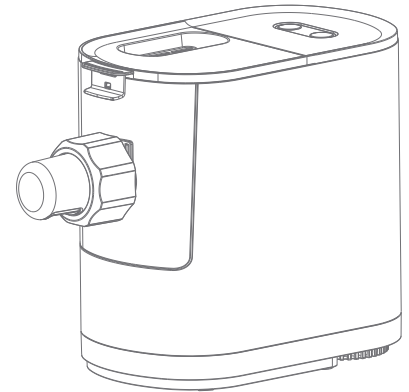


# kanjiHome

## PASTA MAKER

### Manual de instrucciones



Antes de utilizar, por favor leer detenidamente este manual.

Estimados usuarios, gracias por utilizar esta Pasta Maker de Kanjihome.

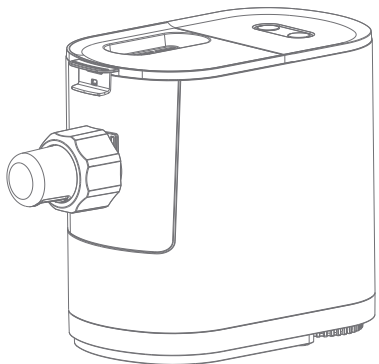
Para facilitar el correcto funcionamiento de este producto, lea atentamente este manual antes de utilizarlo y guárdelo en un lugar seguro para poder consultarlo en el futuro.

¡Este producto es solo para uso doméstico! La empresa se reserva el derecho de interpretación final.

Características .....	1
Seguridad .....	2~3
Partes .....	4
Funciones .....	5
Cómo usar .....	6~11
Limpieza .....	12
Problemas comunes .....	13~15
Garantía .....	16

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

1. Incluye una variedad de discos con los que puede hacer fideos de diferentes formas.
2. Puede agregar huevo líquido, jugo de vegetales (los vegetales de hojas blandas pueden ser agregados directamente, los vegetales duros deben ser agregados en forma de jugo), etc. para hacer fideos de diferentes sabores, los cuales son sanos y deliciosos.
3. De fácil operación, de harina a fideos en simples pasos.
4. Material de grado alimentario, higiénico, y práctico.
5. Igual que amasar a mano, solo coloque la cantidad justa de harina y este producto mezclará automáticamente la harina con el agua.
6. El exceso de masa puede ser limpiado fácilmente a mano, simple y conveniente.
7. El producto posee varios dispositivos de protección y una larga vida útil.



## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

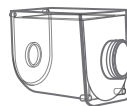
1. Este producto es solo para uso personal o familiar, no es adecuado para uso comercial.
2. La máxima cantidad de harina seca que puede colocar es 320g, y de agua es 110ml ( $\pm$  5ml, según la humedad de la harina). La mínima cantidad de harina seca que puede colocar es 160g, y de agua es 60ml ( $\pm$  5ml, según la humedad de la harina).
3. Por favor agregue exactamente las cantidades de harina y agua indicadas en las recetas, con la cantidad de ingredientes recomendados en las tablas de referencia. De lo contrario, sus fideos saldrán muy secos o muy húmedos, y los accesorios pueden dañarse.
4. Cuando use en modo manual, asegúrese de que la harina y el agua estén bien mezclados antes de extraer, para evitar que harina seca bloquee los agujeros de los discos, y que cause daño al producto o accesorios.
5. El producto está equipado con un control de programa inteligente, el cual se detendrá automáticamente una vez que termine el ciclo. Si necesita continuar usando, por favor espere unos 20-30 minutos a que el motor se enfríe antes de seguir. Esto alargará la vida útil del producto.
6. Antes de desarmar, instalar o ajustar cualquier parte del producto, asegúrese de que esté desenchufado.
7. Si el producto necesita ser reparado, por favor contacte a su vendedor o al centro de servicio técnico. No desarme el producto usted mismo, si lo hace podrá lastimarse y/o dañar el producto, y anulará la garantía.
8. Antes de usar, revise si todas las partes están sanas. En caso contrario, no lo utilice y contacte a su vendedor o al servicio técnico. No desarme las partes ni intente repararlas usted mismo, si lo hace podrá lastimarse y/o dañar las partes, y anulará la garantía.
9. Por favor compruebe que todas las partes estén correctamente conectadas al producto antes de usarlo, para evitar daños.
10. Durante el uso del producto, el mismo identificará inteligentemente la dureza o la suavidad de la masa, y se detendrá. Revise si la masa está muy seca o si hay algún elemento externo en el bowl de mezclado. Si no lo hay, agregue la cantidad apropiada de agua. Luego de mezclar durante dos minutos, seleccione "manual" para continuar con el trabajo. Si sigue bloqueado, se recomienda desenchufar y limpiar la harina en los discos.

11. Si luego de enchufar el producto o mientras esté en uso ve una luz intermitente, por favor apague y desenchufe, luego revise si hay harina u otro objeto atascado. Si luego de limpiar, vuelve a conectarlo y vuelve a ver la luz intermitente, desenchufe nuevamente y contacte a su vendedor o al servicio técnico.
12. Mientras el producto esté en uso, está totalmente prohibido agregar cualquier sustancia no líquida en el bowl de mezclado (los huevos tienen que estar bien mezclados con el agua).
13. Mientras está en uso, está estrictamente prohibido abrir la tapa o desenroscar la tuerca para quitar los discos, o tocar el eje de extrusión, para evitar accidentes.
14. No está permitido esterilizar las partes de este producto en un microondas, para evitar deformación térmica y daños.
15. No coloque el cuerpo del producto en agua ni otros líquidos, ni lo lave poniéndolo bajo el agua u otro líquido.
16. No use limpiadores abrasivos, líquidos corrosivos (como por ejemplo gasolina o acetona) ni use viruta o estropajo de acero para limpiar el producto.
17. El producto debe ser guardado en un lugar fuera del alcance de los niños. No permita que personas (incluido niños) con capacidades físicas o mentales diferentes, o sin experiencia y conocimiento usen o jueguen con el producto.
18. Evite exponerlo a la luz solar para evitar descoloramiento.
19. Está estrictamente prohibido que usted mismo desarme o modifique el producto.
20. No colocar en un lavaplatos.
21. No calentar ninguna parte de este producto.
22. Este es un producto eléctrico Clase I. El cable a tierra siempre debe estar conectado.
23. Para hacer fideos de huevo, mezcle muy el huevo con el agua. Está estrictamente prohibido agregar el huevo directamente.
24. Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un cable especial. Póngase en contacto con su vendedor o con el servicio técnico.

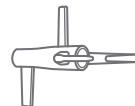
## Partes



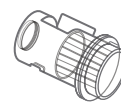
1. Carcasa



2. Bowl de mezclado



3. Eje de mezclado



4. Tubo de extrusión



5. Eje de extrusión



6. Discos



7. Tuerca



8. Tapa superior



9. Cabeza de extrusión

## Accesorios:



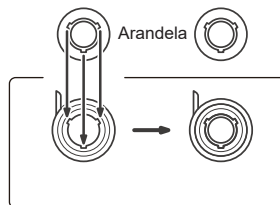
10. Taza medidora



11. Taza para harina



12. Espátula



Alinear la ranura antes de instalar

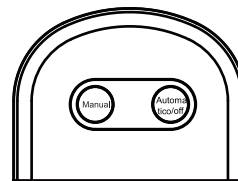
### Nota:

1. La arandela puede ser removida para limpiarla.
2. Vuelva a colocarla después de limpiarla, de lo contrario el producto no funcionará adecuadamente.

Número	Parte	Función
1	Carcasa	La parte externa del producto
2	Bowl de mezclado	Donde se contienen los ingredientes
3	Eje de mezclado	Para mezclar los ingredientes
4	Tubo de extrusión	Para dar forma a la masa
5	Eje de extrusión	Para presionar superficies
6	Discos	Para dar forma a los fideos
7	Tuerca	Para fijar la cavidad de amasado
8	Tapa superior	Se utiliza para levantar el microinterruptor del fuselaje y para protección
9	Cabeza de extrusión	Con los discos
10	Taza medidora	Para medir agua, huevo líquido u otros líquidos
11	Taza para harina	Para medir la harina
12	Espátula	Para limpiar la harina excedente

Antes de usar por primera vez, por favor limpie minuciosamente las partes que estarán en contacto con los ingredientes.

### 1. Instrucciones de uso



#### 1. Descripción de botones

- (1) Este producto tiene dos botones: Manual y Automático/Off. Manual vuelve a extruir la pasta. Automático/Off comienza a hacer la pasta automáticamente, o apaga el aparato.

#### 2. Descripción del estado

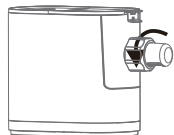
- (1) Comienzo: Conecte el enchufe, todas las luces indicadoras se encenderán durante 1.5 segundos, y el aparato entrará en standby, listo para usarse. Presione uno de los dos botones, la luz indicadora se encenderá y comenzará a funcionar.
- (2) Mientras está encendido, cuando la tapa esté cerrada y ya eligió la función, la luz indicadora siempre se mantendrá encendida. En ese momento, presionar el otro botón para cambiar de función no será válido.
- (3) Si la tapa está abierta, el aparato no comenzará a funcionar. Si mientras está funcionando la tapa se abre, el motor se detendrá.

#### 3. Descripción del proceso

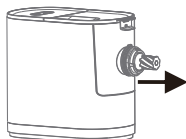
- (1) Manual
- (2) En modo standby, presione el botón Manual y comenzará a mezclar durante 4 minutos y 25 segundos, luego se detendrá 5 segundos y comenzará a mezclar hacia el otro lado durante 30 segundos, luego el proceso terminará (todo el proceso tarda 5 minutos).
- (3) Automático
- (4) En modo standby, presione el botón Automático y comenzará a mezclar en reversa durante 3 minutos, luego se detendrá 5 segundos. Todo el proceso tarda unos 16 minutos.

## 2. Instrucciones de desmontaje del producto

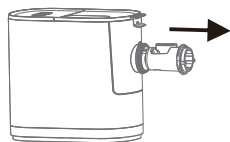
1. Pasos para el desmontaje (antes del desmontaje, asegúrese de apagar el interruptor y desconectar la alimentación)



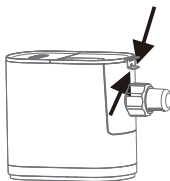
- 1). Gire en sentido antihorario, desenrosque la tuerca y el tubo de extrusión, el disco.



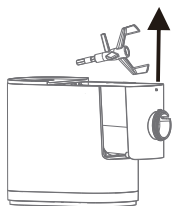
- 2). Retire el disco y eje de extrusión



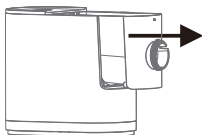
- 3). Retire el tubo de extrusión.



- 4). Mantenga la tapa superior abierta con el pulgar, levante el extremo de la tapa de la tapa superior al mismo tiempo con el dedo índice y retire la tapa de la tapa superior.

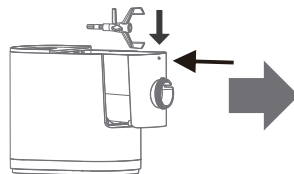


- 5). Retire el eje de mezcla.

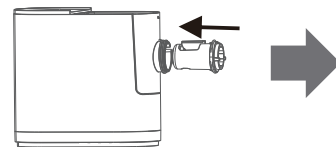


- 6). Retire el bowl para mezclar.

2. Pasos de instalación del producto (antes de la instalación, asegúrese de apagar el interruptor y desconectar la alimentación)



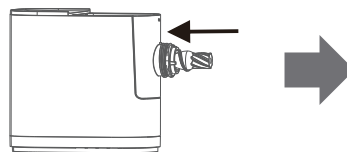
- 1). Instale el eje de mezcla en el bowl de mezcla.



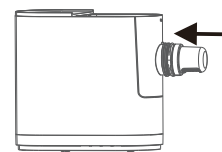
- 2). Conecte el tubo de extrusión al bowl de mezcla.

El orificio hexagonal exterior del eje de agitación se coloca en el orificio hexagonal interior del eje del motor.

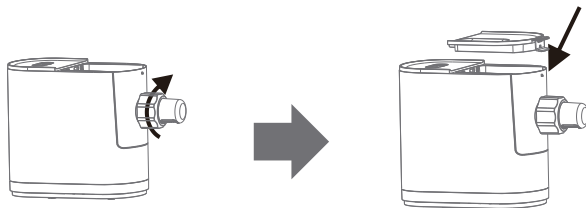
Si se atasca durante el proceso, gire ligeramente el eje de dirección para instalarlo sin problemas.



- 3). Instale el eje de extrusión.



- 4). Instale el disco y el cabezal de extrusión



5). Apriete la tuerca del disco agujas del reloj.

6). Primero, apunte la posición de sujeción de la tapa de la cubierta superior a la muesca frontal del cañón de carcasa, presione hacia abajo, escuche un "click" e instálelo en su lugar.

### 3. Uso del producto

#### 1) Elija el disco:



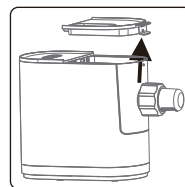
#### 2) La proporción de agua

Harina	Agua	Jugo Vegetal	1 huevo + agua
1 cup	60mL	70mL	70mL
2 cups	110mL	120mL	120mL

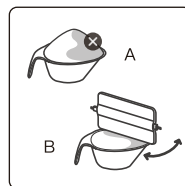
#### Aviso:

- (1) La mezcla de huevo debe mezclarse bien con agua.
- (2) La capacidad máxima de harina es de 320 g (aproximadamente dos tazas) y la capacidad mínima de harina es de 160 g (aproximadamente 1 taza plana). Está estrictamente prohibido exceder la capacidad.
- (3) Úselo estrictamente de acuerdo con la proporción recomendada de harina y agua. La falla anormal causada por no seguir las instrucciones no está cubierta por la garantía.

#### 3) Proceso de producción de fideos

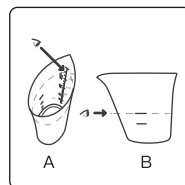


(1) Primero, retire la tapa de la cubierta superior



(2) Medición de harina

Harina estándar: como se muestra en la (FIG. B), use la espátula limpia para aplanar la harina (FIG. A) y quitar el exceso. No debe exceder el borde.



(3) Método de medición de agua

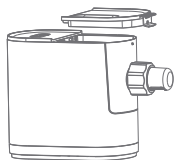
Método 1 FIG. A: vista hacia abajo desde la parte superior de la taza medidor de agua.

Método 2 FIG. B: vista horizontal desde la taza medidora de agua.

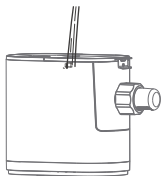
Nota: La taza debe colocarse sobre una superficie horizontal.



- (4) Vierta la harina medida en el tazón para mezclar.

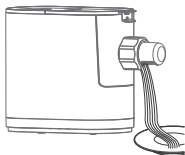


- (5) Primero alinee la posición de la tapa de la cubierta superior con la muesca en la parte delantera del tazón de mezcla de la carcaza, presione hacia abajo e instálela en su lugar cuando escuche un "click".



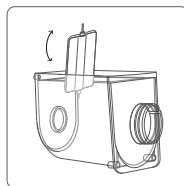
- (6) Conecte la alimentación y presione el botón "Automático". Después de que comenzó, vierta lentamente agua en la entrada de agua de la tapa superior de acuerdo con la tabla de referencia de la proporción de agua de harina.

**Nota: El agua debe verse después de que la máquina haya arrancado.**

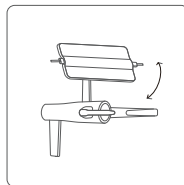


- (7) Después de unos diez minutos, la máquina dará una alarma y la preparación de los fideos se completará automáticamente.

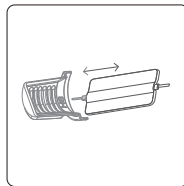
## Limpeza



Paso 1: Limpiar el bowl para mezclar. Después de que la masa se seque al aire, límpiela con una espátula o un paño de limpieza.



Paso 2: Después de que la masa en el eje de mezcla se seque al aire, use una espátula de limpieza para quitar la masa restante.



Paso 3: Después de que el disco se seque al aire, colóquelo en el panel duro y golpéelo suavemente, y la masa se caerá automáticamente; si queda algún resto, límpielo con la aguja metálica de la espátula.

### Recordatorio:

Después de usar la máquina para hacer fideos, no la limpie inmediatamente. Retirar las partes que estén en contacto con la harina, y dejar secar antes de limpiar.

Está prohibido sumergir en agua u otros líquidos para evitar descargas o daños al producto.



### 1. ¿La máquina de fideos no enciende?

El enchufe del cable de alimentación está desconectado o en mal contacto.

### 2. ¿La máquina de fideos no extruye fideos?

(1) Demasiada agua agregada hace que la masa se moje: Saque la masa del bowl, rómpala en una masa pequeña del tamaño de un maní, vuelva a colocarla en el bowl, agregue la cantidad adecuada de harina seca y presione el botón "automático".

(2) Al mezclar los fideos, la cantidad de agua no es suficiente porque la masa está demasiado seca: lave el disco moldeador que está en uso y colóquelo con uno nuevo después de remojarlo en agua, después del reensamblaje, agregue una cantidad adecuada de agua y presione el botón "automático" para reiniciar.

### 3. ¿Qué fideos se pueden hacer con la máquina automática de fideos?

La máquina de fideos proporciona discos de modelado que pueden hacer fideos de varias formas, y también pueden agregar líquido de huevo, jugo de vegetales (se pueden poner hojas de vegetales suaves directamente, las verduras duras deben exprimirse), etc. para hacer fideos con diferentes sabores.

### 4. ¿Qué debo hacer si queda demasiada masa?

- (1) La masa está demasiado mojada o la harina está húmeda: Por favor, asegúrese de que la harina esté almacenada en un recipiente seco. Puede ajustar la cantidad de agua consulte la tabla para hacer los fideos nuevamente.
- (2) El bowl de mezcla, la tuerca y los discos moldeadores no están limpios antes del trabajo. Asegúrese de que las partes relevantes estén secas.
- (3) El orden de adición de agua es incorrecto o el tipo de harina es incorrecto.

### 5. ¿Cómo utilizar correctamente la taza medidora de harina?

Lave la taza medidora de harina, llénela con harina y raspe el exceso de harina a lo largo de la boca de la taza con la espátula de limpieza adjunta, es decir, una taza llena. (Sirviendo para 1 ~ 2 personas, alrededor de 160 g).

### 6. ¿No es conveniente limpiar los discos de forma de la máquina de fideos?

Una vez que los fideos en los discos de modelado estén completamente secos, golpee la tabla dura y los fideos se caerán automáticamente.

### 7. ¿Hay grumos o grietas?

- (1) Debido a razones de mezcla, los fideos podrán tener grumos o grietas al principio y al final. Puede agregar huevos o una cantidad adecuada de aceite de cocina para mejorar los fideos.
- (2) Si tiene tiempo suficiente, también puede romper los fideos terminados en masa del tamaño de un maní. Ponga un poco de harina en el tazón para mezclar, presione "manual" para volver a comenzar y extrudir de nuevo. Cuantas más veces repita, más suaves y fuertes serán los fideos.

### 8. ¿Cómo podemos hacer fideos con éxito?

- (1) Utilice la taza medidora de harina y la taza medidora de agua adjunta a la máquina para medir la harina y el líquido, y la proporción de harina a líquido debe ser estrictamente de acuerdo con las instrucciones.
- (2) Primero agregue harina, cubra la tapa superior, después de que la máquina esté funcionando, vierta agua directamente en el orificio de la tapa superior lenta y uniformemente.

### 9. ¿La máquina de fideos requiere harina?

Se recomienda utilizar harina de gluten medio o libre de gluten.

### 10. Queda una pequeña cantidad de masa después de hacerla, ¿cómo se maneja?

Puedes apagar la máquina primero, sacar la masa restante y juntarlos, luego ponerlos en el bowl y presionar el botón "manual" para continuar presionando.

### 11. Los fideos que salen están calientes y se pegarán cuando alcancen cierta longitud. ¿Existe alguna solución?

- (1) Después de que salgan los fideos, espolvoree un poco de harina seca para que los fideos sean más fuertes y no pegajosos.
- (2) ¡Corta los fideos a tiempo para que no sean demasiado largos!

### 12. ¿Por qué salen los fideos rotos? ¿Cómo resolverlo?

El fideo se rompió, principalmente por menos agua. Siga estrictamente la proporción de las instrucciones.

### Los fideos que salieron estaban calientes.

#### Se pegará a cierta longitud. ¿Existe alguna solución?

Después de que salgan los fideos, espolvoree un poco de harina seca para que los fideos tengan más gluten no estén pegajosos.

Córtelo a tiempo, no espere demasiado.



La masa debe estar suelta y esponjosa si la proporción de harina y agua es correcta.

#### El fideo se rompe al salir, ¿cómo solucionarlo?

La razón principal puede ser porque se agregó menos agua, siga estrictamente la proporción de las instrucciones.

#### Método de tratamiento de masa seca o húmeda:

Una masa demasiado húmeda o seca puede hacer que los fideos se peguen o se rompan con facilidad, o incluso que la máquina se detenga.

En este momento, puede consultar las siguientes soluciones:



#### Los fideos están demasiado secos:

Agregue la cantidad adecuada de agua y presione el botón "automático" nuevamente.

Si vuelve a hacer los fideos, agregue de 10 a 20 ml de agua de manera adecuada.

Si la harina está demasiado seca, agregue la cantidad adecuada de agua y luego presione el botón "automático"

#### La masa está demasiado húmeda:

Agregue harina seca en la cantidad adecuada y presione nuevamente el botón automático.

Si vuelve a hacer los fideos, debe reducir adecuadamente de 10 a 20 ml de agua.



La masa está demasiado húmeda, agregar una cantidad adecuada de harina seca, y presione el botón "automático" nuevamente.

## 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: [atcliente@fagsystems.com.ar](mailto:atcliente@fagsystems.com.ar)