

KitchenAid®

SET MET PASTAROLLER EN -SNIJDER
ADVIES VOOR HET BESTE RESULTAAT

PASTA SHEET ROLLER AND CUTTER SET
GUIDE TO EXPERT RESULTS

**SET COMPOSÉ D'UNE MACHINE
À PÂTES ET DE ROULEAUX-DÉCOUPEURS**
GUIDE DU CONNAISSEUR

NUDELVORSATZ
ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

SFOGLIATRICE E SET PER TAGLIARE LA PASTA
GUIDA AI RISULTATI EXPERT

**JUEGO DE RODILLO PARA
LÁMINAS DE PASTA Y CUCHILLAS**
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

VALSAR OCH SKÄRARE TILL PASTAMASKIN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

PASTAFLAKRULLER OG -KUTTER
OPPNÅ BEST MULIG RESULTATER

PASTAKONE JA -LEIKKURI
OPAS PARHAIISIIN TULOSSIIN

PASTAMASKINE MED 3 DELE
VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

LAMINADORA E CONJUNTO DE CORTADORES DE MASSA
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

PASTAKEFLI OG PASTASKERAR
NOTKUNARLEIÐBEININGAR

ΣΕΤ ΠΛΑΣΤΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΚΟΠΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ
Οδηγίες χρήσης για τέλεια αποτελέσματα

Modèle KPRA

Set composé d'une machine à pâtes et de rouleaux-découpeurs.

Ces accessoires sont conçus pour être utilisés sur tous les batteurs sur socle KitchenAid®.



Table des matières

Consignes de sécurité importantes.....	3
Machine à pâtes et rouleaux-découpeurs.....	4
Assemblage de votre machine à pâtes et des rouleaux-découpeurs	4
Conseils pour des pâtes parfaites	5
Suggestion d'utilisation des rouleaux	6
Utilisation de votre machine à pâtes et des rouleaux-découpeurs	6
Entretien et nettoyage	7
Maintenance	7
Recettes de pâtes.....	8
Garantie européenne sur les accessoires KitchenAid® (usage domestique).....	11
Centres de service après-vente	11
Service à la clientèle.....	12

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle des autres.

Plusieurs messages de sécurité importants sont mentionnés dans ce manuel ainsi que sur votre accessoire. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves sur l'utilisateur ou sur d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient :

 DANGER

Vous risquez d'être blessé mortellement ou gravement si vous ne respectez pas les instructions sur-le-champ.

 AVERTISSEMENT

Vous risquez d'être blessé mortellement ou gravement si vous ne respectez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, respectez toujours les principes de sécurité fondamentaux suivants :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas l'accessoire dans l'eau ou d'autres liquides.
3. L'utilisation de cet appareil est fortement déconseillée aux jeunes enfants ou aux personnes handicapées sans surveillance.
4. Débranchez le robot de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas, ou avant de le nettoyer, lorsque vous en retirez ou en remonte des pièces et accessoires.
5. Évitez de toucher des pièces en mouvement. Ne pas mettre les doigts dans l'ouverture de chute.
6. Ne faites pas fonctionner le robot dont le cordon ou la prise est endommagé(e), après un dysfonctionnement ou lorsque l'appareil lui-même est endommagé d'une quelconque manière. Pour éviter tout risque, veuillez rapporter l'appareil au service après-vente agréé le plus proche afin que ce dernier procède à une vérification, une réparation ou un réglage électrique ou mécanique de l'appareil, par un technicien qualifié.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par une autre marque peut engendrer un incendie ainsi qu'un risque d'électrocution ou de blessure.
8. N'utilisez pas le robot à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre le long de la table ou du plan de travail, et veillez à ce qu'il ne soit pas en contact avec une surface brûlante.
10. Ne laissez pas le cordon d'alimentation sur une surface chaude, y compris la cuisinière.
11. Ce produit est destiné à un usage strictement domestique.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
DANS UN ENDROIT SÛR**

Machine à pâtes et rouleaux-découpeurs



Machine à pâtes — Un bouton de réglage vous permet de modifier la distance entre les rouleaux pour travailler et aplatir la pâte selon l'épaisseur voulue



Couteau à tagliatelles — Coupe les feuilles de pâte en tagliatelles.



Couteau à spaghettis — Coupe les feuilles de pâte en spaghettis.



Brosse de nettoyage — Sert à enlever les résidus de pâte sèche après utilisation.

REMARQUE : Ne jamais laver ou plonger les accessoires dans l'eau ou tout autre liquide. Ne jamais mettre dans le lave-vaisselle.

REMARQUE : Ces accessoires sont conçus pour les pâtes uniquement. Ne pas couper ou rouler tout autre matériel ou nourriture avec cet appareil.

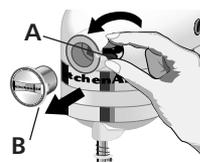
REMARQUE : Lorsque vous utilisez cette machine, ne portez pas de cravate, d'écharpe ou de long collier; attachez les cheveux longs avec une barrette.

Assemblage de votre machine à pâtes et des rouleaux-découpeurs

Pour l'assemblage : Enlever l'étiquette « Ne pas plonger dans l'eau » avant l'utilisation. Avant d'attacher les accessoires, mettez l'appareil en position ARRÊT (OFF) et débranchez-le.

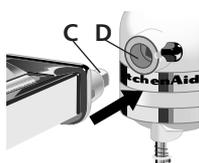
1. Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « arrêt » (OFF).

2. Selon votre type de moyeu, relevez le couvercle à charnière ou débloquez la vis de fixation des accessoires (A) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et enlevez le couvercle de la prise d'accessoires (B).



Assemblage de votre machine à pâtes et des rouleaux-découpeurs

3. Prenez votre machine à pâtes ou les rouleaux-découpeurs. Insérez le logement de la tige d'attache (C) dans la prise d'accessoires (D), en vous assurant que l'arbre de commande s'incruste dans le culot carré du moyeu. Faites pivoter l'accessoire d'avant en arrière si nécessaire. Lorsque l'accessoire est bien



positionné, la goupille sur le logement d'accessoires entrera dans l'encoche située sur le bord du moyeu.

4. Serrez la vis de fixation des accessoires (A) jusqu'à ce que l'appareil soit bien attaché au batteur.



Référez-vous aux instructions générales concernant le batteur sur socle ainsi qu'au livre de recettes.

Conseils pour des pâtes parfaites

- Une bonne pâte doit être ferme et compacte tout en étant souple. Elle ne doit jamais coller aux doigts ou s'émietter et tomber en morceaux. Beaucoup de facteurs, tels que l'humidité, la marque de la farine utilisée et la taille des œufs, peuvent jouer sur la consistance de la préparation. Pour vérifier cette consistance, travaillez une petite quantité de pâte à la main après l'avoir pétrie avec le batteur plat. La pâte a une bonne consistance si elle reste compacte sans coller aux doigts. Il peut être nécessaire d'ajouter une faible quantité de farine ou d'eau pour obtenir la consistance désirée.
- Divisez les feuilles de pâte obtenues en deux ou en trois, avant de les couper en tagliatelles ou en spaghettis, car elles pourraient être trop longues et difficiles à travailler.
- Lorsque l'on utilise de la pâte de blé ou des épinards, il est parfois nécessaire de séparer les tagliatelles ou spaghettis à la main car les couteaux coupent difficilement les petits morceaux de son et d'épinards.



- On peut faire sécher ou congeler les pâtes pour une prochaine utilisation. Pour sécher les pâtes, étendez les rangées de pâtes en une seule couche sur une serviette ou sur un séchoir à pâtes vertical, et laissez-les complètement sécher à l'air. Conserver les pâtes séchées dans un récipient hermétique. Pour la congélation, laissez sécher les pâtes à l'air pendant une heure avant de les congeler dans un récipient hermétique. Il n'est pas nécessaire de séparer les pâtes avant de les congeler ; saupoudrez-les simplement avec de la farine et formez des « nids ».

Suggestion d'utilisation des rouleaux

Type de rouleau	Utilisations
1 ou 2	Travailler et aplatir la pâte
3	Nouilles épaisses aux œufs
4	Nouilles aux œufs
4 ou 5	Feuilles de lasagnes, de tagliatelles, de spaghettis et de raviolis

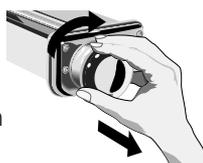
Utilisation de votre machine à pâtes et des rouleaux-découpeurs

Pour l'utilisation :

1. Préparez la pâte (voir « Recettes de pâtes »). Coupez la préparation en morceaux d'environ 1 cm d'épaisseur. Aplatissez chaque morceau délicatement.



2. Positionnez le bouton pour le réglage de l'épaisseur sur 1 en tirant le bouton directement et en le tournant sur la position 1. Relâchez le bouton, assurez-vous que la goupille du logement du rouleau soit positionnée à l'arrière du bouton, de façon à ce que le bouton soit à ras du logement du rouleau.



3. Mettez le batteur sur la vitesse 2. Mettez les morceaux de préparation aplatissés dans le rouleau pour la pétrir. Pliez



la préparation en deux et roulez-la à nouveau. Répétez la procédure de pliage et de pétrissage plusieurs fois, jusqu'à ce que la préparation soit lisse et malléable.* (* voir page 7) Saupoudrez légèrement les pâtes avec de la farine lorsqu'elles sont insérées dans le rouleau et lorsqu'elles sont coupées pour faciliter le séchage et la séparation. Pétrissez et pliez chaque morceau de préparation de la même manière.

4. Positionnez le bouton pour le réglage de l'épaisseur sur la position 2. Mettez la préparation dans les rouleaux pour l'aplatir davantage. Mettez le bouton sur la position 3 et mettez à nouveau la préparation dans les rouleaux.** (** voir page 7) Continuez à déplacer la position du bouton en augmentant jusqu'à ce que vous obteniez l'épaisseur désirée. Pour déterminer l'épaisseur appropriée à chaque type de pâte voir « Suggestion d'utilisations des rouleaux ».



5. Pour faire des tagliatelles ou des spaghettis, remplacez la



Utilisation de votre machine à pâtes et des rouleaux-découpeurs

machine à pâte par un rouleau-découpeur. Placez les feuilles de pâte aplaties entre les couteaux. Une fois coupées, les pâtes peuvent être consommées immédiatement, congelées ou séchées pour une prochaine utilisation. Voir

« Conseils pour des pâtes parfaites » pour obtenir des informations sur la congélation et le séchage.

REMARQUE : Après l'utilisation de la machine à pâtes et des couteaux, remplacez le moyeu et resserrez la vis de fixation des accessoires.

* Cette deuxième procédure de pétrissage améliorera l'élasticité de la préparation et augmentera vos chances de réussite avant la procédure de coupage.

** Saupoudrez encore légèrement vos pâtes avec de la farine à chaque aplatissement, ce qui vous aidera considérablement à manipuler la préparation.

Entretien et nettoyage

Pour nettoyer la machine à pâtes et les rouleaux-découpeurs, laissez les éléments sécher pendant une heure et enlevez la pâte sèche à l'aide de la brosse de nettoyage. Si la pâte séchée ne peut être enlevée, essayez de l'enlever en tapotant sur l'accessoire. Vous pouvez utiliser un cure-dent si nécessaire.

Ne jamais utiliser de couteau ou d'autres objets pointus pour enlever l'excédent de pâte. Frottez l'appareil avec un vêtement doux et sec, et rangez les accessoires dans un endroit sec à température ambiante.

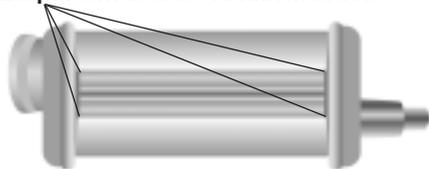
REMARQUE : Ne jamais laver ou plonger les accessoires dans l'eau ou autre liquide. Ne jamais mettre au lave-vaisselle.

REMARQUE : Ne jamais placer de torchon ou autre vêtement entre les rouleaux pour les nettoyer pendant que la machine est en marche. Ne pas insérer d'objets tels que couteaux, tournevis, etc. pour nettoyer l'appareil.

Maintenance

Nettoyez convenablement après utilisation tel qu'il est décrit ci-dessus. Nous recommandons d'utiliser une huile minérale légère pour lubrifier les roues régulièrement. Ajoutez une goutte d'huile minérale à chacun des angles éloignés des rouleaux et/ou des couteaux pour lubrifier les roues (4 endroits). Cette maintenance doit s'effectuer chaque année ou après 50 utilisations.

Emplacements de la lubrification



Pâte basique aux œufs

- 4 gros œufs (205 ml)
- 1 cuillère à soupe (15 ml) d'eau
- 3½ tasses (440 g) de farine tamisée tout usage
- ½ cuillère à café (2 ml) de sel

Mettez les œufs, l'eau, la farine et le sel dans le bol du batteur.

Fixez le bol et le batteur plat. Mettez le batteur sur la vitesse 2 et mélangez pendant 30 secondes.

Remplacez le batteur plat par le crochet. Remettez le batteur sur la vitesse 2 et pétrissez pendant 2 minutes. Enlevez la pâte du bol et pétrissez à la main pendant 1 à 2 minutes. Laissez reposer pendant 20 minutes. Séparez la pâte en 4 avant d'utiliser les accessoires de la machine à pâtes.

Suivez les instructions de cuisson, page 10.

Rendement : 625 g de pâte.

Pâtes de semoule aux œufs

- 4 gros œufs (205 ml)
- 2 cuillères à soupe (30 ml) d'eau
- 1 cuillère à soupe (15 ml) d'huile
- 3½ tasses (420 g) de farine de semoule
- ½ cuillère à café (2 ml) de sel

Mettez les œufs, l'eau, l'huile, la farine et le sel dans le bol du batteur.

Fixez le bol et le batteur plat. Mettez à la vitesse 2 et mélangez pendant 30 secondes.

Remplacez le batteur plat par le crochet. Remettez le batteur sur la vitesse 2 et pétrissez pendant 2 minutes. Enlevez la pâte du bol et pétrissez à la main pendant 1 à 2 minutes

Séparez la pâte en huit avant d'utiliser les accessoires de la machine à pâtes.

Suivez les instructions de cuisson, page 10.

Rendement : 625 g de pâte.

Pâtes de blé légères

- 2½ *tasses (315 g) de farine de blé entier tamisée*
- 1 *tasse (125 g) de farine non traitée ou de boulangerie tamisée*
- 4 *gros œufs (205 ml)*
- 2 *cuillères à soupe (30 ml) d'eau*
- ½ *cuillère à café (2 ml) de sel*

Mettez la farine de blé entier, la farine de blé entier, les œufs, l'eau et le sel dans le bol du batteur.

Fixez le bol et le batteur plat. Mettez le batteur sur la vitesse 2 et mélangez pendant 30 secondes.

Remplacez le batteur plat par le crochet. Remettez le batteur sur la vitesse 2 et pétrissez pendant 2 minutes. Enlevez la pâte du bol et pétrissez à la main pendant 1 à 2 minutes

Séparez la pâte en huit avant d'utiliser les accessoires de la machine à pâtes.

Suivez les instructions de cuisson, page 10.

Rendement : 625 g de pâte.

Pâtes de farine de blé entier

- 4 *gros œufs (205 ml)*
- 2 *cuillères à soupe (30 ml) d'eau*
- 3½ *tasses (440 g) de farine de blé entier tamisée*
- ½ *cuillère à café (2 ml) de sel*

Mettez les œufs, l'eau, la farine de blé entier et le sel dans le bol du batteur.

Fixez le bol et le batteur plat. Mettez le batteur sur la vitesse 2 et mélangez pendant 30 secondes.

Remplacez le batteur plat par le crochet. Remettez le batteur sur la vitesse 2 et pétrissez pendant 2 minutes. Enlevez la pâte du bol et pétrissez à la main pendant 1 à 2 minutes

Séparez la pâte en huit avant d'utiliser les accessoires de la machine à pâtes.

Suivez les instructions de cuisson, page 10.

Rendement : 625 g de pâte.

Pâtes aux épinards

- 1 sachet (286 g) d'épinards coupés en morceaux congelés, décongelés
- 1 cuillère à soupe (15 ml) d'eau
- 4 gros œufs (205 ml)
- 4 tasses (500 g) de farine tout usage tamisée

Mettez les épinards dans une serviette et épongez toute l'eau jusqu'à ce que les épinards aient l'air vraiment très secs. Coupez finement les épinards en utilisant un broyeur d'aliments, un robot culinaire ou un blender.

Mettez les épinards coupés, l'eau, les œufs et la farine dans le bol du batteur.

Fixez le bol et le batteur plat. Mettez le batteur sur la vitesse 2 et mélangez pendant 30 secondes.

Remplacez le batteur plat par le crochet. Remettez le batteur sur la vitesse 2 et pétrissez pendant 2 minutes. Enlevez la pâte du bol et pétrissez à la main pendant 1 à 2 minutes

Séparez la pâte en huit avant d'utiliser les accessoires de la machine à pâtes

Suivez les instructions de cuisson, voir ci-dessous.

Rendement : 750 g de pâte.

Cuisson des pâtes

Ajoutez 2 cuillères à café de sel et 1 cuillère à soupe d'huile (facultatif) aux 5,8 l d'eau bouillante. Ajoutez progressivement les pâtes et continuez à cuire à ébullition jusqu'à ce que les pâtes soient « al dente » ou légèrement fermes, cuites à point. Les pâtes flottent dans l'eau pendant la cuisson, remuez les donc de temps à autre pour une cuisson homogène. Égouttez dans une passoire.

Pâtes sèches – 7 minutes

Pâtes fraîches – 6 minutes

Garantie européenne sur les accessoires KitchenAid® (usage domestique)

Durée de la garantie :	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
<p>Garantie complète de DEUX ANS sur les accessoires à partir de la date d'achat.</p> <p>En France vous bénéficiez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale.</p>	<p>Le coût des pièces de rechange, le transport et les frais de main-d'oeuvre pour remédier aux défauts de matériaux et de fabrication. La réparation doit être effectuée par un Centre de service après-vente KitchenAid® agréé.</p> <p>Les pièces détachées pour les accessoires seront disponibles sur le marché jusqu'en 2010.</p>	<p>A. Les réparations dues à l'utilisation du set composé d'une machine à pâtes et de rouleaux-découpeurs pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments.</p> <p>B. Les réparations suites à un accident, une modification, une utilisation inappropriée ou excessive, ou non-conforme avec le code électrique local.</p>

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Centres de service après-vente

Toutes les opérations d'entretien doivent être effectuées localement par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid. Veuillez contacter votre revendeur pour connaître les coordonnées du centre de service après-vente agréé KitchenAid le plus proche.

Service à la clientèle

Numéro vert: Composez le: 00800 38104026
(numéro gratuit)

Adresse courrier :

KitchenAid Europa, Inc.
Boîte postale 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
BELGIQUE

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE™*

***BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™**

® Marque déposée/™ marque déposée de KitchenAid, Etats-Unis
©2005. Tous droits réservés.

Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.