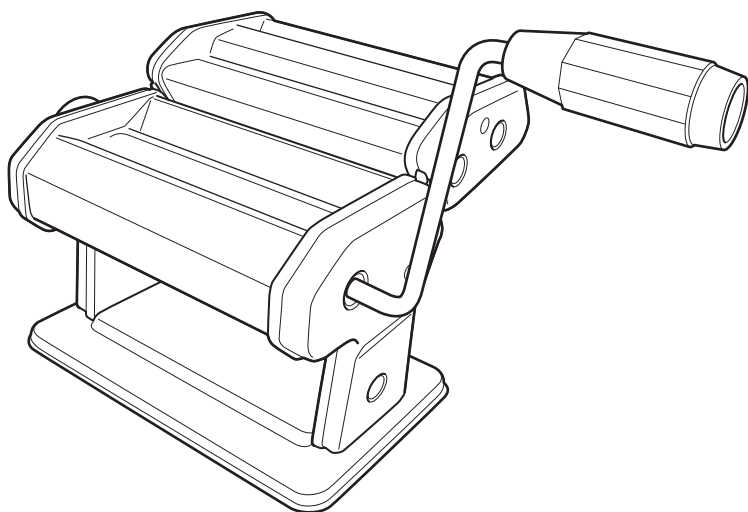


siroca crossline

パスタマシン

SPM-136

取扱説明書



このたびは siroca crossline パスタマシン SPM-136 をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

この商品を安全に正しくお使いいただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。

お読みになった後は、お手元に置いて保管してお使いください。

※ この取扱説明書の内容は改善のため、予告なく変更することがあります。

お使いになる前に

安全上のご注意 2

各部のなまえ 3

仕様 3

使いかた 4

1)愛用の手引き

お手入れ 6

部品・消耗品 6

アフターサービス 7



お客様相談窓口 7

安全上のご注意

必ずお守りください

ここに示した注意事項は、お使いになるかたや他のかたへの危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために重要な内容を記載しています。お使いになる前によくお読みになり、記載事項を必ずお守りください。

●表示の説明

 警告 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。	 注意 取り扱いを誤った場合、障害を負う、または物的損害が発生することが想定される内容です。
---	--

●図記号の説明

 : 禁止（してはいけない内容）を示します。	 : 強制（実行しなくてはならない内容）を示します。
---	---

警告



分解禁止

分解、修理や改造を絶対に行わない
故障・けがの原因になります。



禁止

子どもだけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない
けがの原因になります。



水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない
また、濡れたふきんで拭かない
サビの原因になります。



カッターの刃に指を触れたり、ローラー・カッターに指をはさまないように注意する

けがの原因になります。ローラー・カッターにパスタ生地がつまった場合は、パスタ生地が乾いてから、竹串などで取りのぞいてください。



製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を中止する

製品に異常が発生したまま使用を続けると、故障・けがなどの原因になります。異常が発生した場合は、すぐに使用を中止してください。

注意

◆ 使用上の注意事項 ◆



禁止

不安定な所に設置しない
本体が落下して、けが・故障などの原因になります。以下のような台の上では使わないでください。
ぐらついた台、すべりやすい台など



禁止

紙や布など、パスタ生地以外のものをローラー・カッターに通さない
故障の原因になります。



禁止

柔らかすぎたり、厚すぎるパスタ生地は、絶対にカッターにかけない
故障の原因になります。



禁止

落としたり、衝撃を与えたりしない
故障・けがの原因になります。



禁止

調理以外の目的で使わない
故障の原因になります。



禁止

ローラー・カッターを金属物などで引っかかない
傷が付き、サビの原因になります。



本体を台にしっかりと固定し、ハンドルを確実に取りつけて使う

本体・ハンドルが落ちると、けが・故障の原因になります。



使用後は必ずお手入れする

汚れたままにしておくと、サビ・カビの原因になります。

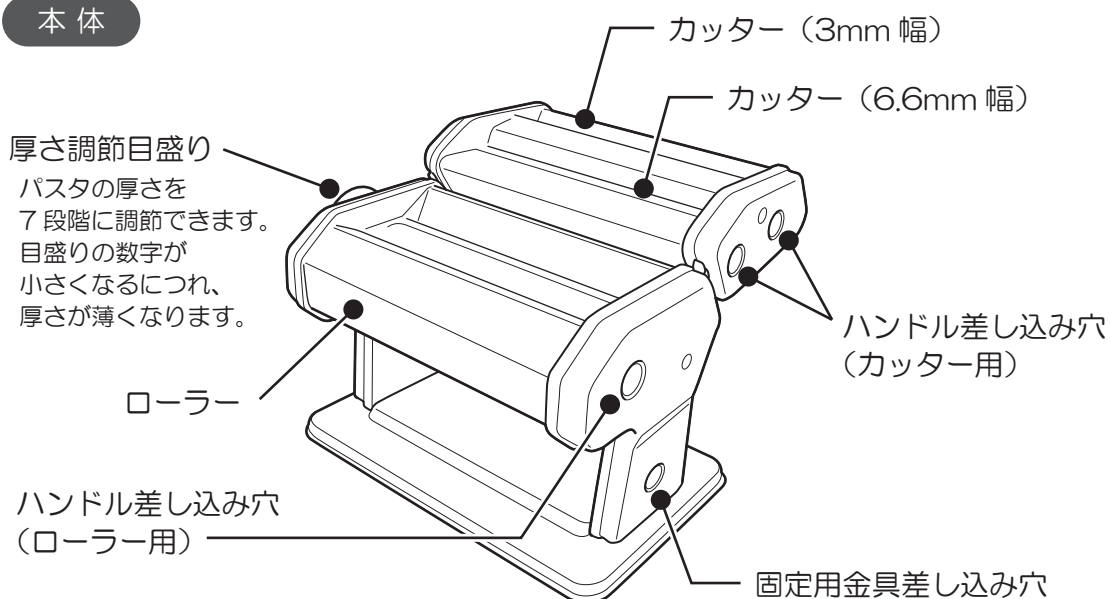


材料は冷めたものを使う

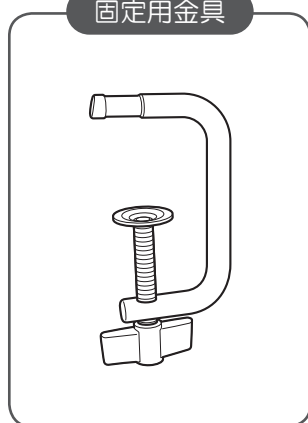
熱い材料をお使いになると、やけどの原因になります。

各部のなまえ

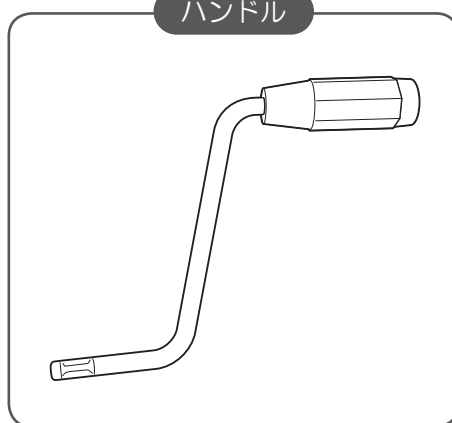
本体



固定用金具



ハンドル



本製品には、お手入れ用のブラシが付属しています。

仕様

品名 (型番)	siroca crossline パスタマシン (SPM-136)
サイズ (約)	幅 210 × 奥行 200 × 高さ 155mm
重量 (約)	2.5kg (ハンドル、固定用金具を含まず)
付属品	ブラシ
生産国	中国

※本体、固定用金具、ハンドルにはステンレス #430 を使用しています。
水をかけたりなどすると錆びる事がありますので、水分が付着した場合はすぐに拭き取ってください。
本体を水洗いすることはできません。

使いかた



※ 初めてお使いになるときや久しぶりにお使いになるときは、乾いたふきんでほこりを拭きとってください。また、少量の pasta 生地をローラー・カッターの間に何回か通して、表面に付いたほこりを取りのぞいてください。(ローラー・カッターのお手入れに使った pasta 生地は、食わずに捨ててください。)
※ 特に初めてお使いになるときは、潤滑用の植物油が付いていることがありますので、念入りにお手入れしてください。

パスタ生地を準備する

●材料 1 siroca 本格生パスタミックス使用の場合(2人分)

パスタミックス粉	200g	} A
水	95g	
オリーブオイル	4g	

●材料 2 デュラムセモリナ粉使用の場合(3~4人分)

デュラムセモリナ粉	300g	} A
卵	110g	
水	10g	
オリーブオイル	10g	

●材料 3 強力粉使用の場合(3~4人分)

強力粉	300g	} A
卵	110g	
水	20g	
オリーブオイル	10g	

※ A の合計が 140g になるようにしてください。



※ A の合計が 130g になるようにしてください。

※ 打ち粉は強力粉を適量ご用意ください。

作りかた

●材料を混ぜる

※オリーブオイル・水・卵は軽く混ぜ合わせておいてください。

- ①大きめのボウルにパスタミックス粉(またはデュラムセモリナ粉や強力粉)を入れ、Aの4分の2を加えて、指を立ててすばやく混ぜる
- ②ある程度、Aが粉全体に行き渡ったら、Aの4分の1を加えてすばやく混ぜる
- ③Aが粉全体に行き渡ったら、Aの4分の1を加えてすばやく混ぜる

●生地をまとめる

- ④水がなじんだら手でまとめてひとかたまりにし、台の上などで体重をかけながらよくこねる
- ⑤表面がなめらかになってきたら、形を整える
※丸太状にしておく、後で分割しやすくなります。
- ⑥⑤のパスタ生地をラップやビニール袋で包み、約1時間寝かせる
- ⑦⑥のパスタ生地になんか打ち粉をふり、包丁で3分割し、手のひらで平らに潰す

パスタマシンを設置する

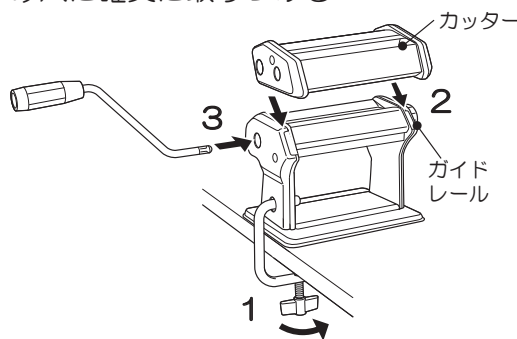
1
本体を付属の固定用金具で台の上にとしっかりと固定する

2
カッターを本体に取りつける
●カッターを本体のガイドレールに、斜め上から下の方へ、完全に入るまでスライドさせます。



※ カッターの刃に指を触れないように注意してください。けがの原因になります。

3
ハンドルをローラーのハンドル差し込み穴に確実に取りつける



パスタを作る

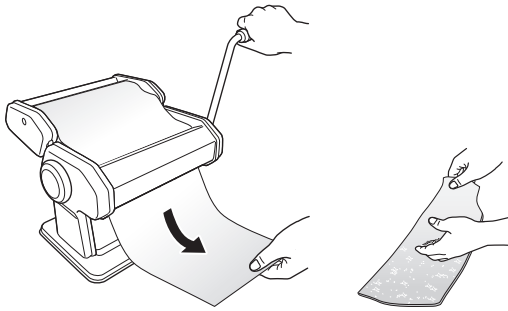
1 厚さ調節目盛りを外側に引きながら回し、「7」に合わせる

- 2つのローラーが、完全に開いた状態になります。



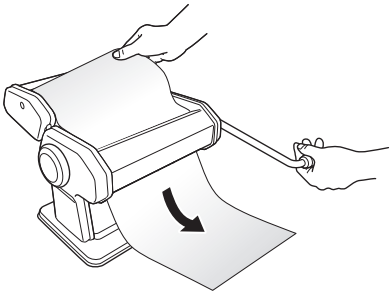
2 ハンドルを回しながら、パスタ生地をローラーの間に2~3回通す

- パスタ生地の表裏に打ち粉をふると、パスタ生地同士がくっつきにくくなります。



3 パスタ生地が四角形になってきたら、厚さ調節目盛りを1段階ずつ下げていき、2~3回ローラーの間に通す

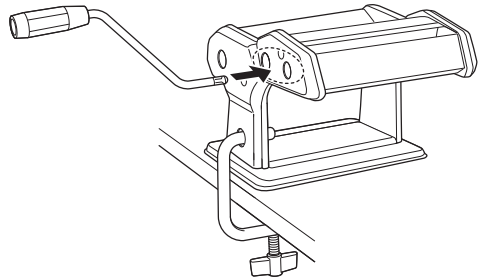
- パスタ生地がお好みの厚さになるまで、この操作を繰り返します。



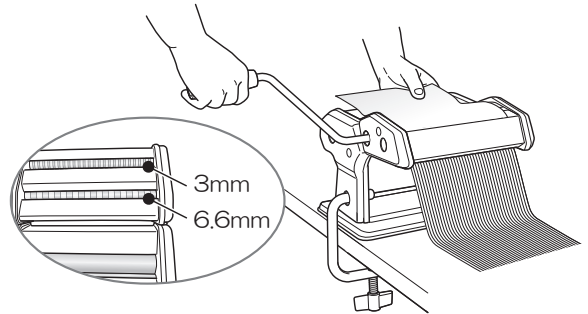
4 包丁でパスタ生地を1辺約25cmに切る

5 ハンドルをカッターのハンドル差し込み穴に確実に取りつける

- 上側の刃を使うと3mm幅に、下側の刃を使うと6.6mm幅にカットされます。



6 カッターの上から静かにパスタ生地を入れて、ゆっくりとハンドルを回す



- パスタ生地がカットされます。
- パスタ生地が柔らかくてカットできない場合は、強力粉を少量加えて調節してください。
- 出来上がったパスタは、お好みの硬さに茹でて(ゆで時間の目安: 3~5分)、召し上がってください。茹でたパスタはくっつきやすいので、すぐにソースやオリーブ油であえることをおすすめします。
- 残ったパスタ生地は、打ち粉をたっぷりふって、茹でずに冷凍し、早めにお召し上がりください。



※ siroca ホームベーカリーまたは siroca 本格生パスタミックスで作ったパスタ生地には、6.6mm幅の刃をお使いください。生地が柔らかいため、3mm幅の刃では上手くカットできません。

お手入れ



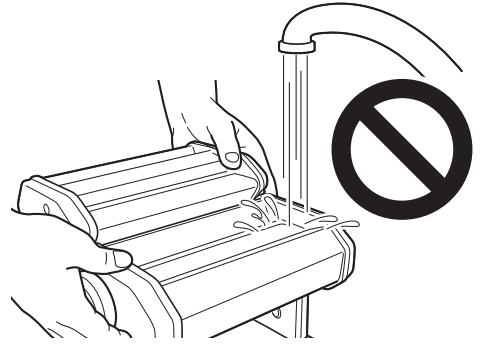
※使用後は必ずお手入れしてください。汚れたままにしておくと、サビ・カビの原因になります。
※パスタマシンを水洗いしたり、水にひたしたりしないでください。サビの原因になります。
※食器乾燥機はお使いにならないでください。サビの原因になります。

.....
パスタマシンの表面を乾いた柔らかいふきんで拭く

※濡れたふきんはお使いにならないでください。サビの原因になります。

.....
ローラー・カッターは付属のブラシや竹串などで汚れを取りのぞく

- お使いにならないときは、箱に入れて乾燥した場所で保管してください。
- 定期的にローラー・カッター両端の回転部分にサラダ油を数滴垂らすと、パスタマシンが長持ちします。



部品・消耗品

劣化・損傷したり、紛失してしまったときは、お買い上げの販売店でお買い求めください。

部品名	部品コード
ハンドル	SPM-136HD
ブラシ	SPM-136BS
固定用金具	SPM-136PK
カッター	SPM-136KT

アフターサービス

初期不良の場合

取扱説明書の内容をご確認いただき、初期不良が疑われる場合は、販売店またはサポートセンターにお問い合わせください。

お客様相談窓口

アフターサービスについてご不明な場合は、サポートセンターまでお問い合わせください。


<p>〈サポートセンター〉</p> <p>TEL: 03-5413-6125 FAX: 03-5413-6128 E-mail でのお問い合わせ: info@aucsale.com 受付時間: 午前 10 時～午後 5 時 (土・日・祝祭日、年末年始および弊社指定休業日を除く)</p>	<p>〈修理センター〉</p> <p>〒343-0032 埼玉県越谷市袋山 648-5 株式会社オークセール サポートグループ返品・修理センター</p>
---	--

サポートセンターからのお願い

- ・ 通話中の場合、しばらく経ってからおかけ直してください。
- ・ サポートセンターおよび修理センターの電話番号 / FAX 番号、住所は予告なく変更することがあります。予めご了承ください。

siroca の最新情報、新レシピはこちらでチェック!

 siroca 公式
Facebook(フェイスブック)
<http://www.facebook.com/siroca.jp>

 チーム siroca のブログ
<http://ameblo.jp/siroca/>

 AucSale サポートストア
<http://aucsale.jp/>

好評発売中!

水とオリーブオイルを用意するだけ♪

「siroca おうちでカンタン作りたて
本格生パスタミックス (200g × 4 袋)」

簡単手軽に、生パスタがおうちで楽しめます。
ホームベーカリーのパスタ生地コース、または
手ごねでお作りいただけます。

※販売店にてお買い求めください。

※siroca 本格生パスタミックスで作ったパスタ生地
には、6.6mm 幅の刃をお使いください。

