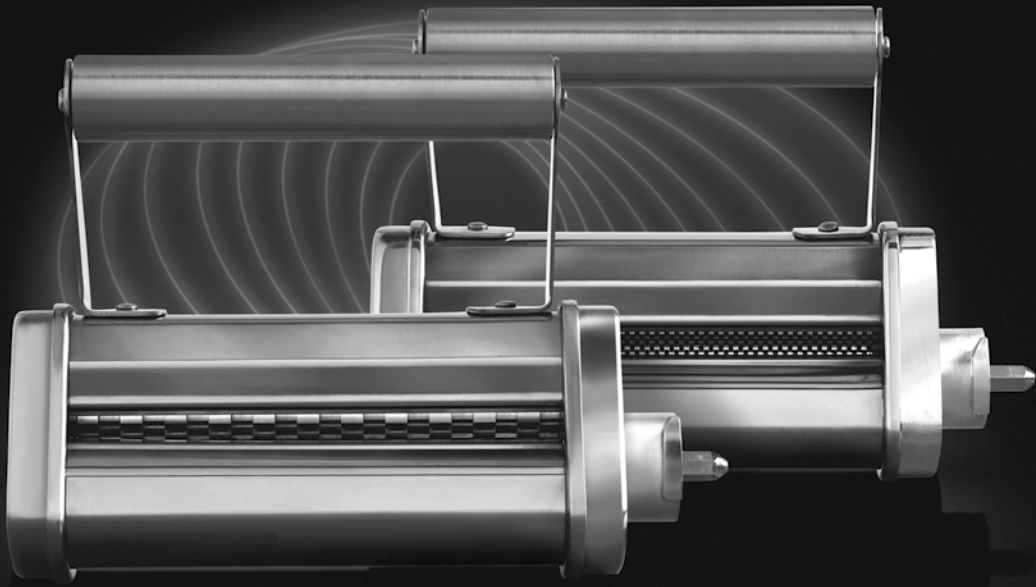


 **Espressions**

OF AUSTRALIA

PASTA CUTTER SET

EP9552



INSTRUCTION MANUAL
& RECIPIES

Index

Espression's safety precautions	6
Attaching your stainless steel Pasta Cutters	8
Using your stainless steel Pasta Cutters	9
Care and cleaning	9
Recipes	10

Important instructions - retain for future use.

تأكد من تفهم احتياطات السلامة المذكورة اعلاه

請務必理解上述的安全預防措施。

Assurez-vous que les précautions ci-dessus relatives à la sécurité sont bien comprises

Versichern Sie sich, dass die obenstehenden Sicherheitsmaßnahmen Verstanden werden

Βεβαιώνετε πως οι παραπάνω προφυλάξεις ασφαλείας γίνονται κατανοητές

Pastikan bahwa tindakan-tindakan keselamatan seperti di atas dimengerti anda

Accertatevi che le suddette norme di sicurezza siano comprese a dovere

上記の注意事項をよくお読みになり、安全を御確認ください

Уверете се дека погоре споменатите мерки на претпазливост се добро разбрани

Asegúrese de que las precauciones de seguridad precedentes sean bien comprendidas

کاری بکنید کہ احتیاط‌های بالا حتماً درک بشوند

ต้องแน่ใจว่า ข้อควรระวังเรื่องความปลอดภัยข้างต้น เป็นที่เข้าใจกันดี

Yukarda belirtilen güvenlik önlemlerinin anlaşıldığından emin olunuz

Xin kiểm chắc rằng những biện pháp làm an toàn kể trên được hiểu rõ

Environment



This marking indicates that this product should not be disposed with other household waste throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



Important safety instructions

Safety precautions for when using your stainless steel Pasta Cutter attachment with your Planetary Mixmaster® Power Drive.

- Never remove beater, Scrapemaster™ spatula beater, whisk, dough hook or pasta roller when the appliance is in operation.
- Ensure fingers are kept well away from moving beater, Scrapemaster™ spatula beater, whisk, dough hook or pasta accessory.
- Do not unlock or remove the pasta roller attachment from the Planetary Mixmaster Power Drive whilst in use.
- Never tilt back the head of the Planetary Mixmaster® Bench Mixer whilst the appliance is in operation.
- When using extremely heavy loads the appliance should not be operated for more than one and a half minutes. This does not apply to the recipes detailed in this booklet.
- Ensure long hair is tied back and young children are not near the bowl.

Espressions are very safety conscious when designing and manufacturing consumer products, but it is essential that the product user also exercise care when using an electrical appliance. Listed below are precautions which are essential for the safe use of an electrical appliance:

- Read carefully and save all the instructions provided with an appliance.
- Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove a plug. Remove by grasping the plug - do not pull on the cord.
- Turn the power off and remove the plug when the appliance is not in use and before cleaning.
- Do not use your appliance with an extension cord unless this cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.
- Always use your appliance from a power outlet of the voltage (A.C. only) marked on the appliance.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible adult to ensure that they can use the appliance safely.

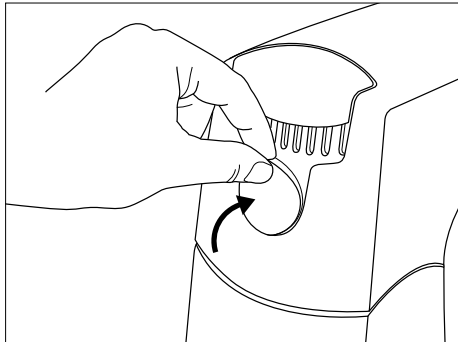
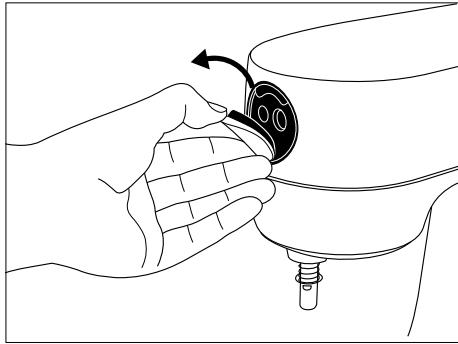
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never leave an appliance unattended while in use.
- Do not use an appliance for any purpose other than its intended use.
- Do not place an appliance on or near a hot gas flame, electric element or on a heated oven. Do not place on top of any other appliance.
- Do not let the power cord of an appliance hang over the edge of a table or bench top or touch any hot surface.
- Do not operate any electrical appliance with a damaged cord or after the appliance has been damaged in any manner. If damage is suspected, return the appliance to the nearest Espressions Appointed Service Centre for examination, repair or adjustment.
- For additional protection, Espressions recommend the use of a residual current device (RCD) with a tripping current not exceeding 30mA in the electrical circuit supplying power to your appliances.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid unless recommended.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

If you have any concerns regarding the performance and use of your appliance, please visit www.itmonline.nl or contact the IT&M. Ensure the above safety precautions are understood.

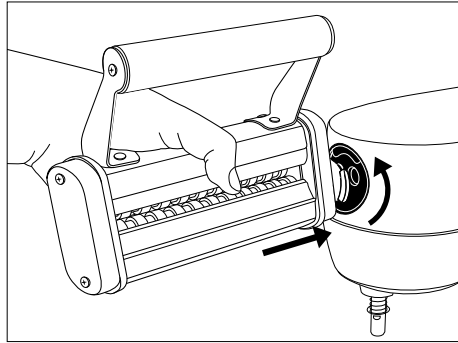
Attaching your Stainless Steel Pasta Cutters

Before attaching your Stainless Steel Pasta Roller to your Planetary Mixmaster® Power Drive, remove any packaging material and promotional labels or tags. Do not immerse the roller into water or liquid, wipe down with a soft cloth.

1. Unplug stand mixer.
2. Turn mixer OFF.
3. Remove Power Drive Cover and store in the storage location at the back of the mixer head.

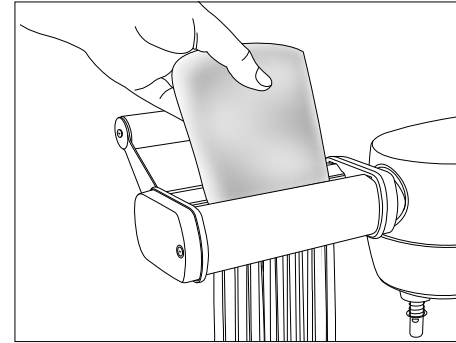


4. Select Pasta Cutters. Insert accessory into power drive with the feeder roller positioned at the top. Turn roller in an anti-clockwise position to lock into place.
5. Please refer to instructions for the Cafe Series® Planetary Mixmaster® Power Drive on using your bench mixer.



Using your Stainless Steel Pasta Cutters

1. Lightly flour your pre-rolled sheets of pasta. Cut the pasta into manageable lengths into (30-40cm). Gently direct the pasta to the pasta cutter and place a hand beneath the accessory to catch the pasta once cut. Place cut pasta on a lightly floured baking tray. Repeat with remaining dough.



Storage of Fresh Pasta

Pasta can be dried and stored once rolled. Hang pasta strips over pasta rack or clean broom handle covered with cling wrap and propped between two chairs. Dry at least 3 hours; store in airtight container at room temperature up to 4 days.

Care and Cleaning

Do not immerse the Pasta Cutters in water or liquid. Do not place in the dishwasher. Use a dry brush to brush away dried dough after use.

Note: The Pasta Roller is designed to be used with pasta dough. Do not cut or roll other food with this product.

Recepies

Traditional pasta dough

2 cups plain flour
2 large eggs, lightly beaten
3 tablespoons water
1 tablespoon olive oil

1. Place ingredients in mixing bowl in listed order. Using the dough hook attachment mix on Speed 1 for 2 minutes or until combined. The dough should be smooth and soft. If sticky add a tablespoon of flour at a time. Continue to knead the dough for a further 1 minute.
2. Remove dough from bowl. Wrap in cling wrap and refrigerate for at least 1 hour. Roll into desired shape.

Variation: Herb Pasta - Add ¼ cup of your favourite chopped herbs at step one.

Whole rain pasta dough

1 cup plain flour
1 cup whole grain flour
2 eggs, lightly beaten
¼ cup olive oil
¼ cup water

1. Place flours in the mixing bowl. Using the dough hook attachment mix on Speed 1 for 15 seconds or until combined.
2. Add remaining ingredients to the bowl. Continue to mix on Speed 2 until dough forms a ball about 2 minutes. The dough should be smooth and soft. If sticky add a tablespoon of flour at a time. Continue to knead the dough for a further 1 minute on Speed 2.
3. Remove dough from bowl. Wrap in cling wrap and refrigerate for at least 1 hour. Roll into desired shape.

Roasted capsicum pasta dough

200g chargrilled red capsicum, drained
2 ½ cups plain flour
1 teaspoon olive oil
1 teaspoon salt
2 eggs, lightly beaten
1 egg yolk, lightly beaten

1. Place capsicum in the bowl of a food processor. Process until a smooth paste.
2. Place all ingredients, including capsicum, in mixing bowl in listed order. Using the dough hook attachment mix on Speed 1 for 2 minutes or until combined. If sticky add a tablespoon of flour at a time. Continue to knead the dough for a further 1 minute.
3. Remove dough from bowl. Wrap in cling wrap and refrigerate for at least 1 hour. Roll into desired shape.

Spinach Pasta Dough

The drier the spinach the better the pasta dough will be.

200g frozen spinach, defrosted, well drained
2 ½ cups plain flour
1 teaspoons salt
2 large eggs, lightly beaten
1 egg yolk, lightly beaten

1. Place spinach in the bowl of a food processor. Process until a smooth paste.
2. Place all ingredients, including spinach, in mixing bowl in listed order. Using the dough hook attachment mix on Speed 1 for 2 minutes or until combined. If sticky add a tablespoon of flour at a time. Continue to knead the dough for a further 1 minute.
3. Remove dough from bowl. Wrap in plastic wrap and refrigerate for at least 1 hour. Roll into desired shape.

Recepies

Pumpkin pasta dough

2 ¼ cups plain flour
½ cup cooked pumpkin, pureed
1 teaspoon olive oil
1 teaspoon salt
2 eggs, lightly beaten

1. Place all ingredients in mixing bowl in listed order. Using the dough hook attachment mix on Speed 1 for 2 minutes or until combined. If sticky add a tablespoon of flour at a time. Continue to knead the dough for a further 1 minute.
2. Remove dough from bowl. Wrap in cling wrap and refrigerate for at least 1 hour. Roll into desired shape.

Kale, ricotta and parmesan spaghetti

Serves: 3-4

1 quantity wholegrain spaghetti
1 tablespoon olive oil
1 clove garlic, crushed
1 onion, finely chopped
3 cups kale, finely chopped
1 cup ricotta cheese
½ cup pistachio nuts, chopped
⅓ cup grated parmesan cheese
2 teaspoons lemon zest
Salt and freshly ground black pepper, to taste

1. Fill a large saucepan with water, and bring to the boil.
2. Heat oil in a large frypan over medium-high heat. Add garlic and onion and cook until softened. Add kale and cook for 2-3 minutes. Remove from heat.
3. Stir through ricotta cheese, pistachio, parmesan cheese and lemon zest. Season to taste with salt and pepper.
4. Place wholegrain spaghetti in boiling water. Cook for 3-4 minutes or until just tender. Drain.
5. Place drained spaghetti into sauce and toss to combine. Season to taste with salt and pepper. Serve.

Lemon, garlic, chilli and mint spaghetti

Serves: 3-4

This recipe is also great with the addition of clams.

1 quantity wholegrain spaghetti
2 tablespoons olive oil
2 cloves garlic, crushed
2 onions, finely chopped
3 long red chillis, seeds removed, finely chopped
2 tablespoons lemon juice
1 tablespoon lemon zest
1 cup finely sliced fresh mint
1 teaspoon chilli flakes
Salt and freshly ground black pepper, to taste
Olive oil, to garnish

1. Fill a large saucepan with water and bring to the boil.
2. Heat oil in a large frypan over medium-high heat. Add garlic and onions. Cook for 4-5 minutes or until beginning to colour. Add fresh chilli, lemon juice and zest and cook for a further 1 minute. Set aside.
3. Place spaghetti in boiling water. Cook for 3-4 minutes or until just tender. Reserve 2-3 tablespoons of pasta water. Drain.
4. Place drained spaghetti and reserved liquid into sauce and toss to combine. Add mint and chilli flakes. Season to taste with salt and pepper. Drizzle with olive oil. Serve.

White Wine Clam and Mussel Spaghetti

Serves: 3-4

1 quantity traditional spaghetti
2 tablespoons olive oil
3 cloves garlic, crushed
2 onions, finely chopped
¼ cup tomato paste
1 cup white wine
¼ cup vermouth
2 x 400g cans cherry tomatoes
500g clams, cleaned, beards removed
500g small black mussels, cleaned, beards removed
¼ cup chopped fresh flat-leaf parsley
Salt and freshly ground black pepper, to taste

1. Fill a large saucepan with water and bring to the boil.
2. Heat oil in a large saucepan over medium heat. Add garlic and onion, cook for 3-4 minutes or until tender. Add tomato paste and cook for a further 2 minutes. Add wine and vermouth, cooking until reduced by half.
3. Add cherry tomatoes to the pan and cook for 10 minutes or until thickened.
4. Add clams and mussels to the pan. Cover. Cook for 3-4 minutes or until all the shells are open. Discard any that remain closed.
5. Place spaghetti in boiling water. Cook for 3-4 minutes or until just tender. Reserve 2-3 tablespoons of pasta water. Drain. Set aside.
6. Toss spaghetti and reserved pasta liquid in the sauce. Season to taste with salt and pepper. Garnish with parsley. Serve.

Recepies

Pumpkin, walnut, rocket and burnt butter tagliatelle

Serves: 3-4

1 quantity pumpkin tagliatelle
500g butternut pumpkin, peeled, cut into 2cm cubes
2 tablespoons olive oil
120g butter, cubed
½ cup walnuts, halved
200g rocket
Salt and freshly ground black pepper, to taste

1. Preheat oven to 180C. Line a baking tray with baking paper.
2. Spread pumpkin over prepared baking tray and drizzle with oil. Bake for 30 minutes or until soft and golden brown.
3. Fill a large saucepan with water, bring to the boil.
4. Place tagliatelle in boiling water. Cook for 3-4 minutes or until just tender. Drain. Set aside.
5. Melt butter in a medium frypan over medium heat. Allow butter to foam and turn a light golden colour. Add walnuts. Cook walnuts for a further 30 seconds before removing from the heat.
6. In a large bowl combine pumpkin, tagliatelle, walnut mixture and rocket. Season to taste with salt and pepper. Serve.

Tagliatelle with spinach, mascarpone and parmesan

Serves: 3-4

1 quantity spinach tagliatelle
1 tablespoon olive oil
30g butter
2 cloves garlic, crushed
1 onion, finely chopped
½ teaspoon grated nutmeg
150g baby spinach leaves
½ cup thickened cream
150g mascarpone cheese
1 cup grated parmesan cheese
1 teaspoon lemon zest
1 teaspoon lemon zest
Salt and freshly ground black pepper, to taste

1. Heat oil and butter in a medium saucepan over medium heat. Add onion and cook for 3-4 minutes or until tender. Add nutmeg and spinach. Stir until spinach has wilted and halved in size.
2. Add cream, mascarpone, parmesan and lemon zest to the pan. Bring to a simmer. Set aside.
3. Fill a large saucepan with water, and bring to the boil.
4. Place tagliatelle in boiling water. Cook for 3-4 minutes or until just tender. Drain. Set aside.
5. Toss tagliatelle through spinach mixture. Season to taste with salt and pepper. Serve.

Slow cooked spiced lamb with mint and tagliatelle

Serves: 4-6

1 quantity traditional tagliatelle
1 tablespoon cumin seeds
1 tablespoon fennel seeds
2 teaspoons chilli flakes
2 tablespoons olive oil
1kg lamb shoulder, bone removed
6 cloves garlic, crushed
2 onions, chopped
1 bulb fennel, cut into 1cm dice
2 tablespoons harissa
½ teaspoon smoked paprika
2 cups beef stock
2 x 400g can crushed tomatoes
200g cherry tomatoes, halved
6 long green onions, finely sliced
½ cup finely chopped fresh mint
Salt and freshly ground black pepper, to taste

1. Heat a frypan over medium heat. Add fennel and cumin. Cook for 1 minute or until fragrant.
2. In a mortar and pestle crush cumin, fennel and chilli flakes until a fine powder.
3. Heat oil in a medium saucepan over high heat. Add lamb and cook for 3 minutes on each side or until a deep dark golden brown. Remove from pan and set aside.
4. Lower heat to medium. Add garlic, onions and fennel. Cook for 3-4 minutes or until tender. Add spice mixture, paprika and harissa, cook for 3-4 minutes.

5. Return lamb to the pan. Add stock, crushed tomatoes and cherry tomatoes. Lower heat to medium-low. Simmer for 1- 1½ hours or until lamb is falling apart and sauce has thickened. Season to taste with salt and pepper. Gently tear the meat into small pieces.
6. Fill a large saucepan with water, and bring to the boil.
7. Place tagliatelle in boiling water. Cook for 3-4 minutes or until just tender. Drain. Set aside.
8. Toss tagliatelle through the lamb mixture. Season to taste with salt and pepper. Garnish with green onions and mint.

Recepies

Wild mushroom,goats cheese, tagliatelle with truffle oil

Serves: 3-4

1 quantity of traditional tagliatelle
40g butter
1 clove garlic, crushed
300g shitake mushrooms, quartered
300g portabella mushrooms, sliced
¾ cup white wine
½ cup thickened cream
150g goat's cheese, crumbled
1 tablespoon truffle oil
Salt and freshly ground black pepper, to taste
Fresh tarragon, to garnish

1. Melt butter in a large frypan over medium heat. Add garlic and mushrooms. Cook for 4-5 minutes or until mushrooms are softened and dark in colour.
2. Add white wine and allow to reduce by half. Add cream and bring sauce to a simmer for 2 minutes. Set aside.
3. Fill a large saucepan with water and bring to the boil
4. Place tagliatelle in boiling water. Cook for 3-4 minutes or until just tender. Reserve 2-3 tablespoons of pasta water. Drain. Set aside.
5. Toss pasta through the mushroom mixture with reserved liquid. Season to taste with salt and pepper. Gently fold through goat's cheese and truffle oil. Garnish with fresh tarragon, if desired. Serve.

Terms of guarantee

This ESPRESSIONS kitchen appliance has been made to a very high degree of excellence in quality and design. However, should there be, within the guarantee period, any defects found in the materials or in the operation, and if we feel it is appropriate, we will replace the defective parts or effect repairs in accordance with the terms of guarantee stated below. This 2-year guarantee applies to parts as well as the costs of labour only in the case of domestic use. Postage costs are not included.

These terms of guarantee are provided in addition to, and will not be prejudicial to, your legal rights. This guarantee does not cover postage or transport costs incurred in the return of the appliance. This guarantee only applies to products that have been purchased and remain within the Benelux countries. The guarantee does not apply to any plugs, electric leads or fuses, and also does not apply to any defects resulting from:

- Normal wear and tear of the appliance or parts in respect of use.
- Failure to follow the instructions for use in respect of use or maintenance.
- Connecting the product to a power source not suitable to the purpose.
- Damaged caused by incorrect use or misuse of the product.
- Any modifications made to the product by anyone else other than the service personnel authorized by IT&M.
- The dismantling of or any other interference with the product.
- Theft or attempt of theft of the product.
- Breakages or defects resulting from transport.

Before you return this product under the terms of this guarantee, please make sure:

- that you have followed the instructions for this product properly.
- that the power supply to the equipment is working and that you have plugged in the appliance.
- that the defect is not a result of a faulty fuse.

If you wish to make a claim under the terms of this guarantee, then please:

- Return the product by post or transport services to the dealer from whom the product was purchased or directly to IT&M.
- Ensure that the product is clean and carefully and suitably packed for transportation, preferably in its original packing.
- Enclose information in respect of your contact details (name, address telephone number) and where and when the product was purchased, together with a copy of the receipt.
- Describe the exact nature of the defect.

This guarantee does not cover any other claims whatsoever, including and without any exception, any liability for additional, indirect or resulting damage. It also does not cover any costs for modifications or repairs carried out by third parties without the express permission of IT&M. If any part of or the whole appliance is replaced, the guarantee period will not be extended. The original date of purchase shall still apply as the commencement of the guarantee period.

For more information you can contact your dealer or in the Benelux with:

IT&M B.V. Eindhoven
Telephone: +31 40 290 11 30
E-mail: info@itmonline.nl



Inhoud

Veiligheidsvoorschriften van Espressions	18
Uw RVS pastasnijder voor de eerste keer gebruiken	20
Uw RVS pastasnijder gebruiken	21
Onderhoud en reinigen	21
Recepten	22

Milieu



Deze markering geeft aan dat dit product binnen de gehele EU niet via het huishoudelijke afval mag worden afgevoerd. Recycle, om mogelijke schade aan het milieu of de gezondheid van mensen door ongecontroleerde afvoer van afval te voorkomen, het apparaat op een verantwoorde manier ter bevordering van duurzaam hergebruik van materialen. Retourneer het gebruikte apparaat via de retour- en verzamelvoorzieningen of neem contact op met de verkoper bij wie u het product heeft gekocht. Deze kan het product innemen voor milieuvriendelijk recyclen.

Belangrijke instructies - goed bewaren

تأكد من تفهم احتياطات السلامة المذكورة اعلاه

請務必理解上述的安全預防措施。

Assurez-vous que les précautions ci-dessus relatives à la sécurité sont bien comprises

Versichern Sie sich, dass die obenstehenden Sicherheitsmaßnahmen Verstanden werden

Βεβαιώσετε πως οι παραπάνω προφυλάξεις ασφαλείας γίνονται κατανοητές

Pastikan bahwa tindakan-tindakan keselamatan seperti di atas dimengerti anda

Accertatevi che le suddette norme di sicurezza siano comprese a dovere

上記の注意事項をよくお読みになり、安全を御確認ください

Уверете се дека погоре споменатите мерки на претпазливост се добро разбрани

Asegúrese de que las precauciones de seguridad precedentes sean bien comprendidas

کاری بکنید کہ احتیاطهای بالا حتماً درک بشوند

ต้องแน่ใจว่า ข้อควรระวังเรื่องความปลอดภัยข้างต้น เป็นที่เข้าใจกันดี

Yukarda belirtilen güvenliğinlemlerinin anlaşıldığınıdan emin olunuz

Xin kiểm chắc rằng những biện pháp làm an toàn kể trên được hiểu rõ

Veiligheidsvoorschriften

Veiligheidsvoorschriften voor uw de RVS pastasnijder van uw planetarische Combo Mixmaster® van Espressions.

- Verwijder nooit onderdelen terwijl het apparaat aan staat, zoals de flexi-klopper, garde, kneedhaak, pastaroller of pastasnijder.
- Houdt uw vingers uit de buurt van een bewegende flexi-klopper, garde, deeghaak, pastasnijder of pastaroller.
- Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de pastasnijder losmaakt of verwijdert van de planetarische combo Mixmaster.
- Licht nooit de mixerkop van de combo MixMaster® van de mengkom terwijl het apparaat aan staat.
- Gebruik het apparaat nooit langer dan anderhalve minuut als u met een zware massa werkt. Dit geldt niet voor de recepten in dit boekje.
- Als u lang haar heeft, zorg dat dit naar achteren is vastgebonden. Houd kinderen weg bij de mengkom.

De consumentenproducten van Espressions zijn heel veiligheidsbewust ontworpen en gemaakt, maar het is essentieel dat de gebruiker van het product er ook zorgvuldig mee omgaat vanwege de elektriciteit. Hieronder staan voorzorgsmaatregelen die essentieel zijn voor het veilig gebruiken van een elektrische apparaat:

- Lees alle bijgeleverde instructies zorgvuldig door en bewaar ze.
- Zorg dat het apparaat altijd uitstaat als u de stekker in het stopcontact stopt. Houdt de stekker vast als u deze uit het stopcontact haalt en trek niet aan het stroomsnoer.
- Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als u er niet mee werkt of het apparaat gaat schoonmaken.
- Gebruik het apparaat niet met een verlengsnoer tenzij deze is gecontroleerd en getest door een gekwalificeerde technicus of servicemedewerker.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een stopcontact met het voltage (alleen wisselstroom) dat op het apparaat staat aangegeven.

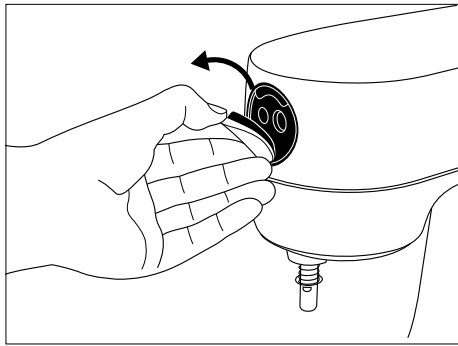
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door jonge kinderen of onbekwame personen tenzij er voldoende toezicht is van een verantwoordelijke persoon om ervoor te zorgen dat het apparaat veilig wordt gebruikt.
- Houdt toezicht op jonge kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen gaan spelen.
- De temperatuur van bereikbare oppervlaktes kunnen heet zijn wanneer het apparaat aan staat.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het aan staat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is gemaakt.
- Plaats het apparaat nooit bij een hete gasvlam, een elektrische plaat of op een hete oven. Zet het apparaat niet op een ander apparaat.
- Laat het stroomsnoer van het apparaat niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en ook niet in aanraking komen met een heet oppervlak.
- Werk niet met een elektrisch apparaat als het snoer of het apparaat is beschadigd. Als u schade vermoedt, breng het apparaat dan naar de dichtstbijzijnde Espressions-service voor onderzoek, reparatie of aanpassing.
- Als extra beveiliging beveelt Espressions het gebruik aan van een aardlekschakelaar met een maximale uitschakelstroom van 30 mA in uw installatie voor elektrische apparaten.
- Dompel het apparaat niet in water of een andere vloeistof tenzij dit wordt aanbevolen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk of soortgelijk gebruik zoals in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen - zoals bijvoorbeeld boerderijen- door gasten in hotels, motels en andere tijdelijke verblijfsomgevingen.

Als u vragen heeft over de prestaties of het gebruik van uw apparaat, ga dan naar **www.itmonline.nl** of neem telefonisch contact op met onze klantenservice. Zorg ervoor dat u de bovenstaande veiligheidsinstructies begrijpt.

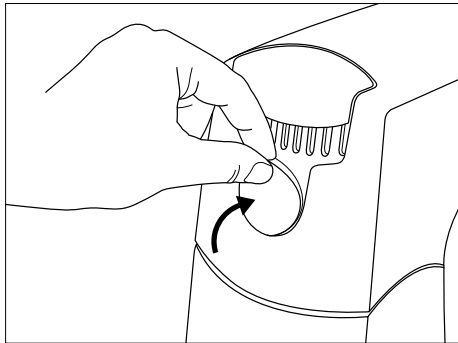
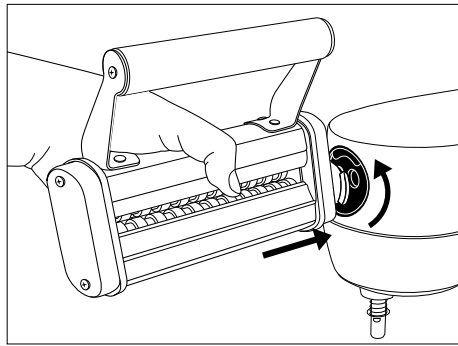
Uw RVS pastasnijder voor de eerste keer gebruiken

Verwijder alle verpakkingsmaterialen en promotionele labels of stickers voordat u voor de eerste keer uw RVS Pastaroller bevestigt aan uw planetarische combo MixMaster®. Dompel de roller niet onder in water of een andere vloeistof maar veeg het af met een zacht doekje.

1. Trek de stekker van de standmixer eruit.
2. Zet de mixer uit (OFF).

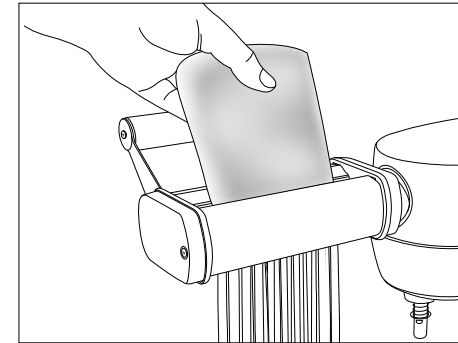


3. Verwijder de combobeschermkap en berg deze op aan de achterkant van de mixkop.
4. Pak de pastasnijder en bevestig deze in de combo mixschacht; plaats de roller met de invoer naar boven. Draai de roller tegen de klok in tot hij vastzit op de juiste plaats.
5. Raadpleeg de instructies van de Planetarische Combo MixMaster® over het gebruik van uw standmixer.



Uw RVS pastasnijder gebruiken

1. Bestrooi de voorgesneden pastavellen licht met bloem. Snij de pasta in een hanteerbare lengte (30-40 cm). Hou de pasta voorzichtig boven de pastasnijder en plaats een hand onder het hulpstuk om de gesneden pasta op te vangen. Leg de gesneden pasta op een bakplaat die licht bestrooid is met bloem en herhaal deze stap met de rest van het deeg.



Het bewaren van verse pasta

Pasta kan gedroogd en bewaard worden nadat het door de roller is gehaald. Hang pastaslierten over een pastarek of een schone bezemsteel die is afgedekt met plastic folie en vaststaat tussen twee stoelen. Droog tenminste 3 uur en bewaar maximaal 4 dagen in een luchtdichte container op kamertemperatuur.

Onderhoud en reinigen

Dompel de pastasnijder niet onder in water of een andere vloeistof. Stop de roller niet in de vaatwasser. Gebruik een droge borstel om gedroogd deeg weg te vegen na gebruik.

Let op: de Pastaroller is ontworpen voor gebruik met pastadeeg. Snij of rol geen ander voedsel met de pastaroller.

Recepten

Traditioneel pastadeeg

2 kopjes gezeefde bloem
2 grote eieren, licht losgeklopt
3 eetlepels water
1 eetlepel olijfolie

1. Doe de bloem, eieren, het water en de olijfolie in de genoemde volgorde in de RVS mengkom. Mix met de kneedhaak op lage snelheid (1) ongeveer 2 minuten of tot alles is vermengd. Het deeg moet glad en zacht zijn. Als het deeg kleverig is, kunt u steeds een eetlepel bloem toevoegen. Kneed op lage snelheid nog 1 minuut.
2. Neem het deeg uit de kom. Wikkel in plastic folie en leg het tenminste 1 uur in de koelkast. Rol daarna tot de gewenste vorm.

Variatie: Pasta met kruiden - Voeg 1/4 kopje van uw favoriete kruiden toe bij stap 1.

Volkorenpastadeeg

1 kop bloem
1 kop volkoren meel
2 eieren, licht losgeklopt
¼ kop olijfolie
¼ kop water

1. Doe de bloem en het volkorenmeel in de mengkom. Mix met de kneedhaak op snelheid 1 voor 15 seconden of tot het mengsel een bal vormt.
2. Voeg de andere ingrediënten toe. Ga ongeveer 2 minuten door met mixen op snelheid 2 tot het mengsel een bal vormt. Het deeg moet glad en zacht zijn. Als het kleverig is, steeds een eetlepel bloem toevoegen. Kneed op snelheid 2 nog 1 minuut.
3. Neem het deeg uit de kom. Wikkel in plastic folie en leg het tenminste 1 uur in de koelkast. Rol daarna tot de gewenste vorm

Pastadeeg van geroosterde paprika

200g gegrilde rode paprika, uitgelekt
2½ kop bloem
1 theelepel olijfolie
1 theelepel zout
2 eieren
1 eigeel

1. Doe de paprika in de kom van een keukenmachine. Verwerk tot een gladde massa.
2. Doe alle ingrediënten, inclusief de paprika in de mengkom in de hierboven genoemde volgorde. Mix met de kneedhaak op lage snelheid ongeveer 2 minuten tot alle ingrediënten goed door elkaar gemengd zijn. Als het kleverig is, steeds een eetlepel bloem toevoegen. Kneed het deeg nog een minuut.
3. Neem het deeg uit de kom. Wikkel in plastic folie en leg het tenminste 1 uur in de koelkast. Rol daarna tot de gewenste vorm.

Pastadeeg van spinazie

200g bevroren spinazie, ontdooid, goed uitgelekt
2½ kop bloem
1 theelepel zout
2 eieren
1 eigeel

1. Doe de spinazie in de kom van een keukenmachine. Verwerk tot een gladde massa.
2. Doe alle ingrediënten, inclusief de spinazie, in de mengkom in de hierboven genoemde volgorde. Mix ongeveer 2 minuten met de kneedhaak op snelheid 1 of tot alle ingrediënten goed vermengd zijn. Als het kleverig is, steeds een eetlepel bloem toevoegen. Kneed nog een minuut op lage snelheid.
3. Neem het deeg uit de kom. Wikkel in plastic folie en leg het tenminste 1 uur in de koelkast. Rol daarna tot de gewenste vorm.

Recepten

Pastadeeg van pompoen

2¼ kopje bloem
½ kopje gekookte pompoen, gepureerd
1 theelepel olijfolie
1 theelepel zout
2 eieren

1. Doe alle ingrediënten in een schaal in de genoemde volgorde.
2. Mix ongeveer 2 minuten met de kneedhaak op snelheid 1 of tot het deeg goed gemengd is. Als het kleverig is, steeds een eetlepel bloem toevoegen. Kneed nog een minuut op lage snelheid.
3. Neem het deeg uit de kom. Wikkel in plastic folie en leg het tenminste 1 uur in de koelkast. Rol daarna tot de gewenste vorm.

Spaghetti met boerenkool, ricotta en Parmezaanse kaas

3-4 porties

1 hoeveelheid volkoren spaghetti
1 eetlepel olijfolie
1 teentje knoflook, fijn geplet
1 ui, fijn gehakt
3 koppen boerenkool, fijn gehakt
1 kop ricotta
½ kop pistachenoten, gehakt
½ kopje geraspte Parmezaanse kaas
2 theelepels citroenschil
Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Vul een grote sauspan met water en breng het water aan de kook.
2. Verhit de olie in een grote bakpan op middelhoog vuur. Voeg de knoflook en ui toe en bak deze tot ze zacht worden. Voeg de boerenkool toe en laat 2-3 minuten meebakken. Haal de pan van het vuur.
3. Roer de ricotta, pistachenoten, Parmezaanse kaas en citroenschil erdoorheen. Breng op smaak met zout en peper.
4. Doe de volkoren spaghetti in het kokende water. Kook 3-4 minuten of tot het beetgaar is. Laat de spaghetti uitlekken.
5. Voeg de uitgelekte spaghetti toe aan de saus en hussel het goed door elkaar totdat het goed is vermengd. Breng op smaak met zout en peper. Gelijk opdienen.

Spaghetti met citroen, knoflook, chili en verse munt

3-4 porties

Dit recept smaakt ook fantastisch met steekmosselen

1 hoeveelheid volkoren spaghetti
2 eetlepels olijfolie
6 teentjes knoflook, fijn geplet
2 uien, fijn gehakt
3 lange rode chilipepers, zaden verwijderd en fijn gehakt
2 eetlepels citroensap
1 eetlepel citroen schil
1 kop fijn gesneden verse munt
1 theelepel chilivlokken
Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak
Olijfolie, als garnering

1. Vul een grote sauspan met water, breng aan de kook.
2. Verhit olie in een grote sauspan op middelhoog vuur. Voeg ui en knoflook toe. Bak 3-4 minuten of tot het begint te verkleuren. Voeg de verse chili, citroensap en -schil toe en kook nog 1 minuut langer. Daarna even apart zetten.
3. Doe de spaghetti in het kokende water. Kook 3-4 minuten of tot het beetgaar is. Hou 2-3 eetlepels van het pastavocht apart. Laat de spaghetti uitlekken.
4. Schep de uitgelekte spaghetti en de 2/3 eetlepels van het pastavocht door de saus en hussel het tot het goed vermengd is. Voeg munt en chilivlokken toe. Breng op smaak met zout en peper. Besprenkel met olijfolie. Gelijk opdienen.

Spaghetti met steekmosselen en kleine zwarte mosselen in witte wijn

3-4 porties

1 hoeveelheid traditionele spaghetti
2 eetlepels olijfolie
3 teentjes knoflook, fijn geplet
2 uien, fijn gehakt
¼ kopje tomatenpuree
1 kopje witte wijn
¼ kopje vermouthe
2 x 400g cherry tomaten in blik
500 g steekmosselen, schoongemaakt en de baarden verwijderd
500 g kleine zwarte mosselen, schoongemaakt en de baarden verwijderd
1/4 kop gehakte verse bladpeterselie
Zout and fijngemalen verse peper, naar smaak

1. Vul een grote sauspan met water en breng het aan de kook.
2. Verhit olie in een grote sauspan op middelhoog vuur. Voeg ui en knoflook toe. Bak 3-4 minuten of tot het gaar is. Voeg de tomatenpuree toe en kook nog 2 minuten langer. Giet de wijn en vermouthe erbij en kook tot het mengsel tot de helft geslonken is.
3. Voeg de cherry tomaten toe aan de pan en kook 10 minuten of tot het ingedikt is.
4. Voeg de steekmosselen en zwarte mosselen toe. Plaats een deksel op de pan. Kook 3-4 minuten of tot alle schelpen open zijn. Gooi de gesloten mosselen weg.
5. Doe de spaghetti in het kokende water. Kook 3-4 minuten of tot het beetgaar is. Hou 2-3 eetlepels van het pastavocht apart. Laat het uitlekken en zet het apart.
6. Schep de spaghetti met de 2-3 eetlepels pastavocht door de saus. Breng op smaak met zout and peper. Garneer met peterselie. Gelijk opdienen.

Recepten

Tagliatelle met pompoen, walnoot, rucola en gebrande boter

3-4 porties

1 hoeveelheid pompoentagliatelle
500g flespompoen geschild en gesneden in blokjes van 2 cm
2 eetlepels olijfolie
120g boter, in blokjes
½ kop walnoten, gehalveerd
200g rucola
Zout and fijngemalen verse peper, naar smaak

1. Verwarm de oven voor tot 180°C. Leg bakpapier op een bakplaat.
2. Verdeel de pompoen over de voorbereide bakplaat en besprenkel met olie. Bak 30 minuten of tot het zacht en goudbruin is.
3. Vul een grote sauspan met water, breng aan de kook.
4. Doe de tagliatelle in kokend water. Kook 3-4 minuten of tot het beetbaar is. Laat het uitlekken en zet het opzij.
5. Smelt boter in een middelgrote bakpan op middelhoog vuur. Laat de boter schuimen en goudbruin worden. Voeg de walnoten toe en bak de walnoten 30 seconden mee. Haal de pan daarna van het vuur.
6. Meng de pompoen, pasta, het walnootmengsel en de rucola in een grote schaal. Breng op smaak met zout and peper. Gelijk opdienen.

Tagliatelle met spinazie, mascarpone en Parmezaanse kaas

3-4 porties

1 eetlepel olijfolie
30g boter
2 teentjes knoflook, fijn geplet
1 ui, fijngehakt
½ theelepel geraspte nootmuskaat
150 g baby spinaziebladeren
½ kop creme fraiche
150 g mascarpone
1 kop geraspte Parmezaanse kaas
1 theelepel citroenschilrasp
Zout and fijngemalen verse peper, naar smaak

1. Verhit olie en boter in een middelgrote sauspan op middelhoog vuur. Voeg de ui en knoflook toe en bak 3-4 minuten of totdat het zacht is. Voeg de nootmuskaat en spinazie toe. Roer totdat de spinazie voor de helft is geslonken.
2. Voeg de room, mascarpone, Parmezaanse kaas en citroenschilrasp toe aan de pan. Laat het sudderen en zet het daarna apart.
3. Vul een grote sauspan met water en breng aan de kook.
4. Doe de tagliatelle in het kokende water. Kook 3-4 minuten of tot het beetbaar is. Laat het uitlekken. Hussel de pasta door het spinaziemengsel en breng op smaak met zout and peper. Gelijk opdienen.

Tagliatelle met in kruiden gesmoord lamsvlees en verse munt

4-6 porties

1 hoeveelheid volkoren spaghetti
1 eetlepel olijfolie
1 teentje knoflook, fijn geplet
1 ui, fijn gehakt
3 koppen boerenkool, fijn gehakt
1 kop ricotta
½ kop pistachenoten, gehakt
⅓ kopje geraspte Parmezaanse kaas
2 theelepels citroenschil
Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Verhit een bakpan op middelhoog vuur. Voeg de venkel en komijn toe. Bak 1 minuut of tot het begint te geuren.
2. Vermaal het komijn- en venkelzaad met de chilivlokken tot een fijn poeder in een vijzel.
3. Verhit de olie in een middelgrote sauspan op hoog vuur. Voeg het lamsvlees toe en bak 3 minuten aan beide kanten tot het donkergoudbruin is gekleurd. Verwijder het uit de pan en zet het apart.
4. Zet het vuur lager op middelhoog. Voeg de knoflook, uien en venkel toe. Bak 3-4 minuten of tot het gaar is. Voeg de vermalen kruidenmix, de paprika en harissa toe en bak opnieuw 3-4 minuten.
5. Voeg de lam toe aan de pan en daarna de bouillon, fijn gemaakte tomaten en cherry tomaten. Verminder het vuur nu naar middenlaag. Laat het 1 tot 1 1/2 uur sudderen of tot het lamsvlees uiteenvalt en de saus dik is geworden. Breng op smaak met zout and peper. Scheur het vlees voorzichtig in kleine stukjes.

6. Vul een grote sauspan met water, breng aan de kook.
7. Doe de tagliatelle in kokend water. Kook 3-4 minuten of tot het beetbaar is. Laat het uitlekken en zet het apart.
8. Hussel de tagliatelle door het lamsvleesmengsel. Breng op smaak met zout and peper. Garneer met de lente-uitjes en munt.

Recepten

Tagliatelle met wilde champignons, geitenkaas en truffelolie

3-4 porties

1 hoeveelheid traditionele tagliatelle
40 g boter
1 knoflookteen, fijn geplet
300g shiitake champignons, in vieren gedeeld
300g portobello champignons, in plakjes gesneden
¾ kopje witte wijn
½ kopje dikke room
150 g geitenkaas, verbrokken
1 eetlepel truffelolie
Zout and fijn gemalen verse peper, naar smaak (optioneel) verse dragon, als garnering

1. Smelt boter in een grote bakpan op middenhoog vuur. Voeg knoflook en champignons toe. Bak 4-5 minuten of tot de champignons zacht en donker van kleur zijn geworden.
2. Schenk de witte wijn erbij en laat het tot de helft slinken. Voeg de room toe en laat de saus 2 minuten sudderen. Zet apart.
3. Vul een grote sauspan met water, breng het water aan de kook.
4. Doe de tagliatelle in het kokende water. Kook 3-4 minuten of tot het beetbaar is. Houd 2-3 eetlepels van het pastavocht apart. Laat de tagliatelle uitlekken en zet apart.
5. Hussel de pasta door de champignonmix met het pastavocht. Breng op smaak met zout en peper. Voeg voorzichtig de geitenkaas en truffelolie toe. Garneer eventueel met verse dragon. Gelijk opdienen.

Garantiebepalingen

Dit ESPRESSIONS keukenapparaat is van een uitstekende kwaliteit en constructie. Echter, mochten er zich, tijdens de geldende garantieperiode, gebreken voordoen in de materialen of in de afwerking, dan zullen wij naar ons oordeel, de defecte onderdelen kosteloos vervangen of repareren volgens onderstaande garantiebepalingen. Deze 2-jarige garantie geldt voor zowel onderdelen als voor arbeid en uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Verzendkosten zijn niet inbegrepen.

Deze garantiebepalingen voorzien in voordelen naast, en niet ten nadele, van uw wettelijke rechten. Deze garantie dekt niet de verzend- of transportkosten van het retourneren van het apparaat. Deze garantie geldt slechts voor producten die binnen de Benelux zijn verkocht en verblijven. De garantie is niet van toepassing op de stekkers, elektriciteitsnoeren of zekeringen en ook niet op defecten veroorzaakt door:

- Reguliere slijtage aan het apparaat of onderdelen door het gebruik.
- Nalatigheid in gebruik of het onderhoud volgens de gebruiksinstructies.
- Het product aan te sluiten op een elektriciteitsbron die hiervoor niet geschikt is.
- Beschadiging door foutief gebruik of misbruik van het product.
- Wanneer veranderingen zijn aangebracht door anderen dan een door IT&M geautoriseerde servicedienst.
- Het uit elkaar halen of belemmeren van het product.
- Diefstal of poging tot diefstal van het product.
- Breuk of defecten veroorzaakt door transport.

Controleer, alvorens een product onder deze garantievoorwaarden te retourneren, of:

- De instructies van het product goed zijn opgevolgd.
- De voeding naar het apparaat werkt dan wel dat het apparaat ingeschakeld is.
- Het defect niet te wijten is aan een defecte zekering.

Indien u aanspraak wilt maken op deze garantie, dient u:

- Het product per post of vervoersdienst te retourneren aan de dealer waar het is gekocht of rechtstreeks aan IT&M.
- Ervoor zorg dragen dat het product schoon is en goed en transport zeker verpakt, bij voorkeur in de originele verpakking.
- Informatie in te sluiten met uw contactgegevens (naam, adres, telefoonnummer) en waar en wanneer het product is aangeschaft, samen met een kopie aankoopbewijs.
- De exacte aard van het defect aan te geven.

Deze garantie dekt geen andere claims welke dan ook, inclusief en zonder uitzondering, enige aansprakelijkheid voor bijkomend, indirect of voortvloeiende schade. Zoals het ook niet de kosten dekt voor het wijzigen of repareren door een derde zonder toestemming van IT&M. Indien onderdelen of het gehele apparaat zijn vervangen, zal dit de garantieperiode niet verlengen. De originele aankoopdatum geldt als aanvang garantieperiode.

Voor meer informatie neemt u contact op met de dealer of in de Benelux met:

IT&M B.V. Eindhoven
Telefoon: +31 (0)40 290 11 30
E-mail: info@itmonline.nl



Index

Instructions de sécurité d'Espressions	32
Avant d'utiliser votre découpe-pâtes inox	34
Utiliser votre découpe-pâtes inox	35
Entretien et nettoyage	35
Recettes	36

Milieu



Ce symbole indique que, dans toute l'Union Européenne, ce produit ne doit pas être collecté avec les déchets ménagers. Recyclez l'appareil d'une manière écologique pour stimuler la réutilisation durable des matériaux et pour éviter de polluer l'environnement ou de nuire à la santé de personnes à cause d'un traitement non contrôlé des déchets. Retournez l'appareil utilisé au service de retours ou aux installations de gestion de déchets ou contactez le vendeur qui vous a vendu le produit. Celui-ci peut prendre soin d'un recyclage écologique du produit.



Instructions importante - veuillez les conserver soigneusement.

تأكد من تفهم احتياطات السلامة المذكورة اعلاه

請務必理解上述的安全預防措施。

Assurez-vous que les précautions ci-dessus relatives à la sécurité sont bien comprises

Versichern Sie sich, dass die obenstehenden Sicherheitsmaßnahmen Verstanden werden

Βεβαιώνετε πως οι παραπάνω προφυλάξεις ασφαλείας γίνονται κατανοητές

Pastikan bahwa tindakan-tindakan keselamatan seperti di atas dimengerti anda

Accertatevi che le suddette norme di sicurezza siano comprese a dovere

上記の注意事項をよくお読みになり、安全を御確認ください

Уверете се дека погоре споменатите мерки на претпазливост се добро разбрани

Asegúrese de que las precauciones de seguridad precedentes sean bien comprendidas

کاری بکنید کہ احتیاط‌های بالا حتماً درک بشوند

ต้องแน่ใจว่า ข้อควรระวังเรื่องความปลอดภัยข้างต้นเป็นที่เข้าใจกันดี

Yukarda belirtilen güvenliğin önlemlerinin anlaşıldığından emin olunuz

Xin kiểm chắc rằng những biện pháp làm an toàn kể trên được hiểu rõ

Consignes de sécurité d'Espressions

Consignes de sécurité pour l'utilisation de votre découpe-pâtes inox à l'aide de votre combo MixMaster® planétaire d'Espressions

- Ne retirez jamais les accessoires, comme la spatule flexi, le fouet, le crochet pétrisseur, le rouleau à pâtes ou le découpe-pâtes lorsque l'appareil est en marche.
- Tenez vos doigts éloignés des accessoires mouvants comme le batteur flexi, le fouet, le crochet pétrisseur ou le rouleau à pâtes.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le avant d'enlever ou de retirer le découpe-pâtes du combo MixMaster® planétaire
- N'enlevez jamais la tête du batteur du combo MixMaster® du bol mélangeur lorsque l'appareil est en marche.
- Lorsque le poids du mélange contenu dans le bol est important, ne laissez jamais le batteur en marche pendant plus d'une minute et demie. Cette consigne ne s'applique pas aux recettes de ce livret.
- Gardez les cheveux longs attachés. Gardez les enfants à distance du bol mélangeur.

Espressions porte une attention toute particulière à la conception et à la fabrication de ses produits, mais il est primordial que l'utilisateur du produit en question prenne toutes les précautions nécessaires à l'utilisation d'un appareil électrique. Vous trouverez ci-dessous les précautions essentielles pour utiliser en toute sécurité un appareil électrique:

- Lisez attentivement les instructions et conservez le livret fourni avec l'appareil.
- Éteignez systématiquement l'appareil avant de le brancher ou débrancher. Saisissez la fiche et ne tirez pas sur le cordon.
- Éteignez l'appareil et débranchez le câble d'alimentation lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas de rallonge à moins que celle-ci ait été vérifiée et testée par un technicien ou un réparateur qualifié.
- Ne branchez pas l'appareil à une prise dont la tension (AC uniquement) est différente de celle indiquée sur le produit.

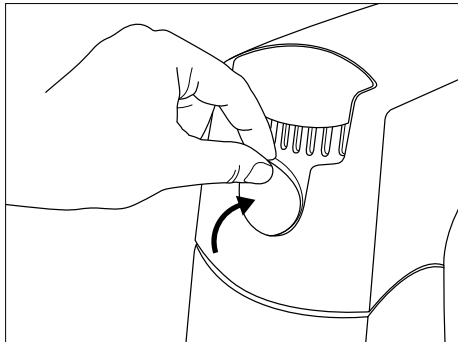
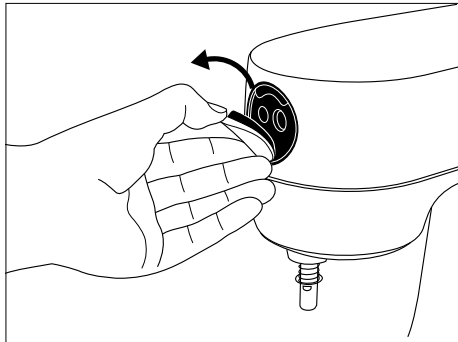
- Cet appareil ne doit être utilisé par des jeunes enfants ou personnes infirmes que sous la surveillance adéquate d'un adulte responsable qui veillera à une utilisation en toute sécurité.
- Veillez à ce que les jeunes enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utilisez pas l'appareil à une fin autre que celle initialement prévue.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un bruleur chaud, d'un élément électrique ou sur un four allumé. Ne posez pas l'appareil sur un autre appareil.
- Ne laissez pas pendre le cordon au bord de la table ou du plan de travail et veillez à ce qu'il ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé ou si l'appareil lui-même est endommagé. En cas de dommage, ramenez l'appareil au centre de service Espressions le plus proche qui procèdera à la vérification, la réparation ou aux réglages de l'appareil.
- Pour plus de sécurité, Espressions recommande l'emploi d'un disjoncteur de courant résiduel avec un courant de déclenchement ne dépassant pas 30 mA sur le circuit électrique qui alimente vos appareils.
- Évitez le risque d'un 'reset' involontaire de la sécurité thermique: Évitez l'alimentation électrique d'un appareil externe branché sur un chronomètre ou une installation qui est régulièrement branchée et/ou débranchée par la compagnie distributrice d'énergie.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide à moins que cela ne soit recommandé.
- Cet appareil est destiné à une utilisation ménagère mais également dans les cuisines des magasins, bureaux et autres lieux de travail; comme par exemple les fermes, les hôtels, et autres lieux d'hébergement temporaires.

Pour toute autre question concernant les performances et l'utilisation de votre appareil, veuillez consulter le site www.itmonline.nl ou veuillez contacter notre service clientèle par téléphone. Assurez-vous que les consignes de sécurité précitées soient bien comprises.

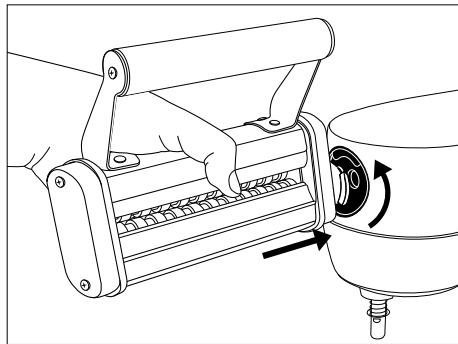
Avant la première utilisation de votre découpe-pâtes inox

Avant d'installer votre rouleau à pâtes inox dans votre combo MixMaster® planétaire pour la première fois, retirez tous les emballages et étiquettes de promotion. Ne plongez pas le rouleau dans l'eau ou tout autre liquide mais nettoyez-le avec un chiffon doux.

1. Débranchez le batteur sur socle de la prise.
2. Éteignez le batteur (ARRÊT)

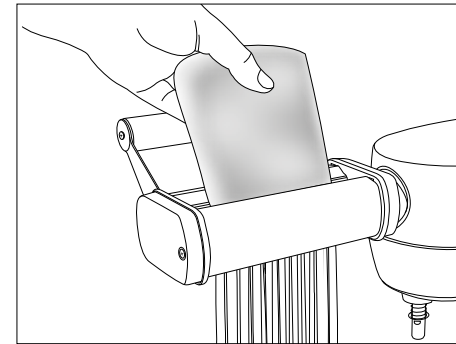


3. Retirez le bouchon de protection du combo et rangez-le dans le compartiment intégré à l'arrière du batteur
4. Insérez le rouleau à pâtes dans la prise d'accessoires du combo; faites en sorte que le trou d'insertion soit tourné vers le haut. Tournez le rouleau dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bloqué en position correcte.
5. Consultez le manuel d'utilisation de votre combo MixMaster® planétaire pour l'utilisation de votre batteur sur socle.



Utiliser votre découpe-pâtes inox

1. Farinez légèrement les feuilles de pâte déjà passées dans le rouleau à pâtes. Découpez la pâte en morceaux de 30-40 cm de longueur. Faites passer la pâte prudemment dans le découpe-pâtes et rattrapez les bandes de pâte avec la main. Déposez les bandes de pâte sur une plaque à cuisson légèrement farinée et répétez cette opération avec la pâte restante.



Conserver les pâtes fraîches

Vous pouvez sécher et conserver les pâtes passées dans le rouleau. Vous pouvez laisser sécher les bandes de pâte en les disposant sur un séchoir à pâtes ou en les disposant sur le manche d'un balai, couvert de film en plastique et placé entre deux chaises. Laissez les sécher pendant au moins 3 heures et conservez-les 4 jours au maximum dans une boîte pour pâtes étanche l'air à température ambiante.

Nettoyage et entretien

Ne plongez pas le rouleau à pâtes dans l'eau ou tout autre liquide. Ne le mettez pas au lave-vaisselle. Servez-vous d'une brosse sèche pour enlever les restes de pâte séchée après utilisation.

Remarque: le rouleau à pâtes est destiné à aplatir la pâte. Ne découpez ou déroulez pas d'autres aliments avec le rouleau à pâtes.

Recettes

Pâte à pâtes fraîches traditionnelle

150ml d'eau tiède
2 tasses de farine
2 gros oeufs, battus
3 cuillères à soupe d'eau
1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1. Versez la farine, les oeufs, l'eau et l'huile d'olive dans le bol mélangeur en acier inoxydable selon l'ordre mentionné. Fixez le crochet pétrisseur et pétrissez à vitesse lente (1-2) pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange forme une boule. La pâte doit être lisse et moelleuse. Si elle est collante, ajoutez une cuillère à soupe de farine en étapes et selon le besoin. Pétrissez encore 1 minute à vitesse lente (1-2).
2. Retirez la pâte du bol. Enveloppez-la de film plastique et laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Déroulez ensuite dans la forme souhaitée.

Variation: Pâte aux herbes – Ajoutez ¼ tasse de vos herbes préférées lors de l'étape 1.

Pâte fraîche au blé complet

1 tasse de farine
1 tasse de farine de blé
2 oeufs, légèrement battus
¼ tasse d'huile d'olive
¼ tasse d'eau

1. Versez les deux farines dans le bol mélangeur. Fixez le crochet pétrisseur et pétrissez pendant 15 secondes à vitesse 1 ou jusqu'à ce que le mélange forme une boule.
2. Ajoutez les autres ingrédients. Continuez à pétrir à vitesse 2 pendant 2 minutes jusqu'à ce que le mélange forme une boule. La pâte doit être lisse et moelleuse. Si elle est collante, ajoutez une cuillère à soupe de farine en étapes et selon le besoin. Pétrissez encore pendant 1 minute à vitesse 2.
3. Retirez la pâte du bol. Enveloppez-la de film plastique et laissez reposer dans le réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Déroulez ensuite jusqu'à obtenir la forme souhaitée.

Pâte aux poivrons rouges grillés

200g de poivrons rouges grillés, égouttés
2½ tasse de farine
1 cuillère à café d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
2 oeufs, légèrement battus
1 jaune d'oeuf, légèrement battu

1. Mettez les poivrons dans le bol d'un robot ménager. Travaillez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Mettez tous les ingrédients, y compris les poivrons, dans le bol mélangeur, selon l'ordre mentionné ci-dessus. Fixez le crochet pétrisseur et pétrissez à vitesse lente environ 2 minutes jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Si c'est trop collant, ajoutez une cuillère à soupe de farine en étapes et selon le besoin. Pétrissez la pâte encore une minute.
3. Sortez la pâte du bol. Enveloppez-la de film plastique et laissez reposer dans le réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Déroulez ensuite jusqu'à obtenir la forme souhaitée.

Pâte aux épinards

Plus les épinards sont égouttés, plus la pâte est meilleure.

200 g d'épinards congelés, décongelés, bien égouttés
2 ½ tasse de farine
1 cuillère à café de sel
2 oeufs, légèrement battus
1 jaune d'oeuf

1. Mettez les épinards dans le bol d'un robot ménager. Travaillez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Mettez tous les ingrédients, y compris les épinards, dans le bol mélangeur. Ceci selon l'ordre mentionné ci-dessus. Fixez le crochet pétrisseur et pétrissez à vitesse 1 pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Si c'est collant, ajoutez une cuillère à soupe de farine en étapes et selon le besoin. Pétrissez encore une minute à vitesse lente.
3. Sortez la pâte du bol. Enveloppez-la de film plastique et laissez reposer dans le réfrigérateur pendant au moins une heure. Déroulez ensuite jusqu'à obtenir la forme souhaitée.

Pâte au potiron

2 ¼ tasse de farine
½ tasse de potiron cuit, écrasé en purée
1 cuillère à café d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
2 oeufs

1. Versez tous les ingrédients dans un saladier, dans l'ordre mentionné.
2. Fixez le crochet pétrisseur et pétrissez à vitesse 1 pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Si c'est collant, ajoutez une cuillère à soupe de farine en étapes et selon le besoin. Pétrissez encore une minute à vitesse lente.
3. Sortez la pâte du bol. Enveloppez-la de film plastique et laissez reposer dans le réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Ensuite déroulez jusqu'à obtenir la forme souhaitée.

Spaghettis au chou frisé, à la ricotta et au Parmesan

3-4 portions

1 quantité de spaghettis au blé complet
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail, écrasée
1 oignon, haché finement
3 tasses de chou frisé, haché finement
1 tasse de ricotta
½ tasse de pistaches, hachées
½ tasse de Parmesan râpé
2 cuillères à café de zeste de citron
du sel et du poivre frais moulu, selon le goût

1. Remplissez d'eau une grande casserole et portez à ébullition.
2. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez l'ail et l'oignon et faites revenir jusqu'à ce qu'ils soient moelleux. Ajoutez le chou frisé et laissez cuire pendant 2-3 minutes. Retirez la poêle du feu.
3. Ajoutez la ricotta, les pistaches, le Parmesan et le zeste de citron et mélangez bien. Salez et poivrez suivant le goût.
4. Mettez les spaghettis au blé complet dans l'eau bouillante. Faites cuire pendant 3-4 minutes ou jusqu'à obtenir des spaghettis al dente. Laissez égoutter les spaghettis.
5. Ajoutez les spaghettis égouttés à la sauce et mélangez bien. Salez et poivrez selon le goût. À servir immédiatement.

Spaghettis au citron, à l'ail, au piment rouge et à la menthe fraîche

3-4 portions

1 quantité de spaghettis au blé complet
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
6 gousses d'ail, écrasées
2 oignons, hachés finement
3 piments rouges, les graines enlevées et hachés finement
2 cuillères à soupe de jus de citron
1 cuillère à soupe de zeste de citron
1 tasse de menthe fraîche, coupée finement
1 cuillère à café de flocons de piment
du sel et du poivre frais moulu, selon le goût
de l'huile d'olive comme garniture

1. Remplissez d'eau une grande casserole et portez à ébullition.
2. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez les oignons et l'ail. Faites revenir pendant 4-5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils dorent légèrement. Ajoutez les piments frais, le jus de citron et le zeste de citron et faites cuire encore pendant 1 minute. Ensuite mettez de côté.
3. Mettez les spaghettis dans l'eau bouillante. Faites cuire pendant 3-4 minutes ou jusqu'à obtenir des spaghettis al dente. Conservez 2-3 cuillères à soupe de l'eau de cuisson. Laissez égoutter les spaghettis.
4. Ajoutez les spaghettis égouttés et 2/3 cuillères à soupe d'eau de cuisson à la sauce et remuez bien jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Ajoutez la menthe fraîche et les flocons de piment. Salez et poivrez selon le goût. Arrosez de l'huile d'olive. À servir immédiatement.

Tagliatelles au potiron, aux noix, à la roquette et au beurre noisette

3-4 portions

1 quantité de spaghettis traditionnels
1 quantité de tagliatelles au potiron
500g de courge butternut, épluchée et coupée en morceaux de 2 cm
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
120g de beurre, coupé en dés
½ tasse de noix, coupés en deux
200g de roquette
Du sel et du poivre frais moulu, selon le goût

1. Préchauffez le four à 180 °C. Recouvrez une plaque à four de papier sulfurisé.
2. Divisez la courge sur la plaque préparée et arrosez d'huile. Faites cuire pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la courge soit moelleuse et dorée.
3. Remplissez d'eau une grande casserole, portez à ébullition.
4. Versez les tagliatelles dans l'eau bouillante. Faites cuire pendant 3-4 minutes ou jusqu'à obtenir des tagliatelles al dente. Laissez égoutter et mettez de côté.
5. Faites fondre du beurre dans une poêle à feu moyen, jusqu'à ce que le beurre soit mousseux et doré. Ajoutez les noix et faites cuire pendant 30 secondes. Retirez la poêle du feu.
6. Mélangez la courge, la pâte, le mélange aux noix et la roquette dans un grand saladier. Salez et poivrez, selon le goût. À servir immédiatement.

Recepten

Spaghettis aux moules méditerranéennes et aux petites moules noires au vin blanc

3-4 portions

1 quantité de spaghettis traditionnels
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
3 gousses d'ail, écrasées
2 oignons, hachés finement
¼ tasse de concentré de tomates
1 tasse de vin blanc
¼ tasse de vermouth
2 x 400 g de tomates cerises en boîte
500g de moules méditerranéennes, nettoyées et les barbes enlevées
500g de petites moules noires, nettoyées et les barbes enlevées
¼ tasse de persil plat frais haché
du sel et du poivre frais moulu, selon le goût

1. Remplissez d'eau une grande casserole et portez à ébullition.
2. Chauffez l'huile d'olive dans une grande casserole à feu moyen. Ajoutez l'oignon et l'ail. Faites cuire pendant 3-4 minutes. Ajoutez le concentré de tomates et faites cuire encore 2 minutes. Versez le vin et le vermouth dans la casserole et faites réduire le mélange de moitié.
3. Ajoutez les tomates cerises et faites cuire pendant 10 minutes pour réduire le mélange.
4. Ajoutez les moules méditerranéennes et les moules noires. Couvrez la casserole. Faites cuire pendant 3-4 minutes ou jusqu'à ce que toutes les moules se soient ouvertes. Jetez les moules fermées dans la poubelle.
5. Mettez les spaghettis dans l'eau bouillante. Faites cuire pendant 3-4 minutes ou jusqu'à obtenir des spaghettis al dente. Conservez 2-3 cuillères à soupe d'eau de cuisson. Laissez égoutter mettez de côté.

6. Mélangez les spaghettis, y compris 2-3 cuillères à soupe d'eau de cuisson, avec la sauce. Ajoutez du sel et du poivre selon le goût. Garnissez avec le persil. À servir immédiatement.

Tagliatelles aux épinards, avec mascarpone et Parmesan

3-4 portions

1 quantité de tagliatelles aux épinards
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
30g de beurre
2 gousses d'ail, écrasées
1 oignon, haché finement
½ cuillère à café de muscade râpée
150g de pousses d'épinards
½ tasse de crème épaisse
150g de mascarpone
1 tasse de Parmesan râpé
1 cuillère à café de zeste de citron râpé
du sel et du poivre frais moulu, selon le goût

1. Chauffez l'huile et le beurre dans une casserole moyenne à feu moyen. Ajoutez l'oignon et l'ail et faites cuire 3-4 minutes. Ajoutez la muscade et les épinards. Remuez jusqu'à faire réduire de moitié les épinards.
2. Ajoutez la crème, le mascarpone, le Parmesan et le zeste de citron râpé. Laissez mijoter et mettez ensuite de côté.
3. Remplissez d'eau une grande casserole et portez à ébullition.
4. Mettez les tagliatelles dans l'eau bouillante. Faites cuire pendant 3-4 minutes ou jusqu'à ce que les tagliatelles soient al dente. Laissez égoutter.
5. Ajoutez les pâtes au mélange d'épinards et assaisonnez de sel et de poivre. À servir immédiatement.

Tagliatelles à l'agneau mijoté aux épices et à la menthe fraîche

4-6 portions

1 quantité de tagliatelles traditionnelles
1 cuillère à soupe de graines de cumin
1 cuillère à soupe de graines de fenouil
2 cuillères à café de flocons de piment
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 kg d'épaule d'agneau désossée
6 gousses d'ail, écrasées
2 oignons, hachés
1 bulbe de fenouil, coupée en cubes de 1 cm
2 cuillères à soupe de harissa
½ cuillère à café de poivron fumé
2 tasses de bouillon de boeuf
2 x 400 g de tomates en boîte
200 g de tomates, coupées en deux
6 oignons nouveaux, coupés finement
½ tasse de menthe fraîche, hachée finement
du sel et du poivre frais moulu, selon le goût

1. Faites chauffer une poêle à feu moyen. Ajoutez le fenouil et le cumin. Faites revenir pendant 1 minute ou jusqu'à ce que les odeurs commencent à se dégager.
2. Écrasez les graines de cumin et de fenouil avec les flocons de piment dans un mortier jusqu'à obtenir une poudre fine.
3. Faites chauffer l'huile dans une poêle moyenne à feu vif. Ajoutez l'agneau et faites cuire des deux côtés pendant 3 minutes jusqu'à ce que la viande soit dorée. Retirez de la poêle et mettez de côté.
4. Diminuez le feu (feu moyen). Ajoutez l'ail, les oignons et le fenouil. Faites revenir pendant 3-4 minutes ou jusqu'à obtenir la bonne cuisson. Ajoutez les épices moulues, le poivron et la harissa et faites cuire encore pendant 3-4 minutes.

5. Ajoutez l'agneau et ensuite le bouillon, les tomates coupées en morceaux et les tomates cerises. Diminuez le feu (feu moyen). Laissez mijoter pendant 1 / 1 ½ heures jusqu'à ce que l'agneau devienne tendre et que la sauce soit réduite. Déchirez la viande prudemment en petits morceaux.
6. Remplissez d'eau une grande casserole, portez à ébullition.
7. Mettez les tagliatelles dans l'eau bouillante. Faites cuire pendant 3-4 minutes ou jusqu'à obtenir des tagliatelles al dente. Laissez égoutter et mettez de côté.
8. Mélangez les tagliatelles avec la viande. Salez et poivrez selon le goût. Garnissez avec les oignons nouveaux et la menthe.

Recepten

Tagliatelles aux champignons sauvages, au chèvre et à l'huile de truffe

3-4 portions

1 quantité de tagliatelles traditionnelles
40 g de beurre
1 gousse d'ail, écrasée
300 g de champignons shiitake, coupés en quatre
300 g de champignons Portobello, émincés
¾ tasse de vin blanc
½ tasse de crème épaisse
150 g de fromage de chèvre, émietté
1 cuillère à soupe d'huile de truffe
du sel et du poivre frais moulu, suivant le goût
(en option) de l'estragon frais, comme garniture

1. Faites fondre du beurre dans une grande poêle, à feu moyen. Ajoutez l'ail et les champignons. Faites revenir pendant 4-5 minutes ou jusqu'à ce que les champignons soient moelleux et de couleur foncée.
2. Ajoutez le vin blanc et faites réduire jusqu'à la moitié. Ajoutez la crème et laissez mijoter la sauce pendant 2 minutes. Mettez de côté.
3. Remplissez d'eau une grande casserole, portez à ébullition.
4. Mettez les tagliatelles dans l'eau bouillante. Faites cuire pendant 3-4 minutes ou jusqu'à obtenir des tagliatelles al dente. Conservez 2-3 cuillères à soupe d'eau de cuisson. Laissez égoutter et mettez de côté.
5. Mélangez les pâtes avec la sauce aux champignons et avec l'eau de cuisson. Salez et poivrez suivant le goût. Ajoutez prudemment le chèvre et l'huile de truffe. Garnissez, selon le besoin, avec de l'estragon frais. À Servir immédiatement.

Conditions de garantie

Cet appareil ménager d'ESPRESSIONS est fabriqué avec des matières de haute qualité. Si toutefois, au cours de la période de garantie, l'appareil présente un défaut de matériau ou de finition, après évaluation de notre part, nous nous engageons à remplacer les pièces défectueuses sans frais, selon les dispositions de garantie ci-dessous. La garantie de 2 ans s'applique aux pièces et à la main d'oeuvre et uniquement pour un usage domestique.

Ces dispositions de garantie offrent des avantages supplémentaires et n'affectent en rien vos droits. Cette garantie ne couvre pas les frais d'envoi ou de transport pour retourner l'appareil. Cette garantie s'applique uniquement aux produits vendus et utilisés au sein du Benelux. La garantie ne s'applique pas aux prises de courant, cordons d'alimentation ou fusibles et non plus sur les problèmes causés par:

- L'usure normale de l'appareil ou de ses composants due à l'utilisation.
- La négligence au niveau de l'utilisation ou l'entretien selon les instructions indiquées.
- Le branchement du produit à une source d'électricité non-appropriée pour cela.
- Endommagement suite à une mauvaise utilisation du produit.
- modification de l'appareil par toute personne autre qu'un réparateur agréé par IT&M.
- Le produit qui a été démonté ou entravé.
- Le vol ou tentative de vol du produit.
- La casse ou le défaut causé par le transport.

Avant de nous retourner le produit sous garantie, veuillez vérifier si:

- Les instructions du produit ont été correctement suivies.
- L'alimentation électrique pour l'appareil fonctionne ou que l'appareil est allumé.
- Le défaut n'est pas causé par un fusible défectueux.

Si vous souhaitez faire une réclamation sur cette garantie, veuillez:

- Renvoyer le produit par la poste ou par un transporteur au distributeur où il a été acheté ou directement à IT&M.
- Vous assurer que le produit soit propre et dans un emballage adapté au transport, de préférence son emballage d'origine.
- Joindre vos coordonnées (nom, adresse, numéro de téléphone), l'endroit et la date de l'achat, ainsi qu'une copie de la preuve d'achat.
- Indiquer la nature exacte du défaut.

Cette garantie ne couvre pas les autres réclamations, y compris et sans exception, toute responsabilité pour les dommages additionnels, indirects ou consécutifs. La garantie ne couvre pas non plus le coût de la modification ou la réparation effectuée par un tiers sans l'autorisation préalable d'IT&M. Dans le cas où des pièces ou l'ensemble de l'appareil ont été remplacés, la période de garantie ne sera pas prolongée. La période de garantie commence à la date de l'achat.

Pour plus d'informations, contactez le revendeur ou dans le Benelux avec:

IT&M B.V. Eindhoven
Téléphone: +31 40 290 11 30
E-mail: info@itmonline.nl





Do you need help?

Contact us or visit our website

IT&M

Business number 6066

Park Forum 1110


NL-5657 HK Eindhoven

The Netherlands

Mail: info@itmonline.nl

Website: www.itmonline.nl

Telephone: +31 40 290 11 30

 **espressions** is a registered trademark of IT&M b.v.

Due to minor changes in design or otherwise, the product may differ from the one shown in this leaflet.

© 2016 IT&M B.V.

