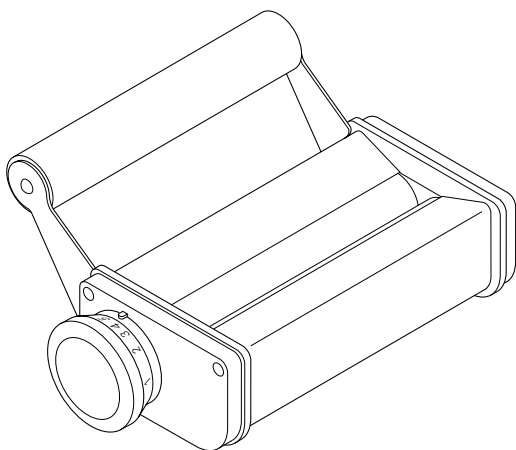




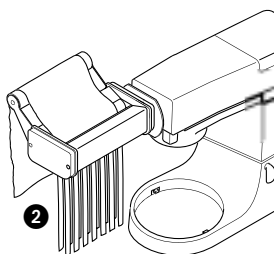
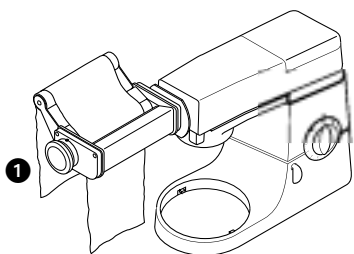
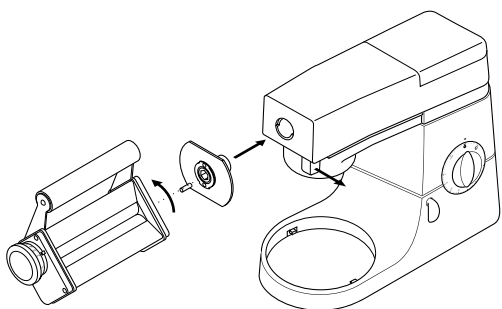
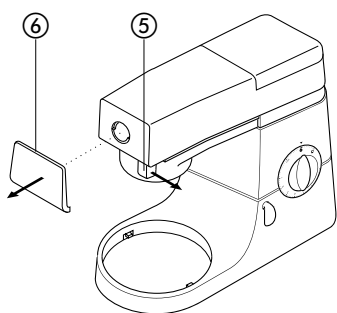
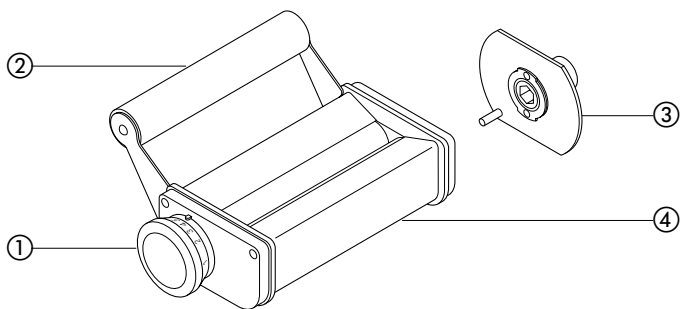
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

54685/4

KENWOOD



A970/A971/A972/A973/A974



Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations

- ① bouton de réglage
- ② rouleau d'entrée de la pâte
- ③ adaptateur de raccordement
- ④ accessoire pour pâtes plates
- ⑤ crochet de verrouillage de sortie
- ⑥ cache de sortie lente

sécurité

- Éteignez l'appareil avant de fixer ou de retirer cet accessoire.
- Cet accessoire et l'appareil ne doivent pas être utilisés par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Gardez les doigts éloignés des éléments mobiles et des ouvertures situées sur l'accessoire.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- N'utilisez jamais un accessoire et/ou un appareil endommagé.
- Avant l'utilisation de cet accessoire, assurez-vous toujours du rangement correct de tout vêtement ou article qui pourrait pendre.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cet accessoire.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Lavez les différents éléments de l'appareil : voir "nettoyage".

assemblage

- 1 Retirez le cache de sortie lente. Faites glisser le crochet de verrouillage, puis tirez.
- 2 Retenez le crochet et insérez l'adaptateur de raccordement. Tournez-le légèrement dans les deux sens jusqu'à ce qu'il se fixe en place.
- 3 Approchez l'accessoire pour pâtes de l'adaptateur de raccordement à un angle de 45°, en prenant soin d'aligner les ergots de l'adaptateur de raccordement sur les entrées de l'accessoire pour pâtes. Tournez ensuite l'accessoire pour pâtes afin qu'il soit solidement verrouillé en place.

utilisation de votre appareil à pâtes fraîches

- 1 Préparez votre pâte, en suivant l'une des recettes de pâte proposées.
- 2 Réglez le bouton situé sur le côté de l'accessoire pour pâtes sur le numéro 1, en tirant le bouton vers l'extérieur et en le tournant.
- 3 Aplatissez un morceau de pâte et saupoudrez de la farine entre les rouleaux.
- 4 Mettez votre appareil ménager sur la vitesse 1 (vous verrez les rouleaux tourner).
- 5 Passez le morceau de pâte entre les rouleaux à plusieurs reprises, jusqu'à obtention d'une surface lisse.
- 6 Réglez le bouton progressivement de 1 à 9, en repassant à chaque fois la pâte dans l'accessoire, afin d'obtenir l'épaisseur souhaitée ①. L'épaisseur recommandée pour les pâtes est obtenue à l'aide des réglages de 5 à 7.
- 7 Coupez la pâte roulée afin d'obtenir les formes souhaitées ou convenant. Utilisez selon la nécessité.

utilisation d'un accessoire supplémentaire

tagliatelles (A971)
tagliolini (A972)
trenette (A973)
et spaghetti (A974)

- 1 Afin d'utiliser ces accessoires, il est indispensable d'avoir auparavant roulé la pâte à l'aide de l'accessoire pour pâtes plates (A970). L'accessoire pour pâtes plates (A970) comprend l'adaptateur de raccordement, qui est essentiel afin de pouvoir utiliser les autres accessoires disponibles dans la gamme.

- 2 Afin de fixer l'un des autres accessoires disponibles, suivez les instructions de la rubrique "assemblage".
- 3 Passez la pâte roulée dans l'accessoire pour pâtes et les différentes lames de coupe tranchent la pâte afin de créer différentes variantes de pâtes 2.
- 4 Les pâtes peuvent être laissées pendant 4 heures jusqu'à leur cuisson.

cuisson des pâtes

- 1 Portez à ébullition une casserole remplie aux trois quarts d'eau. Salez à volonté.
- 2 Vous pouvez éventuellement ajouter à l'eau une petite quantité d'huile d'olive afin d'éviter que les pâtes ne collent.
- 3 Ajoutez les pâtes et faites bouillir à feu modéré pendant environ 2 à 4 minutes, selon vos goûts.

nettoyage

- 1 Retirez l'accessoire pour pâtes fraîches en le tournant de 45° et en le tirant de l'adaptateur.
- 2 Faites glisser le crochet de sortie lente et retirez simultanément l'adaptateur de raccordement.
- 3 Essuyez à l'aide d'un chiffon humide. Ne plongez pas dans l'eau.

recettes

pâte simple

500 g de farine fine ou ordinaire
4 œufs
2,5 ml (½ c. à café) de sel
2,5 ml (½ c. à café) d'huile
eau si nécessaire

pâtes complètes

500 g de farine complète
4 œufs
2,5 ml (½ c. à café) de sel
2,5 ml (½ c. à café) d'huile
eau si nécessaire

pâtes rouges

500 g de farine fine ou ordinaire
3 œufs
75 g de tomates en purée
2,5 ml (½ c. à café) de sel
2,5 ml (½ c. à café) d'huile
eau si nécessaire

Méthode

Versez la farine, le sel, l'huile et les œufs battus (les œufs doivent être mélangés à la purée de tomates le cas échéant) dans le bol de mélange. Mélangez à l'aide du crochet à pâte à vitesse 3-4 pendant environ 3 minutes, en ajoutant de l'eau si le mélange est trop sec (le mélange doit se présenter sous forme de miettes, tout en conservant une apparence humide, et ne doit pas former une masse solide). Éteignez l'appareil, rassemblez les ingrédients et pétrissez à la main jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Pour un résultat optimal, enveloppez la pâte, puis laissez-la reposer pendant environ 15 minutes, avant de la rouler à l'aide de l'accessoire pour pâtes. Fixez l'accessoire pour pâtes plates et suivez les instructions précédentes.