

MANUAL DE USUARIO **PASTA MAKER**



Modelo: BPM046

Precauciones Importantes

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
3. Si es usada por niños, debe ser supervisado por un adulto.
4. Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el que aparece en la placa de características.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
6. No coloque ni utilice el aparato sobre superficies calientes, tales como estufas, hornillos, ni cerca de llamas de gas abiertas.
7. No opere ningún aparato con un cable dañado de enchufe, o después de un mal funcionamiento o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. No utilice este aparato en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
10. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o por un técnico autorizado, a fin de evitar un accidente.
11. No intente reparar este aparato por sus propios medios.
12. No utilice el aparato para otro uso distinto al indicado.
13. 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.
14. Niños deben ser supervisados para asegurar que ellos no jueguen con el aparato.
15. No pase masa que esté muy seca en la Pasta Maker, ya que la máquina se podría dañar.
16. Sólo para uso domestico

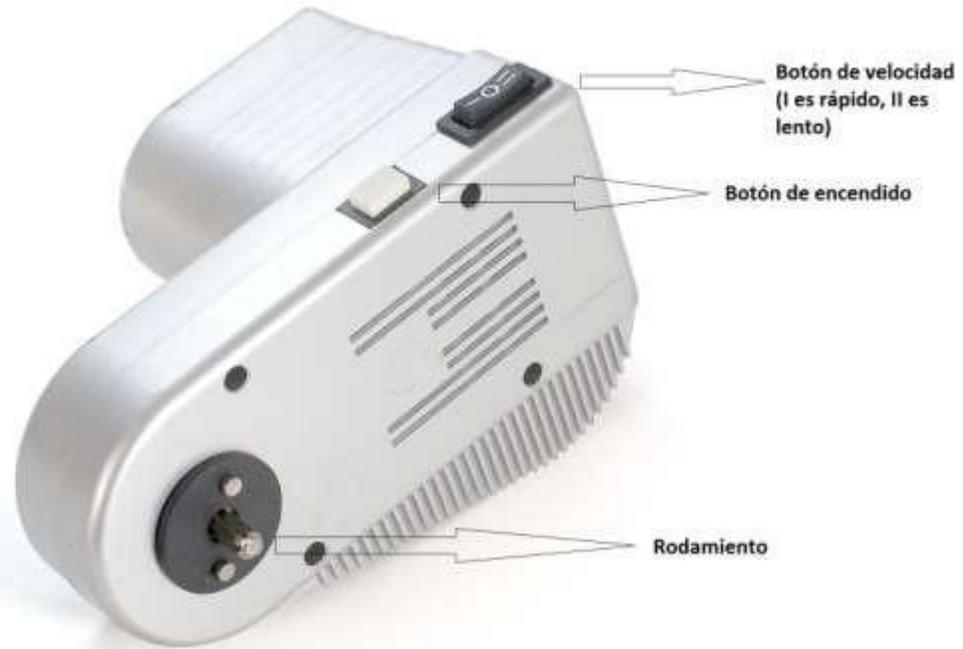
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Especificaciones Técnicas

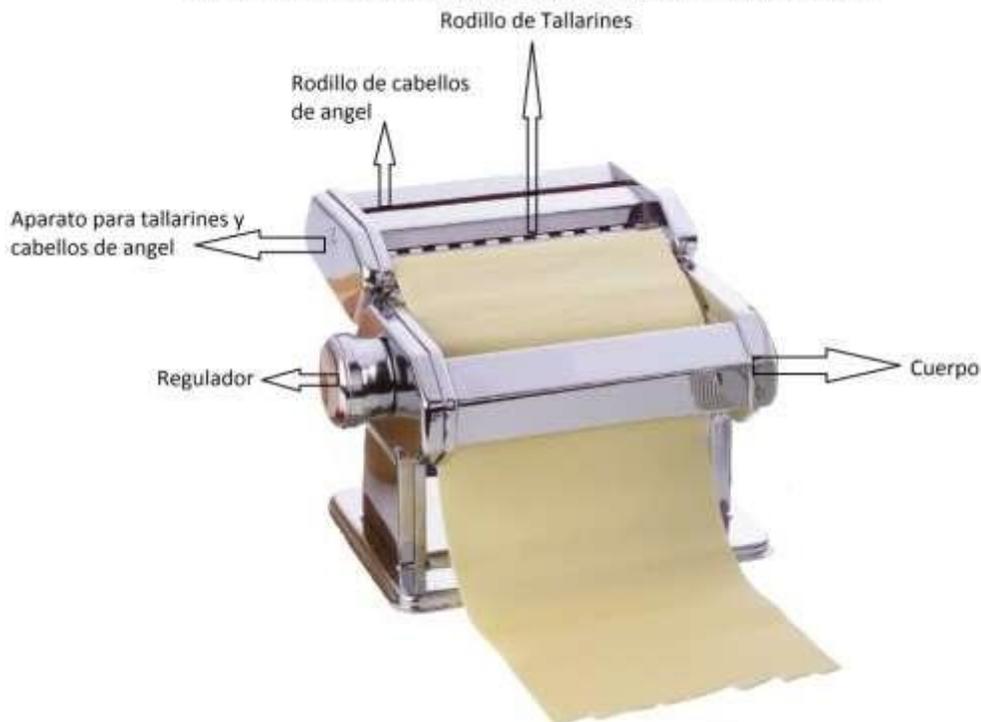
Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia
BPM046	220 V	50Hz	70 W

Listado de Partes

MOTOR



PASTA MAKER PARA TALLARINES Y CABELLOS DE ANGEL



COLGADOR DE PASTA



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. Asegúrese de que los partidos de tensión de red al indicado en el aparato 220 V y que la toma puede proporcionar la energía necesaria.
2. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, segura de las salpicaduras.
3. No coloque el aparato directamente sobre superficies inestables (ropa de cama, muebles, etc).
4. Colocar el aparato en el centro de la mesa un mínimo de 20 cm de cualquier pared o plano vertical.
5. No mueva el aparato mientras está en uso.
6. Desenchufe el aparato si no funciona normalmente o si es inestable.

Precauciones y sugerencias en su Pasta Maker

- Siempre desenchufe antes de comenzar a limpiar la máquina y el motor.
- No desenchufe con las manos mojadas ni húmedas.
- No lave la máquina, especialmente si está enchufada.
- No permita que niños menores a 14 años usen la máquina.
- No deje la máquina sin supervisión, sobre todo si está enchufada.
- Siempre desenchufe la máquina antes de remover el motor.
- No usar la máquina cerca de fuentes de calor o agua.
- No inserte cuchillos ni paños entre los rodillos.

Cómo hacer pasta con su Pasta Maker Blanik

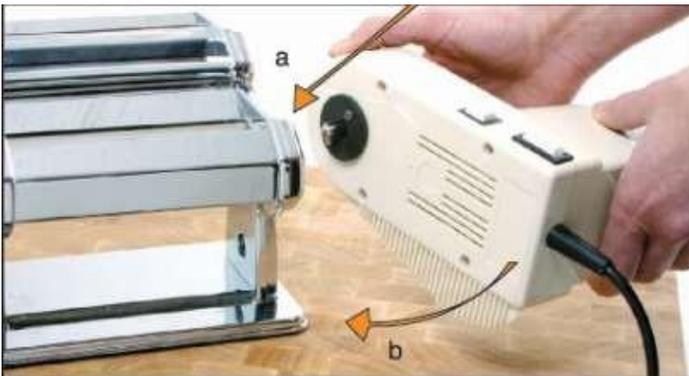
- Recomendamos fijar siempre la máquina a la mesa con el fijador que viene junto a la máquina (Imagen 1)

Imagen 1



- 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.
- Cuando use su máquina con el motor, no utilice corbatas, bufandas, o largas cadenas, amarre el pelo largo y no permita que los niños estén cerca de la máquina.
- Para instalar el motor en los rodillos lisos, sostenga el motor mirando hacia arriba en 30° y acérquelo a la máquina, y manteniendo la posición y con el botón presionado hacia la posición II, inserte el rodamiento en el orificio del rodillo. (Imagen 2)

Imagen 2



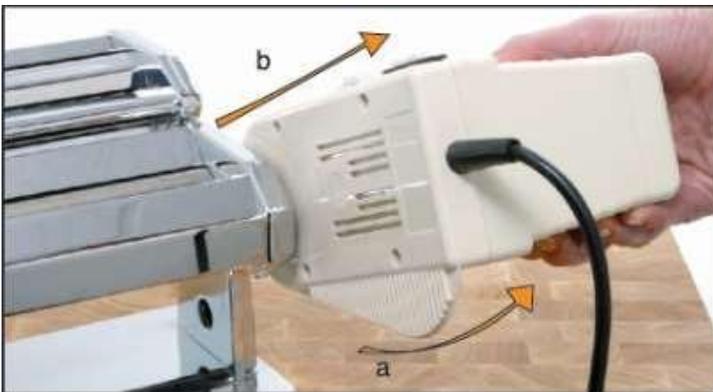
- Suelte el botón y empuje el motor hasta que este descansa en la máquina.
- Gire el motor hacia abajo en 30° para que así enganche en el orificio.
- Encienda el motor poniendo la perilla en la posición I. (Imagen 3)

Imagen 3



- Para soltar el motor de la máquina, gire el motor hacia arriba en 30°, y tire hacia atrás. (Imagen 4)

Imagen 4



- Para usar su Pasta Maker con la manivela, fije la máquina a la mesa con el fijador, e inserte la manivela en el orificio frente a los rodillos lisos.

- 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). Luego, corte la masa en un largo de 20 a 25 centímetros. Luego inserte la manivela en el orificio frente a los rodillos para cortar, y gire lentamente con la masa a través de los rodillos, hasta obtener el tipo de pasta deseado. Luego deje la pasta sobre una mesa/paño y deje secar por al menos 1 hora. Recuerde que la pasta puede durar hasta 1 semana si se deja en un lugar fresco y seco. Luego caliente agua aliñada con sal y aceite en una olla (4 litros por ½ kilo de pasta), y cuando el agua esté hirviendo agregue la pasta al agua. La pasta fresca se cocina en muy poco rato, entre 2 a 5 minutos, dependiendo del espesor de ella. Revuelva cuidadosamente y luego cole el agua cuando la pasta ya esté lista.

Nota 1: Si los rodillos no cortan, significa que la masa es demasiado suave. En este caso pase la masa por los rodillos lisos luego de agregar harina a la masa.

Nota 2: Cuando la masa está demasiado seca y no logra pasar por los rodillos de cortar, agregue un poco de agua a la masa y vuelva a pasarla por los rodillos lisos.

Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe antes de limpiar el motor y antes de las operaciones de mantención
- Siempre remueva el motor antes de limpiar la máquina, y use la manilla para retirar los rodillos.
- 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 2 años 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 226180716, o contactarse al correo serviciotecnico@topkitchen.cl

Recetas

PASTA FRESCA TRADICIONAL (para 6 personas)

Ingredientes

- 500gr de harina sin polvos
- 5 huevos
- Unapizca 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.

PASTA FRESCA DE ESPINACAS

Ingredientes

- 500gr de harina sin polvos
- 4 huevos
- 150gr de espinaca cocida y destilada.
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Unapizca desal

Procedimiento

- 1) La espinaca cocida y destilada meterla a la licuadora hasta que quede como una pasta. Es fundamental que la espinaca esté bien destilada para que no modifique las proporciones de la receta.
- 2) Ponga la harina dentro de un bowl, y agregue los huevos al medio de la harina, junto con la espinaca, el aceite de oliva y la pizca de sal.
- 3) Mezcle con un tenedor hasta que esté completamente mezclado con la harina.
- 4) Amase con las manos hasta que la masa está completamente homogénea y consistente. Hay que tener en cuenta que nos debiera quedar una masa elástica que se desprende fácilmente de manos, bowl y mesa de trabajo.
- 5) Si la mezcla es demasiado seca, agregue un poco de agua, y si es demasiado blanda agregue un poco de harina.
- 6) Una buena mezcla nunca debe pegarse en las manos.
- 7) 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.

PASTA FRESCA DE TOMATES

Ingredientes

- 300gr de harina sin sal
- 2 huevos
- 90gr de pasta de tomate
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Unapizca desal

Procedimiento

- 1) La pasta de tomate se puede comprar o se puede realizar en casa. Para realizarla en casa, hay que pelar los tomates y sacarle todo el relleno, para que la pasta no contenga la pepa del tomate. Luego introducir a un sartén a fuego lento, agregar una pizca de sal y de azúcar, e ir revolviendo constantemente hasta que la pasta esté hecha. Luego destilar hasta que pierda la mayor parte del agua.
- 2) Ponga la harina dentro de un bowl, y agregue los huevos al medio de la harina, junto con la pasta de tomate, el aceite de oliva y la pizca de sal.
- 3) Mezcle con un tenedor hasta que esté completamente mezclado con la harina.
- 4) Amase con las manos hasta que la masa está completamente homogénea y consistente.
- 5) Si la mezcla es demasiado seca, agregue un poco de agua, y si es demasiado blanda agregue un poco de harina.
- 6) Una buena mezcla nunca debe pegarse en las manos.
- 7) 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.
- 8) El sabor del tomate concentrado es muy intenso, por lo que la pasta iría bien con salsas sin tomate tales como queso.



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



Deshidratador de Alimentos



Bread Maker



Cupcake Maker



Donut Maker



Mini Blender



Yogurt Maker Pro