

Starfrit



PASTA AND NOODLE MAKER MACHINE À PÂTES ET NOUILLES MÁQUINA PARA HACER PASTA

**INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE
INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN
INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO**

**P.2
P.13
P.25**

MODE D'EMPLOI ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

| Item no. | Tension (V) | Puissance (W) | Fréquence (Hz) |
|----------|-------------|---------------|----------------|
| 024706 | 120 | 150 | 60 |

DIRECTIVES IMPORTANTES

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques d'incendie, de décharges électriques, de blessures corporelles sérieuses et de dommages matériels :

- A. Protection contre les décharges électriques, NE PAS immerger sous l'eau la base de l'appareil qui contient le moteur, le cordon électrique ou la fiche. Toujours nettoyer le boîtier-moteur avec un linge humide. Laver les pièces et accessoires après chaque utilisation.
- B. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou de toute autre personne aux capacités physiques et intellectuelles limitées. La surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction près d'un ou de plusieurs enfants.
- C. NE PAS utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a subi une quelconque défaillance ou s'il a été endommagé. NE PAS tenter de réparer l'appareil. NE PAS tenter d'examiner ou de réparer l'appareil par vous-même. Communiquer avec le service à la clientèle à l'adresse suivante : starfrit.com/fr/contactez-nous.
- D. Toujours débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, ou lors du changement d'une pièce ou du nettoyage. Débrancher l'appareil en tirant sur la fiche seulement — NE JAMAIS débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- E. NE JAMAIS brancher ou débrancher de la prise électrique murale lorsque vous avez les mains mouillées.
- F. NE PAS utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant ou qui ne sont pas inclus avec le produit.
- G. Brancher la fiche électrique dans une prise murale facilement accessible pour qu'elle soit rapidement débranchée dans le cas d'un accident.
- H. NE PAS laisser pendre le cordon d'alimentation (par exemple d'une table ou d'un comptoir) ou entrer en contact avec des surfaces chaudes comme la cuisinière.
- I. NE PAS utiliser l'appareil à l'extérieur ou à des fins commerciales. NE JAMAIS utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- J. NE PAS placer l'appareil à proximité ou sur un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou à l'intérieur d'un four micro-ondes. Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane, à niveau et stable.
- K. NE JAMAIS utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. NE PAS utiliser cet appareil pour hacher de la viande.
- L. Toutes les pièces de l'appareil doivent être nettoyées à la main. NE PAS mettre au lave-vaisselle.

- M. Cet appareil ne fonctionnera pas s'il n'est pas assemblé correctement. S'assurer que le couvercle est bien en place avant de faire fonctionner l'appareil.
- N. NE PAS tenter de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle. L'appareil ne se mettra pas en marche si le couvercle n'est pas verrouillé correctement.
- O. Toujours utiliser les pièces et accessoires inclus avec l'appareil pour prévenir les blessures. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement pour prévenir les blessures ou d'endommager l'appareil.
- P. S'assurer que le moteur et la lame à mélanger ont arrêté de fonctionner avant de désassembler, nettoyer ou entreposer l'appareil.
- Q. Laisser l'appareil refroidir pendant 30 minutes après chaque cycle d'utilisation. NE PAS faire fonctionner l'appareil plus de deux cycles consécutifs, car l'appareil pourrait surchauffer et s'arrêter.
- R. NE PAS laisser la machine à pâtes sans supervision lorsqu'elle est en fonction. NE PAS déplacer ou tenter de déplacer l'appareil pendant qu'il est en marche.
- S. NE PAS utiliser la machine à pâtes si la lame à mélanger, l'extrudeuse, les disques pour former les pâtes, le collier ou toute autre pièce qui pourraient être endommagés.
- T. NE PAS mettre les doigts ou tout autre objet alors que l'appareil est en fonction. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
- U. NE PAS obstruer ou bloquer les bouches de ventilations de l'appareil. S'assurer qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour faciliter la circulation de l'air.
- V. Ne rien mettre sur l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- W. NE PAS ajouter d'ingrédients avec les mains. Toujours utiliser les tasses à mesurer fournies.
- X. Toujours nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces entre chaque cycle de fabrication de pâtes. Les pièces qui ne sont pas bien nettoyées peuvent affecter la consistance de la pâte et l'extrusion échouera.

LAISSER L'APPAREIL REFROIDIR PENDANT 30 MINUTES APRÈS CHAQUE CYCLE D'UTILISATION. NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL PLUS DE DEUX CYCLES CONSÉCUTIFS, CAR L'APPAREIL POURRAIT SURCHAUFFER ET S'ARRÊTER..

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE

FICHE AVEC MISE À LA TERRE : par mesure de sécurité, cet appareil est équipé d'une fiche avec mise à la terre, qui ne peut être branchée que dans une prise à trois fiches. Ne pas essayer de contourner ce dispositif de sécurité. Une connexion incorrecte du conducteur de mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique. Consulter un électricien qualifié si vous avez des doutes quant à la mise à la terre de la prise.

RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES : Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques de vous emmêler ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.

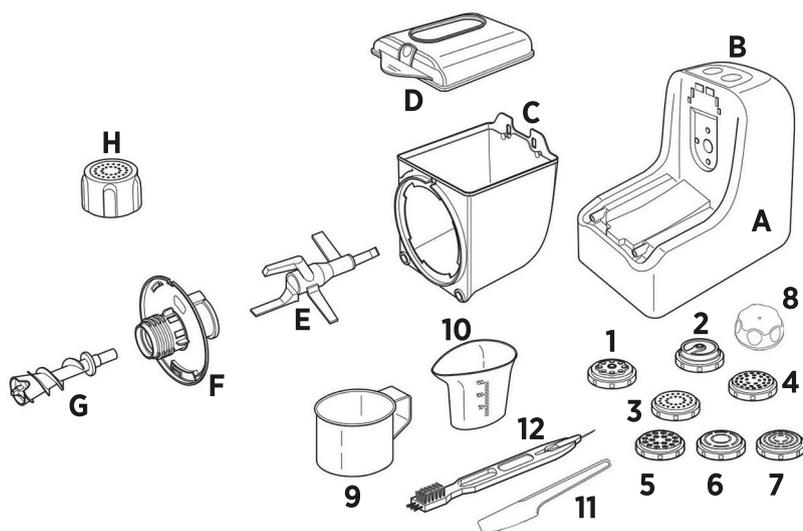
UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE PEUT ÊTRE UTILISÉE SI SON UTILISATION EST FAITE AVEC PRÉCAUTIONS :

- Pour réduire le risque de surchauffe, utiliser les rallonges homologuées UL ou ETL les plus courtes possibles.
- La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil.
- Ne jamais utiliser qu'une seule rallonge pour alimenter plusieurs appareils.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est doté d'une fiche de mise à la terre, la rallonge doit elle aussi être un cordon avec une fiche à trois broches de mise à la terre.
- Ne jamais laisser pendre une rallonge du bord d'un comptoir ou d'une table afin de prévenir les trébuchements, les accrochages ou d'éviter qu'un enfant tire sur la rallonge par accident.

NE PAS modifier la fiche. **NE PAS** tenter de contourner le mécanisme de sécurité de la fiche.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer l'appareil, les pièces et accessoires de l'emballage. Jetez l'emballage.
2. Nettoyer le boîtier-moteur avec un linge humide et assécher complètement.
3. **NOTE :** NE PAS utiliser de nettoyants abrasifs ou d'éponge à récurer ou toute autre matière qui pourrait endommager la surface. NE PAS immerger le boîtier-moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche électrique dans un liquide ou dans le lave-vaisselle.
4. Nettoyer les autres pièces et accessoires dans une eau chaude savonneuse. Rincer et assécher complètement.
NOTE : Nettoyer à la main seulement. NE PAS mettre au lave-vaisselle, nettoyer après chaque utilisation.



Pièces

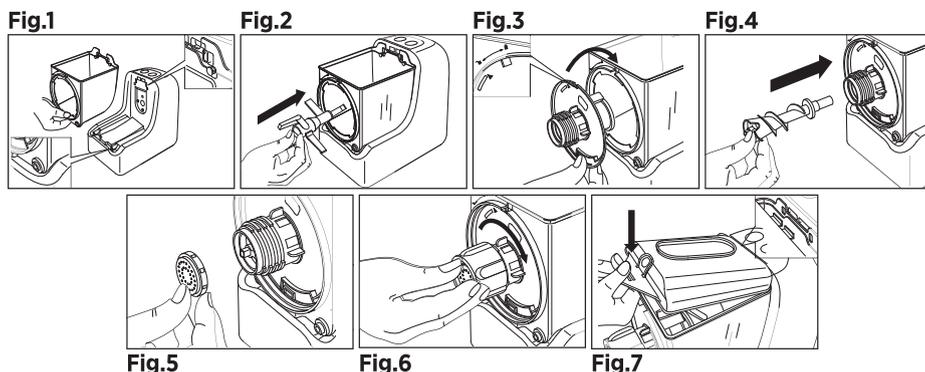
- A. Boîtier-moteur
- B. Panneau de contrôle
- C. Contenant pour mélanger
- D. Couvercle du contenant
- E. Lame à mélanger
- F. Support pour disque de formes
- G. Extrudeuse
- H. Écrou

Accessoires

- 1. Disque de forme pour penne (2 pièces)
- 2. Disque de forme pour lasagne (2 pièces)
- 3. Disque de forme pour spaghetti
- 4. Disque de forme pour spaghettini
- 5. Disque de forme pour cheveux d'ange
- 6. Disque de forme pour tagliatelle
- 7. Disque de forme pour fettuccine
- 8. Accessoire de coupe ronde
- 9. Tasse à mesurer pour farine
- 10. Tasse à mesurer pour liquide (ml)
- 11. Outil de coupe pour pâte
- 12. Outil de nettoyage

ASSEMBLAGE

1. Insérer le contenant pour mélanger dans le boîtier-moteur. S'assurer de fixer les épingles arrière en place et les encoches à l'avant dans les fentes correspondantes. **(Fig. 1)**
2. Insérer la lame à mélanger à l'intérieur du contenant pour mélanger et dans l'ouverture dans le boîtier-moteur. S'assurer que la lame soit bien enfoncée. **(Fig.2)**
3. Placer le support pour disque de forme sur le contenant pour mélanger en alignant la flèche avec l'icône . Tourner le support pour disque dans le sens horaire jusqu'à l'icône  pour le verrouiller en place. **(Fig. 3)**
4. Insérer l'extrudeuse, la plus petite extrémité en premier, au travers du support pour disque pour finalement le fixer dans l'ouverture de la lame à mélanger. **(Fig.4)**
5. Insérer le disque de forme choisi dans le support pour disque. S'assurer qu'il est bien à plat. **(Fig.5)**
6. Visser l'écrou en le tournant dans le sens horaire. NE PAS trop serrer. **(Fig.6)**
7. Insérer le couvercle en angle en s'assurant d'aligner les onglets du couvercle dans les ouvertures sur l'appareil, et appuyer vers le bas pour le verrouiller en place. **(Fig. 7)**



UTILISATION

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

NOTE : Lors de la première utilisation de l'appareil, de la fumée ou une odeur légère pourrait se dégager de l'appareil. Ceci est normal et disparaîtra rapidement. Cela ne se reproduira plus après quelques utilisations.

NOTE : Laisser l'appareil refroidir pendant 30 minutes après chaque cycle d'utilisation. NE PAS faire fonctionner l'appareil plus de deux cycles consécutifs, car l'appareil pourrait surchauffer et s'arrêter.

1. Consulter la section « ASSEMBLAGE » (étapes 1 à 6) pour assembler l'appareil.
2. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale de 120 V. Les témoins lumineux sur le panneau de contrôle s'illumineront.
3. Ajouter la farine et les ingrédients secs dans le contenant à mélanger **(Fig.8)**.
NOTE : Consulter la section « PRÉPARER LES INGRÉDIENTS ». Toujours s'assurer de peser la farine. NE JAMAIS dépasser la quantité maximale de 400 g de farine.
4. Insérer le couvercle du contenant pour mélanger dans le boîtier-moteur. S'assurer de fixer les épingles arrière en place et les encoches à l'avant dans les fentes correspondantes et appuyer sur le couvercle pour le verrouiller en place.

NOTE : L'appareil émettra un bruit sonore indiquant que le couvercle est bien en place. L'appareil ne se mettra pas en marche si le couvercle n'est pas verrouillé adéquatement **(Fig.9)**.

5. Placer un contenant sous la « chute des pâtes » pour recueillir les pâtes.
6. Appuyer sur l'icône  sur le panneau de contrôle pour sélectionner le mode AUTOMATIQUE. Consulter la section suivante.
7. Quand la phase du pétrissage commence, verser LENTEMENT le liquide par l'ouverture dans le couvercle (**Fig.10**). Une fois la phase du pétrissage terminée, l'appareil se mettra automatiquement en mode d'extrusion.

NOTE : S'assurer que la phase de pétrissage est commencée avant d'ajouter du liquide pour éviter la formation de grumeaux.
8. Couper les pâtes à la longueur désirée. Utiliser l'outil de coupe inclus avec l'appareil.

NOTE : Pour éviter que les pâtes collent ensemble, saupoudrer de farine à mesure que les pâtes sortent de l'extrudeur.
9. Quand la phase d'extrusion est terminée, l'appareil émettra un signal sonore et arrêtera automatiquement de fonctionner.

NOTE : S'il reste encore du mélange à pâtes dans le contenant, appuyer sur le bouton  pour redémarrer l'extrusion.
10. Débrancher l'appareil de la prise électrique murale.

NOTE : S'assurer de nettoyer toutes les pièces après chaque cycle d'utilisation. Des pièces et accessoires qui ne sont pas nettoyés correctement peuvent influencer la consistance des pâtes.



Fig.8

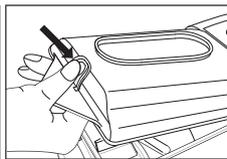


Fig.9



Fig.10

MODE AUTOMATIQUE

Appuyer sur le bouton  pour sélectionner le mode AUTOMATIQUE. L'appareil se mettra automatiquement en mode pétrissage pour environ trois minutes, et se mettra automatiquement en mode EXTRUSION. Les pâtes passeront automatiquement par le disque de forme. Le temps alloué pour l'extrusion des pâtes peut varier selon le disque de forme choisi, la quantité et la consistance de la pâte. L'appareil s'arrêtera automatiquement quand il n'y aura plus de mélange à pâtes.

Appuyer sur le bouton  si vous devez arrêter l'appareil. Pour redémarrer, appuyer à nouveau sur le bouton  pour continuer la phase de pétrissage ou appuyer sur le bouton  pour terminer la phase d'extrusion. NE PAS appuyer sur le bouton  avant que le mélange à pâtes soit suffisamment mélangé. Consulter la section plus bas pour identifier la consistance adéquate de votre mélange à pâtes.

MODE MANUEL

Pendant la phase d'extrusion, l'appareil pourrait s'obstruer. L'appareil procédera à un remixage rapide des ingrédients. L'appareil se rallumera automatiquement. Appuyer sur le bouton  pour reprendre la phase d'extrusion. Si l'appareil s'arrête de nouveau, cela pourrait être parce que le mélange est trop sec. Cela veut dire que l'extrudeuse ou le disque de forme est bloqué. Appuyez sur le bouton  pour arrêter l'appareil et débranchez-le. Jeter le mélange à pâtes et recommencer.

PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS

1. Utiliser la tasse à mesurer pour mesurer une tasse de farine. Enlever tout excès avec la spatule fournie. Une tasse pleine équivaut approximativement à 200 g.
NOTE : NE PAS secouer ou frapper la tasse à mesurer, car ceci pourrait altérer le poids de la farine. NE PAS dépasser la quantité maximale de 400 g de farine.
2. Utiliser une balance de cuisine pour peser la farine. Le cas échéant, ajouter ou enlever de la farine de la tasse à mesurer pour atteindre 200 g de farine (**Fig.11**).

Fig. 11



La tasse à mesurer pour la farine incluse avec l'appareil n'est pas une tasse à mesurer standard et ne devrait pas être utilisée à une telle fin. La tasse à farine contient approximativement 200 g de farine. Les recettes de pâtes incluses avec l'appareil ont été testées pour qu'elles soient couronnées de succès. Si vous utilisez d'autres recettes de pâtes, la proportion farine et eau/œuf devra être ajustée. Consulter la section « CONSISTANCE DU MÉLANGE À PÂTES » pour reconnaître la bonne consistance voulue.

RECETTES DE PÂTES SIMPLES

Les proportions présentées plus bas utilisent de la farine tout usage et de l'eau. Cette proportion peut changer si d'autres types de farine sont utilisés. Toujours utiliser une balance de cuisine pour mesurer la farine. Si vous suivez une autre recette de pâtes, consulter le tableau suivant pour reconnaître la bonne consistance de pâtes.

| | FARINE | VOLUME (LIQUIDE) | PORTIONS |
|------------------------|--------|----------------------|----------|
| Recette de base | 400 g | 170 ml eau | 4-5 |
| Pâtes aux œufs | 400 g | 170 ml (eau + 1 œuf) | 4-5 |

CONSISTANCE DU MÉLANGE À PÂTES

Si la proportion de farine et d'eau n'est pas adéquate, la phase d'extrusion ne fonctionnera pas. Dans ce cas, il faudra recommencer.

Pour de bons résultats, le mélange à pâtes ne devra être ni trop sec ni trop mouillé. Une bonne consistance se doit d'être friable sinon l'appareil ne pourra la rassembler pour la pétrir. Chaque type de farine à son propre niveau d'absorption d'eau, de sorte qu'il n'est pas possible de donner des quantités absolues comme référence. Chaque type de farine peut nécessiter une quantité d'eau différente. L'eau doit être ajoutée par petite quantité à la fois jusqu'à obtenir la consistance désirée. Il est recommandé d'expérimenter avec la machine à pâtes pour arriver à reconnaître facilement et bien comprendre comment obtenir la bonne consistance pour produire d'excellentes pâtes.

Fig.12



Sèche

Fig.13



Bonne consistance

Fig.14



Trop humide

- Si la pâte est trop sèche, ajouter 5 à 10 ml de liquide et continuer à pétrir pendant encore 2 minutes. Si nécessaire, appuyez sur le bouton  du panneau de commande pour poursuivre le processus de pétrissage. **(Fig.12).**
- La bonne consistance de la pâte doit être friable. **(Fig.13).**
- Si la pâte est trop humide, arrêter l'appareil en appuyant sur le bouton  du panneau de commande et débrancher l'appareil. Retirer le couvercle et briser les mottes. Ajouter 2 cuillères à soupe de farine et fermer le couvercle. Brancher l'appareil et appuyer sur le bouton  du panneau de commande pour continuer le pétrissage. **(Fig.14).**

CUISSON DES PÂTES

Les pâtes fraîches peuvent être cuites immédiatement après leur extrusion. Amener à ébullition une grande quantité d'eau salée dans une grande casserole. Lorsque l'eau boue laissez tomber les pâtes fraîches dans l'eau. Remuer doucement pour empêcher les pâtes de coller.

Les pâtes fraîches prennent moins de temps à cuire que les pâtes sèches et doivent être surveillées attentivement. Pour vérifier la cuisson de pâtes, retirer une pâte de l'eau avec un ustensile et mordez-la. Les pâtes fraîches sont meilleures cuites AL DENTE. Faites cuire dans l'eau bouillante pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'au moment que les pâtes commencent à remonter à la surface. Le temps de cuisson dépendra également de la grosseur, de la forme et de l'épaisseur des pâtes, mais également de vos préférences. Si les pâtes ne sont pas cuites, vérifier toutes les 30 secondes, jusqu'à ce qu'elles le soient. Lorsque la cuisson est terminée, égoutter les pâtes immédiatement pour arrêter la cuisson.

| PÂTES FRAÎCHES | EAU | TEMPS DE CUISSON |
|----------------|-----|------------------|
| 500 g approx. | 5L | 3-5 minutes |

CONSERVER LES PÂTES

Avant d'entreposer les pâtes fraîches, saupoudrez-les de farine pour les empêcher de coller et laissez sécher quelques minutes sur une plaque de cuisson. Lorsque les pâtes sont sèches au toucher, séparez-les en petites portions. Pour les spaghettis, les cheveux d'ange, tagliatelles, spaghettinis et fettucines, les replier en deux ou former des petits nids et laisser sécher 30 minutes. Les pâtes fraîches peuvent être conservées au réfrigérateur jusqu'à deux jours. Si les pâtes ne sont pas utilisées pendant cette période, elles peuvent être congelées dans un contenant hermétique ou un sac pour congélation jusqu'à 4 semaines.

Les pâtes peuvent également être séchées complètement (jusqu'à 24 heures) et ensuite entreposer dans un endroit frais et sec pour deux mois (comme les pâtes achetées au magasin).

CONSEILS PRATIQUES

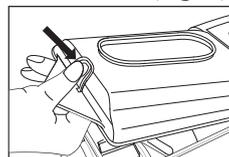
- Pour des recettes nécessitant des œufs, toujours incorporer les œufs a de l'eau ou tout autre liquide.
- Lors d'un ajout d'ingrédient, s'assurer qu'il est sous forme liquide.
- Toujours mettre l'appareil en marche avant de commencer à ajouter du liquide, pour éviter les agglutinations.
- Utiliser la tasse à liquide incluse pour verser les liquides LENTEMENT. NE PAS ajouter les liquides d'un seul coup. Ajouter un liquide lentement et de façon constante permettant à la farine d'absorber le liquide adéquatement.
- Toujours utiliser la tasse à farine incluse. Cette tasse contient 200 g de farine approximativement. Toujours utiliser une balance de cuisine pour peser la farine.

- NE JAMAIS excéder la quantité maximale permise de 400 g de farine.
- Pour couper les pâtes, toujours faire le mouvement vers le bas.
- NE JAMAIS ouvrir le couvercle pendant que l'appareil est en marche.
- Toujours laver l'appareil après chaque cycle d'utilisation. Des pièces mal nettoyées pourraient empêcher l'appareil de fonctionner adéquatement.
- Le temps de cuisson des pâtes peut varier selon vos goûts, la forme des pâtes et le nombre de portions.
- NE PAS décongeler les pâtes avant de les cuire.
- **Laisser l'appareil reposer pendant 30 secondes entre chaque cycle d'utilisation. NE PAS faire fonctionner l'appareil pendant plus de deux cycles d'utilisation sans arrêter. L'appareil pourrait surchauffer et s'éteindre.**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION : S'assurer que l'appareil est débranché de la prise électrique et que la lame à mélanger ne tourne plus avant de commencer à manipuler ou nettoyer l'appareil.

1. Désassembler l'appareil. Consulter la section « ASSEMBLAGE » et l'appliquer dans l'ordre inverse. Pour retirer le couvercle, appuyer doucement sur l'onglet du couvercle et soulever **(Fig.15)**.



(Fig.15)

2. Nettoyer le boîtier-moteur avec un linge humide et assécher complètement.

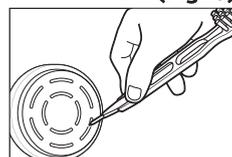
NOTE : NE PAS utiliser de nettoyants abrasifs ou une éponge à récurer ou tout autre produit qui pourraient endommager les surfaces de l'appareil. NE PAS immerger le boîtier-moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche électrique dans du liquide ou mettre au lave-vaisselle.

3. Laver les autres pièces et accessoires dans une eau chaude et savonneuse. Rincer et assécher complètement.

NOTE : Laisser les tremper dans l'eau chaude savonneuse quelques minutes. Toujours laver après chaque utilisation. Laver à la main uniquement. NE PAS mettre au lave-vaisselle.

4. Utiliser l'outil de nettoyage pour retirer des morceaux de pâtes coincés dans le disque de forme **(Fig.16)**.

CONSEIL : Pour un nettoyage facile, laisser la pâte sécher complètement ou placer les disques au congélateur pour une heure approximativement.



(Fig.16)

5. Réassembler l'appareil pour l'entreposer. Consulter la section « ASSEMBLAGE ».

GUIDE DE DÉPANNAGE

| | |
|---|--|
| Le panneau de contrôle ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché. | Le cordon d'alimentation n'est pas correctement connecté. Assurez-vous que la prise fonctionne correctement. |
| Les lumières du panneau de contrôle sont allumées, mais l'appareil ne fonctionne pas. | Assurez-vous que le couvercle soit bien verrouillé. Le mécanisme de verrouillage du couvercle empêchera l'appareil de fonctionner s'il n'est pas correctement installé. |
| Le ratio de farine et de liquide est incorrect. | Débrancher l'appareil de la prise électrique et jeter la pâte. Nettoyer la machine et remesurer correctement les ingrédients. Suivre à nouveau les instructions pour redémarrer la fabrication des pâtes. |
| Trop de pâte restante dans le récipient. | Le ratio de farine/liquide est incorrect et/ou les pièces ne sont pas nettoyées correctement ou elles sont encore humides. Assurez-vous de bien nettoyer et sécher chaque pièce avant chaque utilisation. |
| L'appareil s'est arrêté pendant le fonctionnement. | L'appareil a surchauffé en raison de cycles continus. Déconnecter l'appareil de l'alimentation et jeter la pâte. Laisser l'appareil reposer pendant 30 minutes entre chaque cycle. NE PAS faire fonctionner pendant 2 cycles continus car l'appareil peut surchauffer et s'éteindre. |

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN.

La garantie couvre tous les défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un (1) an suivant l'achat. Conserver le reçu original comme preuve d'achat. Pour être acceptées, les réclamations doivent être présentées durant la période de la garantie. L'appareil sera réparé, remplacé (en tout ou en partie) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'expédition pourraient être exigés.

Cette garantie ne couvre pas les conséquences de l'usure normale des pièces ou les dommages dus à l'une ou l'autre des causes suivantes :

La négligence ou l'utilisation abusive de l'appareil, y compris à la suite d'un accident ou par l'omission de nettoyer l'appareil de façon régulière, par son utilisation à des fins commerciales ou lors d'un branchement de l'appareil sur un circuit de tension ou de voltage inapproprié, de même qu'en raison du non-respect du mode d'emploi ou à la suite du démontage, de la réparation ou de l'altération de l'appareil par quiconque autre qu'un représentant autorisé par STARFRIT.

La décision quant à la cause des dommages causés à l'appareil demeure la responsabilité de STARFRIT. Toutes les décisions sont finales.



RECETTES

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

NOTE: TOUJOURS utiliser la tasse à mesurer pour mesurer une tasse de farine.

Utiliser la tasse à liquide incluse pour verser les liquides LENTEMENT. NE PAS ajouter les liquides d'un seul coup. Ajouter un liquide lentement et de façon constante permettra à la farine d'absorber le liquide adéquatement.

Pour des recettes nécessitant des œufs, toujours incorporer les œufs a de l'eau ou tout autre liquide.

La tasse à mesurer pour la farine incluse avec l'appareil n'est pas une tasse à mesurer standard et ne devrait pas être utilisée à une telle fin. La tasse à farine contient approximativement 200 g de farine. Les recettes de pâtes incluses avec l'appareil ont été testées pour qu'elles soient couronnées de succès. Si vous utilisez d'autres recettes de pâtes, la proportion farine et eau/œuf devra être ajustée. Consulter la section «CONSISTANCE DU MÉLANGE À PÂTES» pour reconnaître la bonne consistance voulue.

NOUILLES RAMEN

Farine : 400 g farine tout usage
Liquide : 170 ml (1 œuf + eau)
Quantité de pâtes fraîches : 500 g
Nombres de portions : 4-5 portions



PÂTES/NOUILLES DE BASE

Farine : 400 g farine tout usage
Liquide : 170 ml d'eau
Quantité de pâtes fraîches : 500 g
Nombres de portions : 4-5 portions



PÂTES/NOUILLES AUX CAROTTES

Farine : 400 g farine tout usage
Liquide : 170 ml (1 œuf + jus de carottes)
Quantité de pâtes fraîches : 500 g
Nombres de portions : 4-5 portions



PÂTES/NOUILLES AUX TOMATES

Farine : 400 g farine tout usage
Liquide : 170 ml (1 œuf + 60 ml d'eau)
2 c.à table pâte de tomates
Quantité de pâtes fraîches : 500 g



PÂTES/NOUILLES AUX BETTERAVES

Farine : 400 g farine tout usage
Liquide : 170 ml de jus de betteraves
Quantité de pâtes fraîches : 500 g
Nombres de portions : 4-5 portions



LASAGNE/ RAVIOLI/ DUMPLINGS AUX ÉPINARDS

Farine : 400 g farine tout usage
Liquide : 170 ml (1 œuf + jus d'épinards)
Quantité de pâtes fraîches : 500 g
Nombres de portions : 4-5 portions



NOUILLES SOBA

Farine : 270 g farine de sarrasin
80 g tout usage sans gluten
Liquide : 170 ml (1 œuf + eau)
Quantité de pâtes fraîches : 500 g
Nombres de portions : 4-5 portions



FETTUCCINE DE BLÉ ENTIER

Farine : 400 g farine de blé entier
Liquide : 170 ml d'eau
Quantité de pâtes fraîches : 500 g
Nombres de portions : 4-5 portions

