

Puesta en Marcha

Retirar cuidadosamente el vinilo que cubre la maquina.

Verificar con un electricista la toma a tierra de una toma de 10 Amperes de capacidad.

Enchufar la maquina sin adaptadores.

Deje que la maquina tome temperatura por 4 minutos.

Con un pincel enmantecar los moldes (no usar margarina).

Vuelque la masa en los moldes inferiores.

Poner las salchichas rápidamente.

Cerrar la maquina con durante 6 a 7 minutos.

Abrir y servir.

Limpieza

Desenchufar y dejar enfriar la maquina

Limpia el acero inoxidable con un paño humedecido la superficie de la maquina.

Con un pincel barrer los moldes de aluminio quitando los restos de masa.

Recetas

Para 80 panchuques aprox.

1.5 Krs. de harina leudante

2 Lts. de agua

2 pizcas de sal y pimienta

1 taza de mostaza

100 grs. de manteca para enmantecar los moldes.

En un recipiente colocar los dos litros de liquido (agua sola o con la mitad de leche), espolvorear sal con una pizca de pimienta, mezclar agregándole harina leudante (tamizada o no) hasta llegar al punto hilo, agregar una taza de mostaza, que le dará aroma y sabor.

Recomendación*

Con bulbo capilar, regular la temperatura entre 140° a 160°

*Pachuqueña especial c/bulbo capilar

Sugerencias

Usted puede acompañar sus panchuques con:

•Mostaza.

•Mayonesa.

•Ketchup.

•Salsa Golf (60% de mayonesa 40% Ketchup bien mezclado).

•Mostanesa (60% mostaza 40% mayonesa.

•Mostaza suave (a la mostaza se le agrega gelatina sin sabor, se la enfría un poco y se le agrega un 20% de soda).

•Mayonesa picante (hidratan el ají por 3 horas, agregar el agua del ají a la mayonesa).

•Chimichurri (Ají seco, orégano, se los hidrata por espacio de 1 hs; colar, agregar ajo, perejil, vinagre de vino con unas gotas de aceite).

Garantía

HERNANDEZ EQUIPAMIENTOS garantiza al usuario final que el producto no tendrá defectos de materiales ni mano de obra por el periodo de 6(seis) meses, cuya duración empieza el día de la compra por parte del cliente.

La garantía limitada de HERNANDEZ EQUIPAMIENTOS abarca solo los defectos que se originan como consecuencia del uso normal del producto, y no incluye otros problemas como:

Uso de margarina.

Falta de higiene.

No uso de toma tierra.

Variación de la tensión.

Golpes o maltratos.

Contacto con el agua.

Sí durante la vigencia de la garantía aplicable, HERNANDEZ EQUIPAMIENTOS recibe un aviso de que el producto presenta un defecto cubierto por la garantía, reparara el defecto sin cargo, corriendo por cuenta del cliente el traslado del producto.

Web:

www.hzequipamiento.com

Panhuquera



**Manual de instrucciones,
receta, sugerencias y
garantía**