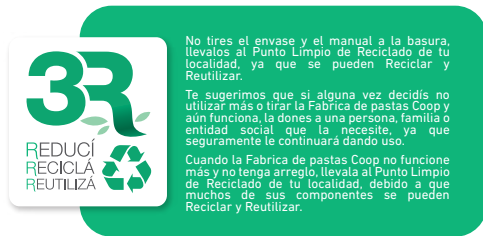


Importado por ACEGAME S.A. • Andrés Lamas 1446  
C.A.B.A. • República Argentina • CUIT 33-68851288-9  
Para Cooperativa Obrera Ltda. de Consumo y Vivienda  
Paraguay 445 • Bahía Blanca • Pcia. de Buenos Aires  
República Argentina  
Garantiza: TECNOSTORES S.A.  
Hecho en China



Service Oficial

Andrés Lamas 1446  
C1416BYH - C.A.B.A. - ARGENTINA  
www.tecnostores.com.ar/garantia  
**0810-555-9843**

0 800 333 3443 | 2914 06 2914  
Mensajes

holacooperativa@cooperativaobrera.coop

**cooperativaobrera.coop**

ENCONTRANOS TAMBIÉN EN:

/LaCoopeAr

/CooperativaObrera



Confiable y más accesible.

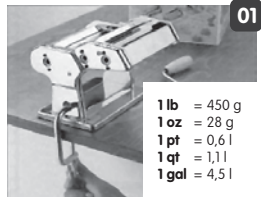


**Manual para usuarios**  
**Fábrica de Pastas**

Modelo: COFP-0001

## Cómo usar tu Fábrica de pastas Coop

Fijá la máquina a la mesa con la mordaza correspondiente (Fig.1) e introducí la manivela en el orificio de los rodillos. Antes de usar la máquina por primera vez, límpiola con un paño seco para quitar el aceite en exceso. Para la limpieza de los rodillos, hacé pasar a través de ellos una pequeña cantidad de masa que luego se eliminará.



1 lb = 450 g  
1 oz = 28 g  
1 pt = 0,6 l  
1 qt = 1,1 l  
1 gal = 4,5 l

## ¿Cómo se prepara la masa?

**Ingredientes (para 6 porciones):** 500 g (~1 lb) de harina de trigo blanco y 5 huevos; se pueden sustituir los 5 huevos con un vaso de agua natural. Para obtener una masa "al dente" mezclá 250 g de harina de trigo blanco con 250 g de harina de trigo duro. ¡No añadas sal! Colocá la harina en un recipiente y los huevos en el medio (Fig.2).



Mezclá los huevos con un tenedor y amalgamalos completamente con la harina. Amasá luego con las manos la mezcla obtenida (Fig.3) hasta que se haga completamente homogénea y consistente.



Si la masa está demasiado seca añadí agua, si está demasiado blanda añadí un poco de harina. Una masa óptima no debe nunca pegarse en los dedos. Retirá la masa del recipiente y colocala sobre una mesa ligeramente enharinada (Fig.4).



Seguí trabajando la masa, si es necesario, con las manos y cortala en pequeños pedazos (Fig.5). Un consejo, ¡no uses huevos fríos recién sacados de la heladera!



## Prepará las hojas y la pasta

Colocá el regulador de la máquina en el número 1, tirando de él hacia el exterior y haciéndolo girar, de modo que los dos rodillos lisos estén completamente abiertos (~3 mm) (Fig.6).



Hacé pasar un pedazo de masa a través de los rodillos, girando la manivela (Fig.7).



Repetí esta operación 5-6 veces, doblando la hoja y echando en el centro, si es necesario, un poco de harina (Fig.8).



Cuando la hoja haya tomado una forma regular, pasala una sola vez a través de los rodillos con el regulador en el número 2 (Fig.9), luego otra vez con el 3, siguiendo hasta llegar al grosor deseado (mín. grosor ~0,5 mm).



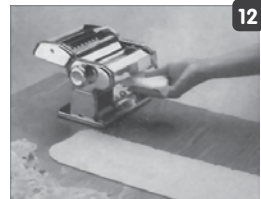
Con un cuchillo cortá transversalmente la hoja en pedazos que tengan una longitud de aproximadamente 25 cm. Introducí la manivela en el orificio de los rodillos de cortar y mientras la hacés girar, pasá la hoja para obtener el tipo de pasta que prefieras (Fig.10 y 11).



**Nota 1:** Si los rodillos no consiguen cortar significa que la hoja está demasiado blanda, en este caso te aconsejamos que vuelvas a pasar la masa a través de los rodillos lisos, después de haber añadido un poco de harina en la masa.  
**Nota 2:** Cuando, por el contrario, la hoja está demasiado seca y no es "tomada" por los rodillos de corte, añadí un poco de agua a la masa y volvé a pasarla de nuevo a través de los rodillos lisos. Colocá la masa sobre un mantel y dejala secar durante una hora por lo menos. Te recordamos que la pasta puede durar bastante tiempo (1-2 semanas), si se le conserva en un lugar fresco y seco. Herví agua abundante con sal (~4 litros para medio kg de pasta) en la cual echarás la pasta. La pasta fresca cuece en pocos minutos, medianamente de 2 a 5 seguir el grosor. Mezclá delicadamente y colá la pasta al final de la cocción.

## Mantenimiento de la máquina

1. Durante el uso, limpiá de vez en cuando los rascadores de debajo de los rodillos lisos con un pedazo de papel de cocina (Fig.12).



2. ¡No laves nunca la máquina con agua o en el lavavajillas! (Fig.13)



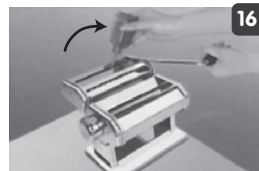
3. Para limpiar la máquina después de haberla utilizado, usá un pincel y una varilla de madera (Fig.14).



4. Para limpiar el interior de la máquina, quitá las protecciones de plástico (Fig.15).



5. Echá, si es necesario, algunas gotas de aceite de vaselina en las extremidades de los rodillos de corte (Fig.16).



6. ¡No hagas pasar nunca entre los rodillos cuchillas ni trapos!  
7. Después del uso, guardá la máquina y los accesorios en su caja.