



Machine à pâtes et à nouilles électrique

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci d'avoir acheté la machine à pâtes et à nouilles électrique **RICARDO**. Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure corporelle, et en particulier les mesures suivantes.

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- ::: Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants et des animaux domestiques. La surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction à proximité d'un ou de plusieurs enfants.
- ::: Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane et stable et résistante à la chaleur. Il n'est pas recommandé d'utiliser l'appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- ::: Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou un four à micro-ondes.
- ::: Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de rideaux, de revêtements muraux, de linges à vaisselle, de vêtements ou tout autre matériau inflammable. S'assurer qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil.
- ::: Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil pour des fins autres que pour lesquelles il a été conçu. Ne pas utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil.
- ::: Ne jamais laisser l'appareil sans supervision. Toujours débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas en fonction.
- ::: Toujours s'assurer que le couvercle du réservoir est bien fermé pendant l'utilisation. Ne tenter pas de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- ::: S'assurer que l'orifice du disque de forme ne soit pas bouché avant chaque utilisation.
- ::: Ne pas mettre les doigts ou tout autre objet dans la machine à pâtes alors que l'appareil est en fonction. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
- ::: S'assurer que le moteur et la lame à mélanger ont arrêté de fonctionner avant de désassembler, nettoyer ou entreposer l'appareil.
- ::: Laisser l'appareil refroidir pendant 30 minutes après chaque cycle d'utilisation. Ne pas faire fonctionner l'appareil plus 2 (deux) cycles consécutifs, car l'appareil pourrait surchauffer et s'arrêter.
- ::: Ne rien mettre sur l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- ::: 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 peut échouer.
- ::: Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, cela pourrait faire trébucher. Ne pas laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.

- ::: Ne pas utiliser l'appareil si la fiche électrique ou le cordon d'alimentation sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été abîmé de quelque façon que ce soit. Ne pas tenter de réparer l'appareil. Communiquer avec le service à la clientèle au 1-866-226-9222.
- ::: Pour réduire le risque d'électrocution ou de blessure, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- ::: Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil les mains mouillées.
- ::: Utiliser la fiche fournie avec le produit uniquement.
- ::: Brancher la fiche d'alimentation dans une prise de courant facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.
- ::: Le cordon de cet appareil doit être branché dans une prise murale de 120V AC.
- ::: Toujours éteindre l'appareil et le débrancher après l'utilisation. Pour débrancher l'appareil, tirer sur la fiche seulement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation. S'assurer que le moteur et la lame à mélanger ont arrêté de fonctionner. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le désassembler, de le nettoyer ou de l'entreposer.
- ::: Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'un dispositif programmable ou d'une minuterie externe.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS – POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

NOTE SUR LA FICHE

.....

Par mesure de sécurité, cet appareil est doté d'une prise reliée à la terre qui ne peut qu'être branchée dans une prise à trois broches. Ne jamais modifier la conformation de la fiche. Une mauvaise connexion au conducteur de terre peut entraîner des risques de décharges électriques. Ne pas tenter d'outrepasser le dispositif de sécurité. Communiquer avec un électricien qualifié si vous n'êtes pas certain que la prise soit correctement mise à la terre.

NOTE SUR LE CORDON

.....

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. L'utilisation d'une rallonge électrique est possible si elle est utilisée avec soin. SI UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE EST UTILISÉE :

- ::: La puissance électrique du cordon d'alimentation doit être au moins égale à celle de l'appareil.
- ::: Si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être un fil cordon de mise à la terre.
- ::: Placer le cordon d'alimentation de façon à ne pas le laisser pendre au bord d'un comptoir ou d'une table où il risquerait d'être tiré par un enfant ou accroché par l'utilisateur.

CIRCUIT ÉLECTRIQUE

.....

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, il se peut que l'appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit être utilisé sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

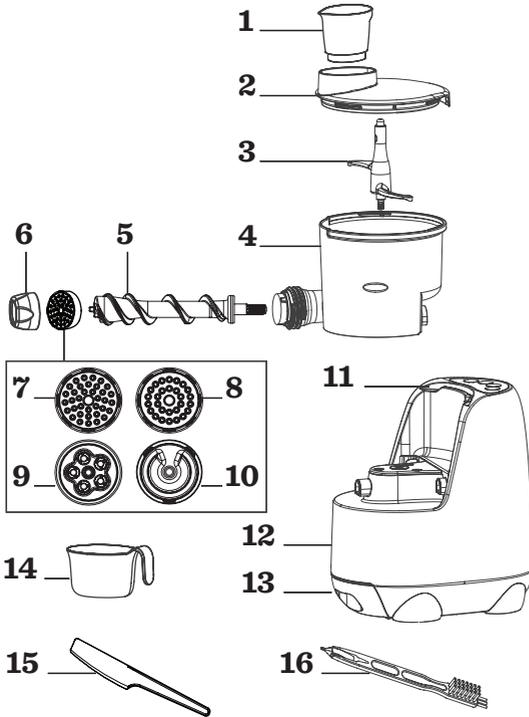
DONNÉES TECHNIQUES

.....

Tension : 120 V / Fréquence : 60 Hz / Puissance : 240 W

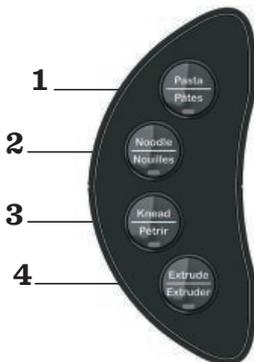
IDENTIFICATION DES PIÈCES DE LA MACHINE À PÂTES ET À NOUILLES ÉLECTRIQUE

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.



1. Tasse à mesurer pour liquide (ml)
2. Couverture du réservoir
3. Lame à mélanger
4. Réservoir
5. Extrudeuse
6. Support de disque de forme
7. Disque de forme pour spaghetti
8. Disque de forme pour spaghettoni (spaghetti large)
9. Disque de forme pour penne
10. Disque de forme pour lasagne
11. Panneau de contrôle
12. Base de la machine
13. Tiroir de rangement pour disques de forme
14. Tasse à mesurer pour farine
15. Couteau
16. Brosse de nettoyage

PANNEAU DE CONTRÔLE



MODE AUTOMATIQUE

1. Pâtes : mixe, pétrir et procède à l'extrusion automatique des pâtes
2. Nouilles : mixe, pétrir et procède à l'extrusion automatique des nouilles

MODE MANUEL

3. Pétrir
4. Extruder

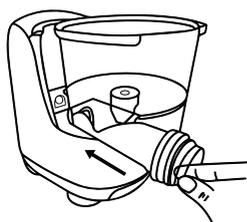
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1- Lire toutes les instructions et les consignes de sécurité.
- 2- Retirer l'emballage et vérifier que tous les accessoires sont présents et en bon état.
- 3- Jeter tous les matériaux d'emballage de façon adéquate afin qu'ils ne posent aucun danger pour les enfants.
- 4- Ne pas brancher l'appareil dans une prise électrique avant qu'il ne soit prêt à être utilisé.
- 5- Retirer le film de protection du panneau de contrôle.
- 6- Nettoyer la base de la machine avec un chiffon doux et humide et sécher complètement.
NE JAMAIS IMMERGER la base de la machine, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
- 7- Nettoyer les autres pièces et accessoires à l'eau chaude savonneuse. Les disques de forme et toutes les pièces amovibles de l'appareil sont résistants au lave-vaisselle. Sélectionner un programme adéquat avec une température maximum de 60 °C (140 °F). En cas de lavage à la main, rincer et sécher complètement les différentes pièces.

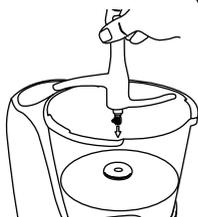
NOTE

::: Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer ou tout autre objet susceptible de rayer ou endommager la surface.

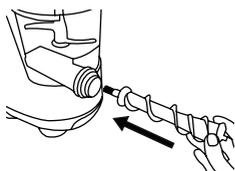
ASSEMBLAGE



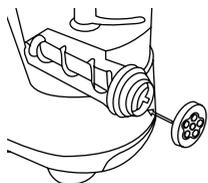
- 1- S'assurer que l'appareil n'est pas branché pendant l'assemblage. Faire glisser le réservoir sur la base de la machine. S'assurer de fixer les 3 encoches se trouvant sur la base dans les fentes correspondantes du réservoir.



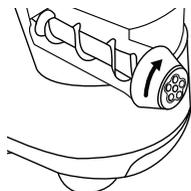
- 2- Insérer la lame à mélanger à l'intérieur du réservoir. S'assurer que la lame soit bien enfoncée.



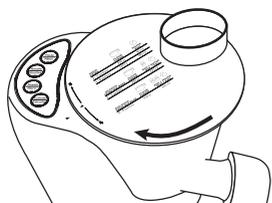
- 3- Insérer l'extrudeuse, la plus petite extrémité en premier dans l'ouverture située sur le côté du réservoir. S'assurer que l'extrudeuse soit bien enfoncée.



4- Fixer le disque de forme choisi sur l'orifice, à l'endroit où l'extrudeuse a été insérée. Le côté plat du disque de forme doit être tourné vers l'extérieur. Le disque de forme doit s'enclencher dans son point de fixation. **NOTE :** La machine à pâtes et nouilles est livrée avec le disque pour lasagne déjà installé.



5- Visser le support pour maintenir le disque de forme en le tournant dans le sens horaire. Ne pas trop serrer. **NOTE :** Placer toujours le disque de forme avant de monter le support de disque de forme. Ne placer jamais le disque de forme dans le support de disque de forme pour les monter en même temps.

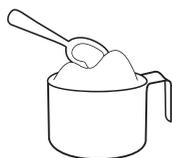


6- Placer le couvercle sur le réservoir en alignant la flèche présente sur la base de la machine avec la flèche sur le couvercle. Tourner le couvercle dans le sens horaire jusqu'à l'icône  pour le verrouiller en place. Vous devriez le sentir et l'entendre s'enclencher. **NOTE :** l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité qui l'empêche de fonctionner si le couvercle n'est pas convenablement mis en place.

PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS

Avant de démarrer la machine, préparer en amont les ingrédients secs et liquides.

1- Utiliser la tasse à mesurer incluse avec la machine pour mesurer une tasse de farine. Enlever tout excès avec le couteau fourni. Une tasse pleine équivaut approximativement à 250 g. Ne pas secouer ni frapper la tasse de farine pour enlever l'excédent, au risque d'affecter la quantité de farine.



REMPLEIR DE FARINE



ÉGALISER LA FARINE



250 g DE FARINE

Pour un résultat optimal, utiliser une balance de cuisine pour mesurer les ingrédients. Une tasse pleine de farine pèse environ 250 g, ce qui équivaut à 2-3 portions. Doubler les proportions de farine à 500 g pour réaliser 4 à 6 portions. Ne JAMAIS dépasser la quantité maximale de 500 g de farine.

NOTE :

::: La tasse à mesurer pour la farine incluse avec la machine n'est pas une tasse à mesurer standard et ne devrait pas être utilisée à une telle fin.

::: Certaines farines ne sont pas adaptées à la réalisation de pâtes. Consulter les recettes à la fin de ce manuel spécialement testées pour la machine à pâtes **RICARDO**.

2- Utiliser la tasse à mesurer pour liquide inclus avec la machine pour mesurer le volume liquide en millilitres. S'assurer lors de la mesure du volume de liquide à l'œil, de placer la tasse sur une surface plane. Pour des recettes nécessitant des œufs, toujours incorporer les œufs a de l'eau ou tout autre liquide.

Consulter les recettes de base présentes sur le couvercle du réservoir ou dans les recettes à la fin de ce manuel pour obtenir la proportion farine-liquide correcte.

UTILISATION DE LA MACHINE À PÂTES ET À NOUILLES

.....

Lors de la première utilisation, de la fumée ou une légère odeur pourrait se dégager de l'appareil. Ceci est normal et devrait disparaître rapidement. Ceci ne se reproduira pas après plusieurs utilisations de l'appareil.

Préparer en amont les ingrédients secs et liquides.

- 1- Placer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- 2- Consulter la section « ASSEMBLAGE » pour assembler l'appareil et ainsi installer le disque de forme pour le type de pâtes ou nouilles souhaité.
- 3- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique murale de 120 V. Un signal sonore se fera entendre et les boutons situés sur le panneau de contrôle s'illumineront.
- 4- Dévisser le couvercle dans le sens antihoraire jusqu'à l'icône  et le soulever. Lors du dévissage du couvercle, les boutons situés sur le panneau de contrôle s'éteindront.
- 5- Ajouter la farine et autres ingrédients secs dans le réservoir à l'aide de la tasse à mesurer pour farine. Consulter la section « PRÉPARER LES INGRÉDIENTS ». Ne JAMAIS dépasser la quantité maximale de 500 g de farine.
- 6- Bien refermer le couvercle sur le réservoir en alignant la flèche présente sur le couvercle avec la flèche sur la base de la machine. Tourner le couvercle dans le sens horaire jusqu'à l'icône  pour le verrouiller en place. Vous devriez le sentir et l'entendre s'enclencher. Pour indiquer que le couvercle est bien enclenché, un signal sonore se fera entendre et les boutons situés sur le panneau de contrôle s'illumineront. L'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle du réservoir n'est pas bien fermé.
- 7- Placer une assiette ou un contenant légèrement fariné sous la sortie au niveau du disque de forme pour recueillir les pâtes.

8- Appuyer sur le bouton « Pâtes » ou « Nouilles », en fonction de la recette choisie, pour sélectionner le mode automatique.

9- Lorsque la lame à mélanger commence à tourner, ajouter le liquide.
Consulter la section « PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS ».



Si le liquide est composé uniquement d'eau ou de jus de légumes, déposer la tasse à mesurer pour liquide fournie avec la machine directement sur le couvercle du réservoir à l'emplacement dédié. Le liquide va s'écouler lentement dans le réservoir.

OU



Si le liquide est composé d'un mélange d'œufs et d'eau ou de jus de légumes, battre l'œuf dans un bol séparé avant de verser dans la tasse fournie. Ajouter ensuite l'eau ou le jus de légumes au mélange d'œufs. Verser lentement et de façon constante le mélange œuf/liquide par l'ouverture située sur le dessus du couvercle.

NOTE : S'assurer que la lame à mélanger ait commencé à mixer la farine avant d'ajouter du liquide pour éviter la formation de grumeaux.

10- Après environ cinq minutes, la machine va commencer à extraire les pâtes.

11- Lorsque les pâtes sortent du disque de forme, coupez-les à la longueur souhaitée à l'aide du couteau fourni.

NOTE :

::: Pour éviter que les pâtes collent entre elles, saupoudrez-les de farine à mesure qu'elles sortent du disque de forme.

::: Les premiers centimètres de pâtes peuvent être légèrement déformés, secs et ne pas avoir la forme finale attendue. À l'aide du couteau fourni, retirer les premiers centimètres de pâte. Regrouper la pâte et la briser en morceaux. Ouvrir le couvercle et remettre la pâte en morceaux dans le réservoir. L'appareil dispose d'une mémoire interne qui permet d'ouvrir le couvercle pendant environ 30 secondes sans interrompre le cycle. Une fois le couvercle refermé, le cycle reprendra là où il avait été interrompu. NE PAS appuyer sur le bouton « Pâtes » ou « Nouilles » du panneau de contrôle avant d'ouvrir le couvercle.

::: Pour couper les pâtes, toujours faire un mouvement du haut vers le bas avec le couteau.

12- Lorsque le réservoir est vide, l'appareil émet 4 bips sonores consécutifs.

NOTE : S'il reste de la pâte à l'intérieur du réservoir, appuyer sur le bouton « Extruder ».

La machine s'arrêtera automatiquement lorsqu'il n'y aura peu ou plus de pâte. Vous pouvez également réappuyer sur le bouton « Extruder » pour stopper le programme. Si le contenu restant dans le réservoir est important, le ratio de farine/liquide est probablement incorrect. Consulter la section « GUIDE DE DÉPANNAGE ».

13- Débrancher l'appareil. **NOTE :** Laisser reposer l'appareil pendant 30 minutes entre chaque cycle. NE PAS faire fonctionner pendant 2 cycles continus sans période de repos car l'appareil peut surchauffer.

CONSEILS PRATIQUES

MODE AUTOMATIQUE ET MODE MANUEL

:: Les boutons « Pâtes » et « Nouilles » du panneau de contrôle permettent de lancer le mode automatique. La machine mixe, pétrit et procède à l'extrusion des pâtes ou des nouilles automatiquement. Ces 2 modes ont été pensés pour assurer le succès des recettes de pâtes **RICARDO** fournies avec ce manuel.

:: Un mode manuel permet d'expérimenter ou d'utiliser d'autres recettes de pâtes. Préparer vos ingrédients comme indiqué dans la section « PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS » et lancer le programme manuellement en appuyant sur le bouton « Pétrir ». Le mode de pétrissage dure 6 minutes, mais peut être arrêté à tout moment en réappuyant sur le bouton « Pétrir ». Lorsque la consistance du mélange à pâte est satisfaisante, appuyer sur le bouton « Extruder ». La machine va procéder à l'extrusion des pâtes. Le programme s'arrêtera automatiquement lorsqu'il ne détectera peu ou plus de pâte au sein du réservoir pendant 30 secondes.

DISQUES DE FORME

4 disques de forme sont fournis avec l'appareil :



Disque de forme pour spaghetti



Disque de forme pour spaghettoni (spaghetti large)



Disque de forme pour penne

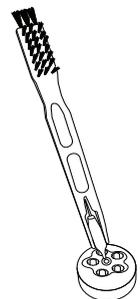


Disque de forme pour lasagne

PENNE

:: Le disque de forme pour penne est composé de deux pièces. Lors du nettoyage, utiliser l'arrière du pic de la brosse de nettoyage pour séparer les deux pièces.

:: Pour garantir la forme des penne et éviter que la pâte ne colle à la découpe, la pâte ne doit pas être trop humide. Utiliser une balance de cuisine pour mesurer la farine avec précision et s'assurer que le ratio de farine et de liquide est correct. Couper la penne à l'aide du couteau fourni avec l'appareil le plus près possible du disque.



LASAGNE

::: Les 20 premiers centimètres de lasagnes sortant du disque de forme peuvent être déformés et secs : couper cette pâte déformée, regrouper la pâte et la briser en morceaux. Ouvrir le couvercle pour remettre les morceaux de pâte dans le réservoir et refermer le couvercle. L'appareil dispose d'une mémoire interne qui permet au couvercle d'être ouvert pendant environ 30 secondes sans interrompre le cycle. Lorsque le couvercle est refermé, le cycle reprendra là où il avait été interrompu.

::: Lorsque la pâte sort de l'appareil par le disque de forme, couper à la longueur souhaitée et déposer les sections de pâte directement à plat sur une surface farinée.

::: Pour la réalisation de lasagnes, placer la pâte fraîche directement dans le plat sans précuisson.

FETTUCCINE ET PAPPARDELLE

::: Pour réaliser des pappardelles ou des fettuccines, utiliser le disque de forme pour lasagne. Rouler une feuille de pâte sur elle-même et découper à l'aide d'un couteau en rubans d'une largeur de 2,5 cm pour des pappardelles ou de 0,6 cm pour des fettuccines.

CONSISTANCE DU MÉLANGE À PÂTES

Pour obtenir de bons résultats, le mélange à pâtes ne doit pas être ni trop sec ni trop mouillé. Une bonne consistance se doit d'être friable. Consulter les recettes de base présentes sur le couvercle du réservoir ou dans les recettes **RICARDO** à la fin de ce manuel pour obtenir la proportion farine-liquide correcte.



La pâte est trop sèche



La pâte à la bonne consistance



La pâte est trop humide

Si la pâte est trop sèche, ajouter 5 à 10 ml de liquide.

Si la pâte est trop humide, retirer le couvercle et diviser la pâte. Ajouter 2 cuillères à soupe de farine et refermer le couvercle. L'appareil dispose d'une mémoire interne qui permet au couvercle d'être ouvert pendant environ 30 secondes et de conserver ses réglages. Lorsque le couvercle est refermé, le cycle reprendra là où il avait été interrompu. Si le cycle ne redémarre pas automatiquement, basculer en mode manuel en appuyant sur le bouton « Pétrir ». Lorsque la consistance du mélange à pâte est satisfaisante, stopper le programme « Pétrir » en appuyant sur le bouton. Passer en mode extrusion en appuyant sur le bouton « Extruder ». Le programme s'arrêtera automatiquement lorsqu'il ne détectera peu ou plus de pâte au sein du réservoir pendant 30 secondes.

CUISSON DES PÂTES

Les pâtes fraîches peuvent être cuites immédiatement après leur extrusion. Porter à ébullition une grande quantité d'eau salée dans une grande casserole. Calculer environ 1 litre d'eau pour 100 g de pâtes et 1 cuillère à soupe de sel pour 5 litres d'eau. Lorsque l'eau boue, ajouter les pâtes à l'eau de cuisson et remuer immédiatement pour éviter qu'elles ne collent ensemble. Les pâtes fraîches sont meilleures cuites AL DENTE. Le temps de cuisson dépend de la forme et de l'épaisseur des pâtes, mais en général 2 à 3 minutes dans l'eau bouillante salée suffisent. Le temps de cuisson des penne est plus long, les laisser cuire 4 à 5 minutes. Si les pâtes ne sont pas cuites, vérifier toutes les 30 secondes, jusqu'à ce qu'elles le soient. Pour vérifier la cuisson des pâtes, retirer une pâte de l'eau avec un ustensile et goûter. Lorsque la cuisson est terminée, égoutter les pâtes immédiatement sans rincer pour arrêter la cuisson.

CONSERVATION DES PÂTES

Si les pâtes ne sont pas consommées immédiatement, les saupoudrer de farine et les séparer à la main pour s'assurer qu'elles ne sont pas collées entre elles. Les laisser sécher 30 à 45 minutes. Faire des portions et les mettre dans un contenant hermétique. Les pâtes fraîches peuvent être conservées au réfrigérateur jusqu'à deux jours. Les pâtes peuvent également être congelées dans un contenant hermétique ou un sac pour congélation jusqu'à 4 semaines. Pour les faire cuire, les prendre directement du congélateur et les mettre dans la casserole d'eau bouillante. Ne pas faire décongeler les pâtes à la température ambiante ou au réfrigérateur avant de les cuire. L'humidité présente dans la pâte risque de faire coller les pâtes entre elles. Dans la casserole, veiller à remuer les pâtes pour éviter qu'elles ne s'agglutinent dans l'eau.

NETTOYAGE

.....
IMPORTANT : Toujours débrancher l'appareil de la prise électrique avant le nettoyage. S'assurer que la lame à mélanger ne tourne plus avant de commencer à manipuler ou nettoyer l'appareil.

::: NE PAS IMMERGER l'appareil, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide et toujours garder ces pièces à l'abri de l'humidité. En tout temps, il faut s'assurer de garder la base de la machine parfaitement sèche.

::: Après chaque utilisation, nettoyer l'appareil ou ce dernier risque de ne pas fonctionner correctement.

NOTE : Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer ou tout autre objet susceptible de rayer la surface.

- 1- Désassembler l'appareil. Consulter la section « ASSEMBLAGE » et l'appliquer dans l'ordre inverse.
- 2- Nettoyer la base de la machine avec un chiffon doux et humide et sécher complètement.
- 3- Nettoyer les autres pièces et accessoires à l'eau chaude savonneuse. Les disques de forme et toutes les pièces amovibles de l'appareil sont résistants au lave-vaisselle. Sélectionner un programme adéquat avec une température maximum de 60 °C (140 °F). En cas de lavage à la main, rincer et sécher complètement les différentes pièces.

- 4- Utiliser le pic de la brosse de nettoyage pour retirer des morceaux de pâtes coincés dans le disque de forme et pour éliminer les résidus de pâte des endroits exigus. **NOTE :** Pour un nettoyage facile, laisser sécher les résidus de pâte pendant plusieurs heures avant de nettoyer le disque.
- 5- Réassembler l'appareil pour l'entreposer. Consulter la section « ASSEMBLAGE ».

RANGEMENT

S'assurer que toutes les pièces soient propres et sèches avant le rangement. Ranger l'appareil dans un endroit sec et propre. Ne jamais enrouler le cordon de façon serrée autour de l'appareil, ceci pourrait mettre de la pression à l'endroit où le cordon est fixé à l'appareil et il pourrait s'effiler ou se briser. Le laisser enroulé de façon lâche.

GUIDE DE DÉPANNAGE

ANOMALIE	SOLUTION
Le panneau de contrôle ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	<p>-Le panneau de contrôle s'allume uniquement une fois le couvercle bien verrouillé.</p> <p>S'assurer que le couvercle est fermé et verrouillé correctement. Si c'est le cas, vérifier que le cordon d'alimentation est branché et que la prise fonctionne.</p>
Une petite quantité de liquide fuit de l'appareil.	<p>-Tout liquide doit être ajouté après avoir appuyé sur le bouton « Pâtes » ou « Nouilles » situé sur le panneau de contrôle.</p> <p>Consulter la section « UTILISATION DE LA MACHINE À PÂTES ET À NOUILLES ».</p>

ANOMALIE	SOLUTION
<p>Aucune pâte ne sort de l'appareil.</p>	<p>-Le disque de forme est obstrué. Arrêter le programme et débrancher l'appareil de la prise électrique. Dévisser le support de disque de forme et retirer le disque. Le nettoyer et le sécher avant de le remettre sur l'appareil. Visser le support de disque de forme et rebrancher l'appareil. Lancer le programme manuel « Extruder ».</p> <p>-Le ratio de farine/liquide est incorrect. Étudier la consistance de la pâte. Si la pâte est trop sèche ou trop humide, appliquer les conseils se trouvant à la section « CONSISTANCE DU MÉLANGE À PÂTES » de ce manuel. Si malgré tout, aucune pâte ne sort de l'appareil, débrancher l'appareil de la prise électrique et jeter la pâte. Nettoyer la machine. Bien sécher chaque pièce. Mesurer à nouveau les ingrédients indiqués dans la recette choisie de ce manuel. Redémarrer la fabrication des pâtes en suivant les instructions de ce manuel.</p>
<p>Reste de pâte excessif à l'intérieur du réservoir.</p>	<p>-Le ratio de farine/liquide est incorrect. Appliquer les conseils se trouvant à la section « CONSISTANCE DU MÉLANGE À PÂTES » de ce manuel. Pour plus de précision lors de la réalisation des pâtes, utiliser une balance de cuisine pour mesurer la quantité de farine. Il est également possible que les pièces ne soient pas nettoyées correctement ou qu'elles soient encore humides. Bien nettoyer et sécher chaque pièce avant chaque utilisation.</p>
<p>L'appareil s'est arrêté pendant le fonctionnement.</p>	<p>-L'appareil a surchauffé en raison d'un temps de fonctionnement continu prolongé. Débrancher l'appareil de la prise électrique et jeter la pâte présente dans le réservoir. Laisser reposer l'appareil pendant 30 minutes entre chaque cycle. NE PAS faire fonctionner pendant 2 cycles continus sans période de repos car l'appareil peut surchauffer et s'éteindre.</p>

GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS (Valable au Canada seulement)

.....

Cette garantie s'applique à tous les défauts de fabrication et les défauts liés aux matériaux pour une période de deux ans à compter de la date initiale de l'achat. Prière de conserver votre facture attestant de la date de l'achat. Toutes les réclamations doivent être déposées durant la période de garantie. Le produit sera réparé, échangé (dans sa totalité ou des pièces seulement) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'envoi peuvent s'appliquer.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par une négligence ou une mauvaise utilisation du produit, y compris l'absence d'un nettoyage régulier, une utilisation à des fins commerciales, un accident, le branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, une utilisation contraire au mode d'emploi, un démontage, une modification ou une réparation de l'appareil effectuée par une personne externe au service des réparations **RICARDO**.

Prière de ne pas retourner ce produit au magasin. Pour toute assistance, merci de contacter le 1-866-226-9222.

Pour toutes questions concernant l'utilisation de ce produit, veuillez contacter notre service à la clientèle :

::: par courriel : accessoirescuisine@ricardocuisine.com

::: par téléphone : 1-866-226-9222

Les recettes de pâtes de ce manuel ont été testées pour la machine à pâtes **RICARDO**. Si d'autres recettes de pâtes sont utilisées, les quantités de farine et de liquide/œufs devront être rajustées selon les quantités de farine et d'eau indiquées pour la machine à pâtes **RICARDO**. La machine à pâtes ne fonctionnera pas correctement sans rajustement de toute nouvelle recette en conséquence.

- 1- Installer le disque de forme choisi pour le type de pâtes ou nouilles souhaité.
- 2- Brancher la machine.
- 3- Ouvrir le couvercle et ajouter les ingrédients secs dans le réservoir. Fermer le couvercle.
- 4- Appuyer sur le bouton « Pâtes » ou « Nouilles » du panneau de contrôle.
- 5- Verser lentement et de façon constante le liquide dans l'ouverture du couvercle.
- 6- Au bout d'environ cinq minutes, les pâtes commenceront à sortir du disque.

Pour les étapes détaillées, se rendre à la section « UTILISATION DE LA MACHINE À PÂTES ET À NOUILLES ».

RECETTES DE PÂTES	DISQUES DE FORME À UTILISER	PORTIONS	INGRÉDIENTS SECS	FONCTION DU PANNEAU DE CONTRÔLE	INGRÉDIENTS LIQUIDES
PÂTES CLASSIQUES	Au choix : -Spaghetti -Spaghettoni (spaghetti large) -Penne -Lasagne	2 à 3	250 g de farine tout usage non blanchie	Pâtes	90 ml d'eau ou de jus de carottes, de betteraves ou d'épinards
		4 à 6	500 g de farine tout usage non blanchie	Pâtes	180 ml d'eau ou de jus de carottes, de betteraves ou d'épinards
PÂTES À LA FARINE DE BLÉ	Au choix : -Spaghetti -Spaghettoni (spaghetti large) -Penne -Lasagne	2 à 3	250 g de farine de blé entier	Pâtes	90 ml d'eau ou de jus de carottes, de betteraves ou d'épinards
		4 à 6	500 g de farine de blé entier	Pâtes	180 ml d'eau ou de jus de carottes, de betteraves ou d'épinards

RECETTES DE PÂTES	DISQUES DE FORME À UTILISER	PORTIONS	INGRÉDIENTS SECS	FONCTION DU PANNEAU DE CONTRÔLE	INGRÉDIENTS LIQUIDES
PÂTES AUX ŒUFS	Au choix : -Spaghetti -Spaghettoni (spaghetti large) -Penne -Lasagne	2 à 3	250 g de farine tout usage non blanchie NOTE : Si désiré, ajouter : - 5 ml de zeste de citron râpé finement - 2,5 ml de poivre noir fraîchement moulu	Pâtes	100 ml = 1 œuf puis compléter avec de l'eau ou du jus de carottes, de betteraves ou d'épinards jusqu'à atteindre 100 ml
		4 à 6	500 g de farine tout usage non blanchie NOTE : Si désiré, ajouter : - 10 ml de zeste de citron râpé finement - 5 ml de poivre noir fraîchement moulu	Pâtes	200 ml = 2 œufs puis compléter avec de l'eau ou du jus de carottes, de betteraves ou d'épinards jusqu'à atteindre 200 ml
PÂTES À LA SEMOULE DE BLÉ DUR	Au choix : -Spaghetti -Spaghettoni (spaghetti large) -Penne -Lasagne	2 à 3	250 g * de semoule fine de blé dur (durum) NOTE : Si désiré, ajouter : - 5 ml de zeste de citron râpé finement - 2,5 ml de poivre noir fraîchement moulu	Pâtes	100 ml = 1 œuf puis compléter avec de l'eau ou du jus de carottes, de betteraves ou d'épinards jusqu'à atteindre 100 ml
		4 à 6	500 g * de semoule fine de blé dur (durum) NOTE : Si désiré, ajouter : + 10 ml de zeste de citron râpé finement + 5 ml de poivre noir fraîchement moulu	Pâtes	200 ml = 2 œufs puis compléter avec de l'eau ou du jus de carottes, de betteraves ou d'épinards jusqu'à atteindre 200 ml
PÂTES À LA FARINE DE BLÉ ET AUX ŒUFS	Au choix : -Spaghetti -Spaghettoni (spaghetti large) -Penne -Lasagne	2 à 3	250 g de farine de blé entier	Pâtes	100 ml = 1 œuf puis compléter avec de l'eau jusqu'à atteindre 100 ml
		4 à 6	500 g de farine de blé entier	Pâtes	200 ml = 2 œufs puis compléter avec de l'eau jusqu'à atteindre 200 ml

RECETTES DE PÂTES	DISQUES DE FORME À UTILISER	PORTIONS	INGRÉDIENTS SECS	FONCTION DU PANNEAU DE CONTRÔLE	INGRÉDIENTS LIQUIDES
NOUILLES RAMEN	-Spaghettoni (spaghetti large)	2 à 3	250 g de farine tout usage non blanchie	Nouilles	Dissoudre 2,5 ml de bicarbonate de soude et 2,5 ml de sel dans 90 ml d'eau tiède
		4 à 6	500 g de farine tout usage non blanchie	Nouilles	Dissoudre 5 ml de bicarbonate de soude et 5 ml de sel dans 180 ml d'eau tiède
NOUILLES SOBA	-Spaghettoni (spaghetti large)	2 à 3	110 g * de farine tout usage non blanchie + 140 g * de farine de sarrasin	Nouilles	100 ml d'eau
		4 à 6	220 g * de farine tout usage non blanchie + 280 g * de farine de sarrasin	Nouilles	200 ml d'eau
PÂTES SANS GLUTEN	Au choix : -Spaghetti -Spaghettoni (spaghetti large) -Penne -Lasagne	2 à 3	230 g * de farine tout usage sans gluten NOTE : Privilégier une farine tout usage sans gluten faite d'un mélange prédominant de farines et avec peu de fécule.	Pâtes	90 ml d'eau
PÂTES AU CACAO	Au choix : -Spaghetti -Spaghettoni (spaghetti large) -Penne -Lasagne	2 à 3	240 g * de farine tout usage non blanchie + 10 g * de cacao tamisé	Pâtes	90 ml d'eau
		4 à 6	480 g * de farine tout usage non blanchie + 20 g * de cacao tamisé	Pâtes	180 ml d'eau

*Pour un résultat optimal, peser les ingrédients secs à l'aide d'une balance.

