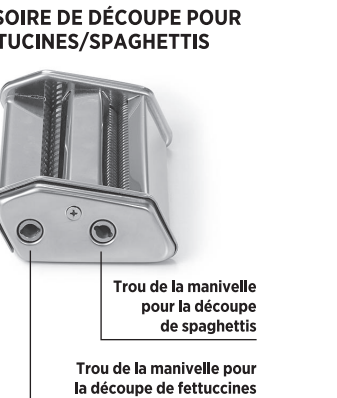
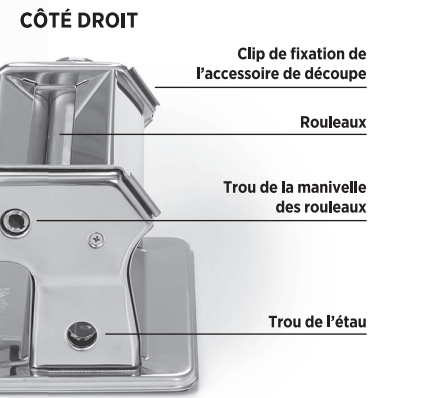
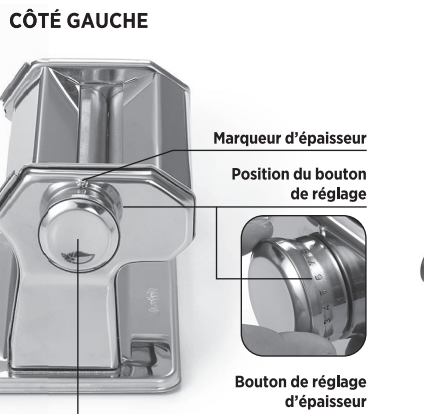


Starfrit

MACHINE À PÂTES ET NOUILLES



MODE D'EMPLOI

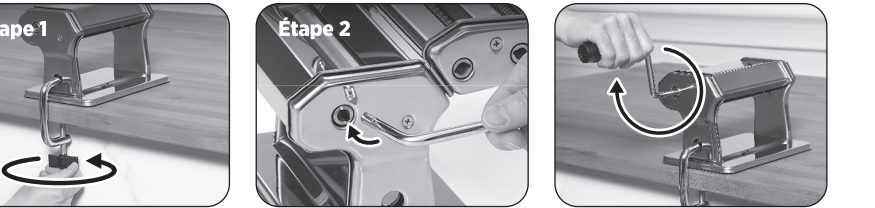


ASSEMBLAGE

NETTOYER L'APPAREIL AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION. VEUILLEZ VOUS RÉFÉRER À LA SECTION DU NETTOYAGE DE CE LIVRET.

Étape 1 : Fixer l'appareil sur la table en insérant l'étau dans le trou de l'étau. Serrer la vis de l'étau pour fixer la machine à pâtes sur la table ou le comptoir.

Étape 2 : Insérer la manivelle dans le trou de la manivelle des rouleaux.

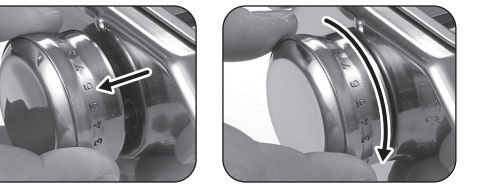


ATTENTION : Assurez-vous que la manivelle ne touche pas la surface de travail lorsque que vous la tournez. Tournez toujours la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre.

COMMENT FAIRE LA PÂTE

Étape 1 : Ajuster l'épaisseur de la pâte. Commencer toujours à travailler à partir de la position 1, quand les deux rouleaux sont à la distance maximale l'un de l'autre.

- Tirer le bouton de réglage d'épaisseur vers l'extérieur.
- Tourner le bouton de réglage jusqu'au niveau d'épaisseur souhaité en l'alignant avec le marqueur.



Étape 2 : Prendre un morceau de pâte et l'aplatir avec les mains.

Étape 3 : Passer la pâte dans les rouleaux en position 1 du bouton de réglage.

Étape 4 : Saupoudrer légèrement la pâte de farine et plier la feuille de pâte en deux.

Étape 5 : Répéter les étapes 3-4 afin que la pâte devienne lisse. Le mélange doit être souple. S'il est trop collant, saupoudrer davantage de farine.

Étape 6 : Passer la pâte dans les rouleaux en position 2 du bouton de réglage.

Étape 7 : Continuer à réduire l'espace entre les rouleaux, un cran à la fois, à chaque passage de la pâte afin de l'amincir.

Étape 8 : Une fois l'épaisseur de pâte souhaitée obtenue, découper en morceaux pour faciliter sa manipulation (environ 25 cm de long).

Étape 9 : Saupoudrer la feuille de farine des deux côtés et laisser reposer 10 minutes afin qu'elle soit prête pour la coupe choisie. Répéter cette opération avec le reste de la pâte.

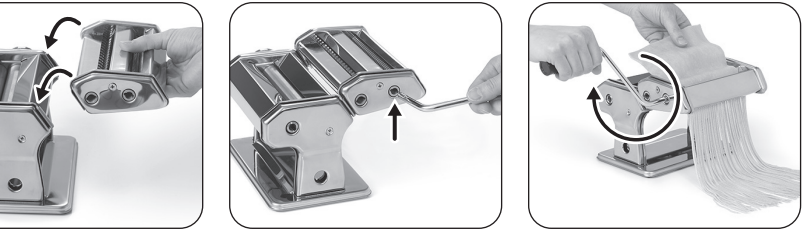
COMMENT FAIRE DES NOUILLES

Étape 1 : Assembler l'accessoire de découpe.

- Glisser l'accessoire de découpe sur le clip de fixation.
- Insérer la manivelle dans le trou correspondant à la découpe souhaitée.

Étape 2 : Saupoudrer la feuille légèrement de farine pour éviter qu'elle ne colle aux lames.

Étape 3 : Faire passer la pâte délicatement dans l'accessoire de découpe en tournant lentement la manivelle.

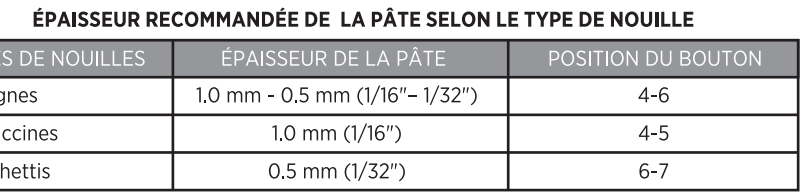


Trucs : Si votre accessoire de découpe ne coupe pas la feuille de pâte en nouilles séparées, il se peut que votre pâte soit trop souple.

- Saupoudrez-la de farine, pliez-la en deux et passez-la dans les rouleaux. Répétez cette opération quelques fois.

OU

- Laissez reposer la feuille de pâte sur la table pendant 20 minutes pour sécher.



RECETTE DE PÂTE

Cette recette de base convient à toutes les recettes contenues dans ce livret.

Étape 1 : Placer 500 g (3 1/2 tasse) de farine tout usage sur une planche. Faire un puits au centre et y casser 5 œufs.

Étape 2 : Battre les œufs à la fourchette et mélanger avec la farine.

Étape 3 : Travailler la pâte à la main environ 10 minutes pour la rendre élastique et homogène.

Étape 4 : Mettre la pâte dans une pellicule plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.



NETTOYAGE

NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Nettoyer toutes les surfaces avec un chiffon propre et sec.
- Pour nettoyer les surfaces intérieures de la machine à pâtes et de l'accessoire de découpe, passer plusieurs fois un morceau de pâte à travers les rouleaux et les lames, en vous assurant que la pâte touche toutes les surfaces, en particulier les côtés où l'huile de la machine peut s'accumuler. Jeter cette pâte lorsque vous avez terminé.

NETTOYAGE APRÈS L'UTILISATION

- Utiliser un chiffon sec et propre pour enlever la farine ou les morceaux de pâte des endroits difficiles d'accès.
- Si la machine grince, laisser tomber quelques gouttes d'huile alimentaire aux extrémités des rouleaux.

ATTENTION : La machine à pâtes et l'accessoire de découpe peuvent contenir un excès d'huile provenant de l'usine pour protéger la machine pendant le transport. **CETTE HUILE DOIT ÊTRE RETIRÉE AVANT D'UTILISER LA MACHINE !**

N'UTILISEZ PAS D'EAU ! Ne jamais laver la machine à pâtes ni les accessoires de découpe avec de l'eau. Ne jamais les placer dans l'eau ou mettre au lave-vaisselle.

NE JAMAIS INSÉRER DE COUTEAUX ENTRE LES ROULEAUX OU LES LAMES!

INSCRIVEZ-VOUS À L'INFOLETTRE POUR CONNAÎTRE NOS PROMOTIONS !

www.Starfrit.com

www.facebook.com/starfrit