

♦ MODO DE USO

♦ Funcionamiento

La calefacción se realiza por medio de una resistencia eléctrica y el control de la temperatura, a través de un termostato regulable. Este termostato se encuentra ubicado dentro de un selector de temperatura desmontable. Ud. podrá seleccionar la temperatura requerida para cada proceso y automáticamente ésta se mantendrá con el consecuente ahorro de energía.



PRECAUCIÓN:

Al trabajar con temperaturas máximas, tener presente que se proyecta calor hacia la base o mesada utilizada para apoyar el equipo. En caso de procesar alimentos durante largos períodos a dichas máximas temperaturas, deberá proveerse la conveniente aislación térmica para no deteriorar materiales o revestimientos de las mesadas utilizadas.

Debe cuidarse que el cable de conexión eléctrica, no toque en ningún momento cualquier superficie caliente del Cuerpo Principal.

EL SELECTOR DE TEMPERATURAS controla la función de su LILIANA KITCHINET; es un instrumento de precisión y debe cuidarse como tal, evitando cualquier tipo de golpes y mojaduras. En su extremo se encuentra incorporado el sensor de temperatura que toma la misma del interior de LILIANA KITCHINET y comanda a su vez el termostato.

El termostato se regula exteriormente según la temperatura requerida y compara automáticamente con la censada, manteniendo un nivel estable de temperatura en el plato. Las conexiones y desconexiones de la resistencia de LILIANA KITCHINET, pueden observarse por el encendido y apagado del diodo indicador ROJO que existe en el SELECTOR DE TEMPERATURAS.

Las temperaturas de referencia que se brindan en cada ejemplo de utilización, serán prácticamente comprobadas y variadas a voluntad del usuario. Una vez conocida la respuesta del equipo será fácil "intuir" la temperatura necesaria. Como dato indicativo señalamos las temperaturas y su utilización:

- 0: Indica desconectado. Es la posición de la perilla que debe utilizarse cada vez que se conecta o desconecta el SELECTOR DE TEMPERATURAS.
- flecha: Para mantener los platos calientes antes de servir, para cocción a muy bajas temperaturas y para concentración de salsas.
- 1: Para preparar, luego de precalentar, piononos, huevos fritos, salsa blanca, cremas y budines.
- 2: Para cocinar a baja temperatura, legumbres, arroz, fideos, sopas.
- 3: para freír bifés, papas y para tostar.
- 4: Para preparar pizzas, gratinados, etc.
- 5: Temperatura reservada para cocinar bifés y asar carnes. En esta temperatura deberá verificarse la posible proyección de calor hacia la mesada donde deberá proveerse la correspondiente aislación térmica.



TABLA APROXIMADA DE EQUIVALENCIAS DE TEMPERATURA

Nro.	Temperatura
1	140°C
2	165°C
3	180°C
4	200°C
5	220°C

♦ Cuidado del recubrimiento antiadherente

Debe untarse con aceite, manteca o grasa en el primer uso. Esto también se recomienda luego de lavados profundos donde haya sido necesario pasar esponjas suaves sobre la superficie de cocción. Recordar que no deben utilizarse abrasivos ni filos cortantes sobre el mismo.



MANUAL DE INSTRUCCIONES

COCINA ELÉCTRICA KITCHINET AK100 / AK200

♦ Parrilla desmontable:

Permite separar los alimentos de la superficie directa de cocción. El montaje y extracción debe realizarse con cuidado para no deteriorar el recubrimiento antiadherente.

Se sugiere la utilización de la parrilla para mantener calientes los alimentos ya cocidos o también para mantenerlos calientes mientras se están cocinando otros alimentos. También para descongelar.



Imágenes de carácter ilustrativo

♦ Cocción sin humo:

Es una ventaja del sistema al cocinar con tapa. Para minimizar el efecto del humo se tratará de destapar lo menos posible durante la cocción.

Para evitar el goteo de agua condensada sobre los alimentos, se recomienda no levantarla directamente, sino realizar una pequeña elevación mientras se desliza horizontalmente.

Ante usos repetidos y para evitar humo, se recomienda lavar perfectamente la superficie de cocción entre cada proceso. La tapa posee una ventilación que permite el control del vapor en el interior de la misma.

♦ Usos repetidos:

Se recomienda para tener resultados similares entre usos repetidos, empezar la cocción con la superficie de trabajo del cuerpo principal a la misma temperatura. Puede ser necesario efectuar un enfriado de la superficie, lavándola simplemente con agua (evitar gran diferencia de temperatura entre agua y superficie, para evitar shock térmico que pueda dañar la resistencia incorporada).

♦ LIMPIEZA

SELECTOR DE TEMPERATURAS: Podrá limpiarse sólo con trapo humedecido. No sumergir en agua.

CUERPO PRINCIPAL: Retirado el selector de temperaturas, el Cuerpo Principal puede ser lavado con agua y jabón/detergente neutro incluso sumergiendo en agua fría o caliente.

Efectuar esta operación a una temperatura del Cuerpo Principal no muy caliente para evitar shock térmico que pueda dañar la resistencia incorporada.

Debido al recubrimiento antiadherente que protege la superficie exterior e interior del Cuerpo Principal, debe realizarse la limpieza SIN FROTAR ni FREGAR con ningún tipo de abrasivos. Hay en el comercio esponjas especiales para tal fin. De todas maneras, la posibilidad de sumergir en agua facilita la total limpieza.

Luego de la limpieza, puede utilizarse inmediatamente verificando que los contactos estén secos antes de colocar el Selector de Temperaturas.

TAPA: Utilizar agua y jabón/detergente neutro, evitando golpes accidentales que puedan dañar la misma.

Cuide no utilizar detergentes fuertes o esponjas que puedan rayar o dañar las partes.

Cuidado del medio ambiente

En Liliانا 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 ficha polarizada con descarga a tierra (no eliminar esta condición colocando adaptadores). Asegurarse que la ficha del toma-corrientes de su instalación concuerde con la polaridad requerida y esté provista de la correspondiente descarga a tierra.

2 Es conveniente que su instalación eléctrica esté protegida por un disyuntor diferencial.

Ante cualquier duda haga revisar su instalación por personal idóneo.

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.

En el marco de nuestro compromiso con la mejora continua y el cuidado del medio ambiente, Liliانا SRL a certificado sus Sistemas de Gestión de la Calidad y Medioambiental.



ISO 9001:2008
ISO 14001:2004



MI/AK100-AK200 V0 - 06/11/2015



MANUAL DE INSTRUCCIONES

COCINA ELÉCTRICA

Modelo: Art. **AK100**
CACEROLA ELÉCTRICA KITCHINET

Modelo: Art. **AK200**
CACEROLA ELÉCTRICA KITCHINET MAX

SUPERFICIE	TERMOSTATO	BASE
27 x 27 cm. alto: 7,5 cm.	5 NIVELES DE COCCIÓN	ANTI- ADHERENTE
27 x 34 cm. alto: 7,7 cm.	5 NIVELES DE COCCIÓN	ANTI- ADHERENTE

Tensión: 220-240 V ~ 50-60 Hz / Potencia: 1500 W

Fabricado por Liliانا S.R.L. Warnes 1155 - S2005PDG Rosario - Argentina - C.U.I.T.: 30-51687722-3



PRECAUCIONES

· 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

aqueellos 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 tres espigas planas con toma a tierra (clase I). No lo conecte utilizando adaptadores que anulen la espiga central de puesta a tierra.
· 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 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 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.



COCINA ELÉCTRICA KITCHINET



COCINA ELÉCTRICA KITCHINET MAX

Imágenes de carácter ilustrativo

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y RECETARIO

... continua "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.
- 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. Está seguro de que no pueda ser inadvertdamente 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 toque las superficies calientes. Use guantes o mitones cuando maneja materiales calientes y permita que las superficies se enfríen antes de proceder a su limpieza.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ



- Desembale la cocina eléctrica y quite todos los materiales de embalaje.
- Todos los elementos de embalajes deben mantenerse fuera del alcance de niños, en especial las bolsas plásticas dado que existe riesgo de asfixia.
- Haga una limpieza general del equipo (vea "Limpieza").
- Lea detenidamente todo el manual de instrucciones, y consérvelo para referencia futura.
- Coloque el artefacto en una superficie plana y conecte a la red eléctrica. El recubrimiento antiadherente utilizado tanto en el interior como en el exterior del producto, requiere un cuidado especial a tener en cuenta en el primer uso. Para prolongar la vida del recubrimiento antiadherente, conviene por única vez enmantecar o pincelar con aceites la superficie de trabajo del Cuerpo Principal. Puede salir un poco de humo en ese primer uso pero desaparece en pocos minutos.



SUPERFICIE DE COCCION ANTIADHERENTE



La superficie de cocción está recubierta con pintura antiadherente, por lo que deben extremarse los cuidados sobre la misma para no dañar o rayar. NO CORTAR alimentos sobre esta superficie.



Recetario

COMO SARTEN FREIDORA

- LILIANA KITCHINET es una sartén que ofrece sus cualidades superficiales antiadherentes, además cuenta con su propio sistema de calefacción. Este mantiene, prácticamente constante, la temperatura de trabajo, evitando quemados, ni tampoco dentro de hornos de ningún tipo.
- No permita que el cable pueda cruzar sobre o por debajo de la sartén eléctrica ni descansar sobre los bordes o partes calientes de la misma.
 - No coloque el artefacto cerca o sobre mecheros de gas o cualquier tipo de quemadores, ni tampoco dentro de hornos de ningún tipo.
 - Deben tenerse especial cuidado si se mueve el artefacto con aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
 - Nunca verter en la sartén eléctrica aceite mineral. Esto puede causar sobrecalentamiento del equipo. Tampoco coloque el equipo cerca o con materiales inflamables y cuide de que no toque superficies plásticas de otros equipos o mobiliario que pueda deteriorarse o fundirse.
 - Utilice el equipo en una superficie plana, nivelada y resistente al calor.
 - Al retirar la tapa evite que un escape de vapor pueda dañarlo, elevando primero la tapa del lado opuesto de donde usted se encuentra.

TORREJAS DE ESPINACAS:

- INGREDIENTES: 1 paquete de espinacas - 4 cucharadas de harina leudante - 100 gr. de crema de leche - 1 huevo - 1 yema - sal - pimienta - 1 cucharadita de azúcar - pasas de uvas a gusto - aceite o margarinas para untar la superficie.
- PREPARACION: Una vez lavadas las espinacas, cortarlas en juliana, colocarlas en el cuerpo principal de la KITCHINET, tapar, cocinar siete u ocho minutos, en 4. Destapar, espolvorear con la harina, rociar con la crema de leche y mezclar constantemente con una espátula (píteflon) hasta lograr una pasta consistente. Verter en un bol, agregar el huevo y la yema, condimentar a gusto con sal y pimienta, y una cucharadita de azúcar. Es optativo incorporar pasas de uvas sin semillas; mezclar bien. En la LILIANA KITCHINET limpia y tapada, calentar en 4, recién entonces untar la superficie con aceite o margarina dejar caer cucharadas medianas de la mezcla, tapar y cocinar dos a tres minutos siempre a la misma temperatura dar vuelta cada torreja con ayuda de una espátula y dejar dorar dos o tres m. mas. Retirar, apoyar sobre servilleta de papel absorbente y servir de inmediato.
- Nota: puede reemplazarse las hojas de espinacas, por hojas de acelga.

SALTIMBOCA:

- INGREDIENTES: 8 a 10 escalopes de bola de lomo - 100 g. de queso crema - 1 pebete - 1 huevo - 1 huevo duro - sal - pimienta negra - salsa de tomate o portuguesa - 100 g. aceitunas negras.
- PREPARACION: Emparejar los filetes de carne dándoles forma rectangular. Todos los recortes colocarlos en la procesadora junto con el pan en trocitos, el queso crema, huevos condimentos a gusto y procesar hasta lograr una pasta cremosa Extender sobre la mesada los bifés condimentarlos y cubrirlos con 1 rodaja de huevo duro. Enrollar ajustando bien. Una vez todos preparados, calentar la LILIANA KITCHINET durante 5 min. en 4; rociar con un hilo de aceite, acomodar los saltimboca y hacerlos dorar unos minutos de cada lado; bañar entonces con media copa de jerez o vino blanco, añadir la salsa en cucharón de caldo, dos hojas de laurel y algunas aceitunas. Tapar la KITCHINET y cocinar con ventilación abierta siempre a temp. 4, unos 25 min. aproximadamente, o hasta que la carne esté cocida y la salsa espesa.

POLLO CROCANTE:

- INGREDIENTES: 6 a 8 presas chicas de pollo sin piel - 1 taza de harina - 1 cucharada de pimentón - 2 cucharadas de nueces finamente picadas - 1 cucharadita de orégano

- sal - pimienta negra - 3 cucharadas de aceite - cascots de limón.

PREPARACION: En una bolsa para cocinar colocar la harina y pimentón, nueces, orégano, sal y pimienta; colocar las presas dentro de la bolsa y sacudir para que se empolven en forma pareja. Calentar la LILIANA KITCHINET 5 minutos en 4, en ese punto agregar el aceite y freír las presas alrededor de 6 minutos de cada lado, con la KITCHINET tapada. Al retirar estarán crocantes y doradas. Servir con cascots de limón.

MILANESAS DE BERENJENAS A LA NAPOLITANA

- INGREDIENTES: 2 berenjenas medianas - agua, sal, harina - pimienta - huevo batido - pan rallado - 3 cucharadas de salsa de tomates - muzzarella rallada - orégano
- PREPARACION: Pelar y cortar las berenjenas en rebanadas a lo largo de 2 cm. de espesor. Poner en agua y sal quince minutos.
- Luego escurrir, enjuagar, secar, pasar por harina, huevo batido condimentado con sal y pimienta, por último pan rallado fino. Calentar LILIANA KITCHINET 5 min. en 4, rociar con aceite y freír las milanesas tres o cuatro minutos de un lado, dar vuelta y verter encima de cada una, una cucharada de salsa de tomates caliente, espolvorear con muzzarella rallada y orégano, cocinar cuatro o cinco minutos más, siempre con la KITCHINET tapada.
- Si se desea, se puede agregar una rebanada de jamón cocido sobre cada milanesa antes de la salsa.

BUNUELOS DE MANZANA:

- INGREDIENTES: 2 manzanas deliciosas medianas - jugo de limón - 2 huevos - 2 cucharadas de azúcar - 200 g. aprox. De harina - 1 pocillo de leche templada - 25 g. de manteca - azúcar y canela para rebozar.
- PREPARACION: Batir los huevos con el azúcar, agregar la harina alternando con la leche e incorporar la manteca derretida y tibia y mezclar bien, tapar con un repasador y dejar reposar 15 min. Pelar y quitar el corazón y semillas a las manzanas, cortarlas en rodajas de 1 cm. de espesor, rociarlas con jugo de limón.
- Pasar las manzanas por la pasta de bunuelos cubriéndolas de ambos lados y cocinarlas en LILIANA MULTICOCCINA en 3 y pincelada con manteca. Dorarlas de un lado, dar vuelta y dorarlas del otro. Al retirar, colocarlas en una fuente con azúcar y canela.

COMO OLLA DE COCCION:

- LILIANA KITCHINET también es una olla para cocciones prolongadas, en la que obtenemos prácticas ventajas. Un ejemplo es la cocción del arroz blanco, del arroz integral, salsas, guisados de todo tipo y cazuelas de pescados, mondongo, etc. También podremos hervir una cantidad considerable de fideos (aprox. 1/2 kg.) Debemos recordar que la capacidad aproximada del Cuerpo Principal es de tres litros.

ARROZ CON POLLO

- INGREDIENTES: 1 pollo cortado en presas y sin piel - 3 cucharadas de harina y 1 de pimentón - sal - pimienta - 2 cebollas medianas - 1 taza de arvejas frescas - 1 cápsula de azafrán - 350 gr. de arroz de grano largo - 1 pimiento rojo asado y pelado - 500 cc. de caldo de ave - 40 gr. manteca.
- PREPARACION: Colocar en una bolsa harina, pimentón, sal y pimienta; pasar las presas por esta mezcla y sacudir para quitar el excedente. Colocar en el cuerpo principal de LILIANA KITCHINET, previamente calentado en 4, 2 cucharadas de manteca y dorar las presas de ambos lados. Retirarlas y agregar al recipiente el arroz limpio y seco, mezclar con una espátula (píteflon), hasta que el arroz comience a crujir; en ese punto incorporar las cebollas cortadas en aros finos y hervidas durante 1 minuto, el pimiento en tiras o daditos, las arvejas, mezclar, acomodar nuevamente las presas y bañar con el caldo en el que se habrá diluido el azafrán.

Condimentar con sal, pimienta y una pizca de tomillo. Tapar la KITCHINET y continuar la cocción durante 18 minutos; revolviendo dos o tres veces. Apagar, dejar reposar 5 m. y servir.

MERLUZA A LA ESPAÑOLA

- INGREDIENTES: 6 a 8 postas de merluza de 2 cm. de espesor - 2 dientes de ajo - sal - pimienta negra triturada - 3 cebollas medianas 1/2 pimiento rojo y 1/2 verde - 200 gr. de garbanzos hervidos - 2 cucharaditas de pimentón - 1/2 de laurel molido - 200 c.c. de caldo o agua caliente - 2 cucharadas de aceite preferentemente de oliva - 6 tomates peritas.
- PREPARACION: Lavar y secar las postas de pescado, mechar con trocitos muy finos de ajo y pasar por harina. Calentar LILIANA KITCHINET en 5, quitar la tapa, agregar el aceite y freír las rodajas de pescado 1 minuto de cada lado. Añadir los aros de cebolla, el tomate triturado, los dos tipos de pimientos, los garbanzos, el laurel y el caldo en el que se habrá disuelto el pimentón. Tapar y cocinar 5 min. a la misma temperatura; quitar la tapa, dar vuelta el pescado y cocinar 2 o 3 min. más, según sea necesario, para evitar que el pescado se desgañe. Servir espolvoreado con migajas de pan y ajo fritos en un mínimo de aceite, o en su reemplazo, almendras tostadas y fileteadas.

ESTOFADO DE CARNE Y LENTEJAS

- INGREDIENTES: 3/4 k. de dados de carne de ternera -harina y pimentón cant. necesaria - 2 cucharadas de aceite - 1 cebolla grande - 1 pimiento rojo - 2 zanahorias chicas - 1 lata de tomates - 1 cucharada de apio o albahaca picada - 1/2 k. de lentejas lavadas y remojadas en agua tibia y sal - 1/2 litro de caldo.
- PREPARACION: Los dados de carne sin grasa ni filamentos, pasarlos por harina y pimentón; tener ya preparado los tomates picados, la cebolla el pimiento asado, pelado y cortado en juliana, las zanahorias en daditos. Calentar la LILIANA KITCHINET 5 minutos en 3, añadir el aceite, y dorar los dados de carne junto con la cebolla mezclando con una espátula para que tomen color parejo, a continuación incorporar todas las verduras las lentejas, bañar con el caldo, condimentar a gusto, tapar y cocinar en 3, alrededor de 30 minutos, mezclando dos o tres veces durante la cocción. Servir en platos hondos.

ROLLITOS DE PESCADO A LA CREMA

- INGREDIENTES: 6 filetes de merluza, 50 grs. de queso rallado, 3 dientes de ajo, perejil, 150 grs. de crema de leche, 1 cucharada de aceite, sal y pimienta a gusto.
- PREPARACION: Picar bien chiquito en la MULTIPROCESADORA el ajo con el perejil, agregarle 2 cucharadas de queso rallado. Con este relleno untar los filetes de merluza, salados y pimentados a gusto. Enrollarlos y colocarlos en escarbadientes. Calentar la base de la KITCHINET, untada con el aceite, y dorar los rollitos de pescado tapados con rejilla cerrada. Cada tanto agregar un chorrito de agua. A los 15' abrir la rejilla para evaporar el agua. A los 20' desconectar y agregar la crema de leche y espolvorear con el resto del queso rallado.
- COCCION: Para dorar el pescado la base de la KITCHINET debe estar en 4.

SUPREMAS A LA NAPOLITANA

- INGREDIENTES: 4 supremas de pollo, 1/2 cucharada de aceite, salsa de tomates y queso cremoso.
- PREPARACION: Untar la base de teflón de la KITCHINET con aceite y calentarla 5'. Acomodar las supremas y cocinarlas 5' de cada lado. Colocarle la salsa y las rodajas de queso cremoso. Bajar la temperatura y dejar gratinar 5' más, tapado.
- COCCION: Cocinar las supremas en 5. Para gratinar bajar la temperatura a 3.

PECETO CON PAPAS

- INGREDIENTES: 1 jamón redondo de 1 kg., 1 cubito de caldo de gallina, 5 dientes de ajo, perejil, 1 kg. de papas, sal, pimienta y ají molido.

PREPARACION: Aceitar la base de teflón de la KITCHINET, condimentar y mechar el jamón redondo. Ir girándolo con una espátula para teflón y agregar continuamente el caldo de gallina, mezclado con el ajo y el perejil, para evitar que se seque el fondo. A los 40' incorpore las papas, cortadas en rodajas con la MULTIPROCESADORA. Condimente con sal, pimienta, orégano y ají molido. Deje cocinar 1 hora 20', tapado.

COCCION: Para dorar la carne se unta la base de la KITCHINET con aceite y debe estar en 4. Para terminar la cocción, se sube la temperatura al máximo.

COMO HORNO:

- LILIANA KITCHINET tapada es un práctico horno. Pueden obtenerse ambientes secos o húmedos dependiendo del alimento y de cómo se coloque la abertura de la tapa. Ejemplo de utilización son los siguientes: Pionono, pizza y canelones.

TORTA DE NARANJA

- INGREDIENTES: 180 g. de manteca - 200 g. de azúcar - 200 g. de harina leudante - 100 cm3 de jugo de naranjas - 1 cucharada de cáscara de naranja rallada - 4 yemas - 4 claras - 1 barrita de chocolate en escamas.
- PREPARACION: En un bol grande batir la manteca a punto pomada, añadir 150 grs. de azúcar, batir unos minutos e incorporar las yemas una por vez, agregar la cáscara rayada y empezar a incorporar la harina alternando con el jugo de naranja. Batir las claras a nieve, agregar el azúcar restante y continuar batiendo hasta formar una merengada; unir cuidadosamente a la preparación anterior junto con las escamas de chocolate. Verter en un molde con tubo enmantecado y enharinado y cocinar en LILIANA KITCHINET previamente calentada en 2, alrededor de 35 m. Retirar y desmoldar.

PINONO

- INGREDIENTES: 2 huevos, 2 cucharadas de azúcar, 1 cucharadita de esencia de vainilla, 2 cucharadas de harina leudante. PREPARACION: Batir muy bien los huevos en la MULTIPROCESADORA DE ALIMENTOS LILIANA, agregar el azúcar y continuar el batido con el elemento amasador. Luego agregar la harina formando la masa. Untar con manteca la superficie de cocción de LILIANA KITCHINET. COCCION: Colocar el selector de temperaturas en 2, y esperar un momento para que llegue a la temperatura preñada. Volcar el contenido de la taza, ayudando con una espátula para una mejor distribución. Tapar, cocinar durante 5 minutos; dar vuelta ayudándose con una espátula y cocinar durante otros 5 minutos. Retirar la masa del pionono cocinada y espolvorear con azúcar.

PIZZA

- INGREDIENTES PARA UN BOLLO (rinde 2 pizzas) 2 cucharadas soperas de aceite, harina leudante 300 grs., una pizca de sal, 175 cc. de agua tibia.
- PREPARACION: En la TAZA de la MULTIPROCESADORA DE ALIMENTOS LILIANA preparamos el bollo de pizza colocando los ingredientes en el orden señalado. Para la salsa de tomates indicamos una manera práctica para extracción de la pulpa y semilla usando la JUGUERA CENTRIFUGA pero sin la malla filtrante, pasando los tomates partidos. COCCION: Una vez obtenido el bollo, dejar reposar diez minutos. Partir en dos para efectuar otras tantas cocciones. Untar la superficie levemente con aceite. Estirar en la superficie de LILIANA KITCHINET untándose las puntas de los dedos con aceite. Colocar el selector de temperaturas en 5. Tapar y cocinar durante 10 minutos. Luego girar la masa sin desconectar y colocarle salsa de tomate y queso, continuar la cocción otros 10 minutos y servir.

PANQUEQUES / CANELONES

- INGREDIENTES: (para formar 3 panqueques) 2 huevos, 6 cucharadas de harina leudante y 300 c.c. de leche.

PREPARACION: Batimos en la TAZA de la MULTIPROCESADORA DE ALIMENTOS LILIANA, agregando una pizca de sal. COCCION: Enmantecar la superficie de cocción y cocinar cada panqueque durante 5 minutos a la temperatura de 3. A gusto puede girarse con la ayuda de una espátula y cocinarse de ambos lados. Luego de preparados los panqueques, esos se transformaron en canelones con rellenos y salsas a gusto Reemplazando la sal por azúcar en los panqueques, podrán rellenarse con dulce de leche.

MASITAS SECAS: (receta de Ercilia)

- INGREDIENTES: 2 tazas de harina leudante, 50 grs. de manteca, 50 grs. de azúcar, 1 huevo, 1/4 de taza de leche, una pizca de sal.
- PREPARACION: En la MULTIPROCESADORA DE ALIMENTOS LILIANA colocar con el elemento amasador, el huevo, la manteca y el azúcar; luego verter las tazas de harina, alternando con la leche. Se estira con palo de amasar dejando un espesor de 1 cm. aprox. Se corta dándole la forma deseada colocándolo en el centro un dadito de dulce de batata o membrillo.
- COCCION: 5 minutos por tanda aproximadamente a la temperatura de 3.

TORTA

- INGREDIENTES: 3 tazas de harina leudante, 2 huevos, 1 taza de azúcar, 50 grs de manteca), esencia de vainilla, leche según necesidad.
- PREPARACION: En la MULTIPROCESADORA DE ALIMENTOS LILIANA, con accesorio amasador, mezclar los ingredientes agregando la leche necesaria para conseguir una mezcla consistente, espesa.
- COCCION: Enmantecar toda la superficie de cocción y verter el contenido; cocinar durante 1 hora a la temperatura de 3 / 4.

BUDIN DE ZAPALLITOS

- INGREDIENTES: 1,300 kg. de zapallitos redondos, 4 huevos, 1/2 kg. cebollas, 1/2 kg. queso cremoso, salsa de tomates, 4 cucharadas de harina, 2 cucharadas de pan rallado, sal y pimienta.
- PREPARACION: Cortar los zapallitos en rodajas, en la MULTIPROCESADORA. Pasarlos por huevo batido y luego por harina. Freír las rodajas en la KITCHINET en 5, con 2 cm. de aceite sin tapar. En el mismo aceite rehogar las cebollas cortadas en aros delgados. Calentar la KITCHINET, untarla con aceite y espolvorearla con pan rallado. formar capas con las rodajas de zapallitos, la cebolla y la salsa de tomates, cubriendo la preparación con el queso cremoso. Tapar, cocinar 15'. COCCION: Freír los zapallitos en 5. Luego bajar la temperatura a 2 para terminar la preparación.

TARTA DE CEBOLLAS

- INGREDIENTES: Masa de pascualina cuadrada, 3 cebollas grandes, 5 huevos, 250 grs. queso cremoso, 2 cucharadas queso de rallar, sal y pimienta.
- PREPARACION: Cortar las cebollas y batir los huevos junto con 2 cucharadas de queso de rallar en la MULTIPROCESADORA, hasta que quede una preparación espumosa. Dorar las cebollas en la KITCHINET. Retirar el aceite, y acomodar la tapa de la tarta sobre la base de la KITCHINET colocar las cebollas, y agregar el queso y cubrir todo con los huevos batidos, cocinar tapada. COCCION: Dorar las cebollas en 5. Luego bajar la temperatura a 2 y dejar cocinar durante 20'.

BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE

- Utilizando una caja de bizcochuelo para preparar de 540 gramos; 1- Batimos en la MULTIPROCESADORA LILIANA tres huevos (clara y yema) con 230 centímetros cúbicos de leche. 2- Por el tubo de llenado derramamos el contenido de la caja, batiendo a alta velocidad. Utilizando la LILIANA KITCHINET, aceitando con la yema de los dedos la superficie de trabajo, y calentándola durante dos minutos, volcar la masa

preparada en la Multiprocesadora y cocinar a temperatura entre 4/5, durante cuarenta minutos. Colocamos la tapa.

COMO PLANCHA BIFERA TOSTADORA

- LILIANA KITCHINET podrá utilizarse para cocción de bifés, hamburguesas salchichas, tostada de pan, etc. colocando los alimentos directamente sobre la superficie de cocción del Cuerpo Principal o sobre la PARRILLA DESMONTABLE para mantenerlos calientes.

HAMBURGUESAS RELLENAS

- INGREDIENTES: 8 a 10 hamburguesas caseras - 150 gr. de jamón cocido - 4 a 6 rodajas de muzzarella - 4 a 6 rodajas de tomates - sal - pimienta - 2 claras - harina cant. nec. Para acompañar: salsa ketchup - mostaza - mayonesa.
- PREPARACION: Preparar hamburguesas caseras lo más finas posible y bien condimentadas. Tomar una hamburguesa, poner un disco de jamón, una rodaja de tomates, una de muzzarella, cubrir con otra hamburguesa, juntar bien pasar por clara de huevo batida, luego harina sacudiendo bien para quitar el excedente, tener ya precalentada la LILIANA KITCHINET en 3, pincelar con margarina o manteca, acomodar las hamburguesas y freír unos minutos de un lado, dar vuelta y dorar del otro. Servir de inmediato con salsas a gusto.

PARRILLADA

- INGREDIENTES: 2 chorizos, 1 morcilla, 1 salchicha parrillera, 1 chinchulin, 1,5 kg. de costilla.
- PREPARACION: Enrollar la salchicha parrillera y salarla carne. Acomodar parrilla desmontable sobre la base de la KITCHINET. Cocinar tapado 1 hora. COCCION: Cocinar durante una hora a temperatura máxima (5).

EN BAÑO MARIA FLAN CASERO

- INGREDIENTES: 6 huevos grandes - 150 gr. de azúcar - 1 cucharada de maicena - esencia de vainilla - 750 c.c. de leche tibia - manteca y caramelo para el molde.
- PREPARACION: En un bol colocar los huevos, azúcar y maicena; con batidora eléctrica LILIANA batir durante 3m. a mediana velocidad; dejar de batir, perfumar con vainilla y agregar de a poco la leche tibia mezclando con una espátula para que desaparezca toda la espuma que habrá producido el batido. En el cuerpo principal de LILIANA KITCHINET colocar agua caliente (1 lt. aprox.) tapar y poner a funcionar en 3. Enmantecar y acaramelar la budinera, verter el batido, destapar y colocar la budinera sobre el agua caliente, volver a tapar y cocinar en 4, alrededor de 35 m. A mitad de la cocción añadir algo más de agua caliente, si fuera necesario. Una vez cocido y frío desmoldar.

BUDIN DE PAN AL CHOCOLATE

- INGREDIENTES: 300 g. de migas de pan pebete - 150 g. de azúcar - 350 cm3 de leche - 4 barritas de chocolate - 4 yemas - 4 claras - 150 g. de pasas de uvas remojadas en run o coñac - manteca y caramelo p/ el molde.
- PREPARACION: Colocar las migas de pan en un bol profundo junto con el azúcar, verter encima la leche muy caliente en la cual se habrá disuelto el chocolate; tapar y dejar reposar diez minutos. Agregar las yemas de huevos mezclar bien, incorporar las pasas con el licor y esencia de vainilla. Enmantecar la budinera, bañar con el caramelo líquido y verter la mezcla de budín, emparejar y cocinar en LILIANA KITCHINET a baño maría, alrededor de 35 m. en 4. Retirar, dejar enfriar y desmoldar. Mezclar bien, incorporar las pasas con el licor y esencia de vainilla. Enmantecar la budinera, bañar con el caramelo líquido y verter la mezcla de budín, emparejar y cocinar en LILIANA KITCHINET a baño maría, alrededor de 35 m. en 4. Retirar, dejar enfriar y desmoldar.