

CUK
by GADNIC

MÁQUINA PARA PASTA Y RAVIOLES

PASTA & RAVIOLI MAKER · MÁQUINA PARA
MASSA E RAVIÓLI



MAQPAS01

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO. RESERVE EL MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE. KEEP THE MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR. GUARDE O MANUAL PARA CONSULTAS
FUTURAS.

CONTENIDO / CONTENT / CONTEÚDO

ESPAÑOL	03
ENGLISH	06
PORTUGUÊS	09

ESPAÑOL

MÁQUINA PARA PASTA Y RAVIOLES



IMAGEN ILUSTRATIVA / ILLUSTRATIVE IMAGE / IMAGEM ILUSTRATIVA

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO. RESERVE EL MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

USO	Máquina manual para laminar y cortar masa fresca, ideal para preparar pasta y ravioles caseros
-----	--

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

DISEÑO	Máquina manual con rodillos de acero inoxidable
ACCIONAMIENTO	Manual, mediante manivela
AJUSTE DE GROSOR	Regulador con posiciones de laminado (aprox. 3 mm) y corte (aprox. 0,2 mm)
FIJACIÓN	Abrazadera para sujetar la máquina a la mesa
ACCESORIO DE CORTE	Incluido, intercambiable
USO RECOMENDADO	Doméstico
CONTENIDO DEL PAQUETE	1 Máquina para pasta · 1 Abrazadera · 1 Manivela · 1 Accesorio de corte · 1 Manual de instrucciones

DESCRIPCIÓN DE COMPONENTES

1 — ABRAZADERA	Fija la máquina a la mesa de trabajo.
2 — ORIFICIO DE RODILLOS	Recibe la manivela para accionar los rodillos lisos.
3 — REGULADOR	Ajusta la separación entre los rodillos para controlar el grosor de la masa.
4 — MANIVELA	Acciona manualmente los rodillos.
5 — ACCESORIO DE CORTE	Corta la masa laminada en el tipo de pasta deseado.

ANTES DE USAR

1. DESECHAR EL EMBALAJE

Deseche correctamente el embalaje del equipo. Mantenga las bolsas plásticas alejadas de bebés y niños.
2. LIMPIAR ANTES DEL PRIMER USO

Antes de utilizar la máquina por primera vez, límpiela con un paño seco para eliminar el exceso de aceite.
3. LIMPIAR LOS RODILLOS

Para limpiar los rodillos, pase una pequeña cantidad de masa a través de ellos y deséchela.

PREPARACIÓN Y USO DE LA MÁQUINA

1. COLOCAR LA MÁQUINA

Ubique la máquina sobre la mesa de la cocina.

2. FIJAR LA MÁQUINA

Sujete la máquina a la mesa mediante la abrazadera (1).

3. INSERTAR LA MANIVELA

Inserte la manivela (4) en el orificio de los rodillos (2).

4. ABRIR LOS RODILLOS LISOS

Coloque el regulador (3) en la posición 1, tirando hacia afuera y girándolo, de modo que los dos rodillos lisos queden completamente abiertos (aprox. 3 mm). Pase un trozo de masa a través de la máquina girando la manivela (4).

5. REPETIR EL LAMINADO

Repita esta operación 5 a 6 veces, doblando la masa sobre sí misma y agregando un poco de harina en el centro si es necesario.

6. AJUSTAR EL GROSOR FINAL

Cuando la masa haya tomado una forma regular, páse la una sola vez por los rodillos con el regulador (3) en la posición 2 (aprox. 0,2 mm).

PREPARACIÓN Y USO DE LA MÁQUINA (CONTINUACIÓN)

7. CORTAR LA MASA LAMINADA

Corte la masa transversalmente con un cuchillo en piezas de aproximadamente 25 cm de largo.

Nota 1: si los rodillos no logran cortar, la masa está demasiado blanda; agregue un poco de harina a la mezcla y vuelva a pasarla por los rodillos lisos.

Nota 2: si la masa está demasiado seca y los rodillos de corte no logran tomarla, agregue un poco de agua a la mezcla y vuelva a pasarla por los rodillos lisos.

8. CORTAR LA PASTA

Inserte la manivela (4) en el orificio de los rodillos de corte (5), gírela lentamente y pase la masa para obtener el tipo de pasta que prefiera.

9. SECAR LA PASTA

Coloque la pasta sobre un mantel y déjela secar durante 1 a 2 horas.

10. RETIRAR EL ACCESORIO DE CORTE

Para retirar el accesorio de corte (5) de la máquina, levántelo manualmente, deslizándolo a lo largo de sus guías.

11. INSTALAR LOS ACCESORIOS

Para instalar los accesorios en la máquina, repita este procedimiento en sentido inverso.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie los raspadores debajo de los rodillos lisos de vez en cuando con un paño seco o papel de cocina.
- No lave la máquina con agua ni en el lavavajillas.
- Para limpiar la máquina después de usarla, utilice un cepillo o una varilla de madera.
- Si es necesario, coloque unas gotas de aceite en los extremos de los rodillos de corte.
- No utilice objetos filosos, cepillos duros ni productos de limpieza para hornos sobre el equipo.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Esta máquina está diseñada exclusivamente para uso doméstico. No se acepta responsabilidad por daños derivados de un uso no compatible con estas instrucciones.
- No utilice accesorios no recomendados; podría causar lesiones y dañar el equipo.
- Nunca introduzca los dedos u otros objetos (cabello, ropa, utensilios de cocina, cuchillos, destornilladores, etc.) entre los rodillos.
- No deje caer ni introduzca objetos en ninguna abertura del equipo.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con la máquina.
- Lea todas las instrucciones atentamente antes de usar el equipo y consérvelas para futuras consultas.
- Este equipo no está destinado a ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas sin experiencia ni conocimientos, incluidos los niños, a menos que cuenten con supervisión o

instrucciones de una persona responsable de su seguridad.

-
- El equipo no está diseñado para funcionar mediante temporizador externo ni sistema de control remoto independiente.
-

ENGLISH

PASTA & RAVIOLI MAKER



IMAGEN ILUSTRATIVA / ILLUSTRATIVE IMAGE / IMAGEM ILUSTRATIVA

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE. KEEP THE MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

PRODUCT DESCRIPTION

USE	Manual machine for rolling and cutting fresh dough, ideal for making homemade pasta and ravioli
-----	---

PRODUCT FEATURES

DESIGN	Manual machine with stainless steel rollers
OPERATION	Manual, by hand crank
THICKNESS ADJUSTMENT	Regulator with rolling position (approx. 3 mm) and cutting position (approx. 0.2 mm)
FIXATION	Clamp to secure the machine to the table
CUTTING ATTACHMENT	Included, interchangeable
RECOMMENDED USE	Domestic
PACKAGE CONTENTS	1 Pasta maker · 1 Clamp · 1 Handle · 1 Cutting attachment · 1 Instruction manual

COMPONENT DESCRIPTION

1 — CLAMP	Secures the machine to the work table.
2 — ROLLER HOLE	Receives the handle to operate the smooth rollers.
3 — REGULATOR	Adjusts the gap between the rollers to control dough thickness.
4 — HANDLE	Manually operates the rollers.
5 — CUTTING ATTACHMENT	Cuts the rolled dough into the desired pasta type.

BEFORE USE

1. DISPOSE OF THE PACKAGING

Ensure the packaging of this appliance is disposed of properly. Keep plastic bags away from babies and children.

2. CLEAN BEFORE FIRST USE

Before the first use of this machine, clean it with a dry cloth to remove any excess oil.

3. CLEAN THE ROLLERS

To clean the rollers, pass a small quantity of dough through them and then throw the dough away.

PREPARING AND USING THE MACHINE

1. PLACE THE MACHINE

Place the machine on the kitchen table.

2. FIX THE MACHINE

Fix the machine on the table with the clamp (1).

3. INSERT THE HANDLE

Insert the handle (4) into the roller hole (2).

4. OPEN THE SMOOTH ROLLERS

Set the machine regulator (3) to position 1, pulling it outwards and turning it so that the two smooth rollers are completely open (approx. 3 mm). Pass a piece of dough through the machine, turning the handle (4).

5. REPEAT THE ROLLING

Repeat this operation 5-6 times, folding the dough over and adding some flour to the middle if necessary.

6. SET THE FINAL THICKNESS

When the dough has taken a regular shape, pass it through the rollers once only, with the regulator (3) set to position 2 (approx. 0.2 mm).

PREPARING AND USING THE MACHINE (CONTINUED)

7. CUT THE ROLLED DOUGH

Cut the dough crossways with a knife into pieces approximately 25 cm long.

Note 1: if the rollers can't cut, that means the dough is too soft; add some flour to the mixture, then pass the dough through the smooth rollers again.

Note 2: when the dough is too dry and can't be caught by the cutting rollers, add a little water to the mixture and pass the dough through the smooth rollers again.

8. CUT THE PASTA

Insert the handle (4) into the hole for the cutting rollers (5), turn it slowly and pass the dough through to obtain the type of pasta you prefer.

9. DRY THE PASTA

Place the pasta on a table-cloth and let it dry for 1-2 hours.

10. REMOVE THE CUTTING ATTACHMENT

To remove the cutting attachment (5) from the machine, lift it up manually, making it slide along its tracks.

11. INSTALL THE ATTACHMENTS

To install the attachments onto the machine, repeat this procedure in reverse.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the scrapers underneath the smooth rollers every so often with a piece of dry cloth or kitchen paper.
- Do not wash the machine with water or in the dishwasher.
- To clean the machine after use, use a brush or a wooden rod.
- If necessary, put several drops of oil on the ends of the cutting rollers.
- Do not use sharp objects, hard brushes or oven cleaners to clean the device.

SAFETY WARNINGS

- This machine is designed for domestic use only. No responsibility is accepted for damage resulting from use non-compatible with these instructions.
- Do not use any accessories not recommended; it may cause injury and device damage.
- Never insert your fingers or any other objects (hair, clothes, cooking utensils, knives, screwdrivers, etc.) between the rollers.
- Don't drop or insert any objects into any opening.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the machine.
- Read all the instructions carefully before you use the appliance and keep them for future use.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, including children, unless supervised or instructed by a person responsible for their safety.

— This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

PORTUGUÊS

MÁQUINA PARA MASSA E RAVIÓLI



IMAGEM ILUSTRATIVA / ILLUSTRATIVE IMAGE / IMAGEN ILUSTRATIVA

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR. GUARDE O MANUAL PARA CONSULTAS
FUTURAS.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

UTILIZAÇÃO	Máquina manual para laminar e cortar massa fresca, ideal para preparar massa e ravióli caseiros
------------	---

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

DESIGN	Máquina manual com rolos em aço inoxidável
ACIONAMENTO	Manual, através de manivela
AJUSTE DE ESPESSURA	Regulador com posição de laminagem (aprox. 3 mm) e de corte (aprox. 0,2 mm)
FIXAÇÃO	Grampo para fixar a máquina à mesa
ACESSÓRIO DE CORTE	Incluído, intercambiável
UTILIZAÇÃO RECOMENDADA	Doméstica
CONTEÚDO DA EMBALAGEM	1 Máquina para massa · 1 Grampo · 1 Manivela · 1 Acessório de corte · 1 Manual de instruções

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

1 — GRAMPO	Fixa a máquina à mesa de trabalho.
2 — ORIFÍCIO DOS ROLOS	Recebe a manivela para acionar os rolos lisos.
3 — REGULADOR	Ajusta a distância entre os rolos para controlar a espessura da massa.
4 — MANIVELA	Aciona manualmente os rolos.
5 — ACESSÓRIO DE CORTE	Corta a massa laminada no tipo de massa desejado.

ANTES DE UTILIZAR

1. **DESCARTAR A EMBALAGEM**

Certifique-se de descartar corretamente a embalagem do equipamento. Mantenha os sacos plásticos afastados de bebés e crianças.
2. **LIMPAR ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

Antes da primeira utilização da máquina, limpe-a com um pano seco para remover o excesso de óleo.
3. **LIMPAR OS ROLOS**

Para limpar os rolos, passe uma pequena quantidade de massa por eles e depois descarte-a.

PREPARAÇÃO E UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA

1. **COLOCAR A MÁQUINA**

Coloque a máquina sobre a mesa da cozinha.

2. FIXAR A MÁQUINA

Fixe a máquina à mesa com o grampo (1).

3. INSERIR A MANIVELA

Insira a manivela (4) no orifício dos rolos (2).

4. ABRIR OS ROLOS LISOS

Coloque o regulador (3) na posição 1, puxando-o para fora e girando-o, de modo a que os dois rolos lisos fiquem completamente abertos (aprox. 3 mm). Passe um pedaço de massa pela máquina, girando a manivela (4).

5. REPETIR A LAMINAGEM

Repita esta operação 5 a 6 vezes, dobrando a massa sobre si mesma e adicionando um pouco de farinha ao centro, se necessário.

6. AJUSTAR A ESPESSURA FINAL

Quando a massa tiver adquirido uma forma regular, passe-a uma única vez pelos rolos com o regulador (3) na posição 2 (aprox. 0,2 mm).

PREPARAÇÃO E UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA (CONTINUAÇÃO)

7. CORTAR A MASSA LAMINADA

Corte a massa transversalmente com uma faca em pedaços de aproximadamente 25 cm de comprimento.

Nota 1: se os rolos não conseguirem cortar, significa que a massa está demasiado mole; adicione um pouco de farinha à mistura e volte a passá-la pelos rolos lisos.

Nota 2: se a massa estiver demasiado seca e os rolos de corte não conseguirem apanhá-la, adicione um pouco de água à mistura e volte a passá-la pelos rolos lisos.

8. CORTAR A MASSA

Insira a manivela (4) no orifício dos rolos de corte (5), gire-a lentamente e passe a massa para obter o tipo de massa pretendido.

9. SECAR A MASSA

Coloque a massa sobre uma toalha e deixe-a secar durante 1 a 2 horas.

10. RETIRAR O ACESSÓRIO DE CORTE

Para retirar o acessório de corte (5) da máquina, levante-o manualmente, deslizando-o ao longo das suas guias.

11. INSTALAR OS ACESSÓRIOS

Para instalar os acessórios na máquina, repita este procedimento de forma inversa.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Limpe os raspadores por baixo dos rolos lisos de vez em quando com um pano seco ou papel de cozinha.
- Não lave a máquina com água nem na máquina de lavar loiça.
- Para limpar a máquina após a utilização, use uma escova ou uma vareta de madeira.
- Se necessário, coloque algumas gotas de óleo nas extremidades dos rolos de corte.
- Não utilize objetos afiados, escovas duras ou produtos de limpeza para fornos no equipamento.

AVISOS DE SEGURANÇA

- Esta máquina foi concebida exclusivamente para uso doméstico. Não é aceite qualquer responsabilidade por danos resultantes de uma utilização não compatível com estas instruções.
- Não utilize acessórios não recomendados; pode causar lesões e danificar o equipamento.
- Nunca introduza os dedos ou outros objetos (cabelo, roupa, utensílios de cozinha, facas, chaves de fendas, etc.) entre os rolos.
- Não deixe cair nem introduza objetos em nenhuma abertura do equipamento.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com a máquina.
- Leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o aparelho e guarde-as para consultas futuras.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, incluindo crianças, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas por

uma pessoa responsável pela sua segurança.

-
- Este aparelho não se destina a ser operado através de temporizador externo ou sistema de controlo remoto independente.
-

¿Necesitás ayuda?

Ingresa a nuestro soporte técnico
escaneando el QR o escribinos por
nuestros canales oficiales.



11 6260 1114 (sólo texto)



serviciotecnico@bidcom.com.ar



www.bidcomservice.com.ar

Bidcom
SERVICE

