



MOD: FCT/DA2

Production code : IBERICA/NT-4500EC

09/2024

MONTAGE DE LA MACHINE

Fixation du support :

Fixez d'abord le support de la machine au mur. Le support est conçu pour être vissé au mur et dispose de trois trous de fixation. Marquez les trois points de perçage sur le mur, percez les trous, insérez des chevilles dans chaque trou, puis fixez le support avec des vis adaptées au diamètre des chevilles et des trous de 7 mm présents sur le support.

Installation du cadre de la machine :

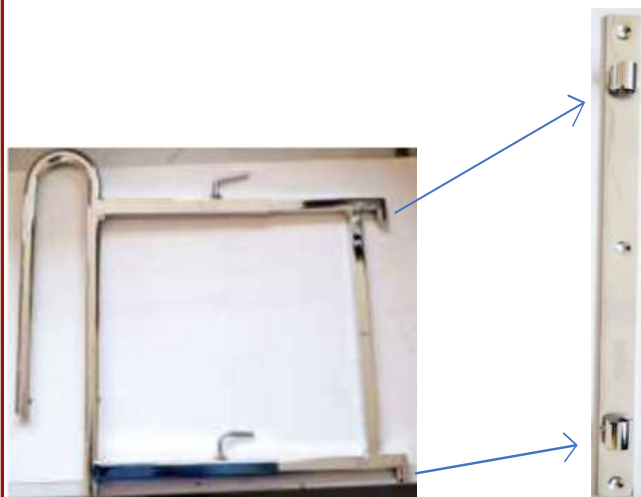
Une fois le support solidement fixé, insérez le cadre de la machine et emboîtez les pattes dans le support, comme indiqué dans les instructions ou sur les photos fournies.

Montage des tiges du volant :

Les tiges du volant sont livrées avec trois unités. Chaque tige comporte un filetage à une extrémité pour se visser dans le volant. Le volant est une pièce conique avec trois trous filetés. Insérez chaque tige dans un trou, tournez pour engager le filetage, puis serrez fermement.

Assemblage final :

Toutes les autres pièces ont été pré-assemblées et testées en usine pour garantir le bon fonctionnement de la machine. Une fois l'ensemble correctement monté, la machine devrait être prête à l'emploi, ressemblant à l'exemple fourni dans les instructions.



Une fois la machine montée, vous devez préparer la pâte. Vous trouverez ci-dessous plusieurs recettes.

Nous vous recommandons de faire des essais jusqu'à obtenir la consistance souhaitée, car certaines régions préfèrent une pâte plus dense, tandis que d'autres la préfèrent plus légère et moelleuse. C'est pourquoi il est conseillé de noter les quantités de chaque ingrédient et d'ajuster selon vos goûts.

Nous recommandons également de toujours lubrifier l'intérieur du réservoir avec un peu d'huile avant de le remplir de pâte, afin de faciliter son écoulement. Si le volant devient difficile à tourner, lubrifiez légèrement le joint en caoutchouc qui se trouve sur le piston.

RECETTES

Ingrédients pour les churros :

1 bol d'eau

1 bol de farine (de la même taille que le bol d'eau)

1 cuillère à café de levure en poudre

1/2 cuillère à café de sel

Huile d'olive (pour la friture)

PRÉPARATION :

1. Faites chauffer l'eau. Dès qu'elle commence à bouillir, retirez-la du feu et ajoutez la farine, le sel et la levure d'un seul coup.
2. La pâte ressemblera d'abord à une sorte de "pâte collante", mais continuez à mélanger jusqu'à ce qu'elle se détache des parois du récipient (toujours hors du feu).
3. Laissez reposer la pâte quelques minutes pour qu'elle refroidisse légèrement, puis remplissez la machine à churros.
4. Sur une surface sèche et propre, étirez la pâte en formant des boudins de churros et laissez-la refroidir complètement avant de la couper.
5. Découpez les churros à une longueur d'environ 12 cm, bien que cela puisse être ajusté selon vos préférences.
6. Faites chauffer une grande quantité d'huile dans une poêle et faites frire les churros par petites quantités. Évitez d'en mettre trop à la fois, car cela refroidirait l'huile et prolongerait le temps de cuisson.
7. Nous vous conseillons de ne pas chauffer l'huile excessivement pour éviter que les churros ne dorent trop vite à l'extérieur tout en restant crus à l'intérieur.
8. Une fois les churros frits, déposez-les sur du papier absorbant pour éliminer l'excès de graisse. Saupoudrez-les de sucre et servez-les bien chauds.

PORRAS : La pâte pour les porras présente trois différences par rapport à celle des churros. La première concerne les ingrédients : elle nécessite une petite "pincée" de bicarbonate de soude. La deuxième différence est que cette pâte doit reposer pendant environ dix minutes. La troisième et dernière différence réside dans la proportion de farine par rapport à l'eau, où la quantité de farine est supérieure à celle utilisée pour les churros.

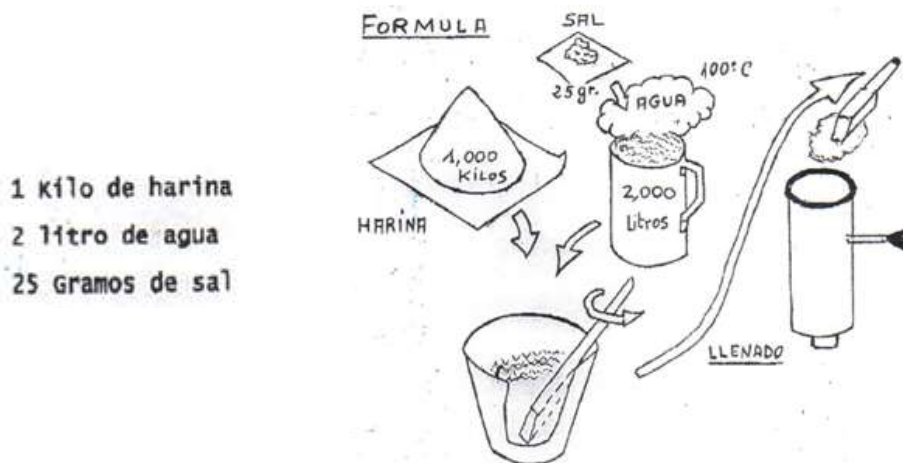
L'instrument utilisé pour former la pâte diffère également de celui employé pour les churros ; il s'appelle cumbreira et se place au centre de la poêle contenant de l'huile bouillante. Pour réaliser les porras, il est parfois nécessaire d'avoir deux opérateurs : pendant que l'un presse la pâte, l'autre utilise deux bâtons (bâtons de roulement) pour faire tourner la pâte jusqu'à ce qu'elle prenne une forme en spirale. Cette opération consiste à mouvoir la pâte frite avec les pointes des bâtons pour l'obliger à se tordre sur elle-même.

La spirale (appelée rosca) est retournée à l'aide des bâtons de roulement ; l'un des bâtons est inséré au centre et guidé avec l'autre, en veillant à éviter les éclaboussures d'huile. L'extraction de la rosca se fait également avec les bâtons de roulement, qui sont placés dessous en forme de croix pour retirer la pâte en "bloc". Avec les mêmes bâtons sous la rosca, laissez égoutter pendant une minute. Le découpage se fait généralement avec un couteau ou des ciseaux, en commençant par l'extérieur de la rosca et en avançant vers le centre. La friture des porras nécessite un peu plus de temps que celle des churros, en raison de leur taille plus grande.

Dans certaines régions d'Espagne, comme en Estrémadure, les porras sont souvent appelées churros, tandis que les churros sont,

Les churros fins ou petits sont souvent appelés "churros". La partie finale de la spirale, quant à elle, est désignée par le terme "porra", qui est généralement plus épaisse et prend une forme de griffe. C'est un aliment couramment consommé au petit-déjeuner ou au goûter. Sa consommation est plus élevée durant les mois d'hiver, tandis qu'elle diminue en été.

Il est courant de les servir avec des boissons chaudes, telles que le chocolat chaud ou le café au lait, bien qu'il soit également fréquent de les tremper dans de l'anis. Ils sont servis dès que possible après leur préparation dans la churrería.



PREPARACIÓN DE LA PASTA:

Depositar la harina en un recipiente grande y en otro aparte, se hierve el agua con la sal. Una vez que el agua este hirviendo mezclarla inmediatamente con la harina con el fin de que no pierda temperatura.

Concluido el primer paso, mover la masa rapidamente con una pala de madera en sentido giratorio y hacia el fondo del recipiente para que toda la harina quede mezclada.

Una vez mezclada se vuelca en una mesa (mármol, acero, etc...) y se deja enfriar un poco para poder amasar con las manos. Hacer tacos según la medida del vaso dosificador y untar un poco de aceite.

MODE D'EMPLOI :

Une fois la machine montée et la pâte préparée, vous devez remplir le réservoir avec la pâte. Pour le retirer de son emplacement, il suffit de tourner doucement le réservoir jusqu'à ce qu'il se détache de son verrou. Il est essentiel de laisser le cliquet en position fermée afin que la crémaillère ne descende pas. Le cliquet est une pièce en plastique noir qui sert de butée au mécanisme et se trouve sur le côté de la machine.



Une fois le réservoir retiré, il faut dévisser l'écrou à la base du réservoir et choisir l'embout en étoile que vous souhaitez utiliser. Deux embouts en étoile sont fournis avec la machine.



CHURRO



PORRA

Une fois l'embout en étoile sélectionné, placez-le à la base du réservoir et serrez fermement l'écrou. Remplissez ensuite le réservoir avec la pâte. Positionnez le réservoir dans son support d'origine et tournez-le pour qu'il s'emboîte correctement. Il est important de ne pas forcer l'emboîtement pour éviter de déformer le réservoir. Ensuite, relâchez le cliquet.

Pour faire sortir la pâte, il suffit de tourner la tige de volant ; la pâte s'écoulera par l'extrémité du réservoir.

ATTENTION: un nettoyage quotidien est très important.

1. Ne jamais immerger la machine dans l'eau, ni utiliser des jets à haute pression ou des produits abrasifs.
2. Nettoyage du réservoir : Retirez le réservoir et lavez-le avec de l'eau tiède et du savon neutre, puis séchez-le soigneusement.
3. Nettoyage du piston : Le piston (ou maza), qui est la pièce ronde qui pousse la pâte, peut également être dévissé et lavé de la même manière que le réservoir.
4. Nettoyage des embouts en étoile et de l'écrou : Lavez les embouts en étoile et l'écrou qui les fixe.
5. Autres pièces : Essuyez les autres pièces avec un chiffon humide et séchez-les bien. Assurez-vous d'éliminer tout reste de pâte de la machine. Si de la pâte pénètre dans la crémaillère, cela peut causer des problèmes de fonctionnement.
6. Il est crucial de procéder à un nettoyage immédiat de la machine avec un chiffon humide. Si vous continuez à travailler sans la nettoyer, la pâte risque de pénétrer dans les engrenages et d'endommager la machine. Le séchage de la machine après le nettoyage est également fondamental.

CONSEIL :

- Ne forcez jamais la machine. Si le volant descend difficilement, cela peut être dû à plusieurs facteurs : vérifiez toujours que le cliquet n'est pas en position fermée. Une pâte trop consistante rend difficile la descente de l'embolo, essayez de la rendre plus légère. Cela peut aussi être un problème de lubrification ; vous pouvez lubrifier la crémaillère avec de la vaseline neutre ou mettre un peu d'huile d'olive ou de tournesol autour de l'embolo pour faciliter la descente de la pâte.
- L'embolo a un joint noir autour de lui. Il est important de le remplacer dès qu'il est usé, car ce joint empêche la pâte de remonter et obstrue la crémaillère.
- Si vous souhaitez des churros ou des porras plus grands, vous pouvez limer l'intérieur de l'étoile avec une lime métallique. Attention à ne pas trop limer ; il vaut mieux procéder progressivement plutôt que de limer trop et d'endommager l'étoile.
- Consultez votre vendeur pour connaître les accessoires disponibles, car ils peuvent faciliter votre travail. Nous avons des étoiles pour faire des churros creux que vous pouvez ensuite remplir avec une poche à douille, des crochets en acier inoxydable pour retirer les churros, un bâton en acier inoxydable pour guider la pâte lors de la formation de la porra, et des chaudières bombées et plates pour préparer les pâtes.