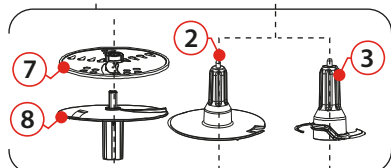
- ♦ Desembale el producto y quite todos los materiales de embalaje.
- ♦ Siga las instrucciones de limpieza al dorso.
- ♦ Lea detenidamente todo el manual de instrucciones, y consérvelo para referencia futura

IDENTIFICACIÓN DE PARTES Y ESQUEMA DE MONTAJE



Imágenes de carácter ilustrativo

- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| 1 Tapa picador. | 10 Tapa jarra licuadora. |
| 2 Emulsionador. | 11 Jarra licuadora. |
| 3 Cuchilla picadora. | 12 Cuchilla licuadora. |
| 4 Recipiente procesador. | 13 Tapa hermética. |
| 5 Embutidor. | 14 Botella. |
| 6 Tapa procesador. | 15 Cuchilla molinillo. |
| 7 Disco rallador y rebanador. | 16 Recipiente molinillo. |
| 8 Eje porta accesorios. | 17 Unidad principal. |
| 9 Tapón tapa de jarra. | |



Comando:

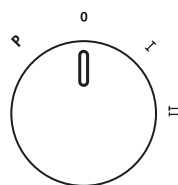
0. | Apagado.

1. | Velocidad mínima.

2. | Velocidad máxima.



P. | Pulsador. Enciende a velocidad máxima. Cuando suelta la perilla retorna a posición apagado.



♦ MODO DE USO

1

Tome el Recipiente (4) y colóquelo sobre la Unidad principal (17)

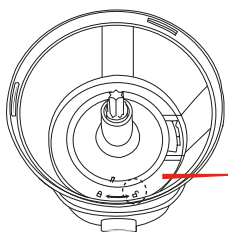
Alinee la marca del recipiente con el símbolo del candado abierto grabado en la unidad principal. Ver figura A.

2

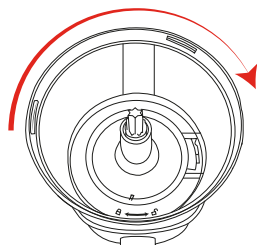
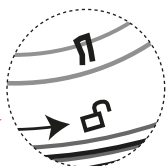
Luego, gírelo en sentido horario hasta que encastre completamente y quede alineado con el símbolo del candado cerrado, ver figura B.



Cuando el recipiente esté bien colocado, la parte negra del recipiente se alineará perfectamente con la carcasa negra de la unidad principal. No debe quedar ningún espacio entre ambas piezas.



A Colocación del recipiente procesador



B Giro y traba del recipiente procesador



3

Tome el accesorio correspondiente al tipo de preparación deseada y colóquelo sobre el cardán del recipiente (4).

4

Las combinaciones posibles son:

Cuchilla picadora (3) o Emulsionador (2) usar con la Tapa picador (1)

Disco rallador (7) (con Eje porta accesorios (8)) usar con la Tapa procesador (6)

(Consulte la sección "Identificación de partes y esquema de montaje" para mayor referencia).

Monte la tapa correspondiente al accesorio elegido, haciendo coincidir las guías con las del recipiente. Gírela en sentido horario hasta el tope hasta que quede bien encajada.



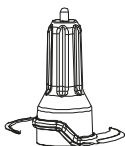
El adecuado montaje del recipiente procesador y de la tapa son condiciones indispensables para el accionamiento de un dispositivo de seguridad que permite el funcionamiento del motor. Verifique que estén correctamente montados, caso contrario no encenderá el equipo.



PRECAUCIONES

- 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.

Utilizar este accesorio para picar carnes, vegetales, frutos secos, etc.

- Tiempo máximo de operación en forma continua: 3 minutos. 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 300 gramos por vez. Utilice velocidad máxima.

- ◆ Si va a picar cebolla, suele ser recomendable hacerlo sólo accionando algunas veces la función pulse, para evitar que quede picada demasiado fino.



RECETARIO

Liliana

Ejemplo: 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 saltearla 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.

Ejemplo: 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.

Ejemplo: Relleno p/ravioles, canelones, zapallitos, etc.

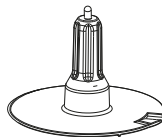
INGREDIENTES: Carne cocida 250 grs., 2 huevos, 1 cebolla mediana, 2 dientes de ajo, 1 manojito de perejil, manteca 250 grs. Sal y pimienta a gusto.

PREPARACIÓN: Picar la cebolla y freírla ligeramente 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.

Ejemplo: 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: 3 minutos. 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

Liliana

Ejemplo: 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.

Ejemplo: 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.

Ejemplo: Salsa AIOLI

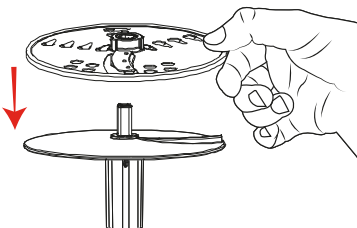
INGREDIENTES: 4 dientes de ajo, 2 yemas de huevo, 1 cucharada de vinagre o limón. 1 cucharada de mostaza. Sal y pimienta a gusto. Aceite, lo necesario.

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.

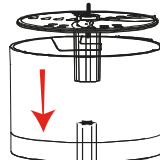
Si por algún motivo la salsa llegara a cortarse, se saca de la taza y poniendo en esta otra yema, se va agregando poco a poco el AIOLI cortado, mientras se bate lentamente hasta que se espese y ligue bien.

◆ Uso accesorios para Rallar / Rebanar

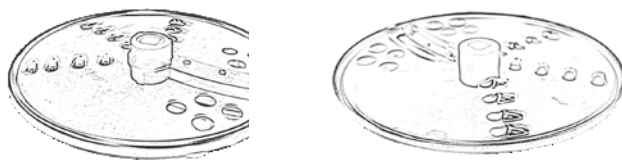
Montaje / desmontaje
de los accesorios en el
eje porta accesorios



Posicione en el centro.



Inserte el conjunto en el recipiente.

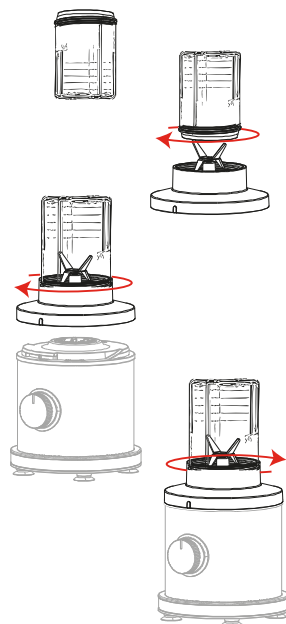


- ◆ Utilice siempre el embudidor (5) para empujar los alimentos a través del conducto alimentador. Nunca lo haga con los dedos.
- ◆ Para obtener rebanadas o hebras gruesas: Procese el alimento a velocidad mínima aplicando una presión firme.
Para obtener rebanadas o hebras finas: Aplique una presión leve y use la velocidad máxima.
- ◆ Tiempo máximo de operación continua: 2 minutos. Espere a que el motor se enfríe completamente antes de comenzar un nuevo ciclo.
- ◆ Asegúrese de no exceder la capacidad máxima indicada en el recipiente.

◆ Uso del Molinillo

Este molinillo utiliza la cuchilla molinillo (15) para picar alimentos como frutos secos y café.

- ◆ Coloque los ingredientes directamente en el recipiente molinillo (16), con la abertura hacia arriba. No exceda la cantidad máxima indicada.
- ◆ Enrosque firmemente la cuchilla molinillo (15) en la base del recipiente (abertura). Dé vuelta el conjunto (quedando la cuchilla hacia abajo) y colóquelo sobre la unidad principal (17).
Alinee con el símbolo de candado abierto y gire en sentido horario hasta que encaje completamente en la posición de candado cerrado.
- ◆ Conecte el equipo a la red eléctrica.
- ◆ Luego, seleccione la velocidad deseada utilizando el selector: velocidad I para obtener un picado más grueso o velocidad II para un molido más fino. También puede utilizar el pulsador (P-I) para mayor control, aplicando pulsos cortos hasta alcanzar la textura deseada. Una vez alcanzado el resultado deseado, coloque el selector en cero y desconecte el equipo.
- ◆ Gire el recipiente en sentido antihorario para retirarlo.
- ◆ Dé vuelta el recipiente, desenrosque la cuchilla con cuidado y retire el contenido.



**Respetar la cantidad máxima de ingredientes a procesar:
Hasta 40g de frutos secos o granos de café por ciclo.**



Ejemplo: **Pasta de mani**

INGREDIENTES: Para 1 porción:

40 g de mani tostado sin sal, 1 cucharadita de aceite neutro, una pizca de sal.

PREPARACIÓN: Colocar los ingredientes en el recipiente picador. Enrosca la cuchilla (15) en la base y colocar el conjunto invertido sobre la unidad principal. Procesar a velocidad (II) hasta obtener una pasta cremosa. Retirar el recipiente, desenrosca la cuchilla y utilizar la preparación. Conservar en frasco limpio con tapa.

♦ Jarra y Botella Licuadora

Ambos recipientes utilizan la cuchilla licuadora (12) para preparar jugos, batidos y mezclas líquidas

- ♦ Corte previamente las frutas o verduras en trozos pequeños (máx. 2 x 2 cm).
- ♦ Agregue los ingredientes líquidos y sólidos en el recipiente correspondiente:

Jarra licuadora (11): retire la tapa (10) girándola en sentido antihorario, agregue los ingredientes sin superar el nivel máximo (1000ml), y vuelva a colocar la tapa girándola en sentido horario hasta que trabase. Coloque la jarra sobre la unidad principal (17) alineando con el símbolo de candado abierto, y gírela en sentido horario hasta que quede en posición de candado cerrado.

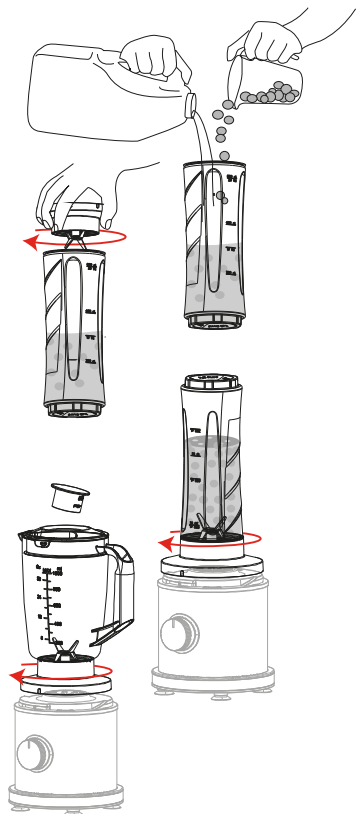
Botella (14): cargue los ingredientes directamente y enrosque la cuchilla licuadora (12) en la base. No exceda la capacidad máxima indicada (600 ml).

Colóquela invertida (con la cuchilla hacia abajo) sobre la unidad principal (17), alinee con el símbolo de candado abierto y gírela en sentido horario hasta que encaje completamente.

- ♦ Conecte el equipo a la red eléctrica.
- ♦ Seleccione la velocidad deseada con el selector:

1: mínima – 2: máxima, también puede accionar el pulsador (P) hacia la izquierda para utilizar la velocidad máxima de manera intermitente. Al soltarlo, el selector volverá a cero.

- ♦ Si desea agregar ingredientes, retire el tapón de la tapa tirando hacia arriba y hágalo a través de la abertura central. Luego vuelva a colocar el tapón. Finalizado el licuado, gire el selector a cero y desenchufe el equipo.
- ♦ En el caso de la botella, desenrosque la cuchilla y enrosque la tapa hermética (13) para llevar la bebida.



RECOMENDACIONES IMPORTANTES PARA UN CORRECTO LICUADO.

Colocar una pequeña cantidad de líquido a utilizar, luego los alimentos en pequeños trozos, tapar y molerlos a máxima velocidad hasta desmenuzarse, 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.
- Coloque al menos 200 cc del líquido a utilizar dentro del vaso licuador al iniciar un licuado.
- No operar la licuadora por períodos mayores de 2 minutos cada vez; esperar a que se enfríe antes de reanudar el proceso.



RECETARIO

Liliana

Licuado de banana y pera:

INGREDIENTES: 600ml. leche, 1 banana, 1 pera, azúcar a gusto. Hielo granizado. PREPARACIÓN: Colocar la fruta cortada en trozos dentro de la jarra o botella 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, ½ 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 alcoholes 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 procesamiento 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 Y BOTELLA: Vierta agua tibia con detergente neutro dentro de la jarra o botella, y haga funcionar el equipo en velocidad 1 durante unos segundos. Luego desconecte de la red eléctrica, desmonte la jarra o botella 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.



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**.



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.

