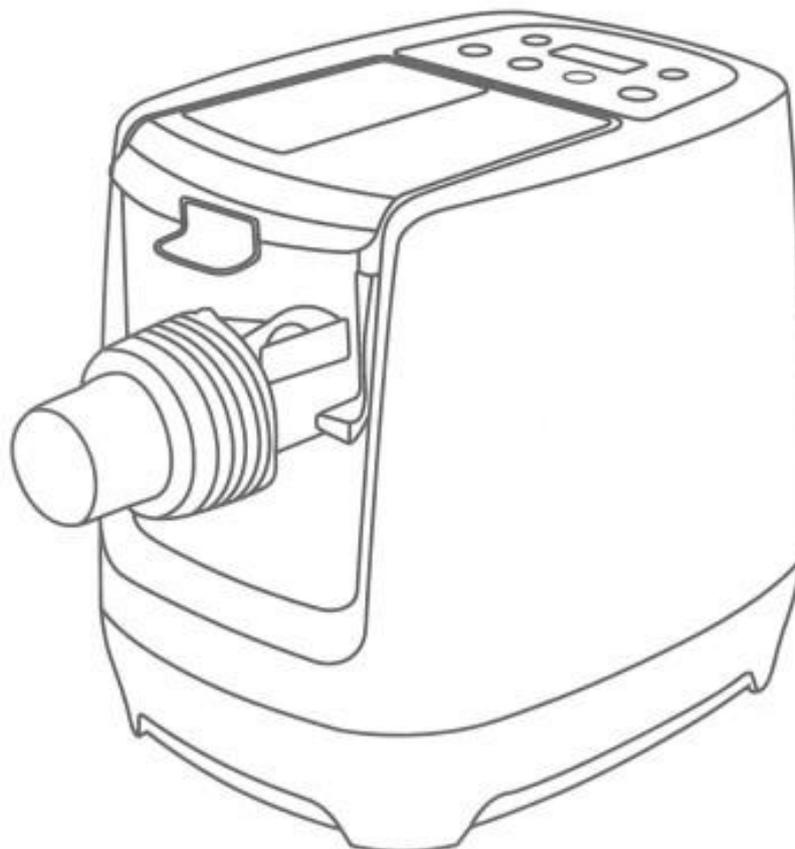


**SOKANY**

**Máquina para hacer pasta**



**CONTENIDO**

Estimado cliente:

Gracias por adquirir nuestra máquina para hacer pasta. Por favor, lea este manual de usuario antes de utilizar la máquina y guárdelo en un lugar seguro para futuras consultas. Recuerde incluir este manual de usuario si envía esta máquina para hacer pasta a un amigo como regalo. Le agradecemos de nuevo su compra y esperamos que nuestro producto sea de su agrado.

## **GUÍA DE SEGURIDAD**

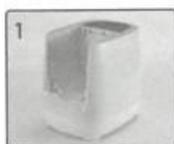
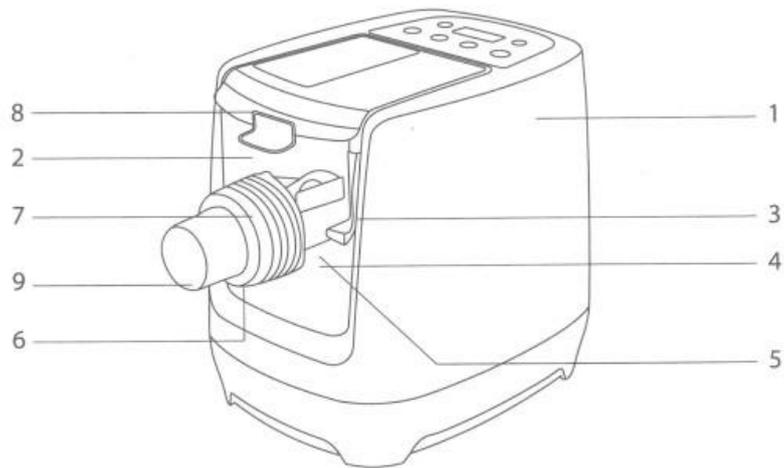
1. Este aparato es sólo para uso doméstico y no para uso comercial.
2. Consulte la tabla de medidas para saber la cantidad correcta de harina y agua que debe utilizar. Esto es para evitar que los fideos queden demasiado secos o húmedos y evitar dañar las piezas.
3. Asegúrese de que la harina y el agua se amasan correctamente antes de pulsar el botón EXTRUIR, ya que podría causar obstrucciones en los orificios del disco y dañar las piezas.
4. El aparato sigue un procedimiento inteligente, se detendrá después de hacer una ronda de fideos. Deje que el aparato se enfríe durante 20-30 minutos antes de seguir utilizándolo. Esto puede prolongar la vida útil del aparato.
5. No lo conecte a la red eléctrica cuando desmonte, monte o cambie alguna pieza del aparato.
6. No intente reparar el aparato en casa, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente para obtener más servicios técnicos.
7. Asegúrese de que el vaso, la placa de fijación, el eje mezclador, el eje y el cabezal extrusores están en buen estado antes de utilizar el aparato. Póngase en contacto rápidamente con nuestro Servicio de Atención al Cliente para obtener más ayuda si las piezas están dañadas.
8. Asegúrese de que todas las piezas están colocadas correctamente antes de conectar la alimentación.
9. El aparato está equipado con un sensor para detectar la blandura o dureza de la masa. Indicará "E1" si la masa está demasiado seca o si cae algo en el vaso. Añada más agua si es necesario y continúe amasando durante 2 minutos, después pulse el botón "EXTRUDE". Si no se extruyen los fideos, desconecte inmediatamente la fuente de alimentación y limpie los orificios de los discos antes de seguir utilizándolos. Si la señal "E1" persiste, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente rápidamente para obtener más ayuda.
10. No añada ningún otro ingrediente al aparato, excepto harina. (El huevo debe mezclarse bien con el agua)
11. Estrictamente no abra la tapa superior, desenrosque la tuerca del disco, ni toque el eje mezclador para evitar peligros.
12. No esterilice ninguna pieza del aparato en el microondas para evitar daños en las piezas.
13. No enjuague ni sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
14. No utilice cepillos abrasivos, productos de limpieza o líquidos corrosivos para limpiar el aparato.
15. Manténgalo fuera del alcance de los niños o discapacitados mentales por razones de seguridad.
16. No exponga el aparato al sol para evitar que se decolore.
17. No templar ni modificar el aparato.
18. No apto para lavavajillas.

19. No calentar ninguna parte del aparato.

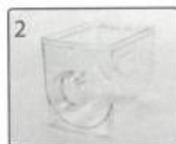
20. Asegúrese de que el enchufe de alimentación es un enchufe de 3 clavijas con toma de tierra adecuada.

21. No añada huevo directamente al aparato, mézclelo bien con agua previamente.

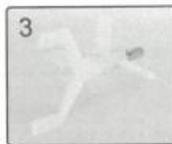
## PARTES Y ACCESORIOS



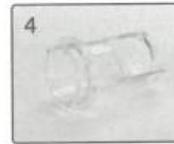
Cuerpo



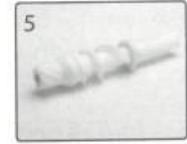
Vaso de mezclar



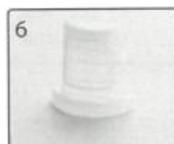
Eje de mezclar



Placa de fijación



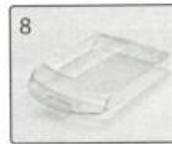
Eje saliente



Discos de extrusión



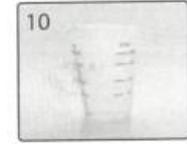
Tuerca de disco



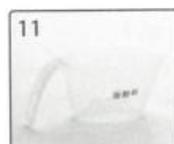
Tapa superior



Cabezal de extrusión



Vaso de agua



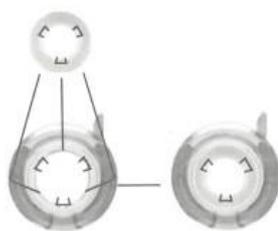
Taza de harina



espátula de limpieza



Utensilio para dumplings



Bloqueo en las ranuras - Vista lista correctas

### Consejos:

1. Hay una esterilla de color blanco en la placa de fijación, por favor, instálela en las ranuras correctas si se quita al limpiar.

2. Por favor, no remueva esta esterilla, la máquina será destruida si se trabaja sin esta esterilla.

## INSTRUCCIONES DE USO

### 1. PANEL DE CONTROL Y FUNCIONAMIENTO DE LOS BOTONES



### ENCENDIDO/APAGADO

Conecte el aparato a la red eléctrica, aparece "----" en el panel de lectura. Pulse el botón "ON/OFF" para encender el aparato, se oirá un "bip" y aparecerá "ON" en el panel de lectura. El aparato está ahora en modo de espera. Pulse el botón "ON/OFF" para apagar o detener el funcionamiento.

### CANTIDAD

Elija la cantidad correcta pulsando el botón "1 taza", "2 tazas", "3 tazas". El aparato iniciará el proceso de mezclado y amasado con una cuenta atrás que se mostrará en el panel de lectura. Una vez finalizado el proceso de amasado, los fideos saldrán automáticamente. El proceso dura alrededor de 10 minutos o más. Tras la extrusión de los fideos, el aparato emitirá un pitido y el panel de lectura mostrará "-----".

### EXTRUIR

Si quedan restos de masa en el bol, pulse el botón "EXTRUIR" para convertirlos en fideos. El tiempo de cuenta atrás será de 5 minutos. Si aparece la señal "E1" en el panel de lectura, proceda a comprobar si la masa está demasiado seca. Si la masa está demasiado seca, limpie los orificios del disco y añada la cantidad correcta de agua para amasar antes de extrudir los fideos.

\* No pulse el botón "EXTRUIR" cuando la harina y el agua aún no estén bien amasadas. Esto podría dañar el aparato y acortar su vida útil.

## AMASAR

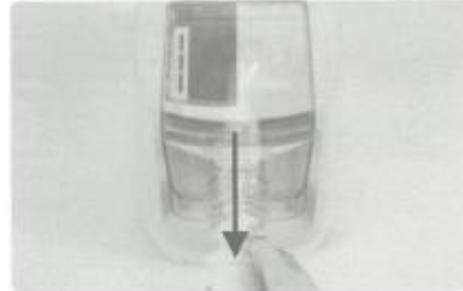
Pulse el botón "AMASAR" si necesita mezclar la harina y el agua. El amasado tardará 4 minutos en completarse.

## 2. INSTRUCCIONES DE DESMONTAJE

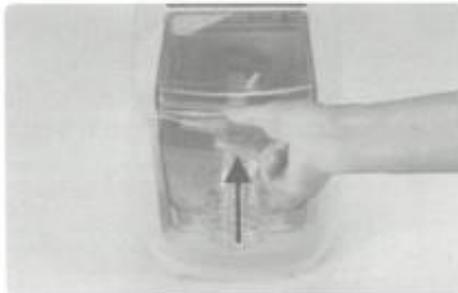
(Asegúrese de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de desmontarlo)



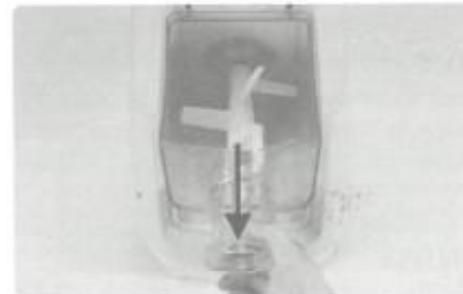
Desenrosque la tuerca del disco en sentido antihorario.



Extraiga el cabezal de extrusión y el eje de extrusión.



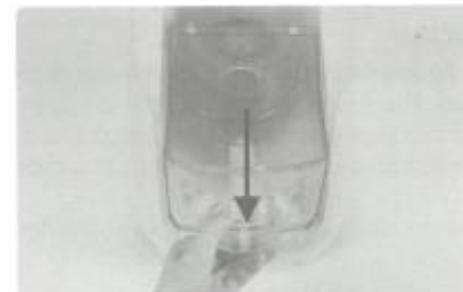
Presione la cubierta superior, levante la superficie del extremo de la cubierta superior y retírela.



Desbloquee la placa de fijación en sentido antihorario.



Saque el eje mezclador.



Saque el vaso mezclador.

### 3. INSTRUCCIONES DE MONTAJE

(Asegúrese de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de montarlo)



Fije el vaso mezclador al aparato, inserte el eje mezclador en el eje expuesto del motor apuntando hacia el orificio hexagonal. Gire ligeramente el eje mezclador si es necesario.



Bloquee la placa de fijación en sentido horario.



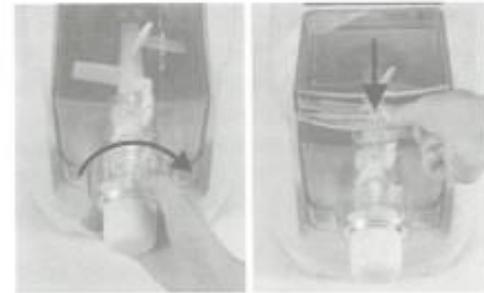
Inserte el eje mezclador.



Inserte el disco en el cabezal de extrusión.



Apriete el cabezal de extrusión a la placa de fijación.



Apretar la tuerca del disco en el sentido de las agujas del reloj. Inserte la tapa superior en la carcasa con la bayoneta apuntando hacia el orificio situado delante del vaso. Apriétela y termine el montaje con un chasquido.

#### 4. DISCO DE EXTRACCIÓN

Discos suministrados como se indica a continuación:



#### 5. TABLA DE MEDIDAS

HARINA	TAZA DE AGUA	JUGO VEGETAL	MEZCLA DE HUVOS Y AGUA
1 Taza	60 ml	70 ml	70 ml
2 Tazas	100 ml	110 ml	110 ml
3 Tazas	160 ml	170 ml	170 ml

Notas: las verduras blandas picadas se pueden servir directamente, las verduras duras se deben exprimir.

1. Para hacer Espaguetis ultrafinos, es bueno reducir 5ml de agua de la medida estándar para una mejor textura.
2. El huevo debe mezclarse bien con el agua antes de ponerlo en el aparato.
3. La cantidad máxima de harina seca es de 480g ( 3 tazas llenas) con 160 ml de agua (+/- 5ml según la humedad de la harina). La cantidad mínima de harina seca es de 160g (1 taza llena) con 60ml de agua (+/- 5ml según la humedad de la harina).
4. Siga estrictamente la cantidad recomendada de harina y agua para evitar dañar el aparato.

## 6. PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS FIDEOS



Abre la tapa superior.



Medir la harina. Estándar de medición: la figura A muestra una cantidad excesiva de harina. La figura B es la cantidad correcta, una taza llena utilizando el rascador de limpieza para nivelar la harina.



Medir el agua: Coloque el vaso medidor de agua sobre una mesa plana y compruebe la línea de la escala desde una posición horizontal.



Vierta la harina en el vaso.



Cierre la tapa superior en el lugar correcto del aparato, con un sonido de clic.



Conecte la fuente de alimentación y pulse el botón "ON/OFF". Pulse la cantidad correspondiente "1 , 2 o 3 tazas" para empezar a mezclar y amasar la masa. Cuando el eje mezclador empiece a moverse, vierta la cantidad de agua recomendada en el vaso mezclador.

\* Añada agua sólo cuando el eje mezclador empiece a moverse.



Transcurridos 10 minutos o más, el aparato emitirá un pitido indicando que la elaboración de fideos ha finalizado.

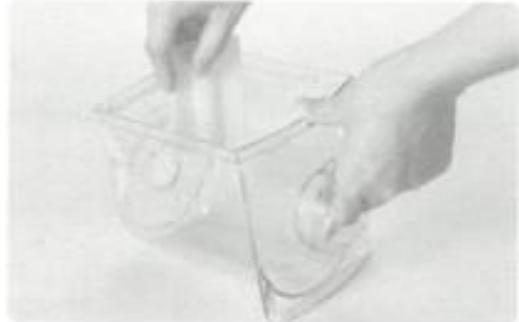
## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### 1. Limpieza de las partes



#### Secado al aire

Desmunte todas las piezas y déjelas secar al aire libre.



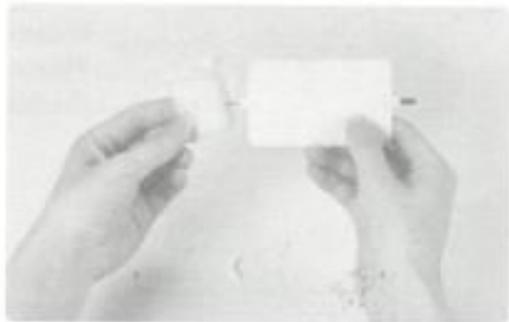
#### Recipiente de mezcla

Utilice la rasqueta/el paño de limpieza para limpiar el vaso una vez seco.



#### Eje mezclador

Utilice el rascador de limpieza para limpiar el eje mezclador una vez seco.



#### Disco de extrusión

Utilice la aguja rascadora de limpieza para limpiar el disco de extrusión después de que se seque.

#### Atención:

No limpie todas las piezas inmediatamente después del uso, sino desmunte todas las piezas y déjelas secar al aire libre. No sumerja el aparato en agua/líquido para evitar fugas eléctricas.

## **Solucionador de problemas**

### **1. ¿No hay conexión eléctrica?**

El enchufe no está bien conectado.

### **2. ¿No extruye fideos?**

a. Húmedo - demasiada agua durante el amasado: Saque la masa y rómpala en trozos del tamaño de un cacahuate, póngalos de nuevo en el bol de amasado, añada la cantidad adecuada de harina, pulsando el botón "1 taza", "2 tazas" o "3 tazas".

b. Seca - demasiada poca agua durante el amasado: Retire el disco y sustitúyalo por otro que haya sido remojado en agua, insértelo y añada la cantidad adecuada de agua, pulsando "1 taza", "2 tazas" o "3 tazas".

### **3. ¿Qué tipo de fideos se pueden hacer?**

Dispone de 10 discos diferentes para hacer 10 formas distintas de fideos. También puedes añadir huevo o zumo para hacer fideos de diferentes sabores.

### **4. ¿Queda masa en el bol de mezcla?**

a. La masa está demasiado húmeda o la harina está humedecida. Asegúrese de guardar la harina en un recipiente seco. Vuelva a hacer los fideos después de ajustar la cantidad de agua según la tabla de medidas de la proporción de harina y agua.

b. El bol de mezcla, el eje de mezcla y el disco de extrusión no se limpian antes de su uso. Por favor, asegúrese de que las partes relacionadas estén secas.

c. Añadir agua en orden incorrecto o utilizar harina incorrecta.

### **5. ¿Cómo utilizar correctamente el vaso medidor de harina?**

Utilice el vaso medidor de harina para recoger una taza llena de harina. Utiliza el rascador de limpieza para nivelar la harina a lo largo del vaso medidor. Esto es una taza de harina (1609 para una ración).

### **6. ¿No es fácil limpiar los discos?**

Después de que la harina se seque en el disco, golpéelo sobre una superficie dura, la harina se caerá sola.

## **7. ¿Los fideos tienen crestas o grietas?**

- a. Debido al proceso de amasado, los fideos tendrán crestas o grietas al principio y al final del proceso de extrusión. Añada huevos o la cantidad adecuada de aceite de cocina para que los fideos queden más suaves.
- b. Saque la masa y córtela en trozos del tamaño de un cacahuete, póngalos de nuevo en el bol de mezcla, añada la cantidad adecuada de harina, pulsando el botón "1 taza", "2 tazas" o "3 tazas".

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

- a. Utilice las tazas de medición de harina y agua suministradas. Siga estrictamente las cantidades de harina y agua recomendadas en la tabla de medidas.
- b. En primer lugar, vierta la harina en el vaso, cierre la tapa superior y, cuando el aparato empiece a mezclar la harina, vierta el agua poco a poco en el vaso a través de los orificios de la tapa superior.

## **9. Tipos de harina a utilizar**

Se recomienda harina de gluten medio o alto.

## **10. ¿Queda masa en el vaso después de la extrusión?**

Apague el aparato, saque los restos de masa y mézclelos con las manos limpias. Vuelva a colocar la masa en el vaso mezclador. Pulse el botón "EXTRUIR" para extruir los fideos.

## **11. ¿Los fideos están calientes cuando se extruyen, pero se pegan?**

- a. Espolvorea un poco de harina sobre los fideos extruidos, esto puede hacer que sean más gomosos y no se peguen fácilmente.
- b. Corta los fideos a la longitud adecuada.

## **12. ¿Se rompen los fideos?**

En la mayoría de los casos, se debe a la falta de agua en la masa. Añada agua según la tabla de medidas.

## **Contacto**

Si tiene alguna pregunta, consulta o necesita servicio técnico, póngase en contacto con nosotros en:

**[service@emprendimientosurbanos.es](mailto:service@emprendimientosurbanos.es)**