

TUR MIX



Pastaroller

Zubehör für die Küchenmaschine CX 950
Anleitung & Rezepte

Rouleau à pâtes

Accessoire pour la machine de cuisine CX 950
Mode d'emploi & recettes



Inhalt

Sicherheitshinweise.....	2
Befestigung des Pastarollers.....	3
Anwendung des Pastarollers.....	5
Pflege und Reinigung.....	6
Garantie.....	6
Rezepte.....	7

Sicherheitshinweise



- Entfernen Sie niemals den Pastaroller, wenn die Küchenmaschine in Betrieb ist.
- Achten Sie darauf, dass die Hände nicht die rotierenden Teile berühren: Anschluss von Knet- und Rührhaken, Schwingbesen, Spachtelrührer und Pastaroller.
- Den Mixkopf nicht entriegeln oder nach hinten neigen, wenn die Küchenmaschinen im Betrieb ist.
- Bei einem schweren Teig, Gerät nicht länger als eineinhalb Minuten laufen lassen. Dies gilt nicht für die Rezepte, die in diesem Heft beschrieben sind.
- Bewegliche Teile nicht anfassen, Verletzungsgefahr. Keine losen Schmuckstücke / Kleider tragen und lange Haare zusammenbinden.



- Lesen Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig und bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf.
- Gerät immer ausschalten und Netzstecker ziehen vor der Montage, der Demontage, der Reinigung und wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist oder nicht normal funktioniert.



- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung und Kenntnisse dürfen das Gerät nur gebrauchen oder Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder ihnen der sichere Gebrauch des Gerätes gezeigt wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
- Lassen Sie niemals ein Gerät unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Vom Hersteller nicht empfohlenes / verkauftes Zubehör aus Sicherheitsgründen nicht verwenden.



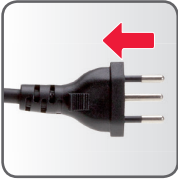
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als, die die in dieser Anleitung erwähnt sind.
- Beschädigte Geräte (inkl. Netzkabel) nie in Betrieb nehmen – vom Hersteller, dessen Servicestelle oder qualifizierten Fachleuten reparieren / ersetzen lassen. Gerät nie selber öffnen – Verletzungsgefahr!
- Gerät nie in Wasser / andere Flüssigkeiten tauchen.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung.

DE

Installation

Bevor Sie den Pastaroller auf die TURMIX Küchenmaschine CX 950 setzen, entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Die Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände. Tauchen Sie den Pastaroller nicht in Wasser oder andere Flüssigkeit. Mit einem weichen Tuch abwischen.

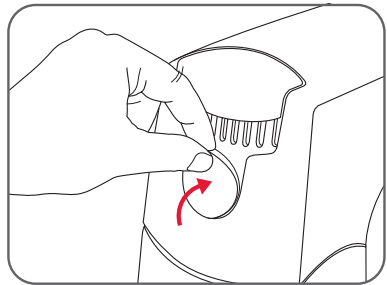
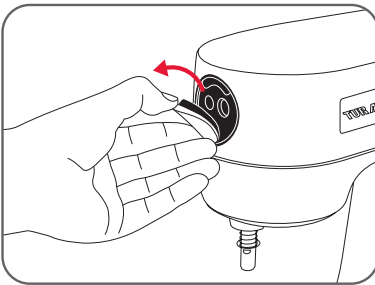
1. Zuerst Küchenmaschine ausstecken.



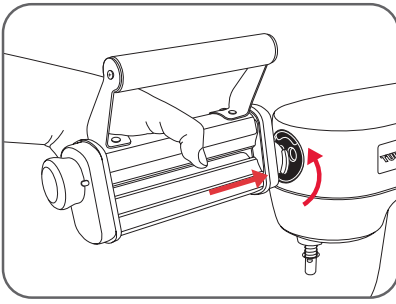
2. Schalten Sie die Küchenmaschine auf Stufe „0“ aus.



3. Schutzkappe für Zubehöranschluss entfernen und auf die Rückseite des Mixkopfes setzen.



4. Pastaroller in den Zubehörschlus einsetzen und gegen den Uhrzeigersinn drehen bis er eingerastet ist.



Vorgehen für die Herstellung von Nudelblätter

Mit dem Einstellknopf kann die gewünschte Dicke des Teiges von 1 (dick) bis 9 (fein) angepasst werden:

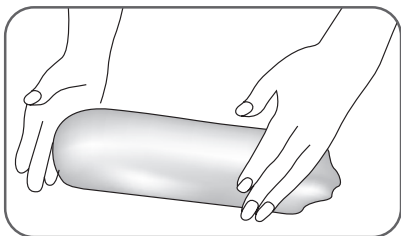
Dicke des Teiges entsprechend den Positionen 1 bis 9:

- | | | |
|---|--------|---|
| 1 | 2.5 mm | kneten und verdünnen des Pastateiges |
| 2 | 2.4 mm | kneten und verdünnen des Pastateiges |
| 3 | 2.1 mm | kneten und verdünnen des Pastateiges |
| 4 | 1.8 mm | dicke Eiernudeln |
| 5 | 1.6 mm | Eiernudeln |
| 6 | 1.5 mm | Lasagneblätter, Ravioliteig, Fettuccine |
| 7 | 1.0 mm | Tortellini, Tagliatelle |
| 8 | 0.7 mm | Linguini, Spaghetti |
| 9 | 0.5 mm | sehr feine Spaghetti, Capellini |

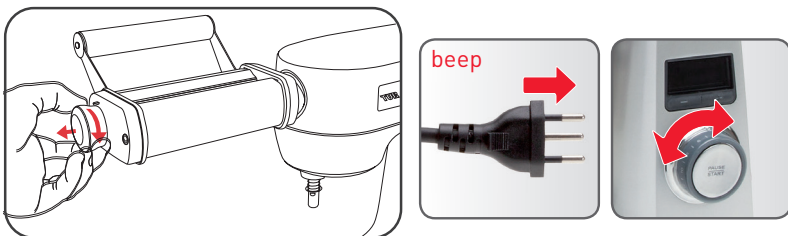


Verwendung

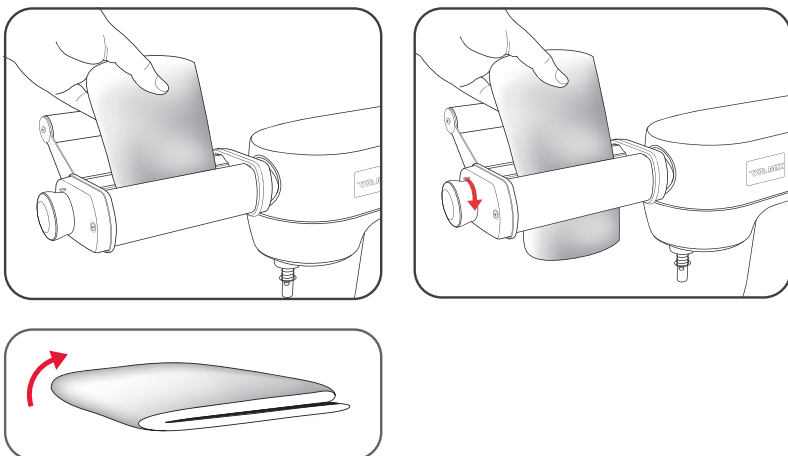
1. Bereiten Sie den Pastateig nach traditionellem Rezept (siehe unten) zu. Den Teig in 4 Stücke schneiden. Einen Teil davon mit Ihren Händen in einen rechteckigen Teig von etwa 1.5 cm dick formen. Den Teil leicht flach drücken und mit Mehl bestreuen.



2. Stellen Sie den Einstellknopf auf die Position 1, indem Sie den Knopf gerade herausziehen und gleichzeitig drehen. Den Einstellknopf loslassen, um ihn zu verriegeln. Stecker einstecken und Küchenmaschine auf Stufe „1“ laufen lassen. Geschwindigkeit bei Bedarf erhöhen.



3. Führen Sie den Teig durch den Pastaroller. Anschliessend den Teig falten und den Vorgang mehrmals je nach gewünschter Dicke wiederholen: Einstellbare Teigblatt-Dicke in 9 Stufen (0.5 bis 2.5 mm). Den Teig regelmässig und leicht mit Mehl bestreuen, um ein Verkleben zu verhindern.



Teigwaren kochen

Einen grossen Topf mit Wasser, Salz und wenig Olivenöl zum kochen bringen. Die frischen Nudeln in kleinen Mengen ins Wasser geben und 2 bis 4 Minuten, je nach Geschmack kochen lassen. Die Nudeln gut abtropfen.

Trocknung und Lagerung der Nudeln

Die Nudeln können getrocknet und gelagert werden. Die Nudeln auf einem Holzrahmen mindestens 3 Stunden trocknen lassen. Anschliessend in einem luftdichten Behälter bei Raumtemperatur während maximal 4 Tagen aufbewahren. Die Nudeln können auch tiefgefroren werden. Dazu sollten die Nudeln vorab mind. 1 Stunde getrocknet werden.

Pflege und Reinigung

Den Pastaroller nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Nicht spülmaschinenfest.

Nach dem Gebrauch, einen Pinsel verwenden, um die getrockneten Rückstände zu entfernen.

Hinweis: Den Pastaroller ausschliesslich für Teigwaren-Teig verwenden.

Garantie

Die Produktgarantie entspricht jeweils den lokalen, gesetzlichen Bestimmungen, mindestens aber 2 Jahre ab Kaufdatum. Sie umfasst Konstruktions-, Produktions- sowie Materialfehler. Ausgenommen sind sämtliche Verschleissteile und unsachgemässe Benutzung oder Pflege sowie Eingriffe von Drittpersonen. Bitte bewahren Sie Ihre Kaufquittung sorgfältig auf, sie gilt als Garantienachweis.

Traditioneller Pastateig

Zutaten für 350 - 380 g Teig:

240 g Weissmehl

2 grosse Eier

1/4 TL Salz

3 EL Wasser

1 EL Olivenöl

Variation für einen grünen Teig

30 g Ihrer liebsten, gehackten Kräuter zum Teig geben.

Variation für einen roten Teig

20 g Tomatenkonzentrat anstelle von 3 EL Wasser zum Teig geben.

Vollkorn Nudelteig

Zutaten für 420 - 460 g Teig:

120 g Mehl

120 g Vollkornmehl

1 Prise Salz

2 Eier

40 ml Olivenöl

60 ml Wasser

Kürbis Nudeln Teig

Zutaten für 500 - 530 g Teig:

300 g Mehl

100 g gekochten, pürierten Kürbis

1/4 TL Salz

1 EL Olivenöl

2 Eier

Spinat Nudeln Teig

Zutaten für 600 - 630 g Teig:

200 g aufgetauter, gepresster Spinat

300 g Mehl

1/2 TL Salz

2 grosse Eier

1 Eigelb



Vorgehen

Alle Zutaten, in der aufgeführten Reihenfolge, in die Rührschüssel der Küchenmaschine CX 950 geben.

Mit Hilfe des Rührhakens 2 Minuten lang, den Teig, auf der Stufe 1, glatt und weich kneten.

Wenn den Teig klebrig sein sollte, einen Esslöffel Mehl dazu geben und noch 1 Minute weiter kneten.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und in Frischhaltefolie einwickeln. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.



Vorgehen für den Spinat Nudeln Teig

Wenn der Spinat gut aufgetaut ist, dann drücken sie ihn, um das Wasser maximal zu extrahieren. Je mehr der Spinat trocken ist, desto besser wird der Teig. Mehl in die Schüssel geben.

Unter Verwendung des Rührhakens auf Stufe 1 während 15 Sekunden mischen. Die restlichen Zutaten dazu geben und auf Stufe 2 weiter mischen.

Anwendungen

Die Nudelblätter können zur Herstellung von Lasagne, Cannelloni, Ravioli, Tortellini, Spaghetti und Tagliatelle verwendet werden.

Zusätzliches optionales Zubehör

1. TURMIX Spaghektivorsatz- 1.5 mm (A32481)
2. TURMIX Tagliatellenvorsatz- 6.5 mm (A32482)



Sommaire

Consignes de sécurité.....	9
Installation du rouleau à pâtes.....	10
Utilisation du rouleau à pâtes.....	12
Entretien et nettoyage.....	13
Garantie.....	13
Recettes.....	14

Consignes de sécurité



- Ne jamais enlever le rouleau à pâtes, lorsque la machine de cuisine est en fonctionnement.
- Gardez les doigts éloignés des éléments en mouvement comme le batteur, le batteur spatule, le fouet, le crochet pétrisseur ou le rouleau à pâtes.
- Ne pas déverrouiller ou incliner la tête mélangeuse de la machine de cuisine vers l'arrière, lorsque celle-ci est en fonctionnement.
- Dans le cas de pâtes lourdes, ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus d'une minute et demie. Ceci ne s'applique pas aux recettes indiquées dans cette brochure.
- Ne pas toucher aux éléments mobiles de la machine de cuisine et du rouleau à pâtes, risque de blessure! Ne pas porter des bijoux / vêtements qui bougent et attacher les cheveux longs.



- Lisez attentivement les conditions de sécurité et conserver soigneusement le mode d'emploi.
- Veuillez toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant le montage, le démontage, le nettoyage et lorsque l'appareil est sans surveillance ou ne fonctionne pas normalement.



- Les enfants âgés de plus de 8 ans et les personnes à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant d'expérience ou de connaissance ne doivent utiliser cet appareil ou réaliser des travaux de nettoyage ou d'entretien que sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou après avoir reçu au préalable des instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et après avoir compris les risques y associés.
- Les jeunes enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent restés éloignés de l'appareil et du cordon électrique.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

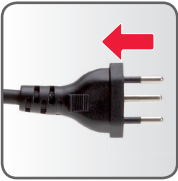


- Pour des raisons de sécurité, utiliser uniquement les accessoires d'origine du fabricant.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues pour le produit et celles mentionnées dans le présent mode d'emploi.
- Ne jamais mettre en service les appareils endommagés (y compris cordons électriques) – les faire réparer et remplacer par le fabricant, son service après-vente ou par des spécialistes qualifiés. Ne jamais ouvrir l'appareil soi-même – danger de blessure!
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- L'appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à une utilisation professionnelle.

Installation

Avant l'installation du rouleau à pâtes sur la machine de cuisine CX 950 TURMIX, enlever tous les emballages. Ne pas laisser les sachets en plastique entre les mains des enfants. Ne pas plonger le rouleau à pâtes dans l'eau ou tout autre liquide. Utiliser un chiffon doux.

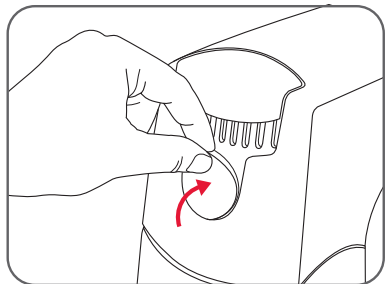
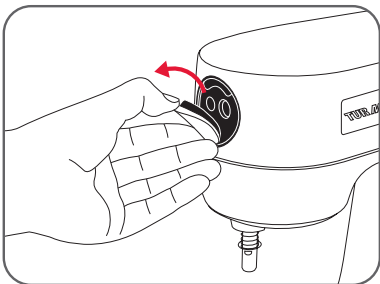
1. Débrancher le cordon électrique de la machine de cuisine.



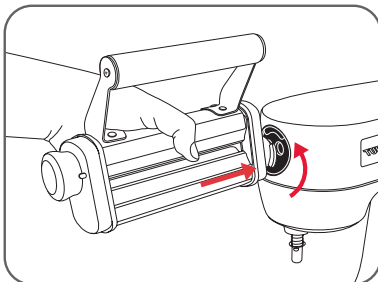
2. Eteindre la machine de cuisine en positionnant le commutateur à vitesse sur „0”.



3. Enlever le capuchon de protection du dispositif pour accessoires et le ranger à l'arrière de la tête mélangeuse.



4. Insérer le rouleau à pâtes dans le dispositif pour accessoires - le support de guidage de la pâte doit être orienté vers le haut. Tourner le rouleau à pâtes dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au verrouillage.



Marche à suivre pour confectionner des feuilles de pâtes

Le bouton de réglage du rouleau à pâtes permet de définir l'épaisseur souhaitée de la pâte de 1 (épaisse) à 9 (fine).

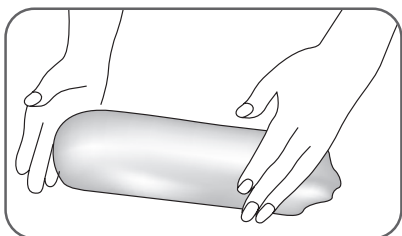
Épaisseur de la pâte selon les réglages de 1 à 9:

1	2.5 mm	pétrir et affiner la pâte
2	2.4 mm	pétrir et affiner la pâte
3	2.1 mm	pétrir et affiner la pâte
4	1.8 mm	pâtes aux oeufs épaisses
5	1.6 mm	pâtes aux oeufs
6	1.5 mm	feuilles pour lasagne, ravioli et fettuccine
7	1.0 mm	tortellini, tagliatelle
8	0.7 mm	linguini, spaghetti
9	0.5 mm	spaghetti très fins, capellini

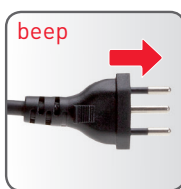
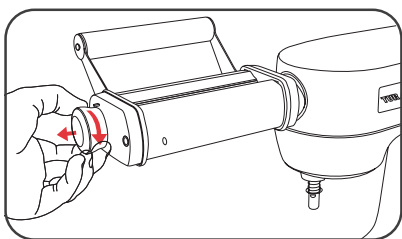


Utilisation

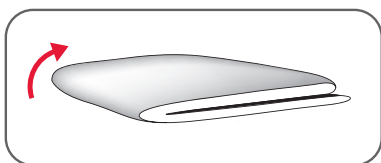
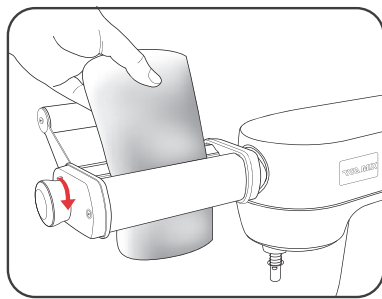
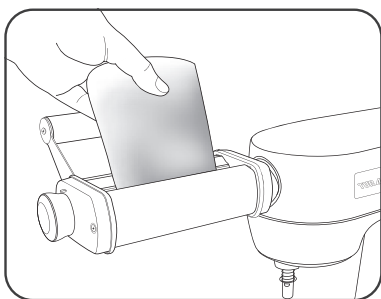
1. Préparer la pâte à pâtes selon la recette traditionnelle (voir ci-dessous). Couper la pâte en 4 morceaux. Avec un morceau de pâte, former à l'aide de vos mains, un rectangle de pâte d'environ 1.5 cm d'épaisseur. L'aplatir légèrement. Saupoudrer de farine.



2. Régler le bouton sur la position 1 en le tirant vers l'extérieur et en le tournant simultanément. Relâcher le bouton pour le verrouiller. Mettre la machine de cuisine en marche sur la vitesse 1 pour commencer et l'augmenter si nécessaire.



3. Insérer la pâte dans le rouleau. Puis, plier la pâte et répéter l'opération plusieurs fois et progressivement sur les positions 1 à 9 (0.5 à 2.5 mm), afin d'obtenir l'épaisseur souhaitée. Saupoudrer régulièrement et légèrement la pâte avec de la farine, afin qu'elle ne colle pas.



Cuisson des pâtes

Porter une grande casserole d'eau à ébullition avec du sel et quelques gouttes d'huile d'olive. Plonger les pâtes dans l'eau par petites quantités et laisser cuire pendant 2 à 4 minutes selon les goûts. Bien égoutter et servir.

Séchage et conservation des feuilles de pâtes

Les pâtes peuvent être séchées et conservées. Les suspendre sur un support en bois recouvert d'un film alimentaire pendant au moins 3 heures. Ensuite les conserver dans un récipient hermétique à température ambiante pendant 4 jours au maximum. Les pâtes peuvent également être congelées. Laisser les pâtes sécher pendant 1 heure avant de les congeler.

Entretien et nettoyage

Ne pas immerger le rouleau à pâtes dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne convient pas au lave-vaisselle. Utiliser un pinceau pour enlever les résidus de pâtes séchées.

Remarque: le rouleau à pâtes est conçu pour être utilisé avec de la pâte à pâtes.

Garantie

La garantie produit correspond aux dispositions légales à l'échelle locale pendant au minimum 2 ans à compter de la date d'achat. Elle couvre les défauts de conception, de production et de matériau. L'usure de l'ensemble des pièces, une utilisation ou un entretien non conformes, ainsi que toute intervention de tiers sont exclus de la garantie.

Veillez conserver précieusement votre facture. Elle sera considérée comme une preuve de votre garantie.

Pâte à pâtes traditionnelle

Ingrédients pour 350 à 380 g de pâte:

240 g farine

2 gros oeufs

1/4 c. à café de sel

3 c. à soupe d'eau

1 c. à soupe d'huile d'olive

Variation pour obtenir une pâte verte

Ajouter 30 g d'herbes hachées à la pâte, selon vos goûts.

Variation pour obtenir une pâte rouge

Ajouter 20 g de concentré de tomates, à la place de 3 c. à soupe d'eau.

Pâte à pâtes à la farine complète

Ingrédients pour 420 à 460 g de pâte:

120 g farine blanche

120 g farine complète

1 pincée de sel

2 oeufs

40 ml d'huile d'olive

60 ml d'eau

Pâte pour pâtes à la courge

Ingrédients pour 500 à 530 g de pâte:

300 g farine

100 g courge cuite en purée

1/4 c. à café de sel

1 c. à soupe d'huile d'olive

2 oeufs

Pâte à pâtes aux épinards

Ingrédients pour 600 à 630 g de pâte:

200 g d'épinards décongelés et bien pressés (extraire l'eau au maximum)

300 g farine

1/2 c. à café de sel

2 gros oeufs

1 jaune d'oeuf



Marche à suivre

Mettre tous les ingrédients dans le bol mélangeur dans l'ordre donné. Insérer le batteur et régler la vitesse de la machine de cuisine CX 950 sur la position 1 et mélanger pendant 2 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple.

Si la pâte colle, ajouter une cuillère à soupe de farine et pétrir pendant 1 minute. Retirer la pâte du bol et l'envelopper dans un film alimentaire. Laisser reposer la pâte pendant 1 heure au réfrigérateur.



Marche à suivre pour la pâte à pâtes aux épinards

Une fois les épinards bien décongelés, les presser pour en extraire un maximum d'eau. Plus les épinards seront secs, meilleure sera la pâte.

Réduire les épinards en une pâte lisse en utilisant un food processor ou un hachoir universel.

Mettre tous les ingrédients dans le bol de la machine dans l'ordre donné.

Insérer le batteur et régler la vitesse de la machine de cuisine CX 950 sur la position 1 pendant 2 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple.

Utilisations

Les feuilles de pâtes peuvent être utilisées pour la confection de: lasagnes, cannelloni, raviolis, tortellini, spaghetti, tagliatelles etc.

Accessoires supplémentaires en option

1. Embase à spaghetti TURMIX - 1.5 mm (A32481)
2. Embase à tagliatelles TURMIX - 6.5 mm (A32482)



Adressen

Adresses

CH: DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
CH-8052 Zürich
Switzerland
Tel. + 41 (0)44 306 11 11
Fax + 41 (0)44 306 11 12
www.turmix.ch

DKB Household Switzerland AG
Service Center
Grindelstrasse 5
CH-8303 Bassersdorf
Switzerland
Tel. + 41 (0)43 266 16 00
Fax + 41 (0)43 266 16 10

AT: DKB Household Austria GmbH
Dückerstrasse 15 / Top 2
A-1220 Wien, Austria
Tel. + 43 (0)1 203 56 00
Fax + 43 (0)1 203 56 00-19
www.turmix.at



Welcome home

www.dkbrands.com