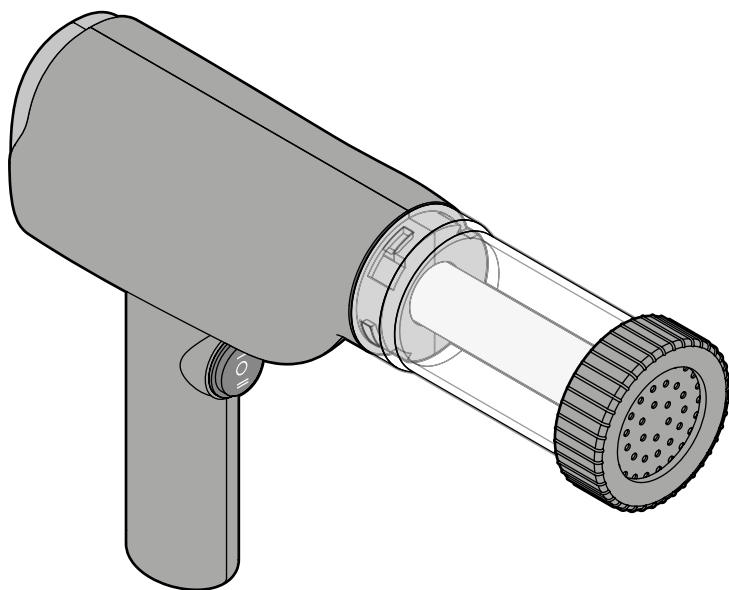


Pistolet à pâtes



Chère cliente, cher client!

Votre nouvelle machine à pâtes vous permet de préparer en un tour de main des pâtes fraîches à votre goût.

Vous décidez des ingrédients qui entrent dans la composition de la pâte, les pâtes sont toujours servies très fraîches et sont donc naturellement plus savoureuses.

Bon appétit!

Sommaire

- | | | | |
|----------|---|-----------|--|
| 2 | À propos de ce mode d'emploi | 9 | Recette de base |
| 3 | Consignes de sécurité | 9 | Trucs et astuces pour la préparation de pâtes |
| 5 | Vue générale (contenu de la livraison) | 10 | Nettoyage et rangement |
| 6 | Utilisation | 11 | Problèmes / solutions |
| 6 | Nettoyer avant la première utilisation | 11 | Caractéristiques techniques |
| 6 | Charger la batterie | 12 | Élimination |
| 6 | Préparer la pâte à pâtes | | |
| 6 | Assembler l'appareil | | |
| 7 | Préparer des pâtes | | |
| 8 | Après l'utilisation | | |

À propos de ce mode d'emploi

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toutefois attentivement les consignes de sécurité et n'utilisez cet article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement. Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi:



Ce symbole met en garde contre le risque de blessure.



Ce symbole met en garde contre le risque de blessure dû à l'électricité.

Mentions d'avertissement dans ce mode d'emploi:

AVERTISSEMENT met en garde contre le risque de blessure grave ou un danger de mort.

PRUDENCE met en garde contre le risque de blessures légères.

REMARQUE met en garde contre le risque de détérioration.



Ce symbole signale les informations complémentaires.

Consignes de sécurité



Domaine d'utilisation

- L'article est destiné à la préparation de pâtes.
- L'article est conçu pour les quantités courantes dans un environnement domestique et privé et il ne convient pas à un usage commercial ou professionnel.
- Cet article convient uniquement pour être utilisé à l'intérieur, dans des locaux secs.
- N'utilisez cet article que dans des conditions climatiques modérées.

Danger: risque pour les enfants et personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils

- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires à condition qu'ils soient sous surveillance ou aient été initiés aux consignes de sécurité de l'appareil et comprennent les risques qui résultent de son utilisation.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous la surveillance d'un adulte.

- L'appareil et le son câble de charge USB doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Tenez la batterie hors de portée des enfants.

Danger: risque électrique

- N'utilisez pas l'appareil s'il présente des traces de détérioration ou s'il est tombé.
- Veillez à ce que le câble de charge USB ne soit ni coincé ni tordu. Tenez-le toujours éloigné

des surfaces chaudes et des arêtes coupantes.

- Ne modifiez pas l'article. Ne confiez les réparations de l'article qu'à un atelier spécialisé. Des réparations non appropriées pourraient entraîner de graves risques pour l'utilisateur.
- Avant de recharger l'appareil, prenez les précautions suivantes:
 - Ne chargez pas l'appareil directement à côté ou au-dessus d'un lavabo rempli d'eau. Ne placez pas de récipient contenant du liquide (p. ex. un vase) sur l'article ou juste à côté.
Le récipient peut se renverser et le liquide nuire à la sécurité électrique. Il y a risque de choc électrique.
 - Ne rechargez la batterie qu'avec des adaptateurs secteur USB appropriés. N'utilisez pas d'adaptateurs secteur défectueux, n'essayez pas de les réparer.
 - Pour charger l'article, ne le raccordez qu'à une prise de courant installée conformément à la réglementation et correspondant aux caractéristiques techniques de l'adaptateur secteur utilisé.
 - Débranchez toujours l'adaptateur secteur de la prise de courant lorsque des problèmes surviennent pendant la charge, dès que l'appareil est entièrement chargé, en cas d'orage et avant de nettoyer l'appareil. Tirez toujours sur l'adaptateur secteur, jamais sur le câble de charge USB.
- Ne touchez pas l'article avec les mains humides et ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans des pièces à forte humidité ambiante.
- La prise de courant utilisée doit être aisément accessible afin que vous puissiez rapidement débrancher l'adaptateur secteur en cas de besoin. Placez le câble de charge USB de manière à ce que l'appareil ne puisse pas être tiré vers le bas par inadvertance.

Avertissement: risque d'explosion/d'incendie/ de brûlure

- L'article contient une batterie lithium-ion qui, pour des raisons de sécurité, est non amovible et ne peut pas être retirée sans détruire le boîtier.

Le remplacement incorrect de la batterie peut entraîner un risque d'explosion. Le remplacement doit être effectué uniquement avec une batterie identique ou du même type. Si la batterie est défectueuse, adressez-vous à un atelier spécialisé.

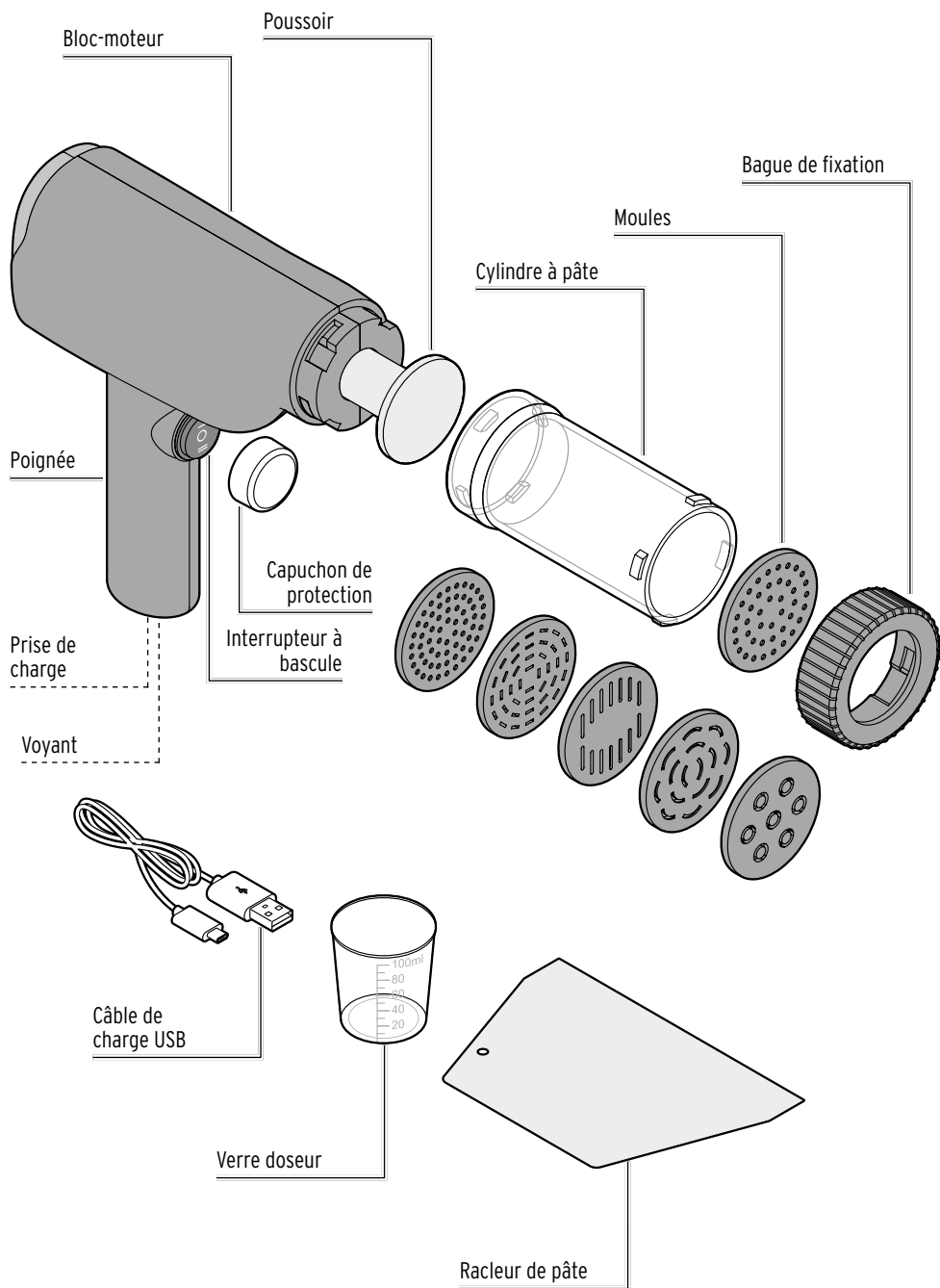
- Attention! Les batteries au lithium peuvent prendre feu ou exploser, ...
 - ... si elles sont exposées - pendant l'utilisation, la charge, le stockage ou le transport - à une forte chaleur, comme le soleil, le feu, etc. ou à une pression atmosphérique extrêmement basse. N'utilisez cet article que dans des conditions climatiques modérées.
 - ... si elles sont démontées, jetées au feu ou court-circuitées. Ne posez pas d'objets à flamme nue, tels que des bougies allumées, sur l'article ou juste à côté. Conservez toujours l'article à distance des bougies et autres flammes nues pour éviter qu'un feu ne se propage.
- Ne modifiez et/ou ne déformez/chauffez/démontez pas les batteries.
Ne les plongez pas non plus dans l'eau.

- Ne déchargez pas la batterie de force.
- Pendant la charge, ne mettez pas de journaux, nappes, rideaux ou autres sur l'appareil. Laissez un espace libre d'au moins 5 cm autour de l'appareil. Sinon, l'appareil pourrait surchauffer.
- Si vous pressez la pâte directement dans l'eau bouillante, tenez l'appareil de manière à ce que seule la partie avant de l'appareil se trouve au-dessus de la casserole et que votre main ne soit pas en contact avec la vapeur qui monte. Il y a risque de brûlure!

REMARQUE - risque de détérioration

- Ne plongez pas l'appareil ou le câble de charge USB dans l'eau ou d'autres liquides.
- N'ouvrez jamais le boîtier et n'en retirez aucun élément. N'introduisez aucun objet dans les ouvertures du boîtier.
- Protégez l'appareil des chocs, des chutes, de la poussière, de l'humidité, de l'exposition directe au soleil et des températures extrêmes.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ni de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.

Vue générale (contenu de la livraison)



Utilisation

Nettoyer avant la première utilisation

1. Déballez prudemment toutes les pièces et enlevez tous les éléments de l'emballage.
2. Nettoyez toutes les pièces de la façon décrite dans le chapitre «Nettoyage et rangement».
3. Laissez bien sécher toutes les pièces avant d'assembler l'appareil.

Charger la batterie

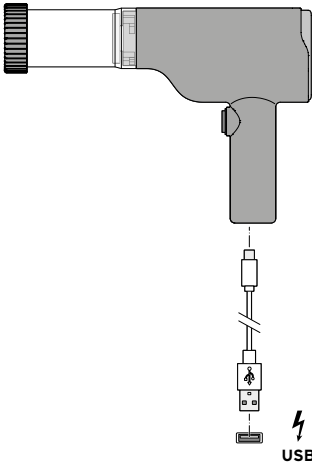


AVERTISSEMENT - danger de mort par choc électrique

Ne chargez pas l'appareil directement à côté ou au-dessus d'un lavabo rempli d'eau.

L'article doit être entièrement rechargé avant la première utilisation.

1. Basculez l'interrupteur à bascule sur **0**.



2. Connectez le câble de charge USB à l'appareil et à un adaptateur secteur USB approprié (voir «Caractéristiques techniques», non fourni).
3. Branchez l'adaptateur secteur dans une prise de courant.

La procédure de charge démarre automatiquement.

Pendant la charge, le témoin de charge s'allume en rouge, et lorsque la batterie est entièrement chargée, il s'allume en bleu de manière permanente. Rechargez maintenant complètement la batterie pendant environ 4 heures.

4. Une fois la charge terminée, débranchez l'adaptateur secteur de la prise de courant et retirez le câble de charge USB de l'appareil.

Avec une batterie entièrement chargée, vous pouvez utiliser l'appareil pendant de 5 à 10 fois environ, selon la quantité de pâte se trouvant dans le cylindre à pâte. Après ce délai ou si l'appareil ne s'allume plus, la batterie doit être rechargée pendant env. 4 heures.

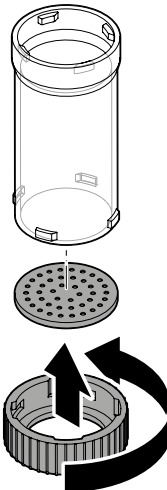


Afin de préserver la pleine capacité de votre batterie, même lorsque vous ne l'utilisez pas, vous devez la recharger tous les 2 à 3 mois. C'est à température ambiante normale que la batterie a la meilleure autonomie. Plus la température est basse, plus la durée de fonctionnement diminue.

Préparer la pâte à pâtes

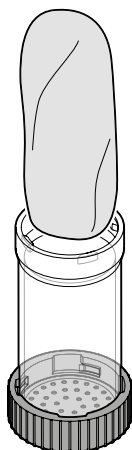
- ▷ Préparez la pâte à pâtes comme décrit dans le chapitre «Recette de base».

Assembler l'appareil

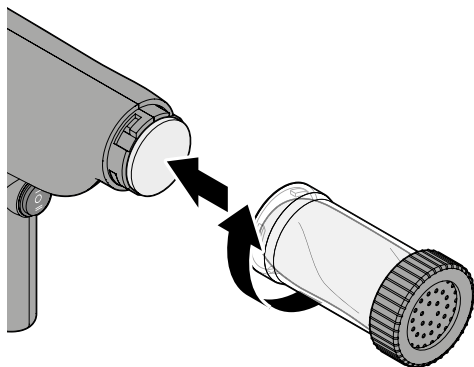


1. Placez le moule souhaité dans la bague de fixation.
2. Placez la bague de fixation sur le cylindre à pâte et vissez-la dans le sens des aiguilles d'une montre.

Vous devez l'entendre et la sentir s'enclencher.



3. Prélevez une partie de la pâte à pâtes, donnez-lui une forme allongée et glissez-la dans le cylindre à pâte.



4. Vissez le cylindre à pâte sur le bloc-moteur en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Vous devez l'entendre et le sentir s'enclencher.

Préparer des pâtes

1. Retirez le capuchon de protection de l'interrupteur à bascule.
2. Préparez une assiette plate légèrement farinée ou un torchon fariné.

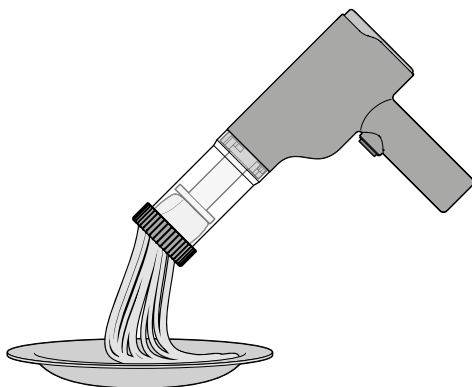


PRUDENCE - risque de brûlure

Si vous pressez la pâte directement dans l'eau bouillante, tenez l'appareil de manière à ce que seule la partie avant de l'appareil se trouve au-dessus de la casserole et que votre main ne soit pas en contact avec la vapeur qui monte. Il y a risque de brûlure!



Vous pouvez également presser les pâtes directement dans l'eau bouillante.



3. Tenez l'appareil au-dessus de l'assiette, du torchon ou de la casserole et basculez l'interrupteur à bascule sur I.

Le poussoir avance et pousse la pâte vers l'avant et à travers les ouvertures du moule.

 Si vous souhaitez déposer les pâtes sur une assiette ou un torchon, faites passer l'appareil d'un côté de l'assiette ou du torchon à l'autre.

Il sera ainsi plus facile de saisir les pâtes plus tard pour les suspendre afin de les sécher.

Vous pouvez également utiliser l'appareil pour former des nids de pâtes.

4. Lorsque les pâtes sont suffisamment longues, basculez l'interrupteur à bascule sur **0** pour arrêter le poussoir à pâte.

5. Découpez les pâtes du moule à l'aide du racleur de pâte.

6. Si nécessaire, basculez à nouveau l'interrupteur à bascule sur **I** pour préparer davantage de pâtes.

Lorsque le poussoir atteint le moule, l'appareil s'éteint automatiquement.

7. Pour faire reculer le poussoir, basculez l'interrupteur à bascule sur **II**.

8. Basculez l'interrupteur à bascule sur **0** pour mettre l'appareil hors tension.

Vous pouvez maintenant rajouter de la pâte.

Si vous n'avez pas pressé les pâtes prêtes directement dans l'eau bouillante, suspendez-les sur un séchoir à pâtes et laissez-les sécher pendant 30 à 60 minutes à température ambiante afin de les empêcher de coller pendant la cuisson.

Ne pas sécher au four !

Conseil: au lieu d'un séchoir à pâtes, vous pouvez également utiliser de simples cintres en fil de fer et les suspendre dans la cuisine.

Les pâtes prêtes peuvent être ...

... séchées soigneusement pendant une durée supplémentaire pour un stockage plus long,

... conservées temporairement au réfrigérateur ou au congélateur, ou

... directement cuites et mangées.

Après l'utilisation

1. Basculez l'interrupteur à bascule sur **0**.

2. Retirez la bague de fixation, le moule et le cylindre à pâte.

3. Basculez l'interrupteur à bascule sur **I**, avancez le poussoir au maximum et placez le capuchon de protection sur l'interrupteur à bascule.

4. Nettoyez l'appareil et toutes les pièces utilisées comme décrit au chapitre «Nettoyage et rangement».

5. Laissez sécher complètement toutes les pièces.

6. Retirez le capuchon de protection, basculez l'interrupteur à bascule sur **II** et ramenez le poussoir en arrière.

7. Placez le capuchon de protection sur l'interrupteur à bascule.

Recette de base

200 g de farine

100 ml d'eau

1. Mettre les ingrédients dans un bol et les pétrir avec les crochets du batteur électrique jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple.
2. Sur un plan de travail fariné, continuer à pétrir à la main pendant 10 minutes. Écarter et replier régulièrement la pâte et continuer à la pétrir. La pâte doit être pétrie jusqu'à ce qu'elle soit élastique, que sa surface soit brillante et qu'elle ne colle plus.

3. Dès que la pâte possède la bonne consistance, formez une boule et laissez-la reposer pendant env. 30 minutes, recouverte d'un torchon propre.



- Pour éviter les grumeaux dans la pâte, tamisez la farine au préalable.
- La pâte se pétrit mieux avec de l'eau tiède.
- Si la pâte est trop friable, ajouter encore un peu d'eau. Si elle est trop humide, ajouter encore un peu de farine.

Trucs et astuces pour la préparation de pâtes

Ingrédients

Choisissez les ingrédients en fonction de vos préférences personnelles.

Les pâtes italiennes typiques (**«pasta secca»**) sont fabriquées avec de la **farine de blé dur** de type 00 (ou de semoule de blé dur et de farine de blé blanche mélangées à parts égales) et d'**eau**. La semoule de blé dur possédant une teneur élevée en gluten, les pâtes séchées ne se cassent pas facilement.

De plus, les pâtes à base de semoule de blé dur sont plus faciles à cuire «al dente» que les pâtes à base de farine de blé du commerce. Vous trouverez également dans le commerce des farines et des mélanges de farines spécial pâtes.

Pour des pâtes aux œufs (**«pasta all'uovo»**), remplacez toute l'eau ou une partie de l'eau par des **œufs**. Les pâtes aux œufs sont plus aromatiques et plus fermes que les pâtes sans œufs.

Un peu d'**huile d'olive** rend les pâtes plus souples et plus aromatiques.

L'ajout de **sel** à la pâte est controversé. Il ne faut en tout cas pas en mettre trop, car le sel rend la pâte cassante. Il est préférable de saler l'eau de cuisson.

Pour obtenir des pâtes vertes, orange ou noires, ajoutez un peu d'**épinards**, de **carottes** ou même d'**encre de seiche** à la pâte.

Pour des pâtes rouges, utilisez un peu de **concentré de tomates**.

Cuire les légumes au préalable et les réduire en purée. Dans ce cas, réduisez la quantité d'eau.



- Les aliments possédant une couleur intense, comme les carottes ou les betteraves rouges, peuvent déteindre sur les pièces en plastique. Dans ces cas, nettoyez l'appareil dès que vous avez fini de vous en servir pour éviter les décolorations. Les décolorations ne nuisent pas au bon fonctionnement de l'appareil.

Vous pouvez bien sûr aussi utiliser de la **farine complète** ou de la **farine sans gluten**.

Pour une recette sans gluten, mélangez par exemple 300 g de farine de sarrasin avec 125 ml d'eau et 2 blancs d'œufs. Vous pouvez également utiliser de la farine de riz, de tapioca ou autre. Si vous utilisez de la farine sans gluten, vous avez toujours besoin d'un liant comme le blanc d'œuf ou la gomme xanthane.

Cuire des pâtes fraîches

Plongez les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante (env. 4 litres pour 500 g de pâtes). L'eau ne doit pas bouillir à trop gros bouillons, sinon les pâtes fraîches risquent de se déchirer.

Ajoutez suffisamment de sel.

En fonction de leur épaisseur, les pâtes fraîches sont prêtes en 1 à 4 minutes. Retirez quelques pâtes pour vérifier la cuisson. Remuez-les délicatement de temps en temps pendant la cuisson. Égouttez les pâtes dès qu'elles ont atteint le degré de cuisson souhaité.

De manière générale: plus les pâtes sont sèches, plus le temps de cuisson est long.

Stocker les pâtes

Au réfrigérateur, la pâte à pâtes fraîche aux œufs se conserve jusqu'à 24 heures, la pâte sans œufs jusqu'à 3 jours.

Pour conserver les **pâtes aux œufs** plus longtemps, il est recommandé de les congeler (-18 °C). Si vous possédez suffisamment de place, il est conseillé de congeler les pâtes étalées sur une plaque à pâtisserie ou autre afin qu'elles ne collent pas entre elles, puis de les transférer dans un sac de congélation une fois congelées.

Les pâtes **sans œufs** complètement sèches peuvent être conservées plusieurs mois. Les pâtes ne doivent plus contenir d'humidité résiduelle, sinon des moisissures risquent de se former.

Faites sécher les pâtes pendant au moins 6 heures; jusqu'à une semaine pour une longue conservation.

Conservez les pâtes dans un récipient opaque, au frais et au sec.

Nettoyage et rangement



AVERTISSEMENT - danger de mort par choc électrique

Pendant le nettoyage, l'appareil ne doit pas être branché sur le secteur via le câble de charge USB.

Débranchez si nécessaire l'adaptateur secteur de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.

REMARQUE - risque de détérioration

Ne plongez pas l'appareil ou le câble de charge USB dans l'eau ou d'autres liquides.

- ▷ Essuyez la poignée, le bloc moteur et le poussoir avec un chiffon légèrement humidifié. Veillez à ce que l'humidité ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil. Essuyez ensuite avec un chiffon sec.

- ▷ Nettoyez les moules, le cylindre à pâte, la bague de fixation et le racleur de pâte directement après leur utilisation. Rincez-les à la main avec de l'eau chaude et un produit vaisselle du commerce.
Vous pouvez laver ces éléments au lave-vaisselle. Toutefois, ne les placez pas directement au-dessus de la spirale chauffante et choisissez une température de l'eau correspondant à celle de la pièce. Après le nettoyage au lave-vaisselle, séchez les pièces avec un chiffon non pelucheux.
- ▷ Laissez entièrement sécher toutes les pièces avant de les assembler de nouveau et de ranger l'appareil.
- ▷ Rangez l'appareil et ses accessoires dans un endroit sec et à l'abri du gel, hors de portée des enfants.

Problèmes / solutions

L'appareil ne fonctionne pas.	• L'interrupteur à bascule est-il dans la bonne position? • Rechargez l'appareil.
Le poussoir s'arrête.	• La pâte est trop ferme. Pétrissez un peu d'eau dans la pâte. Laissez l'appareil refroidir pendant 20 minutes, puis reliez-le au secteur à l'aide du câble de charge USB. Vous pouvez ensuite rallumer l'appareil. • Le poussoir a atteint le moule.
Les pâtes se déchirent pendant le pressage.	• La pâte est trop molle. Pétrissez un peu de farine dans la pâte.

Caractéristiques techniques

Modèle:	PM 1051
Référence:	714 960
Entrée USB:	5V --- 2,0A
Batterie	lithium-ion 2x 3,7 V DC 1500 mAh, énergie nominale: 11,1 Wh (test selon UN 38.3) (non remplaçable)

Informations supplémentaires sur la batterie utilisée:

Fabricant:	Ningbo xinhao Energy Technology co., Ltd.
Adresse:	3, Guang Ming North Road Simen Town, Yuyao City, Ningbo, P.R. China
Marque:	IMR 18650
E-mail:	646053631@qq.com
Date de fabrication:	2025/05
Fabriqué en:	Chine

Tension:	7,4 V --- (le symbole --- signifie courant continu)
----------	--

Durée de charge env.	4 heures
Durée de fonctionnement max:	5 à 10 fois environ (avec batterie complètement chargée), selon la quantité de pâte se trouvant dans le cylindre à pâte.

Température ambiante:	de +10 à +40 °C
-----------------------	-----------------

Fabriqué par:	Jaxmotech GmbH Ostring 60 66740 Saarlouis Germany (Allemagne) info@jaxmotech.de
---------------	---

Sous réserve de modifications techniques et esthétiques de l'article dues à l'amélioration des produits.



Élimination

L'article, son emballage et la batterie intégrée sont produits à partir de matériaux précieux pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de préserver l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.



Les **appareils**, ainsi que les **piles, ordinaires ou rechargeables**, et les **batteries** signalés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères!

Vous êtes tenu par la législation d'éliminer les appareils en fin de vie en les séparant des ordures ménagères. Les appareils électriques contiennent des substances dangereuses qui peuvent nuire à l'environnement et à la santé en cas de stockage et d'élimination incorrects. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

Attention! Cet appareil contient une batterie (pile rechargeable) qui, pour des raisons de sécurité, est non amovible et ne peut pas être retirée sans détruire le boîtier. Tout démontage non conforme comporte un risque pour votre sécurité. Par conséquent, rapportez l'appareil non ouvert au centre de collecte qui se chargera d'éliminer l'appareil et la batterie (pile rechargeable) comme il se doit.

Modèle:

PM 1051

Fabriqué par:

Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlouis, Germany (Allemagne), info@jaxmotech.de