

# Kanji Home

## MÁQUINA DE PASTA



INSTRUCCIONES DE USO

## 1. Cómo preparar la máquina para su uso

Fije la máquina a la mesa con la abrazadera provista e inserte la manija en el orificio correspondiente (Figura 1). Al utilizar la máquina por primera vez, limpiar con un paño seco para remover cualquier exceso de aceite. Para limpiar los rodillos, generar una pequeña cantidad de masa y pasarla entre los rodillos, luego tirar.

## 2. Cómo preparar la mezcla para 6 personas

### Ingredientes:

- 500 grs. de harina de trigo blanda
- 5 huevos (en vez de los huevos se puede utilizar un vaso de agua mineral a temperatura ambiente).

*\*Para una consistencia "al dente", mezclar 250 grs. de harina de trigo blanda con 250 grs. de harina de trigo dura. No añadir sal.*

- Volcar la harina en un bowl y hacer un hueco en el medio para añadir los huevos (figura 2).
- Mezclar los huevos con un tenedor hasta que se encuentren completamente unidos con la masa.
- Amasar la mezcla con las manos (Figura 3) hasta que se encuentre completamente homogénea y consistente.
- Si la masa se encuentra muy seca, añadir un poco de agua, si por el contrario está muy húmeda, añadir un poco de harina. Una buena mezcla no debe pegarse a tus manos.
- Quitar la masa del bowl y colocarla en una mesa previamente espolvoreada con un poco de harina (Figura 4).
- Si es necesario continuar amasando la mezcla y luego cortar en pedazos pequeños (Figura 5).

*NOTA: No utilizar huevos directamente de la heladera.*

## 3. Cómo preparar el espesor de la pasta

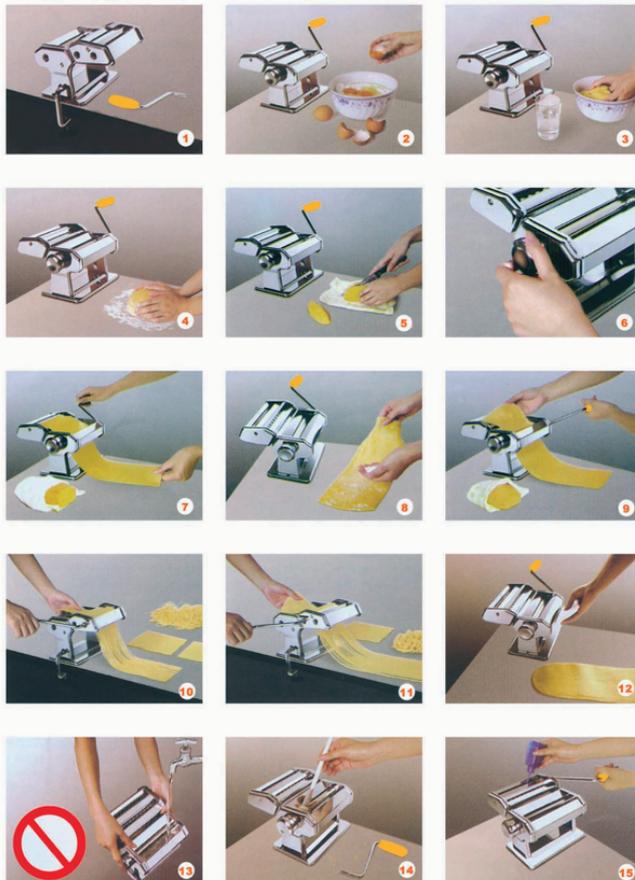
- Setear el regulador de la máquina en posición 1, tirando hacia afuera para que los 2 rodillos estén completamente abiertos (aproximadamente 3 mm) (Figura 6). Pasar un pedazo de masa a través de la máquina girando la manivela (Figura 7). Repetir esta operación 5 o 6 veces, doblando la masa y agregando un poco de harina al medio de ser necesario (Figura 8). Cuando la masa haya adquirido una forma regular, pasarla a través de los rodillos pasarla una única vez con el regulador colocado en el número 2 (Figura 9) luego una vez más en el número 3, continuando así hasta obtener el espesor deseado (el espesor mínimo en el número 9 es de 0.2 mm).
- Con un cuchillo cortar la masa en partes de 25 cm de largo aproximadamente.
- Inserte la manija en el orificio indicado para la parte de corte, girar suavemente y pasar la masa a través de la cortadora para obtener la pasta cortada (Figuras 10 y 11).

NOTA 1: si los rodillos no cortan, quiere decir que la masa es demasiado blanda, en ese caso pasar la masa a través de los rodillos, añadiendo antes un poco de harina a la mezcla.  
NOTA 2: Sin embargo, si la pasta se encuentra demasiado seca y no puede ser cortada por los rodillos, añadir un poco de agua a la mezcla y pasarla a través de los rodillos nuevamente.

- Colocar la pasta sobre un mantel o tela y dejar secar por lo menos una hora. Recordar que la pasta puede durar un largo período de tiempo (1 o 2 semanas) si se guarda en un espacio seco y a temperatura ambiente.
- Cocinar en una olla con agua hirviendo (previamente añadir sal al agua) contemplar 4 litros de agua por medio kilo de pasta.
- La pasta fresca se cocina en solo unos minutos (aproximadamente de 2 a 5 minutos dependiendo del grueso)
- Una vez que la pasta se encuentra cocida, retirar del fuego y colar suavemente.

#### 4. Mantenimiento de la máquina

- Durante el uso, limpiar los raspadores debajo de los rodillos con un poco de papel de cocina.
- **Nunca limpiar la máquina con agua o en el lavavajillas (Figura 13)**
- Para limpiar la máquina luego de usar, utilizar un pincel o una vara de madera (Figura 14)
- De ser necesario colocar gotas de vaselina líquida en los rodillos de corte (Figura 15).
- No colocar cuchillos o textiles en los rodillos.
- PRECAUCIÓN: El rodillo de corte posee filos peligrosos, no manipular directamente con la mano.



# GARANTÍA

Este producto está garantizado contra materiales defectuosos y mano de obra por un período de 12 (doce) meses a partir de la compra, La obligación del vendedor bajo esta garantía se limita a dar servicio a la unidad y reemplazar las piezas defectuosas. Esta garantía quedará sin efecto si el producto ha sido manipulado, dañado por accidente, dañado de alguna otra manera por uso indebido o si se ha comprado de segunda mano. Todos los pedidos de producción tienen inspecciones de calidad. En el improbable caso de una deficiencia, comuníquese con el distribuidor donde adquirió este producto.

## Garantía oficial de 12 meses en todo el país.

Recuerde que puede extender la garantía oficial por 12 meses adicionales sin cargo (total 24 meses) registrando el producto participante en [WWW.KANJITECH.COM/MIKANJI](http://WWW.KANJITECH.COM/MIKANJI)

Puede consultar términos y condiciones en  
[WWW.KANJITECH.COM/MIKANJI/TERMINOS-Y-CONDICIONES](http://WWW.KANJITECH.COM/MIKANJI/TERMINOS-Y-CONDICIONES)

Tipo de aparato: \_\_\_\_\_

N° de modelo: \_\_\_\_\_ Fecha de compra: \_\_\_\_\_

Producto comprado en: \_\_\_\_\_

Su nombre: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_

N° de serie: \_\_\_\_\_

### ¡IMPORTANTE!

Por favor guarde esta garantía junto con el recibo de compra, ambos deben ser presentados junto con el producto. En caso contrario, la garantía no tendrá validez.

SERVICIO TÉCNICO: Santo Domingo 3220 - Barracas, CABA

HORARIO: Lunes a viernes de 10 a 15 hs.

TELÉFONO: (011) 5353-0374 / Whatsapp (solo mensajes): 1131235984

E-MAIL: [attcliente@fagsistemas.com.ar](mailto:attcliente@fagsistemas.com.ar)