



MANUAL DE INSTRUCCIONES

AM795

Multiprocesadora **DIGIPROS**

Tensión: 220-240V ~ 50-60 Hz | **Potencia:** 1200 W.



Imágenes de carácter ilustrativo.

MI_AM795 v1 - 27/03/2026



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 futura.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Siga las advertencias contenidas en estas instrucciones, ya que las mismas contienen importantes indicaciones relativas a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Lea 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 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 procesado (con temperaturas superiores a 80 °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.

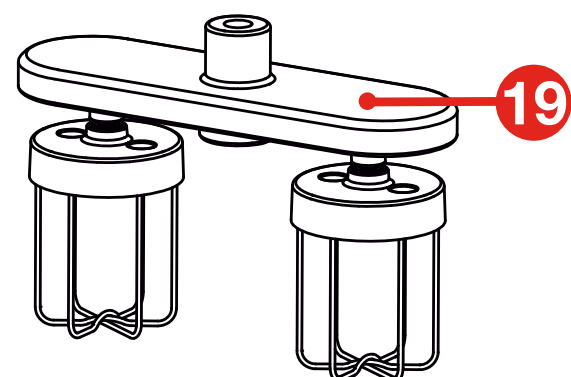
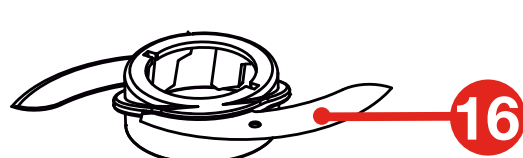
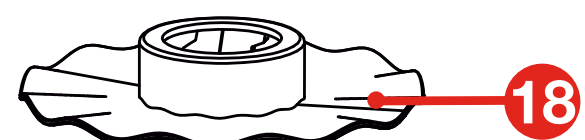
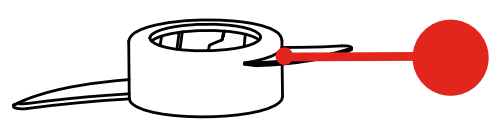
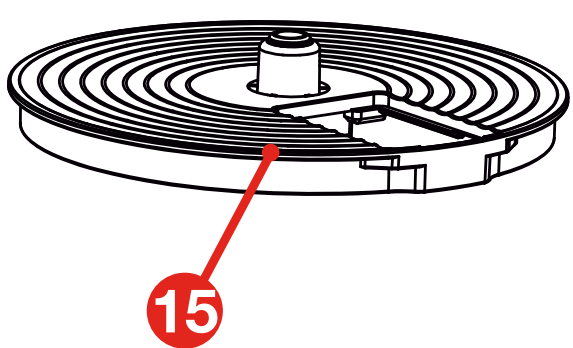
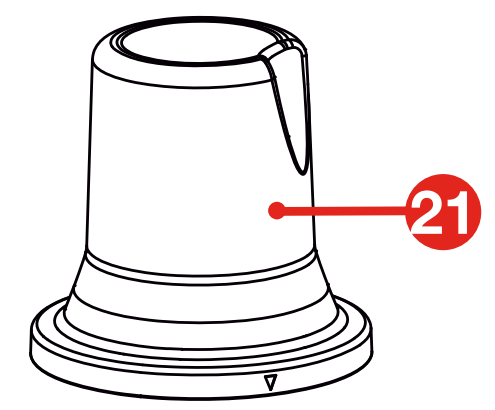
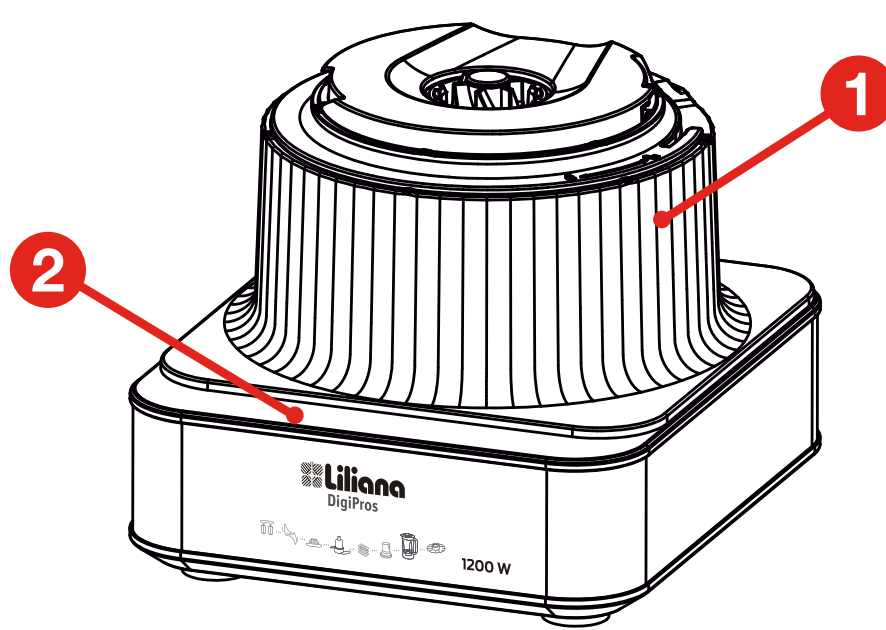
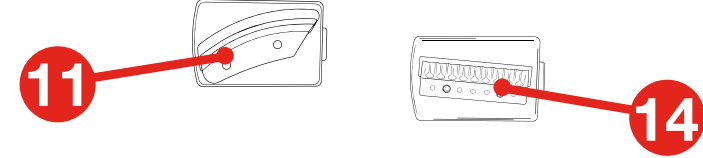
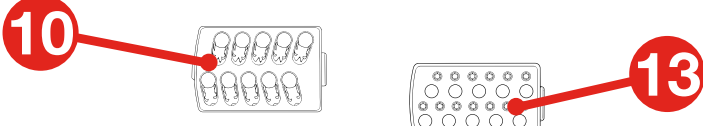
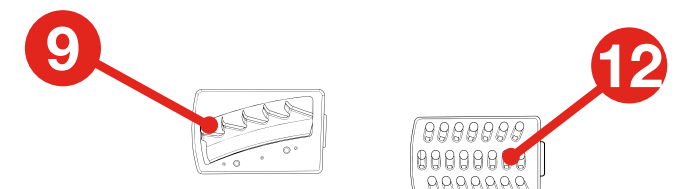
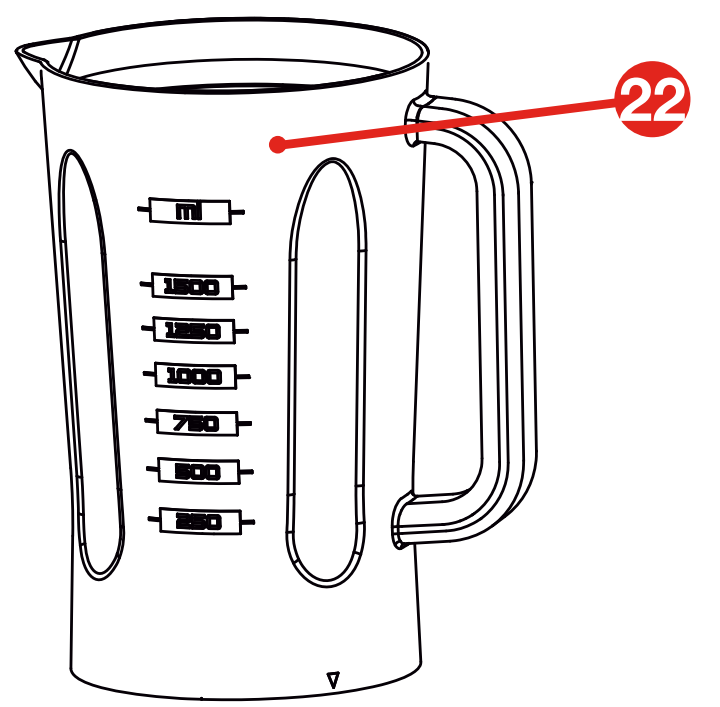
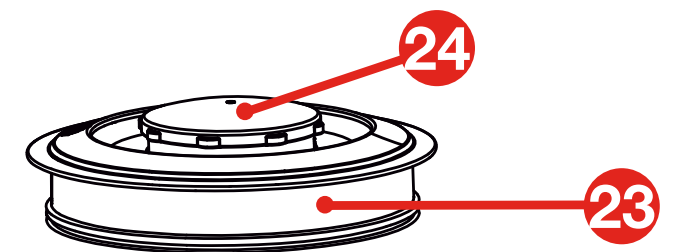
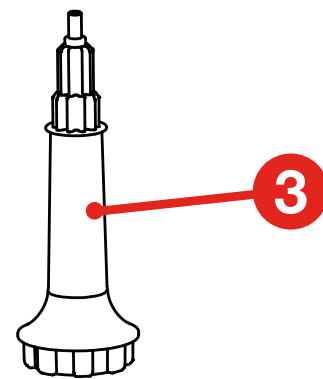
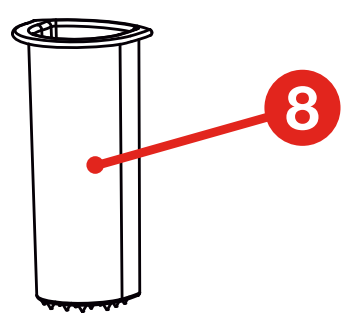
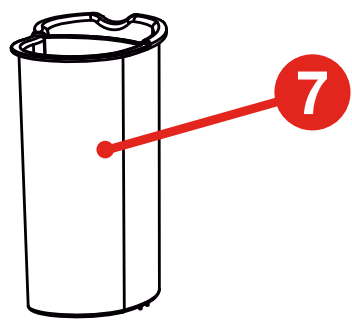
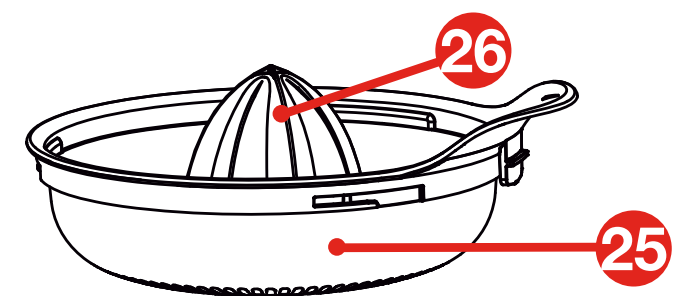
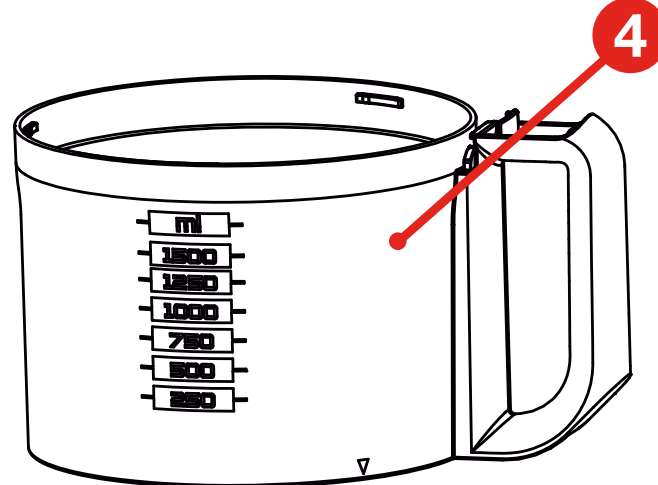
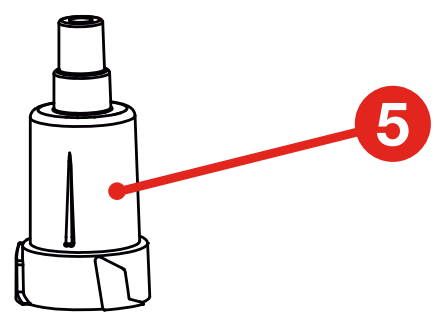
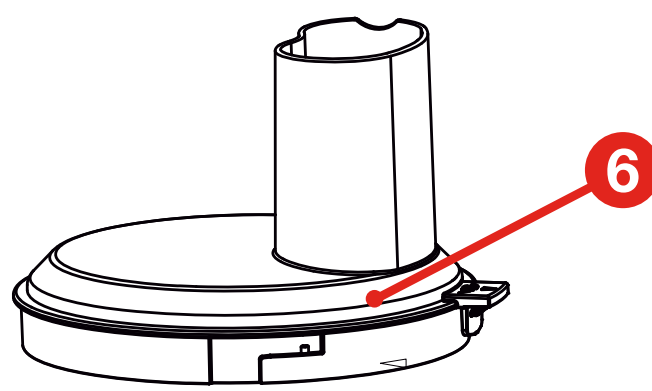


ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Desembale el producto; quite todos los materiales de embalaje.
- Lea detenidamente todo el manual de descárguelo para referencia futura.
- Haga una limpieza general del equipo (vea “Limpieza”).

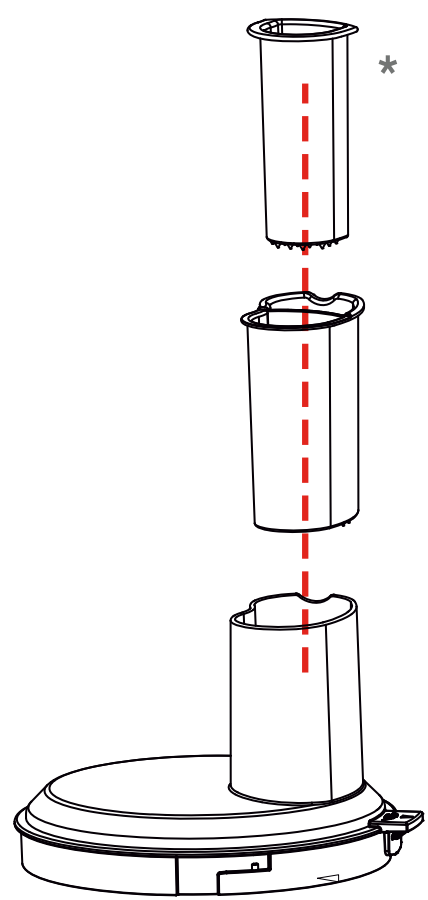
DESCRIPCIÓN DE PARTES

- | | |
|----------------------------------|---------------------------|
| 1. Unidad principal. | 19. Doble batidor. |
| 2. Display táctil. | 20. Cuchilla desmontable. |
| 3. Cardan. | 21. Molinillo. |
| 4. Taza procesadora. | 22. Jarra licuadora. |
| 5. Eje porta accesorios. | 23. Tapa jarra licuadora. |
| 6. Tapa de taza. | 24. Tapa dosificadora. |
| 7. Embutidor principal. | 25. Filtrajugo. |
| 8. Embutidor interno (reductor). | 26. Cono exprimidor. |
| 9. Cuchilla para corte juliana. | |
| 10. Cuchilla rallado grueso. | |
| 11. Cuchilla rebanado. | |
| 12. Cuchilla rallado fino. | |
| 13. Cuchilla rallado quesos. | |
| 14. Cuchilla corte ondulado. | |
| 15. Disco portacuchillas. | |
| 16. Cuchilla picadora. | |
| 17. Amasador. | |
| 18. Emulsionador. | |



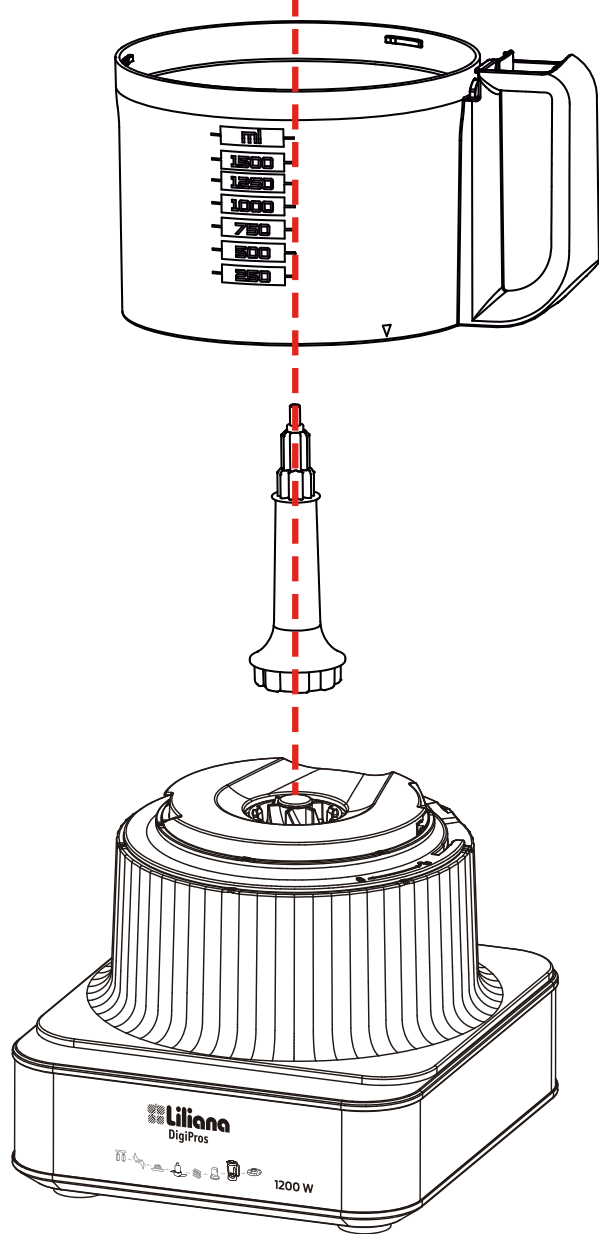
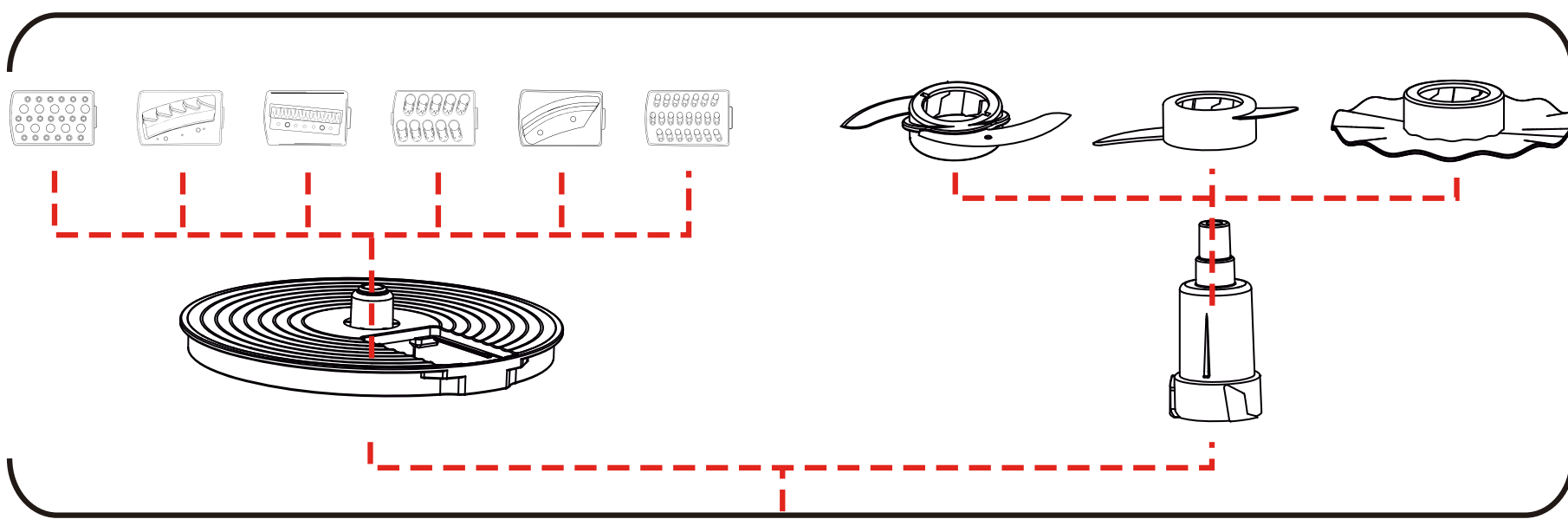
ESQUEMAS DE MONTAJE

DISCO PORTACUCHILLAS, CUCHILLAS Y DISCO EMULSIONADOR:

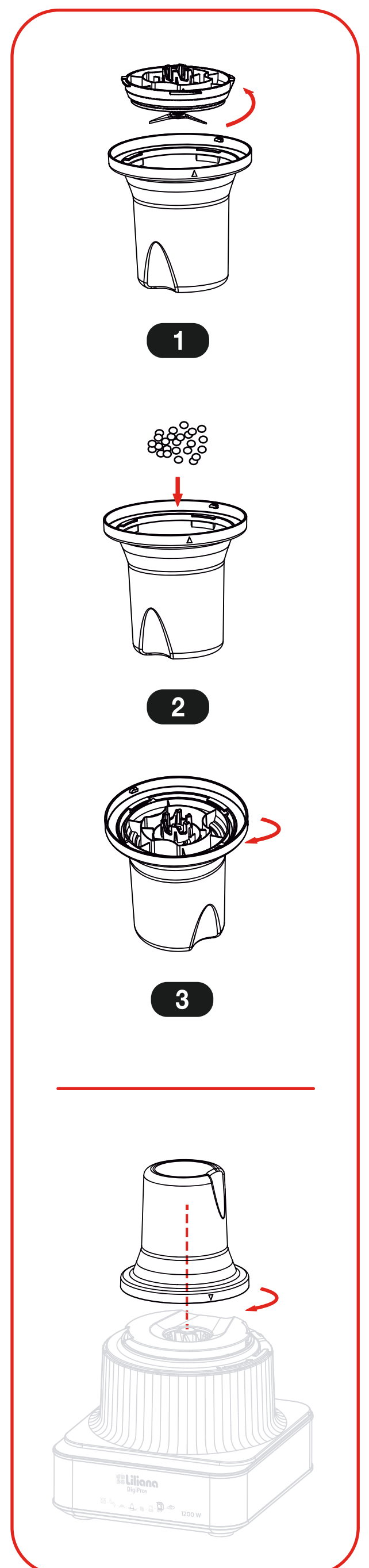
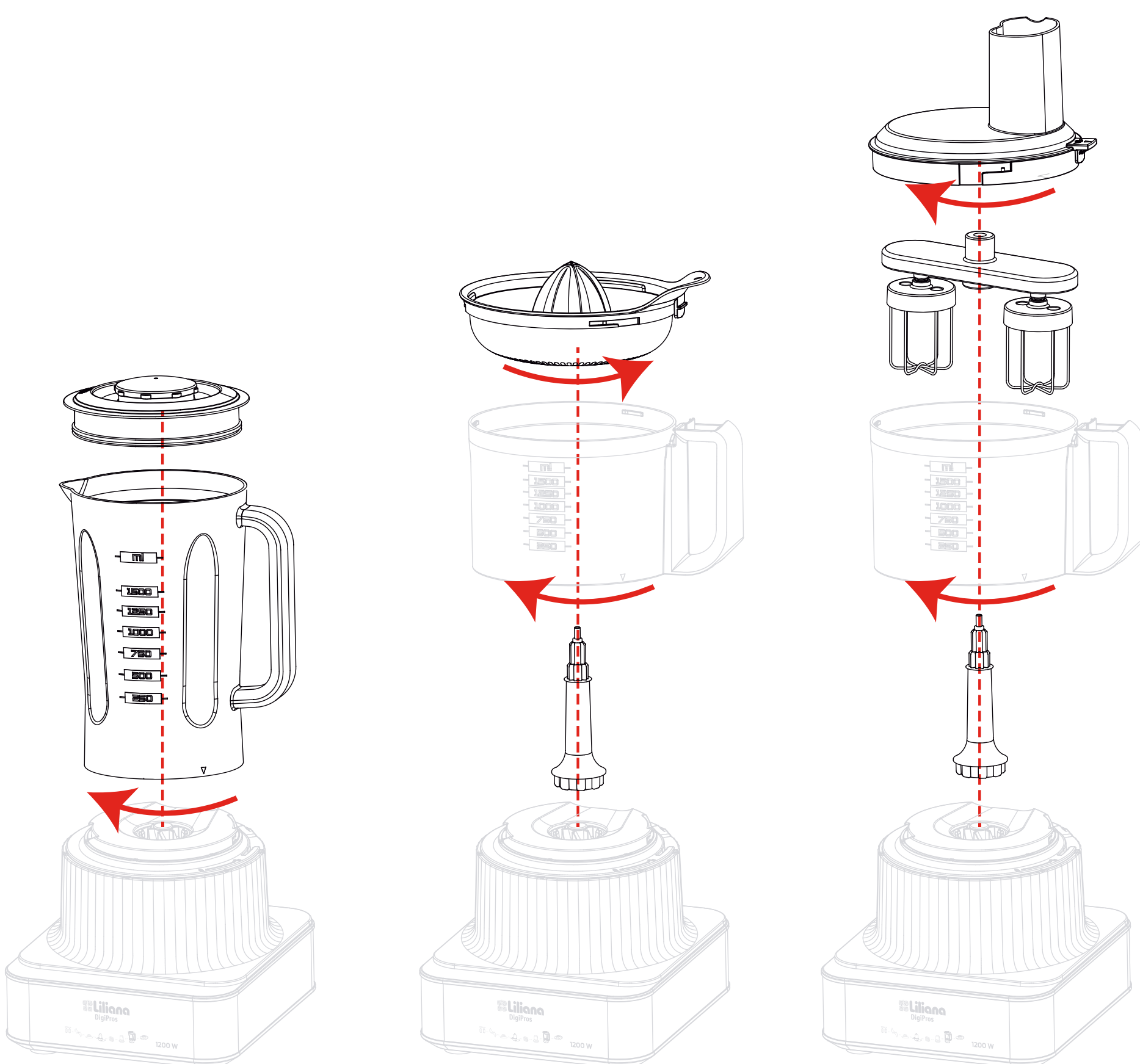


* NOTA

El equipo incluye un embudo principal y un embudo interno desmontable. El embudo interno se encastra dentro del principal y permite procesar alimentos de menor tamaño con mayor precisión y seguridad.



LICUADORA, EXPRIMIDOR, DOBLE BATIDOR Y MOLINILLO:



DESCRIPCIÓN Y USO DISPLAY



A. Pulsar

Permite accionar el equipo de forma momentánea mientras se mantiene presionado el comando. Ideal para un control preciso del procesado y molienda.

B. Función licuado

Activa un ciclo automático de 1 minuto. Durante los primeros segundos, el equipo interrumpe y reanuda el giro de forma intermitente, y luego continúa el funcionamiento de manera continua hasta finalizar el programa.

C. Velocidad

Regulan la velocidad de giro, permitiendo seleccionar entre 6 niveles, desde 1 (mínima) hasta 6 (máxima).

D. Función limpieza

Activa un ciclo automático de 1 minuto de funcionamiento a velocidad máxima, facilitando la remoción de restos de alimentos del recipiente y las cuchillas.

E. Inicio / Detención

Permite encender el aparato y habilitar sus funciones, así como iniciar o detener el equipo según el modo o el nivel de velocidad previamente seleccionada.

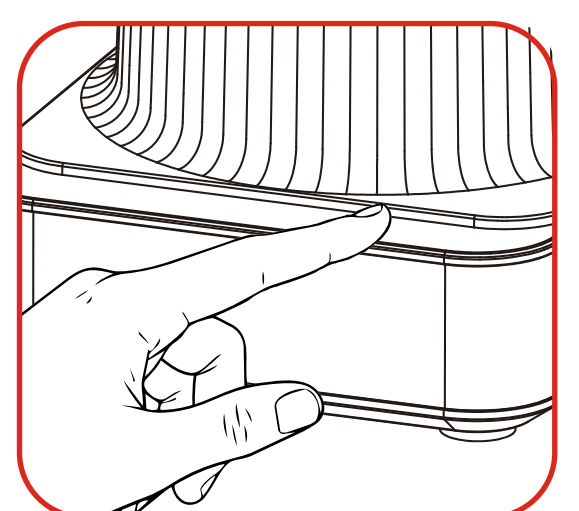
MODO DE USO

PUESTA EN MARCHA

Una vez que el accesorio deseado esté correctamente montado sobre la unidad principal (vea siguientes secciones) y la tapa de la taza esté colocada, conecte el equipo a la red eléctrica. Se escuchará un pitido largo, el display mostrará los números “0 00” y el ícono “▶/□” se mostrará intermitente, indicando que el equipo se encuentra activo y a la espera de una acción. Presione “▶/□” para que todas las funciones del display se iluminen.

Nota: Cuando el equipo se encuentre en modo de espera, luego de haber sido conectado a la red eléctrica, y no se realice ninguna acción durante 2 minutos, el equipo emitirá cuatro pitidos cortos y se apagará automáticamente.

Si esto ocurre, puede volver a encenderlo deslizando el dedo en cualquier sector del panel táctil. El equipo se encenderá nuevamente y quedará otra vez en modo de espera.



IMPORTANTE

- En el caso de procesar alimentos de consistencia líquida, no sobrecargar el bowl por encima de la marcación de 1250ml. debido a que podría escurrirse parte del líquido por el orificio del eje central.
- 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.
- Al mantener un funcionamiento continuo, luego de 3 minutos el equipo se detiene. Vuelva a presionar el botón “▶/□” para que vuelva a funcionar en el modo o nivel de velocidad seleccionado.

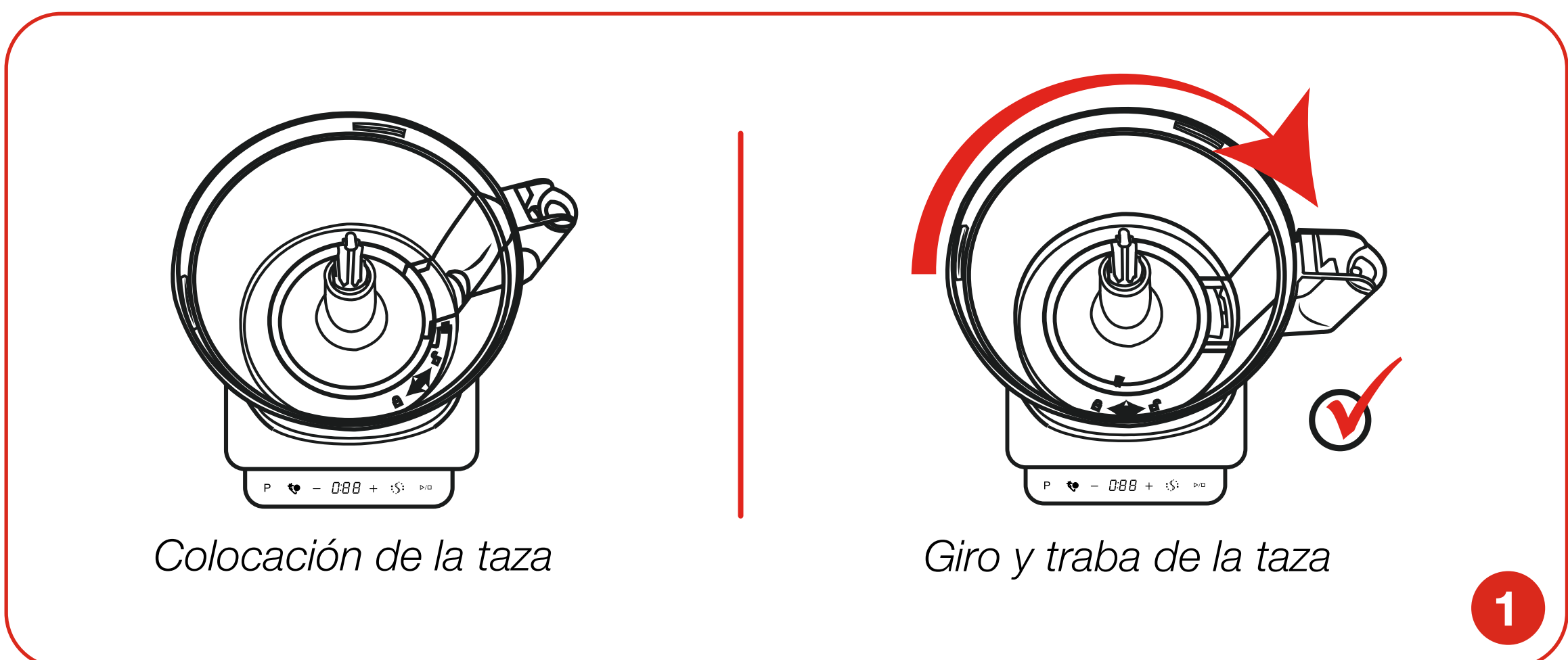
A continuación se describen los procedimientos de utilización de los distintos accesorios del aparato. Recuerde siempre seguir las instrucciones y respetar los tiempos de funcionamiento y enfriamiento para evitar posibles daños.

Antes de utilizar o cambiar cualquier accesorio, asegúrese de que el equipo se encuentre desconectado de la red eléctrica.

CUCHILLA PICADORA

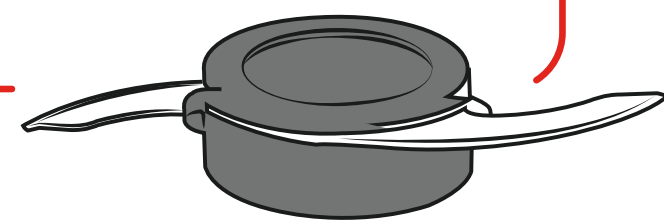
Utilice esta cuchilla cuando desee procesar carne, vegetales, frutos secos, etc.

1. Monte el cardan (3) en la unidad principal (1).
2. Coloque la taza procesadora (4) en el cardan y gírela en sentido horario hasta su fijación. El asa de la taza debe quedar hacia la derecha (Ver Fig. 1).
3. Coloque el eje porta accesorios (5) en el cardan.
4. Fije la cuchilla picadora (16) en el eje, girándola hasta que calce en su posición correcta.
5. Introduzca los alimentos en la taza procesadora, coloque su tapa correctamente girándola en sentido horario (de no hacerlo, el equipo no encenderá), realice la puesta en marcha (refiérase a la sección “Puesta en marcha”). Seleccione una velocidad de operación y oprima “▶/◻” para iniciar el proceso. Si lo desea puede oprimir solamente “P” para usos intermitentes.
6. De ser necesario agregar ingredientes, introdúzcalos por la boca de la tapa, y utilice el conjunto embudidor (7 y 8) para empujar los alimentos hacia abajo.



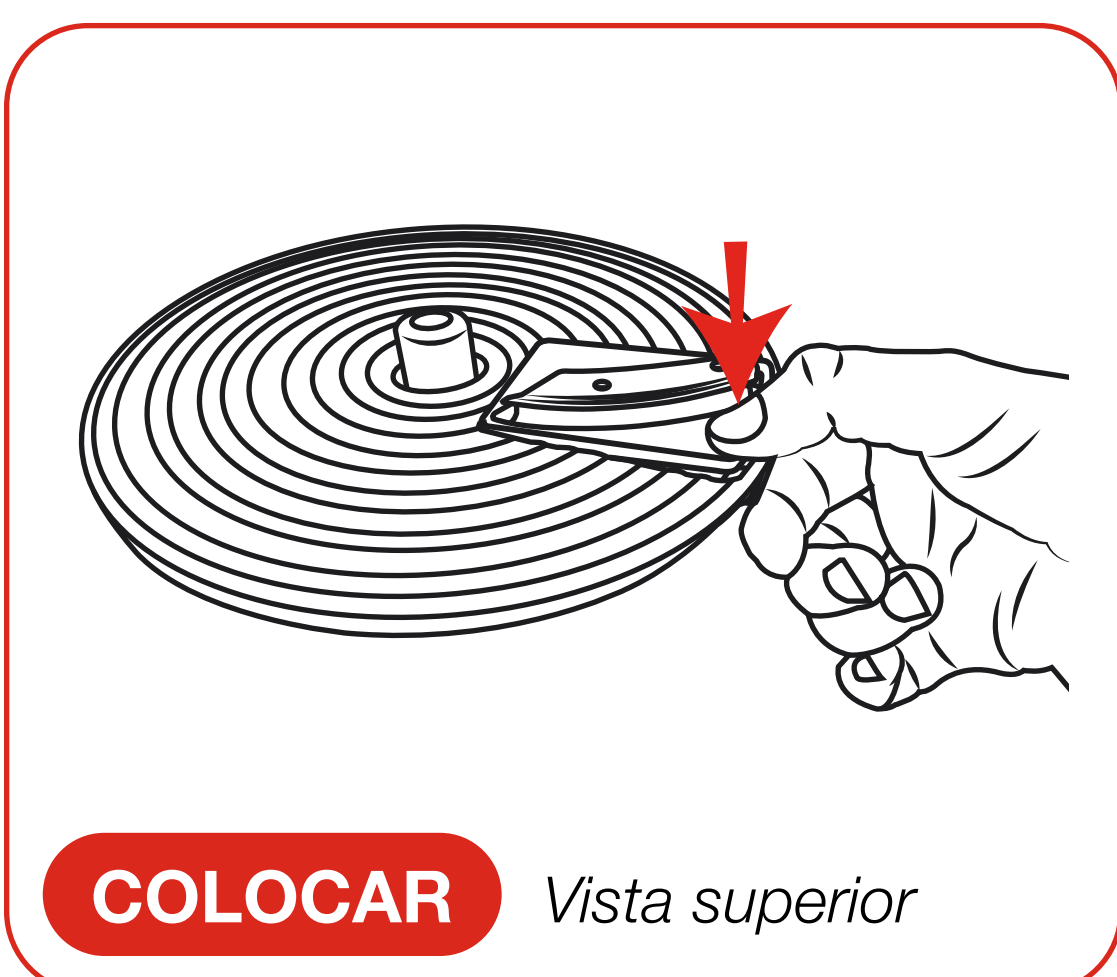
CUCHILLA FILOSA

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

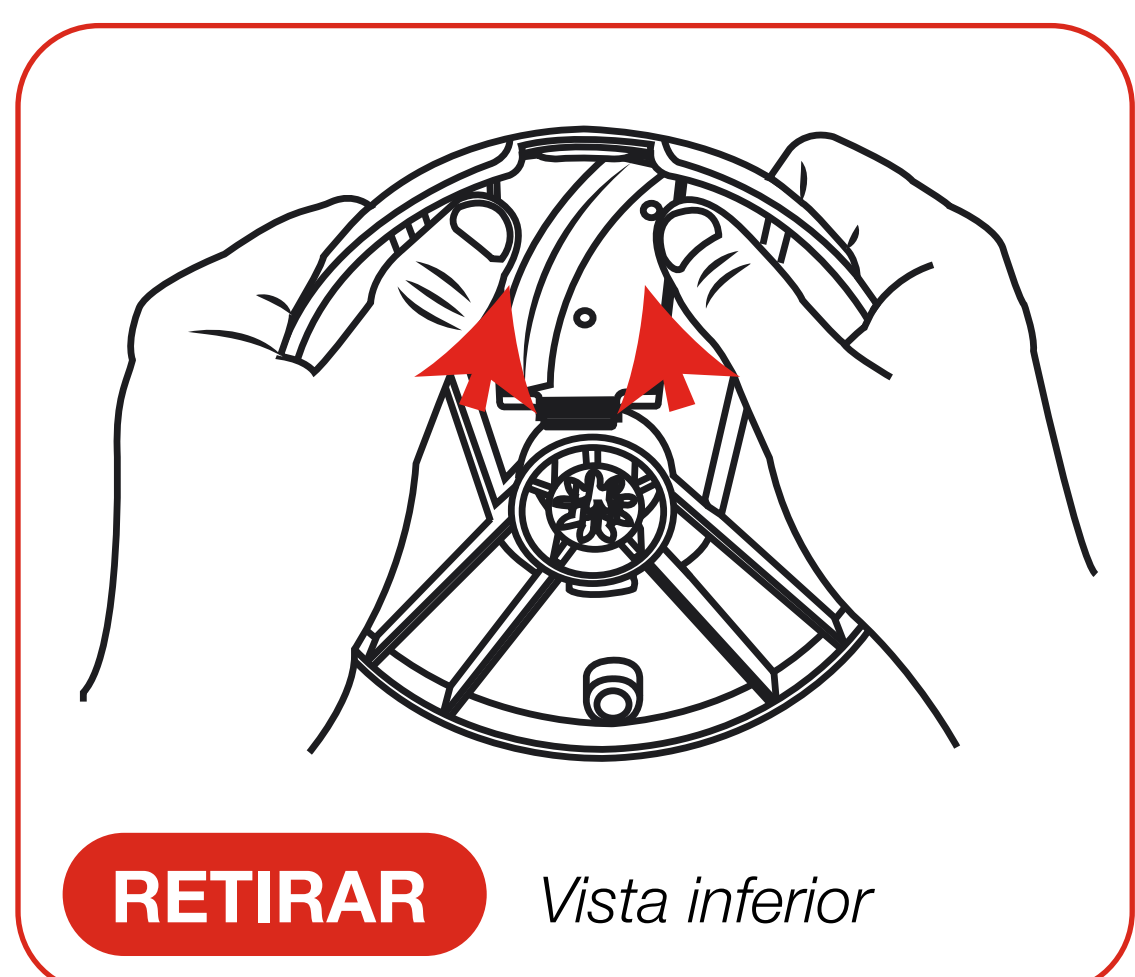


TAZA PROCESADORA, DISCO PORTACUCHILLAS Y CUCHILLAS

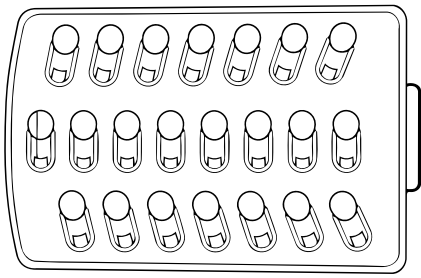
Conozca las diferentes cuchillas y sus respectivos usos. Elija la que desee utilizar y proceda a montarla en el disco portacuchillas (15) siguiendo las indicaciones de las figuras a continuación:



Posicione en el centro y presione el extremo.

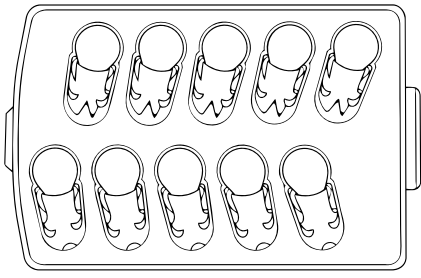


Presione desde abajo para retirar la cuchilla.



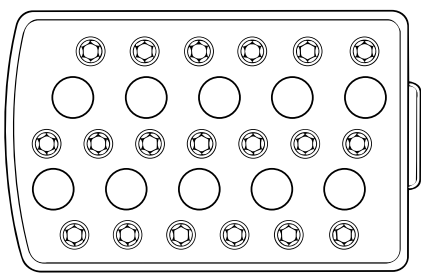
Cuchilla rallado fino

Ralla vegetales o pan de manera fina, ideal para gratinar, decorar o integrar fácilmente.



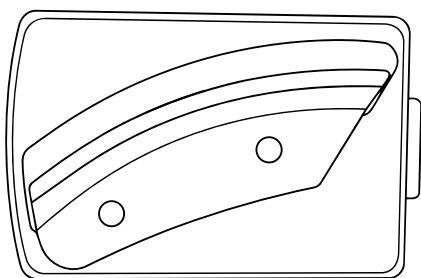
Cuchilla rallado grueso

Ralla vegetales en hebras gruesas, ideal para ensaladas, rellenos y platos con más textura.



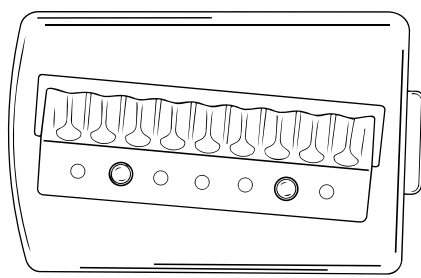
Cuchilla rallado quesos

Ralla quesos duros y semiduros de forma rápida y uniforme, ideal para gratinados, pastas y pizzas.



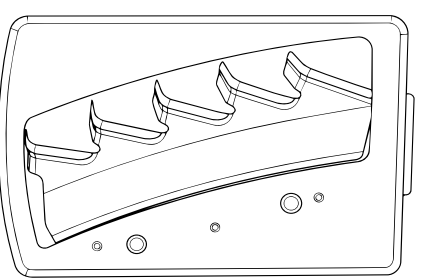
Cuchilla rebanado

Corta frutas, verduras y otros alimentos en rodajas uniformes y de espesor regular.



Cuchilla corte ondulado

Permite cortar frutas y verduras con acabado ondulado decorativo, ideal para emplatados y presentaciones.



Cuchilla corte juliana

Corta frutas y verduras en tiras finas y uniformes, ideal para ensaladas, salteados y guarniciones.

Siga las instrucciones de los pasos 1 y 2 del apartado anterior “Cuchilla picadora”.

Instale la cuchilla deseada (9 a 14) en el disco portacuchillas (15), y fije el conjunto sobre el cardán.

Coloque la tapa (6) girándola en sentido horario hasta que trabe (se escuchará un click de encastre).

Introduzca los alimentos por la boca superior de la tapa y utilice el conjunto embudidor para empujarlos hacia abajo.

Realice la puesta en marcha (refiérase a la sección “Puesta en marcha”), seleccione una velocidad de operación y oprima “▶/□” para iniciar el proceso. Si lo desea puede oprimir solamente “P” para usos intermitentes.



IMPORTANTE

- Empuje los alimentos suavemente y, en caso de alimentos grandes, córtelos en trozos más pequeños.
- Ingrese los alimentos de forma gradual para obtener un mejor resultado.
- Cuando utilice alimentos blandos, elija una velocidad más baja para evitar que la comida se vuelva blanda y se empaste.

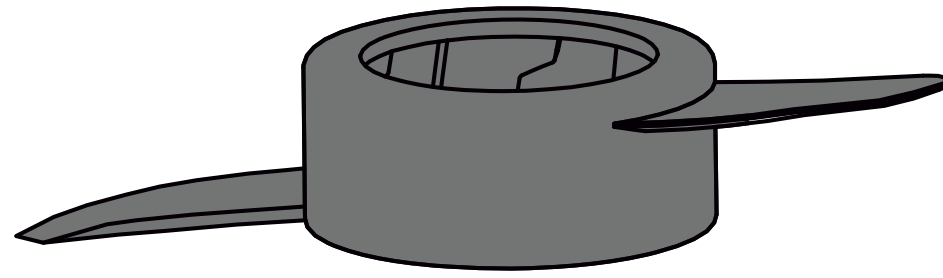


PRECAUCIÓN

- 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.

Esta pieza le facilitará la preparación de todo tipo de masas.

1. Siga las instrucciones de los pasos 1 a 3 del apartado “Cuchilla picadora”.
2. Fije el accesorio amasador (17) en el eje porta accesorios, girándolo hasta que calce en su posición correcta.
3. Coloque los ingredientes en la taza procesadora y cierre la tapa en sentido horario hasta escuchar un clic.
4. Realice la puesta en marcha (refiérase a la sección “Puesta en marcha”), seleccione una velocidad de operación y oprima “▶/◻” para iniciar el proceso. Si lo desea puede oprimir solamente “P” para usos intermitentes.



IMPORTANTE

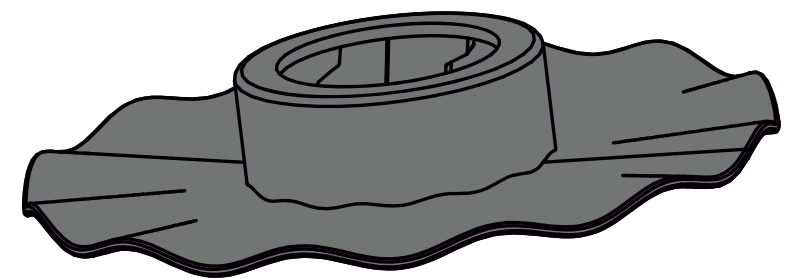
- Si la consistencia de la masa comienza a formarse demasiado rígida, puede suceder que el accesorio amasador se descalce desde el eje por ejercer una elevada presión interna. Para evitar esto se recomienda trabajar con una capacidad máxima total de 300g harina por cada preparación que realice.

- Para amasar, se recomienda una velocidad de 4 a 6.
- Cuando se amase, se sugiere trabajar en ciclos: 20 segundos de funcionamiento, 2 minutos de pausa y luego 15 segundos adicionales. Puede repetir entre 1 y 2 ciclos para obtener la consistencia deseada en la masa.
- Si el tiempo de trabajo es demasiado largo, la masa será más pegajosa y hará que el accesorio amasador quede retenido, el aparato oscilará y trabajará de forma anormal. Es por esto que se recomienda utilizar una velocidad más alta.

EMULSIONADOR

Este accesorio es ideal para preparar emulsiones como mayonesa, cremas, aderezos, y montar claras de huevos.

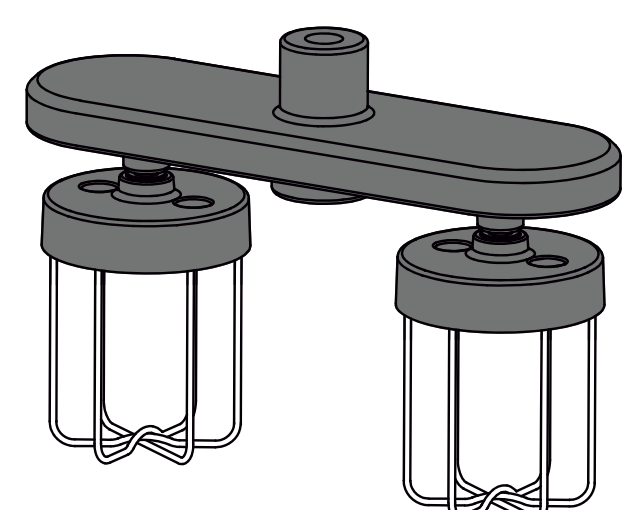
1. Siga los pasos 1 a 3 del apartado “Cuchilla picadora”.
2. Inserte el disco emulsionador en el eje porta accesorios girándolo hasta fijarlo en su posición.
3. Introduzca los alimentos en la taza procesadora y coloque la tapa. Luego de haberla asegurado, realice la puesta en marcha del equipo (refiérase a la sección “Puesta en marcha”), seleccione una velocidad de operación y oprima “▶/◻” para iniciar el proceso. Si lo desea puede oprimir solamente “P” para usos intermitentes.
4. De ser necesario introducir ingredientes mientras el aparato se encuentre funcionando, hágalo por la boca superior de la tapa.



DOBLE BATIDOR

Ideal para preparaciones de cremas, sopas, rellenos para tartas, huevos, etc.

1. Siga las instrucciones de los pasos 1 y 2 del apartado “Cuchilla picadora”.
2. Coloque el accesorio doble batidor (19) dentro de la taza procesadora.
3. Vierta los ingredientes que desee batir y cierre la tapa de la taza.
4. Realice la puesta en marcha del equipo (refiérase a la sección “Puesta en marcha”), seleccione una velocidad de operación y oprima “▶/◻” para iniciar el proceso. Si lo desea puede oprimir solamente “P” para usos intermitentes.



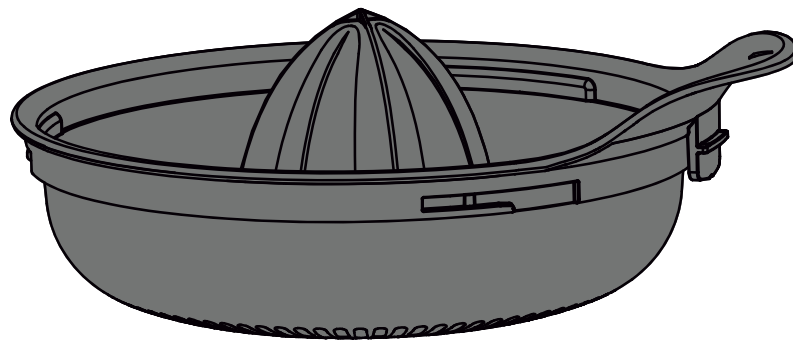
**IMPORTANTE**

Para asegurar que el doble batidor entre en contacto con la mezcla, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

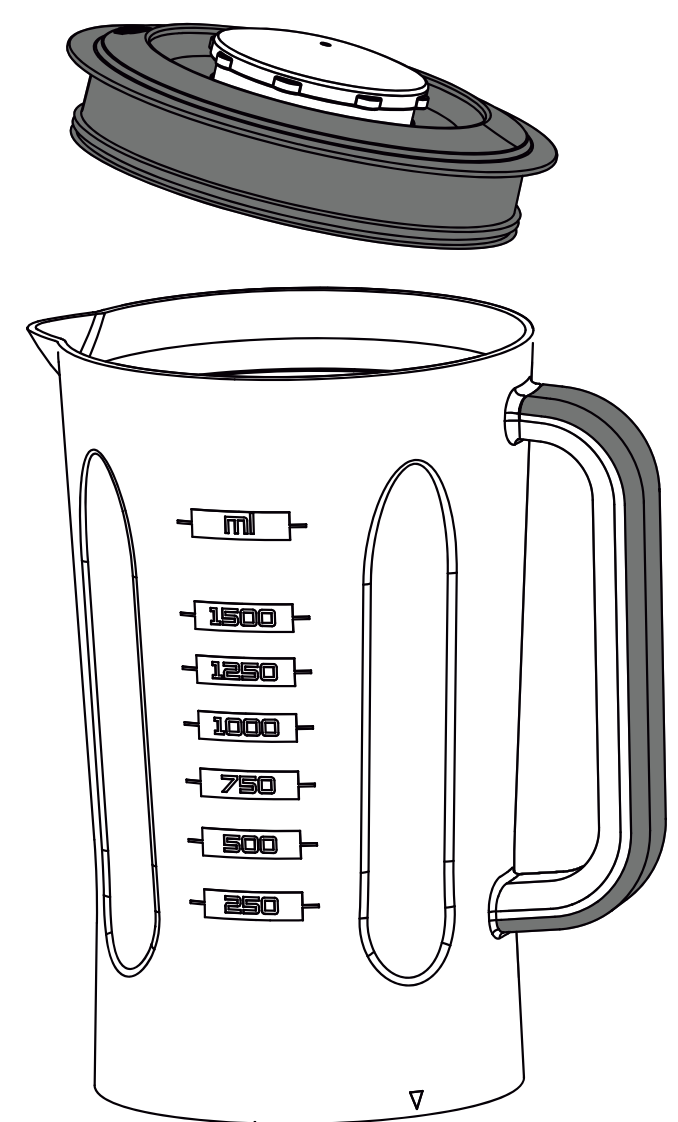
- Batido de huevos: utilice un mínimo de 8 unidades.
 - Batido de crema: el volumen de ingredientes debe ser superior a 300 ml.
- Para batir ingredientes líquidos (huevos o licuados), use las velocidades de 1 a 3.
 - Es recomendable elegir una velocidad baja para batir.
 - No utilice el batidor doble para amasar pasta u otros alimentos pegajosos o aglutinantes.

EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS

1. Siga las indicaciones de los pasos 1 y 2 del apartado “Cuchilla picadora”.
2. Coloque el filtrajugo (25) y el cono exprimidor (26) sobre la taza procesadora y gírelo en sentido antihorario hasta que traben.
3. Prepare los cítricos que desee exprimir, cortándolos por la mitad.
4. Realice la puesta en marcha del equipo (refiérase a la sección “Puesta en marcha”), seleccione una velocidad de operación y oprima “▶/□” para iniciar el proceso. Si lo desea puede oprimir solamente “P” para usos intermitentes.
5. Coloque una mitad del cítrico en el cono exprimidor y presione la fruta hacia abajo, manteniendo una presión moderada y utilizando velocidades bajas.

**JARRA LICUADORA**

1. Coloque la jarra licuadora (22) sobre la unidad principal y gírela en sentido horario hasta que encastré correctamente en su posición (la manija debe quedar direccionada hacia la derecha).
2. Retire la tapa de la jarra (23) hacia arriba, e introduzca los alimentos cortados en trozos. Añada leche o agua según su preferencia, asegurándose de no sobrepasar el límite máximo indicado.
3. Vuelva a colocar la tapa, ejerciendo una leve presión hacia abajo.
4. Realice la puesta en marcha del equipo (refiérase a la sección “Puesta en marcha”) y, a continuación, opere según los siguientes modos:

**Programa automático**

Oprima “⚙️” para que la licuadora opere durante 1 min. (vea “Descripción y uso del display”). Si lo desea, puede detener el proceso oprimiendo “▶/□”.

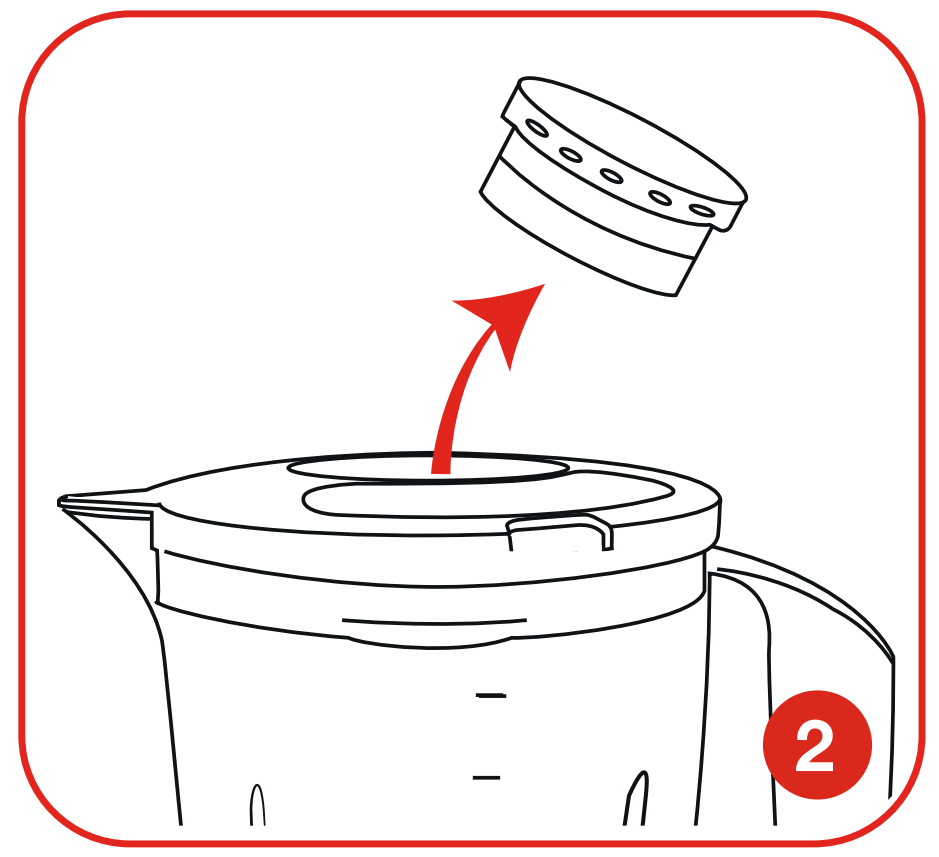
Uso manual

Seleccione el nivel de velocidad entre 1 y 6 con los botones “+” y “-”, y luego presione “▶/□” para iniciar el licuado.

Uso intermitente

Oprimiendo “P”, el equipo funcionará mientras lo mantenga presionado.

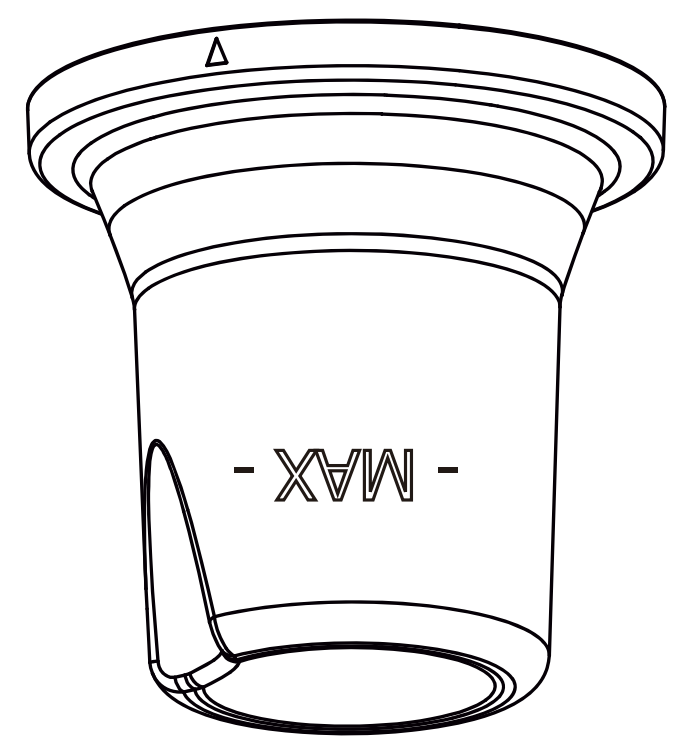
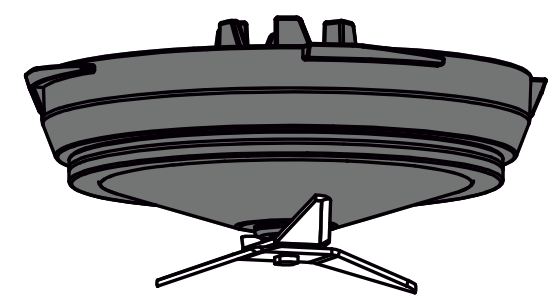
- De ser necesario agregar ingredientes durante el licuado, hágalo a través de la abertura central de la tapa. Para esto, retire la tapa dosificadora (24), vea fig. 2, girando en sentido antihorario. Luego, cuando termine de agregar ingredientes, vuelva a colocarla en su lugar y gire en sentido horario para fijarla.
- El equipo permite triturar hielo para tragos, bebidas y otras preparaciones frías. Para obtener mejores resultados y facilitar un triturado más uniforme y eficiente, se recomienda añadir una pequeña cantidad de líquido antes de iniciar el proceso, y trabajar con pulsaciones cortas oprimiendo “P” durante unos instantes.



MOLINILLO

Ideal para moler granos de café, cereales, semillas o especias.

1. Gire la base de la cuchilla desmontable (20) en sentido horario para abrir el compartimiento del molinillo (21).
2. Vierta los granos de café, u otro ingrediente seco que desee moler, en el vaso del molinillo, teniendo en cuenta de no sobrepasar la marcación “MAX”.
3. Coloque nuevamente la base de la cuchilla en el molinillo girándola en sentido antihorario hasta que quede fija, asegurándose de que las marcaciones queden alineadas.
4. Fije el conjunto del molinillo en el cuerpo principal, girándolo en sentido horario hasta que encaje en su posición.
5. Realice la puesta en marcha (refiérase a la sección “Puesta en marcha”).
6. Utilice la función pulso “P” en períodos cortos hasta alcanzar la molienda deseada. Se recomienda trabajar en ciclos de no más de 30 segundos y pausas de aproximadamente 1 minuto.
7. Una vez finalizada la molienda, quite el conjunto del molinillo del cuerpo principal, girándolo en sentido antihorario, y desmonte la cuchilla del compartimiento, girándola en el mismo sentido.



ATENCIÓN

El aparato solo funcionará si el molinillo está correctamente instalado, ya que la unidad posee un mecanismo de seguridad que impide el funcionamiento del motor.



PRECAUCIÓN

- Utilice el molinillo exclusivamente con ingredientes secos.
- No introduzca líquidos ni ingredientes húmedos.
- No procese ingredientes excesivamente duros que puedan dañar el accesorio.
- No exceda el tiempo máximo de funcionamiento continuo del equipo.
- Espere a que el motor se enfríe antes de iniciar un nuevo ciclo de uso.



PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO

El equipo cuenta con un sistema de seguridad que apagará al mismo en caso de un sobrecalentamiento accidental. De ocurrir esta situación, desconéctelo de la red eléctrica y espere al menos 10 minutos para que la unidad se enfríe completamente antes de volver a usarlo normalmente.

De persistir el problema, contáctese con un servicio técnico autorizado.

LIMPIEZA

Luego de cada uso, apague y desconecte el equipo 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:

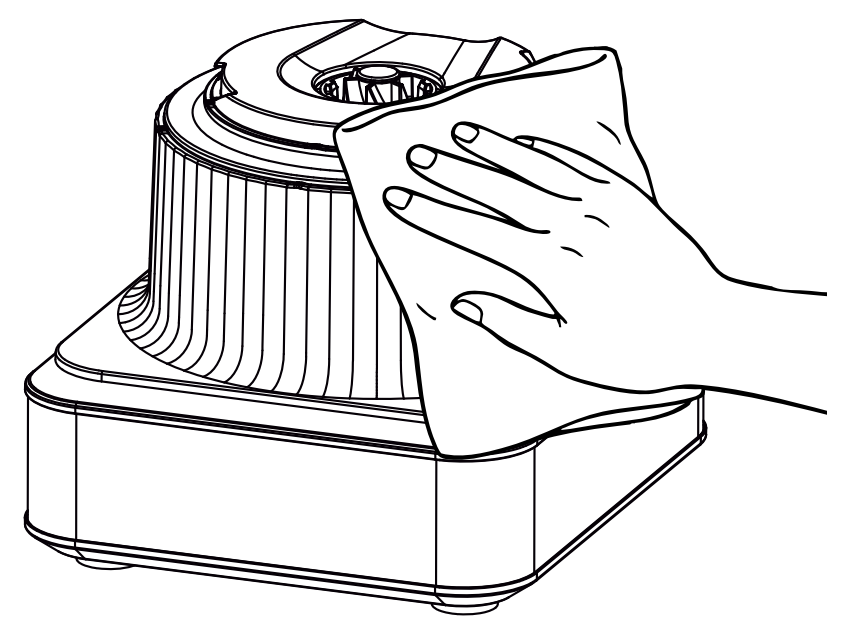


ADVERTENCIA

- 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.

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.



CUCHILLA 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 con el programa automático de limpieza, oprimiendo “:§:”. 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

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.

- 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.

GUIA DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS

<p>El aparato no enciende.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que el montaje sea correcto, prestando atención a las direcciones de bloqueo (vea las flechas y marcaciones de la tapa y base). • Asegúrese de que los mecanismos de seguridad de la tapa y la unidad principal estén activados. • Compruebe que el recipiente esté instalado con la manija orientada a la derecha. • Verifique que el aparato esté conectado correctamente y que la red eléctrica funcione.
<p>El aparato se apaga repentinamente</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Es posible que el recipiente se haya aflojado durante una operación intensa; vuelva a instalarlo correctamente. • El sistema de protección contra sobrecalentamiento se activa si se opera durante demasiado tiempo. Utilice el aparato por no más de 3 minutos (o 1 minuto para la licuadora) y deje enfriar por 3 minutos entre ciclos. • Si ya se activó la protección, deje enfriar el aparato durante 30 a 60 minutos y vuelva a conectarlo a la red eléctrica.

<p>El equipo vibra excesivamente</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzca la cantidad de alimento o corte en trozos más pequeños para equilibrar la carga dentro de la taza o jarra. • Verifique que las cuchillas estén instaladas firmemente. • Coloque el aparato sobre una superficie plana y lisa; las ventosas de la base ayudarán a mantener el equilibrio.
<p>La licuadora no mezcla correctamente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Siempre agregue agua o leche a la jarra de la licuadora. • No introduzca cubos de hielo demasiado grandes (máximo 2 cm de diámetro), y se recomienda no añadir más de 5 cubos a la vez.
<p>El procesador no pica correctamente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Corte los alimentos en trozos más pequeños si son demasiado grandes. • Asegúrese que la cuchilla y el eje porta accesorios estén correctamente instalados y fijados.
<p>El motor funciona, pero otros componentes no se activan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que el cardan esté correctamente instalado.



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.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

1. Este artefacto posee la ficha polarizada (no eliminar esta condición colocando adaptadores con terminales redondos). Asegúrese que la ficha del tomacorrientes 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.



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 ATENCIÓN AL CLIENTE

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 de Servicios Técnicos Autorizados disponibles en nuestra web.

Linea gratuita
0800 345 9331

Web
www.liliana.com.ar



Accedé a las recetas más ricas y fáciles
a través del siguiente botón.

RECETARIO WEB



 **Liliانا**