



**Modelo: Art. AH949** Mixer POWERMIX PRO

— Tensión: 220-240 V ~ 50-60 Hz Potencia: 1300 W

Importa 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 pueden mal utilizarse.
- . Antes de conectar el aparato verificar que los datos de la placa de especificaciones técnicas del producto correspon-

dan 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 diferencial para proteger convenientemente a las 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 atmosféricas puedan cambiar las condiciones de funcionamiento y crear riesgos de carácter eléctrico o incendio. No moje ni sumerja el equipo en agua u otro líquido.
- . 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



# MANUAL DE INSTRUCCIONES

... continúa "IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD"

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 la llave de encendido 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 inadvertida-

mente 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.
- Cuando se está mezclando ingredientes de determinada consistencia o espesor, no continúe mezclando por períodos mayores a los 50 segundos en forma continua; haga tandas cada 4 minutos o espere hasta que el equipo se enfríe.
- Las salidas y entradas de aire no deben ser nunca obstruidas.
- Cuidados especiales de limpieza y esterilización deben necesitarse para cuando se preparan comidas de bebe, de personas mayores o pacientes, tanto para los elementos en sí como los recipientes extras que se utilicen.
- Mantenga sus dedos, cabello, ropas y cualquier otro elemento a distancia de las cuchillas cuando proceda a conectar el equipo y mientras la máquina permanezca en funcionamiento y continúe la rotación.
- Desconecte el equipo de la red eléctrica cuando se cambie los accesorios y 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.d**

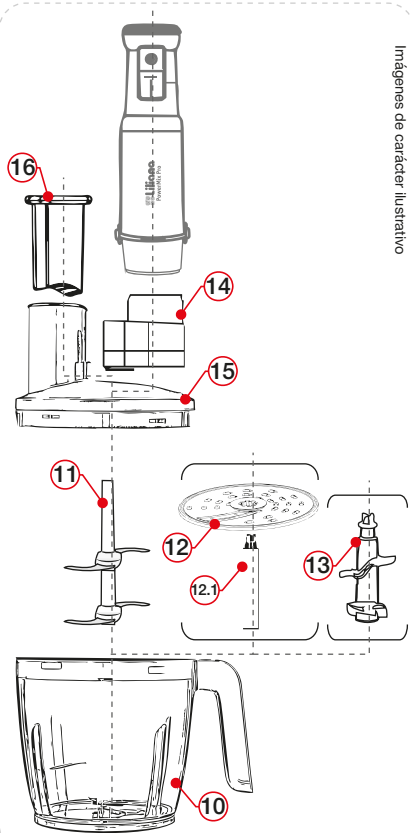
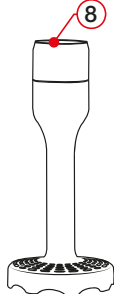
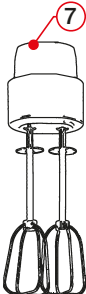
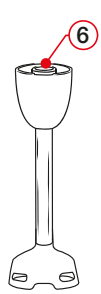
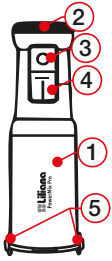


## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Desembalar el producto con sus accesorios y quitar todos los materiales de embalaje.
- Limpiar la procesadora y todos sus accesorios siguiendo las instrucciones en apartado "Limpieza".

# IDENTIFICACIÓN DE PARTES Y ESQUEMA DE MONTAJE

- |  |   |
|--|---|
| 1. Unidad principal.                       | 10. Vaso chopper procesador.              |
| 2. Perilla reguladora de potencia.         | 11. Accesorio cuchilla picadora.          |
| 3. Botón de encendido.                     | 12. Accesorio disco rallador y rebanador. |
| 4. Botón turbo (Velocidad máxima).         | 12.1 Cardan.                              |
| 5. Botones para retirar accesorios.        | 13. Accesorio amasador.                   |
| 6. Varilla procesadora.                    | 14. Adaptador vaso procesador.            |
| 7. Batidor doble.                          | 15. Tapa vaso procesador.                 |
| 8. Pisa papas.                             | 16. Embudidor.                            |
| 9. Vaso medidor / recipiente de procesado. |   |

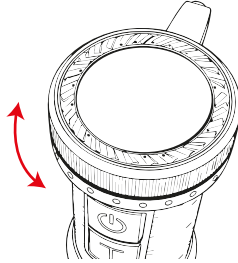


Imágenes de carácter ilustrativo

## ♦ MODO DE USO

### ♦ FUNCIONAMIENTO

1. Antes de poner en marcha el equipo, enchúfelo a la red eléctrica.
2. Para encender el equipo, mantenga presionado el botón de encendido (3) en la unidad principal.
3. Regule la velocidad girando la perilla reguladora (2) desde mínima hasta máxima potencia, o, si lo desea, mantenga presionado el botón Turbo (4) para operar a máxima potencia.



### ♦ USO VARILLA PROCESADORA

1. Monte la varilla procesadora (6) en la unidad principal (1).
2. Coloque los ingredientes dentro del recipiente de procesado (9).
3. Conecte a la red eléctrica.
4. Sostenga el recipiente de procesado firmemente, sumerja la varilla procesadora dentro de los ingredientes a procesar y accione el botón de encendido (3).

Mueva la cuchilla alrededor de la mezcla para obtener resultados homogéneos.

Los ingredientes líquidos no deben alcanzar el cuerpo motor.

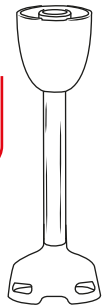
En caso de que la picadora se detenga, desenchufe y limpie la unidad.

**Tiempo máximo de operación en forma continua: 1 minuto.**

Deje enfriar completamente el equipo antes de reanudar el proceso.

4. Luego del uso, desconecte de la red eléctrica. Desmonte presionando los botones laterales (5) y proceda a su limpieza.

  
**PRECAUCIÓN**  
No usar en vacío  
o sin ingredientes  
a procesar.



## ¡ADVERTENCIA!

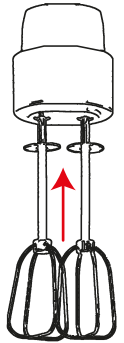
- Evite el contacto de los componentes plásticos con materiales o ingredientes a temperaturas mayores de 80 °C.
- En caso de hacer usos repetidos en cualquier proceso, o cuando se mezclen ingredientes de determinada consistencia o espesor, haga tandas y otorgue suficiente tiempo de descanso entre las mismas para permitir enfriar los componentes de trabajo.

### ◆ USO BATIDOR DOBLE

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 el batidor dentro del adaptador.
2. Monte el conjunto anterior a la unidad principal.
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. No sumerja en los ingredientes la unidad principal.



**Tiempo máximo de operación en forma continua: 30 segundos.**

Deje enfriar completamente el equipo antes de reanudar el proceso.

5. Luego del uso, desconecte la unidad de la red eléctrica. Desmonte presionando los botones laterales (5) y proceda a su limpieza.

### ◆ USO DEL PISA-PAPAS

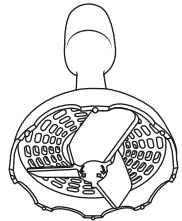
Este elemento puede usarse principalmente para pisar las papas cocidas o bien, para hacer puré.

1. Monte a la unidad principal -cuerpo motor- y conecte a la red eléctrica.

**Tiempo máximo de operación en forma continua: 2 minuto.**

Deje enfriar completamente el equipo antes de reanudar el proceso.

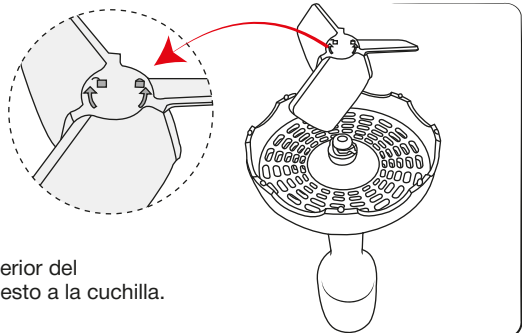
2. Luego del uso, desconecte de la red eléctrica, desmonte y limpie los elementos



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

Gire la cuchilla a tope en sentido horario como indica la flecha para proceder a retirarla.

Secar y volver a colocar realizando la operación inversa.



Evite el ingreso de agua al interior del accesorio por el extremo opuesto a la cuchilla.

## ◆ USO DE CHOPPER COMO PICADOR

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 la cuchilla picadora (11) en el vaso procesador (10).



### CUCHILLA FILOSA

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

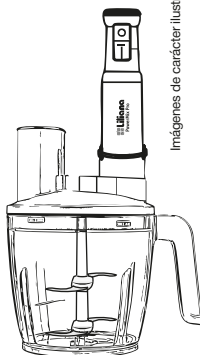
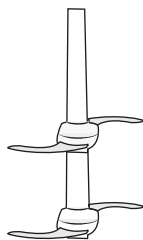
2. Coloque los ingredientes. Si va a procesar carne, tome la precaución de quitar los huesos, córtela en pequeños dados de tamaño de 1 a 2 cm. de lado antes de procesarla, y procese un máximo de 600 grs. por vez.
3. Monte la tapa del vaso procesador (15) girando en sentido horario hasta lograr el calce correcto, luego encastre el adaptador (14) en la tapa del vaso procesador.
4. Monte la unidad principal -cuerpo motor.

### Tiempo máximo de operación en forma continua: 1 minuto.

Deje enfriar completamente el equipo antes de reanudar el proceso.

Utilice el accesorio embutidor (16) para introducir los alimentos a través del conducto de alimentación.

5. Conecte a la red eléctrica, sostenga firmemente el recipiente y haga funcionar el equipo pulsando el botón de encendido (3). Regule la velocidad de giro (2) según sea necesario.
6. Luego del uso, desconecte de la red eléctrica. Desmonte presionando los botones laterales (5), retire la cuchilla (11) y proceda a su limpieza.

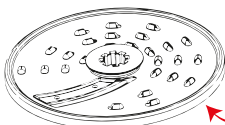


Imágenes de carácter ilustrativo

## ◆ USO DE LOS DISCOS

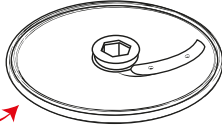
1. Inserte el cardan de arrastre (12.1) en el vaso procesador y monte el disco (12) del lado deseado:

DISCO RALLADOR



Para procesar queso, verduras y hortalizas.

DISCO REBANADOR



Para rebanar verduras y hortalizas.



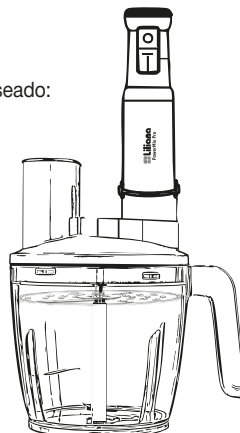
### ¡IMPORTANTE!

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



### CUCHILLA FILOSA

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



- Monte la tapa del vaso procesador (15) girando en sentido horario hasta lograr el calce correcto, luego encastre el adaptador (14) en la tapa del vaso procesador.
- Monte la unidad principal -cuerpo motor.

**Tiempo máximo de operación en forma continua: 1 minuto.**

Deje enfriar completamente el equipo antes de reanudar el proceso.

Utilice el accesorio embutidor (16) para introducir los alimentos a través del conducto de alimentación.

Para obtener rebanadas o hebras gruesas, procese el alimento a baja velocidad, aplicando una presión firme y constante.

Si desea lograr rebanadas o hebras finas, utilice la máxima velocidad ejerciendo únicamente una presión ligera.

- Conecte a la red eléctrica, sostenga firmemente el recipiente y haga funcionar el equipo pulsando el botón de encendido (3). Regule la velocidad de giro (2) según sea necesario.
- Luego del uso, desconecte de la red eléctrica. Desmonte presionando los botones laterales (5), retire el accesorio disco rallador / rebanador y proceda a su limpieza.

#### ◆ USO DE CHOPPER COMO AMASADOR

Este elemento puede usarse para amasar distintos tipos de masas, tales como pan, pizza, galletas, bizcochuelo, etc.

No lo use con ingredientes que sean extremadamente duros. Esto puede dañar el mecanismo.

- Posicione el accesorio amasador (13) en el vaso procesador.
- Coloque dentro del chopper los ingredientes necesarios de acuerdo a la receta, respetando el orden que la misma indique.

*Generalmente el agua o sustancia líquida debe ir primero, luego se agrega el azúcar, sal y harina, y por último la levadura o polvo de hornear. Asegúrese de que la levadura no entre en contacto con sal ni con líquidos, y para lograr que el resultado de la acción de la levadura sea óptimo, los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.*

*Mida las cantidades con precisión, dado que pequeñas variaciones pueden ocasionar resultados notoriamente diferentes.*

- Monte la tapa del vaso procesador (15) girando en sentido horario hasta lograr el calce correcto, luego encastre el adaptador (14) en la tapa del vaso procesador.
- Monte la unidad principal -cuerpo motor.

**Tiempo máximo de operación en forma continua: 3 minutos.**

Deje enfriar completamente el equipo antes de reanudar el proceso.

- Conecte a la red eléctrica, sostenga firmemente el recipiente y haga funcionar el equipo manteniendo pulsado el botón de encendido (3). Regule la velocidad de giro (2) según sea necesario.
- Luego del uso, desconecte de la red eléctrica. Desmonte presionando los botones laterales (5), retire el accesorio amasador (13) y proceda a su limpieza.



## LIMPIEZA

Antes de su uso, asegúrese de la correcta limpieza y esterilización de todos los componentes.



### PRECAUCIÓN

- No exponga a la acción del agua el cuerpo que contiene el motor.
- Evite cortarse con el filo de la cuchilla.

#### Limpieza del Cuerpo Motor, Vaso procesador, Adaptador vaso procesador, Tapa vaso procesador.

Nunca lo exponga 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, Batidor doble, Pisa papas, Embutidor, Cuchilla picadora, Disco rallador / Amasador y Vaso medidor

Vierta agua con un poco de detergente neutro en el recipiente de procesado y haga funcionar el equipo con varilla, batidor o espumador. Luego, desconecte de la red eléctrica, desmonte el accesorio apretando simultáneamente los botones (3), enjuague y seque.

También puede optar por la limpieza de dichas partes mediante agua corriente y detergente o jabón.

Para el caso de la varilla procesadora, disco rallador o cuchilla picadora, tenga especial cuidado de no cortarse con el filo de las mismas y no permita el ingreso de agua al interior de la varilla por el extremo opuesto a la cuchilla.

**No utilizar detergentes fuertes o esponjas que puedan rayar o dañar las partes. No utilice lavaplatos.**



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](http://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.