

Consigli Veloci per il Primo utilizzo

Per conoscere, montare il prodotto e ottenere un'ottima pasta con qualsiasi tipo di farina, consigliamo di seguire attentamente questa procedura al primo utilizzo. E' buona regola iniziare con non più di 200gr di farina per prendere confidenza con gli accessori ed il prodotto. Se soddisfatti del risultato, proseguire con maggior quantità. Esperienza e conoscenza pratica aiutano ad ottenere migliori risultati.

**Montare la macchina come da illustrazione:
Se la macchina non è montata bene non parte.**



MONTAGGIO

A) Inserire le pale (3) all'interno del contenitore (2), ed entrambi posizionarli nel corpo della macchina (1), ruotare le pale in modo da farle inserire sull'albero motore e spingere il contenitore (2) contro la parete.

B) Inserire il frontalino (4) e poi inserire la vite (5) nel foro esagonale delle pale sino alla massima profondità.

C) Inserire la trafila (6), nel porta trafila (9) in posizione corretta, ed entrambi applicati sul frontalino (4) (rispettando le apposite guide sopra e sotto di riferimento).

CONSIGLIO: bagnare l'interno del porta-trafila e la trafila con acqua prima di montarle nella macchina per migliorare e facilitare l'estruzione della pasta.

D) Verificare la perfetta aderenza tra l'accessorio 9 ed il 4. Avvitare la ghiera (7) (vite grande trasparente) nel frontalino (4) bloccando il cappuccio bianco porta-trafile (9).

E) Il coperchio (8) deve essere chiuso solo dopo aver inserito la quantità di farina desiderata.

SENZA IL COPERCHIO IL PRODOTTO NON SI ACCENDE.

Il coperchio si inserisce e si toglie facilmente se si preme leggermente col pollice la linguetta ricavata sul coperchio e mettendo sotto la sporgenza l'indice. L'inserimento deve essere soft. Se tutte le parti sono state montate correttamente, inserendo la spina, si sentirà un bip, all'accensione del prodotto, apparirà la scritta ON sul display e quindi si può procedere.

Vedere pagina seguente, come fare la prima pasta. Terminata l'estruzione lasciare asciugare gli accessori per almeno 60/90 minuti, in luogo ventilato ed asciutto.

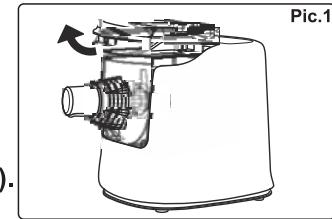
Mai lavare gli accessori in lavastoviglie.

Il servizio clienti allo 0119319845 o info@sirge.it è a disposizione dalle 9 alle 16:30 dal Lunedì al Venerdì per aiutarvi in caso di necessità a fare la PRIMA PASTA ed a trovare la giusta idratazione per la farina usata.

FARE LA PRIMA PASTA

PREPARAZIONE FARINA/ACQUA:

- A) Pesare 200gr di farina, precisi (esclusa tara).**
 (Utilizzare multipli di 100gr per comodità di calcolo,
 ogni 100gr di Farina mettere 40gr (ml) di acqua)
 Vedere tabella a pagina 3.

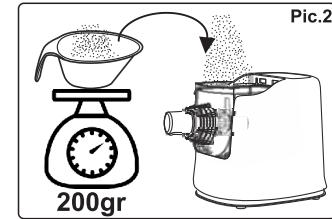


Pic.1

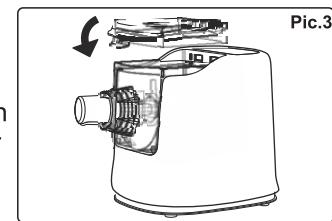
- B) Pesare 80gr (ml) di acqua, precisi (esclusa tara).**

ESEMPIO - COME PROCEDERE:

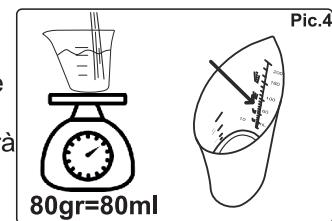
- 1) Aprire il coperchio (8) come in fig.1.
- 2) Versare 200gr di farina di semola di grano duro (molto digeribile) oppure altre farine di grano come '00'-'0'-'1'-'2' nel contenitore (2) come in fig.2.
- 3) Chiudere il coperchio (8) accompagnandolo [fig.3].
- 4) Inserire la spina nella presa di corrente.
- 5) Accendere il prodotto premendo il tasto «ON/OFF» (1), selezionare il programma «2» (2).
- 6) Il prodotto inizierà a far ruotare le pale per mescolare l'impasto, ed il contatore inizierà il conto alla rovescia.
- 7) Versare **LENTAMENTE L'ACQUA** sullo scivolo con i tre fori nel coperchio (8), andando destra/sinistra per permettere ai fori di ricevere la stessa quantità d'acqua in modo uniforme.
- 8) Impiegare circa 1 minuto (50/70 secondi) per il versamento dell'acqua (valore ottimale).
- 9) Man mano che si versa l'acqua, lo stato dell'impasto cambierà: da farina a riso e successivamente alla grandezza di un fagiolo, quindi aspettare la fine dell'impasto. A fine impasto la macchina si fermerà per 5 secondi, invertirà la rotazione ed inizierà.
- 10) L'estruzione e la produzione della pasta [fig.6].



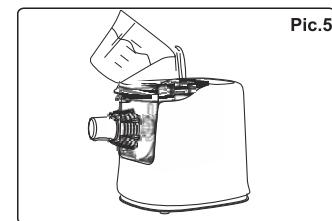
Pic.2



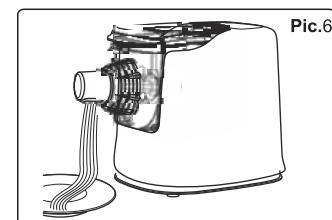
Pic.3



Pic.4



Pic.5



Pic.6

NOTE:

- Se la pasta appare troppo asciutta, nel prossimo impasto aggiungere 1 o 2ml di acqua ogni 100gr di farina.
 - Se la pasta appare umida, nel prossimo impasto ridurre l'acqua di 1 o 2 ml per ogni 100gr di farina.
 - Se rimangono residui sulle pale e sulle pareti significa che l'acqua è stata versata troppo velocemente o ad ondate.
- GIUDICARE L'IMPASTO SOLO DOPO ALMENO 1 MINUTO DALLA FINE DEL VERSAMENTO DELL'ULTIMA GOCCIA D'ACQUA.**
- L'impasto sarà **MAGICO** solo quando risulterà granuloso, omogeneo e della grandezza di lenticchie. In questo caso si avrà la **PASTA PERFETTA** se terminata l'estruzione nel contenitore 2 rimane non più di 10gr di residuo.

Tabella ACQUA - FARINA - UOVA

In Commercio ci sono oltre 100 tipi di farine ed ogni farina necessita della propria quantità di acqua per l'impasto corretto.

- Se poi aggiungiamo che a diversa marca, c'è diverso tipo di macinatura/raffinatura pur avendo la stessa descrizione sulla confezione capiamo la difficoltà.
- La tabella qui sotto, riporta il rapporto in base al PESO della farina e non al volume (misurini) o al tipo di farina, facilitando la conoscenza per l'estruzione.
- Consigliamo per capire bene il meccanismo, di fare più volte 200/300 gr con la stessa trafilatura e la stessa farina per prendere occhio e pratica prima di passare a quantità superiori.
- La quantità di acqua per ogni 100gr di farina, può variare da 35 a 45gr per tutte le farine in commercio, la tabella riporta un valore medio di 40gr di acqua per 100gr di farina.
- E' consigliato, al primo utilizzo di iniziare SEMPRE con SOLO farina ed acqua e la trafilatura delle tagliatelle, per poi passare eventualmente all'impasto con le uova.
- Al primo taglio è normale che la pasta esca storta arricciata e zigolosa perchè gli accessori (4 e 5) assorbono parte dell'umidità lungo il percorso di estrusione.
- Se al terzo taglio di estrusione, si riscontra che la pasta è rugosa storta e non liscia significa che manca un pò d'acqua, quindi al prossimo impasto aggiungere 1 o 2 gr(ml) di acqua per ogni 100gr di farina.
- Se invece al terzo taglio si riscontra che la pasta è troppo liscia e bagnata e sembra scivolare via, significa che c'è troppa acqua, quindi nel prossimo impasto togliere 1 o 2 gr(ml) di acqua ogni 100gr di farina.
- Importante: Versare l'acqua lentamente in modo omogeneo e senza ondate sullo scivolo del coperchio (8), impiegare circa 60 sec per ottenere un impasto con umidità uniforme.
- La macchina è stata progettata solo per uso casalingo, quindi per la produzione di pasta giornaliera per una famiglia tipica da 2 a 6 persone. Per quantitativi maggiori, produrre in più fasi a distanza minima di 60/90 min.
- Solo quando si è sicuri di aver fatto bene più impasti, procedere con acqua, farina e uova.

IMPASTO CORRETTO:

- Se prima dell'estruzione, l'impasto risulta essere granuloso, saltellante e omogeneo della grandezza delle lenticchie e sul pavimento del contenitore (2) della farina, non risulta esserci farina ==> **procedere con l'estruzione.**

TABELLA RIFERITA ALLE FARINE CON GLUTINE***

per una migliore digeribilità e una buona cottura consigliamo le farine di grano duro

FARINA	ACQUA*	ACQUA CLIENTE	ACQUA + UOVA**
100 gr	40 ml		NO
150 gr	60 ml		1 uovo + acqua = 65 ml
200 gr	80 ml		1 uovo + acqua = 85 ml
250 gr	100 ml		2 uova + acqua = 110 ml
300 gr	120 ml		2 uova + acqua = 130 ml
350 gr	140 ml		3 uova + acqua = 150 ml
400 gr	160 ml		3 uova + acqua = 175 ml

* Pesare l'acqua con bilancia digitale (40 ml = 40 gr)

** Sbattere bene l'uovo prima di inserirlo nei misurini dei liquidi, aggiungere acqua fino a raggiungere il valore indicato dalla tabella qui sopra e rimescolare.

*** Per PASTA SENZA GLUTINE, utilizzare preparati specifici in commercio già mixati e pronti all'uso. Ovviamente il rapporto farina/acqua, cambierà, potrebbe essere 45/50ml o più di acqua in base alla miscela utilizzata.

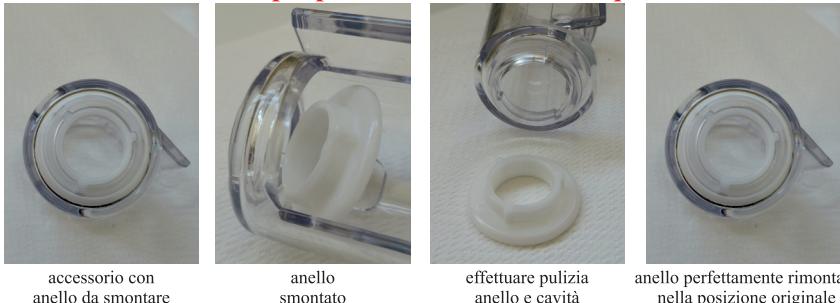


Al fine di evitare rotture degli accessori, ricordiamo alcuni passaggi importanti da non dimenticare mai

A

Frontalino (numero 4)

Durante la fase di assemblamento, rimuovere l'anello bianco posto all'interno della parte numero (4), pulire attentamente dai residui d'impasto e riposizionare l'anello nella propria sede come da foto qui sotto.

Parte n.4

accessorio con anello da smontare anello smontato effettuare pulizia anello e cavità anello perfettamente rimontato nella posizione originale

B

Elica estrazione impasto (vite senza fine) (numero 5)

Prima di montare gli accessori ricordarsi di pulire il foro in acciaio posto nella parte anteriore dell'elica estrazione impasto (5), pulire attentamente da residui d'impasto utilizzando il punteruolo della spatola in dotazione (12).

Parte n.5**C**

Porta trafile(9) e Dado(7) (ghiera)

Prima dell'uso verificare sempre che la linguetta guida del porta trafile (9) sia inserita bene e fino in fondo nell'incastro del frontalino (4). Verificare la perfetta aderenza tra il porta trafile (9) ed il frontalino trasparente (4). Controllare anche che il dado(7) si avviti completamente fino in fondo, in modo da creare un corpo unico con il porta trafile (9).

Corretto

NO FESSURA
tra porta trafile (9)
e frontalino (4)

Errato

FESSURA (spazio)
tra porta trafile (9)
e frontalino (4)

D

Ricordarsi di bagnare, il Porta trafile(9) e la Trafila(6), abbondantemente lasciando alcune gocce prima di applicarle sulla macchina (parte 4)

Quick Tips for First Time Users

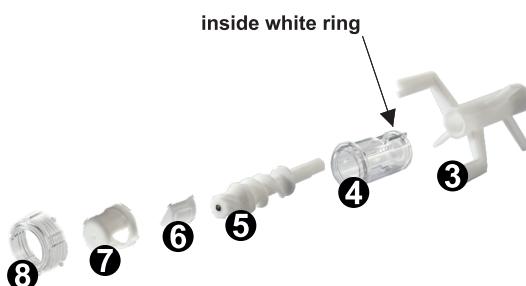
To get to know, assemble the product and obtain an excellent pasta with any type of flour, we recommend that you follow this procedure carefully at first use. It is a good rule start with no more than 200g of flour to familiarize yourself with the accessories and the product. If satisfied with the result, continue with larger quantities. Experience e practical knowledge help to achieve better results.

Assemble the machine as illustrated:

If the machine is not mounted well it will not start.



inside white ring



ASSEMBLY

A) Insert the paddles (3) inside the container (2), and position them both in the body of the machine (1), rotate the blades so that they fit on the motor shaft and push the container (2) against the wall.

B) Insert the front panel (4) an then insert the screw (5) in the hexagonal hole of the blades up to the maximum depth.

C) Insert the die (6) in the die holder (9) in the correct position, and both applied on the front panel (4) (respecting the appropriate reference guides above and below).

TIP: Wet the inside of the die holder and the die with water before mount them in the machine to improve and facilitate the extrusion of the pasta.

D) Check that accessory 9 and accessory 4 adhere perfectly. Screw the ring nut (7) (screw large transparent) in the front panel (4) blocking the white cap for the file (9).

E) The lid (8) must be closed only after having inserted the desired quantity of flour.

WITHOUT THE LID THE PRODUCT DOES NOT TURN ON.

The lid fits and removes easily if you press the tab lightly with your thumb obtained on the lid and placing the forefinger under the protrusion. The entry must be soft. If all the parts have been assembled correctly, inserting the plug, you will hear a beep, at the switching on the product, the message ON will appear on the display and you can then proceed. See next page, how to make the first pasta. After extrusion, let it dry the accessories for at least 60/90 minutes, in a ventilated and dry place. Never wash the accessories in the dishwasher. Customer service on +393396705873 or info@sirge.it is available from 9 to 16:30 from Monday to Friday to help you in case of need to make PRIMA PASTA and a find the right hydration for the flour used.

MAKING THE FIRST PASTA

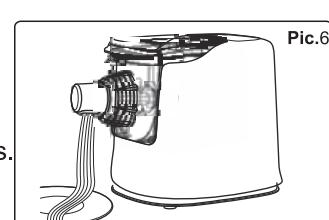
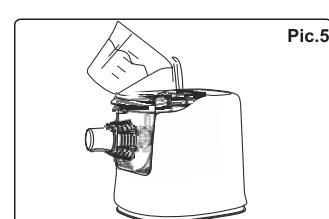
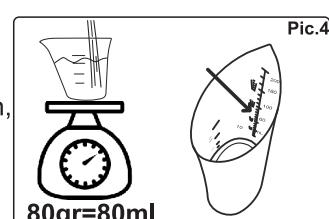
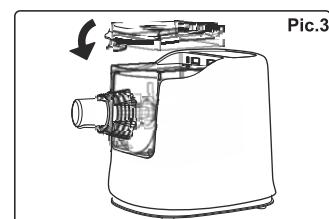
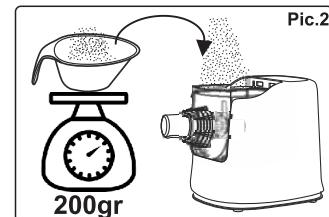
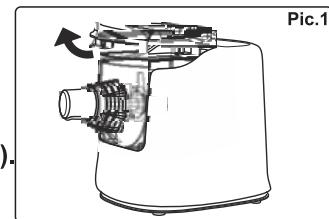
FLOUR / WATER PREPARATION:

A) Weigh 200g of flour, precise (excluding tare).

(Use multiples of 100gr for calculation convenience, for every 100g of flour add 40g (ml) of water)

B) Weigh 80gr (ml) of water, precise (excluding tare).

See table on page 3.



EXAMPLE - HOW TO PROCEED:

- 1) Open the cover (8) as in fig. 1.
- 2) Put 200g of wheat semolina flour hard (very digestible) or other wheat flours such as '00' - '0' - '1' - '2' in the container (2) as in fig. 2.
- 3) Close the cover (8) accompanying it [fig.3]
- 4) Insert the plug into the socket.
- 5) Turn on the product by pressing the button «ON / OFF» (1), select the «2» (2) program.
- 6) The product will start rotating the blades for mix the dough, and the counter will start the count backwards.
- 7) **SLOWLY pour WATER** onto the chute with the three holes in the lid (8), going right/left to allow the holes to receive the same amount of water evenly.
- 8) Take about 1 minute (50/70 seconds) for the water pouring (optimum value).
- 9) As the water is poured, the state of the dough will change: from flour to rice and later to the size of a bean, then wait for it end of the dough. At the end of mixing the machine will stop for 5 seconds, it will reverse the rotation and start
- 10) The extrusion and production of pasta [fig. 6].

NOTE:

- If the pasta appears too dry, in the next mix add 1 or 2ml of water every 100g of Flour.
- If the dough appears moist, in the next dough reduce the water by 1 or 2 ml for every 100g of flour.
- If residues remain on the blades and walls it means that too much water has been spilled quickly or in waves.

- JUDGE THE DOUGH ONLY AFTER AT LEAST 1 MINUTE FROM THE END OF THE PAYMENT OF THE LAST DROP OF WATER.

- The dough will only be MAGIC when it results grainy, homogeneous and the size of beans / chickpeas. In this case you will have the **PERFECT PASTA** if once the extrusion in container 2 remains non more than 10gr of residue.

WATER - FLOUR - EGGS table

On the market there are over 100 types of flours and each flour needs its own quantity of water for the correct mixture.

- If we then add that a different brand, there is a different type of grinding / refining as well having the same description on the package we understand the difficulty.
- The table below shows the ratio based on the WEIGHT of the flour and not on the volume (measuring cups) or the type of flour, facilitating knowledge for extrusion.
- In order to understand the mechanism well, we recommend making 200/300 g of it several times die and the same flour to catch your eye and practice before moving on to higher quantities.
- The amount of water for every 100g of flour can vary from 35 to 45g for all flours on the market, the table shows an average value of 40 g of water per 100 g of flour.
- When using for the first time, it is recommended to ALWAYS start with ONLY flour and water and the extrudes the tagliatelle, and then eventually passes to the dough with the eggs.
- When first cut, it is normal for the pasta to come out crooked, curled and chewy because the accessories (4 and 5) absorb part of the humidity along the extrusion path.
- If, on the third extrusion cut, the pasta is found to be wrinkled and crooked and not smooth it means that a little water is missing, so add 1 or 2 gr (ml) to the next mix of water for every 100g of flour.
- If on the other hand at the third cut it is found that the dough is too smooth and wet and it seems slip off, it means there is too much water, so in the next kneading remove 1 or 2 gr(ml) of water for every 100gr of flour.
- Important: Pour the water slowly evenly and without waves onto the chute of the lid (8), use about 60 seconds to obtain a mixture with uniform humidity.
- The machine has been designed for home use only, therefore for the production of pasta per day for a typical family of 2 to 6 people. For larger quantities, produce in several phases at a minimum distance of 60/90 min.
- Only when you are sure that you have made several doughs correctly, proceed with water, flour and eggs. **CORRECT DOUGH;**
- If before extrusion, the dough is grainy, hopping and homogeneous of the size of the beans and on the floor of the container (2) of the flour, there is none flour ==> proceed with the extrusion.

TABLE REFERRED TO FLOURS WITH GLUTEN***

for better digestibility and good cooking we recommend durum wheat flours

FLOUR	WATER*	WATER CUSTOMER	WATER + EGGS **
100 gr	40 ml		NO
150 gr	60 ml		1 egg + water = 65 ml
200 gr	80 ml		1 egg + water = 85 ml
250 gr	100 ml		2 eggs + water = 110 ml
300 gr	120 ml		2 eggs + water = 130 ml
350 gr	140 ml		3 eggs + water = 150 ml
400 gr	160 ml		3 eggs + water = 175 ml

* Weigh the water with a digital scale (40 ml = 40 g)

** Beat the egg well before placing it in the liquid measuring cup, add water up to reach the value indicated in the table above and mix again.

*** For GLUTEN-FREE PASTA, use specific preparations already on the market mixed and ready to use. Obviously the flour / water ratio will change, it could be 45 / 50ml or more of water depending on the mixture used.



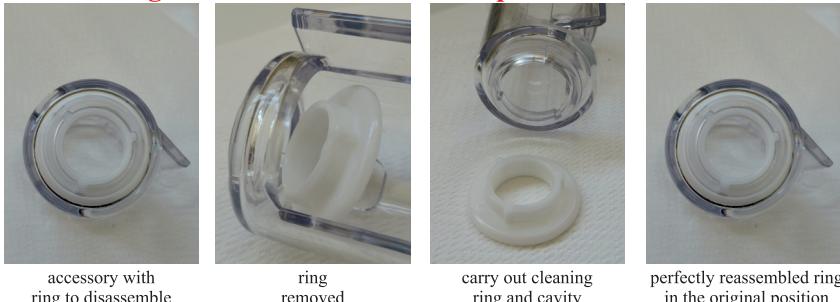
In order to avoid breakage of the accessories, we remind some important passages to never forget

A

Kneading funnel disc (front panel) (number 4)

During the assembly phase, remove the white ring placed inside of part number (4), carefully remove any residues of dough e reposition the ring in its seat as shown in the photo below.

Part # 4

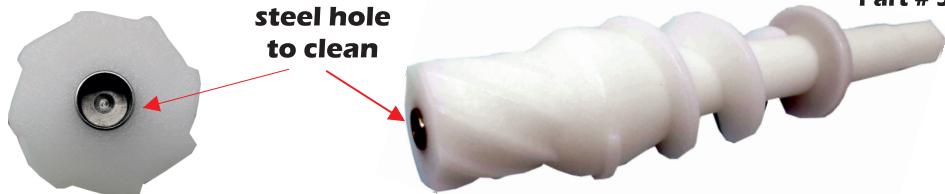


B

Dough extraction propeller (worm screw) (number 5)

Before mounting the accessories, remember to clean the steel hole in the front part of the dough extraction helix (5), carefully clean from residues dough using the awl of the spatula supplied (12).

Part # 5



C

Die holder (9) and Nut (7) (ring nut)

Before use, always check that the guide tab of the die holder (9) is inserted well and fully into the joint of the front panel (4). Check the perfect adherence between the die holder (9) and the transparent front panel (4). Also check that the nut (7) is screwed all the way down, so to create a single body with the die holder (9).

Part # 7 and # 9

Correct



NO SLOT
between die holders (9)
and faceplate (4)

Wrong



SLOT (space)
between die holders (9)
and faceplate (4)

D

Remember to wet the Die Holder (9) and the Die (6) abundantly leaving a few drops before applying them on the machine (part 4)

Sirge®

Conseils pour la première utilisation

Pour faire connaissance, assembler le produit et obtenir d'excellentes pâtes avec tout type de farine, nous vous recommandons de suivre attentivement cette procédure lors de la première utilisation. C'est une bonne règle commencez avec 200g de farine au maximum pour vous familiariser avec les accessoires et les produit. Si vous êtes satisfait du résultat, continuez avec de plus grandes quantités. Expérience e les connaissances pratiques aident à obtenir de meilleurs résultats.

Assembler la machine comme illustré:

Si la voiture n'est pas bien montée, elle ne démarre pas.



à l'intérieur de l'anneau blanc

ENSEMBLE

- A) Insérez les palettes (3) à l'intérieur du conteneur (2) et positionnez-les toutes les deux dans le corps de la machine (1), faites tourner les lames de manière à ce qu'elles s'emboîtent sur l'arbre du moteur et poussez le récipient (2) contre le mur.
- B) Insérez le panneau avant (4) en insérez ensuite la vis (5) dans le trou hexagonal des lames jusqu'à la profondeur maximale.
- C) Insérez la matrice (6) dans le porte-matrice (9) dans la position correcte, et les deux appliqués sur le panneau avant (4) (en respectant les guides de référence appropriés ci-dessus et ci-dessous).

CONSEIL : Mouillez l'intérieur du porte-matrice et la matrice avec de l'eau avant les monter dans la machine pour améliorer et faciliter l'extrusion des pâtes.

- D) Vérifier la parfaite adhérence de l'accessoire 9 et de l'accessoire 4. Visser la bague(7) (visgrand transparent) dans le panneau avant(4) bloquant le capuchon blanc pour le fichier(9).
- E) Le couvercle (8) ne doit être fermé qu'après avoir inséré la quantité de farine souhaitée.

SANS LE COUVERCLE, LE PRODUIT NE S'ALLUME PAS.

Le couvercle s'adapte et s'enlève facilement si vous appuyez légèrement sur la languette avec votre pouce obtenu sur le couvercle et en plaçant l'index sous la saillie. L'entrée doit être douce. Si toutes les pièces ont été assemblées correctement, en insérant la fiche, vous entendrez un bip, à la en allumant le produit, le message ON s'affichera à l'écran et vous pourrez alors continuer. Voir page suivante, comment faire les premières pâtes. Après extrusion, laisser sécher les accessoires pendant au moins 60/90 minutes, dans un endroit aéré et sec. Ne lavez jamais les accessoires au lave-vaisselle.

Le service client au 0119319845 ou info@sirge.it est disponible de 9 à 16h30 du lundi au vendredi pour vous aider en cas de besoin à faire PRIMA PASTA et un trouver la bonne hydratation pour la farine utilisée.

FAIRE LES PREMIÈRES PÂTES

PRÉPARATION DE LA FARINE / EAU :

A) Peser 200g de farine, précis (hors tare).

(Utilisez des multiples de 100gr pour faciliter le calcul, pour 100 g de farine, ajoutez 40 g (ml) d'eau)

B) Peser 80gr (ml) d'eau, précis (hors tare).

Voir tableau page 3.

EXEMPLE - COMMENT PROCÉDER :

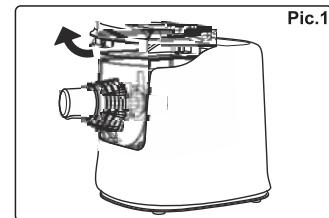
- 1) Ouvrir le couvercle (8) comme sur la figure 1.
- 2) Verser 200g de farine de semoule de blé farines dures (très digestes) ou autres farines de blé tels que '00' - '0' - '1' - '2' dans le conteneur (2) comme sur la figure 2.
- 3) Fermez le couvercle (8) qui l'accompagne [fig.3]
- 4) Insérez la fiche dans la prise.
- 5) Allumez le produit en appuyant sur le bouton «ON / OFF», sélectionnez le programme «2» .
- 6) Le produit commencera à faire tourner les lames pour mélanger la pâte, et le compteur commencera le compte en arrière.
- 7) Versez **LENTEMENT DE L'EAU** sur la goulotte avec les trois trous du couvercle(8), en allant à droite/gauche pour permettre aux trous de recevoir la même quantité d'eau uniformément.
- 8) Prenez environ 1 minute (50/70 secondes) pour le verser de l'eau.
- 9) Au fur et à mesure que l'eau est versée, l'état du la pâte va changer : de la farine au riz et plus tard à la taille d'un haricot, puis attendez fin de la pâte. À la fin du mélange, la machine s'arrêtera pendant 5 secondes, il inversera la rotation et commencera 10) L'extrusion et la production de pâtes [fig. 6].

REMARQUE:

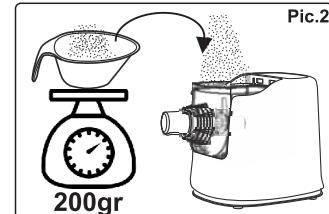
- Si les pâtes semblent trop sèches, dans la prochaine mélanger ajouter 1 ou 2 ml d'eau tous les 100 g de Farine.
- Si la pâte semble humide, dans la pâte suivante réduire l'eau de 1 ou 2 ml pour 100g de farine.
- Si des résidus restent sur les lames et les parois cela signifie que trop d'eau a été renversée rapidement ou par vagues.

- JUGER LA PÂTE UNIQUEMENT APRÈS AU MOINS 1 MINUTE DE LA FIN DU PAIEMENT DE LA DERNIÈRE GOUTTE D'EAU.

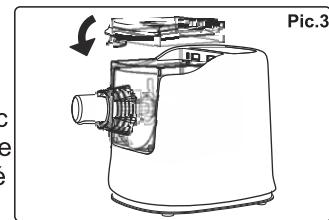
- La pâte ne sera MAGIQUE que lorsqu'elle résultera granuleux, homogène et de la taille des haricots/pois chiches. Dans ce cas vous aurez les **PÂTES PARFAITES** si une fois que l'extrusion dans le conteneur 2 reste non plus de 10gr de résidus.



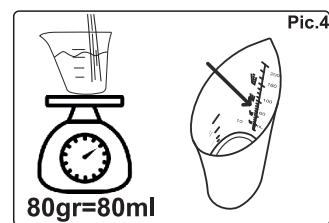
Pic.1



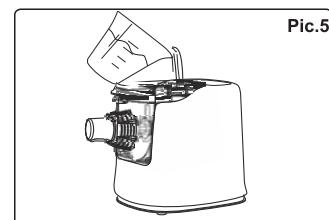
Pic.2



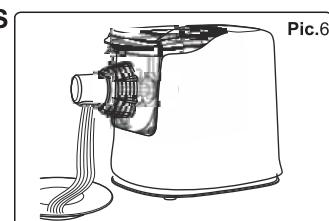
Pic.3



Pic.4



Pic.5



Pic.6

Table EAU - FARINE - OEUFS

Sur le marché, il existe plus de 100 types de farine et chaque farine a besoin de sa propre quantité d'eau pour le bon mélange.

- Si nous ajoutons ensuite qu'une marque différente, il existe également un type de broyage / raffinage différent ayant la même description sur l'emballage on comprend la difficulté.
- Le tableau ci-dessous indique le ratio basé sur le POIDS de la farine et non sur le volume (gobelets doseurs) ou le type de farine, facilitant la connaissance pour l'extrusion.
- Afin de bien comprendre le mécanisme, nous vous conseillons d'en faire 200/300 g plusieurs fois mourir et la même farine pour attirer votre attention et pratiquer avant de passer à des quantités plus élevées.
- La quantité d'eau pour 100g de farine peut varier de 35 à 45g pour toutes les farines sur le marché, le tableau indique une valeur moyenne de 40 g d'eau pour 100 g de farine.
- Lors de la première utilisation, il est recommandé de TOUJOURS commencer UNIQUEMENT avec de la farine et de l'eau et le extrude les tagliatelles, puis passe éventuellement à la pâte avec les œufs.
- Lors de la première coupe, il est normal que les pâtes sortent tordues, enroulées et caoutchouteuses car les accessoires (4 et 5) absorbent une partie de l'humidité le long du chemin d'extrusion.
- Si, à la troisième coupe d'extrusion, les pâtes se révèlent ridées et tordues et non lisses cela signifie qu'il manque un peu d'eau, donc ajouter 1 ou 2 gr (ml) au prochain mélange d'eau pour 100 g de farine.
- Si par contre à la troisième coupe on constate que la pâte est trop lisse et humide et qu'elle semble glisser, cela signifie qu'il y a trop d'eau, donc lors du pétrissage suivant, retirez 1 ou 2 gr(ml) d'eau pour 100gr de farine.
- Important : Versez l'eau lentement, uniformément et sans vagues sur la goulotte du couvercle (8), utiliser environ 60 secondes pour obtenir un mélange avec une humidité uniforme.
- La machine a été conçue pour un usage domestique uniquement, donc pour la production de pâtes par jour pour une famille typique de 2 à 6 personnes. Pour de plus grandes quantités, produisez en plusieurs phases à une distance minimale de 60/90 min.
- Ce n'est que lorsque vous êtes sûr d'avoir réalisé correctement plusieurs pâtes que vous procédez avec de l'eau, de la farine et des œufs.

BONNE PÂTE :

- Si avant extrusion, la pâte est granuleuse, houblonnée et homogène du grosseur des fèves et sur le sol du récipient (2) de la farine, il n'y en a pas farine ==> procéder à l'extrusion.

TABLEAU SE REFERANT AUX FARINES AVEC GLUTEN***

pour une meilleure digestibilité et une bonne cuisson nous préconisons la farine de blé dur

FARINE	EAU*	EAU CLIENT	EAU + DES OEUFS **
100 gr	40 ml		NO
150 gr	60 ml		1 Oeuf + eau = 65 ml
200 gr	80 ml		1 Oeuf + eau = 85 ml
250 gr	100 ml		2 des œufs + eau = 110 ml
300 gr	120 ml		2 des œufs + eau = 130 ml
350 gr	140 ml		3 des œufs + eau = 150 ml
400 gr	160 ml		3 des œufs + eau = 175 ml

* Pesar l'eau avec une balance numérique (40 ml = 40 g)

** Bien battre l'œuf avant de le placer dans la tasse à mesurer liquide, ajouter de l'eau jusqu'à atteindre la valeur indiquée dans le tableau ci-dessus et mélanger à nouveau.

*** Pour les PÂTES SANS GLUTEN, utilisez des préparations spécifiques déjà sur le marché mélangé et prêt à l'emploi. Évidemment le ratio farine/eau va changer, cela pourrait soit 45/50ml ou plus d'eau selon le mélange utilisé.

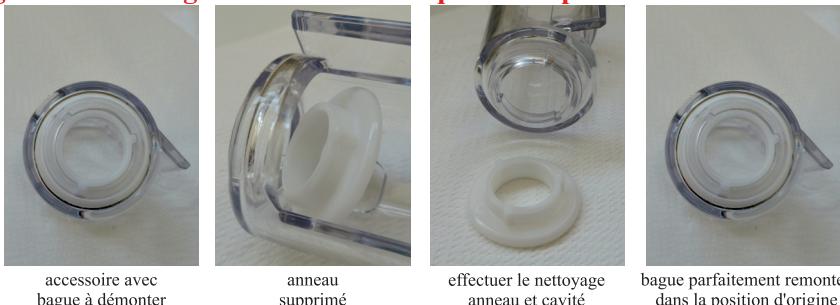


Afin d'éviter les accessoires cassés, nous rappelons quelques passages importants à ne jamais oublier

A

Disque à pâte entonnoir (panneau avant) (numéro 4)

Pendant la phase de montage, retirez l'anneau blanc placé à l'intérieur de la référence (4), retirez soigneusement les résidus de pâte et positionner la bague dans son logement comme indiqué sur la photo ci-dessous. **Partie 4**



accessoire avec bague à démonter

anneau supprimé

effectuer le nettoyage anneau et cavité

bague parfaitement remontée dans la position d'origine

B

Hélice d'extraction de pâte (vis sans fin) (numéro 5)

Avant de monter les accessoires, n'oubliez pas de nettoyer le trou en acier dans le partie avant de l'hélice d'extraction de la pâte (5), soigneusement nettoyée des résidus pâte à l'aide du poinçon de la spatule fournie (12).

Partie 5



C

Porte-matrice (9) et écrou (7) (écrou annulaire)

Avant utilisation, toujours vérifier que la languette de guidage du porte-matrice (9) s'insère bien et à fond dans le joint du panneau avant (4). Vérifier la parfaite adhérence entre le porte-matrice (9) et la face avant transparente (4). Vérifiez également que l'écrou (7) est vissé à fond, de sorte pour créer un corps unique avec le porte-filière (9).

Parties 7 et 9

Correct

PAS DE FENTE
entre porte-matrices (9)
et plastron (4)



Faux

FENTE (espace)
entre porte-matrices (9)
et plastron (4)



D

N'oubliez pas de mouiller abondamment le porte-matrice(9) et la matrice(6) laisser quelques gouttes avant de les appliquer sur la machine (partie 4)

Sirge.

Consejos rápidos para el primer uso

Para conocer, montar el producto y obtener una excelente pasta con cualquier tipo de harina, le recomendamos que siga cuidadosamente este procedimiento cuando lo utilice por primera vez. Es una buena regla Comience con no más de 200 g de harina para familiarizarse con los accesorios y el producto. Si está satisfecho con el resultado, continúe con cantidades mayores. Experiencia e los conocimientos prácticos ayudan a lograr mejores resultados.

monte la máquina como se ilust

**Si la máquina no está ensamblada correcta
no arrancará.**



MONTAJE

A) Introducir las paletas (3) dentro del contenedor (2), y posicionarlas ambas en el cuerpo de la máquina (1), girar las palas para que encajen en el eje del motor y empujar el contenedor (2) contra la pared.

B) Inserte el panel frontal (4) y introduzca el tornillo (5) en el orificio hexagonal de las palas hasta la profundidad máxima.

C) Introducir el troquel (6) en el portatroquel (9) en la posición correcta, y ambos aplicados en el panel frontal (4) (respetando las correspondientes guías de referencia arriba y abajo).

CONSEJO: Humedezca el interior del soporte del troquel y el troquel con agua antes montarlos en la máquina para mejorar y facilitar la extrusión de la pasta.

D) **Verificar la perfecta adherencia del accesorio 9 y el accesorio 4.** Enroscar la virola (7) (tornillo grande transparente) en el panel frontal(4) bloqueando la tapa blanca para el archivo(9).

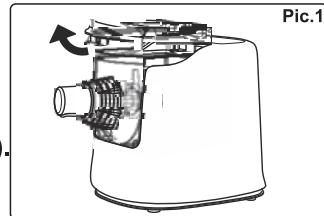
E) La tapa (8) debe cerrarse solo después de haber introducido la cantidad de harina deseada.
SIN LA TAPA EL PRODUCTO NO ENCIENDE.

La tapa se ajusta y se quita fácilmente si presiona la pestaña ligeramente con el pulgar. obtenido en la tapa y colocando el dedo índice debajo de la protuberancia. La entrada debe ser suave. Si todas las piezas han sido ensambladas correctamente, insertando el enchufe, escuchará un pitido, en el al encender el producto, el mensaje ON aparecerá en la pantalla y podrá continuar. Vea la página siguiente, cómo hacer la primera pasta. Después de la extrusión, déjelo secar. los accesorios durante al menos 60/90 minutos, en un lugar ventilado y seco. Nunca lave los accesorios en el lavavajillas. El servicio de atención al cliente en +39.3396705873 o info@sirge.it está disponible de 9 a 16:30 de lunes a viernes para ayudarte en caso de necesidad de hacer PRIMA PASTA y unaencontrar la hidratación adecuada para la harina utilizada.

HACIENDO LA PRIMERA PASTA

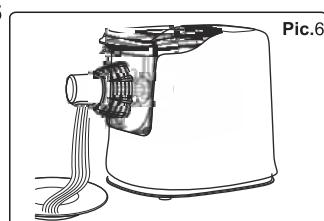
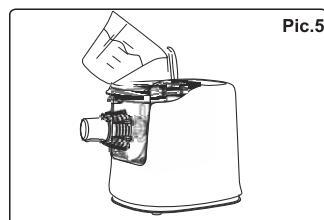
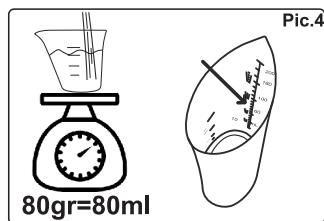
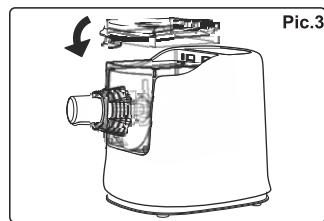
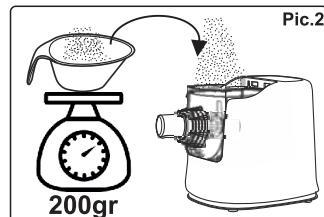
PREPARACIÓN DE HARINA / AGUA:

- A) Pesar 200 g de harina, precisa (excluida la tara).
(Utilice múltiplos de 100gr para facilitar el cálculo,
por cada 100 g de harina añadir 40 g (ml) de agua)
- B) Pesar 80gr (ml) de agua, precisa (excluida la tara).
Consulte la tabla en la página 3.



EJEMPLO - CÓMO PROCEDER:

- 1) Abra la tapa (8) como en la figura 1.
- 2) Verter 200g de harina de sémola de trigo duro (muy digerible) u otras harinas de trigo como '00' - '0' - '1' - '2' en el contenedor (2) como en la figura 2.
- 3) Cerrar la tapa (8) que lo acompaña [fig.3]
- 4) Inserte el enchufe en el enchufe.
- 5) Encienda el producto presionando el botón «ON/OFF» (1), seleccione el programa «2» (2).
- 6) El producto comenzará a girar las cuchillas para mezclar la masa, y el contador comenzará la cuenta hacia atrás.
- 7) Versez LENTEMENT DE L'EAU sur la goulotte avec les trois trous du couvercle(8), en allant à droite/gauche pour permettre aux trous de recevoir la même quantité d'eau uniformément.
- 8) Tómese alrededor de 1 minuto (50/70 segundos) para la vertido de agua.
- 9) A medida que se vierte el agua, el estado de la masa cambiará: de harina a arroz y luego al tamaño de un frijol, luego esperarlo final de la masa. Al final de la mezcla, la máquina se detendrá.
- durante 5 segundos, invertirá la rotación y comenzará
- 10) La extrusión y producción de pasta [fig.6].



NOTA:

- Si la pasta parece demasiado seca, en el siguiente mezclar añadir 1 o 2ml de agua cada 100g de Harina.
- Si la masa parece húmeda, en la siguiente masa reducir el agua 1 o 2 ml por cada 100g de harina.
- Si quedan residuos en las palas y paredes significa que se ha derramado demasiada agua rápidamente o en oleadas.

- JUGAR LA MASA SOLO DESPUÉS DE AL MENOS 1 MINUTO DESDE FINALIZAR EL PAGO DE LA ÚLTIMA GOTTA DE AGUA.

- La masa solo será MÁGICA cuando resulte granulado, homogéneo y del tamaño de habas/garbanzos.
- En este caso tendrás la **PASTA PERFECTA** si una vez que la extrusión en el contenedor 2 permanece no más de 10gr de residuo.

Mesa AGUA - HARINA - HUEVOS

En el mercado existen más de 100 tipos de harina y cada harina necesita su propia cantidad de agua para la mezcla correcta.

- Si luego agregamos que una marca diferente, también hay un tipo diferente de molienda / refinado Al tener la misma descripción en el paquete, entendemos la dificultad.
- La siguiente tabla muestra la relación basada en el PESO de la harina y no en el volumen (tazas medidoras) o el tipo de harina, facilitando el conocimiento para la extrusión.
- Para entender bien el mecanismo, recomendamos hacer 200/300 g varias veces morir y la misma harina para llamar la atención y practicar antes de pasar a cantidades mayores.
- La cantidad de agua por cada 100g de harina puede variar de 35 a 45g para todas las harinas en el mercado, la tabla muestra un valor medio de 40 g de agua por 100 g de harina.
- Cuando se utilice por primera vez, se recomienda comenzar SIEMPRE SOLO con harina y agua y el extruye los tagliatelle, y finalmente pasa a la masa con los huevos.
- Cuando se corta por primera vez, es normal que la pasta quede torcida, rizada y masticable porque la los accesorios (4 y 5) absorben parte de la humedad a lo largo del recorrido de extrusión.
- Si, en el tercer corte de extrusión, la pasta se encuentra arrugada y torcida y no lisa significa que falta un poco de agua, así que agregue 1 o 2 gr (ml) a la siguiente mezcla de agua por cada 100g de harina.
- Si por el contrario en el tercer corte se comprueba que la masa está demasiado lisa y húmeda y parece resbalar, significa que hay demasiada agua, por lo que en el próximo amasado quitar 1 o 2 gr(ml) de agua por cada 100gr de harina.
- Importante: Vierta el agua lentamente de manera uniforme y sin ondas en el conducto de la tapa (8), utilice unos 60 segundos para obtener una mezcla con humedad uniforme.
- La máquina ha sido diseñada sólo para uso doméstico, por lo tanto para la producción de pasta, por día para una familia típica de 2 a 6 personas. Para cantidades mayores, producir en varias fases a una distancia mínima de 60/90 min.
- Sólo cuando estés seguro de haber hecho varias masas correctamente, procede con agua, harina y huevos.

MASA CORRECTA;

- Si antes de la extrusión, la masa es granulada, lupulada y homogénea del tamaño de los frijoles y en el piso del recipiente (2) de la harina, no hay harina ==> proceder con la extrusión.

TABLA REFERIDA A HARINAS CON GLUTEN***

para una mejor digestibilidad y una buena cocción recomendamos harina de trigo duro

HARINA	AGUA*	AGUA CLIENTE	AGUA + HUEVOS **
100 gr	40 ml		NO
150 gr	60 ml		1 huevo + agua = 65 ml
200 gr	80 ml		1 huevo + agua = 85 ml
250 gr	100 ml		2 huevos + agua = 110 ml
300 gr	120 ml		2 huevos + agua = 130 ml
350 gr	140 ml		3 huevos + agua = 150 ml
400 gr	160 ml		3 huevos + agua = 175 ml

* Pesar el agua con una balanza digital (40 ml = 40 g)

** Batir bien el huevo antes de colocarlo en el vaso medidor de líquidos, agregar agua hasta alcanzar el valor indicado en la tabla anterior y volver a mezclar.

*** Para PASTA SIN GLUTEN utilizar preparados específicos ya existentes en el mercado mezclado y listo para usar. Evidentemente la relación harinaagua cambiará, podría ser 45/50ml o más de agua según la mezcla utilizada.

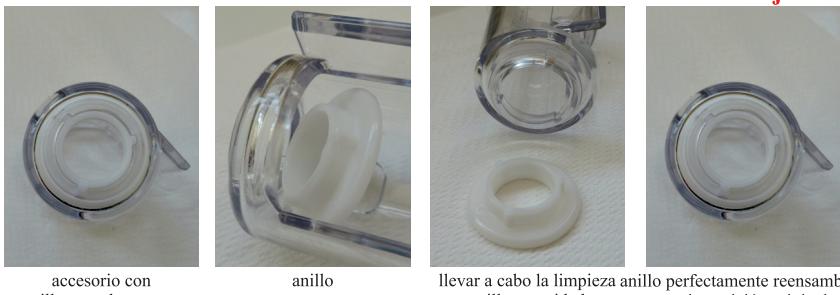


Para evitar roturas de los accesorios, recordamos algunos pasajes importantes para nunca olvidar

A

Disco de masa de embudo (panel frontal) (número 4)

Durante la fase de montaje, retire el anillo blanco colocado en el interior de la pieza número (4), retire con cuidado cualquier resto de masa e vuelva a colocar el anillo en su asiento como se muestra en la foto de abajo. **Parte 4**



accesorio con anillo para desmontar

anillo remoto

llevar a cabo la limpieza anillo perfectamente reensamblado anillo y cavidad en la posición original

B

Hélice de extracción de masa (tornillo sin fin) (número 5)

Antes de montar los accesorios, recuerde limpiar el orificio de acero en el parte delantera de la hélice de extracción de masa (5), limpiar cuidadosamente de residuos masa utilizando el punzón de la espátula suministrada (12).

Parte # 5



C

Portamatriz (9) y tuerca (7) (tuerca anular)

Antes de su uso, compruebe siempre que la lengüeta de guía del portamatriz (9) se inserta bien y completamente en la unión del panel frontal (4). Comprobar el perfecta adherencia entre el portamatriz (9) y el panel frontal transparente (4). Compruebe también que la tuerca (7) esté enroscada hasta el fondo, para que para crear un solo cuerpo con el portamatriz (9). **Parte 7 y 9**

Correcto



SIN RANURA entre portamatriz (9) y placa frontal (4)

Equivocado



RANURA (espacio) entre portamatriz (9) y placa frontal (4)

D

Recuerde mojar abundantemente el soporte de la matriz (9) y la matriz (6) dejando unas gotas antes de aplicarlas en la máquina (parte 4)

Hinweis für den ersten Gebrauch

Um es kennenzulernen, stellen Sie das Produkt zusammen und erhalten Sie eine ausgezeichnete Pasta mit jeder Art von Mehl. Wir empfehlen Ihnen, dieses Verfahren bei der ersten Verwendung sorgfältig zu befolgen. Es ist eine gute Regel Beginnen Sie mit nicht mehr als 200 g Mehl, um sich mit dem Zubehör und den Produkt. Wenn Sie mit dem Ergebnis zufrieden sind, fahren Sie mit größeren Mengen fort. Erfahrung e praktisches Wissen hilft, bessere Ergebnisse zu erzielen.

**Montieren Sie die Maschine wie abgebildet:
Wenn das Auto nicht gut montiert ist, startet es nicht.**



MONTAGE

A) Die Paddel (3) in den Behälter (2) einführen und beide im Körper positionieren der Maschine (1), drehen Sie die Messer so, dass sie auf die Motorwelle passen, und drücken Sie sie hinein Behälter (2) an der Wand.

B) Setzen Sie die Frontplatte (4) ein und führen Sie dann die Schraube (5) in das Sechskantloch der Klingen ein bis zur maximalen Tiefe.

C) Setzen Sie die Matrize (6) lagerichtig in den Matrizenhalter (9) ein und beides auf den Frontplatte (4) (beachten Sie die entsprechenden Referenzanleitungen oben und unten).

**TIPP: Befeuchten Sie die Innenseite des Matrizenhalters und die Matrize vorher mit Wasser
Montieren Sie sie in der Maschine, um die Extrusion der Nudeln zu verbessern und zu erleichtern.**

D) Kontrollieren Sie die einwandfreie Haftung von Zubehör 9 und Zubehör 4. Schrauben Sie die Ringmutter (7) (Schraube groß transparent) in der Frontplatte (4) und verdeckt die weiße Kappe für die Feile (9).

OHNE DECKEL LASST SICH DAS PRODUKT NICHT EINSCHALTEN.

Der Deckel passt und lässt sich leicht entfernen, wenn Sie leicht mit dem Daumen auf die Lasche drücken auf dem Deckel erhalten und den Zeigefinger unter den Vorsprung legen. Der Eintrag muss weich sein. Wenn alle Teile richtig zusammengebaut wurden, hören Sie beim Einsticken des Steckers einen Piepton Beim Einschalten des Produkts erscheint die Meldung ON auf dem Display und Sie können fortfahren. Siehe nächste Seite, wie man die erste Pasta macht. Nach der Extrusion trocknen lassen das Zubehör für mindestens 60/90 Minuten an einem belüfteten und trockenen Ort.

Waschen Sie das Zubehör niemals in der Spülmaschine. Der Kundendienst unter +39.3396705873 oder info@sirge.it ist von 9 bis erreichbar 16:30 Uhr von Montag bis Freitag, um Ihnen im Bedarfsfall bei der Zubereitung von PRIMA PASTA zu helfen und a Finden Sie die richtige Flüssigkeitszufuhr für das verwendete Mehl.

DIE ERSTEN PASTA . ZUBEREITEN

MEHL- / WASSERVORBEREITUNG:

A) Wiegen Sie 200 g Mehl, präzise (ohne Tara).

(Verwenden Sie zur Vereinfachung der Berechnung ein Vielfaches von 100g)

Pro 100g Mehl 40g (ml) Wasser hinzufügen.

B) Wiegen Sie 80 g (ml) Wasser ab, präzise (ohne Tara).

Siehe Tabelle auf Seite 3.

BEISPIEL - WIE MAN VORGEHEN WIRD:

1) Öffnen Sie die Abdeckung (8) wie in Abb. 1.

2) Gießen Sie 200 g Weizengrießmehl harte (sehr bekömmliche) oder andere Weizenmehle wie '00' - '0' - '1' - '2' im Behälter (2) wie in Abb. 2.

3) Schließen Sie die dazugehörige Abdeckung (8) [Abb.3]

4) Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

5) Schalten Sie das Produkt ein, indem Sie die Taste drücken «ON / OFF» (1), wählen Sie das Programm «2» (2).

6) Das Produkt beginnt, die Klingen für . zu drehen Mischen Sie den Teig, und der Zähler beginnt mit der Zählung rückwärts.

7) Gießen Sie LANGSAM WASSER auf die Rutsche mit die drei Löcher im Deckel (8) rechts-links an Lassen Sie die Löcher die gleiche Menge erhalten Wasser gleichmäßig.

8) Nehmen Sie sich etwa 1 Minute (50/70 Sekunden) für die Gießen von Wasser.

9) Beim Gießen des Wassers wird der Zustand des Teig wird sich ändern: von Mehl zu Reis und später bis zur Größe einer Bohne, dann warte darauf Ende des Teigs. Am Ende des Mischens stoppt die Maschine 5 Sekunden lang wird die Drehung umgekehrt und gestartet

10) Die Extrusion und Herstellung von Teigwaren [Abb. 6].

HINWEIS:

- Wenn die Nudeln zu trocken erscheinen, im nächsten mischen fügen Sie 1 oder 2 ml Wasser alle 100 g hinzu Mehl.

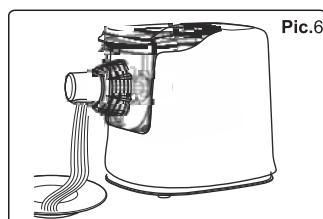
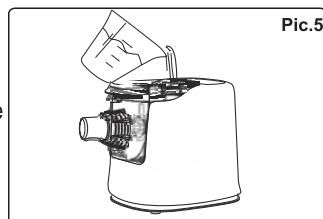
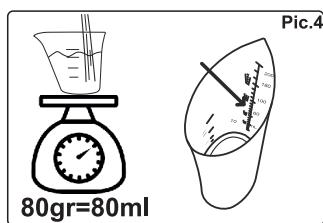
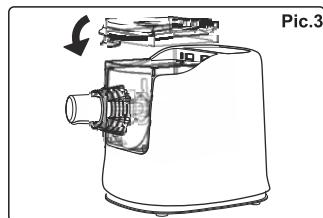
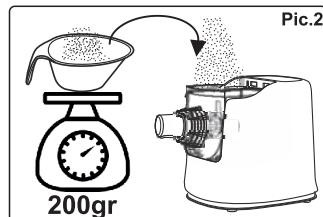
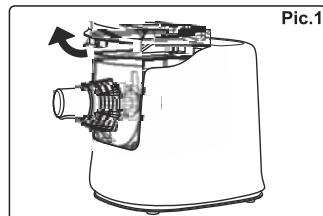
- Wenn der Teig feucht erscheint, im nächsten Teig Reduzieren Sie das Wasser um 1 oder 2 ml pro 100 g Mehl.

- Wenn Rückstände auf den Klingen und Wänden verbleiben es bedeutet, dass zu viel Wasser verschüttet wurde schnell oder in Wellen.

**- BERICHE DEN TEIG NUR NACH MINDESTENS 1 MINUTE
AB ENDE DER ZAHLUNG VOM LETZTEN TROPFEN WASSER.**

- Der Teig wird erst MAGIC, wenn er entsteht körnig, homogen und bohnen-/kichererbserbsengroß.

In diesem Fall haben Sie die PERFEKTE PASTA, wenn einmal bleibt die Extrusion in Behälter 2 nich mehr als 10 g Rückstände.



WASSER - MEHL - EIER Tisch

Auf dem Markt gibt es über 100 Mehlsorten und jedes Mehl braucht seine eigene Menge Wasser für die richtige Mischung.

- Wenn wir dann noch eine andere Marke hinzufügen, gibt es auch eine andere Art der Mahlung / Veredelung Wenn wir die gleiche Beschreibung auf dem Paket haben, verstehen wir die Schwierigkeit.
- Die folgende Tabelle zeigt das Verhältnis basierend auf dem GEWICHT des Mehls und nicht auf dem Volumen (Messbecher) oder die Mehlsorte, die das Wissen für die Extrusion erleichtern.
- Um den Mechanismus gut zu verstehen, empfehlen wir, mehrmals 200/300 g davon herzustellen sterben und das gleiche Mehl, um Ihre Aufmerksamkeit zu erregen und zu üben, bevor Sie zu höheren Mengen übergehen.
- Die Wassermenge pro 100 g Mehl kann für alle Mehle zwischen 35 und 45 g variieren auf dem Markt weist die Tabelle einen Durchschnittswert von 40 g Wasser pro 100 g Mehl aus.
- Bei der ersten Verwendung wird empfohlen, IMMER NUR mit Mehl und Wasser zu beginnen und die extrudiert die Tagliatelle und geht dann schließlich zum Teig mit den Eiern über.
- Beim ersten Anschneiden ist es normal, dass die Nudeln schief, gekräuselt und zäh herauskommen Zubehör (4 und 5) nehmen einen Teil der Feuchtigkeit entlang des Extrusionsweges auf.
- Wenn beim dritten Extrusionsschnitt festgestellt wird, dass die Nudeln faltig und krumm und nicht glatt sind das bedeutet, dass etwas Wasser fehlt, also fügen Sie 1 oder 2 gr (ml) zur nächsten Mischung hinzu Wasser pro 100 g Mehl.
- Wenn andererseits beim dritten Schnitt festgestellt wird, dass der Teig zu glatt und nass ist und es scheint abrutschen, es ist zu viel Wasser, also beim nächsten Kneten entfernen 1 oder 2 g (ml) Wasser pro 100 g Mehl.
- Wichtig: Gießen Sie das Wasser langsam, gleichmäßig und ohne Wellen auf die Rutsche des Deckels (8) ca. 60 Sekunden verwenden, um eine Mischung mit gleichmäßiger Feuchtigkeit zu erhalten.
- Die Maschine ist nur für den Hausgebrauch konzipiert, also für die Herstellung von Teigwaren pro Tag für eine typische Familie mit 2 bis 6 Personen. Bei größeren Mengen produzieren Sie in mehrere Phasen im Mindestabstand von 60/90 min.
- Erst wenn Sie sicher sind, dass Sie mehrere Teige richtig gemacht haben, fahren Sie mit Wasser, Mehl und Eiern fort.

RICHTIGER TEIG;

- Wenn der Teig vor der Extrusion körnig, hüpfend und homogen ist
Größe der Bohnen und auf dem Boden des Behälters (2) des Mehls befindet sich keines Mehl ==> mit der Extrusion fortfahren.

TABELLE ZU MEHLEN MIT GLUTEN***

Für eine bessere Verdaulichkeit und gutes Kochen empfehlen wir Hartweizenmehl

MEHL	WASSER*	WASSER Klient	WASSER + EIER **
100 gr	40 ml		NO
150 gr	60 ml		1 Ei + wasser = 65 ml
200 gr	80 ml		1 Ei + wasser = 85 ml
250 gr	100 ml		2 Eier + wasser = 110 ml
300 gr	120 ml		2 Eier + wasser = 130 ml
350 gr	140 ml		3 Eier + wasser = 150 ml
400 gr	160 ml		3 Eier + wasser = 175 ml

* Wiegen Sie das Wasser mit einer Digitalwaage (40 ml = 40 g)

** Das Ei gut schlagen, bevor es in den flüssigen Messbecher gegeben wird, Wasser bis auf hinzufügen den in der obigen Tabelle angegebenen Wert erreichen und erneut mischen.

*** Verwenden Sie für GLUTENFREIE PASTA spezielle Präparate, die bereits auf dem Markt sind gemischt und gebrauchsfertig. Offensichtlich wird sich das Mehl / Wasser-Verhältnis ändern, es könnte 45 / 50 ml oder mehr Wasser sein, je nach verwendeter Mischung.

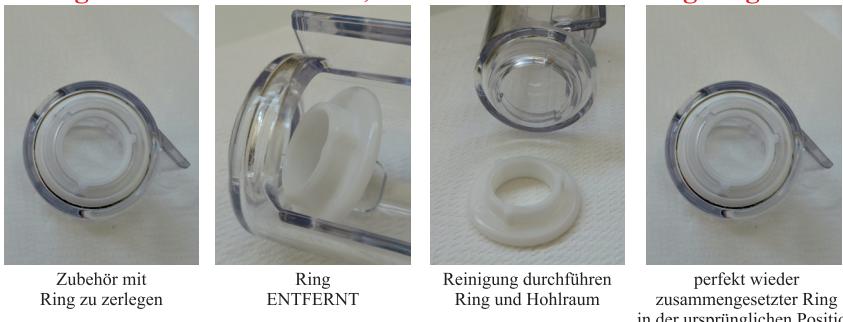


Um defektes Zubehör zu vermeiden, erinnern wir Sie daran Einige wichtige Passagen, die man nie vergessen sollte

A

Trichterteigscheibe (Frontplatte) (Nummer 4)

Entfernen Sie während der Montagephase den innen liegenden weißen Ring der Teilenummer (4), eventuelle Teigreste vorsichtig entfernen und Positionieren Sie den Ring wieder in seinem Sitz, wie auf dem Foto unten gezeigt. **Teil 4**

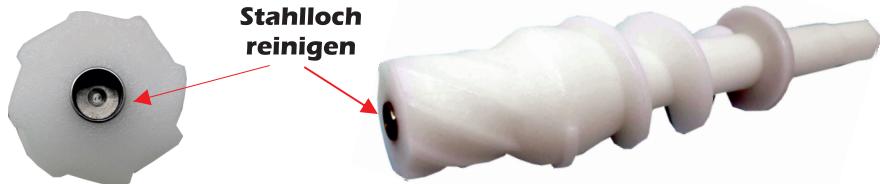


B

Teigabsaugpropeller (Schneckenschraube) (Nummer 5)

Denken Sie nach jedem Mischen daran, das Stahlloch im Teil zu reinigen
Vor der Teigextraktionswendel (5) sorgfältig von Rückständen reinigen
mit der Ahle des mitgelieferten Spatels (12).

Teil 5



C

Matrizenhalter (9) und Mutter (7) (Ringmutter)

Prüfen Sie vor Gebrauch immer, ob die Führungsnase des Matrizenhalters (9) gut und vollständig in die Fuge der Frontplatte (4) eingesetzt ist. Überprüfen den perfekte Haftung zwischen Matrizenhalter (9) und transparenter Frontplatte (4). Prüfen Sie auch, ob die Mutter (7) ganz nach unten geschraubt ist, also mit dem Matrizenhalter (9) einen einzigen Körper herzustellen. **Teile 7 und 9**

Richtig

KEIN STECKPLATZ
zwischen
Matrizenhaltern (9)
und Frontplatte (4)



Falsch

SLOT (Leerzeichen)
zwischen
Matrizenhaltern (9)
und Frontplatte (4)



D Vergessen Sie nicht, den Matrizenhalter (9) und die Matrize (6) gründlich zu benetzen.
Lassen Sie einige Tropfen, bevor Sie sie auf die Maschine auftragen (Teil 4).