

KITCHEN ARTIST®

Notice d'utilisation

Machine à ravioli et spaghetti



Référence : MEN41
Version : 1.3
Langue : Français

Notice d'utilisation

Vous venez d'acquérir un produit de la marque KITCHEN ARTIST et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.

Cette notice d'utilisation est également disponible sur notre site www.kitchen-artist.com

PREPARATION DE LA PATE DE BASE

Ingrédients pour 6 personnes :

- 500 grammes de farine de blé
- 5 œufs. Important : les œufs doivent être à température ambiante.

Vous pouvez remplacer les 5 œufs par un verre d'eau minérale.

Pour obtenir une pâte « al dente » mélanger 250 grammes de farine de blé avec 250 grammes de semoule de blé dur. Ne pas rajouter de sel.

1. Verser la farine dans un récipient, ajouter les œufs à la farine. Battre les œufs à la fourchette et mélanger les à la farine (fig.2).
2. Pétrir ensuite le mélange obtenu à la main (fig.3) jusqu'à ce que la pâte devienne un mélange homogène et consistant. Si la pâte est trop sèche, ajouter un peu d'eau, si elle est trop molle, ajouter un peu de farine. Une pâte de qualité ne doit jamais coller aux doigts.
3. Placer la pâte sur votre plan de travail préalablement enfariné (fig.4)
4. Continuer à pétrir la pâte si nécessaire et couper la en petits morceaux (fig.5)

COMMENT PREPARER DES TAGLIATELLES

Avant utilisation, nettoyer l'appareil avec un tissu sec pour enlever un éventuel excédent d'huile. Pour nettoyer les rouleaux, faites les fonctionner avec un peu de pâte que vous jetterez ensuite.

1. Fixer la machine sur la table à l'aide de l'étau correspondant et introduire la manivelle dans l'orifice d'entraînement des rouleaux (fig.1).
2. Placer le régulateur de la machine sur la position 1, tirer le vers l'extérieur et faites le tourner de manière à ce que les deux rouleaux lisses soient complètement ouverts (3mm) (fig.6).
3. Faites y passer un peu de pâte en tournant la manivelle (fig.7).
4. Répéter cette manœuvre (chapitre précédent) 5 à 6 fois, en pliant la pâte en deux si besoin et ajouter un peu de farine au milieu (fig.8).
5. Une fois que la pâte a une forme régulière, faites la passer une seule fois à travers les rouleaux sur la position 2 (fig.9), puis une fois encore sur la position 3, et ainsi de suite jusqu'à l'obtention de l'épaisseur souhaitée (épaisseur min. 0.2mm sur la position 9).

Notice d'utilisation

A l'aide d'un couteau coupez la pâte dans le sens de la longueur, afin d'obtenir des tranches d'environ 25cm.

6. Introduire la manivelle dans l'orifice du rouleau de découpe et faire passer la pâte à travers le rouleau pendant que vous tournez la manivelle et obtenez le type de pâte que vous voulez (fig.10 t 11).

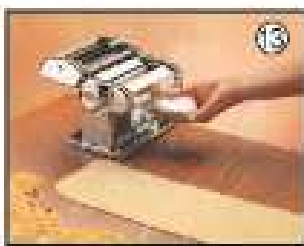
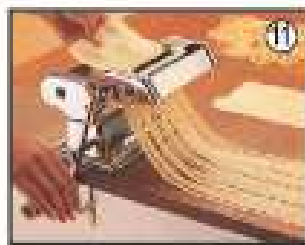
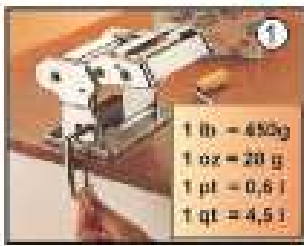
Note 1 : si le rouleau ne coupe pas, cela signifie que la pâte est trop molle, dans ce cas ajoutez un peu de farine à la pâte et faites la passer à nouveau à travers les rouleaux lisses.

Note 2 : si au contraire la pâte est trop sèche et n'est pas entraînée par les rouleaux de découpe, ajoutez un peu d'eau à la pâte et passez-la à nouveau à travers les rouleaux lisses. Placez la pâte sur une nappe et laissez la sécher au moins une heure. Vous pouvez conserver vos pâtes fraîches (1-2 semaines) dans un endroit frais et sec. Faites bouillir de l'eau salée (4 litres pour 500g de pâtes). Les pâtes fraîches seront prêtes en quelques minutes en moyenne de 2 à 5 selon leur épaisseur. Mélangez-les avec délicatesse puis égouttez-les.

7. Pour enlever l'accessoire de découpe, faites le glisser vers le haut, pour remettre en place, faites la manœuvre inverse (fig.12).

KITCHEN ARTIST®

Notice d'utilisation



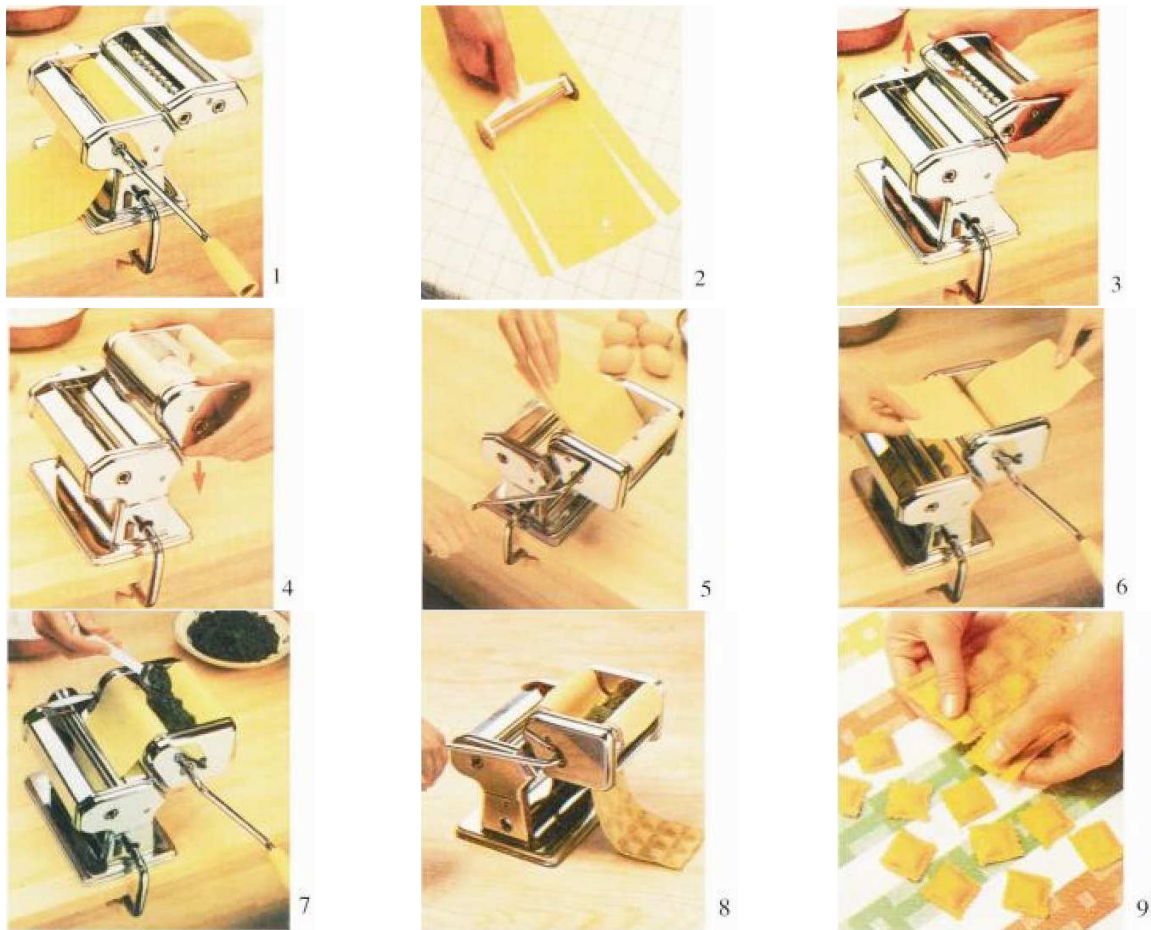
COMMENT PREPARER DES RAVIOLIS

1. Etaler la pâte en utilisant la machine en plaçant la molette de réglage la position n°5.
2. Couper la pâte avec l'ustensile spécial (fig.2). La longueur idéale de la pâte est de 50/70cm.
3. Sortir l'accessoire de découpe de pâte comme sur le schéma (fig.3)
4. Insérer l'accessoire pour ravioli (fig.4)
5. Plier la pâte en deux et l'insérer entre les 2 rouleaux, en les laissant pliés. Tourner la poignée d'1/4 de tour pour placer la pâte entre les rouleaux. (fig.5)
6. Séparer les 2 parties de la pâte, en la laissant tomber entre les deux rouleaux (fig.6)
7. En utilisant une cuillère à café, placer la farce entre les 2 pâtes. (fig.7)
8. Tourner la poignée lentement et remettre de la farce si nécessaire (fig.8)
9. Lorsque tous les raviolis sont faits, les laisser sécher dans un torchon pour qu'ils se séparent facilement (fig.9)
10. Cuisson : Faire bouillir l'eau dans un récipient, rajouter du sel et de l'huile à l'eau. Verser les raviolis dans le récipient d'eau bouillante, au bout de 3 minutes, goûter si les raviolis sont cuits.

Note : Les raviolis surgelés peuvent être cuits sans être décongelés, mais il faudra 5 ou 10 mn de plus pour la cuisson.

KITCHEN ARTIST®

Notice d'utilisation



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Pendant son utilisation, nettoyer de temps en temps les grattoirs qui se trouvent sous les rouleaux lisses avec du papier essuie tout (fig.13)
2. Ne jamais laver la machine à pâte avec de l'eau ou dans le lave-vaisselle! (fig.14)
3. Pour nettoyer la machine après usage, utiliser un pinceau ou une baguette en bois (fig.15)
4. Pour nettoyer l'intérieur de la machine, enlever les protections en plastique (fig.16)
5. Au besoin, verser quelques gouttes d'huile ou de vaseline aux extrémités des rouleaux de découpe (fig.17)
6. Ne pas insérer de couteaux, ni de tissu dans les rouleaux.
7. Après usage, ranger la machine et les accessoires dans la boîte.

KITCHEN ARTIST®

Notice d'utilisation



Mise au rebut correcte de l'appareil (Équipement électrique et électronique)

(Applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays d'Europe qui ont adopté des systèmes de collecte séparés)

La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Équipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets ménagers.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.



Pour en savoir plus :

www.quefairedemesdechets.fr

KITCHEN ARTIST

BP 61071

67452 Mundolsheim - FRANCE

- Photo non contractuelle
- Soucieux de la qualité de ses produits le constructeur se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis