

NOTICE D'UTILISATION DU SÉCHOIR À PÂTES
 USER'S INSTRUCTIONS OF PASTA DRYER
 INSTRUCCIONES PARA EL SECADOR PARA PASTA FRESCA



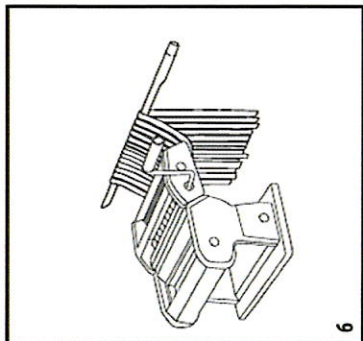
Lasagnes



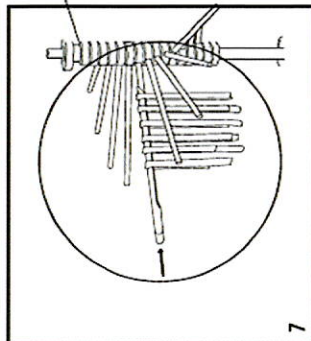
Spaghetti



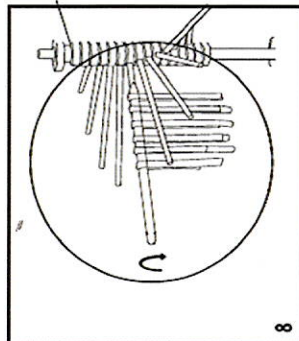
Tagliatelles



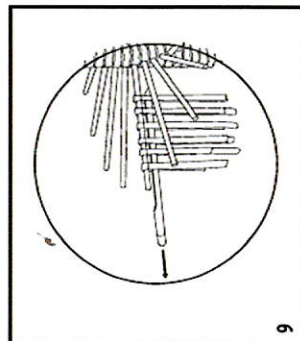
6



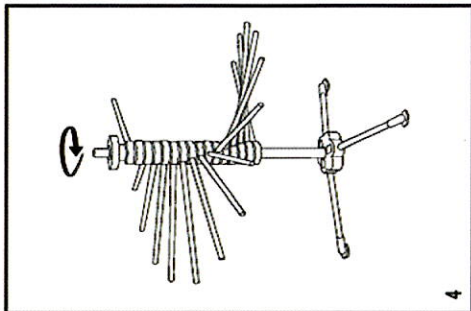
7



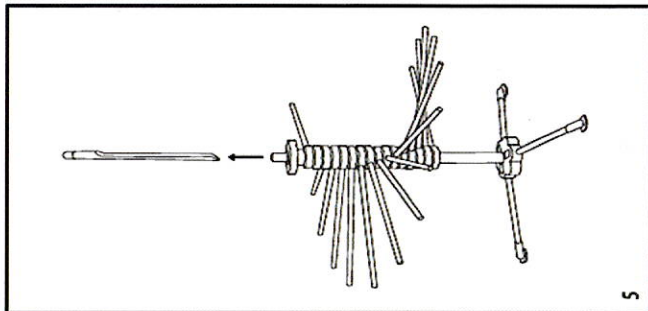
8



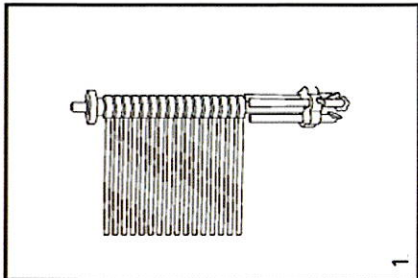
9



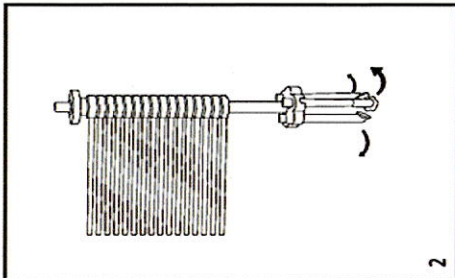
4



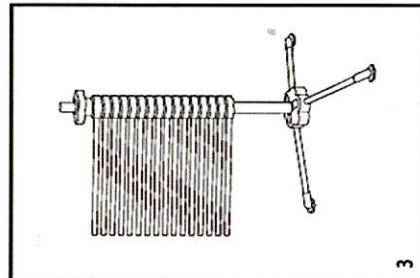
5



1

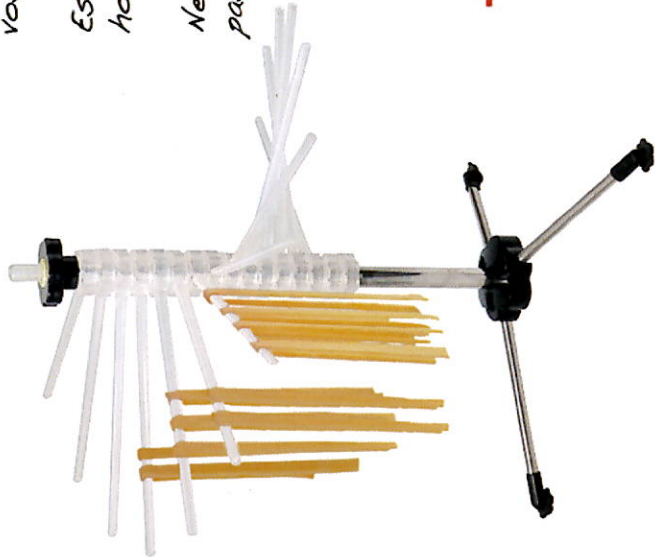


2



3

Indispensable pour sécher vos pâtes fraîches maison!
Essential for drying your home made pasta!
Necesario para secar sus pastas frescas caseras!



TREND'UP®

FR

- 1 & 2. Déployer les pieds du séchoir : tirer vers le bas les trois pieds, puis les écarter.
3. Poser le séchoir à pâte sur une surface plane et dégagée.
4. Tourner la poignée supérieure pour que les barres se déploient en colimaçon.
5. Retirer l'accessoire permettant de déposer les pâtes sur les barres.
6. Récupérer les pâtes de votre machine (vendue séparément) avec l'accessoire.
7. Déposer les pâtes en se servant de la courbe de l'accessoire pour glisser sur les barres.
8. Tourner l'accessoire sur lui même pour déposer les pâtes.
9. Une fois retourné à 180°, enlever l'accessoire, et répéter les opérations pour déposer d'autres pâtes.

GB

- 1 & 2. Unfurl the feet of the dryer : pull downward the three feet, then spread them.
3. Put the pasta dryer on a plane and clear surface.
4. Turn the superior handle so that bars spread in snail.
5. Remove the accessory allowing putting down pastas on bars.
6. Take pastas of your machine (sold separately) with the accessory.
7. Put down pastas by using the curve of the accessory to slide on bars.
8. Turn the accessory on itself to put down pasta.
9. Once returned to 180°, remove the accessory, and repeat operations to put down the other pastas.

SP

- 1 & 2. Desplegar los pies del secador : Tirar hacia abajo los tres pies luego apartarlos.
3. Poner el secador a pasta en una superficie plana y desescombrado.
4. Girar el puñado superior para que las barras se desplieguen en caracol.
5. Retirar el accesorio que permite dejar las pastas sobre las barras.
6. Recuperar las pastas de su máquina (vendida por separado) con accesorio.
7. Depositar las pastas sirviéndose de la curva del accesorio para resbalar sobre las barras.
8. Girar el accesorio sobre él mismo para depositar las pastas.
9. Una vez devuelto a 180°, quitar el accesorio, y repetir las operaciones para depositar otras pastas.

Lasagnes à la bolognaise

Ingrédients pour 8 personnes : 12 plaques de pâte - 3 oignons - 2 gousses d'ail - 1 branche de céleri - 1 carotte - 600 g de viande de boeuf haché - 800 g de purée de tomates - persil.
Sauce béchamel : 30 g de beurre - 30 g de farine - 1/2 litre de lait - noix de muscade - sel - poivre.

- 1 - Emincer les oignons, écraser l'ail, hacher finement carotte et céleri. Faire revenir l'ail et les oignons dans un peu d'huile d'olive. Ajouter les légumes, puis la viande et laisser revenir pendant 5 mins.
- 2 - Incorporer la purée de tomates, un verre d'eau et le persil. Saler, poivrer et laisser mijoter à feu doux pendant 45 min.
- 3 - Préparer la sauce béchamel : faire fondre le beurre, puis hors du feu ajouter la farine d'un coup. Remettre sur feu doux et remuer avec un fouet, jusqu'à ce que le mélange devienne lisse. Ajouter le lait peu à peu, remuer sans cesse, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Parfumer avec la muscade, puis saler et poivrer.
- 4 - Monter les lasagnes : déposer successivement une couche de pâte, une couche de viande, un peu de béchamel. Renouveler les étages.
- 5 - Enfournier à 180°C pendant 30 mins.

Lasagna Bolognese

Ingrédients for 8 people : 12 strips of pasta - 3 onions - 2 cloves of garlic - 1 branch of celery - 1 carrot - 600 g of minced beef meat - 800 g of tomato purée - parsley.
Bechamel sauce : 30 g of butter - 30 g of flour - 1/2 litre of milk - nutmeg - salt - pepper.

- 1 - Slice thinly onions, crush the garlic, and mince finely carrot and celery. Brown the garlic and the onions in a bit of olive oil. Add vegetables, then meat and let brown during 5 minutes.
- 2 - Put the tomato puree, a glass of water and the parsley. Salt, pepper and let simmer over a low heat during 45 minutes.
- 3 - Prepare the bechamel sauce : melt the butter, and then outside the heat, add the flour just like that. Put back on low heat and move with a whisk, until the mixture becomes smooth. Add the milk little by little; move ceaselessly, until the mixture thickens. Perfume with the nutmeg, then salt and pepper.
- 4 - Make lasagna : put down successively a layer of dough, a layer of meat, a bit of béchamel. Renew the levels.
- 5 - Put in the oven in 180 °C during 30 minutes.

Lasañas boloñesas

Ingrédients para 8 personas : 12 placas de pastas - 3 cebollas - 2 dientes de ajo - 1 rama de apio - 1 zanahoria - 600 g de carne de vaca picada - 800 g de puré de tomates - perejil.
Salsa bechamel : 30 g de mantequilla - 30 g de harina - 1/2 litro de leche - nuez moscada - sal - pimienta.

- 1 - Cortar en lonchas las cebollas, aplastar el ajo, picar finamente zanahoria y apio. Hacer volver el ajo y las cebollas en poco aceite de oliva. Añadir las verduras, luego la carne y dejar volver durante 5 minutos.
- 2 - Incorporar el puré de tomates, un vaso de agua y el perejil. Salar, pimientar y dejar cocer a fuego lento durante 45 minutos.
- 3 - Preparar la salsa bechamel : derretir la mantequilla, luego fuera del fuego añadir la harina de un golpe. Devolver sobre fuego dulce y moverse con un látigo, hasta que la mezcla se vuelva lisa. Añadir la leche poco a poco, moverse sin cesar, hasta que la mezcla se espese. Perfumar con la muscada, luego salar y pimientar.
- 4 - Montar las lasañas : depositar sucesivamente una capa de pasta, una capa de carne, un poco de bechamel. Hacer de nuevo los pisos.
- 5 - Hornear a 180°C durante 30 minutos.