

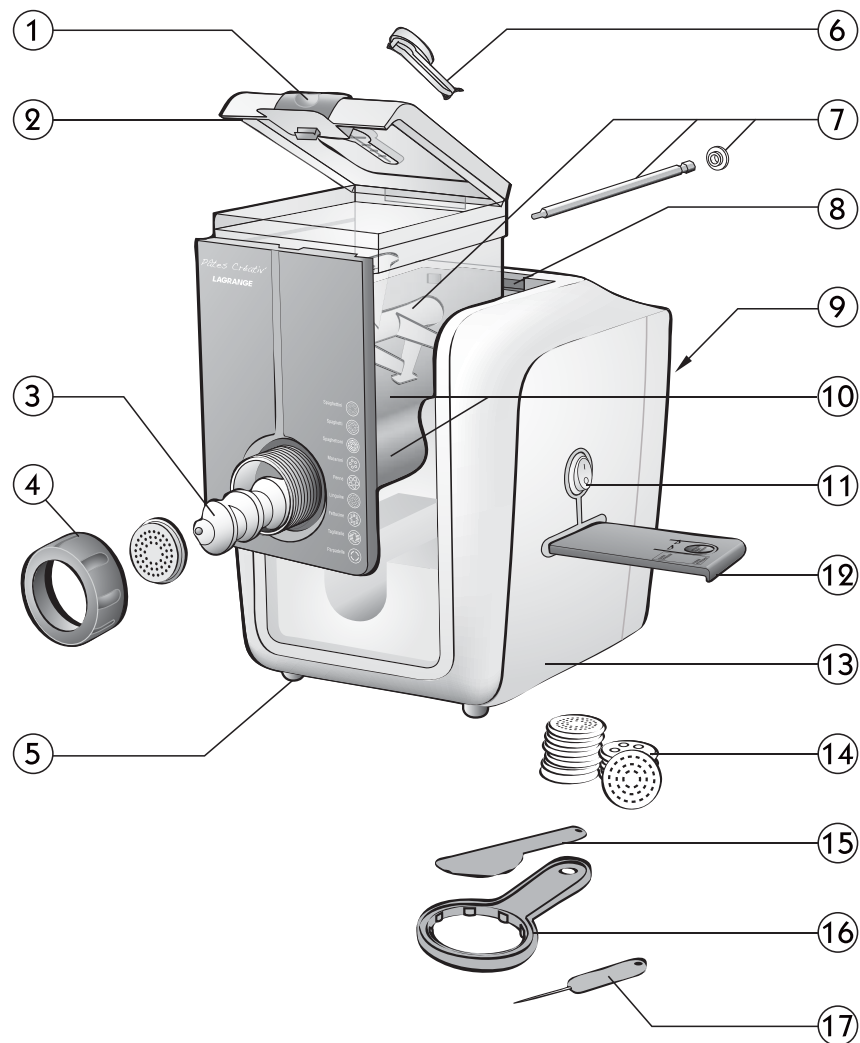
En cuisine

Pâtes Créativ[®]

Mode d'emploi

LAGRANGE





- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -

1. Bouton d'ouverture du couvercle
2. Couvercle de l'appareil transparent
3. Spirale d'extrusion de la pâte
4. Embout de maintien des disques d'extrusion
5. Pieds antidérapants
6. Cuillère mesure intégrée au couvercle
7. Pale de pétrissage, axe de transmission chromé et son joint
8. Bouton de désengagement de la cuve
9. Réducteur de longueur de cordon intégré
10. Cuve de pétrissage - Chambre d'extrusion
11. Bouton marche / arrêt
12. Tirette - pour passer du mode pétrissage au mode extrusion
13. Corps de l'appareil
14. 9 disques d'extrusion
15. Couteau de découpe des pâtes
16. Clé de dévissage de l'embout de maintien des disques
17. Pique de nettoyage des disques

FRA

Pâtes Créativ[®]

Ref : 429 001

CARACTÉRISTIQUES

- Corps de l'appareil en thermoplastique (ABS)
- Cuve de pétrissage en thermoplastique (Polycarbonate) - capacité 500 g de farine
- Pale de pétrissage en thermoplastique (POM)
- 9 disques d'extrusion
- Couteau de découpe des pâtes
- Pique de nettoyage des disques
- 230 Volts - 50 Hz - 200 Watts

CORDON

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil. Le cordon ne doit être remplacé que par **LAGRANGE**, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par **LAGRANGE** et ce afin d'éviter un danger pour l'utilisateur. Le cordon utilisé est un HO5VV-F 3 G 0,75 mm².

Ces appareils sont conformes aux directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

ENVIRONNEMENT

Protection de l'environnement - DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte



publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

- Toujours dérouler complètement le cordon.
- Toujours vérifier que le bouton « marche/arrêt » est en position arrêt lorsque vous raccordez l'appareil au courant.
- Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A.
- Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0,75 mm².
- Ne jamais plonger votre appareil dans l'eau.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Durant le fonctionnement, l'appareil peut légèrement se déplacer sur la surface de travail à cause des vibrations.
- Toujours bien nettoyer les pièces ayant servi à la préparation et ce après chaque utilisation.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou les instructions d'une personne responsable.

- Vérifier que le câblage de votre installation électrique est compatible avec celui de l'appareil. Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30 mA.
- Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Placer l'appareil sur une surface plane.
- Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- Ne pas laisser votre appareil branché sans l'utiliser.
- Ne pas laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil dans un espace confiné.
- Ne jamais obstruer les grilles d'aération.
- Ne jamais utiliser d'accessoires métalliques dans la cuve au risque de la rayer.
- Pour votre sécurité, il est recommandé de ne jamais utiliser ou laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que sa fonction première.
- Si votre appareil est endommagé ne l'utilisez pas et contactez le SAV **LAGRANGE**
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées **LAGRANGE** adaptées à votre appareil.

CONSEILS PRATIQUES

LES INGRÉDIENTS À UTILISER

La farine

Utilisez de préférence des farines italiennes : blé tendre type 00 ou farine de grains durs.

À défaut, vous pouvez aussi utiliser une farine T45 ou T55, plus facile à trouver dans le commerce.

Il est possible de faire des pâtes avec de la farine complète ou de mélanger les différents types de farines.

Attention, chaque marque de farine a ses caractéristiques propres. Il peut être nécessaire d'adapter la recette en fonction de la farine utilisée.

La semoule

Au lieu de fariner vos pâtes à la sortie de la machine afin de les décoller, vous pouvez utiliser de la semoule fine.

L'eau

L'eau va vous permettre d'ajuster la consistance de votre préparation. Soyez précautionneux avec son dosage car la consistance en découlera. Ajoutez-la progressivement par petites quantités.

On peut imaginer une multitude d'arômes et de couleurs possibles pour les pâtes. Pour cela, vous remplacerez une partie de l'eau par du jus de légumes comme par exemple du jus de carottes ou de betteraves.

Les œufs

Ils sont indispensables à la préparation de pâtes fraîches savoureuses et riches en goût. Soyez attentifs à leur fraîcheur.

Les arômes et ingrédients supplémentaires

Vous pouvez utiliser des ingrédients pour parfumer ou colorer vos pâtes, par exemple un jus de fruits ou de légumes en remplacement d'une partie de l'eau. Mais vous pouvez également utiliser des coulis, purées, ou autres légumes hachés très finement, à condition que leur texture ne perturbe pas l'extrusion des pâtes, par des morceaux trop gros. N'oubliez pas que les trous des disques d'extrusion sont assez fins.

LES DIFFÉRENTS TYPES DE PÂTES

Les pâtes longues



Les pâtes en rubans



Les pâtes en forme de tube



MISE EN SERVICE ET UTILISATION

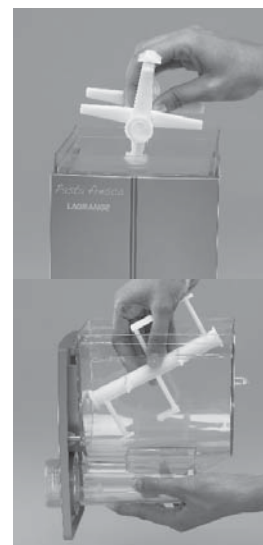
1^{ÈRE} UTILISATION

En débarrant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage ainsi que les sachets et autres étiquettes du packaging. Vérifiez que toutes les pièces et accessoires sont présentes et sans défaut. Avant d'utiliser votre appareil, nettoyez bien toutes les pièces à l'eau savonneuse ou additionnée de liquide vaisselle. Rincez et séchez soigneusement toutes les pièces. Voir paragraphe entretien.

MONTAGE DE L'APPAREIL

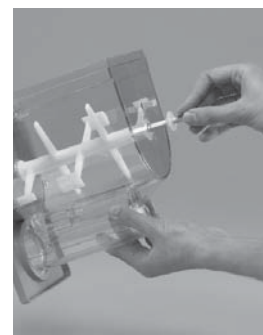
Étape 1 : positionnement sur le plan de travail

Placez l'appareil sur un plan de travail propre, sec et dégagé. Déployez complètement le cordon et assurez-vous que celui-ci ne sera pas trop tendu entre l'appareil et la prise électrique.



Étape 2 : montage de la pale de pétrissage et de son axe dans la cuve

Munissez-vous de la cuve de pétrissage, de la pale de pétrissage et de l'axe de transmission chromé. Posez la cuve de pétrissage devant vous, en dirigeant l'avant vers vous. Munissez-vous de la pale de pétrissage. Observez ses deux extrémités, l'une est plus creuse. Placez la pale à l'intérieur de la cuve de pétrissage, en commençant par l'extrémité la plus creuse. Positionnez-la vers l'avant de la cuve autour du joint plastique présent. Descendez l'autre côté de la pale jusqu'à sa mise en position au niveau du trou de la cuve.

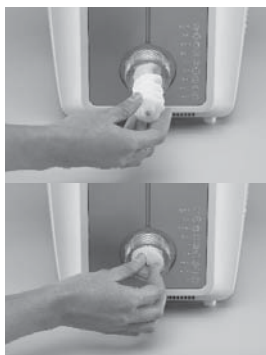


Saisissez l'axe de transmission chromé avec son joint placé vers vos doigts. Glissez-le à travers le trou de la cuve de pétrissage, puis la pale de pétrissage, puis poussez-le au maximum dans la cuve de pétrissage jusqu'à ce que le joint appuie contre la cuve de pétrissage.



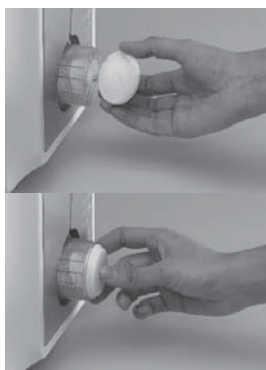
Étape 3 : montage de la cuve de pétrissage sur l'appareil

Saisissez l'assemblage précédent par l'avant. Posez-le dans l'appareil et enclenchez l'axe dans le logement du moteur. Poussez-le tout au fond jusqu'à entendre le cliquetis d'enclenchement. Au besoin, faites pivoter légèrement la pale de pétrissage sur elle-même pour aider l'axe à trouver sa place dans le logement.



Étape 4 : Montage de la spirale d'extrusion

Munissez-vous de la spirale d'extrusion. Insérez-la, l'extrémité en axe chromé en premier, dans la chambre d'extrusion sur le devant de l'appareil. Vérifiez que celle-ci se trouve correctement à sa place : elle ne doit pas dépasser et ne doit pas pouvoir tourner sur elle-même.



Étape 5 : Montage du disque d'extrusion

Munissez-vous du disque d'extrusion correspondant à la forme que vous souhaitez donner à vos pâtes. Placez-le devant la spirale d'extrusion, en le positionnant grâce à son trou central et à ses trois encoches sur son pourtour.



Munissez-vous de l'embout de maintien du disque, et vissez-le dans le sens des aiguilles d'une montre, tout en vous assurant que le disque d'extrusion reste en place. Ne serrez pas trop fort car vous aurez sinon des difficultés pour le retirer. N'utilisez pas la clé fournie qui est seulement destinée au dévissage.



Étape 6 : placement de la tirette

Munissez-vous de la tirette, et glissez-la, extrémité avec ouverture rectangulaire en premier, dans la fente prévue à cet effet sur la droite de l'appareil, sous le bouton marche/arrêt.

Poussez la tirette jusqu'au bout en appuyant sur la partie creuse de la tirette, pour vous trouver en position « pétrissage », comme indiqué sur la tirette.



Étape 7 : Mise en place du couvercle

Munissez-vous du couvercle de l'appareil et assurez-vous que la cuillère est bien maintenue en place sur celui-ci. Posez le couvercle sur l'appareil en le penchant en avant pour positionner les deux extrémités dans les trous, de part et d'autre du bouton de déverrouillage de la cuve de pétrissage. Enclenchez-le ensuite en le faisant simplement basculer.

Note : L'appareil comporte un système de sécurité visant à ne pas faire fonctionner l'appareil sans la cuve de pétrissage, et à arrêter le moteur lorsque le couvercle n'est plus en position fermée.

La machine est désormais prête à fonctionner. Vous pouvez alors commencer la préparation des pâtes en respectant les différentes étapes décrites ci- après.

LA RÉALISATION DE PÂTES

LA PRÉPARATION DES PÂTES

Étape 1 : ajout des ingrédients

Assurez-vous que l'appareil soit correctement raccordé au courant et que la cuve et le couvercle soient bien en place. Raccordez l'appareil au courant en prenant garde que le bouton « marche/arrêt » sur la droite de l'appareil soit en position « arrêt ».

ATTENTION : Avant de mettre quoi que ce soit dans la cuve, assurez vous toujours que la tirette soit bien enfoncée en position pétrissage afin d'éviter que les ingrédients ne descendent dans la spirale d'extrusion de la pâte avant que celle-ci n'ait été pétrie.

Retirez le couvercle et placez les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre indiqué dans la recette qui est généralement : farine, sel, (œufs), (huile), (eau).

Conseil : Commencez d'abord par une recette de base (voir paragraphe recettes) pour évaluer les caractéristiques de votre farine. Ne vous lancez pas tout de suite dans une préparation hasardeuse...

Note : Respectez les quantités indiquées dans les recettes, et ne dépassez pas les quantités maximales indiquées.

Appuyez sur le bouton « marche/arrêt » pour le basculer en position « marche » pour commencer le pétrissage. La phase de mixage de la pâte dure environ 3 minutes en moyenne.

Étape 2 : ajustement de la texture de la pâte

Assurez-vous que la texture de la pâte ne soit ni trop humide ni trop sèche. La pâte doit former de petites boulettes de la taille d'un petit pois.

Surveillez en permanence la consistance de votre pâte et réajustez alors les quantités. Le moteur force lorsque la pâte est trop humide donc attention à réagir assez rapidement.

Si la pâte est trop sèche, ajoutez un peu d'eau.

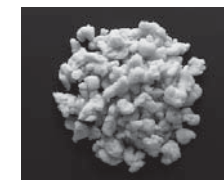
Si la pâte est trop humide, ajoutez un peu de farine.



SÈCHE



HUMIDE



CORRECTE

Pour ajouter de l'eau : retirez la cuillère-mesure, ajoutez l'eau lentement, à travers la forme décrite par la cuillère-mesure et sur toute sa longueur, pour permettre une bonne répartition de l'eau sur le mélange.



Remettez la cuillère-mesure en place lorsque vous avez terminé. Cela évitera les projections.

La quantité d'eau à ajouter est fonction des caractéristiques de votre farine. Il ne faut surtout pas mettre trop d'eau à la fois, et donc surveiller la consistance après la première adjonction d'eau.

Pour ajouter de la farine : arrêtez la machine grâce au bouton « marche/arrêt » et attendez que la pale s'arrête complètement de tourner. Ouvrez le couvercle, puis saupoudrez légèrement de farine. Refermez le couvercle puis relancez la machine.

ATTENTION : La pale tourne très rapidement dans la cuve et peut donc s'avérer dangereuse. Ne placez jamais vos mains dans la cuve tant que la pale n'est pas complètement arrêtée. Si vous avez besoin de vous servir de vos mains, arrêtez la machine et débrancher impérativement le cordon.



Étape 3 : extrusion

Lorsque la pâte a atteint la consistance correcte, vous pouvez commencer la phase d'extrusion. Pour cela, sortez la tirette pour la placer en position « extrusion ». Vous devez entendre un premier « clic ».

Les premières pâtes devraient commencer à sortir par le disque d'extrusion au bout d'une minute environ. Utilisez le couteau de découpe fourni pour trancher les pâtes à la longueur souhaitée.

Pour éviter que les pâtes ne collent entre elles, tamisez de farine le plat que vous utilisez pour les recevoir et saupoudrez les pâtes dès leur sortie de la machine.

Manipulez-les du bout des doigts dans la farine pour qu'elles se recouvrent d'une légère pellicule de farine. Si vous réalisez une grande quantité de pâtes, disposez-les en petits tas sur un torchon de cuisine, propre et parsemé de farine.

ATTENTION :

- Ajoutez une ou deux cuillères à café de farine dans la cuve de pétrissage pendant l'extrusion, pour garder une consistance correcte.
- Si l'extrusion tend à durer plus de 20 minutes, notamment si vous utilisez un disque d'extrusion avec des trous petits (ex : spaghettini), il se peut que la pâte sèche un peu dans la chambre. Dans ce cas, l'extrusion se fera trop lentement. Arrêtez alors l'appareil et repoussez complètement la tirette en position « pétrissage ». Retirez l'embout de maintien du disque ainsi que le disque lui-même. Retirez la pâte qui s'est agglomérée derrière le disque et éventuellement autour de la spirale d'extrusion en retirant également cette dernière. Remettez tous les éléments en place et relancez le pétrissage. Puis relancez l'extrusion en tirant sur la languette en position « extrusion ».

Type de pâtes	Temps approximatif d'extrusion (pour 500 g de farine)
Spaghettini	24 min
Spaghetti	20 min
Spaghettoni	16 min
Macaroni	18 min
Penne	18 min
Linguine	22 min
Fettucine	20 min
Tagliatelle	18 min
Parpadelle	16 min

Le séchage des pâtes

Le séchage est optionnel et se fait pour des pâtes sans œufs.

Pour les pâtes longues ou en rubans, vous pouvez utiliser un séchoir à pâtes ou bien les faire sécher sur un torchon en formant de petits nids après les avoir tamisées de farine et secouées du bout des doigts.

Pour les pâtes en forme de tube, après les avoir bien farinées, disposez-les sur un torchon en évitant qu'elles ne se touchent, jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement sèches.

Pour les recettes avec œufs ou tout autre ingrédient autre que la farine et l'eau, séchez les pâtes environ 15 minutes puis conservez-les au réfrigérateur. Consommez-les rapidement (24 à 48h maximum).

La cuisson des pâtes

Concernant la cuisson des pâtes, veillez à utiliser suffisamment d'eau. Faites bouillir environ 3 à 4 litres d'eau pour 500 g de pâtes fraîches. Ajoutez 2 pincées de gros sel. Celui-ci relèvera le goût mais permettra également de réduire le temps avant ébullition de votre eau. Vous pouvez éventuellement ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive dans l'eau de cuisson.

Lorsque l'ébullition est à gros bouillons, jetez les pâtes dans l'eau, poignées par poignées, et mélangez délicatement pour qu'elles ne collent pas.

Lorsque l'ébullition revient, goûtez les pâtes, elles seront al dente, c'est-à-dire tendres mais pas trop. A vous de choisir entre cette cuisson ou une cuisson un peu plus longue, mais attention à ne pas les cuire trop longtemps pour éviter qu'elles ne soient ramollies.

Après cuisson, évitez de rincer les pâtes car celles-ci perdraient leur fermeté et n'absorbent pas très bien la sauce.

DEMONTAGE ET ENTRETIEN

DÉMONTAGE DE L'APPAREIL

ATTENTION : Assurez-vous que l'interrupteur soit en position « arrêt » et que l'appareil soit débranché avant tout démontage de l'appareil.

Étape 1 : Retirer la tirette

La tirette maintient la cuve de pétrissage en place sur l'appareil, il faut donc la retirer complètement. Tirez une première fois jusqu'à ce que le bouton de retrait, soit en position « extrusion ». Puis, appuyez sur le bouton pour l'enlever complètement.



Étape 2 : Retirer la spirale d'extrusion

Retirer l'embout de maintien des disques en le dévissant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Vous pouvez vous aider de la clé de dévissage fournie. Retirez ensuite le disque d'extrusion, puis la spirale d'extrusion. Vous pouvez vous aider de la petite pointe fournie pour décoller le disque.





Étape 3 : Débloquer et enlever le couvercle

Pour débloquer le couvercle de l'appareil, si vous êtes droitier, placez votre main gauche à l'arrière de l'appareil. Utilisez votre main droite pour ouvrir le couvercle, en plaçant votre pouce sur le bouton d'ouverture du couvercle et votre index sous le marquage « appuyez et levez ». Appuyez sur le bouton tout en levant le couvercle. Retirez-le.



Étape 4 : Retirer la cuve de pétrissage

Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la cuve et tirez celle-ci vers l'avant de l'appareil pour la sortir. Retirez l'axe de transmission de la pale de pétrissage, puis la pale de pétrissage elle-même.

ENTRETIEN

ATTENTION : Ne jamais plonger le corps de l'appareil ou la prise dans l'eau et ne jamais les passer au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de tissus ou de produits agressifs ou abrasifs sur les parties plastiques pour préserver le plastique et sa brillance.

Corps de l'appareil

Nettoyez-le avec une éponge humide. Séchez bien. Utilisez une petite brosse à poils souples pour enlever l'excédent de farine se situant à l'emplacement de la cuve, une fois celle-ci retirée. Vous pouvez aussi utiliser un pinceau à pâtisserie.

Cuve de pétrissage, tirette, couvercle, cuillère mesure, pale de pétrissage, spirale d'extrusion, couteau

Faites tremper ces éléments dans une eau tiède et additionnée d'un peu de liquide vaisselle.

Rincez et séchez chaque élément.

Vous pouvez passer ces éléments au lave-vaisselle, dans les paniers supérieurs uniquement.

N.B. La cuve de pétrissage est un peu plus difficile à sécher. Vous pouvez la laisser sécher à l'air libre.

Pivot de transmission chromé et embout de maintien des disques d'extrusion

Ces parties métalliques doivent simplement être passées sous l'eau tiède. Vous pouvez utiliser un peu de liquide vaisselle si nécessaire.

Rincez et séchez.

Disques d'extrusion

Utilisez le pique de nettoyage fourni pour enlever la pâte qui reste coincée dans les trous d'extrusion.

Il est plus facile d'enlever l'excédent de pâte une fois que celle-ci est sèche.

Vous pouvez passer cet élément au lave-vaisselle.

Tâches d'aliments et odeurs

Certains ingrédients, comme la carotte ou le poivron, peuvent laisser des tâches sur le plastique tandis que d'autres, comme l'ail par exemple, peuvent imprégner la cuve d'une odeur persistante.

Pour enlever ces tâches ou odeurs persistantes, faites tremper la cuve pendant 5 minutes dans 2 litres d'eau additionnée d'un jus d'un demi citron ou d'un peu de vinaigre blanc.

Rincez et lavez ensuite la cuve normalement.

Remarque : Pour enlever les résidus de pâte ou de farine qui resteraient collés à la cuve, utilisez une petite boule de pâte et tamponnez la zone concernée.

RANGEMENT DE L'APPAREIL

- Toujours bien laver et sécher tous les éléments avant de les repositionner.
- Assemblez tous les éléments de votre appareil avant de le ranger.
- Mettez tous les accessoires dans la cuve afin de ne pas les égarer.
- Débranchez l'appareil après usage et rangez-le avec l'interrupteur en position arrêt.
- Enroulez le cordon derrière l'appareil, grâce au range-cordon prévu à cet effet.
- Rangez l'appareil sur une surface plane et facilement accessible.
- Ne mettez rien sur le dessus de votre appareil.

GUIDE DE DÉPANNAGE

N°	Problème	Cause	Solution
1	Les pâtes commencent à sortir plus lentement ou l'extrusion est stoppée.	La pâte n'est pas de la bonne consistance.	Poussez la tirette pour la remettre en position « pétrissage ». Ajustez la consistance de la pâte en ajoutant de la farine si la pâte est trop humide et de l'eau si la pâte est trop sèche. La consistance sera la bonne lorsque la pâte formera des boulettes de la taille d'un petit pois. Tirez sur la tirette pour la remettre en position « extrusion ».
		La pâte s'est accumulée au niveau de l'ouverture de la chambre d'extrusion, sous la tirette.	Poussez la tirette puis tirez la afin d'éliminez la pâte accumulée en dessous.
		La pâte de la cuve de pétrissage est trop humide et forme un bloc qui empêche l'entrée de la pâte vers la chambre d'extrusion et rend l'extrusion impossible.	Pour ajuster la consistance de la pâte, assurez-vous que la tirette soit enfoncée, en position « pétrissage ». Arrêtez la machine en appuyant sur le bouton « marche/arrêt ». Débranchez le cordon. Assurez-vous que la pale soit arrêtée avant de mettre vos mains dans la cuve. Retirez le couvercle. Coupez la pâte en petits morceaux et saupoudrez de farine, fermez le couvercle puis reprenez le pétrissage. Tirez sur la tirette et extrudez à nouveau.
2	La pâte s'accumule et colle à la cuve.	Les ingrédients liquides, tels que les œufs par exemple, ont formé des grumeaux collants sur la pale ou la cuve.	Éteignez la machine à l'aide du bouton « marche/arrêt ». Assurez-vous que la pale de pétrissage ne tourne plus dans la cuve. Débranchez le cordon. Retirez le couvercle et enlevez tous les morceaux de pâte qui sont collés dans les coins ou sur la pale. Faites-les tomber au fond de la cuve et saupoudrez d'une cuillère à café de farine. Continuez le pétrissage.
3	De la farine est tombée dans la chambre d'extrusion.	La tirette n'était pas enfoncée lorsque vous avez ajouté de la farine.	Pensez à toujours bien enfoncer la tirette en position « pétrissage » avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve. Pour enlever l'excédent de farine de la chambre d'extrusion, éteignez l'appareil à l'aide du bouton « marche/arrêt ». Assurez-vous que la pale ait fini de tourner dans la cuve. Débranchez le cordon. Démontez la cuve et enlevez l'excédent de farine de la chambre d'extrusion en utilisant un tissu doux et sec ou un pinceau de pâtisserie. Réassemblez l'appareil et continuez à utiliser l'appareil normalement.
4	Vous entendez un bruit suspect témoignant que de la pâte a collé à la pale de pétrissage et perturbe le fonctionnement de l'appareil.	Vous n'avez pas respecté l'ordre des ingrédients (vous avez sûrement commencé par les liquides). La pâte a ainsi tapissé la cuve et s'est collée à la pale de pétrissage.	Éteignez l'appareil à l'aide du bouton « marche/arrêt ». Assurez-vous que la pale ait fini de tourner dans la cuve. Débranchez le cordon. Démontez la cuve et enlevez le mélange. Jetez-le. Nettoyez tous les éléments et séchez-les bien. Réassemblez l'appareil et recommencez l'opération en mettant les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette.

N°	Problème	Cause	Solution
5	La pâte est trop humide.	La farine que vous avez utilisée a absorbé moins de liquide que le dosage de la recette le préconisait.	Pour ajuster la consistance de la pâte, assurez-vous que la tirette soit enfoncée, en position « pétrissage ». Arrêtez la machine en appuyant sur le bouton « marche/arrêt ». Assurez-vous que la pale soit arrêtée avant de mettre vos mains dans la cuve. Débranchez le cordon. Retirez le couvercle. Coupez la pâte en petits morceaux et saupoudrez de farine, fermez le couvercle puis reprenez le pétrissage. Tirez sur la tirette et extrudez à nouveau.
6	La pâte est trop sèche.	La farine que vous avez utilisée a absorbé plus de liquide que le dosage de la recette le préconisait.	Pour ajuster la consistance de la pâte, assurez-vous que la tirette soit enfoncée, en position « pétrissage ». Arrêtez la machine en appuyant sur le bouton « marche/arrêt ». Débranchez le cordon. Assurez-vous que la pale soit arrêtée avant de mettre vos mains dans la cuve. Retirez le couvercle. Ajoutez un peu d'eau, fermez le couvercle puis reprenez le pétrissage pendant environ 1 minute. Tirez sur la tirette et extrudez à nouveau.
7	Le bouton de désengagement de la cuve ne fonctionne pas.	Pendant l'extrusion, il se peut que la cuve ait avancé à cause de la force exercée par la pâte sur le disque d'extrusion.	Appuyez sur la cuve pour la réenclencher dans la base puis appuyez sur le bouton de désengagement de la cuve à nouveau.
8	Les pâtes extrudées collent les unes aux autres.	La pâte est légèrement trop humide.	Saupoudrez les pâtes de farine pendant l'extrusion et placez-les sur une surface bien farinée. Surveillez bien la consistance de votre pâte et ajoutez régulièrement un peu de farine.
9	Vous entendez un bruit sec ou anormal car l'appareil exerce un effort important.	La pâte n'est pas de la bonne consistance.	Éteignez l'appareil à l'aide du bouton « marche/arrêt ». Assurez-vous que la pale ait fini de tourner dans la cuve. Débranchez le cordon. Démontez la cuve et enlevez toute la pâte de la cuve et de la chambre d'extrusion. La pâte qui a été enlevée de la cuve et de la chambre d'extrusion peut être réutilisée après avoir été réajustée. Ajustez la consistance de la pâte en ajoutant de la farine si la pâte est trop humide et de l'eau si la pâte est trop sèche. La consistance sera la bonne lorsque la pâte formera des boulettes de la taille d'un petit pois. Tirez sur la tirette pour la remettre en position « extrusion ». Si le problème persiste contactez le service après-vente LAGRANGE .

CONDITIONS DE GARANTIE

Votre appareil est garanti 2 ans.

Pour bénéficier gratuitement d'une année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet **LAGRANGE** (www.lagrange.fr). La garantie s'entend pièces et main d'œuvre et couvre les défauts de fabrication. Sont exclues de la garantie : les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non respect du mode d'emploi et les bris par chute.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices de fabrication selon les articles 1641 et suivants du code Civil. En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur. En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés. Après ce délai ils sont réparés par le service après-vente **LAGRANGE**.

RECETTES

Abréviations et repères :

cc : cuillère à café (5 ml)

cs : cuillère à soupe (20 ml)

PÂTES ORDINAIRES

Pâtes aux œufs (à déguster fraîches)

Ingrédients	
Farine de blé tendre	500 g
Œufs	4
Sel	Une pincée

Temps de pétrissage : 3 minutes

Pâtes sans œufs (longue conservation)

Ingrédients	
Farine de blé tendre	500 g
Eau	190 g
Sel	Une pincée

Temps de pétrissage : 3 minutes

OU

Ingrédients	
Farine de blé dur (ou semoule de blé dur)	500 g
Eau	190 g
Sel	Une pincée

Temps de pétrissage : 4 minutes

N.B. La farine de blé dur se trouve en épicerie italienne spécialisée. Vous pouvez trouver de la semoule de blé dur fine au rayon pâtes de votre supermarché.

OU

Ingrédients

Farine complète	500 g
Eau	200 g
Sel	Une pincée

Temps de pétrissage : 4 minutes

OU

Ingrédients

Farine complète	250 g
Farine de blé tendre	250 g
Eau	200 g
Sel	Une pincée

Temps de pétrissage : 4 minutes

PÂTES AROMATISÉES (À DÉGUSTER FRAÎCHES)

Pâtes à la tomate

Ingrédients

Farine de blé tendre	500 g
Œufs	2
Concentré de tomates en tube	120 g
Sel	Une pincée

Temps de pétrissage : 7 minutes

Pâtes aux épinards

Ingrédients

Farine de blé tendre	500 g
Œufs	2
Épinards (ébouillantés, essorés puis hachés finement)	120 g
Sel	Une pincée

Temps de pétrissage : 6 minutes

Pâtes aux olives

Ingrédients

Farine de blé tendre	500 g
Œufs	2
Tapenade	80 g
Sel	Une pincée

Temps de pétrissage : 7 minutes

SAUCES

Sauce tomate-basilic

Ingrédients

Tomates pelées	1 boîte de 800 g environ
Huile d'olive	2 cs
Oignon	1
Ail	5 gousses
Basilic frais	1 bouquet
Thym	1 cc

Hachez les oignons et l'ail.
 Faites dorer les oignons dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
 Ajoutez l'ail en fin de cuisson pour éviter qu'il ne brûle.
 Ajoutez les tomates pelées que vous prendrez soin d'écraser dans la casserole.
 Ajoutez le thym et le basilic ciselé en fin de cuisson.
 Salez et poivrez.
 Servez de préférence avec des pâtes en forme de tube.

Sauce bolognaise

Ingrédients

Viande de bœuf hachée	600 g
Tomates pelées	1 boîte de 800 g environ
Coulis de tomates	½ L
Carottes	2
Céleri	1 branche
Oignons	2
Gousses d'ail	2
Huile d'olive	2 cs
Origans	1 cs
Feuilles de basilic	10
Laurier	1 feuille
Piment de Cayenne	1 pincée

Hachez les oignons, la carotte, le céleri et l'ail.
 Faites dorer les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
 Ajoutez les carottes et le céleri puis ajoutez l'ail en fin de cuisson pour éviter qu'il ne brûle.
 Faites fondre la viande hachée doucement sur le lit de légumes.
 Assaisonnez le tout de sel, poivre, basilic haché, origans et piment.

Ajoutez ensuite les tomates pelées que vous prendrez soin d'écraser dans la casserole.
 Ajoutez le coulis de tomates et la feuille de laurier.
 Faites réduire.
 Servez de préférence avec des pâtes longues.

Sauce Carbonara

Ingrédients

Lardons ou Pancetta	200 g
Jaunes d'œufs	4
Œufs entiers	2
Parmesan	100 g
Eau de cuisson	4 cs

Faites revenir les lardons ou la pancetta à feu vif sans matière grasse, dans une poêle antiadhésive.
 Réserver au chaud.
 Pendant la cuisson des pâtes, battez les œufs avec la moitié du parmesan et poivrez.
 Égouttez les pâtes mais gardez un peu de l'eau de cuisson des pâtes (environ 4 cuillères à soupe) au fond de la casserole.
 Ajoutez les pâtes puis les lardons (avec leur gras de cuisson) et enfin le mélange œufs et parmesan. Poivrez et mélangez hors du feu.
 Ajoutez enfin le reste de parmesan et servez immédiatement.
 Servez de préférence avec des pâtes longues ou en ruban.

Sauce Gorgonzola et noix

Ingrédients

Gorgonzola	150 g
Crème liquide (entière)	20 cl
Lait	10 cl
Cerneaux de noix	100 g

Faites épaissir le mélange gorgonzola, lait et crème sur feu doux.
Salez et poivrez.
Coupez les cerneaux de noix en petits morceaux et ajoutez-les au dernier moment.
Servez de préférence avec des pâtes en forme de tube.

Sauce Pesto

Ingrédients

Bouquets de basilic frais	4
Gousses d'ail	2
Pignons	35 g
Parmesan	35 g
Pecorino	25 g
Huile d'olive	5 cl
Gros sel	½ cc

Épluchez et dégermez l'ail. Hachez grossièrement les gousses.
Lavez et séchez le basilic.
Utilisez un mortier (ou un petit mixer) pour hacher le basilic et le mélanger au gros sel. Ajoutez ensuite l'ail et les pignons puis le Parmesan, le Pecorino et enfin l'huile d'olive.
Servez de préférence avec des pâtes en forme de tube.

Sauce aux coquillages

Ingrédients

Palourdes	500 g
Coques	500 g
Huile d'olive	3 cs
Gousse d'ail	1
Vin blanc sec	½ verre
Crème liquide (entière)	40 cl
Persil	½ bouquet

Faites tremper les coquillages pendant environ 20 minutes dans de l'eau salée afin qu'ils s'ouvrent et rejettent le sable qui pourrait se trouver encore à l'intérieur.
Faites chauffer l'huile d'olive puis ajoutez les coquillages.
Laissez cuire à feu vif pendant 2 minutes.
Ajoutez le vin blanc et l'ail haché.
Faites cuire à couvert jusqu'à ouverture des coquillages.
A l'ouverture des coquillages, ajoutez la crème et faites épaissir.
Salez et poivrez puis ajoutez le persil avant de servir.
Servez de préférence avec des pâtes longues ou en ruban.

Sauce Crème et saumon

Ingrédients

Saumon fumé	200 g
Echalote	1
Beurre	75 g
Whiskey	1 cs
Crème liquide (entière)	40 cl

Coupez finement l'échalote.
Faites la revenir dans le beurre puis ajoutez le saumon fumé détaillé en morceaux.
Une fois le saumon cuit, ajoutez le whiskey et la crème.
Faites réduire sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.
Salez et poivrez.
Servez de préférence avec des pâtes en ruban ou en forme de tubes.