

Accessoire Pasta Maker pour KM 1800 Black

COSO
DESIGN



Insert Rouleau
(N° d'article 3166)

Largeur des pâtes :
Jusqu'à 140 mm



Insert Fettuccine
(N° d'article 3163)

Largeur des pâtes :
6,5 mm

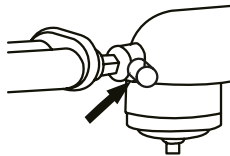


Insert Spaghetti
(N° d'article 3164)

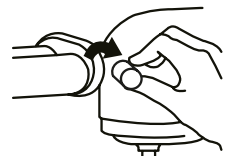
Largeur des pâtes :
2 mm

Assemblage du Pasta Maker

1. Desserrez la vis du couvercle avant pour le retirer de l'axe d'entraînement des accessoires.

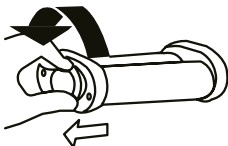


2. Placez l'insert pour pâtes souhaité et resserrez la vis.



Réglage de l'épaisseur des pâtes avec le rouleau à pâtisserie (3166)

Tirez le bouton de réglage tout droit et tournez-le pour régler l'épaisseur des pâtes.



Réglage de l'insert

Empfohlene Verwendung

7 - 8

Pétrissage de la pâte

5 - 6

Pâtes aux œufs

3 - 4



Spaghetti, fettuccine, lasagnes

0 - 2

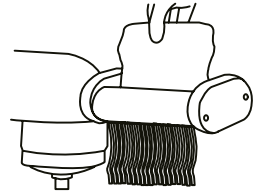
Fettuccine fines, tortellini, linguini minces


Mode d'emploi du Pasta Maker

Nous vous recommandons d'utiliser le rouleau à pâtisserie (3166) pour obtenir l'épaisseur de pâtes souhaitée. Vous pouvez également pré-rouler la pâte à pâtes avec un rouleau à pâtisserie avant d'utiliser le coupe-fettuccine (3163) et le coupe-spaghetti (3164).

1. Préparez la pâte à pâtes et divisez-la en morceaux pouvant être placés dans l'insert rouleau.
2. Vérifiez que l'insert rouleau (3166) est bien fixé à l'avant de l'appareil.
3. Sélectionnez l'épaisseur de pâte comme décrit ci-dessus.
4. Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
5. Appuyez sur le bouton  et sélectionnez une vitesse. Nous vous conseillons les vitesses 2 à 6.
6. Démarrez l'appareil en appuyant sur le bouton .
7. Placez la pâte aplatie dans le rouleau pour la pétrir. Pliez la pâte en deux et repassez-la. Répétez cette opération jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple et couvre toute la largeur du rouleau. Diminuez le réglage du rouleau de passage en passage jusqu'à ce que la pâte ait l'épaisseur souhaitée.

8. Remplacez le rouleau par l'insert de coupe de votre choix (Coupeuse de fettuccine (3163) ou coupeuse de spaghetti (3164)). Faites passer les bandes de pâte laminée dans l'insert de coupe.



9. Après utilisation, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton  et débranchez la fiche de la prise de courant.

Après utilisation

1. Desserrez la vis pour retirer l'insert et refixez le couvercle de l'axe d'entraînement de l'appareil.
2. **Pour ne pas endommager l'appareil, veillez à ne pas laver ou immerger l'accessoire dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne le mettez pas au lave-vaisselle. Nettoyez-le avec les brosses de nettoyage fournies.**



Saupoudrez légèrement les pâtes de farine pendant que vous les roulez et les coupez, elles seront plus sèches et plus faciles à séparer.

Les inserts sont uniquement destinés à fabriquer des pâtes ou à aplatir et découper du fondant. N'essayez pas de couper ou d'aplatir d'autres produits avec les inserts Pasta Maker.

Débranchez la fiche d'alimentation avant d'assembler/démonter le Pasta Maker.