

KITCHEN ARTIST®

Notice d'utilisation

Machine à ravioli et spaghetti



Référence : MEN41
Date : 20/01/14
Version : 1.3
Langue : Français

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

KITCHEN ARTIST®

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.

1. Préparer la pâte en utilisant la machine, assurez-vous de l'avoir étalée en utilisant le régulateur 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 comme sur la fig.3
4. Insérer l'accessoire de la machine à 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 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.

Cuisson

Rajouter du sel et de l'huile à l'eau, faire bouillir l'eau dans un récipient.

Verser les raviolis dans le récipient d'eau bouillante, au bout de 3 minutes, goûter si les raviolis sont cuits. Les raviolis surgelés peuvent être cuits sans décongeler, mais il faudra 5 ou 10 minutes de plus pour leur cuisson.

KITCHEN ARTIST®

Notice d'utilisation





Notice d'utilisation

INSTALLATION DE LA MACHINE POUR SON UTILISATION

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). Avant la première utilisation, nettoyer la avec un tissu sec pour enlever l'excédent d'huile. Pour nettoyer les rouleaux, faites les fonctionner avec un peu de pate que vous jetterez ensuite.

COMMENT PREPARER LA PATE

Préparation pour 6 personnes

Ingrédients : 500 grammes de farine de blé et 5 œufs. 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 farine de blé dur. Les œufs ne doivent pas sortir du frigo, ils doivent être à température ambiante. Ne pas rajouter de sel. Verser la farine dans un récipient, ajouter les œufs à la farine (fig.2) Battre les œufs à la fourchette et mélanger les à la farine. 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. Placer la pâte sur votre plan de travail préalablement enfariné (fig.4) Continuer à pétrir la pâte si nécessaire et couper la en petits morceaux (fig.5)

Important : les œufs doivent être à température ambiante.

COMMENT PREPARER LA MACHINE

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). Faites y passer un peu de pate en tournant la manivelle (fig.7). Répéter cette manœuvre 5 à 6 fois, en pliant la pâte en deux si besoin et ajouter un peu de farine au milieu (fig.8). 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). A l'aide d'un couteau coupez la pâte dans le sens de la longueur, afin d'obtenir des tranches d'environ 25 cm. 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 pate que vous voulez (fig.10 et 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 (1-2semaines) dans un endroit frais et sec. Faites bouillir de l'eau salée (4 litres pour 500g de pates). Les pâtes fraîches seront prêtes en quelques minutes en moyenne de 2 à 5 selon leur épaisseur. Mélangez-les avec délicatesse puis dégustez-les.

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



Notice d'utilisation

ENTRETIEN DE LA MACHINE

1. Pendant son utilisation, nettoyez de temps en temps les grattoirs qui se trouvent sous les rouleaux lisses avec du papier essuie tout (fig.13)
2. Ne lavez jamais la machine avec de l'eau ou dans le lave-vaisselle ! (fig.14)
3. Pour nettoyer la machine après usage, utilisez un pinceau ou une baguette en bois (fig.15)
4. Pour nettoyer l'intérieur de la machine, enlevez les protections en plastique (fig.16)
5. Au besoin, versez 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, rangez la machine et les accessoires dans la boîte.

KITCHEN ARTIST

BP 61071

67452 Mundolsheim