



**winco**<sup>®</sup>

**FÁBRICA DE PASTAS**  
W-160 (2 en 1)

[www.winco.com.ar](http://www.winco.com.ar)

**Manual de Instrucciones**  
**Ceertificado de Garantía**

---

## CÓMO SE PREPARA LA MÁQUINA PARA UTILIZARLA

Fije la máquina a la mesa con la mordaza correspondiente e introduzca la manivela en el orificio de los rodillos (Fig.1).

Antes de usar la máquina por primera vez, límpiela con un paño seco para quitar el aceite en exceso. Para la limpieza de los rodillos, haga pasar a través de ellos una pequeña cantidad de masa que luego se desechará.

## CÓMO SE PREPARA LA MASA

Ingredientes para 6 personas

500 grs. de harina de trigo

5 huevos (se pueden sustituir por un vaso de agua).

Para obtener una masa "al dente" mezcle 250 grs. de harina de trigo blando con 250 grs. de harina de trigo duro. No añada sal.

Coloque la harina en un recipiente y los huevos en el centro. (Fig. 2) Mezcle los huevos con un tenedor y amalgámelos completamente con la harina. Amase luego con las manos la mezcla obtenida (Fig. 3) hasta que se haga completamente homogénea y consistente. Si la masa está demasiado seca añada agua, si está demasiado blanda añada un poco de harina. Una óptima masa no debe nunca pegarse en los dedos. Retire la masa del recipiente y colóquela sobre una mesa ligeramente enharinada (Fig. 4)

Siga trabajando la masa, si es necesario, con las manos y córtela en pequeños trozos (Fig. 5)

Un consejo NO utilice huevos fríos, recién sacados de la heladera.

---

## CÓMO SE PREPARA LA PASTA

Coloque el regulador de la máquina sobre 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). Haga pasar un pedazo de masa a través de los rodillos, girando la manivela (Fig. 7). repita la operación 5-6 veces, doblando la masa y echando en el centro, si es necesario, un poco de harina (Fig. 8).

Cuando la masa haya tomado una forma regular, pásela una sola vez a través de los rodillos con el regulador en el número 2 (Fig. 9), luego otra vez con el número 3, siguiendo hasta llegar al grosor deseado (mínimo grosor 0.2 mm al nro. 9).

Con un cuchillo corte transversalmente la lámina de pasta en pedazos que tengan una longitud aproximada de 25 cm.

Introduzca la manivela en el orificio de los rodillos de cortar y mientras la hace girar, pase la lámina para obtener el tipo de pasta que prefiera (Fig. 10 y 11).

Notas:

Si los rodillos no consiguen cortar significa que la lámina está demasiado blanda, en este caso le aconsejamos que vuelva a pasar la masa a través de los rodillos lisos, después de haber añadido un poco de harina a la masa.

Cuando por el contrario, la lámina está demasiado seca y no es tomada por los rodillos, añada un poco de agua a la masa y vuelva a pasarla de nuevo a través de los rodillos lisos. Coloque la pasta sobre un mantel y déjela secar durante una hora por lo menos.

Le recordamos que la pasta puede durar bastante tiempo (1-2 semanas), si se conserva en un lugar fresco y seco.

Hierva abundante agua con sal ( 4 lts. para medio kilo de pasta) en la cual echará la pasta.

la pasta cuece en pocos minutos, medianamente de 2 a 5 según el grosor. Mezcle delicadamente y cuele la pasta al final de la cocción.

## MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA

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

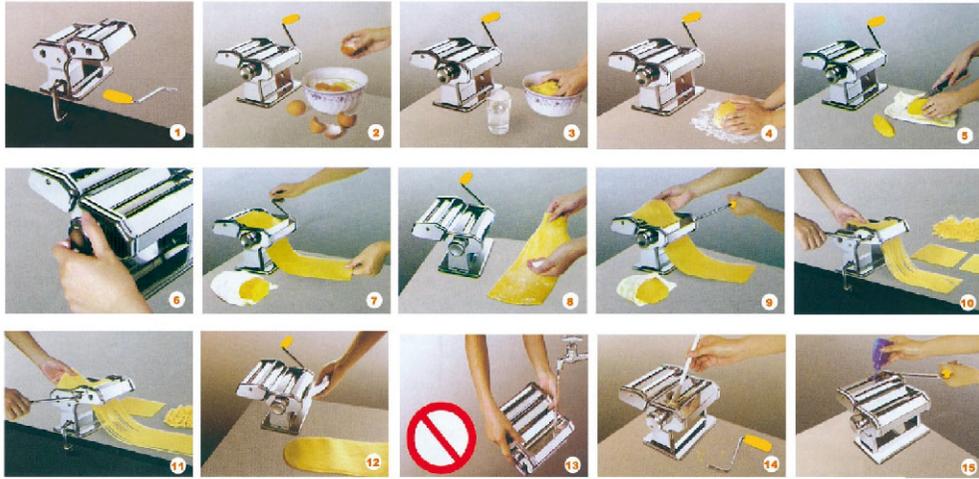
No lave nunca la máquina con agua o en el lavavajillas (Fig. 13)

Para limpiar la máquina quite las protecciones de plástico (Fig. 15)

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

No haga pasar nunca entre los rodillos cuchillas ni trapos.

Después del uso, guarde la máquina y los accesorios en su caja (Fig. 17).



## USO DE LA RAVIOLERA

1. Prepare la masa como se indico en la página anterior Asegúrese de que el regulador esté en la posición 5. La pasta nunca debe estar demasiado seca.
2. Coloque la pasta en un paño húmedo. Ejecute la rueda (excluido) sobre la pasta. La longitud ideal de la pasta es 50/70 cm.
3. Retire la parte del aparato que prepara la pasta,
4. Agregue el accesorio para raviolos deslizándolo sobre los conductores.
5. Doble la pasta y déjela deslizarse entre los rodillos. Gire la manija 1/4 para asegurar la pasta.
6. Tire de las dos láminas de pasta una de otra y colóquelas sobre el rodillo; 1 lámina a la derecha, la otra a la izquierda.
7. Use una cuchara de té para poner un poco de relleno entre las láminas de pasta (igualmente divida 3-4 cucharas de té)
8. Gire cuidadosamente la palanca y repita los puntos 7 y 9. Después de llenar toda la lámina, colóquela sobre un repasador para que se seque. Cuando están secos, los raviolos se pueden separar fácilmente.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



## CERTIFICADO DE GARANTIA

Se garantiza la reparación sin cargo del equipo por el término de **seis meses** a partir de la fecha de compra.

**WINCO** garantiza al comprador original, los beneficios del presente certificado, no incluyéndose las reparaciones por defectos originados en causas no inherentes al diseño o fabricación del mismo, tales como; transporte en cualquiera de sus formas, entregas o mudanzas, inundaciones, altas o bajas de tensión, caídas o roturas por uso indebido, suciedad o mantenimiento inadecuado, abuso o mal manejo por parte de personal no autorizado por **WINCO**, deterioro de los indicadores originales del modelo de serie y cualquier hecho de fuerza mayor o caso fortuito, no siendo esta remuneración taxativa.

No se autoriza a ninguna persona para que contraiga en nombre de **WINCO** ninguna otra obligación de las que aquí se consignan, ni que modifique las mismas.

Cualquier cuestión judicial a que pudiera dar lugar la presente, será resuelta ante la justicia ordinaria de la Cdad. Autónoma de Bs. As.

Durante la vigencia de la garantía, los gastos de traslado, etc. se registrarán por las leyes vigentes en Argentina en el momento de la compra del producto.

**WINCO** y los servicios técnicos se comprometen a cumplimentar la garantía de su equipo dentro de los 30 (treinta) días posteriores a su pedido formal, haciéndose cargo del transporte del equipo si así correspondiera por ley.

Este producto cumple con las normas de seguridad vigentes en el país. Es imprescindible que el presente certificado no se encuentre adulterado, bajo ningún concepto y en ninguna de sus partes.

El comprador original debe acreditar su calidad tal, exhibiendo este certificado y la factura de compra correspondiente. La provisión de repuestos originales será realizada en el domicilio del fabricante.

Esta garantía pierde su validez en forma irrevocable si el producto fuera desarmado por alguna persona ajena a esta empresa o a sus representantes.

### SERVICIO TECNICO AUTORIZADO

#### CASA CENTRAL

Pasteur 377 1° piso - CABA - Bs. As. - Argentina - Tel.: 011 4951-1669

[service@winco.com.ar](mailto:service@winco.com.ar)

**WINCO - CENTURY .- PLUS ELECTRIC - EUROTTEL - WINCOPHONE**