

## ◆ Jarra Licuadora

Permite procesar rápidamente diversos tipos de frutas, sin preocuparse por hollejos y/o semillas. Puede utilizarse con o sin Filtrajugo.

### INSTRUCCIONES DE USO DEL FILTRAJUGO

- Monte la jarra licuadora sobre la unidad principal, girando a tope en sentido antihorario como muestra la imagen.
- Instale el Filtrajugo dentro de la jarra licuadora, de modo tal que el diámetro mayor del mismo se ubique en el fondo de la jarra.
- Coloque la tapa haciendo coincidir las guías de la misma con la parte superior del filtrajugo y las ranuras del borde de la jarra. Gírela a tope en sentido horario.
- Retire el Tapón transparente de la Tapa, comience a introducir la fruta (uvas por ejemplo) por el orificio central y ponga en marcha la procesadora. Triturar a velocidad intermedia y terminar licuando al máximo de velocidad. Las cuchillas comenzarán a triturar el producto y el jugo, impulsado por la fuerza centrífuga, iniciará su paso a través del Filtrajugo, acumulándose entre éste y la jarra.
- Finalizado el proceso, coloque el selector de velocidad en cero y desconecte de la red eléctrica. Coloque el tapón transparente, desmonte la jarra girando en sentido horario, gire la tapa en sentido antihorario hasta hacer tope, y sirva.



### 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 200cc del líquido a utilizar dentro del vaso licuador al iniciar un licuado.
- No triturar cubos de hielo solos.
- No operar la licuadora por períodos mayores de 1 minuto cada vez; esperar siempre 2 minutos antes de reanudar un proceso.

## Recetas para licuadora

**Licudo 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.

**Licudo 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, 200grs. de uvas, 5 rodajas de ananá, 1/2 mango, 100grs. 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.

**Milk Shake:**  
INGREDIENTES: 1/2 kilo de helado de frutillas o chocolate, 300cc. de leche. Granas de frutillas o chocolates procesadas (Coulis). PREPARACIÓN: licuar el helado, mezclando de a poco con la leche. Por último, para servir, mezclar con las granas o el coulis de frutilla.

### Esquema armado de los elementos

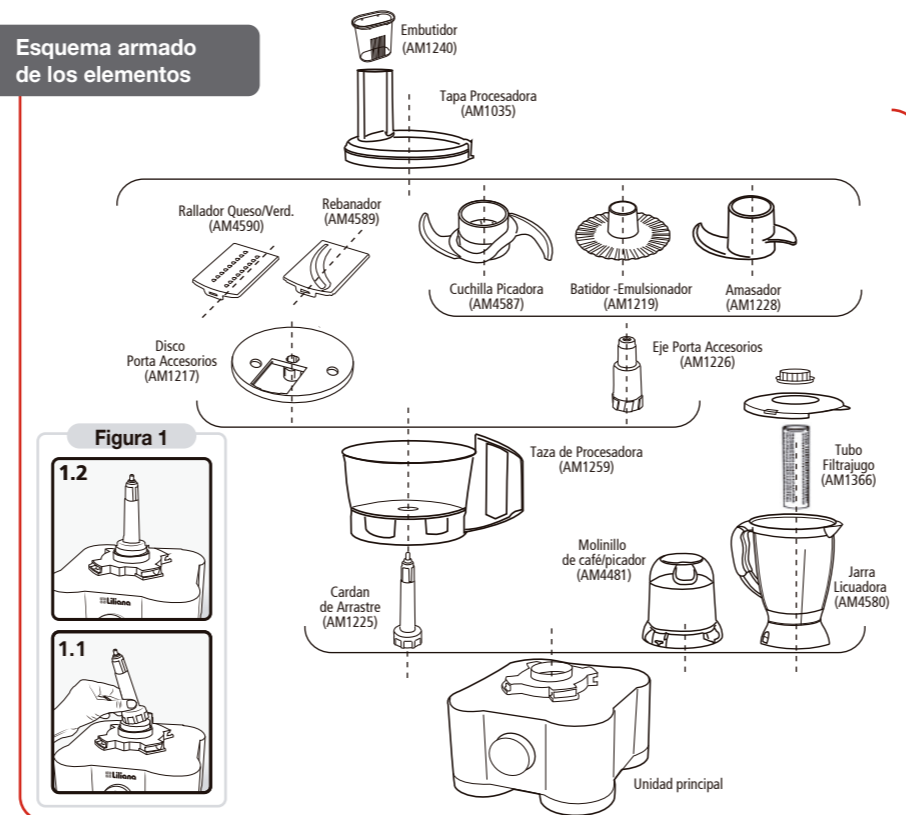
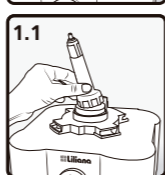
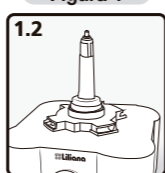


Figura 1



### Cuidado del medio ambiente

En Lilianna 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 o inconveniente, contáctenos. **Línea Gratuita: 0800 777 0407**  
**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

- 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.
  - Es conveniente que su instalación eléctrica esté protegida por un disyuntor diferencial.
- Ante cualquier duda haga revisar su instalación por personal idóneo.**

# MANUAL DE INSTRUCCIONES MULTIPROCESADORAS

Modelo: **Art. AM680** MULTIPROCESADORA "GALACTIC" CON LICUADORA Y MOLINILLO

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

Fabricado por Lilianna 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 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.

IMÁGENES DE CARACTER ILUSTRATIVO

IMÁGENES DE CARACTER ILUSTRATIVO



MI AM680 v0 - 18/12/2015

**Lilianna**

continúa al dorso...

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**UNIDAD PRINCIPAL:** Nunca exponer a la acción del agua el cuerpo que contiene el motor (unidad principal). Límpiela 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 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.

- 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.

... continúa "PRECAUCIONES"

- 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.

- Monte la tapa sobre la taza, en la posición que se muestra en la figura, haciendo coincidir el buje central de guía con el perno del cardan de arrastre.  
**Gire la tapa en sentido INVERSO a las agujas del reloj hasta oír el "CLICK" de seguridad, condición sin la cual no entrará en funcionamiento el motor.**
- Conecte su multiprocesadora a la red de 220 Volts - 50 Hertz.
- Seleccione la velocidad más adecuada de acuerdo al uso con la perilla de control de velocidad (1: mínimo - 3: máximo).  
O bien, si lo desea también puede lograr máxima velocidad accionando el pulsador, durante breves segundos, girando la perilla a tope hacia la izquierda. Esta retornará a punto cero ni bien suelte la misma.
- Cuando introduzca los alimentos por el conducto alimentador ayúdese con el embutidor, presionando suavemente para no forzar el ingreso de los mismos.  
**⚠ NO REALICE JAMAS ESTA OPERACION CON LOS DEDOS.**
- Para apagar el equipo lleve la perilla de control de velocidad a la posición CERO. Espere a que el motor se detenga, y gire la tapa en sentido horario para retirarla. Desconecte de la red eléctrica. Luego extraiga el accesorio utilizado y levante la taza girando nuevamente en sentido horario.

### ♦ Uso del Batidor - Emulsionador

	Clara de Huevo	Yema de Huevo
Operación	Puntonieve	Mayonesa
Cantidad	3 claras	3 yemas
Velocidad	Bate (1)	Bate (1)
Tiempo	3 min. ver ej.	ver ejemplo



### Recetas para batidor punto nieve

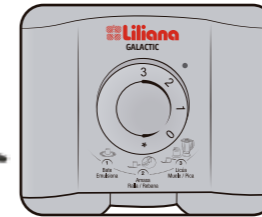
Ejemplo: **Punto Nieve**  
INGREDIENTES: Clara de huevos a temperatura ambiente (3), jugo de limón 3 o 4 gotas.  
PREPARACIÓN: Colocar las claras en la Taza, y batir a velocidad mínima durante 1 minuto, sin detener la marcha agregar por el tubo 3 o 4 gotitas de jugo de limón.

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 de mostaza. Sal y pimienta a gusto. Aceite, lo necesario.  
PREPARACIÓN: Machacar muy bien en un mortero los dientes de ajo (recomendamos utilizar el Molinillo de café/Picador) 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 del Amasador

	Operación	Cantidad	Velocidad	Tiempo
Masa, harina, sal, aceite, etc.	Amasado	Ver ejemp..	2	1 min. ver(1)



### Recetas para amasador

Ejemplo: **Pizza**  
INGREDIENTES: Para 1 prepizza: 300 grs. Harina leudante, 175cc. agua tibia, 2 cucharadas soperas de aceite. Sal una pizca.  
Para 2 prepizzas: 500 grs. Harina leudante, 300 cc agua tibia, 3 cucharadas de aceite, sal a gusto.  
PREPARACIÓN: Colocar en la Taza el agua tibia y el aceite. Verter la harina y la sal. Mezclar (1) todo a máx. velocidad 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.

(1) Realizar este proceso en 1minuto aprox. Sobrepasado este tiempo se esfuerza indebidamente el motor y no adiciona cualidades al bollo amasado.  
Cuando se realicen procesos repetidos, permitir un periodo de descanso de 2 minutos aproximadamente para que se enfríe el motor.

### ♦ Uso del Disco porta accesorios

#### ARMADO Y USO

	Rallador	Rebanador
	Queso/Verd./Hort.	Verd./Hort.
Operación	Rallado	Rebanado
Cantidad	250g.- 400g.	250g.



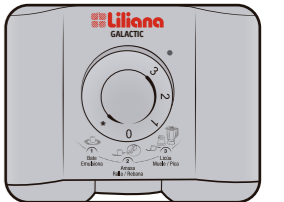
Válgase del embutidor para empujar los alimentos a través del conducto alimentador. Si desea obtener rebanadas o hebras gruesas, procese el alimento a mínima velocidad ejerciendo una presión relativamente fuerte sobre el mismo. Si lo que busca son rebanadas o hebras bien delgadas imprima una muy leve presión a máxima velocidad.

### ♦ Uso de la cuchilla picadora



**⚠ CUCHILLA FILOSA**  
Tenga especial cuidado al manipular la cuchilla para evitar cortes accidentales.

	Carne	Huevo Duro	Hielo Cubitos	Salsas
Operación	Picado	Picado	Granizado	Picado
Cantidad	250g.-500g	3	250g.	250g.-500g
Velocidad	Pulsa	Pulsa	Pulsa	Pulsa
Tiempo	60 seg.	5 seg.	60 seg.	Ver ejemp.



### Recetas para cuchilla picadora

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 saltarla 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 Punto Nieve 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.

### ♦ Molinillo

- Retire la tapa transparente girando en sentido antihorario.
- Coloque los ingredientes a picar o moler dentro del recipiente.
- Coloque nuevamente la tapa, girando a tope en sentido horario.
- Montar el molinillo sobre la unidad principal, girando en sentido antihorario hasta que calce en la posición correcta.
- Conectar a la red eléctrica.
- Seleccionar la velocidad deseada girando la perilla de control de velocidad.
- Finalizado el proceso, colocar el selector de velocidad en cero y desconectar de la red eléctrica.



**⚠ PRECAUCIONES PARA MOLER O PICAR:** Tener en cuenta la máxima cantidad de ingredientes a procesar. Se recomienda 50 gramos de elementos por vez.

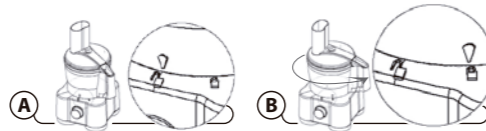
CONDICIÓN DEL ALIMENTO	ALIMENTO	MÁXIMA CANTIDAD	VELOCIDAD	TIEMPO DE OPERACIÓN
Molido para secos	Pimienta	20gr.	2	30 seg.
	Pimiento seco	20 gr.	2	30 seg.
	Granos de café	50 gr.	2	15 a 30 seg.
Molido para húmedos	Pimiento fresco (cortar en tiras de 2 cm. de long.)	50 gr.+20 cc. de agua	2	30 seg.

**⚠ ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ**

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

### MODO DE USO

- Coloque el "Cardan de Arrastre" sobre la unidad principal como indica la figura (fig.1 en esquema). Monte la taza haciendo coincidir la marca con la figura del candado abierto (fig. A) y gírela en sentido antihorario hasta que haga tope, haciendo coincidir la marca con la figura del candado cerrado (fig. B).  
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.



- Elija el elemento a utilizar según el proceso deseado y colóquelo sobre el eje "Cardan de Arrastre":

**Para rallar / rebanar:**  
Inserte el accesorio rallador o rebanador según corresponda en el "Disco Porta Accesorios", e inserte este último en el "Cardan de Arrastre".

**Para batir / amasar / picar:**  
Coloque primero el "Eje Porta Accesorios" y luego el accesorio emulsionador, amasador, o cuchilla picadora según corresponda. Al colocar los accesorios tenga en cuenta rotarlos levemente para que calcen en su lugar, llevándolos hasta el fondo.

- Coloque dentro de la taza los ingredientes a procesar, salvo aquellos que desee agregar luego a través del conducto alimentador de la tapa procesadora o cuando desee rallar/ rebanar, caso en que deberán ser ingresados a través del conducto alimentador con la ayuda del embutidor.

Imágenes de carácter ilustrativo