

MANUAL DE USUARIO  
**MÁQUINA  
LAMINADORA**



Modelo: BML049

## **Precauciones Importantes**

1. Lea todas las instrucciones.
2. Si es usada por niños, debe ser supervisado por un adulto.
3. No coloque ni utilice el aparato sobre superficies calientes, tales como estufas, hornillos, ni cerca de llamas de gas abiertas.
4. No intente reparar este aparato por sus propios medios.
5. No utilice el aparato para otro uso distinto al indicado.
6. Este aparato no está destinado al uso por personas (incluye niños) con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que les hayan sido dada las instrucciones o una supervisión al respecto del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
7. Niños deben ser supervisados para asegurar que ellos no jueguen con el aparato.
8. Sólo para uso domestico
9. Tener precaución con pelo, bufanda o mano mientras máquina está en uso.
10. No inserte cuchillos ni paños entre los rodillos

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

### **Antes de usarlo por primera vez**

- Desembale cuidadosamente el aparato.
- Retire las bolsas de plástico de todas partes de la unidad. No deje las bolsas de plástico alrededor de los niños.
- Asegúrese de que todas las piezas están ahí y en buen estado.
- Lea atentamente las instrucciones de uso y los puntos de seguridad a tener en cuenta.

### **Puntos de Seguridad**

Este aparato es conforme a las normas vigentes para este tipo de producto.

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.
2. No coloque el aparato directamente sobre superficies inestables (ropa de cama, muebles, etc).
3. No mueva el aparato mientras está en uso.

## Cómo usar su Máquina Laminadora

- Recomendamos fijar siempre la máquina a la mesa con el fijador que viene junto a la máquina , e inserte la manivela en el orificio frente a los rodillos.
- Cuando la máquina está siendo usada por primera vez, limpie la máquina con un paño limpio para remover el exceso de aceite.
- Para limpiar los rodillos, pase una pequeña cantidad de masa entre estos y luego bote la masa.
- Con el regulador en 1, pase un pedazo de masa rodando la manivela, y repita entre 5 a 6 veces, doblando la masa y agregando un poco de harina a la masa si es necesario. Cuando la masa adquiera una forma regular, pase la masa solo 1 vez por los rodillos con el regulador en 2, y luego repita en 3 y continúe hasta que la masa obtenga el grosor deseado (la masa será más delgada a medida que aumentamos el número del regulador).
- No pase masa que esté muy seca, ya que podría dañar la máquina. Antes de laminar, pase un poco de agua por la masa hasta que quede mas blanda.

## Limpieza y Mantenimiento

- Nunca lave la máquina con agua ni en el lavaplatos.
- Use un paño suave para limpiar la máquina después de su uso.

## Garantía

Este aparato está garantizado durante 1 año a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación. La garantía quedará totalmente anulada, si la avería se ha producido por golpes, ralladuras, caídas, instalación incorrecta por parte de un servicio externo no autorizado por BLANIK, desgaste producido por maltrato o uso indebido, casos fortuitos o de causa mayor y en aquellos modelos que posean luz interior, los casos de ampollas quemadas. Durante este período de garantía, el aparato será reparado sin costo alguno, en los Servicios Técnicos Autorizados por BLANIK. Es imprescindible presentar la boleta de compra cuando se solicite la garantía. La garantía se debe tramitar directamente con el distribuidor con el que se adquirió el producto.

Ante consultas o comentarios llamar al 27992043, o contactarse al correo [serviciotecnico@topkitchen.cl](mailto:serviciotecnico@topkitchen.cl)

## Recetas

### PASTA FRESCA TRADICIONAL (para 6 personas)

#### Ingredientes

- 500gr de harina sin polvos
- 5 huevos
- Una pizca de sal

### Procedimiento

- 1) Ponga la harina dentro de un bowl, y agregue los huevos al medio de la harina junto con la pizca de sal.
- 2) Mezcle los huevos con un tenedor hasta que esté completamente mezclado con la harina.
- 3) Amase con las manos hasta que la masa está completamente homogénea y consistente.
- 4) Si la mezcla es demasiado seca, agregue un poco de agua, y si es demasiado blanda agregue un poco de harina.
- 5) Una buena mezcla nunca debe pegarse en las manos.
- 6) Remueva la masa del bowl y póngala sobre una mesa con un poco de harina. Si es necesario siga amasando la masa y luego corte en pedacitos.
- 7) Pase parte de la masa por la laminadora, hasta que quede del grosor deseado, y finalmente corte cuidadosamente.

### **EMPANADAS DE PINO (12 EMPANADAS)**

#### Ingredientes masa

- 700gr de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 200gr de mantequilla derretida
- 2 taza de agua tibia

#### Ingredientes relleno

- ½ kilo de posta negra o lomo, en cuadritos
- 2 tazas de cebolla en cuadros chicos
- 2 cucharadas de aceite
- ¼ taza de pasas
- ½ taza de caldo de carne
- ¼ taza de ají seco
- ½ taza de ají de color
- ¼ cucharadita de comino
- ½ cucharada de orégano
- ¼ cucharadita de sal
- pimienta a gusto
- 12 aceitunas
- 3 huevos duros
- 1 huevo batido

#### Preparación.

1. Para el pino, primero hervir la cebolla durante 1 minuto o 2, para suavizarla. Luego, en otro sartén, sofreír la carne junto con la cebolla, caldo, ají seco y de color, comino, orégano, sal y pimienta, esto durante unos 10 minutos aproximadamente. Luego guardar y refrigerar durante unas 5 horas, para que los sabores se acentúen.
2. Para la masa, mezcle la harina, con la sal y los polvos de hornear. Luego agregar la manteca y amasar, y finalmente agregar el agua tibia en tandas, y seguir amasando. Si falta la masa está muy seca, agregar mas agua. Si la masa quedó muy blanda, agregar más harina. Cuando la masa esté lista, cortar la masa en pequeñas porciones, e ir pasándolas por la laminadora, hasta que la masa quede con un grosor de 3mm aproximadamente, y dejar la masa en forma de discos de unos 20cm.
3. Luego dentro de la masa en forma de discos, agregamos el pino, junto con 1 aceituna, ¼ de huevo duro y 2 pasas. En los bordes de la masa, pasas un poco de huevo batido, y cierras la empanada dando una pequeña vuelta en los bordes. Pincelar las empanadas en yema de huevo diluida. Finalmente, lleve al horno en 200°C durante unos 20-30 minutos.



**NO OLVIDES VISITARNOS A NUESTRA PÁGINA EN FACEBOOK Y NUESTRO CANAL BLANIK TV EN YOUTUBE.  
CONOZCA OTROS DE NUESTROS PRODUCTOS**



Donut Maker



Cupcake Maker



Cake Pop Maker



Crepe Maker



Cookie Maker



Fondue Maker



Deshidratador de Alimentos



Máquina de Granizados



Quesadilla Maker