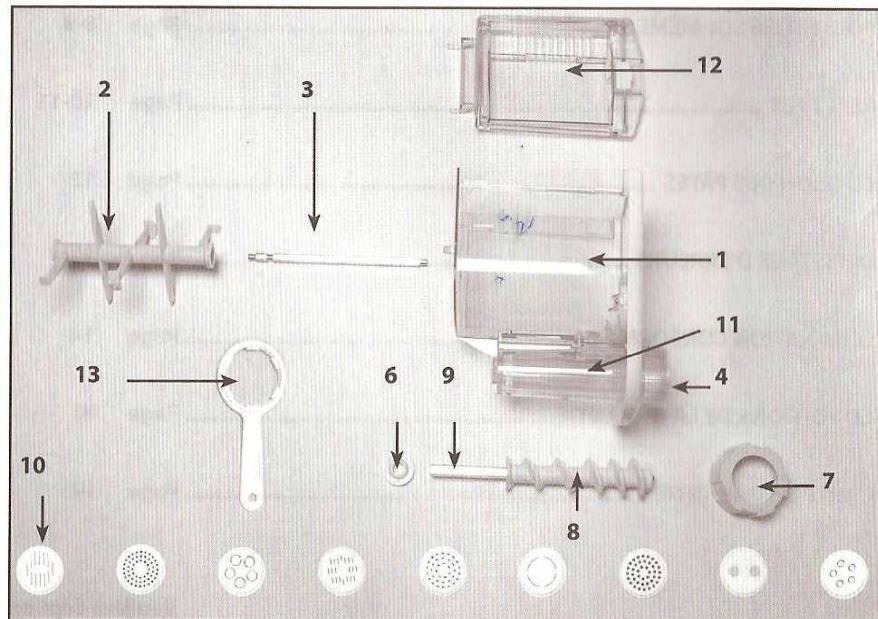
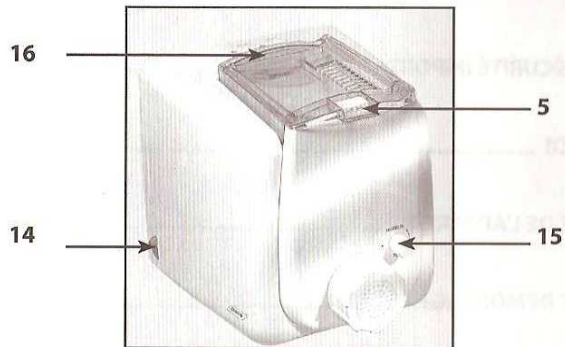


ÉLÉMENTS DE L'APPAREIL

1. Cuve
2. Mélangeur
3. Bras en chrome (du mélangeur)
4. Ouverture du mélangeur
5. Levier de desserrage du couvercle
6. Rondelle en nylon
7. Contre-écrou
8. Vis de pression
9. Bras en chrome de la vis de pression
10. Moules (9 pièces)
11. Laminoir
12. Couvercle
13. Clé pour contre-écrous
14. Interrupteur marche-arrêt
15. Bouton PÂTES/MÉLANGER
16. Levier de desserrage de la bassine



ARTICLES LIVRÉS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Lorsque vous déballez la machine à pâtes, vous devez trouver les **articles** suivants :

2 gobelets de mesure

1 pour mesurer des masses sèches

1 pour mesurer des liquides

REMARQUE : Ces gobelets ont été spécialement fabriqués pour la machine à pâtes entièrement automatique et ne répondent à aucune norme.

Vous devez également trouver les éléments suivants :

1 clé pour contre-écrous

1 couteau / racloir en plastique

1 outil de nettoyage

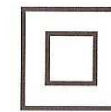
9 accessoires différents

(dans le compartiment de rangement à l'arrière de la machine, cf. photo)

Modèle : DMV-UH1977

230V - 240V ~ 50Hz

180 W

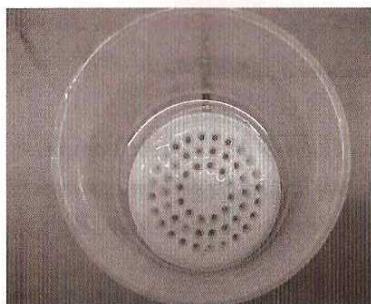


Capacité maximale :

2 gobelets de farine

Votre machine à pâtes entièrement automatique est livrée prête à l'emploi. Pour garantir le maniement correct de l'appareil, respectez les consignes mentionnées aux pages suivantes.

PÂTES AUX ŒUFS



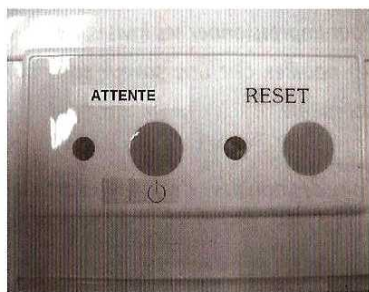
1.) Mettez le moule de votre choix pendant quelques heures dans de l'huile de salades.



2.) Utilisez éventuellement la clé pour contre-écrous pour bien le serrer.



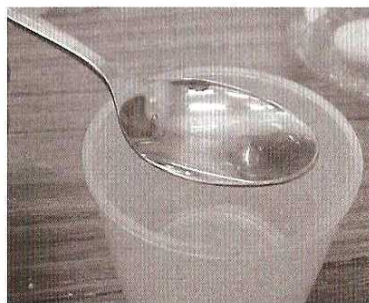
3.) Remplissez 2 gobelets de farine (pour masse sèche) dans la bassine.
4.) Mettez l'appareil en marche (bouton 14).



5.) Appuyez sur le bouton ATTENTE pour mettre l'appareil en route. Appuyez une nouvelle fois sur ce bouton pour arrêter l'appareil. Appuyez sur le bouton RESET pour réenclencher l'appareil après une coupure automatique (Chercher la cause du défaut et la résoudre au préalable).

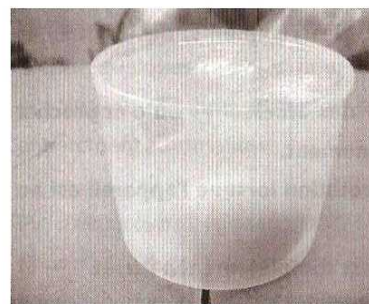


6.) Réglez l'appareil sur MÉLANGER et laissez mélanger pendant env. 30 secondes.

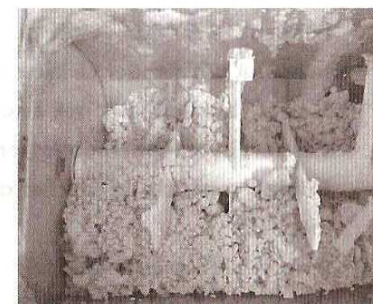


7.) Ajoutez une cuillère à café d'huile de salade dans le récipient de liquide et mettez ensuite le tout dans la bassine.

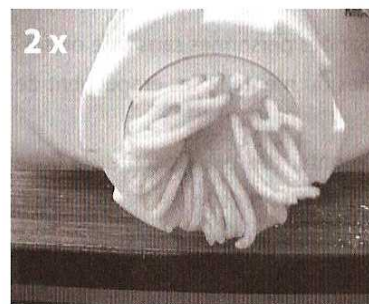
PÂTES AUX ŒUFS



8.) A présent, ajoutez 1 œuf et de l'eau chaude (env. 40-50 °C) jusqu'au repère supérieur du récipient de liquide.



9.) Mélangez la pâte pendant env. 4 min, jusqu'à ce qu'elle devienne légère et quelque peu grumeleuse.



10.) Démarrez le processus en réglant l'appareil sur PÂTES.



11.) Les pâtes sont prêtes dans env. 10 minutes.

L'appareil est équipé d'une fonction de sécurité. Afin de prévenir les risques de blessures par les parties en mouvement, la machine peut seulement être mise en marche quand toutes les pièces ont été assemblées correctement.

MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

1. Vérifiez que l'appareil n'est pas encore branché et que toutes les pièces sont propres.
2. Positionnez les séparateurs blancs coulissants sous la bassine de telle sorte que les dents s'engrènent dans la grande roue dentée. Tournez le bouton jusqu'en butée dans le sens horaire. La flèche doit être pointée sur MÉLANGER.
3. Montez le mélangeur dans la bassine, l'extrémité avec le grand trou étant orientée vers l'avant.
4. Ajustez le mélangeur vers le trou arrière et le bouton avant en nylon de la bassine.
5. Introduisez le bras en chrome du mélangeur, avec la rainure tournée vers l'arrière, à travers le trou arrière de la bassine et l'ouverture du mélangeur. Enfoncez-le entièrement, jusqu'à ce qu'il soit correctement positionné à l'avant dans la bassine.
6. Enfoncez et maintenez le levier de la bassine (sous la charnière du couvercle), puis placez le dispositif de la bassine dans le boîtier du moteur. Positionnez le dispositif de la bassine en le poussant avec précaution. Il est possible que vous soyez obligé de tourner légèrement le mélangeur. Si vous constatez que le dispositif est bien en place, relâchez le levier et vérifiez le bon logement en tirant légèrement le dispositif en avant.
7. Glissez la rondelle en nylon, le côté large étant orienté vers le contre-écrou, sur le bras en chrome de la vis de pression. Introduisez le contre-écrou jusqu'en butée dans le laminoir. Pour garantir une bonne fixation dans le boîtier du moteur, vous devrez éventuellement tourner légèrement la vis. La tête de la vis doit être alignée au bord du laminoir.
8. Placez le moule de votre choix sur la face avant du laminoir ; alignez les 3 rainures de l'accessoire à celles du laminoir.

REMARQUE : Avant d'utiliser un moule, plongez-le dans de l'eau très chaude à l'huile d'olive.

9. Maintenez l'accessoire dans sa bonne position et, à la main, vissez le contre-écrou dans le sens horaire dans le filet du laminoir.

REMARQUE : Ne serrez pas trop fort et jamais avec une pince !!!

10. Mettez le couvercle sur la bassine.

NETTOYAGE ET DÉMONTAGE

- Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché au secteur ; le cas échéant, retirez la fiche secteur.
- Retirez le contre-écrou en le dévissant dans le sens horaire contraire ; utilisez éventuellement une clé pour retirer l'accessoire.
- Retirez tous les restes de pâte du laminoir. Dégagez avec précaution la vis de pression du laminoir.

REMARQUE : La rondelle en nylon reste dans le laminoir.

- Retirez les restes de pâte de l'accessoire à l'aide de l'outil de nettoyage fourni ou avec un cure-dent.

REMARQUE : Avant de les enlever, laissez sécher les restes de pâte ou, pour gagner du temps, faites-les congeler au congélateur.

- Abaissez le levier du couvercle et retirez celui-ci (laissez sécher le compartiment mélangeur pendant plusieurs heures, de préférence toute une nuit).
- Une fois entièrement secs, enlevez les restes de pâte avec une brosse.
- Abaissez le levier se trouvant sous la charnière du couvercle et retirez avec précaution le dispositif de la bassine en tirant dessus.
- Retirez du boîtier du moteur le bras en chrome rainuré du mélangeur.
- Soulevez avec précaution la partie arrière du mélangeur, puis retirez-le de la bassine.
- Réglez le bouton PÂTES/MÉLANGER sur PÂTES et retirez le dispositif de remplissage. Retirez la fixation à séparateurs coulissants.
- Nettoyez les pièces retirées dans un lave-vaisselle ou avec de l'eau chaude saponifiée.

REMARQUE : Ne plongez pas le boîtier du moteur dans l'eau.

- Essuyez le boîtier du moteur avec un chiffon humide.
- Nettoyez soigneusement toutes les pièces qui entrent en contact avec la pâte soit dans le lave-vaisselle, soit à la main. Avant de réassembler les pièces, essuyez-les soigneusement. Procédez au montage d'après les instructions de la page 6.

POUR FAIRE SOI-MÊME SES PÂTES

Grâce aux recettes proposées dans ce cahier, vous pourrez immédiatement préparer vos propres pâtes avec la machine à pâtes entièrement automatique. Vous pouvez utiliser bien sûr des recettes originales, mais, pour la première fois, nous vous recommandons de suivre notre recette de base, afin de vous familiariser avec la consistance de la pâte.

Note : Vous ne pouvez pas « ruiner » la pâte - elle demandera seulement un peu plus (trop sèche) ou un peu moins (trop humide) de liquide.

1. **IMPORTANT** : Avant de commencer, assurez-vous que l'ouverture coulissante est complètement fermée (MÉLANGE).
2. Sélectionnez l'accessoire pour la pâte de votre choix.
3. Placez l'accessoire dans un petit plat rempli d'eau très chaude et versez quelques gouttes d'huile d'olive ou d'une autre huile végétale. Assurez-vous que l'eau recouvre complètement l'accessoire. Laissez-y l'accessoire pendant une à deux minutes.
4. Placez l'accessoire sur le laminoir (rainure dans rainure) et fixez-le à la main avec le contre-écrou.
5. Ajoutez la quantité de farine précisée dans la recette choisie. Dosez la farine avec précaution ; utilisez une cuillère pour la mettre dans un gobelet-mesure sec – sans la tasser.
6. Versez la farine dans la bassine. Refermez le couvercle de la bassine ; s'il est mis correctement, il s'encoche.
7. Allumez l'appareil et faites-le marcher pendant 30 secondes.
8. Remplissez de l'eau très chaude dans le gobelet de liquide de la machine à pâtes entièrement automatique jusqu'au repère correspondant et ajoutez une cuillère à soupe d'huile (huile d'olive ou autre huile végétale). Pour des recettes de pâtes aux œufs, battez deux œufs dans le gobelet de liquide de la machine à pâtes entièrement automatique et ajoutez une cuillère à soupe d'huile (huile d'olive ou autre huile végétale). Puis, remplissez de l'eau très chaude dans le gobelet jusqu'au repère indiqué.
9. Remplissez lentement le liquide, jusqu'à env. 10%, à travers les fentes du couvercle de la bassine. Ajoutez le reste ultérieurement, si la pâte devait être trop sèche.
10. Après avoir rempli le liquide, mélangez pendant environ 3 minutes.

POUR FAIRE SOI-MÊME SES PÂTES

11. Après 3 minutes, éteignez l'appareil, ouvrez le couvercle et observez la pâte. Lorsque sa consistance est correcte, la pâte est constituée de grumeaux de la taille de petits pois ; vous devez pouvoir former une petite bille entre deux doigts. Si la pâte est trop grumelleuse (sableuse), éteignez l'appareil et ajoutez environ la moitié du liquide restant.
12. Laissez l'appareil mélanger pendant environ une minute.
13. Éteignez l'appareil et vérifiez la pâte. Si elle colle lorsque vous la touchez, ajoutez 1 cuillère à soupe de farine, puis refermez le couvercle et laissez encore une fois l'appareil mélanger pendant une minute supplémentaire.
14. Si la pâte présente la bonne consistance, réglez le bouton à l'avant de l'appareil avec précaution sur PÂTES.
15. Après environ une minute, l'appareil doit se mettre à laminer les pâtes. Le bruit du moteur est alors différent.

REMARQUE : Si vous entendez des claquements bruyants ou constatez une forte surcharge, ARRÊTEZ IMMÉDIATEMENT l'appareil. Reportez-vous au chapitre Dépistage d'erreurs.

16. A l'aide du couteau fourni, coupez et jetez les deux premiers centimètres de pâtes qui sortent.
17. Poursuivez le laminage et, avec le couteau fourni, coupez les nouilles à la longueur souhaitée.
18. Après quelques minutes, il se peut que le laminage ralentisse. Dans ce cas, tournez plusieurs fois le bouton à l'avant de l'appareil dans un sens, puis dans l'autre et, avant de poursuivre le travail, ramenez-le en position PÂTES.
19. Le cas échéant, arrêtez régulièrement l'appareil après quelques minutes pour pouvoir retirer la pâte du mélangeur et des coins de la bassine. L'ouverture coulissante au fond de la bassine peut contenir des restes de pâte sur les bords.
20. Lorsque la bassine est vide, laissez encore tourner l'appareil pendant quelques minutes avant de l'éteindre.

RECETTES

Pour les recettes suivantes, il faut utiliser de l'huile. Pour obtenir un goût authentique, nous recommandons de l'huile d'olive, mais il est également possible d'utiliser toute autre huile végétale.

Recette de base pour des pâtes sans œufs

Quantité totale = 4 grandes portions ; diviser toutes les mesures par deux pour obtenir la moitié

- Assurez-vous que l'ouverture coulissante est complètement fermée (MÉLANGE).
- Sélectionnez l'accessoire pour la pâte.
- Placez l'accessoire dans un plat rempli d'eau chaude et ajoutez une cuillère à soupe d'huile d'olive ; l'eau doit recouvrir l'accessoire.
- Laissez agir pendant une minute, puis placez l'accessoire sur la machine à pâtes entièrement automatique.
- Ajoutez 2 gobelets de farine dans la bassine et refermez le couvercle.
- Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive ou d'une autre huile végétale dans le gobelet de liquide et remplissez de l'eau très chaude jusqu'au repère.
- Allumez la machine à pâtes entièrement automatique et remplissez lentement le liquide, jusqu'à env. 10%, à travers les fentes du couvercle. Si la pâte est trop sèche, ajoutez le liquide restant.

Observez la consistance de la pâte. Notez les remarques du chapitre POUR FAIRE SOI-MÊME SES PÂTES (pages 8 et 9).

Recette de base pour des pâtes aux œufs

Quantité totale = 4 grandes portions ; diviser toutes les mesures par deux pour obtenir la moitié

- Assurez-vous que l'ouverture coulissante est complètement fermée (MÉLANGE).
- Sélectionnez l'accessoire pour la pâte.
- Placez l'accessoire dans un plat rempli d'eau chaude et ajoutez une cuillère à soupe d'huile d'olive ; l'eau doit recouvrir l'accessoire.
- Laissez agir pendant une minute, puis placez l'accessoire sur la machine à pâtes entièrement automatique.

RECETTES

- Ajoutez 2 gobelets de farine dans la bassine et refermez le couvercle.
- Mettez 2 grands œufs et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et d'une autre huile végétale dans le gobelet de liquide de la machine à pâtes entièrement automatique.
- Battez les œufs avec l'huile. Remplissez de l'eau très chaude dans le gobelet-mesure jusqu'au repère, puis mélangez légèrement.
- Allumez la machine à pâtes entièrement automatique et remplissez lentement le liquide, jusqu'à env. 10%, à travers les fentes du couvercle. Si la pâte est trop sèche, ajoutez le liquide restant.

Observez la consistance de la pâte. Notez les remarques du chapitre POUR FAIRE SOI-MÊME SES PÂTES (pages 9 et 10).

Variations de pâtes

Pour les pâtes, il existe autant de recettes que le permet votre imagination. Soyez créatif et inventez la recette qui vous convient. Voici quelques suggestions qui faciliteront votre recherche.

Pâtes Semolino (quantité totale)

Remplacez 1 gobelet-mesure de farine par 1 gobelet-mesure de farine de semoule.

Pâtes aux tomates (quantité totale)

Ajoutez au liquide de la recette de base 2 cuillerées de concentré de tomates.

Pâtes aux épinards (quantité totale)

Hachez un quart du gobelet d'épinards frais ou congelés (dégelés) avec un peu d'eau (par ex. à l'aide d'un mélangeur). Passez-le au crible et utilisez-le comme liquide avec la recette de base.

Pâtes à l'ail (quantité totale)

Ajoutez 2 gousses d'ail épluchées et réduites en purée au liquide de la recette de base.

CUISSON DES PÂTES

Lorsque vous faites cuire des pâtes, utilisez suffisamment d'eau (4 à 6 litres pour 500 à 750 grammes). Ajoutez environ 1 cuillère à soupe d'huile pour que les pâtes ne collent pas. Vous pouvez aussi ajouter 1 cuillère à soupe de sel, selon le goût.

Une poignée après l'autre, mettez les pâtes dans l'eau et mélangez pour qu'elles ne collent pas. Dès que l'eau se remet à bouillir, goûtez si les pâtes sont prêtes, c'est-à-dire al dente, à savoir tendres, mais pas trop. Si elles cuisent trop longtemps, les pâtes seront ramollies. Après la cuisson, les pâtes fraîches ne doivent pas être rincées – elles perdent sinon leur couche de fermeté que la sauce leur octroie. Si vous souhaitez quand même rincer les pâtes, faites-le à l'eau chaude, pour ne pas les refroidir.

Autre farine

Les recettes ci-dessus utilisent de la farine de froment normale. Mais d'autres sortes de farine peuvent également être utilisées dans les combinaisons suivantes. Utilisez à chaque fois le gobelet-mesure.

Farine de semoule	1 gobelet de farine de semoule et 1 gobelet de farine de froment
Farine de froment complète	1 gobelet de farine de froment complète et 1 gobelet de farine de froment
Farine de blé noir	1 gobelet de farine de blé noir et 1 gobelet de farine de froment

Quel que soit le mélange que vous choisissez, n'oubliez pas de vérifier la consistance de la pâte.

Autres liquides

Si vous avez envie d'essayer de nouvelles variations, les possibilités de créer d'autres sortes de pâtes sont pratiquement illimitées. En mélangeant différents jus à la place de l'eau, vous pouvez modifier le goût à loisir.

Les jus de carottes, de pommes, de betteraves et de sellerie représentent quelques-uns des plus appréciés.

Si vous n'avez pas de presse-agrumes, vous trouverez des jus dans le commerce.

DEPISTAGE D'ERREURS

- Si la sortie de pâtes est ralentie, enlevez la pâte qui s'est accumulée sur l'ouverture coulissante. Pour cela, tournez plusieurs fois le bouton PÂTE/MÉLANGE dans un sens, puis dans l'autre. Ensuite, réglez de nouveau le bouton sur PÂTES.
- Pendant le laminage des pâtes, il peut s'avérer nécessaire d'éteindre l'appareil et d'enlever la pâte accumulée dans le mélangeur et dans les coins de la bassine.
- Si l'appareil produit des claquements bruyants ou est surchargé, éteignez-le immédiatement et refermez l'ouverture coulissante. Retirez le contre-écrou et l'accessoire du laminoir, puis enlevez la pâte restante du laminoir. Allumez l'appareil pour enlever la pâte. Vérifiez la consistance de la pâte – elle est probablement trop sèche ; ajoutez de l'eau. Modifiez la pâte en conséquence et mélangez pendant une minute avant de poursuivre.
- Si la pâte est trop sèche, la pression dans le laminoir semble être trop élevée, ce qui risque d'endommager votre machine à pâtes entièrement automatique. L'appareil est équipé d'un coupleur interne qui réagit dès que la pression dans le laminoir est trop élevée. La machine alors un claquement très bruyant et le moteur ralentit sensiblement.

IMPORTANT : Si de la farine sèche devait pénétrer par inadvertance dans le laminoir, refermez immédiatement l'ouverture coulissante (MÉLANGE), desserrez le contre-écrou et retirez l'accessoire. Retirez la vis de pression du laminoir et enlevez toute la farine avant de réassembler et de remettre l'appareil en service.