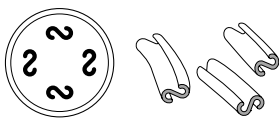
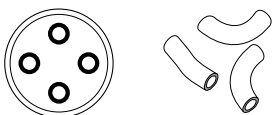


Bigoli (AT910002)



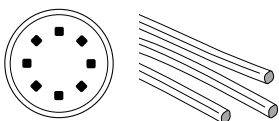
Casarecce (AT910003)



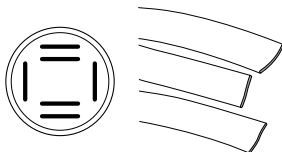
Maccheroni Lisci (AT910004)



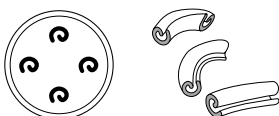
Spaccatelli (AT910005)



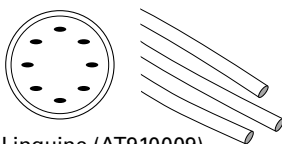
Spaghetti Quadri (AT910006)



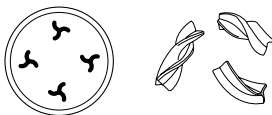
Pappardelle (AT910007)



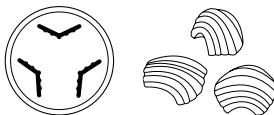
Silatelli (AT910008)



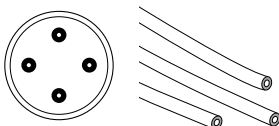
Linguine (AT910009)



Fusilli (AT910010)



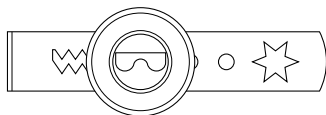
Conchigliette (AT910011)



Bucatini (AT910012)



Orecchiette (AT910013)

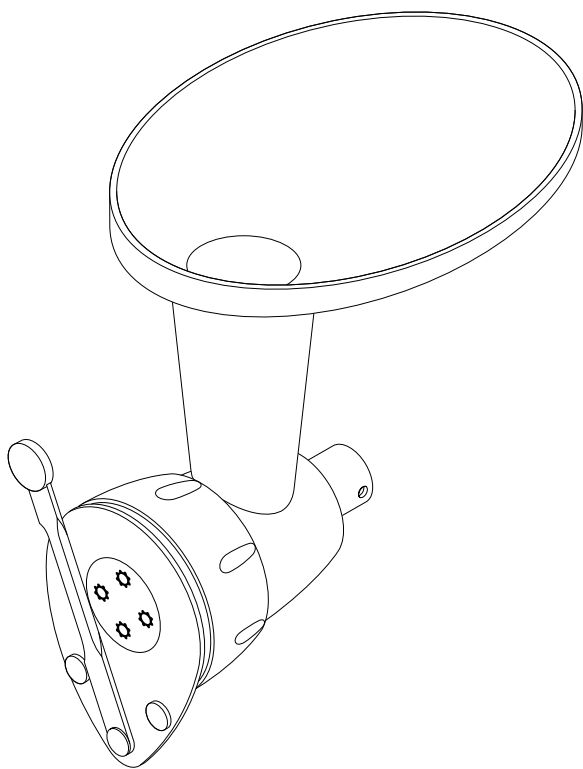


Biscuit Maker (AT910014)

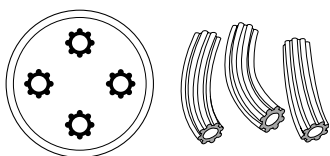
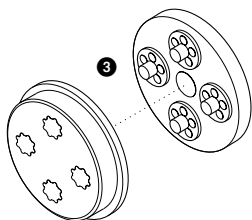
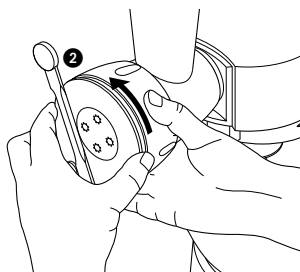
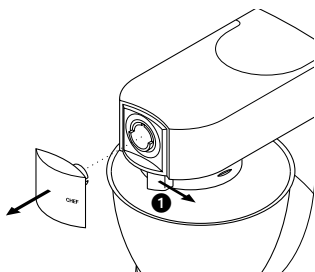
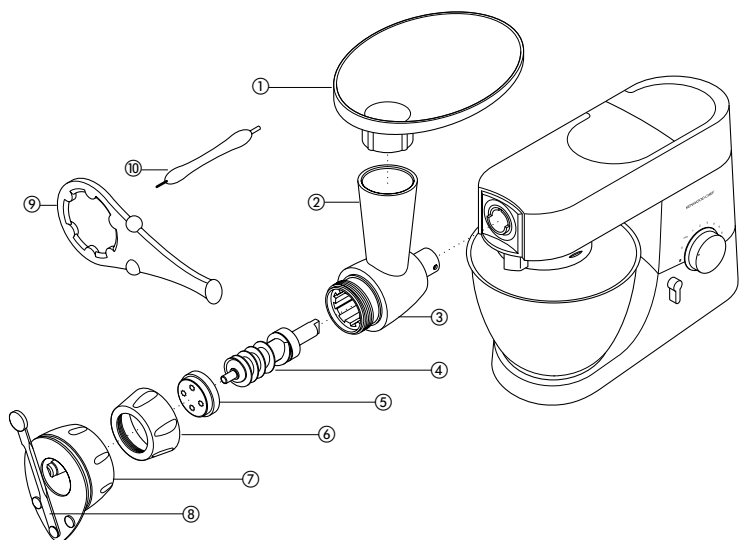
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk



KENWOOD



AT910



Maccheroni Rigati

Avant de lire cette notice, veuillez déplier la première page portant les illustrations.

sécurité

- Si votre préparation pour pâtes est trop sèche ou passée trop rapidement dans le robot, vous risquez de casser votre appareil à pâtes fraîches et/ou le batteur.
- Ne mettez pas vos doigts ou tout autre objet, sauf le mélangeur/poussoir fourni, dans le tube d'alimentation.
- Utilisez la poignée du mélangeur/poussoir uniquement pour pousser la pâte dans le tube d'alimentation et ne poussez pas trop fort.
- Ne fixez ou n'enlevez jamais l'appareil à pâtes fraîches lorsque le batteur est en marche.
- Faites passer la pâte en petites quantités et régulièrement. Ne laissez pas le tube d'alimentation se remplir.
- Prenez garde lors de la manipulation ou le nettoyage car la lame de l'ensemble de découpage est tranchante.

légende

- ① trémie
- ② tube d'alimentation
- ③ corps
- ④ spirale
- ⑤ matrice*
- ⑥ écrou de fixation
- ⑦ collier de serrage de l'ensemble de découpage
- ⑧ lame à découper
- ⑨ mélangeur/poussoir
- ⑩ Outil de nettoyage

* La matrice à Maccheroni rigati présentée sur la page d'illustration est incluse dans cet emballage. Pour acheter une des matrices supplémentaires présentées à la fin de ce livret, veuillez contacter le magasin où vous avez acheté cet accessoire.

Avant d'utiliser votre accessoire pour la première fois

- Lavez les différentes parties. Reportez-vous pour cela à la partie 'Nettoyage'.

pour assembler les pièces

- 1 Optionnel : pour simplifier la fabrication des pâtes, mettez le corps de l'appareil, la matrice et l'écrou du collier dans de l'eau chaude puis séchez-les.
- 2 Retirez le couvercle de branchement des accessoires à rotation lente, faites glisser le loquet et tirez ①.
- 3 Maintenez le loquet vers l'arrière et insérez le corps de l'appareil à pâtes fraîches.
- 4 Placez la spirale à l'intérieur du corps de l'appareil et faites-la tourner jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans la machine.
- 5 Placez la matrice.
- 6 Emboîtez l'écrou de fixation et serrez-le à la main (n'utilisez pas le mélangeur/poussoir, il aide à le retirer uniquement).
- Assurez-vous que l'écrou de fixation se trouve presque au ras du corps de l'accessoire.
- 7 Mettez la trémie en place.

optionnel : l'ensemble de découpage peut s'adapter à l'appareil à pâtes fraîches assemblé pour aider à couper les pâtes à la longueur souhaitée.

- 1 La poignée de la lame de découpage vers le haut, dévissez légèrement le collier de serrage. Mettez-le sur l'écrou de fixation et vissez-le si nécessaire jusqu'à ce qu'il soit bien emboîté sur l'accessoire. La matrice doit être au ras de la partie antérieure de l'ensemble de découpage.

- 2 Maintenez le bord de l'ensemble de découpage et en même temps serrez le collier de serrage en le tournant du côté opposé à vous. ②.
- remarque** – dès que vous mettez en place ou que vous retirez l'ensemble de découpage, maintenez toujours le bord de l'ensemble d'une main et vissez le collier de serrage avec l'autre.

pour utiliser votre appareil à pâte fraîche

- 1 Faites la préparation pour pâtes à l'aide de l'une des recettes fournies.
- Si votre préparation pour pâtes est trop sèche, vous risquez de casser votre appareil à pâtes fraîches et/ou le batteur. Elle doit ressembler à des miettes grossières ou à la texture grossière d'un crumble. Les particules doivent être séparées mais si vous les pressez, elles doivent former une masse qui se lie.
- 2 Mettez le batteur sous tension sur la vitesse 2-3.
- 3 Mettez un peu de préparation pour pâtes sur la trémie. Passez une petite quantité de préparation dans le tube d'alimentation à la fois. Laissez la spirale se vider avant de continuer. Si le tube d'alimentation se bouche, utilisez l'extrémité de la poignée du mélangeur/poussoir pour pousser la préparation sur la spirale (n'utilisez pas d'autre objet que la poignée du mélangeur et ne poussez pas trop fort). Ne laissez jamais le tube d'alimentation se remplir.
- 4 Lorsque la pâte est suffisamment longue, actionnez la poignée de l'ensemble de découpage vers l'arrière puis vers l'avant pour couper la pâte à la longueur souhaitée. Vous pouvez également utiliser un couteau pour couper la pâte si l'ensemble de découpage n'est pas en place.

- Retirez l'ensemble de découpage pour changer de matrice. Maintenez toujours le bord de l'ensemble de découpage d'une main, vissez le collier de serrage vers vous et retirez-le. Retirez l'écrou de fixation (utilisez le mélangeur/poussoir pour dévisser l'écrou de fixation si nécessaire) et mettez brièvement l'appareil sur la vitesse 1 pour éjecter la matrice. Retirez la matrice et la pâte qui déborderait puis ajustez la matrice souhaitée. Remettez l'écrou de fixation et l'ensemble de découpage.

avertissement

L'appareil à pâtes fraîches chauffe lors de son utilisation – ceci est normal et provient de la compression de la pâte dans l'accessoire.

REMARQUE

Les matrices sont faites spécialement en bronze afin de donner à la pâte cette surface à la texture rugueuse pour que la sauce se fixe sur les pâtes et obtenir un goût pleinement authentique.

nettoyage

démontez l'accessoire

- Maintenez toujours le bord de l'ensemble de découpage d'une main, vissez le collier de serrage vers vous et retirez-le. Retirez l'écrou de fixation, utilisez le mélangeur/poussoir pour libérer l'écrou de sécurité si nécessaire. Retirez l'accessoire du batteur en faisant glisser le loquet et en retirant l'accessoire. Séparez les pièces.

matrices

Les matrices pour Maccheroni rigati, Maccheroni lisici et Bucatini peuvent être démontées pour faciliter le nettoyage ③.

- Nettoyez immédiatement après utilisation sinon la pâte va sécher et sera très difficile à enlever. Utilisez l'outil de nettoyage pour retirer la pâte des matrices. L'extrémité plus épaisse de l'outil est idéale pour nettoyer les trous plus larges sur la matrice à Maccheroni rigati alors que l'extrémité plus fine facilite le nettoyage des autres matrices. Lavez à l'eau savonneuse chaude puis séchez bien.

spirale

- Ne l'immergez pas dans l'eau.
- Essuyez-la pour la nettoyer puis séchez-la.

trémie, écrou du collier, corps de l'appareil, mélangeur, ensemble de découpage.

- Enlevez toute la pâte pour pâtes fraîches et si nécessaire lavez à l'eau chaude savonneuse puis séchez bien.

recette de pâte nature pour pâtes fraîches

Nous vous recommandons d'utiliser de la farine T45 mais si vous n'en avez pas, utilisez de la farine courante. Pesez bien les ingrédients car une préparation trop sèche pourrait casser votre accessoire et/ou votre batteur. Cependant, si la mixture forme une boule de pâte, cela signifie qu'elle contient trop de liquide.

*200 g de farine Type 45
100 g d'oeufs battus (environ 2 oeufs de taille moyenne)*

Méthode

Mettez la farine dans le bol avec le batteur "K" et ajoutez peu à peu les oeufs battus à vitesse minimale en augmentant jusqu'à 1. Mélangez pendant 30-45 secondes puis réduisez la vitesse en grattant le batteur. Mettez en marche et continuez à mélanger pendant 30

secondes de plus. La mixture devrait ressembler à des miettes grossières ou à la texture d'un crumble grossier. Les particules doivent être séparées mais si vous pressez une petite quantité, cela doit former une masse qui se lie.

pour faire des pâtes aromatisées

pâtes aux herbes

Suivez la recette ci-dessus mais ajoutez 20 ml d'herbes lavées et hachées finement, du persil par exemple, aux oeufs.

pâtes complètes – remplacez la farine par de la farine complète ordinaire

tomate – remplacez 15 ml d'oeufs battus par 15 ml de purée de tomate

verdi – remplacez 30 ml d'oeufs battus par 30 ml d'épinard hachés finement.

pâtes sans oeufs

*200g de farine T45
une pincée de sel
25 ml d'huile d'olive vierge
environ 100 ml d'eau*

Suivez la recette de préparation des pâtes nature en ajoutant du sel à la farine et en remplaçant les oeufs par l'huile et l'eau.

pâtes japonaises au blé noir Soba

– idéales pour les personnes qui suivent un régime sans gluten.

*300 g de farine de blé noir
150 g d'oeufs battus*

Suivez la recette pour la préparation des pâtes nature.

Passez le mélange dans l'appareil à pâtes fraîches avec la grille Bigoli et coupez à la longueur adéquate. Cuire à l'eau bouillante.

pâtes japonaises Udon

350 g de farine courante
140 ml d'eau froide
20 g de sel

Mélangez le sel dans l'eau jusqu'à dissolution. Suivez la recette pour la préparation des pâtes nature en remplaçant les oeufs battus par l'eau salée. Passez ce mélange dans l'appareil à pâtes fraîches avec la grille Bigoli et coupez à la longueur adéquate. Cuire à l'eau bouillante non salée pendant environ 5 minutes. Les pâtes doivent être fermes mais tendres. Egouttez immédiatement et rincez à l'eau froide. Servez immédiatement avec la sauce de votre choix.

la cuisson de vos pâtes

Avant la cuisson, les pâtes peuvent être séchées pendant une courte durée – jusqu'à une heure avant la cuisson. Cela dépend du type de pâtes fabriquées :

- 1 Faites bouillir une casserole d'eau remplie aux trois quarts. Ajoutez du sel à votre convenance.
- 2 Ajoutez les pâtes et amenez à ébullition en remuant de temps à autre. Cuisez jusqu'à ce que les pâtes soient al dente. Elles doivent être tendres mais fermes lorsque vous les croquez. En général, cela prend 1 à 10 minutes mais cela dépend du type de pâtes et de la texture souhaitée. Vérifiez régulièrement la texture des pâtes car elles continuent à cuire un peu après les avoir retirées de la source de chaleur.
- N'ajoutez jamais d'huile à l'eau car cela rend les pâtes glissantes et la sauce n'adhère alors pas bien aux pâtes.

choix d'une sauce pour vos pâtes

Le choix des pâtes adaptées à une sauce peut faire la différence. Les formes tubulaires enferment des morceaux d'aliments dans les sauces épaisses alors que les longues pâtes absorbent bien le jus des sauces à la tomate et les sauces aux fruits de mer sans devenir molles. Enfin les pâtes plus épaisses vont généralement avec les sauces au goût prononcé.

appareil à biscuits (AT910014)

Reportez-vous à la dernière page pour voir une illustration de l'appareil à biscuits.

- 1 Suivez l'une des recettes de biscuit suivantes et laissez refroidir au réfrigérateur pour que le mélange se raffermisse.
 - Utilisez de petits oeufs sinon le mélange sera trop mou.
- 2 Retirez la forme de la matrice à biscuit. Assemblez l'appareil à pâtes fraîches avec la matrice à biscuits et vous assurant que les encoches de la matrice s'accordent des deux côtés. Fixez l'accessoire au batteur (l'ensemble de découpage ne doit pas être fixé).
- 3 Faites glisser la forme dans les encoches d'un côté de la matrice et tournez-la jusqu'à ce que la forme souhaitée se trouve dans le centre du trou.

biscuits nature

*150 g de beurre ramolli
150 g de sucre en poudre
2 petits oeufs, battus
300 g de farine, tamisée
extrait de citron en option*

Travaillez le beurre et le sucre en pommade dans le bol à l'aide du batteur 'K' jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Ajoutez les oeufs en battant puis la farine tamisée et l'extrait de citron. Faites passer la mixture dans l'accessoire après sélectionné la forme souhaitée et coupez à la longueur adéquate. Placez sur une feuille de cuisson beurrée et cuisez au centre d'un four chaud à 190°C, thermostat 5 pendant environ 10 minutes ou jusqu'à cuisson complète. Laissez refroidir sur une grille.

biscuits au chocolat

*125 g de beurre ramolli
200 g de sucre en poudre
2 petits oeufs, battus
250 g de farine } tamisés
25 g de poudre de cacao } ensemble*

Suivez la recette des biscuits nature en remplaçant l'extrait de citron par la poudre de cacao. Après refroidissement des biscuits, vous pouvez les décorer avec du chocolat fondu ou en saupoudrant du sucre glace.

solutionner les problèmes

Question	Réponse/conseil
La pâte a un aspect rugueux	<ul style="list-style-type: none"> ● Les grilles/matrices sont spécialement faites en bronze. Une des caractéristiques de la matrice en bronze est qu'elle donne à la pâte une surface rugueuse que l'on préfère généralement puisqu'elle permet à la sauce de coller.
La qualité de la pâte qui est expulsée varie pendant dans le mélange	<ul style="list-style-type: none"> ● C'est normal mais il est possible de minimiser cela en :- <ul style="list-style-type: none"> - s'assurant que le mélange est d'une consistance relativement constante au départ. - versant le mélange dans l'appareil à pâtes fraîches à un rythme constant. - s'assurant que tout le mélange est expulsé d'un seul coup. - s'assurant de ne pas laisser le mélange sécher.
La pâte ne sort pas des trous	<ul style="list-style-type: none"> ● Assurez-vous que les matrices sont propres avant de commencer. De la pâte sèche dans les trous empêchera l'expulsion. ● Vérifiez que le tube d'alimentation n'est pas bouché. ● Utilisez le mélangeur/poussoir pour faire passer la pâte sur la spirale.
Les matrices sont difficiles à nettoyer	<ul style="list-style-type: none"> ● Nettoyez-les toujours après utilisation, ne laissez pas le mélange sécher sur la matrice. ● Utilisez l'outil fourni. L'extrémité épaisse de l'outil est idéale pour nettoyer les trous plus larges de la matrice à Maccheroni rigati alors que l'extrémité plus fine convient au nettoyage des autres matrices.
Les formes des pâtes sont déchiquetées	<ul style="list-style-type: none"> ● Quelquefois, les premières pâtes expulsées sont un peu déchiquetées. Versez le mélange de pâte à un rythme régulier constant et essayez d'ajuster le rythme auquel le mélange est ajouté. Faites chauffer sous l'eau le corps de l'accessoire, la matrice et l'écrou du collier et séchez-les bien avant utilisation.

Question	Réponse/conseil
La matrice ne s'ajuste sur la spirale	<ul style="list-style-type: none"> ● Vérifiez que le trou central de la matrice ne contient pas de mélange séché d'essais antérieurs. ● Si vous changez de matrice en cours d'opération, vérifiez qu'il ne reste pas de mélange entre la matrice et la spirale ce qui les empêcherait d'être collées.
Le tube d'alimentation ne cesse de se boucher	<ul style="list-style-type: none"> ● Versez de petites quantités de pâte à la fois à un rythme régulier et versez-en davantage uniquement lorsque le tube d'alimentation est vide. ● Le mélange est trop humide. ● Utilisez l'extrémité du mélangeur/poussoir pour pousser le mélange dans le tube d'alimentation (si vous enlevez la trémie, cela permettra au mélangeur d'aller plus bas dans le tube d'alimentation). ● Variez la vitesse à laquelle vous versez le mélange.
L'ensemble de découpage est difficile à enlever	<ul style="list-style-type: none"> ● Laissez l'accessoire refroidir pendant 30 minutes environ.
L'ensemble de découpage est difficile à mettre en place	<ul style="list-style-type: none"> ● Assurez-vous que le collier de serrage en métal est en partie dévissé de la partie interne en plastique avant de le pousser sur l'accessoire.