

MANUAL DE INSTRUCCIONES



PASTA TUTTI
FP 2069

Smart-tek
Simplifica tu hogar

ÍNDICE

PASTA TUTTI

Medidas de seguridad	pag. 3
Antes del primer uso	pag. 4
Conozca su Pasta Tutti	pag. 5
Emsamble	pag. 6
Interruptores	pag. 7
Funcionamiento.....	pag. 7
Limpieza	pag. 9
Compatimiento de accesorios	pag. 9
Recetario.....	pag. 10

MANUAL DE INSTRUCCIONES

PASTA TUTTI

Smart-Tek
Simplifícase tu hogar

MODELO FP 2069

ADVERTENCIA

Por favor, lea este manual ya que contiene información importante acerca de la seguridad, uso y mantenimiento de su electrodoméstico.

Consérvelo en un lugar seguro para futuras consultas.

Luego de quitar del envase, asegúrese que el electrodoméstico no este dañado.

Si duda del estado del equipo, no lo utilice y contacte al Servicio Técnico autorizado de Smart-Tek más cercano (ver el listado de Servicios Técnicos adjuntos en el envase).

MEDIDAS DE SEGURIDAD

1. No deje partes del envase al alcance de niños, ya que algunos componentes son fuentes potenciales de peligro.
2. Antes de conectar el enchufe a la toma, compruebe que el voltaje del electrodoméstico sea el de su sistema eléctrico. Si lo duda, por favor contacte al Servicio Técnico autorizado de Smart-Tek.
3. El uso de adaptadores múltiples, un programador, minutero o extensiones no es recomendable. Si esto no puede evitarse, por favor utilice adaptadores que cumplan normas de seguridad, y que sean compatibles con el voltaje eléctrico del producto. Si lo duda, por favor contacte al Servicio Técnico autorizado de Smart-Tek.
4. Cualquier tipo de instalación que no se corresponda con las instrucciones descriptas, pueden comprometer la seguridad del equipo y cancelar la garantía.
5. No utilice el electrodoméstico con los pies descalzos, o con las manos y/o pies húmedos.
6. No exponga el electrodoméstico a agentes atmosféricos (sol, lluvia...) ni utilice el electrodoméstico al aire libre.
7. No coloque el electrodoméstico sobre o cercano a superficies calientes.
8. Se necesitará la supervisión de un adulto, si será utilizado por un niño.
9. Este artefacto no está diseñado para ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, salvo que tengan la supervisión e instrucción adecuada por parte de una persona responsable por su seguridad.
10. Para desconectar, quite el enchufe de la toma en la pared. Sostenga siempre el enchufe, no tire del cable.
11. No deje enchufado el producto cuando no está en uso.
12. Elija un lugar cerca de un tomacorriente. Verifique el buen estado de la línea y la toma.
13. Desenchufe el aparato cuando no esté siendo

MEDIDAS DE SEGURIDAD

utilizado y antes de limpiarlo.

14. No toque ninguna de las partes móviles del aparato cuando este está en uso.

15. Modificaciones no autorizadas en la estructura del aparato pueden causar altos riesgos de seguridad.

16. No deje el cable sobre piletas, tablas de cortar o superficies que se encuentren a altas temperaturas.

17. No utilice el aparato para funciones no especificadas en este manual de uso.

18. No cambie ninguna parte mientras la máquina esté trabajando.

19. No inserte el enchufe la máquina en la toma de corriente sin antes haber instalado los accesorios necesarios.

20. Desconecte el producto siempre después de su uso, durante su ensamblaje o para limpiarlo.

21. No deje el aparato sin vigilancia mientras esté en uso.

22. No utilice el producto con un cable o enchufe dañado, si detecta un mal funcionamiento o si se ha caído o dañado de cualquier asunto, contacte al Servicio Técnico autorizado de Smart-Tek más cercano (ver el listado de Servicios Técnicos adjuntos en el envase).

23. No utilice otros accesorios que no estén incluidos, especificados para este producto o que no este autorizados por el fabricante.

24. Guarde la unidad dentro de un lugar seco.

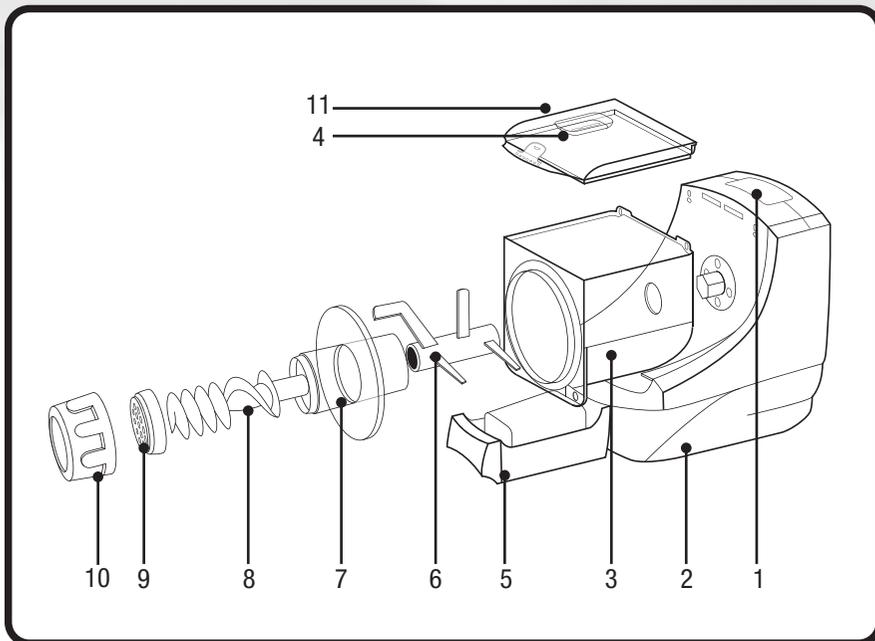
ANTES DEL PRIMER USO

1. Limpiar con agua caliente y jabón, todas las partes que están en contacto con los alimentos. Al final de este manual obtendrá más información sobre la limpieza y mantenimiento.

2. Coloque el aparato sobre una superficie limpia y plana.

3. Lea atentamente las instrucciones de uso y las recetas, los mínimos y máximos de cada ingrediente.

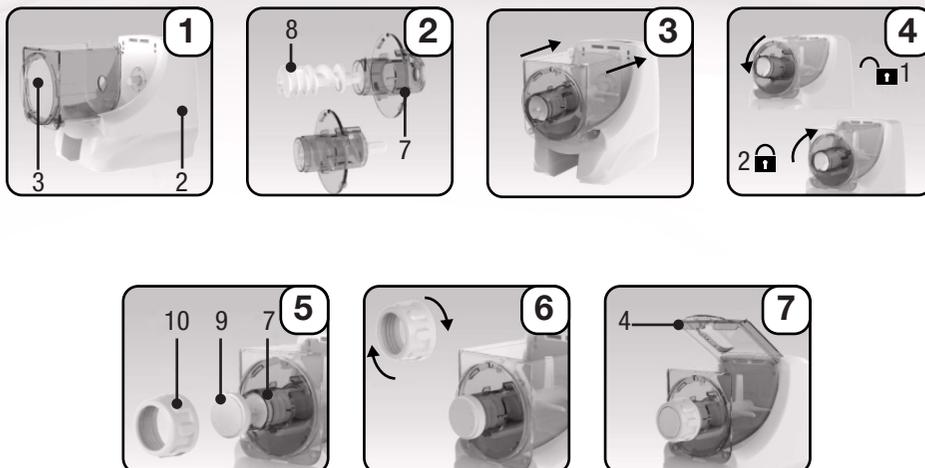
4. Observe el diagrama a continuación para identificar cada componente de su Pasta Tutti.



Principales componentes y accesorios:

- | | | | |
|----|---|-----|-----------------------------|
| 1. | Botones de Operación. | 7. | Boquilla de salida de masa |
| 2. | Base | 8. | Expulsor de masa |
| 3. | Recipiente de mezcla | 9. | Disco de moldeo |
| 4. | Tapa del recipiente | 10. | Rosca de cierre |
| 5. | Compartimiento de guardado para discos y vasos medidores. | 11. | Abertura para Ingredientes. |
| 6. | Amasador rotativo | | |

ENSAMBLADO



1. Colocar la base (2) en una superficie horizontal y estable. Insertar el recipiente de mezcla (3) en posición horizontal sobre la base (2). (Gráfico 1)

2. Insertar el extrusor (8) en la boquilla de salida de masa (7). (Gráfico 2)

3. Colocar el recipiente de mezcla (3) en la base (2), insertar el amasador rotativo en el eje de la base. (Gráfico 3)

4. Insertar la boquilla de salida de masa (7) en el recipiente de mezcla (3) de acuerdo con la posición indicada en el gráfico. Bloquear la boquilla (7) en el recipiente (3). (Gráfico 4).

5. Insertar un disco de moldeo (9) en el extremo de la boquilla (7). (Gráfico 5)

6. Fije el disco de moldeo (9) en la boquilla (7) ajustando rosca de cierre (10). (Gráfico 6)

7. Colocar la tapa (4) en la parte superior del recipiente, primero vincúlela con la zona más

cercana a los Botones, para que se genere un eje de giro, a continuación, baje la tapa hasta escuchar un click en el botón que se encuentra en la tapa (4). (Gráfico 7)

Apertura de la tapa: Al abrir la tapa, presione el botón con el pulgar y levante la tapa.

NOTA: Pasta Tutti no funcionará si la tapa no está colocada correctamente. Para desmontar el aparato, retire la tapa primero.

INTERRUPTORES

Botón Inicio / Pausa

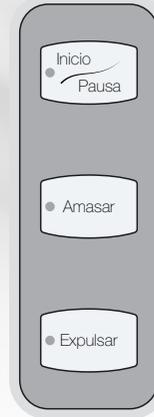
- Cuando el producto se encuentre listo para usar accione este botón y su Pasta Tutti realizará los procesos de mezclado, preparación y moldeado de los fideos automáticamente.
- Si desea detener los procesos en curso presione este botón.

Botón Amasar

Mezcla y prepara la masa.

Botón Expulsar

Expulsa la masa del recipiente, con la forma del fideo elegido.



FUNCIONAMIENTO

Inicio

1. Elija un disco de moldeo (9) de acuerdo al tipo de pasta que desee preparar y sumérgalo en agua caliente durante varios minutos antes de usar. Manténgalo húmedo para que la máquina pueda moldear los fideos con mayor facilidad.

2. Coloque las piezas según las instrucciones.

3. Abra la tapa para colocar la harina en el recipiente de mezcla. Vuélvala a colocar asegurándose de que quede firme.

NOTA: La capacidad mínima de harina es 150 g y la capacidad máxima de harina es de 500 g.

Modo de espera

Conecte su Pasta Tutti a la corriente eléctrica, escuchará una alarma de advertencia y todas las luces estarán encendidas, indicando que la máquina está en modo de espera y lista para empezar a trabajar.

Amasado y Moldeado automático

1. Pulse el botón Inicio / Pausa para que Pasta Tutti comience a amasar la masa.

2. Vierta agua (también aplica a aceites y jugos) lentamente al recipiente a través de la abertura para ingredientes (11) que se encuentra en la tapa del recipiente de mezcla. No es necesario pulsar ningún botón, Pasta Tutti va a mezclar la masa, amasarla y luego realizará la expulsión de los fideos automáticamente.

3. Cuando el proceso termine, sonarán cinco alarmas de advertencia y las luces parpadearán 5 veces para notificar al usuario que Pasta Tutti volverá al modo de espera.

Amasado y Moldeado manual

Coloque harina en el recipiente de mezcla con Pasta Tutti en modo de espera y siga las instrucciones.

FUNCIONAMIENTO

Amasar

1. Pulse el botón "Amasar" para comenzar la preparación.
2. Vierta agua (aceites o jugos) lentamente al recipiente a través de la abertura para Ingredientes (11), Pasta Tutti se detendrá automáticamente después de 5 minutos de mezcla.
3. Cuando el proceso de mezclado termine, sonarán 3 alarmas de advertencia y destellará una luz, para indicar al usuario que ya puede pasar a la próxima acción.
4. Usted puede:
 - a. Presionar el botón "Amasar" para repetir el mezclado de la masa.
 - b. Presionar el botón "Expulsar" para iniciar a expulsión de la masa.
 - c. Presionar el botón "Inicio / Pausa" y así volverá al modo de espera.

Expulsar los fideos moldeados

Si usted está conforme con la masa obtenida, puede empezar a moldear los fideos.

1. Pulse el botón "Expulsar" para expulsar la masa de la cámara de mezcla, el tiempo máximo de esta operación es de 25 minutos.
2. Cuando el proceso de expulsión termine, escuchará 5 alarmas de aviso, las luces parpadearán 5 veces y la máquina volverá al modo de espera.
3. Una vez terminado todo el proceso, desconecte el equipo de la fuente de alimentación.

NOTA:

1. Si desea detener el proceso, pulse Inicio / Pausa para parar la máquina y así volverá al modo de espera.
2. El tiempo más largo de modo automático de expulsión es de 25 minutos.

3. En todos los procesos de trabajo, al abrir la tapa, la máquina dejará de funcionar para evitar lesiones, el proceso en curso finalizará y la máquina volverá a modo de espera.

CAUSAS DE UNA INESPERADA DETENCIÓN DEL PROCESO EN USO

Tanto en modo automático y el modo de expulsión manual, la máquina pasará a modo de espera si:

- Si no hay masa en la cámara de mezclado.
- Si la masa está demasiado seca para ser expulsada.
- Si queda poca masa en la cámara de mezclado no será posible terminar de expulsión. No toda la masa se puede expulsar, la expulsión de la masa restante depende de la consistencia de misma (la cantidad de agua en la masa).

- Si la masa resulta demasiado difícil de expulsar Pasta Tutti se detendrá y comenzará a funcionar en sentido inverso durante unos segundos y luego volverá a intentar expulsar la masa.

USO INTENSIVO

Después de 3 horas de uso la fábrica de pastas pasará a modo de espera. Como medida de seguridad para proteger el motor.

SONIDO DE FRICCIÓN

Durante el proceso de amasado, la harina seca puede caer en la entrada entre el tubo de extrusión y la rejilla de fideos. Esto puede causar sonidos de fricción (sonido agudo). Antes de colocar en la máquina, se recomienda sumergir el disco de forma de fideos en agua para mantenerlo húmedo.

PREPARACIÓN DE LA MASA

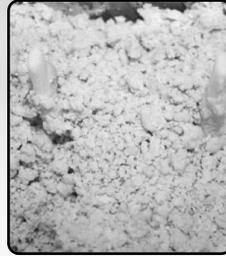
La masa ideal para que su Pasta Tutti pueda moldear y expulsar no debe estar ni muy seca ni muy húmeda.



Masa muy húmeda



Masa muy seca



Masa adecuada

GUARDADO DE ACCESORIOS



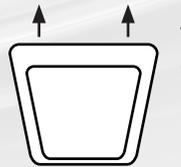
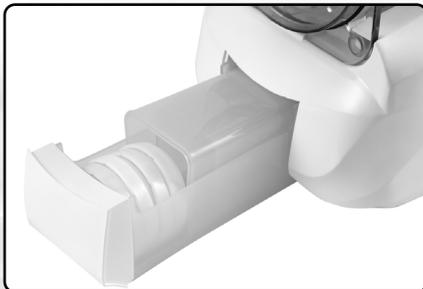
Compartimiento de guardado para discos y vasos medidores.

La taza medidora de agua posee un lado más ancho y otro más angosto.

En la taza medidora de agua, el lado más ancho tiene la inscripción "This Side is Up" (este lado hacia arriba); por favor tener esto en consideración cuando se ubica dentro del espacio de almacenamiento. Coloque la taza medidora de harina dentro de la taza medidora de agua.

Almacenamiento

Mantenga este producto en un lugar seco, lejos de la luz solar directa y fuera del alcance de los niños. Guarde estas instrucciones.



This Side is Up,
este lado hacia arriba.

LIMPIEZA

1. Después de usar, desconecte el aparato, espere al apagado completo del mismo y luego retire los accesorios.
2. Limpie cuidadosamente todos los accesorios del aparato con agua caliente y detergente.
3. Enjuague y seque las piezas de Pasta Tutti antes de guardarlo.
4. Para limpiar el exterior de Pasta Tutti, utilice únicamente un paño humedecido con agua.
5. No sumerja el electrodoméstico en agua.
6. No use detergentes abrasivos.

RECETAS SUGERIDAS

IMPORTANTE

La capacidad mínima de harina es 150g y la capacidad máxima de harina es de 500 g. Siempre mantenga la proporción de ingredientes.

Preparación básica:

Ingredientes:

300g de harina, 2 huevos, 100 ml de agua.

Tiempo de mezcla: 3-5 minutos

NOTA:

1. Se debe mezclar la masa al menos 5 minutos con el fin de hacer la masa grumosa para que misma pueda ser expulsada.
2. Si la masa está todavía en polvo después de la mezcla, añadir una cucharadita de líquido (agua) y mezclar una cucharadita a la vez, hasta lograr la consistencia justa.
3. Si la mezcla es demasiado fluida y/o pegajosa para la turbina: agregar una cucharada de harina y mezclar, de una cucharada a la vez.

Pastas saborizadas:

Si desea hacer fideos de verdura, deberá procesar la verdura seleccionada.

Se deberá reducir la cantidad de agua de la preparación básica de acuerdo a la cantidad de líquido que genere la verdura.

Como esto depende de cada verdura, se recomienda añadir el agua mientras la maquina está mezclando, hasta lograr la masa adecuada.

Fideos de Zanahoria:

Utilizar una Zanahoria procesada cada 300 gr de harina. Colocar en la maquina junto con el huevo y la harina, e ir incorporando agua de a poco hasta lograr la masa adecuada.

Fideos de Morrón:

Utilizar un Morrón procesado cada 300 gr de harina. Colocar en la maquina junto con el huevo y la harina, e ir incorporando agua de a poco hasta lograr la masa adecuada.

Smart-tek
Simplifíce tu prácu

Smart-tek
Simplifica tu hogar

www.smart-tek.com.ar