

# Manuale di Istruzioni

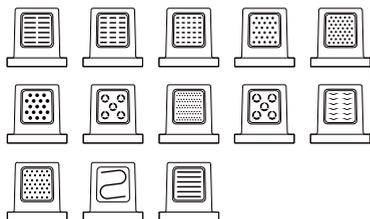
Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso

# Sirge® PastaBuona

## Macchina Automatica per Pasta Fresca

La ringraziamo per aver acquistato un elettrodomestico Sirge. Prodotti tecnologicamente all'avanguardia per dare al cliente il massimo della soddisfazione nell'utilizzo e la semplicità di manovre nella sua gestione. Conservare questo libretto contestualmente al prodotto, anche le parti di imballaggio se inutilizzato per lungo periodo di inattività.

**220-240V ~ 50/60Hz**  
**Max 260 Watt**



## Specifiche Tecniche

Modello: N3

Alimentazione: 220/240V~50/60Hz

Potenza: Max 260 Watt

Dim: 340 x 195 x 260 mm

Peso Netto: 3,6 Kg

Peso Lordo: 4,0 Kg



## **Norme di Sicurezza Generali**

Prima di utilizzare questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e all'imballo.

Le istruzioni devono sempre accompagnare il prodotto anche dopo anni.

- Al primo utilizzo, rimuovere tutte le parti dell'imballo e lavare gli accessori che vanno a contatto con il cibo. Asciugare tutti gli accessori prima di applicarli all'apparecchio.
- Utilizzare questo apparecchio solo in ambienti al coperto (**solo uso interno e domestico**).
- Non lasciare parti dell'imballo/sacchetti a portata dei bambini, pericolo soffocamento.**
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che l'impianto sia corrispondente alle norme vigenti, che vi sia la **Massa** o in alternativa e' indispensabile il **SalvaVita (220/240V~50Hz)**.
- Non utilizzare adattatori, spine multiple, prolunghe, timer o accensioni a distanza.
- Connettere ad una presa di facile e comoda estrazione (no dietro mobili, tavoli, armadi).
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia piegato e che non cada o penda dal tavolo

su cui è posto per evitare inciampi o strappi accidentali.

-La macchina deve essere posta su una base stabile ed in piano, la quale possa sostenere il peso ed eventuali vibrazioni meccaniche durante il suo funzionamento.

-Non smontare l'apparecchio e non utilizzarlo se il funzionamento appare anomalo.

**-Questo apparecchio deve essere utilizzato per uso alimentare e casalingo ogni altro uso e' da considerarsi improprio e pericoloso.**

**-Non utilizzare per scopi professionali.**

**-Non utilizzare nel caso in cui il cavo di alimentazione è danneggiato.**

**-Questo apparecchio non è un giocattolo.**

**Quindi non lasciare l'apparecchio alla portata dei bambini senza il diretto controllo degli adulti.**

**-NON TOCCARE LE PARTI MOBILI DURANTE IL FUNZIONAMENTO.**

-Non usare l'apparecchio se non funziona in modo adeguato o se è stato danneggiato.

-Non lasciare l'apparecchio vicino a fonti di calore, fiamme libere o a diretta esposizione

del sole. Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili (tende, tovaglie, carta o tessuti) durante il suo utilizzo.

- Non immergere la spina o l'apparecchio in liquidi, non utilizzare nelle vicinanze d'acqua (lavandini, docce, bagni, ecc.). Se bagnato, staccare l'automatico Salva Vita prima di estrarre la spina dalla presa e far controllare l'apparecchio da personale specializzato.
- Non utilizzare spina e apparecchio con mani bagnate o umide, per evitare scosse elettriche.
- Non mettere in funzione senza sorveglianza adulta e non assentarsi durante l'uso.
- Non inserire la spina senza aver prima installato tutti gli accessori necessari.**
- Quando l'apparecchio è in funzione o dopo l'utilizzo, non toccare le parti in movimento.**
- Spegnere e staccare la spina, prima del cambio o l'inserimento degli accessori.**
- Staccare la spina a fine lavoro, solo dopo aver spento l'apparecchio.**
- Prima di ogni operazione di pulizia staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non estrarre la spina tirandola per il cavo, ma

prendendola direttamente nella sua forma.

**ATTENZIONE: con spina attaccata l'apparecchio rimane sotto tensione internamente.**

**-Se inutilizzato per lungo periodo, staccare la spina, riporlo nella scatola originale e stiparlo in luoghi non accessibili ai bambini.**

-Non pulire con liquidi infiammabili per evitare incendi o scosse elettriche.

**-Non tentare di riparare o smontare l'apparecchio**, per la sostituzione di componenti e per riparazioni affidarsi a tecnici specializzati o chiamare il nostro Centro Assistenza Clienti al numero 011/93.19.845 (giorni feriali 9:00-15:00) o inviare email a [info@sirge.it](mailto:info@sirge.it).

-L'utilizzo di ricambi o accessori non originali darà luogo a malfunzionamenti e decadenza immediata della garanzia.

## **Prima dell'uso**

Tutte le parti dell'apparecchio devono essere accuratamente pulite prima di utilizzarlo per la prima volta. (vedi sezione: Pulizia).

Estrarre il cavo di alimentazione della lunghezza desiderata e solo dopo collegare la spina alla rete elettrica verificando che sia compatibile con l'impianto a norme EU(220/240 V-50/60 Hz).

## ATTENZIONE: LEGGERE TUTTO IL MANUALE.

Tutti gli elettrodomestici non vanno utilizzati prima di aver letto e compreso tutte le istruzioni d'uso.



Questo apparecchio è da utilizzare solo come USO DOMESTICO.

# 1 Conoscere la macchina

Per conoscere, montare la macchina ed ottenere un'ottima pasta con qualsiasi tipo di farina, consigliamo di seguire attentamente questa procedura al primo utilizzo.

È buona regola iniziare a prendere confidenza con gli accessori e la macchina stessa.

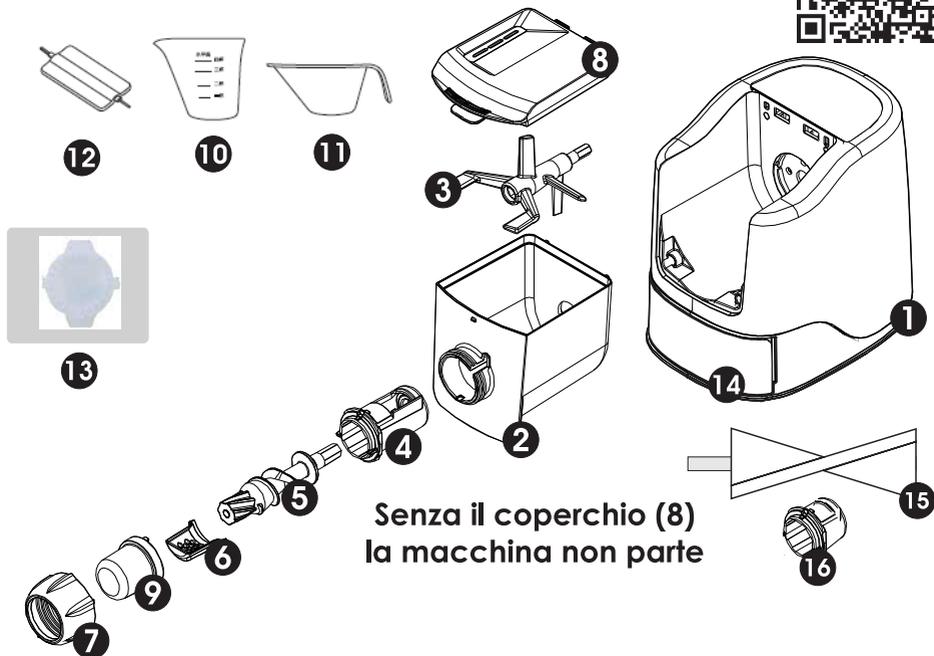
Esperienza e buona conoscenza della macchina aiutano ad ottenere i migliori risultati.

### PRODUZIONE PASTA:

Montare la macchina seguendo la successione: 1, 2, 3, 4, 5, (9+6), 7 e 8.

### PRODUZIONE PANE/PIZZA:

Montare la macchina seguendo la successione: 1, 2, 15, 16, 7 e 8.



1. Corpo Macchina

2. Recipiente di impasto

3. Pale rotanti per impasto

4. Disco Imbuto impasto [frontalino]

5. Elica estrazione impasto

6. Trafile (13 in dotazione)

7. Dado di chiusura elica [ghiera]

8. Coperchio con feritoie

9. Porta trafile pasta

10. Misurino Acqua

11. Misurino Farina

12. Spatola con ago e linghetta

13. Accessorio per Ravioli

14. Cassetto per trafile pasta

15. Accessorio per Pane/Pizza

16. Tappo blocca Acc.Pane/Pizza

## Al fine di evitare la rottura degli accessori, ricordiamo alcuni passaggi importanti da non dimenticare mai

### **A** Anello bianco inserito nell'accessorio numero 4

Ad ogni impasto pulire l'anello bianco posto all'interno dell'accessorio num.4 e la cavità seguendo le figure qui di seguito.



accessorio con anello da smontare



anello smontato



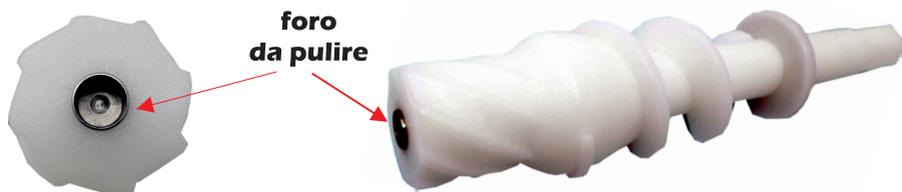
effettuare pulizia anello e cavità



anello perfettamente rimontato nella posizione originale

### **B** Elica estrazione impasto (vite senza fine) numero 5

Ad ogni impasto 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).



### **C** Porta trafilè (9) e Dado (7) (ghiera)

Ad ogni impasto verificare sempre che le linguette guida del porta trafilè (9) siano inserite bene e fino in fondo nell'incastro del frontalino (4). Controllare che non rimangano fessure tra il porta trafilè (9) ed il frontalino (4) ma devono creare un corpo unico con accoppiamento perfetto.

**Corretto**



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



**Errato**

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

## 2

# Comandi e Programmi

## PROGRAMMI MANUALI



### **Conferma/Cancella (ON/OFF) - Tasto Multifunzione**

Solo se gli accessori sono stati montati correttamente, collegando la spina alla presa di corrente (220/240V-50/60Hz), la macchina emetterà un **'bip'** di controllo elettronico e tutti i led si illumineranno per 1 secondo.

-Premendo il tasto **Conferma/Cancella**, la macchina entrerà nella modalità di attesa ed il display mostrerà '----'.

-Premendo il tasto **Conferma/Cancella**, dopo la selezione del programma desiderato, la macchina parte.

-Premendo il tasto **Conferma/Cancella** durante il funzionamento la macchina si fermerà spegnendosi.

### **IMPASTO [Tempo di impasto 4 minuti]**

Dopo aver inserito gli ingredienti come riportato nelle istruzioni di «Fare la Pasta» (Pagina 14), premere il tasto **'Impasta'**. La macchina visualizzerà la scritta «ON» sul display. Per avviare il programma premere nuovamente il tasto **Conferma/Cancella**, il led corrispondente si illuminerà. La macchina inizierà a girare per impastare per circa 4 minuti ed il display mostrerà il tempo alla rovescia che manca al termine della lavorazione. La macchina si fermerà automaticamente, emetterà alcuni bip ed il display mostrerà 'OFF'. Al termine dei bip il display si spegnerà.

### **ESTRUSIONE [Tempo di estrusione 5 minuti]**

Premere il tasto **'Estrude'** solo per estrarre l'impasto. Può essere utilizzato solo dopo averlo impastato con la funzione **'Impasta'**, o dopo aver fatto una lavorazione automatica (Pasta, Pasta Veloce o Ravioli) per estrarre eventuali rimanenze nel contenitore (2). Premendo questo tasto la macchina visualizzerà la scritta «ON» sul display. Per avviare il programma premere nuovamente il tasto **Conferma/Cancella**, il led corrispondente si illuminerà. La macchina inizierà a girare per estrarre per circa 5 minuti ed il display mostrerà il tempo alla rovescia che manca al termine della lavorazione. La macchina si fermerà automaticamente, emetterà alcuni bip ed il display mostrerà 'OFF'. Al termine dei bip il display si spegnerà.

## PROGRAMMI AUTOMATICI

### **Pasta** [3 min d'impasto + 8 min di riposo + 30sec d'impasto + 3 min d'estrusione]

Dopo aver inserito gli ingredienti come riportato nelle istruzioni di «Fare la Pasta» (Pagina 14) e premuto il tasto **Conferma/Cancel**, premere il tasto '**Pasta**'. La macchina visualizzerà la scritta «ON» sul display. Per avviare il programma premere nuovamente il tasto **Conferma/Cancel**, il led corrispondente si illuminerà. La macchina inizierà ad Impastare per circa 3 min ed il display mostrerà il tempo alla rovescia che manca al termine della lavorazione. Al termine del tempo d'Impasto la macchina passerà alla fase di Riposo dell'impasto di circa 8 min. Al termine del tempo di Riposo la macchina impasterà per 30 sec l'impasto prima di passare alla fase d'Estrusione che dura 3 min e 30sec. La macchina si fermerà automaticamente, emetterà alcuni bip ed il display mostrerà 'OFF'. Al termine dei bip il display si spegnerà.

### **Pasta Veloce** [3 min d'impasto + 4 min d'estrusione]

Dopo aver inserito gli ingredienti come riportato nelle istruzioni di «Fare la Pasta» (Pagina 14) e premuto il tasto **Conferma/Cancel**, premere il tasto '**Pasta Veloce**'. La macchina visualizzerà la scritta «ON» sul display. Per avviare il programma premere nuovamente il tasto **Conferma/Cancel**, il led corrispondente si illuminerà. La macchina inizierà ad Impastare per circa 3 min ed il display mostrerà il tempo alla rovescia che manca al termine della lavorazione. Al termine del tempo d'Impasto la macchina passerà alla fase d'Estrusione che dura 3 min e 30sec. La macchina si fermerà automaticamente, emetterà alcuni bip ed il display mostrerà 'OFF'. Al termine dei bip il display si spegnerà.

### **Ravioli** [4 min d'impasto + 3 min e 30sec d'estrusione]

Dopo aver inserito gli ingredienti come riportato nelle istruzioni di «Fare la Pasta» (Pagina 14) e premuto il tasto **Conferma/Cancel**, premere il tasto '**Pasta**'. La macchina visualizzerà la scritta «ON» sul display. Per avviare il programma premere nuovamente il tasto **Conferma/Cancel**, il led corrispondente si illuminerà. La macchina inizierà ad Impastare per circa 4 min ed il display mostrerà il tempo alla rovescia che manca al termine della lavorazione. Al termine del tempo d'Impasto la macchina passerà alla fase d'Estrusione che dura 3 min e 30sec. La macchina si fermerà automaticamente, emetterà alcuni bip ed il display mostrerà 'OFF'. Al termine dei bip il display si spegnerà.

### 3 ISTRUZIONI DI SMONTAGGIO

Prima di iniziare questa fase, assicurarsi che la macchina abbia terminato la lavorazione. Spegnerla ed estrarre la spina dalla presa di alimentazione.

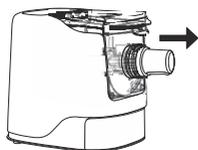


1



Svitare il dado [ghiera] (7) in senso antiorario ed estrarlo.

2



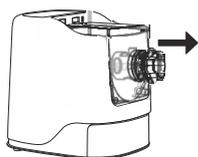
Estrarre il porta-trafila (9) e trafile (6). Togliere l'elica di estrazione (5) e raccogliere eventuale residui d'impasto.

3



Premere i gancetti del coperchio superiore (8), con pollice e indice, ed estrarlo.

4



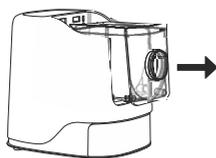
Estrarre il frontalino (4).

5



Portare in avanti il recipiente(2) ed estrarre la spatola rotante [pale] (3), dalla parte superiore.

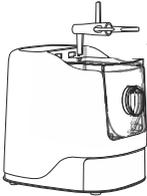
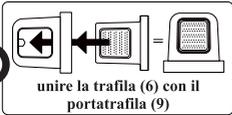
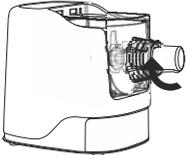
6



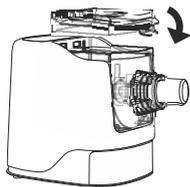
Estrarre il recipiente dell'impasto(2) dal corpo macchina. Allargare gli accessori su un piano ed attendere 60/90 minuti che il residuo si asciughi, quindi pulire con panno asciutto e con l'accessorio (12).

## 4 ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

Iniziare questa fase, con spina di alimentazione staccata, assicurandosi che la macchina abbia terminato la lavorazione precedente da **almeno 60/90 minuti**.

- 1  Inserire la spatola rotante [pale] (3) all'interno del recipiente dell'impasto (2) ed entrambi posizionarli nel corpo macchina. Ruotare le pale in modo da farle inserire nel foro-motore e spingere il contenitore(2) contro la parete.
- 2  Inserire, fino in fondo, il frontalino (4) seguendo la guida di riferimento. Ricordarsi sempre di pulire l'anello bianco come descritto a pagina 6/A.  
**Se questa condizione non viene rispettata alcuni accessori si potrebbero danneggiare durante l'uso.**
- 3  Inserire l'elica estrazione impasto (5) nel foro esagonale delle pale (3), dopo aver pulito bene il foro come descritto a pagina 6/B.
- 4  Selezionare la trafilatura (6) desiderata ed inserirla nel porta trafilatura (9) in posizione corretta.  
**Bagnare l'interno del porta trafilatura con acqua prima di applicarlo, lasciando alcune gocce, sul frontalino (4) della macchina.**  
**I fori della trafilatura DEVONO essere liberi e puliti senza residui d'impasti precedenti.**  
unire la trafilatura (6) con il portatratrila (9)
- 5  Inserire il porta trafilatura (9) nella guida del frontalino (4), fino in fondo senza lasciar spazio, come descritto a pagina 6/C.
- 6  Inserire il dado [ghiera] di chiusura elica (7) avvitandolo in senso orario. Verificando che sia completamente avvitato fino in fondo.





Inserire coperchio superiore (8) in modo corretto e premendo le due linguette. Verificare la corretta installazione.

**Senza il coperchio la macchina non parte.**

**5**

## ERRORE E1

La macchina intelligentemente può identificare la durezza dell'impasto se la velocità rallenta ed il display indica 'E1', **significa che l'impasto è duro**. Fermare la macchina **Conferma/Cancel**a. Togliere il residuo presente nel porta-trafile (9) e nella sulla vite (5). Dopo averli puliti, rimontarli correttamente ed aggiungere 5/10 ml di acqua e far ri-mescolare l'impasto per 2 min. e poi scegliere la funzione 'Estrusione' per estrudere la pasta. Se si visualizza ancora la scritta 'E1' si prega di contattare l'assistenza tecnica allo 0119319845 o tramite e-mail a [info@sirge.it](mailto:info@sirge.it).

Non aggiungere alcun corpo estraneo, che possano tappare i fori delle trafile durante la lavorazione, eventuali uova devono essere ben sbattute e mescolate con la quantità di acqua indicata nella tabella Pag.12.

**NON APRIRE IL COPERCHIO SUPERIORE (8), NON SVITARE IL DADO (ghiera) (7) O TOCCARE L'ASSE DI MISCELAZIONE (3) DURANTE LA LAVORAZIONE PER EVITARE INCIDENTI.**

**6**

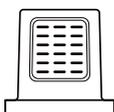
## TRAFILE IN DOTAZIONE

Riportiamo le caratteristiche dei 13 trafile (6) forma pasta in dotazione.

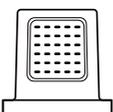
Se i fori delle trafile (6) sono tappati la macchina si potrebbe danneggiare



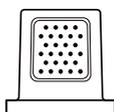
Tagliatelle



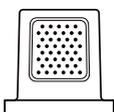
Linguine



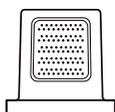
Tagliolini



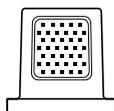
Spaghettoni



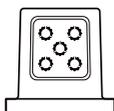
Spaghetti



Capellini



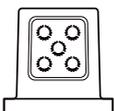
Spaghetti alla Chitarra



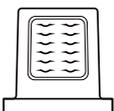
Maccheroncini



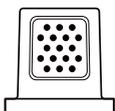
Pappardelle



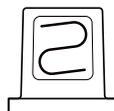
Maccheroni Penne



Tagliatelle Curve



Bigoli



Lasagne Ravioli

**Trafile non in dotazione, acquistabili su [www.sirge.it](http://www.sirge.it)**



Pappardelle



Casarecce



Grissini o Gnocchi



Reginette



Fusilli



Maccheroni grandi



Conchiglie



Biscotti

## 7

# TABELLA FARINA/ACQUA

Ogni farina necessita della propria idratazione (ml d'acqua per ogni 100gr), per ottenere la pasta perfetta. La pasta è perfetta solo quando nell'impasto non c'è troppa o poca acqua.

- La tabella qui sotto, riporta la quantità d'acqua/uova indicativa, in base al **peso** della farina e non al volume (misurini).
- Consigliamo, per capire bene il meccanismo, di provare **più volte 200 gr con la stessa trafila e la stessa farina per prendere occhio e pratica** prima di passare a quantità superiori.
- Il rapporto farina/acqua **può variare da 35% a 45%** d'acqua a secondo della farina usata, della temperatura ambientale, dall'umidità e della raffinazione della stessa farina.
- La tabella riporta un valore medio unitario di 40ml x 100gr di farina, da correggere in base ai risultati ottenuti.
- Il versamento dell'acqua deve essere lento ed omogeneo, senza ondate ed in tutti i fori del coperchio (8), impiegare circa 60 secondi per ottenere un impasto con umidità uniforme.

FARINA	ACQUA*	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)

\*\* Inserire nel misurino le uova ed aggiungere acqua sino al valore indicato dalla tabella. Successivamente, sbattere entrambi bene prima di versarli nella farina.

Se invece la somma delle uova supera il valore indicato nella colonna acqua, aggiungere 10ml o più di acqua per ogni uovo.

\*\*\* Per **FARINE SENZA GLUTINE**, utilizzare preparati specifici in commercio già **mixati e pronti all'uso** oppure collanti alimentari come lo **xantano, gomma guar** oppure **uova** in quanto durante l'estrusione si può spezzare. Alcuni esempi di farine senza glutine: farina di riso, di ceci, di saraceno, d'avena, di tapioca, di castagna, ecc.



### IMPASTO CORRETTO:

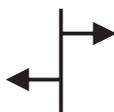
- Se prima dell'estrusione, l'impasto risulta essere granuloso, saltellante e omogeneo della grandezza dei fagioli e sul pavimento del contenitore (2), non risulta esserci farina asciutta ==> **procedere con l'estrusione. Vedere pagina 13.**

### COME MIGLIORARE GLI IMPASTI SUCCESSIVI

ricerca precisa della quantità di acqua, per ogni 100gr di farina

35ml ————— 37ml ————— 40ml ————— 43ml ————— 45ml

- Se la pasta risulta essere umida, bagnata viscosa o appiccicosa, consigliamo di **ridurre** di 1-2ml di acqua per ogni 100gr di farina.  
Passando da 40ml a 39ml-->38ml-->ecc.



- Se la pasta risulta essere frastagliata, asciutta e fatica ad uscire, e rimane farina nel fondo del contenitore (2), consigliamo di **aggiungere** 1-2ml di acqua per ogni 100gr di farina.  
Passando da 40ml a 41ml-->42ml-->ecc.

# 8 QUANDO LA PASTA È PERFETTA?

La **PASTA MAGICA** si ottiene quando fuoriesce bene dalla trafila senza frastagliature, arricciature e spezzettature o deformazioni e la fuoriuscita della pasta scivola facilmente in senso verticale senza fatica. Gli esempi sotto riportati sono di normali farine con glutine\*\*\*. Per **farine senza glutine** utilizzare collanti alimentari come lo xantano oppure uova inquanto durante l'estrusione si può spezzare, oppure utilizzare composti già preparati specifici per fare la pasta senza glutine. Alcuni esempi di farine senza glutine: farina di riso, di ceci, di saraceno, d'avena, di tapioca, di castagna, ecc.



## QUANDO C'È TROPPIA ACQUA

A) Risulta esserci eccessiva quantità d'acqua nel contenitore dell'impasto quando alla vista appaiono grumi e/o pezzi come ciliege o più grandi di una noce o addirittura le pale girano l'intero impasto senza farlo saltellare. In questo caso spegnere immediatamente la macchina (Conferma/Cancel) aprire il coperchio e spezzettare l'impasto in grani simili ai fagioli/ceci aggiungendo cucchiaini di farina sino a far ritornare l'impasto allegro ed omogeneo senza pezzi grossi. Ovviamente la quantità di farina d'aggiungere risulta essere proporzionata alla grandezza dei grumi.

## TROPPIA ACQUA



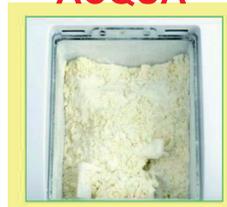
(Pezzettoni)

## QUANDO C'È POCA ACQUA

B) Risulta esserci poca quantità d'acqua nell'impasto quando alla vista l'impasto risulta farinoso, di grandezza uguale o inferiore al riso o nel fondo del contenitore (2) rimane farina grezza non impastata o il motore rallenta la velocità e la macchina si blocca (errore E1) senza estrarre la pasta.

In questo caso aggiungere 1/2ml di acqua per ogni 100gr di farina e riprovare, fino all'estrusione corretta.

## POCA ACQUA



(Farinoso)

## CORRETTO



## FAGIOLOSO

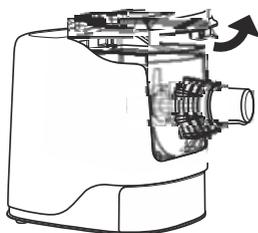
## QUANDO L'IMPASTO È PERFETTO

C) L'impasto risulta essere perfetto quando non si formano palline grandi come una nocciola o ciliegia e nel fondo del contenitore (2) non rimane farina grezza da impastare. Se non si è certi dell'omogeneità e della grandezza delle scaglie, spegnere la macchina e ripetere il programma scelto per ottenere più tempo alla valutazione. Verificare il risultato durante l'estrusione. La pasta deve scivolare bene e non essere con bordi frastagliati o arricciarsi o spezzettarsi dopo i primi 30 cm di pasta.

**Annotare: il tipo di farina, il peso, la quantità di acqua e tipo di trafila in modo da velocizzare ed ottimizzare le lavorazioni future.**

# 9 COME FARE LA PRIMA PASTA (TASTI MANUALI)

1



Dopo aver montato la macchina con tutti gli accessori in modo corretto. Vedere istruzioni a pag.10 ed inserito la trafila delle tagliatelle per una facile analisi del risultato. Aprire il coperchio superiore (8).



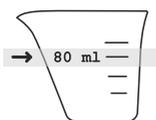
2



## Preparazione ingredienti:

**a. Preparare 200gr (precisi) di farina pesandola con bilancia.**

3



**b. Versare 80 ml di acqua nel misurino (10).**

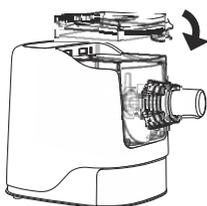
[80ml = 40ml per ogni 100gr di farina come da tabella pagina 12]

4



Versare i 200gr di farina nel contenitore (2) della macchina.

5

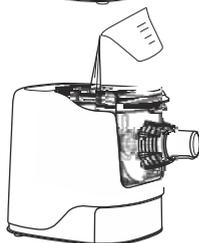


Inserire il coperchio superiore (8).

**Senza coperchio la macchina non parte.**

Collegare la spina di alimentazione nella presa (230V-50Hz). Premere il tasto 'Conferma' per accendere. Premere il tasto della lavorazione **Impasto** e ri-premere nuovamente il tasto 'Conferma' per far partire la macchina.

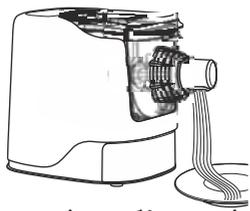
6



Solo quando la macchina inizia a girare, versare lentamente gli 80ml di acqua nei tre fori del coperchio (8).

I tre fori devono ricevere la stessa quantità di acqua, pertanto oscillare destra <math>\triangleleft</math> sinistra. Il versamento omogeneo riduce i residui.

Tempo indicativo di versamento: circa 1 minuto.



Dopo 4 min d'impasto la macchina si ferma. Se notate grumi della grandezza di una ciliegia o più grandi, non estrarre ma seguire le istruzioni a pag.13. Al contrario se l'impasto è corretto procedere premendo:

**Conferma > Estrusione > Conferma.**

La macchina inizierà ad estrarre.

Determinata l'estruzione perfetta, nei successivi impasti, con la stessa farina, procedere moltiplicando 40ml per gli etti di farina.

**ESEMPIO: 40ml x 4hg(400gr) = 160ml di acqua necessaria.**

**se la vostra farina necessita 42ml per etto: 42ml x 4hg(400gr) = 168ml;**

**se la vostra farina necessita 38ml per etto: 38ml x 4hg(400gr) = 152ml;**

Al termine dell'estruzione, togliere il coperchio (8), raccogliere i residui di facile presa presenti nel contenitore (2) ed introdurli nel foro del frontalino(4), richiudere il coperchio (8) e ri-premere

**Conferma > Estrusione > Conferma** per finire l'estruzione.

Finita l'estruzione, smontare gli accessori recuperando eventuali residui d'impasto presenti nel porta trafilato (9).

Gli accessori devono essere posti ad asciugare per una facile pulizia.

- **Si consiglia di non lavare gli accessori in lavastoviglie**, perché potrebbero danneggiarsi.

- **Fare riposare la macchina per 60/90 minuti** al fine di raffreddare il motore e asciugare bene gli accessori.

- **Mai utilizzare la macchina per più volte di seguito.**

- **La macchina è per uso casalingo quindi per produzione di pasta per una famiglia media, due/tre volte al giorno.**

- **L'utilizzo continuo ed assiduo riduce notevolmente la vita della macchina danneggiandola.**

## 10

## FARE I RAVIOLI

Questa macchina è dotata dell'accessorio per fare i ravioli.

1) Scegliete le trafile (6) per Lasagne/Ravioli, con queste trafile la macchina produce una striscia di pasta omogenea. La striscia distribuita in un vassoio deve essere 'tagliata' con la parte posteriore dell'accessorio per ravioli (13), **come in figura a e b, [per fare i dischi]**

2) Posizionare il disco di pasta direttamente sull'accessorio, riempire con gli ingredienti desiderati, **come in figura c. [in proporzione adeguata]**

3) Chiudere l'accessorio in corrispondenza dei lati e premere leggermente per chiudere il raviolo, **come in figura d. [verificare la sigillatura]**

4) Rimuovere il raviolo pronto, **come in figura e.**



a



b



c



d

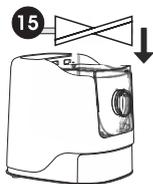


e

# 11 IMPASTO PER PANE/PIZZA

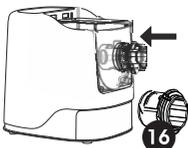
(400gr di farina + 240ml di acqua)

1



Inserire la pala rotante (15) all'interno del contenitore (2) ed entrambi posizionarli nel corpo macchina (1). Ruotare le pale in modo da farle inserire nel foro-motore e spingere il contenitore (2) contro la parete. Verificare di aver pulito bene il foro frontale della pala rotante (15).

2



Inserire il tappo acc. Pane/Pizza (16), nel contenitore (2), in modo da tenere bloccata la pala impastatrice per Pane (15). **Se questa condizione non viene rispettata alcuni accessori si potrebbero danneggiare.**

3



Inserire il dado [ghiera] (7) avvitandolo in senso orario. Verificando che sia completamente avvitato fino in fondo.

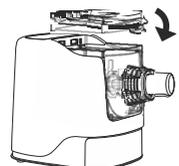


4



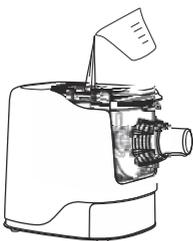
Inserire nel vano recipiente dell'impasto (2) 400gr di farina e 6gr di sale (circa). Sciogliere nell'acqua tiepida (230ml) circa 5g di lievito di birra e poi aggiungere 8 ml di olio extra vergine d'oliva. Valori variabili in base al tipo di farina usata.

5



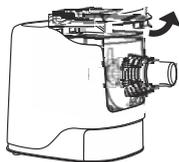
Inserire il coperchio (8) in modo corretto premendo le due linguette. **Senza il coperchio la macchina non parte.**

6



Collegare la spina di alimentazione nella presa (230V-50Hz). Premere il tasto 'Conferma' per accendere. Premere il tasto della lavorazione **Pasta** e premere nuovamente il tasto 'Conferma' per far partire.

7



Attendere la fine della lavorazione, togliere il coperchio superiore (8). Estrarre l'impasto e lasciarlo lievitare a piacimento. Nel caso l'impasto non fosse corretto, prima di estrarlo, aggiungere acqua o farina a secondo dei casi per ottenere il risultato desiderato.

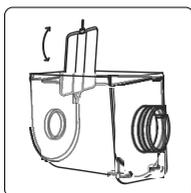
## 12 SUGGERIMENTI PER LA PULIZIA

1

Smontare tutte le parti della macchina come descritto a pag.9 e lasciar asciugare su una tovaglietta asciutta.



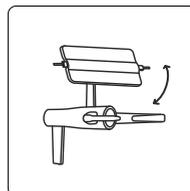
2



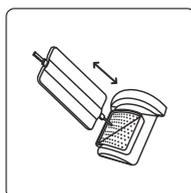
Dopo aver atteso 60/90 minuti. Utilizzare la spatola (12) ed un panno asciutto per togliere i residui d'impasto nel contenitore (2).

3

Utilizzare un panno asciutto e la spatola (12) per togliere i residui d'impasto sulle pale rotanti (3), specie nei fori e negli angoli.



4



Utilizzare il punteruolo della spatola (12) per liberare i fori delle trafele (6) dal residuo d'impasto.

### **ATTENZIONE:**

**Lasciar asciugare gli accessori in un posto ventilato per circa 60/90min, prima di iniziare la pulizia.**

**Utilizzare la punta della spatola (12) per liberare i buchi delle trafele (6), feritoie o angoli degli accessori. Le trafele possono essere immerse in acqua per sciogliere facilmente i residui.**

**Sconsigliamo di lavare gli accessori in lavastoviglie.**

**13**

## AVVERTENZE

- 1) Le uova vanno sempre sbattute bene (non densi) ma ben liquide insieme all'acqua prima di versarle nella farina.
- 2) Con le trafile con fori piccoli si ha maggiore difficoltà nell'estrusione, quindi ricordarsi di bagnare l'interno del porta-trafile prima d'inserirlo.
- 3) Tutti gli accessori e le trafile devono essere sempre ben puliti ed i fori perfettamente passanti senza residui di impasti precedenti.
- 4) Mai mettere uova intere o liquidi densi insieme alla farina, versare i liquidi solo con macchina già avviata per l'impasto.
- 5) Mai utilizzare la macchina per 2 impasti di seguito, con il rischio di far saltare la protezione del motore per surriscaldamento.
- 6) Per identificare l'idratazione precisa della farina utilizzata, iniziare il primo impasto con 200gr di farina e 80ml di acqua. In base al risultato, correggere aumentando da 80ml a 81,82, ecc; o diminuendo da 80ml a 79,78, ecc, per raggiungere la corretta idratazione necessaria per i successivi impasti.
- 7) Fare la pasta è facile, fare la pasta bene è un'arte, quindi ricordarsi di non partire mai da 400gr, ma farlo in modo graduale partendo dai 200gr a crescere.  
La fretta porta sempre a cattivi risultati.
- 8) La macchina può impastare tutti i tipi di farina, necessita però del giusto rapporto FARINA/ACQUA o farina/acqua/uova.
- 9) Due marche differenti di farina 00 potrebbero avere di necessità di differente quantità di acqua. Pertanto affidatevi alla vostra esperienza nel fare l'impasto e alla gestione della macchina per ottenere l'impasto perfetto.  
Con farine nuove, mai utilizzate precedentemente, iniziare sempre con 200gr di farina, per conoscere il rapporto unitario 100gr/40ml.
- 10) L'impasto corretto si può notare solo dopo 1 minuto dal termine dell'ultima goccia versata.
- 12) Se non si è sicuri dell'impasto perfetto, fermare l'estrusione.

**I fori del coperchio superiore (8) non devono essere ostruiti, ma devono essere in grado di far gocciolare l'acqua lentamente.**

**NON UTILIZZARE FRULLATI DI VERDURA,  
MA SOLO SUCCHI TOTALMENTE LIQUIDI**

**14**

## ASSISTENZA e CONSIGLI

Il servizio clienti allo +39.0119319845 o [info@sirge.it](mailto:info@sirge.it) è disponibile dalle 9 alle 16:30 dal Lunedì al Venerdì per aiutarvi a risolvere eventuali problemi o insegnarvi a fare la pasta in diretta telefonica.

## RICETTARIO (sempre aggiornato):

[https://www.sirge.it/shop2007/ricettario\\_pastaBUONA.asp](https://www.sirge.it/shop2007/ricettario_pastaBUONA.asp)

## VIDEO UTILI ed ESEMPI:

<https://www.youtube.com/channel/UCBPkddTdCeYcAEAQb0RR1pg>

## SITO AZIENDALE:

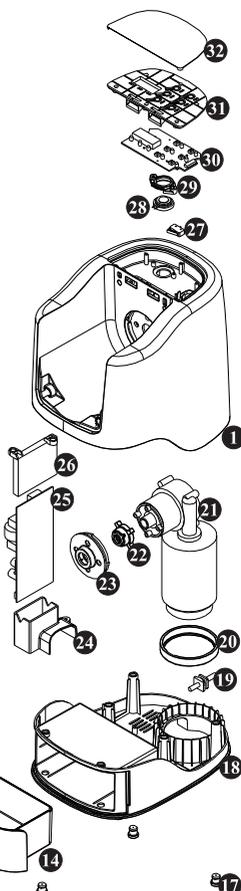
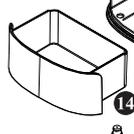
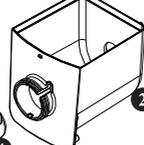
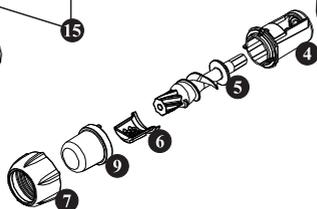
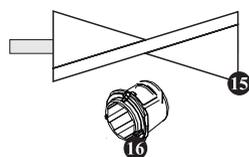
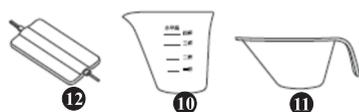
<https://www.sirge.it> - [info@sirge.it](mailto:info@sirge.it)

se hai una ricetta originale, fai un video o delle foto e non esitare ad inviarcela, noi la pubblicheremo su Facebook.

**15**

## ESPLOSO

per richiedere i ricambi fare riferimento ai numeri indicati qui a fianco.



**16**

# Pulizia macchina

1. Prima di ogni operazione di pulizia staccare la spina di alimentazione.
2. Per la pulizia esterna dell'apparecchio utilizzare solo un panno umido.  
**Non lavare gli accessori, l'apparecchio o parti di esso in lavastoviglie.**  
**Non immergere l'apparecchio in nessun liquido.**
3. Non usare detergenti abrasivi o corrosivi per il lavaggio di parti a contatto con alimenti.
4. Le parti o gli accessori rimovibili si devono lavare in acqua con detergenti neutri. Consiglio: per facilitare la pulizia far prima asciugare per circa 60/90 minuti i residui di farina.
5. Estrarre tutti gli accessori dalla macchina e pulire il corpo macchina (1) eliminando tutti i residui di farina quando essi sono già asciutti.

**17**

# Rispettiamo l'Ambiente

Riporre il materiale dell'imballo negli appositi contenitori della raccolta differenziata.



Esempio: Carta e Cartoni separati dalla plastica, ecc..

Al termine della sua durata, l'apparecchio deve essere riposto e/o smaltito osservando le norme locali vigenti, sullo smaltimento dei rifiuti differenziato.



La Carta ed il cartone dell'imballo di questo elettrodomestico sono riciclabili. Non depositare le parti in carta nella spazzatura comune o disperdere nel ambiente, ma smaltirli utilizzando i bidoni della carta appositi.



Contattare il proprio Comune per informarsi sulle norme vigenti, al fine di favorire il processo di riciclaggio.



Deve essere smaltito presso i centri di raccolta differenziata locali o renderlo al rivenditore qualora si intenda acquistarne uno nuovo.

S.A.C. Rappresentanze è iscritta nel registro dei produttori AEE n. IT14020000008267. Consorzio ECOEM.



## Simbologia



Conformità prodotto normative europee elettriche/magnetiche



Leggere attentamente istruzioni e consigli



Non disperdere l'imballo nell'ambiente



Certificazione utilizzo materiali non dannosi



Avvertenze Pericolo uso prodotto come descritto



Tenere lontano dall'acqua bagni, lavandini, docce...



Certificazione per contatto alimenti



Pericolo di folgorazione non aprire l'apparecchio



Smaltimento differenziato prodotti elettrici/elettronici per la tutela dell'ambiente

**1. La macchina non si accende.**

- (1) La spina è staccata oppure la presa non ha corrente.
- (2) Il coperchio (8) non è stato inserito correttamente.

**2. La macchina non estrude la pasta dalle trafile (6).**

- (1) Poca Acqua: Aggiungere la giusta quantità di acqua (pagina 12).
- (2) Troppa Acqua: Se l'impasto è un blocco unico o nel contenitore si sono formati pezzettoni aggiungere la giusta quantità di farina (vedere pagina 12).

**3. Che tipo di pasta si può fare con questa macchina?**

La macchina base è fornita di 13 trafile(6) per paste differenti.

Sul sito [www.sirge.it](http://www.sirge.it) si possono trovare anche ulteriori trafile per completare le vostre necessità.

Si può anche aggiungere l'uovo o succo di frutta/verdura per diversificare i gusti a piacere, purchè siano liquidi e non solidi o densi. La macchina è fornita dell'accessorio per fare i ravioli in OMAGGIO.

**4. Cosa fare se rimane troppo impasto nel recipiente(2)?**

- (1) Significa che l'acqua non è stata versata in modo uniforme.
- (2) Il versamento è stato fatto ad ondate o a singhiozzo e non lineare.

**5. Come utilizzare il misurino per la farina (11) correttamente?**

Posizionare il misurino della farina (11) su una bilancia elettronica, effettuare la tara, aggiungere la farina in base alle proprie esigenze. In alternativa, riempire il misurino fino all'orlo ed eliminare la farina in eccesso con la spatola (12). Prendere nota della quantità di farina per calcolare in modo corretto la quantità di acqua necessaria pag.12.

**6. La pasta si spezza mentre viene estratta dalla trafile?**

- (1) Ricordarsi di bagnare SEMPRE l'interno del porta trafile(9) e la trafile(6) per migliorare l'estrusione della pasta.
- (2) La pasta ha più frastagliature all'inizio dell'estrusione.
- (3) Aggiungere una lieve quantità di acqua (1-2ml) per ogni 100gr di farina per migliorare.

**7. Non è facile pulire le trafile e gli accessori?**

Per pulire ed estrarre con più facilità tutti gli accessori, soprattutto le trafile della pasta (6), lasciar asciugare gli accessori in un posto ventilato ed asciutto per 60/90 minuti.

## 8. Consigli su quale tipo di farina utilizzare?

Si consiglia l'uso di farine medie o ricche di glutine. Ma la macchina può lavorare con tutti i tipi di farina, facendo attenzione alla quantità di acqua necessaria per ogni tipo di farina. Farine di grano duro e rimacinate danno un ottimo risultato di cottura e di digestione.

## 9. C'è una piccola quantità di farina rimasta dopo la lavorazione?

Spegnere la macchina, staccare la spina, togliere l'impasto rimanente Raggruppare tutta la farina e rimetterla nel recipiente (2).

Premere la funzione 'Estrusione' per estrarre l'impasto dalla macchina.

Migliorare il versamento dell'acqua.

## 10. La pasta è calda quando esce e si attacca?

(1) L'impasto non è perfetto.

(2) Si sta utilizzando la macchina per più di una volta di seguito.

(3) La trafilatura selezionata ha i fori piccoli.

(4) La temperatura sul porta-trafile è leggermente più alta (ma non deve scottare) in quanto in quel punto avviene il vero impasto prima dell'estrusione.

## 11. Il motore si blocca e torna indietro (ERRORE E1)?

Impasto non corretto, manca acqua, aggiungere 1-2ml per ogni 100gr di farina.

## 12. Si è rotto il porta trafile o la ghiera?

(1) Scarsa pulizia dell'accessorio (5) e (4) come indicato a pagina 6.

(2) Accessori montati in modo inadeguato

(3) Impasto eccessivamente duro con mancanza di acqua.

Per altre domande o quesiti rivolgersi al centro assistenza telefonico Sirge allo 011/9319845, dal Lunedì al Venerdì dalle 9 alle 16:30 o scrivere ad [ASSISTENZA@SIRGE.IT](mailto:ASSISTENZA@SIRGE.IT).

## **CONTENUTO DELLA CONFEZIONE**

Macchina per la pasta	Dischi forma pasta	Manuale d'Istruzioni	Misurino acqua	Misurino farina	Spatola pulizia	Kit Pane/Pizza
<b>1pz</b>	<b>13pz</b>	<b>1pz</b>	<b>1pz</b>	<b>1pz</b>	<b>1pz</b>	<b>1pz</b>

## **19 ⚡ Avvertenze Importanti**

**L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte o prive dell'esperienza e della conoscenza necessarie, tranne nei casi in cui siano fornite la supervisione o le istruzioni relativa all'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.**

**Rivolgersi al costruttore tel.011/9319845.**

**E' necessaria la supervisione di un adulto per assicurare che i bambini non giochino con l'apparecchio.**

**Tenere il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.**

**Non lasciare che il cavo penda dal tavolo o dal piano su cui è stato posato per evitare eventuali incidenti.**

**Tenere le buste di plastica ed i cartoni lontano dai bambini.**

**VERIFICARE SEMPRE CHE I FORI DELLE TRAFILE (6) SIANO LIBERI E NON TAPPATI PER EVITARE ROTTURE.**

**Per la sostituzione di componenti e per riparazioni affidarsi a tecnici specializzati o chiamare il nostro Centro Assistenza Clienti al numero 011/9319845.**

**Tenere lontano da spruzzi d'acqua o ambienti umidi. Non immergere in liquidi. Non toccare le parti in movimento durante l'uso della macchina.**

**La garanzia decade, se l'apparecchio viene aperto o manomesso per tentativo di riparazione o per pulizia interna, da personale non autorizzato. L'apparecchio deve sempre e comunque essere aperto da personale specializzato, con cognizioni tecniche elettriche adeguate.**

**Si declina ogni responsabilità per danni dovuti ad uso improprio o per la mancata osservanza delle nostre istruzioni per l'uso, avvertenze e norme di sicurezza.**

**La quantità MASSIMA di farina accettata è 480gr**

<b>FARINA</b>	<b>ACQUA</b>	<b>ACQUA+UOVA**</b>
480 gr	192 ml	3 uova + acqua = 207 ml

\*\* Se la somma delle 3 uova supera il valore di 192ml, indicato nella colonna acqua, aggiungere 10ml o più di acqua per ogni uovo, pari a massimo 227ml (valore dipendente dalle uova e dal tipo di farina usata).

# CERTIFICATO DI GARANZIA

## MACCHINA PER PASTA «PastaBuona»

### Sirge – mod. N3

Questo prodotto è garantito per un periodo di 24 mesi dalla data d'acquisto per eventuali difetti di fabbricazione.

La Garanzia è regolata dalle norme in vigore (Codice di consumo).

La Garanzia ha validità su tutto il territorio nazionale italiano.

Le parti usuranti (rotelle, sacchetti, spazzole, telecomandi, ecc), gli accessori e gli accumulatori sono esclusi dalla garanzia, inquanto componenti soggetti ad usura.

**Questa garanzia ha validità solamente se accompagnata da scontrino fiscale e timbro del rivenditore.**

L'impegno di **Garanzia decade** automaticamente laddove vengano riscontrate rotture accidentali dovute al trasporto o cadute, modifiche, manomissioni o uso improprio non conforme a quanto descritto nel manuale d'istruzioni.

La **Garanzia decade** per incuria, incapacità d'uso o per trascuratezza. L'eventuale difetto deve essere denunciato tempestivamente.

**Gli interventi devo essere effettuati solo da personale autorizzato.**

Per eventuali informazioni e/o chiarimenti potete rivolgervi al nostro servizio clienti telefonando al numero: 011/93.19.845 o scrivendo direttamente a: [info@sirge.it](mailto:info@sirge.it).

I dati personali, comunicati dal consumatore, verranno utilizzati ad uso esclusivo, per attivazione diritto di garanzia e per tutte le pratiche amministrative necessarie alla gestione della garanzia.

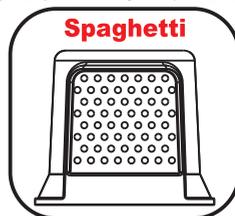
Allegare scontrino fiscale e timbro del rivenditore

Importato da: S.A.C. Rappresentanze sas - Avigliana (TO) - Italy - [www.sirge.it](http://www.sirge.it)

# SPAGHETTI DI SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA

## *Ingredienti per 4 persone:*

- 300gr di farina di semola rimacinata
- 120ml di acqua a temperatura ambiente
- un cucchiaino di olio extra vergine d'oliva



## *Procedimento:*

- Pesare 300gr di farina di semola rimacinata.
- Inserire la farina dentro il recipiente(2) e chiudere il coperchio (8).
- Versare 120ml di acqua ed il cucchiaino d'olio, nel misurino dei liquidi (10).
- Premere i tasti Conferma/Cancela > Impasto > Conferma/Cancela.
- Versare lentamente l'acqua nelle feritoie del coperchio (8) in modo omogeneo e solo dopo che le pale hanno iniziato a ruotare.
- Verificare al termine della lavorazione, che l'impasto sia granuloso e saltellante, omogeneo e della dimensione dei fagioli.
- Non estrarre se nell'impasto ci sono palline come nocchie o noci (fermare, spezzettare le palline ed aggiungere un cucchiaio di farina).
- Premere i tasti Conferma/Cancela > Estrusione > Conferma/Cancela se l'impasto è corretto.
- Dopo i primi 20cm la pasta diventerà omogenea, utilizzare la spatola(12) o l'accessorio Sirge Tagliapasta per tagliare la pasta estrusa ogni 30cm.
- Lasciar asciugare la pasta ben allargata ed infarinata per circa 2 ore.
- Cuocere in acqua bollente salata per 2/3 minuti e condire a piacere.

# TAGLIATELLE ALL'UOVO

## *Ingredienti per 4 persone:*

- 300gr di farina di semola rimacinata
- 2 uova medie sbattute + acqua = 130ml
- un cucchiaino di olio extra vergine d'oliva



## *Procedimento:*

- Pesare 300gr di farina di semola rimacinata.
- Inserire la farina dentro il recipiente(2) e chiudere il coperchio (8).
- Sbattere le uova in un piatto e versarle nel misurino dei liquidi (10).
- Aggiungere il cucchiaino d'olio ed acqua fino a raggiungere i 130ml totali.
- Premere i tasti Conferma/Cancela > Impasto > Conferma/Cancela.
- Versare lentamente il liquido nelle feritoie del coperchio (8) in modo omogeneo e solo dopo che le pale hanno iniziato a ruotare.
- Verificare al termine della lavorazione, che l'impasto sia granuloso e saltellante, omogeneo e della dimensione dei fagioli.
- Non estrarre se nell'impasto ci sono palline come nocchie o noci (fermare, spezzettare le palline ed aggiungere un cucchiaio di farina).
- Premere i tasti Conferma/Cancela > Estrusione > Conferma/Cancela se l'impasto è corretto.
- Dopo i primi 20cm la pasta diventerà omogenea, utilizzare la spatola(12) o l'accessorio Sirge Tagliapasta per tagliare la pasta estrusa ogni 30cm.
- Lasciar asciugare la pasta ben allargata ed infarinata per circa 2/3 ore.
- Cuocere in acqua bollente salata per 2/3 minuti e condire a piacere.

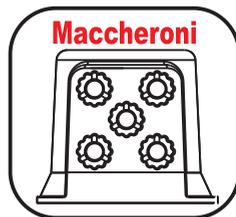
# MACCHERONI AL CACAO

## *Ingredienti per 4 persone:*

- 300gr di farina 00
- 120ml di acqua a temperatura ambiente
- 4 cucchiaini di cacao amaro

## *Procedimento:*

- Pesare 300gr di farina 00 e mescolare con 2 cucchiaini di cacao amaro.
- Inserire il composto dentro il recipiente(2) e chiudere il coperchio (8).
- Sciogliere 2 cucchiaini di cacao in 120ml di acqua calda e lasciar raffreddare.
- Versare i 120ml del liquido ottenuto, nel misurino dei liquidi (10).
- Premere i tasti Conferma/Cancela > Impasto > Conferma/Cancela.
- Versare lentamente l'acqua nelle feritoie del coperchio (8) in modo omogeneo e solo dopo che le pale hanno iniziato a ruotare.
- Verificare al termine della lavorazione, che l'impasto sia granuloso e saltellante, omogeneo e della dimensione dei fagioli.
- Non estrarre se nell'impasto ci sono palline come nocchie o noci (fermare, spezzettare le palline ed aggiungere un cucchiaio di farina).
- Premere i tasti Conferma/Cancela > Estrusione > Conferma/Cancela se l'impasto è corretto.
- Dopo i primi 20cm la pasta diventerà omogenea, utilizzare la spatola(12) o l'accessorio Sirge Tagliapasta per tagliare la pasta estrusa ogni 5 cm.
- Lasciar asciugare la pasta ben allargata ed infarinata per circa 2/3 ore.
- Cuocere in acqua bollente salata per 2/3 minuti e condire con sugo a piacere.



## NOTE SULLE RICETTE

Ricordiamo che le ricette qui esposte, sono state fatte con farine che non corrispondono esattamente alle vostre farine, quindi soggette a piccole variazioni. Pertanto, consigliamo di correggere i liquidi necessari più o meno 1-2ml per ogni 100gr di farina, qualora l'estrusione non fosse soddisfacente.

Le quantità indicate per 4 persone sono indicative e soggettive.

Le ricette possono essere variate a piacere mantenendo il rapporto degli ingredienti. Con le stesse ricette si possono utilizzare le trafile di vostro piacimento.

Alcune trafile possono essere utilizzate per più tipi di pasta, ad esempio:

- la trafile delle Tagliatelle Larghe, se tagliate a 5cm e strozzate al centro, possono diventare farfalle.
- la trafile dei Grissini, se tagliati a 2 cm si possono fare gli gnocchetti; se pressate con cucchiaio possono diventare orecchiette pugliesi.

La vostra fantasia può essere sbizzarita sulle trafile in dotazione ottenendo vari tipi di pasta su misure corte.

Per maggiori informazioni, ricette o consigli vi consigliamo di iscrivervi al GRUPPO FACEBOOK scannerizzando qui -----> oppure cercando: Macchine per la pasta SIRGE - ricette e consigli

