

Fait Maison

Notice
Pâtes **Créativ'**[®]

*



LAGRANGE[®]
DEPUIS 1955

FR

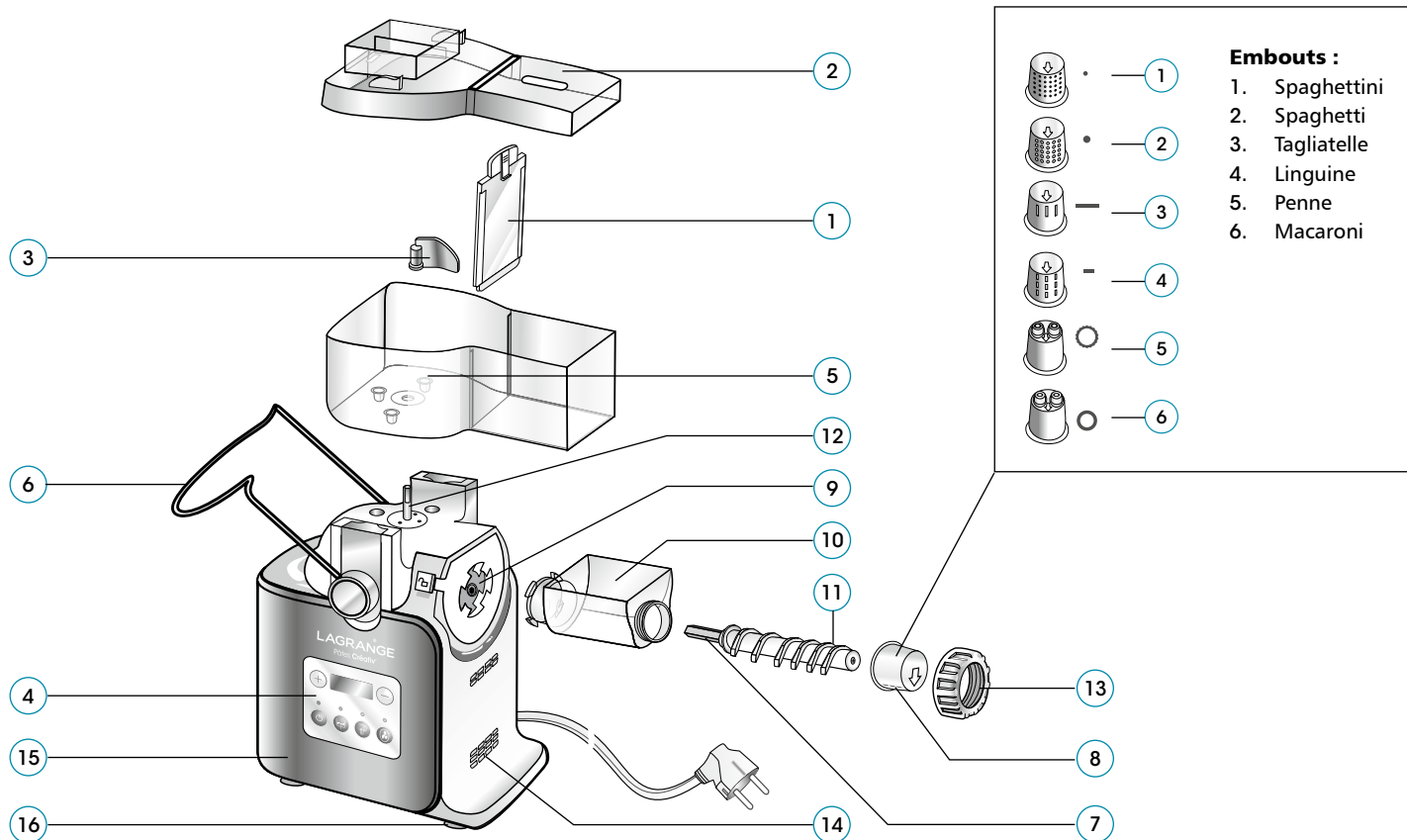
NED

DEU

ITA

ESP

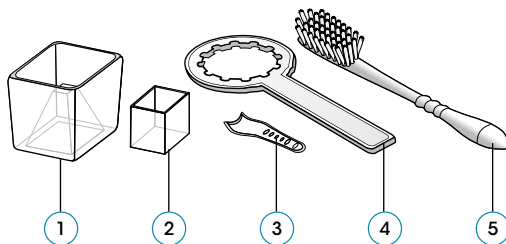
ENG



Pâtes Créativ®
Type 429

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Trappe d'ouverture/fermeture de la chambre d'extrusion.
2. Couvercle avec ouvertures
3. Pâle de pétrissage
4. Tableau de bord
5. Cuve de pétrissage
6. Arceau de verrouillage et de sécurité
7. Axe de transmission
8. Bouton de déverrouillage
9. Zone d'emboîtement de la chambre d'extrusion
10. Chambre d'extrusion
11. Spirale d'extrusion de la pâte
12. Embouts d'extrusion
13. Ecrou de verrouillage
14. Ventilateur
15. Corps de l'appareil
16. Pieds ventouses



Accessoires :

1. Mesure à farine
2. Mesure à eau
3. Outil de découpe des pâtes
4. Outil 2 en 1 : clé et poussoir
5. Brosse de nettoyage

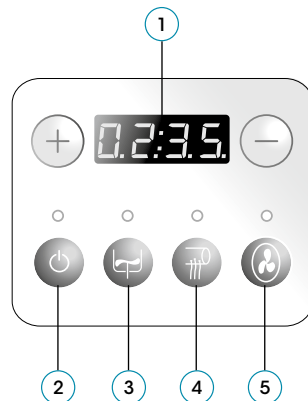


Tableau de bord :

1. Ecran électronique d'affichage du temps
2. Touche marche/arrêt
3. Touche de pétrissage
4. Touche d'extrusion
5. Touche de ventilation

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- * Toujours dérouler complètement le cordon.
- * 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 le bloc moteur de votre appareil ou sa prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- * Ne pas encastrer l'appareil.
- * Toujours bien nettoyer les pièces ayant servies 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.
- * Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes, y compris par des enfants âgés d'au moins 8 ans, dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins d'avoir été formées et encadrées

pour l'utilisation en toute sécurité de cet appareil et de connaître les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Seuls les enfants âgés de plus de 8 ans peuvent, sous la surveillance d'un adulte, procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil.

- * Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- * Ne pas laisser pendre le cordon à portée de main des enfants.
- * 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.
- * Utiliser l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- * Placez toujours votre appareil le plus éloigné possible du bord du plan de travail.

- * Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude.
- * Tenir l'appareil ou son cordon éloigné de toutes sources de chaleur, d'objets chauds ou de flammes nues.
- * Ne pas laisser votre appareil branché sans l'utiliser.
- * Toujours débrancher l'appareil avant son assemblage, son démontage ou son nettoyage.
- * Ne pas laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
- * Ne pas faire fonctionner l'appareil dans un espace confiné.
- * Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- * Ne pas faire fonctionner avec des mains humides.
- * Ne jamais obstruer les grilles d'aération.
- * Ne jamais placer l'appareil sur un autre appareil.
- * Ne jamais passer aucun élément de l'appareil au micro-ondes.
- * 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 jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- * Ne jamais utiliser l'appareil pour un autre usage que sa fonction première.

- * Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- * Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la prise sont endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou une chute, contactez le SAV **LAGRANGE®**.
- * Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées **LAGRANGE®** adaptées à votre appareil.
- * Attention, débranchez toujours l'appareil avant de positionner ou de retirer des accessoires.
- * Ne pas laisser pendre cheveux longs, écharpes, cravates, foulards... au-dessus de l'appareil en fonctionnement.
- * Pendant l'utilisation de l'appareil, ne jamais insérer doigts, mains ou ustensiles dans la cuve de pétrissage, la chambre d'extrusion ou les embouts d'extrusion, sans avoir débranché l'appareil au préalable.
- * Toujours respecter les proportions de farine et liquide recommandées.
- * Ne pas ajouter d'ingrédients directement dans la chambre d'extrusion. Toujours mélanger les ingrédients au préalable dans la cuve de pétrissage

avec la trappe de fermeture de la chambre d'extrusion bien positionnée.

- * Ne jamais mettre l'appareil en marche sans avoir au préalable refermé le couvercle et mis l'arceau de sécurité en position de verrouillage. Ne pas déverrouiller l'arceau lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- * Ne pas faire fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 30 minutes. Laisser le moteur refroidir pendant au moins 15 minutes avant une nouvelle utilisation. Ces recommandations permettent d'éviter toute surchauffe de l'appareil et de lui assurer une meilleure longévité.
- * Ne pas surcharger la cuve de pétrissage, elle ne doit pas contenir plus de 300 g de pâte. Ne pas utiliser d'ingrédients durs, congelés, chauds ou de trop grosse taille (ex. glaçons, grains, noix...)
- * Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Tout autre usage (professionnel) est exclu. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ce principe.

CARACTÉRISTIQUES

- * Corps de l'appareil en thermoplastique
- * Cuve de pétrissage en thermoplastique – capacité 250g de farine
- * Pâte de pétrissage en aluminium revêtu d'antiadhésif
- * Ecran électronique avec affichage LED
- * Programme automatique pour mélanger, pétrir, extruder et pré-sécher les pâtes.
- * Couvercle avec système de sécurité
- * 6 embouts d'extrusion
- * Mesure à farine
- * Mesure à eau
- * Outil de découpe des pâtes
- * Outil 2 en 1 : clé et poussoir
- * Brosse de nettoyage
- * Pieds ventouses antidérapants
- * 230 Volts-50 Hz-180 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.

CONSEILS PRATIQUES

LES INGREDIENTS A UTILISER

LA FARINE

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

A défaut, vous pouvez aussi utiliser une farine T45 ou T55, plus faciles 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 de blé dur fine.

Pour des pâtes plus fermes, vous pouvez ajouter de la semoule de blé dur fine ou remplacer la farine de blé tendre par de la semoule de blé dur fine. Voir *paragraphe Recettes*.

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.

N.B. 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 ou de la purée de légumes.

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. N'oubliez pas que les trous des disques d'extrusion sont assez fins.

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

1^{ÈRE} UTILISATION

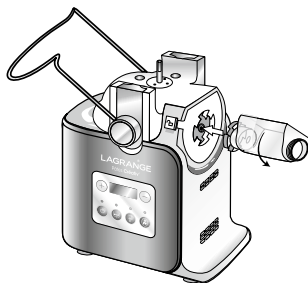
- * En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage ainsi que les sachets et autres étiquettes du packaging.
- * Vérifiez que toutes les pièces et accessoires sont présentes et sans défaut.
- * Avant d'utiliser votre appareil, nettoyez bien toutes les pièces à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

MONTAGE DE L'APPAREIL

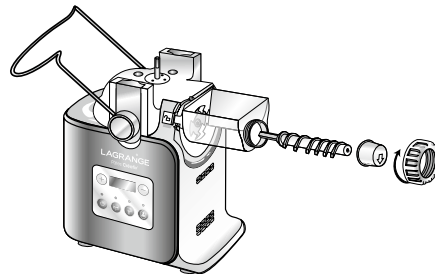
Placez l'appareil sur un plan de travail propre, sec et dégagé. Déployez complètement le cordon et assurez-vous que celui-ci ne sera pas trop tendu entre l'appareil et la prise électrique.

Procédez au montage de l'appareil :

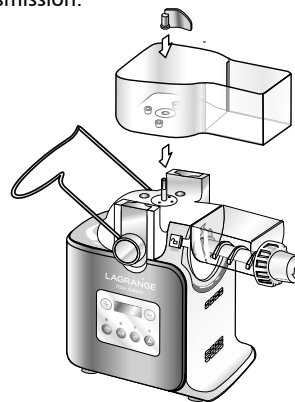
- * Alignez la chambre d'extrusion pivotée à 45° avec la zone d'emboîtement de l'appareil et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la connecter. L'ouverture de la chambre d'extrusion doit être orientée vers le haut.



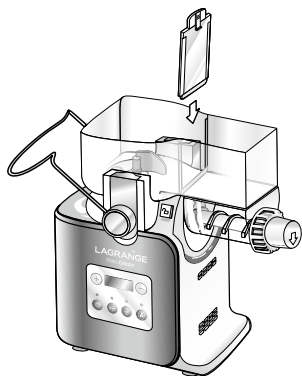
- * Enfoncez la vis d'extrusion à l'intérieur de la chambre d'extrusion.
- * Positionnez l'embout de votre choix, **avec la flèche pointant vers le bas**, contre la vis d'extrusion.
- * Maintenez l'embout tout en vissant l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre.



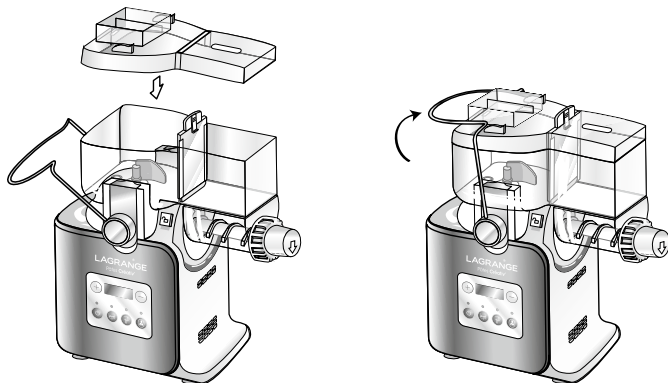
- * Positionnez la cuve de pétrissage, puis la pale de pétrissage sur l'axe de transmission.



- * Insérez la trappe d'ouverture/fermeture de la chambre d'extrusion. Attention, verrouillez bien la trappe pour que celle-ci descende jusqu'en bas.



- * Refermez le couvercle et basculez l'arceau de sécurité pour verrouiller l'appareil.



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

LA REALISATION DE PÂTES

LA PREPARATION DES PÂTES

Proportions et ingrédients recommandés :

250 g de farine

Ingrédients liquides (2 œufs + 20 ml d'eau + 20 ml d'huile)

Optionnel : ajouter 1/2 cuillère à café de sel



Farine



Ingrédients
liquides

- * Assurez-vous que l'appareil soit correctement raccordé au courant et que la cuve et le couvercle soient bien en place.
- * Basculez l'arceau de sécurité et retirez le couvercle.
- * Ajoutez la farine (ne pas dépasser 300 g de farine).

Attention, le choix de farine peut affecter le résultat, nous recommandons d'utiliser une farine avec une haute teneur en gluten pour une meilleure texture de pâtes.

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...

- * Fermez le couvercle et verrouillez l'appareil à l'aide de l'arceau de sécurité.
- * Branchez l'appareil. La touche marche/arrêt va alors clignoter.
- * Appuyez sur la touche marche/arrêt, ce qui va déclencher la minuterie. Le temps de pétrissage par défaut est de 5 minutes. Vous pouvez appuyer sur la touche « + » ou « - » pour modifier le temps de pétrissage.
- * Appuyez sur la touche « pétrissage » pour commencer le mélange puis le pétrissage de votre préparation.
- * Versez alors les œufs puis l'eau et l'huile progressivement par l'ouverture située sur le dessus du couvercle.

Attention à toujours utiliser des ingrédients à température ambiante.

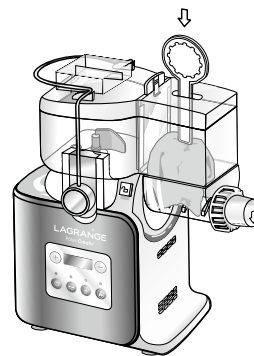
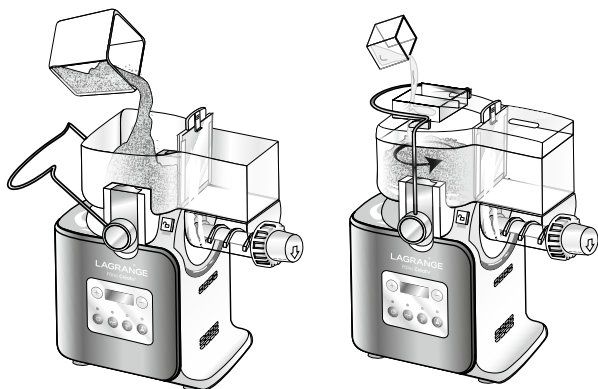
Attention, ne pas mélanger les ingrédients liquides à la farine avant d'avoir mis l'appareil en route et d'avoir commencé le pétrissage.

N.B. Les quantités recommandées sont de 250 g de farine pour environ 150 ml de liquide. Cependant, cette proportion peut varier en fonction du type de farine ou de liquide utilisés. Surveillez en permanence la consistance de votre pâte et réajustez alors les quantités petit à petit afin d'obtenir une pâte molle et élastique.

- * La pâte de pétrissage va mélanger et pétrir la préparation, elle pourra changer de sens de rotation pour s'adapter à la texture. Le processus de pétrissage s'arrête une fois le temps écoulé ou en appuyant sur le bouton marche/arrêt.

Attention, pour éviter d'abimer l'appareil, ne jamais lancer le processus d'extrusion quand la pâte est trop sèche ou que la pâte n'a pas une texture molle et élastique.

- * Préparez un plat que vous positionnerez à l'avant de l'appareil, sous l'embout d'extrusion, afin de récolter les pâtes. Lorsque la pâte a la texture adéquate, vous pouvez alors éteindre l'appareil puis retirer la trappe d'ouverture/fermeture de la chambre d'extrusion.
- * Appuyez ensuite sur le bouton d'extrusion, les diodes des boutons d'extrusion et de ventilation vont alors s'allumer et l'extrusion va commencer.
- * La pâte de pétrissage va pousser la pâte vers la chambre d'extrusion et la spirale d'extrusion amener la pâte jusqu'à l'embout. Appuyez avec l'outil 2 en 1 pour pousser la pâte vers le bas et ainsi accélérer le processus. Les pâtes seront aussi plus régulières.



- * Les pâtes vont alors sortir par l'embout d'extrusion et être asséchées par le ventilateur. Vous pouvez désactiver la fonction ventilation en appuyant sur le bouton ventilation (la diode va s'éteindre).
- * Coupez les pâtes à la longueur souhaitée avec des ciseaux ou bien avec l'outil de découpe fourni avec votre appareil.
- * Pour éviter que les pâtes ne collent entre elles, tamisez le plat de farine 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.
- * **Pour les pâtes creuses (penné et macaroni),** mieux vaut extruder toute la pâte avant la découpe. Une fois l'appareil éteint, découpez les pâtes à la longueur appropriée à l'aide de ciseaux. La fonction de pré-séchage du ventilateur permettra de ne pas écraser les pâtes lors de leur découpe et ainsi de bien garder la forme tubulaire des pâtes.
- * Eteindre la machine à l'aide du bouton marche/arrêt lorsque la totalité de la pâte a été extrudée. Le processus d'extrusion s'arrête aussi automatiquement une fois la minuterie écoulée. Le temps d'extrusion par défaut est de 10 minutes, la machine s'éteindra alors automatiquement.
- * Débranchez votre appareil après utilisation.
- * Laissez refroidir l'appareil avant de lancer une nouvelle préparation de pâtes (au moins 15 minutes).

Attention, ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 30 minutes d'affilée.

Attention, le moteur a une protection de sécurité contre la surchauffe et s'éteindra automatiquement ou inversera sa rotation en cas de surchauffe. Cela peut arriver si la pâte

est trop dure ou trop sèche lors de l'extrusion. Si l'écran affiche le code erreur « E0 », débranchez et démontez la spirale afin de nettoyer l'appareil. Laissez alors le moteur refroidir pendant 30 minutes avant de réassembler la machine et l'utiliser à nouveau.

Attention, pour éviter d'endommager votre appareil, ne pas extruder d'ingrédients durs ou secs.

Attention, afin d'éviter tout bruit anormal ou vibration ou défaut de votre appareil, toujours vérifier que la spirale et la chambre d'extrusion sont bien assemblées.

Attention, ne pas ouvrir le couvercle de l'appareil en cours de fonctionnement.

LE SECHAGE DES PÂTES

La machine est équipée d'un ventilateur qui effectue un pré-séchage des pâtes.

Le séchage total des pâtes 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 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 et éventuellement 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, poignée par poignée, 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'absorberaient pas très bien la sauce.

DEMONTAGE ET ENTRETIEN

DEMONTAGE DE L'APPAREIL

- * Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le démonter.
- * Baissez l'arceau de sécurité pour dégager le couvercle.
- * Retirez le couvercle, la lame et la trappe d'ouverture/fermeture de la chambre d'extrusion
- * Retirez la cuve de pétrissage
- * Utilisez la clé pour dévisser l'écrou de verrouillage et retirez l'embout d'extrusion et la spirale.
- * Retirez la cuve de pétrissage
- * Appuyez sur le bouton de déverrouillage et tournez la chambre d'extrusion de 45° dans le sens des aiguilles d'une montre pour la retirer.

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.

*** Cuve de pétrissage, pôle de pétrissage, trappe, couvercle, chambre d'extrusion, spirale d'extrusion, mesures, outils :**

Utilisez la brosse fournie et faites tremper ces éléments dans une eau tiède et additionnée d'un peu de liquide vaisselle.

Rincez et séchez chaque élément.

Ne pas laver les éléments au lave-vaisselle.

*** Pivots de transmission chromés et embouts 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.

*** 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 du jus d'un demi-citron ou d'un peu de vinaigre blanc.

Rincez et lavez ensuite la cuve normalement.

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 le levier verrouillé.

* Enroulez le cordon autour de l'appareil.

* Rangez l'appareil sur une surface plane et facilement accessible.

* Ne mettez rien sur le dessus de votre appareil.

RECETTES

Abréviations et repères :

cc cuillère à café (5 ml)

cs cuillère à soupe (20 ml)

PÂTES AUX ŒUFS (à déguster fraîches)

250 g de farine de blé tendre – 2 œufs – 20 ml d'eau – 20 ml d'huile – 1/2 cc de sel

Temps de pétrissage : 3 minutes

OU

125 g de farine de blé tendre – 125 g farine de blé dur (ou semoule de blé dur) – 2 œufs – 20 ml d'eau – 10 ml d'huile – 1/2 cc de sel

Temps de pétrissage : 3 minutes

OU

250 g de farine complète – 2 œufs – 20 ml d'eau – 20 ml d'huile – 1/2 cc de sel

Temps de pétrissage : 4 minutes

PÂTES SANS ŒUFS (longue conservation)

*250 g de farine de blé dur (ou semoule de blé dur) – 110 ml d'eau
– 10 ml d'huile – ½ cc de sel*

Temps de pétrissage : 4 minutes

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

OU

*125 g de farine de blé tendre – 125 g farine de blé dur (ou semoule
de blé dur) – 110 ml d'eau – 20 ml d'huile – ½ cc de sel*

Temps de pétrissage : 4 minutes

PÂTES AROMATISÉES (à déguster fraîches)

Pâtes à la tomate

*250 g de farine de blé tendre – 1 œuf – 50 g de concentré de tomates
en tube – 20 ml d'eau – 20 ml d'huile – ½ cc de sel*

Temps de pétrissage : 5 minutes

Pâtes aux épinards

*250 g de farine de blé tendre – 1 œuf – 50 g d'épinards (ébouillantés,
essorés puis hachés finement) – 20 ml d'eau – 20 ml d'huile –
½ cc de sel*

Temps de pétrissage : 5 minutes

Pâtes aux olives

*250 g de farine de blé tendre – 1 œuf – 50 g de tapenade –
20 ml d'eau – 20 ml d'huile – ½ cc de sel*

Temps de pétrissage : 5 minutes

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie des appareils électroménagers LAGRANGE®.

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 UNIQUEMENT, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES OU SEMI-PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices cachés selon les articles 1641 à 1649 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®**. Pour pouvoir bénéficier de cette garantie, l'utilisateur devra impérativement présenter une copie de la facture précisant la date d'achat de l'appareil.

Durée de disponibilité des pièces détachées

Conformément à l'article L 111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange que nous prévoyons pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication. Toutefois, cette disponibilité n'est garantie que dans le pays où le produit a été acheté.

Frais de port des retours

Après la première année qui bénéficie de la garantie distributeur, vous n'aurez à supporter que les frais de port retour en usine, la réexpédition sera faite à nos frais dans les meilleurs délais.

Si vous avez d'autres questions sur nos produits, vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante :

LAGRANGE®

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

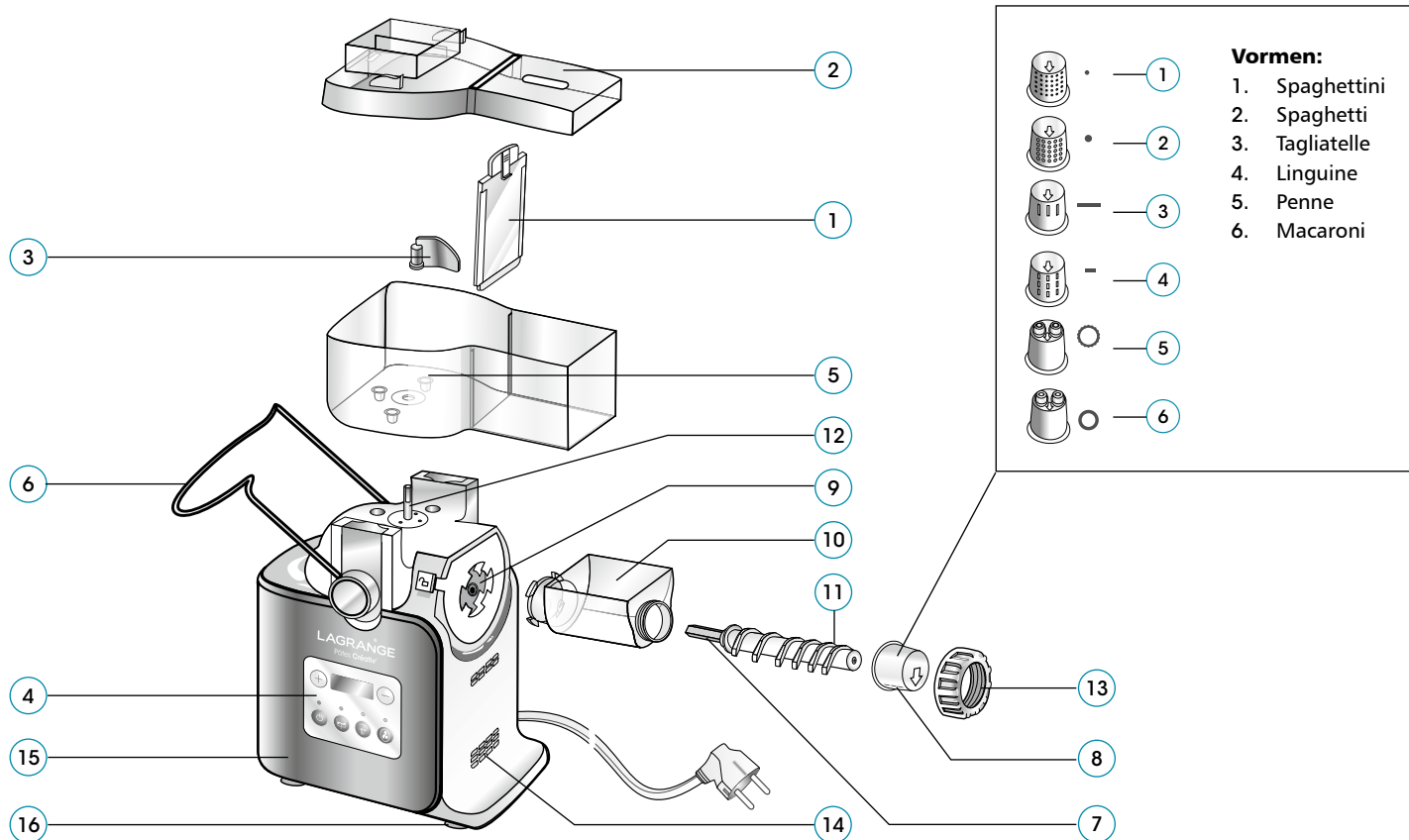
ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

France

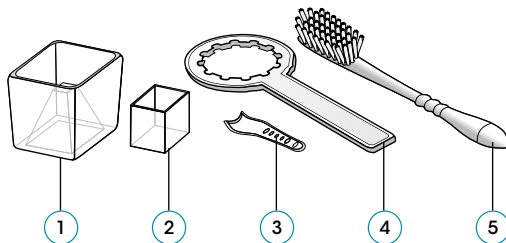
E-mail : conso@lagrange.fr



Pâtes Créativ®
Type 429

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Klep voor openen/sluiten van de perskamer.
2. Deksel met openingen
3. Deeghaak
4. Bedieningspaneel
5. Mengcontainer
6. Vergrendelings- en veiligheidsbeugel
7. Overbrengingsas
8. Vergrendelingsknop
9. Aangrijpzone van de pastaperskamer
10. Perskamer
11. Persspiraal voor de pasta
12. Persvormen
13. Vergrendelingsmoer
14. Ventilator
15. Body van het apparaat
16. Zuignapvoetjes



Accessoires:

1. Maatbeker voor bloem
2. Maatbeker voor water
3. Pastasnijder
4. 2-in-1 hulpstuk: losschroeven en aanduwen
5. Borstel



Bedieningspaneel:

1. Digitaal beeldscherm met tijdsweergave
2. Toets start/stop
3. Kneedknop
4. Persknop
5. Ventilatieknop

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees deze handleiding aandachtig door en bewaar hem zodat u hem later nog kunt raadplegen.

- * Rol het snoer altijd volledig uit.
- * Sluit de stekker aan op een 10/16A stopcontact
- * Als u een verlengsnoer moet gebruiken, dan bent u verplicht een model voorzien van een gearde stekker en een draaddiameter van minimaal 0,75 mm² te gebruiken.
- * Dompel het motorblok van het apparaat of de stekker ervan nooit onder in water of een andere vloeistof.
- * Bouw het apparaat niet in.
- * Reinig alle onderdelen die bij de bereiding gebruikt zijn altijd goed en na ieder gebruik.
- * Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- * Dit apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen, inclusief kinderen jonger dan 8 jaar die, ofwel door hun fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten ofwel door hun gebrek aan ervaring

of kennis, niet in staat zijn om tenminste opgeleid en begeleid te kunnen worden om het apparaat in alle veiligheid te gebruiken en de risico's van gebruik ervan te begrijpen. Laat kinderen niet met dit apparaat spelen. Uitsluitend kinderen ouder dan 8 jaar mogen, onder begeleiding van een volwassene, dit apparaat schoonmaken en onderhouden.

- * Houd het apparaat en de stroomkabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- * Laat het snoer niet binnen bereik van kinderen hangen.
- * Controleer of de bekabeling van uw elektriciteitsinstallatie compatibel is met die van het apparaat. Wij adviseren u het apparaat aan te sluiten op installatie voorzien van een aardlekschakelaar met nominale afschakelstroom van maximaal 30mA.
- * Deze apparaten zijn niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbediening.
- * Gebruik het apparaat op een vlak, horizontaal, droog en niet glad oppervlak.
- * Plaats het apparaat altijd zover mogelijk verwijderd van de rand van het aanrecht.

- * Plaats het apparaat nooit op een warme ondergrond
- * Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van warmtebronnen, warme objecten en open vuur.
- * Laat het apparaat niet aangesloten op de stroom zonder dat het gebruikt wordt.
- * Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.
- * Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- * Laat het apparaat niet in een afgesloten ruimte draaien.
- * Laat het apparaat niet leeg werken.
- * Zet het apparaat niet aan met vochtige handen.
- * Zorg ervoor dat het ventilatierooster niet geblokkeerd is.
- * Plaats het apparaat nooit op een ander apparaat.
- * Geen enkel onderdeel van het apparaat is geschikt voor de magnetron.
- * Voor uw veiligheid wordt aanbevolen het apparaat nooit achter te laten in een omgeving blootgesteld aan slechte weersomstandigheden of vocht.
- * Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- * Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het primair bedoeld is.

- * Trek niet aan het snoer of het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.
- * Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd zijn of na een storing van het apparaat of nadat het gevallen is, neemt contact op met de klantenservice van **LAGRANGE**.
- * Gebruik, voor uw eigen veiligheid, uitsluitend **LAGRANGE** accessoires en onderdelen die voor het apparaat bestemd zijn.
- * Let op, haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u accessoires installeert of eraf haalt.
- * Laat geen lange haren, sjaals, stropdassen... boven het apparaat hangen als dit aan staat.
- * Steek tijdens het gebruik van het apparaat nooit vingers, handen of keukengerei in de mengcontainer, de perskamer of de persvormen, zonder dat u eerst de stekker uit het stopcontact hebt gehaald.
- * Houd u altijd aan de aanbevolen hoeveelheid bloem en vloeistof.
- * Voeg geen ingrediënten direct in de perskamer toe. Meng de ingrediënten altijd eerst goed in de mengcontainer met de sluitklep van de perskamer in de juiste stand.

- * Zet het apparaat nooit aan zonder dat u eerst het deksel hebt dichtgedaan en de veiligheidsbeugel in de vergrendelde stand hebt gezet. Ontgrendel de beugel niet tijdens de werking van het apparaat.
- * Laat het apparaat niet langer dan 30 minuten achter elkaar werken. Laat de motor tenminste 15 minuten afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt. Deze aanbevelingen zijn bedoeld om oververhitting van het apparaat te voorkomen en een langere levensduur te garanderen.
- * Overschrijd de inhoud van de mengcontainer niet, hij mag niet meer dan 300g deeg bevatten. Gebruik geen harde, bevroren, hete of te grote ingrediënten (bijv. ijsblokjes, zaden, noten...)
- * Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Elk ander gebruik (professioneel) is uitgesloten. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af wanneer dit principe niet wordt nageleefd.

KENMERKEN

- * Thermoplast body
- * Thermoplast mengcontainer - inhoud 250g bloem
- * Deeghaak van aluminium met een anti-kleeftlaag
- * Digitaal beeldscherm met LED -weergave
- * Automatisch programma voor mengen, kneden, persen en voordrogen van pasta.
- * Deksels met veiligheidssysteem
- * 6 persvormen
- * Maatbeker voor bloem
- * Maatbeker voor water
- * Pastasnijder
- * 2-in-1 hulpstuk: losschroeven en aanduwen
- * Borstel
- * Antislip, zuignapvoetjes
- * 230Volt-50Hz-180Watt

STROOMKABEL

Controleer de stroomkabel zorgvuldig voor elk gebruik. Gebruik het apparaat niet als deze beschadigd is. Om elk risico voor de gebruiker te vermijden, mag de stroomkabel uitsluitend vervangen worden door **LAGRANGE** of zijn klantenservice of een door **LAGRANGE** gekwalificeerd en goedgekeurd persoon. De gebruikte kabel is een HO5VV-F 3 G 0,75 mm².

Deze apparaten voldoen aan de richtlijnen 2006/95/EU, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/EU, RoHS 2002/95/EU en aan de EU richtlijn inzake aanraking met levensmiddelen 1935/2004.

MILIEU

Milieubescherming – RICHTLIJN 2002/96/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen moeten elektrische apparaten aan het einde van hun levensduur verwijderd worden volgens nauwkeurig vastgestelde regels en is medewerking van zowel leverancier als gebruiker noodzakelijk.

Daarom mag uw apparaat, zoals aangegeven met het symbool op het typeplaatje, in geen geval in een afvalbak voor huishoudelijk afval in de openbare ruimte of thuis weggegooid.

Bij het afdanken is het uw verantwoordelijkheid het apparaat in te leveren bij een openbaar inzamelpunt bestemd voor het recyclen van elektrische of elektronische apparatuur. Neem contact op met de lokale overheid van uw regio, de dienst voor inzameling van huishoudelijk afval of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht, voor informatie over inzamel- en recyclepunten voor afgedankte apparaten.



PRAKTISCHE TIPS

TE GEBRUIKEN INGREDIËNTEN

BLOEM

Gebruik bij voorkeur Italiaanse bloem: zachte bloem type 00 of bloem van harde granen.

heeft u dit niet dan kunt u een T45 of T55 bloem gebruiken, dat makkelijker verkrijgbaar is.

U kunt ook pasta maken met volkoren bloem of verschillende typen bloem mengen.

Let op, elk merk bloem heeft zijn eigen eigenschappen. Het kan nodig zijn het recept aan te passen aan de gebruikte soort bloem.

GRIESMEEL

Om uw pasta te bestuiven als het uit de machine komt kunt u in plaats van bloem ook fijn griesmeel van harde tarwe gebruiken om voorkomen dat de pasta aan elkaar blijft kleven.

Voor steviger pasta kunt u fijn griesmeel van harde pasta toevoegen of bloem van zachte tarwe vervangen door fijn griesmeel van harde pasta. *Zie onderdeel Recepten.*

WATER

Met water kunt u de consistentie van uw bereiding aanpassen. Doseer voorzichtig, het deeg wordt snel te zacht Voeg geleidelijk in kleine hoeveelheden toe.

N.B. Er zijn vele smaak- en kleurvarianten te bedenken voor pasta. Vervang hiervoor een gedeelte van het water door groentesap of -puree.

EIEREN

Deze zijn onmisbaar voor het maken van lekkere verse pasta met een volle smaak. Let op de versheid van de eieren.

TOEVOEGEN VAN SMAKEN EN INGREDIËNTEN

U kunt allerlei ingrediënten gebruiken om uw pasta smaak of kleur te geven, door een gedeelte van het water te vervangen door bijvoorbeeld vruchten- of groentesap. Maar u kunt ook coulis, of andere zeer fijngehakte groente gebruiken, als de textuur maar geschikt is om door de vormen te persen. Vergeet niet dat de gaatjes van de persvormen vrij klein zijn.

INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

1^E GEBRUIK

- * Let er bij het uitpakken van het apparaat op dat u alle zakjes, stickers, opvulblokken en andere verpakkingsonderdelen verwijdt.
- * Controleer of alle onderdelen en accessoires aanwezig en in goede staat zijn.
- * Reinig voor gebruik alle onderdelen goed met zeepsop of water met vaatwasmiddel.
- * Spoel alle onderdelen af en droog ze zorgvuldig.

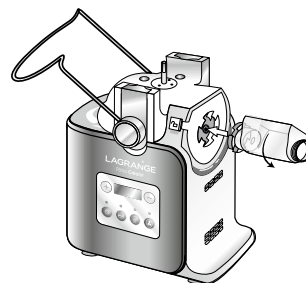
Zie paragraaf onderhoud

IN ELKAAR ZETTEN VAN HET APPARAAT

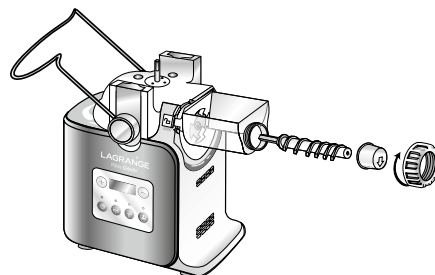
Plaats het apparaat op een schoon, droog en vrij oppervlak. Rol het snoer volledig uit en zorg dat het niet te strak gespannen is tussen het stopcontact en het apparaat.

Zet het apparaat dan in elkaar:

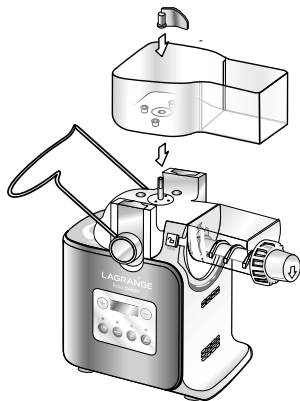
- * Houd de perskamer op 45° ten opzichte van de aangrijpzone van het apparaat en draai hem tegen de wijzers van de klok in om hem aan te sluiten. De opening van de perskamer moet naar boven gericht zijn.



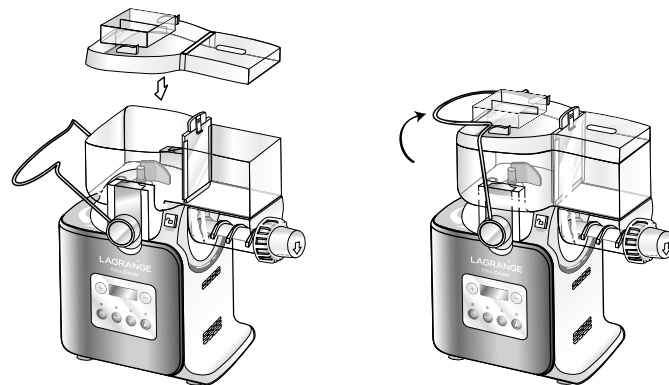
- * Druk de persschroef in de perskamer.
- * Plaats de persvorm van uw keuze, **met de pijl naar beneden gericht**, tegen de persschroef.
- * Houd de persvorm vast en schroef de moer vast in de richting van de wijzers van de klok



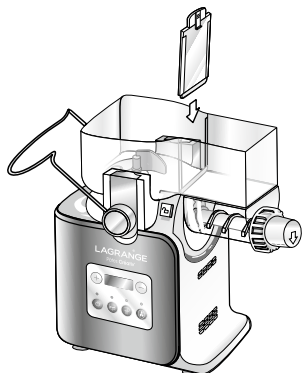
- * Plaats de mengcontainer en de deeghaak op de overbrengingsas.



- * Doe het deksel dicht en kantel de veiligheidsbeugel om het apparaat te vergrendelen.



- * Zet de klep voor openen/sluiten van de perskamer er in. Let op, vergrendel de klep zo dat hij helemaal tot onderaan sluit.



De machine is nu klaar voor gebruik. U kunt nu starten met het bereiden van pasta, waarbij u de hieronder beschreven stappen volgt.

PASTA MAKEN

HET BEREIDEN VAN DE PASTA

Aanbevolen ingrediënten en hoeveelheden:

250g bloem

Vloeibare ingrediënten (2 eieren + 20ml water + 20ml olie)

Optioneel: voeg ½ theelepel zout toe



Bloem



Vloeibare
ingredienten

- * Zorg ervoor dat het apparaat goed op de stroom is aangesloten en dat de container en het deksel goed geplaatst zijn.
- * kantel de veiligheidsbeugel en haal het deksel eraf.
- * Voeg de bloem toe (net meer dan 300g bloem).

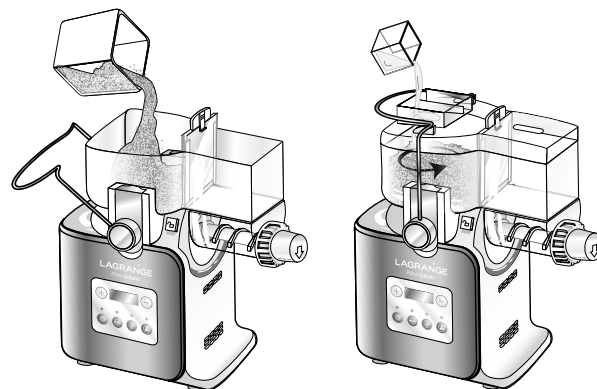
Let op, de keuze van bloem kan van invloed zijn op het resultaat, wij adviseren het gebruik van bloem met een hoog glutengehalte voor een betere textuur van de pasta.

Tip: Begin met een basisrecept (zie paragraaf recepten) om de kenmerken van uw bloem te beoordelen. Begin niet direct aan een te ingewikkeld recept...

- * Sluit het deksel en vergrendel het apparaat met de veiligheidsbeugel.
 - * Steek de stekker in het stopcontact. De start/stopknop gaat nu knipperen.
 - * Druk op de start/stopknop, hierdoor gaat de tijdsklok in. De kneedtijd is standaard op 5 minuten ingesteld. U kunt op de knop "+" of "-" drukken om de kneedtijd aan te passen.
 - * Druk op de knop "knenen" om het mengen en het kneden van uw bereiding te starten.
 - * Giet daarna geleidelijk de eieren en daarna het water door de opening aan de bovenkant van het deksel.
- Let op, gebruik altijd ingrediënten die op kamertemperatuur zijn.**

Let op, meng geen vloeibare ingrediënten door de bloem voordat u het apparaat hebt aangezet en het kneden is gestart.

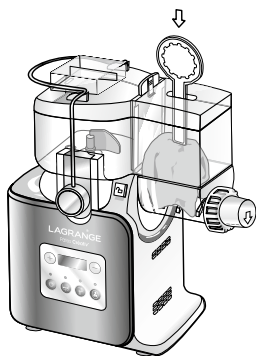
N.B. De aanbevolen hoeveelheden zijn 250g bloem voor ongeveer 150 ml vloeistof. Deze verhouding kan variëren afhankelijk van het type bloem of de vloeistof die u gebruikt. Houdt toezicht op de consistentie van het deeg en pas de hoeveelheden beetje bij beetje aan zodat u een soepel en elastisch deeg krijgt.



- * De deeghaak zal de bereiding mengen en kneden, hij kan van draairichting veranderen om zich aan de textuur aan te passen. Het kneedproces stopt als de tijd verstreken is of door op de on/off knop te drukken.

Let op, begin nooit met het persproces als het deeg te droog is of geen soepele elastische structuur heeft om beschadiging van het apparaat te voorkomen.

- * Zorg dat u een schaal bij de hand hebt die u voor het apparaat onder de persvorm kunt zetten om de pasta op te vangen. Als het deeg de juiste structuur heeft kunt u het apparaat uitzetten en de klep voor openen en sluiten van de perskamer er uit trekken.
- * Druk daarna op de persknop, de lampjes van de persknop en de ventilatie lichten op en het persen zal beginnen.
- * De deeghaak zal het deeg naar de perskamer duwen en de persspiraal transporteert het deeg naar de persvorm. Duw het deeg met het 2-in-1 hulpstuk naar beneden om het proces te versnellen. De pasta wordt dan ook regelmatig van vorm.



- * De pasta zal uit de persvorm geduwd worden en door de ventilator gedroogd worden. U kunt de ventilatiefunctie uitschakelen door de ventilatieknop in te drukken (het lampje gaat uit).
- * Snijd of knip de pasta op de gewenste lengte met een schaar of de met het apparaat meegeleverde pastasnijder.
- * Bestuif uw schaal en de pasta die uit de machine komt met bloem om te zorgen dat de pasta niet aan elkaar kleeft.
- * Hussel ze met uw vingertoppen door de bloem zodat ze met een dun laagje bloem bedekt worden. Als u grote hoeveelheden pasta maakt, leg ze dan in hoopjes op een schone, met bloem bestoven theedoek.
- * **Voor holle pasta (penne et macaroni)**, laat alle pasta uit de machine komen voordat u het snijdt. Zet de machine uit, en knip de pasta op de gewenste lengte met een schaar. Door het voordrogen van de pasta met de ventilator wordt de pasta niet in elkaar gedrukt bij het knippen en houdt het zijn buisvorm.
- * Zet de machine uit met behulp van de start/stopknop als alle pasta uit de machine is geperst.. Het persen stopt ook automatisch als de tijd is verstreken. De standaard perstijd is 10 minuten, de machine gaat daarna automatisch uit.
- * Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik.
- * Laat het apparaat afkoelen voordat u een nieuwe lading pasta maakt (ten minste 15 minuten).

Let op, laat het apparaat niet langer dan 30 minuten achter elkaar werken.

Let op, de motor heeft een beveiliging tegen oververhitting en gaat automatisch uit, of verandert van draairichting bij oververhitting. Dit kan gebeuren als het deeg te hard of te droog is tijdens het persen. Als in het scherm de foutcode "E0" verschijnt, haal de stekker dan uit het stopcontact en haal de spiraal los om het apparaat schoon te maken. Laat de motor 30 minuten afkoelen voordat u de machine weer in elkaar zet en opnieuw gebruikt.

Let op, pers geen te harde of te droge ingrediënten om beschadiging van het apparaat te voorkomen.

Let op, controleer, om abnormale geluiden of trillingen of defecten te voorkomen, altijd of de spiraal en de perskamer goed in elkaar gezet zijn.

Let op, open het deksel van het apparaat niet tijdens de werking.

HET DROGEN VAN DE PASTA

De machine is uitgerust met een ventilator die de pasta voordroogt. Drogen van de pasta is optioneel en wordt gedaan bij pasta zonder eieren.

Voor lange of lintpasta, kunt u een pastadroger gebruiken of ze laten drogen op een theedoek waarbij u kleine nestjes vormt nadat u de pasta eerst bestoven hebt met bloem en gehusseld met uw vingertoppen.

Buisvormige pasta bestuift u eerst goed met bloem en legt u dan op een theedoek waarbij de pasta elkaar niet mag raken totdat hij volledig gedroogd is.

Voor recepten met eieren of welke andere ingrediënten dan water en bloem ook, droog de pasta ongeveer 15 minuten en bewaar ze daarna in de koelkast. Eet ze binnen 24 tot maximaal 48 uur.

KOKEN VAN DE PASTA

Let erop bij het koken van de pasta ruim water te gebruiken. Breng ongeveer 3 tot 4 liter water aan de kook voor 500g verse pasta. Voeg aan het kookwater 2 snufjes grof zout toe en eventueel een eetlepel olijfolie.

Als het water kookt (grote bellen), doet u de pasta er handje voor handje in en roert u voorzichtig om aan elkaar kleven te voorkomen. Als het water weer aan de kook komt giet u de pasta af, ze zijn dan *al dente* gekookt, dat wil zeggen, gaar maar niet te gaar. U kunt er ook voor kiezen de pasta iets langer te laten koken, maar niet te lang anders wordt hij te zacht.

Spoel de pasta niet na, hierdoor wordt hij minder stevig en neemt hij de saus niet goed op.

UIT ELKAAR HALEN EN ONDERHOUD

UIT ELKAAR HALEN VAN HET APPARAAT

- * Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor u het uit elkaar haalt.
- * Duw de veiligheidsbeugel omlaag en ontgrendel het deksel.
- * Verwijder het deksel, de deeghaak en de open/sluitklep van de perskamer
- * Verwijder de mengcontainer
- * Gebruik de sleutel om de vergrendelingsmoer los te draaien en verwijder de persvorm en de spiraal.

- * Verwijder de mengcontainer
- * Druk op de vergrendelingsknop en draai de perskamer tot 45° in de richting van de wijzers van de klok om hem te verwijderen.

ONDERHOUD

LET OP:

Dompel het apparaat of de stekker nooit onder in water en reinig het nooit in de vaatwasser.

Gebruik geen schuurspons of schurende of bijtende schoonmaakmiddelen om het kunststof om het plastic te beschermen en de glans te behouden.

* **Body van het apparaat:**

Schoonmaken met een vochtig doekje. Goed droog maken.

* **Mengcontainer, deeghaak, klep, deksel, perskamer, persspiraal, maatbekers, hulpstukken:**

Gebruik de meegeleverde borstel en laat deze onderdelen weken in lauwwarm water met wat vaatwasmiddel.

Spoel en droog elk onderdeel.

Reinig de onderdelen niet in de vaatwasser.

* **Verchroomde overbrengingspen en aangrijppunt van de persvormen:**

Deze metalen onderdelen moeten gewoon onder lauwwarm water worden afgespoeld. U kunt wat vaatwasmiddel gebruiken indien nodig.

Spoel na en droog af.

* **Vlekken van levensmiddelen en geuren:**

Bepaalde ingrediënten, zoals wortel of paprika kunnen vlekken op het kunststof achterlaten, andere, zoals knoflook kunnen een hardnekkige geur in de container achterlaten.

Om hardnekkige vlekken en geuren te verwijderen kunt u de container 5 minuten laten weken in 2 liter water met het sap van een halve citroen of wat witte azijn.

Spoel na en was de container zoals normaal.

OPBERGEN VAN HET APPARAAT

- * Maak alle onderdelen van het apparaat altijd goed schoon en droog voordat u ze terugplaatst.
- * Zet alle onderdelen in het apparaat voordat u het opbergt.
- * Plaats losse onderdelen in de container, zodat u ze niet kwijtraakt.
- * Haal de stekker van het stopcontact uit het apparaat en berg het op met de hendel vergrendeld.
- * Rol het snoer rond het apparaat.
- * Berg het apparaat op een vlakke makkelijk toegankelijk plaats op.
- * Plaats niets op het apparaat.

RECEPTEN

Afkortingen en afspraken:

tl theelepel (5ml)

el eetlepel (20ml)

PASTA MET EIEREN (vers eten)

Bloem van zachte tarwe 250g – Eieren 2 – Water 20ml – Olie 20ml – Zout ½ tl

Kneadtijd 3 minuten

OF

Bloem van zachte tarwe 125g – Bloem van harde tarwe (of griesmeel van harde tarwe) 125g – Eieren 2 – Water 20ml – Olie 10ml – Zout ½ tl

Kneadtijd 3 minuten

OF

Volkoren bloem 250g – Eieren 2 – Water 20ml – Olie 20ml – Zout ½ tl

Kneadtijd 4 minuten

PASTA ZONDER EIEREN (langer te bewaren)

Bloem van harde tarwe (of griesmeel van harde tarwe) 250g – Water 110ml – Olie 10ml – Zout ½ tl

Kneadtijd 4 minuten

N.B. **Bloem** van harde tarwe is in gespecialiseerde Italiaanse winkels te vinden.

Fijn **griesmeel** van harde tarwe, verkrijgbaar bij de supermarkt.

OF

Bloem van zachte tarwe 125g – Bloem van harde tarwe (of griesmeel van harde tarwe) 125g – Water 110ml – Olie 20ml – Zout ½ tl

Kneadtijd 4 minuten

PASTA MET EEN SMAAK (vers eten)

Tomatenpasta

Bloem van zachte tarwe 250g – Ei 1 – Tomatenpuree (tube) 50g – Water 20ml – Olie 20ml – Zout ½ tl

Kneadtijd 5 minuten

Spinaziepasta

Bloem van zachte tarwe 250g – Ei 1 – Spinazie (in kokend water, in slacentrifuge en zeer fijn gehakt) 50g – Water 20ml – Olie 20ml – Zout ½ tl

Kneadtijd 5 minuten

Olijvenpasta

Bloem van zachte tarwe 250g – Ei 1 – Tapenade 50g – Water 20ml – Olie 20ml – Zout ½ tl

Kneadtijd 5 minuten

GARANTIEVOORWAARDEN

Garanties voor elektrische huishoudelijke apparaten LAGRANGE®

De garantie van dit apparaat is **2 jaar**.

Wilt u de garantie gratis met een jaar verlengen, schrijf u dan in op de website van **LAGRANGE** (www.lagrange.fr). De garantie geldt voor onderdelen en manuren en dekt fabricagefouten. Buiten de garantie vallen: beschadiging die voortkomen uit verkeerd gebruik of het niet naleven van de gebruiksaanwijzing en schade door vallen.

DEZE GARANTIE IS UITSLUITEND VAN TOEPASSING OP HUISHOUDELIJK GEBRUIK, EN IN GEEN GEVAL OP PROFESSIONEEL OF SEMIPROFESSIONEEL GEBRUIK.

De wettelijk verplichte garantie van de verkoper sluit in niets de wettelijke garantie van de producent uit voor wat betreft fabricagefouten of verborgen gebreken, volgens artikel 1641 tot 1649 van het Franse Burgerlijk Wetboek. Neem bij storingen of slecht functioneren contact op met uw verkoper.

In geval van een technisch defect binnen 8 dagen volgend op de aankoopdatum wordt het apparaat vervangen.

Na het verstrijken van deze periode wordt het apparaat gerepareerd door de klantenservice van **LAGRANGE**.

Om aanspraak te kunnen maken op deze garantie is de gebruiker verplicht een kopie van de factuur te overleggen waarop de aankoopdatum vermeld staat.

Beschikbaarheidsduur van reserveonderdelen

In overeenstemming met artikel L 111-2 van de Franse consumentenwet is de duur van beschikbaarheid van reserveonderdelen die wij op voorraad houden voor repareerbare producten 5 jaar vanaf de productiedatum. Echter, deze beschikbaarheid wordt uitsluitend gegarandeerd in het land van aankoop van het product.

Portokosten van retourzendingen

Na het eerste jaar, dat onder de fabrieksgarantie valt, hoeft u slecht de portokosten voor retourzendingen naar de fabriek te betalen, de verzendkosten worden door ons betaald onder de snelste leveringstermijn.

Neem voor andere vragen over onze producten contact met ons op via het volgende adres:

LAGRANGE®

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

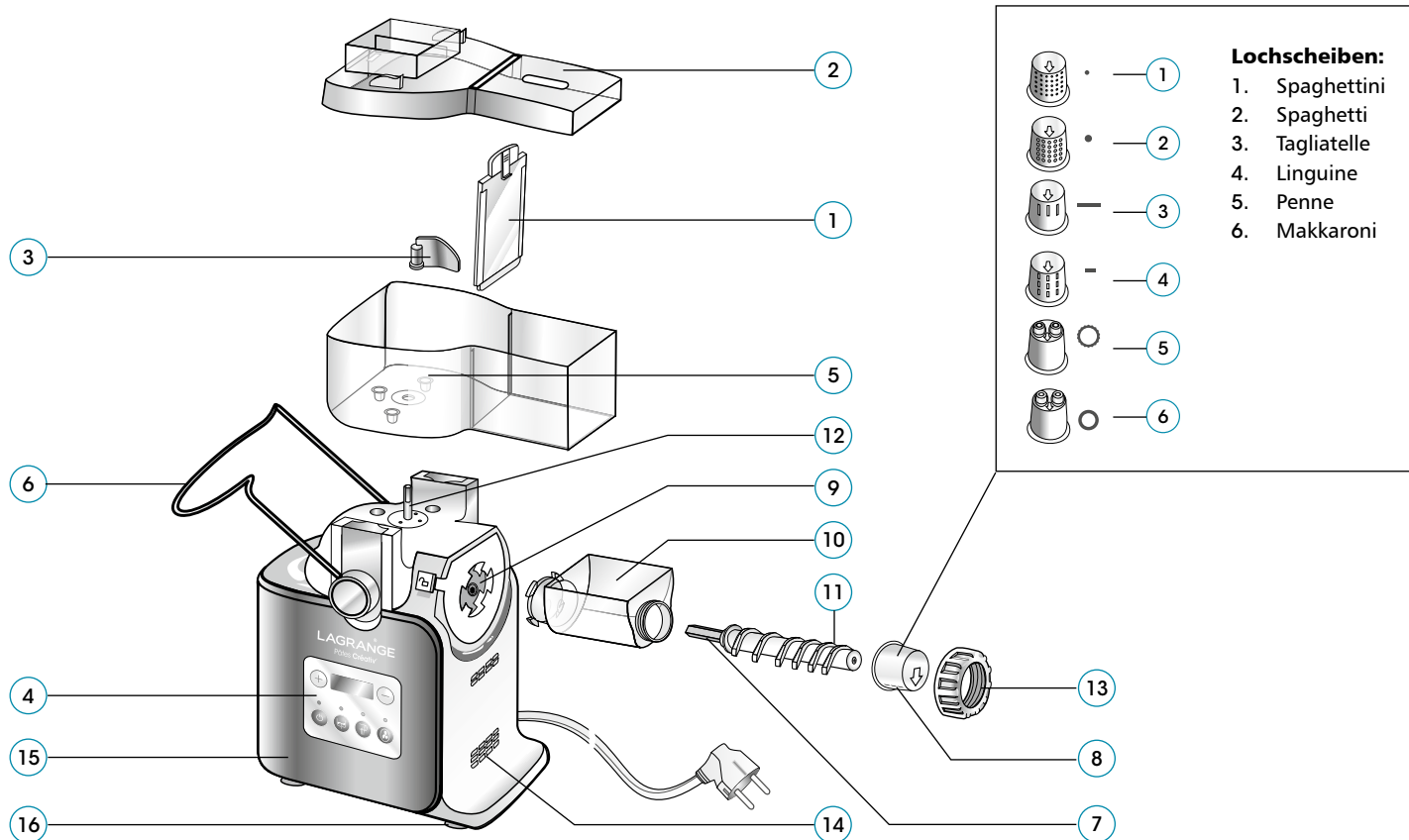
ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Frankrijk

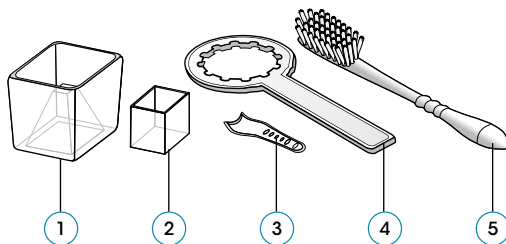
E-mail : conso@lagrange.fr



Pâtes Créativ®
Type 429

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Öffnungs-/Verschlussklappe der Strangpresse.
2. Deckel mit Öffnungen
3. Knetschaufel
4. Bedienfeld
5. Knetschüssel
6. Verriegelungs- und Sicherheitsbügel
7. Antriebsachse
8. Entriegelungsknopf
9. Anschlussende der Strangpresse
10. Strangpresse
11. Schnecke zum Strangpressen des Teigs
12. Lochscheiben
13. Verschlussring
14. Ventilator
15. Motoreinheit
16. Saugfüße



Zubehör :

1. Messbecher für Mehl
2. Messbecher für Wasser
3. Trennmesser
4. Schlüssel und Schieber in einem
5. Reinigungsbürste



Bedienfeld:

1. Elektronische Zeitanzeige
2. Ein/Aus-Taste
3. Knet Taste
4. Strangpresstaste
5. Ventilationstaste

SICHERHEITSHINWEISE

Diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.

- * Geräteschnur stets vollkommen abwickeln.
- * Stecker der Geräteschnur an eine Steckdose 10/16A anschließen.
- * Wenn Sie eine Verlängerungsschnur benötigen, muss ein geerdetes Kabel mit Drahtquerschnitt von mindestens 0,75mm² benutzt werden.
- * Die Motoreinheit Ihres Gerätes und den Stecker nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
- * Das Gerät nicht einbauen.
- * Nach jedem Gebrauch die für die Zubereitung benutzten Teile gut reinigen.
- * Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu sein, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- * Personen einschließlich Kinder unter 8 Jahren, die aufgrund ihrer geminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder aufgrund ihrer mangelnden Erfahrung oder Kenntnisse zur sicheren Benutzung des Gerätes nicht in der Lage sind, dürfen es nicht benutzen, es sei denn, sie werden zur sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen und beaufsichtigt und kennen die damit verbundenen Gefahren. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Erst Kinder über 8 Jahre können unter Aufsicht eines Erwachsenen die Reinigung und Pflege des Gerätes übernehmen.
- * Gerät und Geräteschnur aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.
- * Geräteschnur nicht in Reichweite von Kinderhänden herabhängen lassen.
- * Prüfen Sie, ob die Verdrahtung Ihrer elektrischen Anlage mit den Gerätemerkmalen kompatibel ist. Es empfiehlt sich, das Gerät an eine Stromanlage mit einer Differentialreststromvorrichtung anzuschließen, deren Auslösestrom 30mA nicht überschreitet.
- * Diese Geräte sind nicht dafür geeignet, durch eine separate Schaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem in Betrieb gesetzt zu werden.
- * Benutzen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Fläche.
- * Stellen Sie Ihr Gerät immer so weit wie möglich entfernt vom Rand der Arbeitsfläche auf.

- * Gerät nie auf eine heiße Fläche stellen.
- * Gerät und Geräteschnur von Wärmequellen, heißen Gegenständen und offenen Flammen entfernt halten.
- * Gerät nicht am Strom angeschlossen lassen, wenn es nicht benutzt wird.
- * Immer den Stecker ziehen, bevor Sie das Gerät zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- * Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb lassen.
- * Gerät nicht in einem beengten Raum arbeiten lassen.
- * Gerät nicht leer arbeiten lassen.
- * Nicht mit feuchten Händen bedienen.
- * Nie die Belüftungsgitter verstopfen.
- * Nicht auf ein anderes Gerät stellen.
- * Keines der Geräteteile darf in die Mikrowelle.
- * Aus Sicherheitsgründen sollten Sie Ihr Gerät nicht an einem der Witterung oder Feuchtigkeit ausgesetzten Ort benutzen oder aufbewahren.
- * Gerät nie im Freien benutzen.
- * Gerät nicht für einen anderen als seinen ursprünglichen Bestimmungszweck benutzen.

- * Zum Ziehen des Steckers nicht an der Geräteschnur oder am Gerät selbst ziehen.
- * Gerät nicht benutzen bei einer Beschädigung der Geräteschnur oder des Steckers sowie nach einer Störung oder einem Sturz, sondern den Kundendienst von **LAGRANGE** in Anspruch nehmen.
- * Benutzen Sie aus Sicherheitsgründen nur die für Ihr Gerät bestimmten Zubehör- und Ersatzteile von **LAGRANGE**.
- * Achtung, bevor Sie Zubehöerteile einsetzen oder entfernen, immer den Stecker ziehen.
- * Keine langen Haare, Schal, Krawatte, Halstuch usw. über dem in Betrieb stehenden Gerät hängen lassen.
- * Wenn das Gerät in Betrieb steht, auf keinen Fall Finger, Hände oder Geräte in die Knetschüssel, die Strangpresse oder Lochscheiben, ohne vorher den Stecker gezogen zu haben.
- * Immer das empfohlene Verhältnis zwischen Mehl und Flüssigkeit beachten.
- * Keine Zutaten direkt in die Strangpresse füllen, sondern immer erst in die Knetschüssel beimischen,

wobei die Verschlussklappe der Strangpresse eingesetzt sein muss.

- * Das Gerät nicht in Betrieb setzen, bevor der Deckel geschlossen und der Sicherheitsbügel verriegelt ist. Sicherheitsbügel nicht lösen, solange das Gerät arbeitet.
- * Gerät nicht länger als 30 Minuten lang ununterbrochen arbeiten lassen. Vor erneutem Einschalten den Motor mindestens 15 Minuten abkühlen lassen. Dadurch wird die Überhitzung des Motors vermieden und eine längere Lebensdauer Ihres Gerätes erreicht.
- * Knetschüssel nicht überfüllen, er darf nicht mehr als 300g Teig enthalten. Keine harten, gefrorenen, heißen oder zu großförmigen Zutaten beimischen (z.B. Eiswürfel, Körner, Nüsse...)
- * Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Jede andere (gewerbliche) Verwendung ist ausgeschlossen. Bei Nichtbeachtung dieser Grundregel übernimmt der Hersteller keine Haftung.

GERÄTEMERKMALE

- * Motorteil aus Thermoplast
- * Knetschüssel aus Thermoplast – Fassungsvermögen 250g Mehl
- * Knetschaufel aus antihafbeschichtetem Aluminium
- * Elektronische LED-Anzeige
- * Automatisches Programm zum Mischen, Kneten, Strangpressen und Vortrocknen der Pasta.
- * Deckel mit Sicherheitssystem
- * 6 Lochscheiben
- * Messbecher für Mehl
- * Messbecher für Wasser
- * Gerät zum Trennen der Pasta
- * Schlüssel und Schieber in einem
- * Reinigungsbürste
- * Rutschfeste Saugfüße
- * 230Volt-50Hz-180Watt

GERÄTESCHNUR

Vor jeder Benutzung das Stromkabel aufmerksam kontrollieren. Wenn das Kabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden. Zur Sicherheit des Benutzers darf das Stromkabel nur von **LAGRANGE**, dem Kundendienst der Firma oder einer von **LAGRANGE** befähigten und zugelassenen Person repariert werden. Bei dem Kabel handelt es sich um ein HO5VV-F 3 G 0,75mm². Diese Geräte erfüllen die Richtlinien 2006/95/EG, 2004/108/EG, DEEE 2002/96/EG, RoHS 2002/95/EG und die EG-Verordnung über Lebensmitteltauglichkeit 1935/2004.

UMWELT

Umweltschutz – RICHTLINIE 2002/96/EG

Zum Schutz der Umwelt und unserer Gesundheit müssen für die Entsorgung ausgedienter Elektrogeräte präzise Regeln beachtet werden, die jeden betreffen, sowohl Händler als auch Benutzer.

Deshalb darf Ihr Gerät, wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt, auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Abfalltonne für Hausmüll entsorgt werden.

Zur Entsorgung sind Sie dafür verantwortlich, dass Ihr Gerät an einer ausgezeichneten öffentlichen Sammelstelle zum Recyceln von elektrischen oder elektronischen Geräten abgegeben wird. Hinweise in Bezug auf Sammel- und Recyclingstellen für ausgediente Geräte erhalten Sie bei den örtlichen Ämtern Ihrer Region, bei den Müllabfuhrdiensten oder in dem Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.



PRAKTISCHE HINWEISE

EMPFOHLENE ZUTATEN

MEHL

Benutzen Sie vorzugsweise italienisches Mehl: Weichweizenmehl Typ 00 oder Hartkornmehl.

Andernfalls können Sie auch Mehl vom Typ T45 oder T55 verwenden, das leichter im Handel zu finden sind.

Sie können Pasta aus Vollkornmehl bereiten oder auch mehrere Mehlsorten mischen.

Achtung, jede Mehlsorte hat Ihre eigenen Merkmale. Es kann notwendig sein, das Rezept an das benutzte Mehl anzupassen.

GRIES

Anstatt die Pasta beim Austritt aus der Maschine mit Mehl zu bestäuben, damit Sie nicht aneinander kleben, können Sie auch feinen Hartweizengries dazu benutzen.

Um festere Pasta zu erhalten können Sie feinen Hartweizengries zugeben oder das Weichweizenmehl durch feinen Hartweizengries ersetzen. *Siehe Kapitel Rezepte.*

WASSER

Mit dem Wasser wird die Konsistenz des Pastateigs abgestimmt. Dosieren Sie vorsichtig, denn das Gelingen des Teigs hängt davon ab. Geben das Wasser nach und nach und nur in kleinen Mengen zu. N.B. Man kann eine Vielzahl von Geschmacksrichtungen und Farben in den Pastateig mischen. Dazu einen Teil des Wassers durch Saft oder Gemüsepüree ersetzen.

EIER

Eier sind unerlässlich für die Zubereitung köstlicher und schmackhafter frischer Pasta. Achten Sie darauf, dass sie sehr frisch sind.

GESCHMACKSTOFFE UND WEITERE ZUTATEN

Sie können Zutaten variieren, um Ihre Pasta zu würzen und zu färben. Zum Beispiel kann Obst- oder Gemüsesaft einen Teil des Wassers ersetzen. Aber Sie können auch Soßen, Pürees oder sehr fein gehacktes Gemüse benutzen, sofern die Teigbeschaffenheit das Auspressen der Pasta nicht beeinträchtigt. Vergessen Sie nicht, dass die Löcher in den Vorsätzen sehr klein sind.

INBETRIEBNAHME UND BENUTZUNG

1 . BENUTZUNG

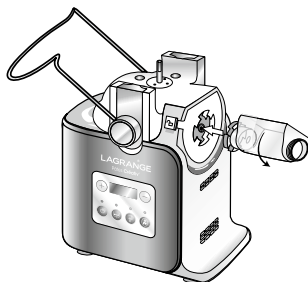
- * Beim Auspacken des Gerätes darauf achten, dass alle Verpackungs- und Stützteile sowie die Beutel und Verpackungsetiketts sorgfältig entfernt werden.
- * Kontrollieren Sie, ob alle Einzel- und Zubehörteile ausnahmslos vorhanden sind.
- * Reinigen sie vor Benutzung Ihres Gerätes alle Teile gut mit Wasser und Reinigungs- oder Spülmittel.
- * Spülen Sie die Teile nach und trocknen Sie sie sorgfältig.
Siehe Kapitel Pflege

ZUSAMMENSETZEN DES GERÄTES

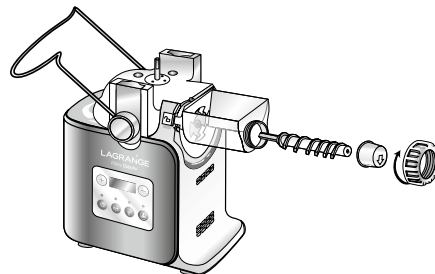
Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, trockene und freigeräumte Arbeitsfläche. Wickeln Sie die Geräteschnur vollkommen ab und achten Sie darauf, dass sie zwischen Gerät und Steckdose nicht zu stark gespannt ist.

Beginnen Sie mit dem Zusammenbau:

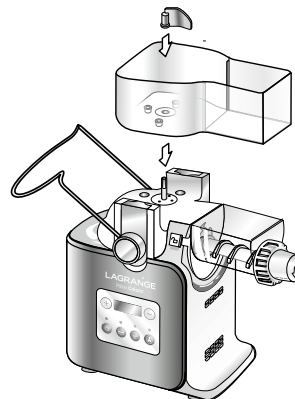
- * Halten Sie die Strangpresse um 45° geneigt zur Einsetzöffnung des Gerätes und drehen Sie sie im entgegengesetzten Uhrzeigersinn, um Sie mit dem Gerät zu verbinden. Die Öffnung der Strangpresse muss nach oben zeigen.



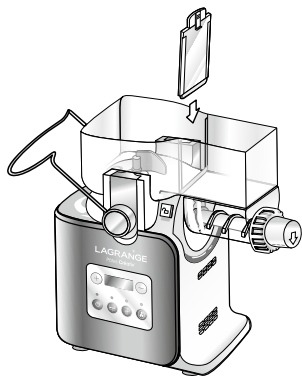
- * Führen Sie die Schnecke in die Strangpresse ein.
- * Setzen die Lochscheibe Ihrer Wahl so vor die Schnecke, **dass der Pfeil nach unten zeigt**.
- * Halten Sie die Lochscheibe fest und schrauben Sie den Verschlussring im Uhrzeigersinn auf.



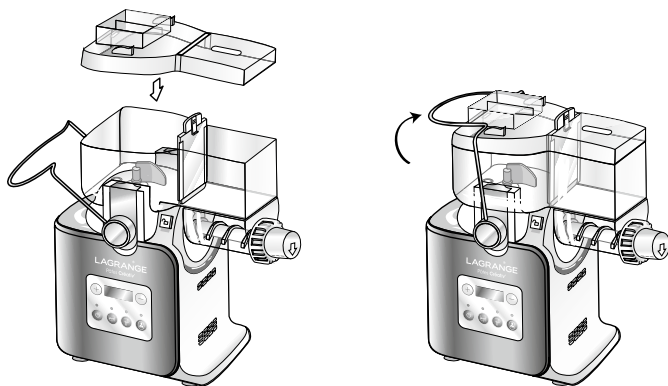
- * Bringen Sie die Knetschüssel und dann die Knetschaufel auf der Antriebsachse an.



- * Setzen Sie die Öffnungs-/Verschlussklappe der Strangpresse ein. Achtung, verriegeln Sie die Klappe gründlich, damit Sie bis nach unten eingeführt ist.



- * Schließen Sie den Deckel und schieben Sie den Sicherheitsbügel über, um das Gerät zu verriegeln.



Die Maschine ist jetzt betriebsbereit, und Sie können mit der Zubereitung des Pasta-Teigs beginnen. Dazu die einzelnen nachstehenden Schritte beachten.

HERSTELLUNG DER PASTA

VORBEREITUNG DER PASTA

Empfohlene Proportionen und Zutaten:

250g Mehl

Flüssige Zutaten (2 Eier + 20ml Wasser + 20ml Öl)

Wahlweise: 1/2 Teelöffel Salz



Mehl



Flüssige
Zutaten

- * Kontrollieren Sie, ob das Gerät vorschriftsmäßig an den Strom angeschlossen ist und fest steht.
- * Lösen Sie den Sicherheitsbügel und öffnen Sie den Deckel.
- * Füllen Sie das Mehl ein (nicht mehr als 300g Mehl).

Achtung, durch die Wahl der Mehlsorte wird das Ergebnis beeinflusst. Wir raten, Mehl mit hohem Glutengehalt zu benutzen, um eine gute Teigbeschaffenheit zu erhalten.

Tipp: Fangen Sie mit einem Grundrezept an (siehe Rezeptteil), um die Eigenschaften Ihres Mehls zu testen. Stürzen Sie sich nicht gleich in eine komplizierte Zubereitung...

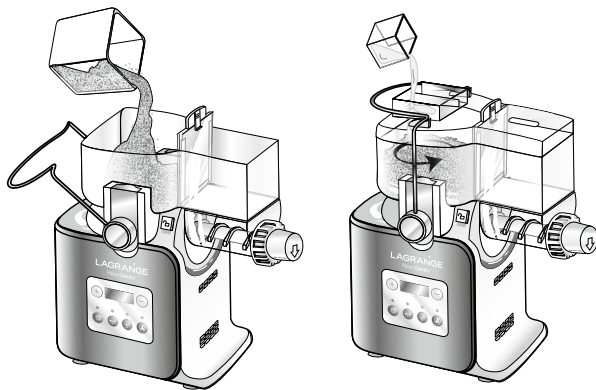
- * Schließen Sie den Deckel und dann den Sicherheitsbügel.

- * Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Ein/Aus-Taste beginnt zu blinken.
- * Drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste, damit wird die Zeitschaltuhr ausgelöst. Die voreingestellte Knetzeit beträgt 5 Minuten. Sie lässt sich mit der Taste « + » bzw. « - » verändern.
- * Drücken Sie auf die Taste « Kneten », um den Teig zu vermischen und dann zu kneten.
- * Geben Sie dann durch die Öffnung auf dem Deckel langsam die Eier, dann das Wasser und das Öl zu.

Achten Sie darauf, dass alle Zutaten Zimmertemperatur besitzen.

Achten Sie auch darauf, keine flüssigen Zutaten zu dem Mehl zu geben, bevor das Gerät eingeschaltet ist und mit dem Kneten begonnen hat.

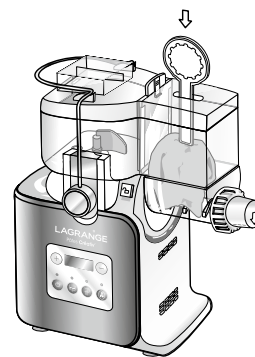
N.B. Die empfohlenen Mengen sind 250g Mehl auf etwa 150ml Flüssigkeit. Dieses Verhältnis kann aber je nach der verwendeten Mehlsorte und Flüssigkeit schwanken. Überwachen Sie fortlaufend die Konsistenz des Teigs und korrigieren Sie gegebenenfalls durch kleine Zugaben, bis Sie einen weichen und elastischen Teig erhalten.



- * Die Knetschaufel mischt und knetet den Teig, dabei kann sie ihre Drehrichtung ändern, um sich der Teigbeschaffenheit anzupassen. Der Knetvorgang endet, wenn die Zeit abgelaufen ist oder auf den Ein/Aus-Schalter gedrückt wird.

Achtung, um das Gerät nicht zu beschädigen, darf der Pressvorgang nicht ausgelöst werden, wenn der Teig zu trocken ist oder keine weiche und elastische Konsistenz besitzt.

- * Stellen Sie vor dem Gerät unter der Lochscheibe ein Gefäß bereit, um die Pasta aufzunehmen. Wenn der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat, können Sie das Gerät ausschalten und die Öffnungs-/Verschlussklappe der Strangpresse herausnehmen.
- * Drücken Sie dann den Knopf Strangpressen, die Dioden der Knöpfe Strangpression und Ventilation leuchten auf, und das Auspressen der Pasta beginnt.
- * Die Knetschaufel drückt den Teig in die Strangpresse, und die Schnecke schiebt den Teig bis zur Lochscheibe. Helfen Sie mit dem Schieber nach, um den Teig nach unten zu schieben und damit den Vorgang zu beschleunigen. Dann werden die Pasta auch gleichmäßiger.



- * Die Pasta kommen dann aus der Lochscheibe und werden dabei durch den Ventilator getrocknet. Sie können die Ventilatorfähigkeit ausschalten, wenn Sie auf den Ventilatorknopf drücken (die Diode erlischt dann).
- * Schneiden Sie die Pasta mit einer Schere oder dem mitgelieferten Trennmesser auf die gewünschte Länge.
- * Um zu vermeiden, dass die Pasta verkleben, bestreuen Sie das Gefäß und die Pasta beim Austritt aus der Maschine sofort mit Mehl.
- * Wenden Sie sie mit den Fingerspitzen im Mehl, damit sie von einem dünnen Mehlfilm umgeben werden. Wenn Sie eine große Menge Pasta bereiten, können Sie sie auf einem sauberen, mit Mehl bestäubten Küchentuch in kleinen Häufchen ablegen.
- * **Für Holnudeln (Penne und Macaroni)** ist es besser, bevor Sie sie durchschneiden, den ganzen Teig auszupressen. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, können Sie die Nudeln mit einer Schere auf die gewünschte Länge schneiden. Durch die Vortrockenfunktion des Ventilators werden die Pasta beim Durchschneiden nicht flachgedrückt und behalten ihre Röhrenform.
- * Wenn der Teig durchgepresst ist, das Gerät mit dem Ein/Aus-Schalter ausschalten. Der Pressvorgang schaltet sich nach Ablauf der Schaltuhr auch automatisch aus. Die voreingestellte Zeit zum Durchpressen des Teigs beträgt 10 Minuten, die Maschine schaltet sich dann automatisch aus.
- * Ziehen sie nach der Benutzung den Stecker.
- * Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit einer neuen Teigzubereitung beginnen (mindestens 15 Minuten).

Achtung, das Gerät soll nicht länger als 30 Minuten ununterbrochen arbeiten.

Achtung, der Motor besitzt einen Überhitzungsschutz und schaltet sich bei Überhitzung automatisch aus oder aber

kehrt die Drehrichtung des Motors um. Das kann eintreten, wenn der Teig bei Auspressen zu fest oder zu trocken ist. Wenn der Fehlercode « E0 » auf der Anzeige erscheint, die Schnecke ausbauen, um das Gerät zu reinigen. Lassen Sie den Motor 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie die Maschine wieder zusammenbauen und erneut benutzen.

Achtung, um Ihr Gerät nicht zu beschädigen, nicht zu harte oder trockene Zutaten durchpressen.

Achtung, um anormale Geräusche, Schwingungen oder Störungen Ihres Gerätes zu vermeiden, immer darauf achten, dass die Schnecke und die Strangpresse fest miteinander verbunden sind.

Achtung, den Deckel des Gerätes nicht während des Betriebs öffnen.

TROCKNEN DER PASTA

Die Maschine ist mit einem Ventilator ausgestattet, der zum Vortrocknen der Pasta dient.

Pasta ohne Eier können auch vollkommen getrocknet werden

Bei langen und bandförmigen Pasta können Sie einen Pastatrockner benutzen oder sie auf einem Küchentuch zu kleinen Nestern formen, nachdem Sie sie mit gesiebttem Mehl bestreut und mit den Fingerspitzen abgeschüttelt haben.

Röhrenförmige Nudeln können Sie, nachdem Sie sie gut mit Mehl bestäubt haben, auf einem Küchentuch ausbreiten, ohne dass sie sich berühren, bis sie völlig trocken sind.

Bei Rezepten mit Eiern oder anderen Zutaten außer Wasser und Mehl die Pasta etwa 15 Minuten trocknen lassen und dann im Kühlschrank aufbewahren. Sie müssen rasch verzehrt werden (in maximal 24 bis 48h Stunden).

KOCHEN DER PASTA

Zum Kochen brauchen die Pasta genügend Wasser. Für 500g frische Pasta 3 bis 4 Liter Wasser zum Kochen bringen. Geben Sie in das Kochwasser 2 Prisen grobes Salz und eventuell einen Esslöffel Olivenöl. Wenn das Wasser sprudelnd kocht, die Pasta nacheinander ins Wasser geben und vorsichtig umrühren, damit sie nicht zusammenkleben. Wenn das Wasser wieder anfängt zu kochen, versuchen Sie Ihre Pasta, sie sind dann *al dente*, das heißt, nicht zu weich gekocht. Schauen Sie, ob sie Ihnen so schmecken oder ob Sie sie lieber noch etwas länger kochen lassen wollen. Aber Vorsicht, nicht zu lange kochen lassen, damit sie nicht zu weich werden.

Spülen Sie die Pasta nach dem Kochen nicht ab, denn sie würden aufweichen und die Soße nicht mehr gut aufnehmen.

AUSBAU UND PFLEGE

AUSBAU DES GERÄTES

- * Vor dem Ausbauen des Gerätes immer erst den Stecker ziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.
- * Lösen Sie den Sicherheitsbügel, um den Deckel freizugeben.
- * Nehmen Sie den Deckel ab, dann die Schaufel und die Öffnungs-/Verschlussklappe der Strangpresse
- * Entnehmen Sie die Knetschüssel.
- * Benutzen Sie den Schlüssel, um den Verschlussring zu lösen, und entnehmen Sie dann die Lochscheibe und die Schnecke.
- * Nehmen Sie die Knetschüssel ab
- * Drücken Sie auf den Entriegelungsknopf und drehen Sie die Strangpresse im Uhrzeigersinn um 45°, um sie auszubauen.

PFLEGE

ACHTUNG:

Das Motorteil und den Stecker auf keinen Fall in Wasser tauchen oder im Geschirrspüler reinigen.

Die Plastikteile nicht mit kratzenden oder scheuernden Schwämmen oder Reinigungsmitteln bearbeiten, um den Kunststoff und seinen Glanz zu erhalten.

- * **Motorteil:** Mit einem feuchten Schwamm abwischen und gut trocknen.
- * **Knetschüssel, Knetschaufel, Klappe, Deckel, Strangpresse, Schnecke, Messbecher, Geräte:**
Benutzen Sie die mitgelieferte Bürste, und lassen Sie die Teile in warmem Wasser mit Spülmittel weichen.
Die Teile nicht im Geschirrspüler reinigen.

* **Verchromter Antriebszapfen und Aufsatzende der Lochscheiben:**

Diese Metallteile sind einfach nur unter warmem Wasser abzuspolen.
Wenn nötig, können Sie etwas Spülmittel benutzen.
Danach klarspülen und trocknen.

* **Lebensmittelflecke und Geruch:**

Bestimmte Zutaten wie Möhren oder Paprikaschoten können Flecken auf den Kunststoffteilen hinterlassen, während andere wie Knoblauch zum Beispiel einen anhaltenden Geruch in der Knetschüssel hinterlassen können

Um derartige Flecken und hartnäckigen Geruch zu entfernen, die Knetschüssel 5 Minuten lang in 2 Liter Wasser mit dem Saft einer Zitrone oder ein wenig weißem Essig tauchen.

Danach klarspülen und normal reinigen.

WEGRÄUMEN DES GERÄTES

- * Alle Geräteteile vor dem erneuten Zusammenbau gut reinigen und trocknen.
- * Bauen Sie das Gerät wieder vollkommen zusammen, bevor Sie es wegräumen.
- * Legen Sie alle Zubehörteile in die Knetschüssel, um sie nicht zu verlieren.
- * Ziehen nach dem Gebrauch den Stecker und räumen Sie das Gerät mit verriegeltem Sicherheitsbügel weg.
- * Rollen Sie die Schnur um das Gerät auf.
- * Bewahren Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche an gut zugänglicher Stelle auf.
- * Nichts auf das Gerät stellen.

REZEPTE

Abkürzungen und Maßangaben:

TI Teelöffel (5ml)

El Esslöffel (20ml)

PASTA MIT EIERN (frisch verzehren)

Weichweizenmehl 250g – Eier 2 – Wasser 20ml – Öl 20ml – Salz ½ TI

Knetzeit: 3 Minuten

ODER

Weichweizenmehl 125g – Hartweizenmehl (oder Hartweizengries)

125g – Eier 2 – Wasser 20ml – Öl 10ml – Salz ½ TI

Knetzeit: 3 Minuten

ODER

Vollkornmehl 250g – Eier 2 – Wasser 20ml – Öl 20ml – Salz ½ TI

Knetzeit: 4 Minuten

PASTA OHNE EIER (lange haltbar)

Hartweizenmehl (oder Hartweizengries) 250g – Wasser 110ml – Öl 10ml – Salz ½ Tl

Knetzeit: 4 Minuten

N.B. **Hartweizenmehl** findet man in italienischen Spezialgeschäften.
Feiner **Hartweizengries** findet sich in der Nudelabteilung
Ihres Supermarkts.

ODER

Weichweizenmehl 125g – Hartweizenmehl (oder Hartweizengries) 125g – Wasser 110ml – Öl 20ml – Salz ½ Tl

Knetzeit: 4 Minuten

PASTA MIT GESCHMACKSZUTATEN (frisch zu verzehren)

Tomatenpasta

Weichweizenmehl 250g – Ei 1 – Konzentriertes Tomatenmark aus der Tube 50g – Wasser 20ml – Öl 20ml – Salz ½ Tl

Knetzeit: 5 Minuten

Spinatpasta

Weichweizenmehl 250g – Ei 1 – Spinat (überbrüht, ausgedrückt und fein gehackt) 50g – Wasser 20ml – Öl 20ml – Salz ½ Tl

Knetzeit: 5 minutes

Olivenpasta

Weichweizenmehl 250g – Ei 1 – Tapenade (Olivenpaste) 50g – Wasser 20ml – Öl 20ml – Salz ½ Tl

Knetzeit: 5 Minuten

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantien für elektrische Haushaltsgeräte von LAGRANGE®

Für das Gerät gilt eine Garantie von **zwei Jahren**.

Ein zusätzliches Jahr Garantie erhalten Sie kostenlos, wenn Sie sich auf der Internetseite **LAGRANGE** (www.lagrange.fr) registrieren. Die Garantie umfasst Ersatzteile und Arbeitskosten und deckt alle Fertigungsmängel ab. Ausgeschlossen von der Garantie sind Beschädigungen in Folge einer unsachgemäßen Verwendung oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung sowie Sturzbeschädigungen.

DIESE GARANTIE GILT NUR BEI PRIVATEM GEBRAUCH. SIE GILT IN KEINEM FALL BEI PROFESSIONELLEM ODER SEMIPROFESSIONELLEM GEBRAUCH.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Verkäufers schließt in keiner Weise die vom Hersteller zu leistende gesetzliche Gewährleistungspflicht für versteckte Mängel gemäß Art. 1641 bis 1649 des französischen Zivilgesetzbuchs (Code Civil) aus.

Wenden Sie sich bei einer Störung an Ihren Händler.

Tritt innerhalb von acht Tagen nach dem Kauf ein technischer Defekt auf, wird das Gerät ersetzt.

Nach Ablauf dieser Frist werden die Geräte vom **LAGRANGE®**-Kundendienst repariert.

Um diese Garantie in Anspruch nehmen zu können, muss der Anwender eine Rechnungskopie mit Kaufdatum des Geräts vorlegen.

Verfügbarkeit der Ersatzteile

Gemäß Artikel L 111-2 des französischen Verbraucherschutzgesetzes (Code de la Consommation) beträgt die Verfügbarkeit der Ersatzteile, die wir für ein reparierbares Produkt vorsehen, fünf Jahre ab Herstellungsdatum. Diese Verfügbarkeit wird jedoch nur in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde, garantiert.

Rücksendekosten

Nach Ablauf des ersten Jahres, für das die Händlergarantie besteht, tragen Sie nur die Rücksendekosten an das Werk, die Rücksendung an Sie erfolgt schnellstmöglich auf unsere Kosten.

Bei Fragen zu unseren Produkten können Sie sich unter folgender Adresse an uns wenden:

LAGRANGE®

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

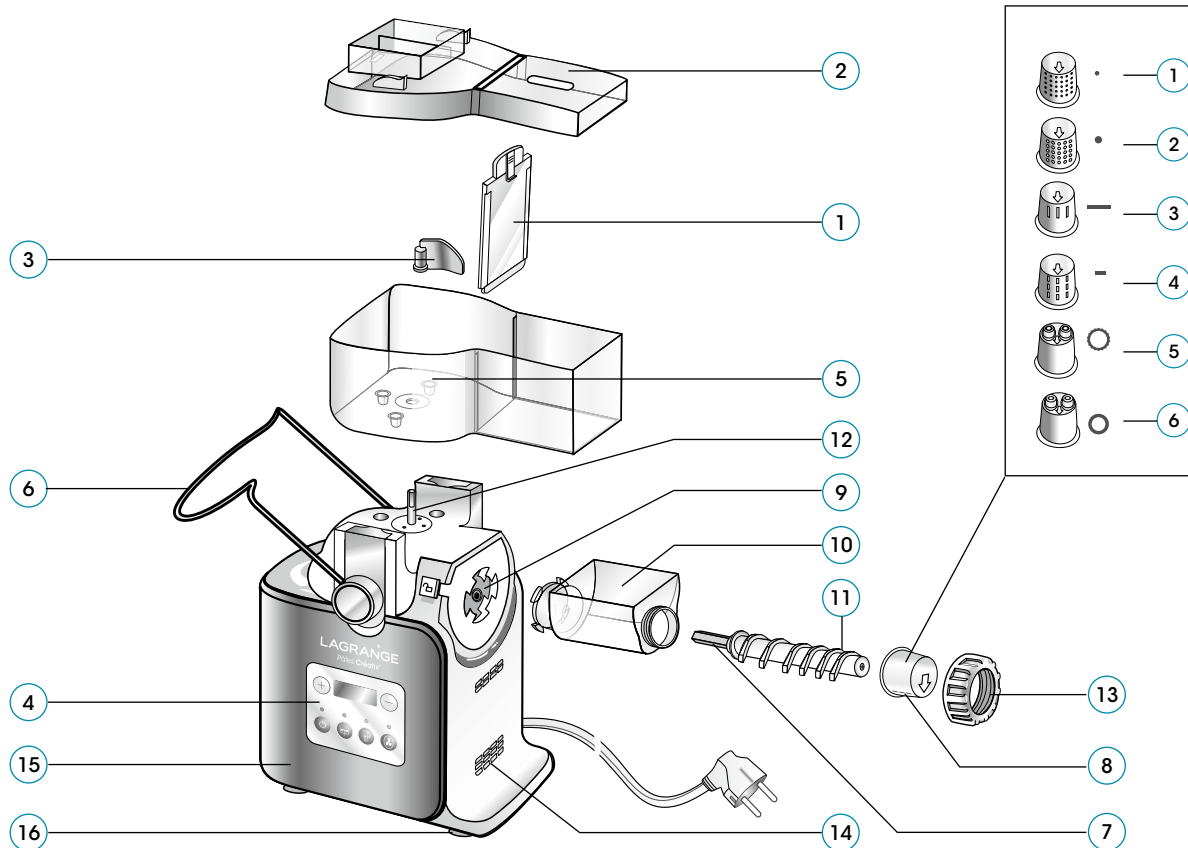
ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Frankreich

E-mail : conso@lagrange.fr



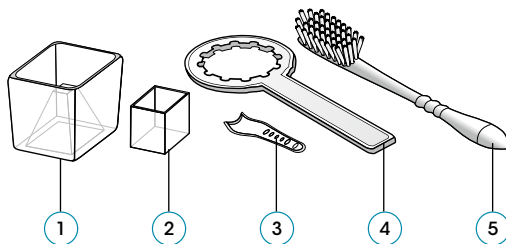
Trafile:

1. Spaghetтини
2. Spaghetti
3. Tagliatelle
4. Linguine
5. Penne
6. Macaroni

Pâtes Créativ®
Type 429

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Trappola di apertura/chiusura della camera d'estrusione.
2. Coperchio con aperture
3. Pala impastatrice
4. Quadro strumenti
5. Vasca d'impasto
6. Arco di chiusura e di sicurezza
7. Asse di trasmissione
8. Tasto di apertura
9. Zona d'incastro della camera d'estrusione
10. Camera d'estrusione
11. Spirale d'estrusione della pasta
12. Boccagli d'estrusione
13. Dado di chiusura
14. Ventilatore
15. Corpo dell'apparecchio
16. Piedi ventosa



Accessori:

1. Misurino per la farina
2. Misurino per l'acqua
3. Strumento di taglio della pasta
4. Strumento 2 in 1: chivetta e spingente
5. Spazzola per la pulizia



Quadro strumenti:

1. Display elettronico di visualizzazione del tempo
2. Tasto ON/OFF
3. Tasto d'impasto
4. Tasto di estrusione
5. Tasto di ventilazione

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente questo manuale d'uso e tenerlo sempre a portata di mano per poterlo consultare ulteriormente.

- * Srotolare sempre completamente il cavo.
- * Raccordare la presa del cavo ad una presa 10/16A.
- * Se dovete servirvi di una prolunga, utilizzare imperativamente un modello munito di presa di terra e di fili con una sezione uguale o superiore a 0,75mm².
- * Non immergere mai il blocco motore dell'apparecchio o la presa nell'acqua o in tutt'altro liquido.
- * Non incassare l'apparecchio.
- * Pulire sempre bene i pezzi che sono serviti per la preparazione e questo dopo ogni utilizzo.
- * Si consiglia di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- * Quest'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone, compresi bambini che non hanno ancora compiuto 8 anni, le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o che non dispongono delle

conoscenze e dell'esperienza necessaria, a meno che non siano stati formati e inquadrati per l'uso in tutta sicurezza di quest'apparecchio e di conoscere i rischi intercorsi. Non lasciare i bambini giocare con l'apparecchio. Solo i bambini che hanno già compiuto 8 anni possono, sotto la sorveglianza di un adulto, procedere alla pulizia e alla manutenzione dell'apparecchio.

- * Tenere l'apparecchio ed il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di meno di 8 anni.
- * Non lasciare mai il cordone pendere a portata di mano dei bambini.
- * Verificare che il cablaggio del vostro impianto elettrico sia compatibile con quello dell'apparecchio. Si raccomanda di raccordare l'apparecchio ad un'installazione comprendente un dispositivo a corrente differenziale residua con corrente di accensione non eccedente i 30mA.
- * Questi apparecchi non sono destinati ad essere messi in funzione tramite un timer esterno o un dispositivo di comando remoto separato.
- * Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, orizzontale, secca e antisdruciolevole.

- * Porre sempre il vostro apparecchio il più lontano possibile dal bordo del piano di lavoro.
- * Non posizionare mai il vostro apparecchio su una superficie calda.
- * Tenere distante il cordone o l'apparecchio da ogni fonte di calore, oggetti caldi o fiamme libere.
- * Non lasciar collegato il vostro apparecchio senza utilizzarlo.
- * Staccare sempre la presa dell'apparecchio prima del suo assemblaggio, smontaggio o durante la pulizia.
- * Non lasciare mai funzionare il vostro apparecchio senza sorveglianza.
- * Non far funzionare l'apparecchio in uno spazio confinato.
- * Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- * Non far funzionare avendo le mani umidi.
- * Non ostruire mai le griglie di aerazione.
- * Non porre mai l'apparecchio su un altro apparecchio.
- * Non inserire mai alcun elemento dell'apparecchio al microonda.
- * Per la vostra sicurezza, si raccomanda di non utilizzare né lasciare mai l'apparecchio in un luogo esposto alle intemperie e all'umidità.

- * Non utilizzare mai l'apparecchio all'esterno.
- * Non utilizzare mai l'apparecchio per un uso diverso da quello per il quale è stato concepito.
- * Non tirare sul cordone d'alimentazione o sullo stesso apparecchio per scollegarlo.
- * Non utilizzare l'apparecchio se il cordone o la presa sono danneggiati o dopo un malfunzionamento dell'apparecchio o una caduta, contattare il Servizio Assistenza **LAGRANGE**.
- * Per la vostra sicurezza, utilizzare soltanto accessori e pezzi di ricambio **LAGRANGE** adatti al vostro apparecchio.
- * Attenzione, staccare sempre la presa prima di posizionare o rimuovere accessori.
- * Non lasciare mai pendere capelli lunghi, sciarpe, cravatte, foulard... sopra gli accessori in funzione.
- * Durante l'uso dell'apparecchio, non inserire mai le dita, le mani o altri utensili nella vasca d'impasto, la camera d'estrusione o i boccali d'estrusione, senza avere prima staccato la presa.
- * Rispettare sempre le proporzioni in farina e liquidi raccomandati.

- * Non aggiungere gli ingredienti direttamente nella camera di estrusione. Innanzitutto mescolare sempre gli ingredienti nella vasca d'impasto con la trappola di chiusura della camera di estrusione ben posizionata.
- * Non accendere mai l'apparecchio senza prima aver chiuso il coperchio e messo l'arco di sicurezza in posizione di chiusura. Non sbloccare l'arco quando l'apparecchio funziona ancora.
- * Non far funzionare l'apparecchio in continuo per più di 30 minuti. Lasciare il motore raffreddare per almeno 15 minuti prima di utilizzarlo di nuovo. Questi consigli permettono di evitare ogni surriscaldamento dell'apparecchio e di garantirgli una migliore longevità.
- * Non sovraccaricare la vasca d'impasto, non deve contenere più di 300g di pasta. Non usare ingredienti duri, congelati, caldi o di taglia troppo grossa (es. cubetto di ghiaccio, grano, noce...)
- * Quest'apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso domestico. È vietato qualunque altro tipo di uso (professionale). Il fabbricante declina ogni responsabilità in caso di non rispetto del suddetto principio.

CARATTERISTICHE

- * Corpo dell'apparecchio in termoplastica
- * Vasca d'impasto in termoplastica – capacità 250g di farina
- * Pala impastatrice in alluminio antiaderente
- * Display elettronico con visualizzazione LED
- * Programma automatico per mescolare, impastare, estrudere e pre-essicare la pasta.
- * Coperchio con sistema di sicurezza
- * 6 boccali d'estrusione
- * Misurino per la farina
- * Misurino per l'acqua
- * Strumento di tagli della pasta
- * Strumento 2 in 1: chiave e spingente
- * Spazzola per la pulizia
- * Piedi ventosa antisdrucciolevoli
- * 230Volts-50Hz-180Watts

CAVO

Occorre verificare attentamente il cavo di alimentazione prima di ogni utilizzo. In caso di guasto, non bisogna usare l'apparecchio. Il cavo deve essere sostituito soltanto da parte di **LAGRANGE**, dal suo servizio di assistenza o da una persona qualificata ed autorizzata da parte di **LAGRANGE** e questo per evitare un pericolo per l'utente. Il cavo utilizzato è un HO5VV-F 3 G 0,75 mm²

Questi apparecchi sono conformi alle direttive 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE e al regolamento CE contatto alimentare 1935/2004.

AMBIENTE

Protezione dell'ambiente – DIRETTIVA 2002/96/CE

Per preservare il nostro ambiente e la nostra salute, la distruzione in fin di vita degli apparecchi elettrici deve farsi secondo regole ben precise e richiede la partecipazione attiva di tutti, fornitori od utenti.

Questo è il motivo per il quale il vostro apparecchio, come lo indica il simbolo apposto sulla piastrina, non deve in alcun caso essere gettato in una pattumiera pubblica o privata destinata ai rifiuti domestici. Al momento della sua distruzione, vi appartiene di depositare l'apparecchio in un centro di raccolta differenziata pubblica designato per il riciclaggio degli apparecchi elettrici od elettronici. Per ottenere maggiori informazioni sui centri di raccolta e di riciclaggio degli apparecchi destinati al macero, si prega contattare le autorità locali della vostra regione, i servizi di raccolta dei rifiuti domestici oppure il negozio nel quale avete comperato il vostro apparecchio.



CONSIGLI PRATICI

GLI INGRÉDIENTI DA UTILIZZARE

LA FARINA

Utilizzare preferibilmente farine italiane: grano tenero tipo 00 o farina di grano duro.

In mancanza, potete usare una farina T45 o T55, più facili da trovare nel commercio.

È possibile fare la pasta con farine complete o mescolare vari tipi di farina.

Attenzione, ciascuna marca di farina possiede le proprie caratteristiche. Adatteremo la ricetta secondo il tipo di farina utilizzata.

LA SEMOLA

Invece d'infarinare la pasta all'uscita della macchina per staccarla, potete utilizzare semola di grano duro.

Per ottenere paste più consistenti, potete aggiungere semola di grano duro fine o sostituire la farina di grano tenero con semola di grano duro fine. *Vedi parte Ricette.*

L'ACQUA

L'acqua vi permetterà di aggiustare la consistenza della vostra preparazione. Siate cauti con il dosaggio dell'acqua poiché questo inciderà sulla consistenza. Aggiungetela progressivamente a piccole quantità.

NB: Si possono immaginare una moltitudine di aromi e di colori possibili per la pasta. A questo proposito, potete sostituire una parte dell'acqua con del succo o della purè di verdure.

LE UOVA

Sono indispensabili per preparare una pasta fresca saporita e ricca di gusto. Accertatevi bene della loro freschezza.

GLI AROMI ED INGREDIENTI SUPPLEMENTARI

Potete utilizzare alcuni ingredienti per profumare o colorire la pasta, come ad esempio un succo di frutta o di verdure in sostituzione di una parte dell'acqua. Ma potete anche usare dei coulis, purè, od altre verdure finemente tritate, purché la loro consistenza non perturbi l'estrusione della pasta. Non dimenticate che i fori dei dischi di estrusione sono abbastanza sottili.

MESSA IN FUNZIONE ED UTILIZZAZIONE

1^A UTILIZZAZIONE

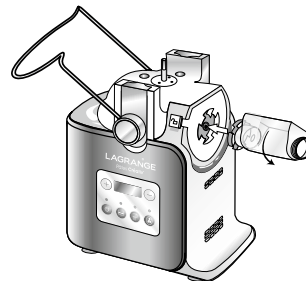
- * Aprendo l'imballaggio dell'apparecchio, fare attenzione a togliere accuratamente il materiale protettivo e di riempimento, così come i sacchetti ed altre etichette del packaging.
- * Verificare che tutti i pezzi ed accessori siano presenti, senza alcun difetto.
- * Prima di servirsi del vostro apparecchio, pulire correttamente tutti i pezzi con acqua saponata oppure addizionata con un detergente per stoviglie..
- * Risciacquare ed asciugare accuratamente tutti i pezzi.
Vedi paragrafo manutenzione.

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO

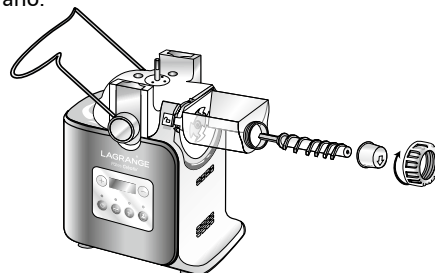
Porre l'apparecchio su un piano di lavoro pulito, asciutto e sguarnito. Spiegare completamente il cavo ed accertarsi che non sarà troppo teso tra l'apparecchio e la presa elettrica.

Procedere al montaggio dell'apparecchio:

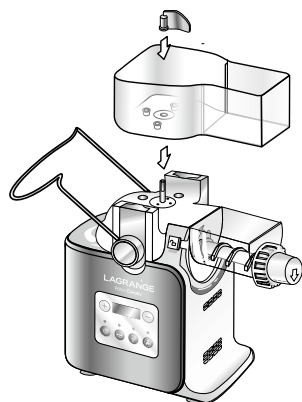
- * Allineare la camera di estrusione ruotata a 45° con la zona d'incastro dell'apparecchio e girare in senso antiorario per collegarla. L'apertura della camera di estrusione deve essere orientata verso l'alto.



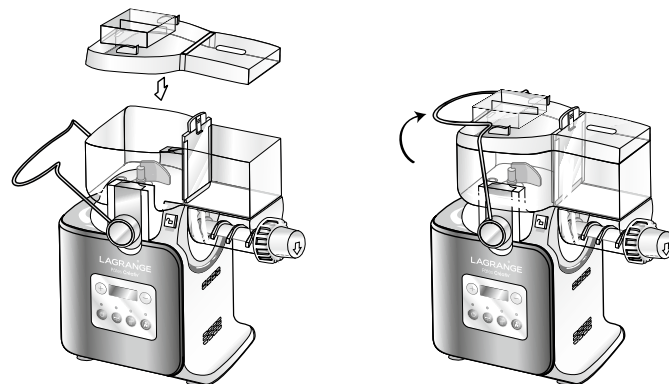
- * Spingere la vite di estrusione all'interno della camera di estrusione.
- * Posizionare la trafila di vostra scelta, **con la freccia rivolta verso il basso**, contro la vite di estrusione.
- * Mantenere la trafila avvitando nello stesso tempo il dado in senso orario.



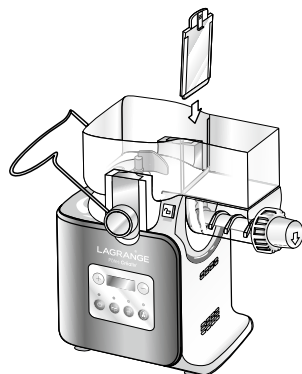
- * Posizionare la vasca d'impasto, poi la pala impastatrice sull'asse di trasmissione.



- * Chiudere il coperchio e ribaltare l'arco di sicurezza per bloccare l'apparecchio.



- * Inserire la trappola d'apertura/chiusura della camera d'estrusione. Attenzione, bloccare correttamente la trappola affinché questa non scenda fino in basso.



La macchina è adesso pronta per l'uso. Potete allora cominciare la preparazione della pasta rispettando le varie tappe descritte qui appresso.

LA REALIZZAZIONE DELLA PASTA

LA PRÉPARAZIONE DELLA PASTA

Proporzioni ed ingredienti raccomandati:

250g di farina

Ingredienti liquidi (2 uova + 20ml di acqua + 20ml d'olio)

Opzione: aggiungere 1/2 cucchiaino da caffè di sale



Farina



Ingredienti
liquidi

- * Accertatevi che l'apparecchio sia collegato correttamente e che la vasca e il coperchio siano ben posizionati.
- * Ribaltare l'arco di sicurezza e ritirare il coperchio.
- * Aggiungere la farina (non più di 300g di farina).

Attenzione, la scelta della farina può intaccare il risultato, raccomandiamo l'uso di farina con un elevato tenore in glutine per una migliore consistenza di pasta.

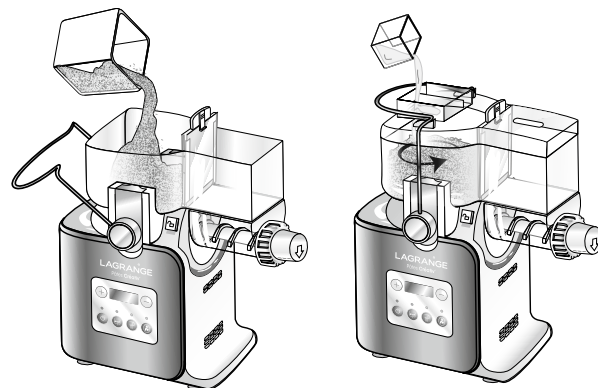
Consiglio: Cominciare innanzitutto con una ricetta di base (vedi paragrafo ricette) per valutare le caratteristiche della vostra farina. Non lanciatevi subito in una preparazione avventata...

- * Chiudere il coperchio e bloccare l'apparecchio con un arco di sicurezza.
- * Collegare l'apparecchio. Il tasto ON/OFF lampeggerà.

- * Premere sul tasto ON/OFF, che avrà per effetto di azionare il timer. Il tempo d'impasto predefinito è di 5 minuti. Potete premere sul tasto « + » o « - » per modificare il tempo d'impasto.
- * Premere sul tasto « impasto » per cominciare a mescolare poi ad impastare la preparazione.
- * Versare allora le uova poi l'acqua e l'olio progressivamente via l'apertura situata sul coperchio.

Utilizzare sempre ingredienti a temperatura ambiente. Non mescolare gli ingredienti liquidi alla farina prima di aver messo in marcia l'apparecchio e di aver cominciato l'impasto.

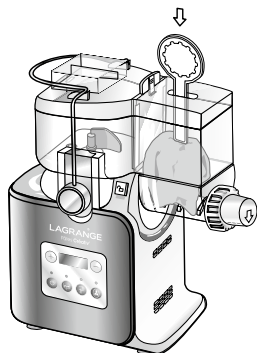
NB : Le quantità raccomandate sono di 250g di farina per circa 150 ml di liquido. Tuttavia, questa proporzione può variare secondo il tipo di farina o di liquido utilizzati. Monitorare continuamente la consistenza della vostra pasta e riaggiustatene i quantitativi un poco alla volta onde ottenere una pasta molle ed elastica.



- * La pala impastatrice mescolerà ed impasterà la preparazione, potrà cambiare il senso di rotazione per adattarsi alla consistenza. La procedura d'impasto si ferma una volta che il tempo è trascorso o premendo sul tasto on/off.

Attenzione, per evitare di rovinare l'apparecchio, non lanciare mai la procedura di estrusione quando la pasta è troppo secca o quando la pasta non ha una consistenza molla ed elastica.

- * Preparare un piatto che posizionerete sul davanti dell'apparecchio, sotto il bocchaglio di estrusione, per raccogliere la pasta. Quando la pasta avrà la giusta consistenza, potrete allora spegnere l'apparecchio poi ritirare la trappola d'apertura/chiusura della camera di estrusione.
- * Premere poi sul pulsante di estrusione, i diodi dei pulsanti di estrusione e di ventilazione si accenderanno e l'estrusione comincerà.
- * La pala impastatrice spingerà la pasta verso la camera di estrusione e la spirale di estrusione porterà la pasta fino al bocchaglio. Premere con lo strumento 2 in 1 per spingere la pasta verso il basso ed accelerare così la procedura. La pasta sarà inoltre più regolare.



- * La pasta uscirà allora dal bocchaglio di estrusione ed essere essiccata dal ventilatore. Potete disattivare la funzione ventilazione premendo sul pulsante ventilazione (il diodo si spegnerà).
- * Tagliare la pasta alla lunghezza desiderata con delle forbici oppure con lo strumento di taglio in dotazione con l'apparecchio.
- * Per evitare che la pasta non s'incolli, setacciare il piatto di farina e spolverare la pasta sin dalla loro uscita dalla macchina.
- * Manipolare la pasta nella farina con la punta delle dita, affinché si ricoprano con uno strato sottile di farina. Se realizzate una grande quantità di pasta, disponetela in piccoli mucchietti su un canovaccio da cucina, pulito e cospargere di farina.
- * **Per la pasta cava (penne e macaroni)**, sarà meglio estrarre tutta la pasta prima del taglio. Una volta l'apparecchio spento, tagliare la pasta alla lunghezza appropriata con una forbice. La funzione di pre-essiccamento del ventilatore permetterà di non schiacciare la pasta al momento del taglio e di tenere così la forma tubolare della pasta.
- * Spegner la macchina con il pulsante ON/OFF quando tutta la pasta è stata estrusa. La procedura di estrusione si ferma inoltre automaticamente a tempo scaduto. Il tempo di estrusione è predefinito a 10 minuti, la macchina si spegnerà allora automaticamente.
- * Scollegare il vostro apparecchio dopo l'uso.
- * Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di lanciare una nuova preparazione di pasta (almeno 15 minuti).

Attenzione, non far funzionare l'apparecchio per più di 30 minuti di fila.

Attenzione, il motore ha una protezione di sicurezza contro il surriscaldamento e si spegnerà automaticamente od invertirà la rotazione in caso di surriscaldamento.

Questo può capitare se la pasta è troppo dura o troppo secca durante l'estrusione. Se il display visualizza il codice errore « E0 », scollegare e smontare la spirale per poter pulire l'apparecchio. Lasciare raffreddare allora il motore per 30 minuti prima di rimontare la macchina ed utilizzarla di nuovo.

Attenzione, per evitare di danneggiare l'apparecchio, non estrudere ingredienti duri o secchi.

Attenzione, per evitare ogni rumore anormale o vibrazione o guasto del vostro apparecchio, verificare sempre che la spirale e la camera di estrusione siano correttamente assemblate.

Attenzione, non aprire il coperchio dell'apparecchio quando questo è in funzione.

L'ESSICCAMENTO DELLA PASTA

La macchina è munita di un ventilatore che effettua un pre-essiccamento della pasta.

L'essiccamento totale della pasta è facoltativo e viene effettuato per la pasta senza uova.

Per la pasta lunga o a nastri, è possibile utilizzare un essiccatoio per pasta oppure farla asciugare su di un panno formando piccoli nidi dopo averli setacciati di farina e separati con la punta delle dita.

Per la pasta a forma di tubo, dopo averla ben infarinata, metterla su un panno, avendo cura di tenerla ben separata, fino a quando non risulterà completamente asciutta.

Per le ricette con uova o con qualsiasi altro ingrediente diverso da farina ed acqua, seccare la pasta per circa 15 minuti e poi tenerla in frigorifero. Consumarla rapidamente (24 a 48 ore al massimo).

LA COTTURA DELLA PASTA

Per quanto riguarda la cottura della pasta, utilizzare sempre acqua a sufficienza. Far bollire circa 3 a 4 litri di acqua per 500g di pasta fresca. Aggiungere 2 pizzichi di sale grosso ed eventualmente un cucchiaino di olio d'oliva nell'acqua di cottura.

Raggiunta la piena ebollizione, buttare la pasta nell'acqua, manciata dopo manciata e mescolare lentamente affinché non si incolli.

Quando si raggiunge di nuovo l'ebollizione, tastare la pasta, sarà *al dente*, vale a dire tenera ma non troppo. Dovrete scegliere tra questa cottura o una cottura un po' più lunga, ma attenti a non cuocerla troppo a lungo per evitare che si rammollisca troppo.

Dopo la cottura, non risciacquare la pasta perché perderebbe la propria consistenza e non assorbirebbe al meglio la salsa.

SMONTAGGIO E MANUTENZIONE

SMONTAGGIO DELL'APPARECCHIO

- * Scollegare sempre l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di smontarlo.
- * Abbassare l'arco di sicurezza per liberare il coperchio.
- * Ritirare il coperchio, la lama e la trappola d'apertura/chiusura della camera di estrusione
- * Ritirare la vasca d'impasto
- * Utilizzare la chiave per svitare il dado di chiusura e ritirare il boccaglio di estrusione e la spirale.
- * Ritirare la vasca di impasto
- * Premere sul pulsante di apertura e ruotare la camera di estrusione di 45° nel senso orario per ritirarla.

MANUTENZIONE

ATTENZIONE:

Non immergere mai in acqua il corpo dell'apparecchio o la sua spina e non metterli mai in lavastoviglie.

Non usare mai tessuti o prodotti corrosivi od abrasivi sulle parti in plastica per preservare la plastica e la sua brillantezza.

* **Corpo dell'apparecchio:**

Pulirlo con una spugna umida. Asciugare bene.

* **Vasca di impasto, pala impastatrice, trappola, coperchio, camera di estrusione, spirale di estrusione, misurini, strumenti:**

Utilizzare la spazzola in dotazione ed immergere questi elementi in acqua tiepida con un po' di detergente per stoviglie.

Risciacquare ed asciugare ogni elemento.

Non lavare le parti nella lavastoviglie.

* **Perno di trasmissione cromato e boccaglio di mantenimento dei dischi di estrusione:**

Queste parti metalliche devono essere passate sotto l'acqua tiepida. È possibile utilizzare un po' di detergente da stoviglie se necessario. Risciacquare ed asciugare.

* **Macchie di alimenti e odori:**

Alcuni ingredienti, come la carota o il peperone, possono lasciare macchie sulla plastica, mentre altri, come l'aglio, ad esempio, possono permeare la vasca di un odore persistente.

Per rimuovere queste macchie od odori persistenti, immergere la vasca per 5 minuti in 2 litri di acqua mescolata con il succo di un mezzo limone oppure con un po' di aceto bianco.

Risciacquare e poi lavare la vasca normalmente.

CUSTODIA DELL'APPARECCHIO

- * Lavare ed asciugare sempre tutti gli elementi prima del loro riposizionamento.
- * Riunire tutte le parti del vostro apparecchio prima di custodirlo.
- * Mettere tutti gli accessori nella vasca per non disperderli.
- * Scollegare l'apparecchio dopo l'uso e riponetelo con la leva bloccata.
- * Avvolgere il cavo attorno all'apparecchio.
- * Custodire l'apparecchio su una superficie piana e facilmente accessibile.
- * Non mettere nulla sopra il vostro apparecchio.

RICETTE

Abbreviazioni e riferimenti:

cc cucchiaino da caffè (5ml)

cs cucchiaio (20ml)

PASTA ALL'UOVO (da consumarsi fresca)

Farina di grano tenero 250g – Uova 2 – Acqua 20ml – Olio 20ml – Sale ½ cc

Tempo d'impasto: 3 minuti

OPPURE

Farina di grano tenero 125g – Farina di grano duro (o semola di grano duro) 125g – Uova 2 – Acqua 20ml – Olio 10ml – Sale ½ cc

Tempo d'impasto: 3 minuti

OPPURE

Farina integrale 250g – Uova 2 – Acqua 20ml – Olio 20ml – Sale ½ cc

Tempo d'impasto: 4 minuti

PASTA SENZA UOVA (lunga conservazione)

Farina di grano duro (o semola di grano duro) 250g – Acqua 110ml – Olio 10ml – Sale ½ cc

Tempo d'impasto: 4 minuti

N.B. La **farina** di grano duro si può trovare nei negozi di specialità italiane.

Potete trovare la **semola** di grano duro fine nel reparto Pasta del vostro supermercato.

OPPURE

Farina di grano tenero 125g – Farina di grano duro (o semola di grano duro) 125g – Acqua 110ml – Olio 20ml – Sale ½ cc

Tempo d'impasto: 4 minuti

PASTA AROMATIZZATA (da consumarsi fresca)

Pasta al pomodoro

Farina di grano tenero 250g – Uovo 1 – Concentrato di pomodori in tubetto 50g – Acqua 20ml – Olio 20ml – Sale ½ cc

Tempo d'impasto: 5 minuti

Pasta agli spinaci

Farina di grano tenero 250g – Uovo 1 – Spinaci (sbollentati, sgocciolati e finemente tritati) 50g – Acqua 20ml – Olio 20ml – Sale ½ cc

Tempo d'impasto: 5 minuti

Pasta alle olive

Farina di grano tenero 250g – Uovo 1 – Tapenade 50g – Acqua 20ml – Olio 20ml – Sale ½ cc

Tempo d'impasto: 5 minuti

CONDIZIONI DI GARANZIA

Garanzie degli apparecchi elettrodomestici LAGRANGE®.

Il vostro apparecchio è garantito **2 anni**.

Per beneficiare gratuitamente di 1 anno supplementare di garanzia, registratevi sul sito Internet **LAGRANGE** www.lagrange.fr. La garanzia è valida per i pezzi e la manodopera e copre i difetti di fabbricazione. Sono escluse dalla garanzia: le deteriorazioni dovute ad un cattivo uso o al non rispetto delle istruzioni per l'uso e le rotture per caduta.

QUESTA GARANZIA SI APPLICA AI SOLI USI DOMESTICI, IN NESSUN CASO AGLI USI DI TIPO PROFESSIONALE O SEMIPROFESSIONALI.

La garanzia legale dovuta dal venditore non esclude affatto la garanzia legale dovuta dal Costruttore per difetti o vizi di fabbricazione conformemente agli articoli 1641 a 1649 del Codice Civile.

In caso di guasto o malfunzionamento, rivolgetevi al vostro rivenditore. In caso di difetto tecnico negli 8 giorni successivi all'acquisto, gli apparecchi vengono sostituiti.

Dopo questo termine, questi vengono riparati dal Servizio Assistenza **LAGRANGE®**.

Per poter beneficiare di questa garanzia, l'utente dovrà imperativamente presentare una copia di fattura con l'indicazione della data d'acquisto dell'apparecchio.

Durata di disponibilità dei pezzi di ricambio

Conformemente all'articolo L 111-2 del codice del consumo, la disponibilità dei pezzi di ricambio che noi prevediamo per un prodotto riparabile è di 5 anni a partire dalla sua data di fabbricazione. Tuttavia, questa disponibilità viene garantita soltanto nel paese in cui il prodotto è stato acquistato.

Spese di trasporto dei resi

Dopo il primo anno che beneficia della garanzia distributore, dovrete sostenere soltanto le spese di trasporto del reso in fabbrica, la spedizione sarà a nostro carico, entro i migliori termini.

Se avete altre domande sui nostri prodotti, potete contattarci al seguente indirizzo:

LAGRANGE®

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

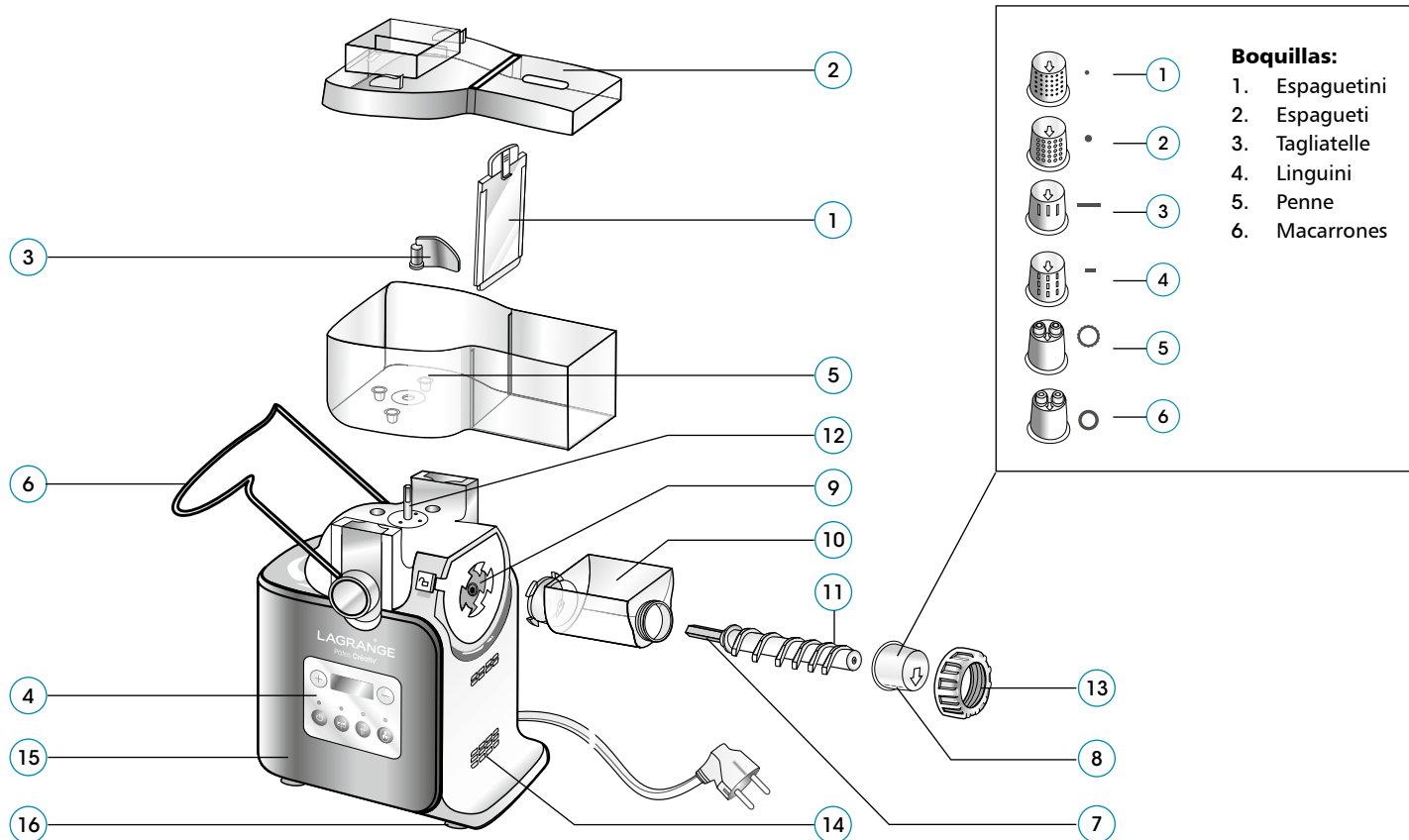
ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Francia

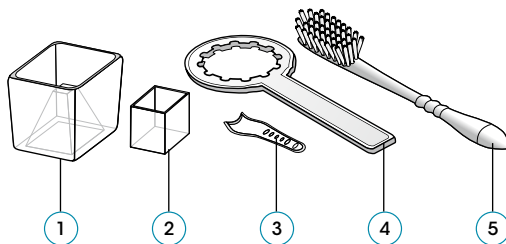
E-mail : conso@lagrange.fr



Pâtes Créativ®
Type 429

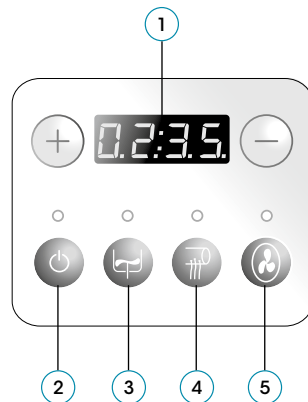
DESCRIPCIÓN DEL APARATO

1. Trampilla de apertura/cierre de la cámara de extrusión.
2. Tapa con aberturas
3. Pala para amasar
4. Cuadro de control
5. Cuba de amasado
6. Arco de bloqueo y seguridad
7. Eje de transmisión
8. Botón de desbloqueo.
9. Zona de ajuste de la cámara de extrusión
10. Cámara de extrusión
11. Espiral de extrusión de la pasta
12. Boquillas de extrusión
13. Tuerca de bloqueo
14. Ventilador
15. Cuerpo del aparato
16. Pies con ventosas



Accesorios:

1. Medida de harina
2. Medida de agua
3. Herramienta de corte de la pasta
4. Herramienta 2 en 1: llave y empujador
5. Cepillo de limpieza



Cuadro de control

1. Pantalla electrónica de visualización del tiempo
2. Tecla marcha/parada
3. Tecla de amasado
4. Tecla de extrusión
5. Tecla de ventilación

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Leer atentamente este modo de empleo y guardarlo para poder consultarlo posteriormente.

- * Desenrollar siempre completamente el cordón.
- * Enchufar la toma del cordón a un enchufe 10/16A
- * Si tiene que utilizar una alargadera, utilice obligatoriamente un modelo provisto de toma de tierra e hilos con una sección igual o superior a 0,75mm².
- * No introducir nunca el bloque motor del aparato o su toma en el agua o en cualquier otro líquido.
- * No encastrar el aparato.
- * Limpiar siempre bien las piezas que sirven para la preparación después de cada utilización.
- * Conviene vigilar a los niños para cerciorarse de que no juegan con el aparato.
- * Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas, incluidos niños de menos de 8 años, cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que no dispongan de los conocimientos o de la experiencia necesarios, a menos de haber sido formados y estén supervisados

para la utilización con total seguridad de este aparato y de conocer los riesgos que presenta. No deje que los niños jueguen con el aparato. Sólo los niños mayores de 8 años pueden, bajo la vigilancia de un adulto, realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato.

- * Mantenga el aparato y el cordón eléctrico fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- * No dejar que el cordón cuelgue al alcance de los niños.
- * Comprobar que el cableado de la instalación eléctrica es compatible con el del aparato. Se recomienda conectar el aparato a una instalación que tenga un dispositivo de corriente diferencial residual con una corriente de activación que no supere 30 mA.
- * Estos aparatos no están destinados a ponerlos en funcionamiento mediante un minuterio exterior o mediante un sistema de control a distancia separado.
- * Utilizar el aparato sobre una superficie plana, horizontal, seca y no deslizante.
- * Colocar siempre el aparato lo más alejado posible del borde de la encimera.

- * No colocar nunca el aparato sobre una superficie caliente.
- * Mantener el aparato o su cordón alejado de cualquier fuente de calor, objetos calientes o llamas.
- * No dejar el aparato enchufado sin utilizarlo.
- * Desenchufar siempre el aparato antes de montarlo, desmontarlo o realizar su limpieza.
- * No dejar que el aparato funcione sin vigilancia.
- * No hacer que el aparato funcione en un espacio confinado.
- * No hacer que el aparato funcione vacío.
- * No accionar con las manos húmedas.
- * No bloquear nunca las rejillas de ventilación.
- * No colocar nunca el aparato sobre otro aparato.
- * No introducir nunca ningún elemento del aparato en el horno microondas.
- * Por su seguridad, se recomienda no utilizar ni dejar nunca el aparato en un lugar expuesto a las inclemencias del tiempo y a la humedad.
- * No utilizar nunca el aparato en el exterior.
- * No utilizar nunca el aparato para otro uso distinto de su función principal.

- * No tirar del cordón de alimentación o del propio aparato para desenchufarlo.
- * No utilizar el aparato si el cordón o el enchufe están dañados o después de un funcionamiento defectuoso del aparato o de una caída, póngase en contacto con el servicio posventa de **LAGRANGE®**
- * Por su seguridad, utilice sólo accesorios y repuestos **LAGRANGE®** adaptados a su aparato.
- * Cuidado, desenchufar siempre el aparato antes de colocar o retirar accesorios.
- * No dejar que cuelgue cabello largo, bufandas, corbatas, fulares,... sobre el aparato que está en funcionamiento.
- * Durante la utilización del aparato, no introducir nunca dedos, manos o utensilios en el cuenco de amasado, en la cámara de extrusión o en las boquillas sin haber desconectado el aparato previamente.
- * Respetar siempre las proporciones de harina y de líquido recomendadas.
- * No añadir ingredientes directamente en la cámara de extrusión. Mezclar siempre los ingredientes previamente en la cuba de amasar con la trampilla de cierre de la cámara de extrusión bien colocada.

- * No poner nunca el aparato en marcha sin haber cerrado la tapa previamente y haber puesto el arco de seguridad en posición de bloqueo. No desbloquear el arco cuando el aparato está funcionando.
- * No hacer que el aparato funcione de forma continua durante más de 30 minutos. Dejar que el motor se enfríe durante al menos 15 minutos antes de utilizar el aparato nuevamente. Estas recomendaciones permiten evitar el recalentamiento del aparato y garantizarle una mayor longevidad.
- * No sobrecargar la cuba de amasar, no debe contener más 300g de pasta. No utilizar ingredientes duros, congelados, calientes o de tamaño demasiado grande (p. ej. cubitos de hielo, granos, nueces,...)
- * Este aparato está reservado exclusivamente para un uso doméstico. Se excluye cualquier otro uso (profesional). El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de incumplimiento de este principio.

CARACTERÍSTICAS

- * Bloque del aparato de material termoplástico
- * Cuba de amasado de material termoplástico - capacidad 250g de harina
- * Pala de amasado de aluminio recubierta de material antiadherente
- * Pantalla electrónica con visualización LED
- * Programa automático para mezclar, amasar, extrudar y presecar la pasta.
- * Tapa con sistema de seguridad
- * 6 boquillas de extrusión
- * Medida de harina
- * Medida de agua
- * Herramienta de corte de la pasta
- * Herramienta 2 en 1: llave y empujador
- * Cepillo de limpieza
- * Pies con ventosas antideslizantes
- * 230Voltios – 50Hz – 140vatios

CORDÓN

Es necesario examinar atentamente el cable de alimentación antes de cualquier utilización. No hay que utilizar el aparato si está dañado. El cordón sólo debe cambiarlo **LAGRANGE**, su servicio posventa o una persona cualificada y autorizada por **LAGRANGE** para evitar cualquier peligro para el usuario. El cordón utilizado es un HO5VV-F 3 G 0,75mm².

Estos aparatos se ajustan a las directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE y a la normativa CE relativa al contacto alimentario 1935/2004.

MEDIO AMBIENTE

Protección del medio ambiente- DIRECTIVA 2002/96/CE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación al final de su vida útil de los aparatos eléctricos debe realizarse según reglas precisas y requiere la implicación de cada uno de nosotros, tanto si se es proveedor como usuario.



Por esta razón y tal como indica el símbolo que figura en la placa de características, en ningún caso debe arrojarse el aparato a un cubo de basura público o privado destinado a basuras domésticas. Para su eliminación, es responsabilidad suya depositar el aparato en un centro de recogida pública designado para el reciclaje de equipos eléctricos o electrónicos. Para obtener más información sobre los centros de recogida y reciclaje de los aparatos desechados, póngase en contacto con las autoridades locales de su región, con los servicios de recogida de basuras domésticas o con la tienda en la que compró su aparato.

CONSEJOS PRÁCTICOS

INGREDIENTES QUE SE VAN A UTILIZAR

HARINA

Utilizar preferiblemente harinas italianas: trigo blando tipo 00 o harina de grano duro.

En su defecto, también se puede utilizar harina T45 o T55, más fácil de encontrar en el comercio.

Es posible hacer pasta con harina integral o mezclar distintos tipos de harina.

Atención, cada marca de harina tiene sus características propias. Puede ser necesario adaptar la receta en función de la harina utilizada.

SÉMOLA

En vez de poner harina en la pasta al salir de la máquina para despegarla, puede utilizar sémola de trigo duro fina.

Para pastas más firmes, puede añadir sémola de trigo duro fina o sustituir a la harina de trigo blando por sémola de trigo duro fina. Véase *parte Recetas*.

AGUA

El agua le va a permitir ajustar la consistencia de la preparación. Preste atención a su dosificación ya que la consistencia dependerá de ello. Añádala progresivamente en pequeñas cantidades.

Nota. Se puede imaginar una multitud de aromas y colores posibles para la pasta. Para ello, sustituirá una parte del agua por zumo o puré de verduras.

HUEVOS

Son indispensables para preparar pasta fresca sabrosa. Preste atención a su frescura.

AROMAS E INGREDIENTES SUPLEMENTARIOS

Puede utilizar ingredientes para dar sabor o colorear su pasta, por ejemplo zumo de fruta o verdura sustituyendo parte del agua. Pero también puede utilizar jarabes, purés u otras verduras picadas muy finamente, a condición de que su textura no perturbe la extrusión de la pasta. No olvide que los orificios de los discos de extrusión son bastante finos.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y UTILIZACIÓN

1ª UTILIZACIÓN

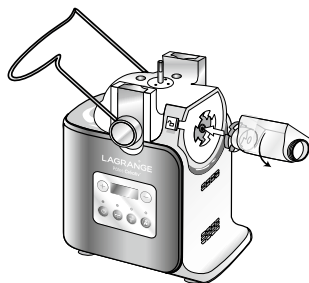
- * Al desembalar su aparato preste atención para retirar cuidadosamente todos los elementos de sujeción así como las bolsitas y otras etiquetas del embalaje.
- * Comprobar que todas las piezas y accesorios están presentes y que no se observan defectos.
- * Antes de utilizar su aparato, limpie bien todas las piezas con agua y jabón o líquido lavavajillas.
- * Aclare y seque cuidadosamente todas las piezas.
Véase párrafo de mantenimiento

MONTAJE DEL APARATO

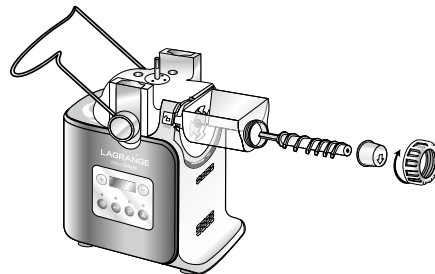
Colocar el aparato sobre una encimera limpia, seca y sin otros objetos. Saque todo el cordón y cerciórese de que no está demasiado tenso entre el aparato y la toma eléctrica.

Montar el aparato:

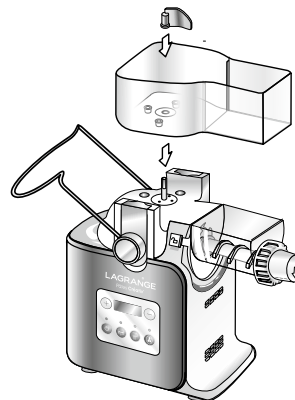
- * Alinear la cámara de extrusión girada 45° respecto a la zona de encaje del aparato y girar en sentido inverso a las agujas del reloj para conectarla. La apertura de la cámara de extrusión debe orientarse hacia arriba.



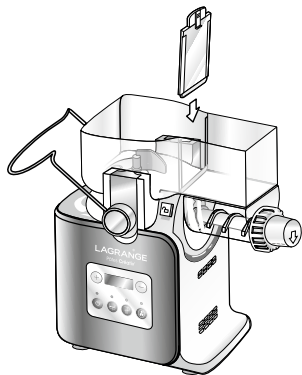
- * Introducir el tornillo de extrusión dentro de la cámara de extrusión.
- * Colocar la boquilla elegida, **con la flecha hacia abajo**, contra el tornillo de extrusión.
- * Sujetar la boquilla atornillando al mismo tiempo la tuerca en el sentido de las agujas del reloj.



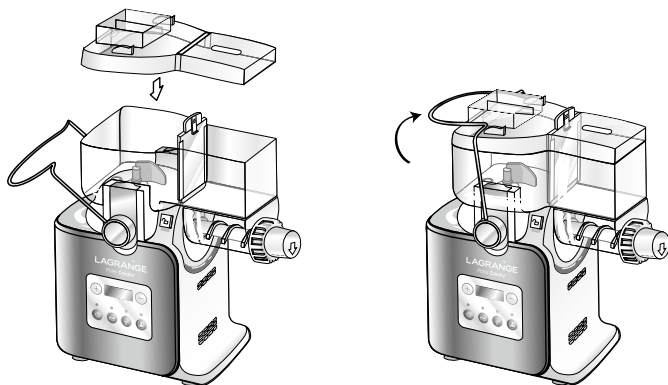
- * Colocar la cuba de amasar y después la pala de amasar en el eje de transmisión.



- * Introducir la trampilla de apertura/cierre de la cámara de extrusión. Cuidado, cerrar bien la trampilla para que descienda hasta abajo.



- * Cerrar la tapa y oscilar el arco de seguridad para cerrar el aparato.



La máquina ya está lista para funcionar. Se puede comenzar entonces la preparación de la pasta respetando las distintas etapas descritas a continuación.

REALIZACIÓN DE LA PASTA

PREPARACIÓN DE LA PASTA

Proporciones e ingredientes recomendados:

250g de harina

Ingredientes líquidos (2 huevos + 20ml de agua + 20ml de aceite)

Opción: añadir 1/2 cucharilla de café de sal



Harina



Ingredientes
líquidos

- * Cerciérese de que el aparato está conectado correctamente a la red eléctrica y que la cuba y la tapa están colocadas.
- * Oscilar el arco de seguridad y retirar la tapa.
- * Añadir la harina (no superar 300g de harina).

Cuidado, la elección de la harina puede afectar al resultado, recomendamos utilizar una harina con un alto contenido en gluten para conseguir una mejor textura de las pastas.

Consejo: Comience en primer lugar con una receta básica (véase párrafo recetas) para evaluar las características de la harina. No se lance inmediatamente a realizar una preparación compleja...

- * Cierre la tapa y cierre el aparato con el arco de seguridad.

- * Enchufe el aparato. La tecla marcha/parada empezará a parpadear.
- * Pulse la tecla marcha/parada, lo que activará el contador de tiempo. El tiempo de amasamiento por defecto es de 5 minutos. Puede pulsar la tecla "+" o "-" para modificar el tiempo de amasado.
- * Pulse la tecla "amasar" para comenzar la mezcla y después el amasado de su preparación.
- * Vierta entonces los huevos y después el agua y el aceite progresivamente por la abertura situada en la parte superior de la tapa.

Preste atención para utilizar siempre ingredientes a temperatura ambiente.

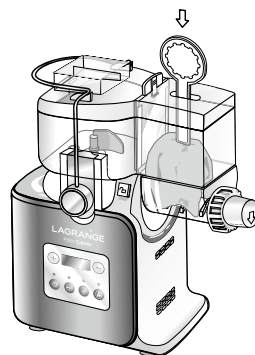
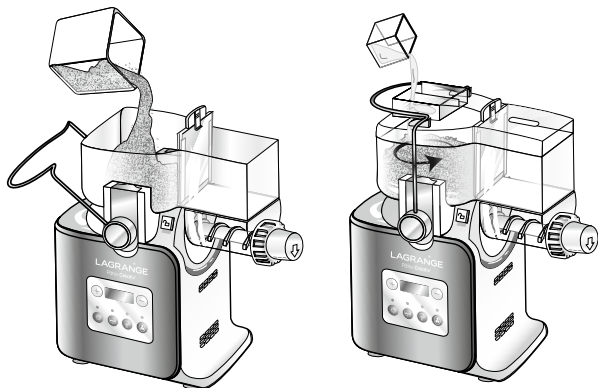
Cuidado, no mezclar los ingredientes líquidos a la harina antes de haber puesto el aparato en marcha y que haya comenzado a amasar.

Nota: Las cantidades recomendadas son de 250g de harina para aproximadamente 150ml de líquido. Sin embargo, esta proporción puede variar en función del tipo de harina o líquido utilizados. Vigile de forma permanente la consistencia de su pasta y ajuste las cantidades poco a poco hasta obtener una pasta blanda y elástica.

- * La pala de amasar va a mezclar y amasar la preparación; podrá cambiar de sentido de giro para adaptarse a la textura. El proceso de amasado se detiene una vez transcurrido el tiempo o pulsando el botón on/off.

Cuidado, para evitar dañar el aparato, no lanzar nunca el proceso de extrusión cuando la pasta está demasiado seca o si la pasta no tiene una textura blanda y elástica.

- * Prepare un plato que colocará delante del aparato, bajo la boquilla de extrusión, para recoger la pasta. Cuando la pasta tiene la textura adecuada, entonces puede apagar el aparato y retirar después la trampilla de apertura/cierre de la cámara de extrusión.
- * Pulse después el botón de extrusión, los diodos de los botones de extrusión y de ventilación se encenderán y la extrusión comenzará.
- * La pala de amasar empujará la pasta hacia la cámara de extrusión y el espiral de extrusión llevará la pasta hasta la boquilla. Apriete con la herramienta 2 en 1 para empujar la pasta hacia abajo y así acelerar el proceso. De este modo, la pasta también será más regular.



- * La pasta saldrá entonces por la boquilla de extrusión y la secará el ventilador. Puede desactivar la función ventilación pulsando el botón ventilación (el diodo se apagará).
- * Corte la pasta a la longitud deseada con tijeras o con la herramienta de corte suministrada con su aparato.
- * Para evitar que la pasta se pegue entre sí, filtre el plato de harina y espolvoree la pasta al salir de la máquina.
- * Manipúlela con el extremo de los dedos en la harina para que se cubra con una ligera película de harina. Si se realiza una gran cantidad de pasta, colóquela en pequeños montones sobre un paño de cocina, limpio y espolvoreado con harina.
- * **Para la pasta hueca (penne y macarrones)**, es mejor extrudar toda la pasta antes de cortarla. Una vez apagado el aparato, cortar con las tijeras la pasta a la longitud apropiada. La función de presecado del ventilador permitirá que la pasta no se aplaste al cortarla y, de este modo, mantener la forma tubular de la pasta.
- * Apagar la máquina con el botón marcha/parada cuando haya sido extrudada toda la pasta. El proceso de extrusión se detiene también automáticamente transcurrido el tiempo seleccionado. El tiempo de extrusión preseleccionado es de 10 minutos. Transcurrido este tiempo la máquina se detendrá automáticamente.
- * Desenchufar el aparato después de haberlo utilizado.
- * Deje que el aparato se enfríe antes de lanzar una nueva preparación de pasta (al menos 15 minutos).

Cuidado, no hacer que el aparato funcione durante más de 30 minutos seguidos.

Cuidado, el motor tiene una protección de seguridad contra el recalentamiento y se apagará automáticamente o invertirá su giro en caso de recalentamiento. Ello puede ocurrir si la pasta está demasiado dura o demasiado seca

durante la extrusión. Si la pantalla presenta el código de error "E0", desenchufar y desmontar la espiral para limpiar el aparato. Dejar entonces que el motor se enfríe durante 30 minutos antes de volver a montar la máquina y utilizarla nuevamente.

Cuidado, para evitar dañar su aparato, no extrudar ingredientes duros o secos.

Cuidado, para evitar cualquier ruido anormal, vibración o fallo en su aparato, compruebe siempre que la espiral y la cámara de extrusión están montadas correctamente.

Cuidado, no abrir la tapa del aparato mientras está funcionando.

SECADO DE LA PASTA

La máquina dispone de un ventilador que efectúa un secado previo de la pasta.

El secado total de la pasta es opcional y se realiza para pasta sin huevos.

Para la pasta larga o con forma de cinta, se puede utilizar un secadero de pasta o hacer que se seque sobre un paño formando pequeños nidos después de haberlas espolvoreado con harina y haber sacudido las puntas de los dedos.

Para la pasta con forma de tubo, después de haberla espolvoreado bien con harina, colóquela sobre un paño evitando que se toque, hasta que esté perfectamente seca.

Para recetas con huevos o cualquier otro ingrediente distinto de la harina y del agua, seque la pasta 15 minutos aproximadamente y consérvela en el frigorífico. Consúmla rápidamente (24 a 48h como máximo).

COCCIÓN DE LA PASTA

Por lo que se refiere a la cocción de la pasta, preste atención en utilizar suficiente agua. Haga hervir unos 3 a 4 litros de agua para 500g de pasta fresca. Añada en el agua de cocción 2 pizcas de sal gruesa y, eventualmente, una cuchara sopera de aceite de oliva.

Cuando hierva abundantemente, eche la pasta al agua, puñado a puñado y mézclela con cuidado para que no se pegue.

Cuando vuelva a hervir, pruebe la pasta, estará *al dente*, es decir, blanda pero no demasiado. Puede elegir entre esta cocción o una cocción un poco más larga, pero preste atención para no cocerla demasiado tiempo para evitar que esté demasiado blanda.

Tras la cocción, evite aclarar la pasta ya que perdería su firmeza y no absorbería bien la salsa.

DESMONTAJE Y MANTENIMIENTO

DESMONTAJE DEL APARATO

- * Desenchufar siempre el aparato y dejar que se enfríe antes de desmontarlo.
- * Bajar el arco de seguridad para retirar la tapa.
- * Retirar la tapa, la cuchilla y la trampilla de apertura/cierre de la cámara de extrusión
- * Retirar la cuba de amasar
- * Utilizar la llave para desatornillar la tuerca de bloqueo y retirar la boquilla de extrusión y la espiral.
- * Retirar la cuba de amasar
- * Pulsar el botón de desbloqueo y girar 45° la cámara de extrusión en el sentido de las agujas del reloj para retirarla.

MANTENIMIENTO

ATENCIÓN:

No introducir nunca el cuerpo del aparato o la toma eléctrica en agua o en el lavavajillas.

No utilizar nunca tejidos o productos agresivos o abrasivos en las partes de plástico para preservarlo así como su brillo.

* Cuerpo del aparato:

Límpielo con una esponja húmeda. Secarla bien.

* Cuba de amasar, pala de amasar, trampilla, tapa, cámara de extrusión, espiral de extrusión, medidas y utensilios:

Utilice el cepillo suministrado e introduzca estos elementos en agua tibia que lleve un poco de líquido lavavajillas.

Aclare y seque cada elemento.

No lave los elementos en el lavavajillas.

*** Pivote de transmisión cromado y contera de sujeción de los discos de extrusión:**

Estas partes metálicas deben pasarse simplemente por agua tibia. Se puede utilizar un poco de líquido lavavajillas en caso necesario. Aclarar y secar.

*** Manchas de alimentos y olores:**

Algunos ingredientes, como la zanahoria o la pimienta, pueden dejar manchas en el plástico mientras que otros, como el ajo por ejemplo, pueden impregnar la cuba de un olor persistente.

Para retirar estas manchas u olores persistentes, introduzca la cuba durante 5 minutos en 2 litros de agua con el zumo de medio limón o con un poco de vinagre blanco.

Aclarar y lavar a continuación la cuba normalmente.

CÓMO GUARDAR EL APARATO

- * Lavar siempre bien y secar todos los elementos antes de colocarlos.
- * Monte todos los elementos del aparato antes de guardarlo.
- * Ponga todos los accesorios en la cuba para que no se extravíen.
- * Desenchufe el aparato después de utilizarlo y guárdelo con la palanca bloqueada.
- * Enrolle el cordón alrededor del aparato.
- * Guarde el aparato en una superficie plana y fácilmente accesible.
- * No ponga nada encima del aparato.

RECETAS

Abreviaturas y marcas:

cc cucharilla de café (5ml)

cs cuchara sopera (20ml)

PASTA AL HUEVO (degustar fresca)

Harina de trigo blando 250g – Huevos 2 – Agua 20ml – Aceite 20ml – Sal ½ cc

Tiempo de amasado: 3 minutos

O

Harina de trigo blando 125g – Harina de trigo duro (o sémola de trigo duro) 125g – Huevos 2 – Agua 20ml – Aceite 10ml – Sal ½ cc

Tiempo de amasado: 3 minutos

O

Harina integral 250g – Huevos 2 – Agua 20ml – Aceite 20ml – Sal ½ cc

Tiempo de amasado: 4 minutos

PASTA SIN HUEVOS (larga conservación)

*Harina de trigo duro (o sémola de trigo duro) 250 g – Agua 110 ml
– Aceite 10 ml – Sal ½ cc*

Tiempo de amasado: 4 minutos

NOTA. la **harina** de trigo duro se encuentra en ultramarinos italianos especializados.

Se puede encontrar **sémola** de trigo duro fina en la sección de pasta de los supermercados.

O

Harina de trigo blando 125 g – Harina de trigo duro (o sémola de trigo duro) 125 g – Agua 110 ml – Aceite 20 ml – Sal ½ cc

Tiempo de amasado: 4 minutos

PASTA AROMATIZADA (probar fresca)

Pasta de tomate

Harina de trigo blando 250 g – Huevo 1 – Concentrado de tomate en tubo 50 g – Agua 20 ml – Aceite 20 ml – Sal ½ cc

Tiempo de amasado: 5 minutos

Pasta de espinacas

Harina de trigo blando 250 g – Huevo 1 – Espinacas (escaldadas, escurridas y troceadas finas) 50g – Agua 20 ml – Aceite 20 ml – Sal ½ cc

Tiempo de amasado: 5 minutos

Pasta de aceitunas

Harina de trigo blando 250 g – Huevo 1 – Tapenade 50g – Agua 20 ml – Aceite 20 ml – Sal ½ cc

Tiempo de amasado: 5 minutos

CONDICIONES DE GARANTÍA

Garantías de los aparatos electrodomésticos LAGRANGE®.

Este aparato está garantizado **2 años**.

Per beneficiare gratuitamente di 1 anno supplementare di garanzia, registratevi sul sito Internet **LAGRANGE** www.lagrange.fr). La garanzia è valida per i pezzi e la manodopera e copre i difetti di fabbricazione. Sono escluse dalla garanzia: le deteriorazioni dovute ad un cattivo uso o al non rispetto delle istruzioni per l'uso e le rotture per caduta.

QUESTA GARANZIA SI APPLICA AI SOLI USI DOMESTICI, IN NESSUN CASO AGLI USI DI TIPO PROFESSIONALE O SEMIPROFESSIONALI.

La garanzia legale dovuta dal venditore non esclude affatto la garanzia legale dovuta dal Costruttore per difetti o vizi di fabbricazione conformemente agli articoli 1641 a 1649 del Codice Civile. In caso di guasto o malfunzionamento, rivolgetevi al vostro rivenditore. In caso di difetto tecnico negli 8 giorni successivi all'acquisto, gli apparecchi vengono sostituiti.

Dopo questo termine, questi vengono riparati dal Servizio Assistenza **LAGRANGE®**.

Per poter beneficiare di questa garanzia, l'utente dovrà imperativamente presentare una copia di fattura con l'indicazione della data d'acquisto dell'apparecchio.

Durata di disponibilità dei pezzi di ricambio

Conformemente all'articolo L 111-2 del codice del consumo, la disponibilità dei pezzi di ricambio che noi prevediamo per un prodotto riparabile è di 5 anni a partire dalla sua data di fabbricazione. Tuttavia, questa disponibilità viene garantita soltanto nel paese in cui il prodotto è stato acquistato.

Spese di trasporto dei resi

Dopo il primo anno che beneficia della garanzia distributore, dovrete sostenere soltanto le spese di trasporto del reso in fabbrica, la spedizione sarà a nostro carico, entro i migliori termini.

Se avete altre domande sui nostri prodotti, potete contattarci al seguente indirizzo:

LAGRANGE®

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

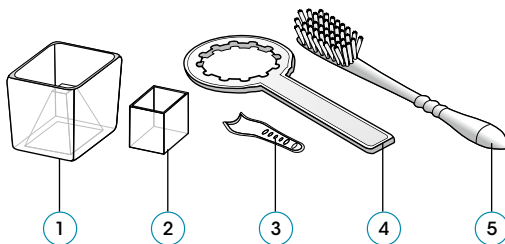
69390 VOURLES

Francia

E-mail : conso@lagrange.fr

DESCRIPTION OF THE UNIT

1. Opening/closing door of the extrusion chamber.
2. Cover with openings
3. Kneading blade
4. Control panel
5. Kneading vat
6. Locking and safety bar
7. Transmission axis
8. Unlocking button
9. Extrusion chamber interlocking zone
10. Extrusion chamber
11. Pasta extrusion spiral
12. Extrusion end-pieces
13. Locking screw
14. Fan
15. Body of the unit
16. Suction cup feet



Accessories:

1. Flour measuring cup
2. Water measuring cup
3. Pasta cutting tool
4. 2-in-1 Tool: wrench and pusher
5. Cleaning brush



Control panel:

1. Electronic time display screen
2. Start/stop button
3. Kneading button
4. Extrusion button
5. Ventilation button

SAFETY INSTRUCTIONS

Carefully read these instructions and keep them so that you can consult them later on.

- * Always unwind the cord completely.
- * Connect the cord to a 10/16A outlet.
- * If you use an extension cord, you must use a model equipped with a ground connection and wires of section greater than or equal to 0.75mm².
- * Never put the motor block of your unit or its plug into water or any other liquid.
- * Do not embed the unit.
- * Always wash the parts that were used for preparation thoroughly after each use.
- * Watch children to make sure that they don't play with the unit.
- * This unit is not intended for use by people, including children under the age of 8, whose physical, sensorial or mental capacities are reduced or who lack the necessary knowledge or experience, unless they are taught and supervised to ensure that they can use this unit safely and to familiarize them with

the risks involved. Do not let children play with the unit. Only children over the age of 8 can, with adult supervision, clean and maintain the unit.

- * Keep the unit and the power cord out of reach of children under 8 years of age.
- * Do not leave the cord hanging within reach of children.
- * Make sure that the wiring of your electrical installation is compatible with that of the unit. It is recommended that you connect the unit to an installation including a residual current system having a breaking current not exceeding 30mA.
- * These units are not intended to be operated by means of an exterior timer or by a separate remote control system.
- * Use the unit on a flat, horizontal, dry and non-slippery surface.
- * Always place your unit as far away as possible from the edge of your working area.
- * Never put your unit on a hot surface.
- * Keep the unit and its cord away from all sources of heat, hot objects or open flames.

- * Do not leave your unit plugged in when you are not using it.
- * Always unplug the unit before assembling, dismantling or cleaning it.
- * Do not leave the unit operating without supervision.
- * Do not operate the unit in a confined space.
- * Do not operate when the unit is empty.
- * Do not operate with wet hands.
- * Do not obstruct the ventilation gratings.
- * Never put the unit on top of another appliance.
- * Never put any part of the unit into a microwave oven.
- * For your safety, it is recommended that you never use or leave your unit in a place exposed to foul weather and moisture.
- * Never use the unit outside.
- * Never use the unit for a purpose other than its main function.
- * Do not pull on the power cord or the unit itself to unplug it.
- * Do not use the unit if the cord or the plug are damaged or after a malfunction of the unit or a

fall, contact the **LAGRANGE** after-sale service department.

- * For your safety, use only **LAGRANGE** accessories and spare parts adapted to your unit.
- * Warning: always unplug the unit before positioning or removing accessories.
- * Do not let long hair, scarves, ties, etc. hang above the unit when it is operating.
- * When using the unit, never insert fingers, hands or utensils into the kneading vat, the extrusion chamber or the extrusion end-pieces without having first unplugged the unit.
- * Always observe the recommended proportions of flour and liquid.
- * Do not add ingredients directly into the extrusion chamber. Always mix the ingredients first in the kneading vat with the closing door of the extrusion chamber properly positioned.
- * Never start the unit without having first closed the cover and put the safety bar in the locked position. Never unlock the bar when the unit is in operation.

- * Do not operate the unit continuously for more than 30 minutes. Let the motor cool for at least 15 minutes before using again. These recommendations help avoid overheating of the unit and increase its lifespan.
- * Do not overload the kneading vat. It must not contain more than 300g of pasta. Do not use hard, frozen, hot or excessively large ingredients (e.g. ice cubes, seeds, nuts, etc.)
- * This unit is exclusively intended for household use. Any other use (professional) is forbidden. The manufacturer waives all responsibility in the event of non-observance of this principle.

CHARACTERISTICS

- * Thermoplastic body of unit
- * Thermoplastic kneading vat – capacity 250g of flour
- * Aluminum kneading blade with anti-stick coating
- * Electronic screen with LED display
- * Automatic program to mix, knead, extrude and pre-dry pasta.
- * Cover with safety system
- * 6 extrusion end-pieces
- * Flour measuring cup
- * Water measuring cup
- * Pasta cutting tools
- * 2-in-1 Tool: wrench and pusher
- * Cleaning brush
- * Anti-skid suction cup feet
- * 230Volts-50Hz-180Watts

CORD

You must examine the power cord carefully before using it. If it is damaged, you must not use the unit. The cord can only be replaced by **LAGRANGE**, its after-sale service department or a qualified person approved by **LAGRANGE** in order to avoid danger for the user. The cord used is a HO5VV-F 3 G 0.75mm².

These units are in compliance with directives 2006/95/EC, 2004/108/EC, DEEE 2002/96/EC, RoHS 2002/95/EC and the EC food contact regulation 1935/2004.

ENVIRONMENT

Protection of the environment – DIRECTIVE 2002/96/EC

In order to protect our environment and our health, electrical units at the end of their working lives must be disposed of according to very specific rules requiring the involvement of everyone, both suppliers and users.



That is why your unit, as indicated by the symbol on its nameplate, must not be put into a public or private garbage can intended for household wastes.

At the time of its disposal, it is your responsibility to bring your unit to a public collection center designated for the recycling of electrical and electronic equipment. If you need information about centers for the collection and recycling of discarded units, please contact the local authorities in your region, the household waste collection services or the store where you bought your unit.

PRACTICAL ADVICE

THE INGREDIENTS TO BE USED

FLOUR

It is better to use Italian flour: common wheat type 00 or durum flour. Failing that, you can also use T45 or T55 flours, which are easier to find in stores.

It is possible to make pasta with whole wheat flour or to mix different types of flour.

Attention, each brand of flour has its own characteristics. It may be necessary to adapt the recipe as a function of the type of flour used.

SEMOLINA

Instead of sprinkling your pasta with flour when it comes out of the machine to keep it separate, you can use fine durum wheat semolina. For firmer pasta, you can add fine durum wheat semolina or replace the common wheat flour with fine durum wheat semolina. See *Recipe section*.

WATER

Water lets you adjust the consistency of your preparation. Be careful with the amount, because this will affect the consistency. Add it progressively in small quantities.

N.B. There are a multitude of possible flavors and colors for pasta. To add them, you can replace some of the water with juice or a vegetable purée.

EGGS

Eggs are essential for making delicious and rich-tasting pasta. Be sure to use very fresh eggs.

ADDITIONAL FLAVORS AND INGREDIENTS

You can use ingredients to flavor or color your pasta, for example a fruit or vegetable juice to replace some of the water. You can also use coulis, purées, or other finely chopped vegetables as long as their texture does not hinder the extrusion of the pasta. Don't forget that the holes of the extrusion disks are rather small.

STARTING AND USE

1ST USE

- * When unwrapping your unit, carefully remove all of the packaging materials and the bags and packaging labels.
- * Make sure that all of the parts and accessories are present and intact.
- * Before using your unit, thoroughly clean all of the parts with soapy water or water with dishwashing liquid added.
- * Carefully rinse and dry all of the parts.

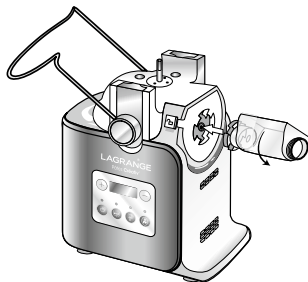
See upkeep section

MOUNTING OF THE UNIT

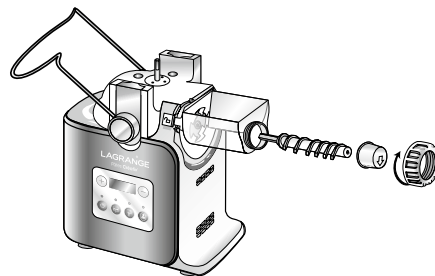
Place the unit on a clean, dry and uncluttered work surface. Completely unwind the cord and make sure that it is not too taught between the unit and the electrical outlet.

Assemble the unit:

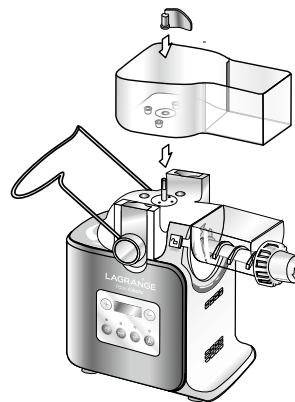
- * Align the extrusion chamber pivoted to 45° with the fitting zone of the unit and turn counterclockwise to connect it. The opening of the extrusion chamber must be oriented upwards.



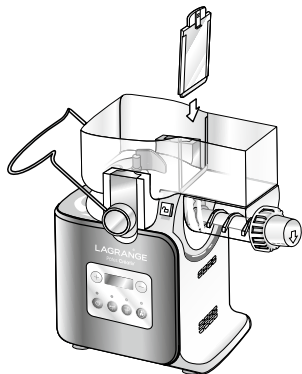
- * Push the extrusion screw into the extrusion chamber.
- * Position the end-piece of your choice, **with the arrow pointing downward**, against the extrusion screw.
- * Maintain the end-piece while screwing on the nut clockwise.



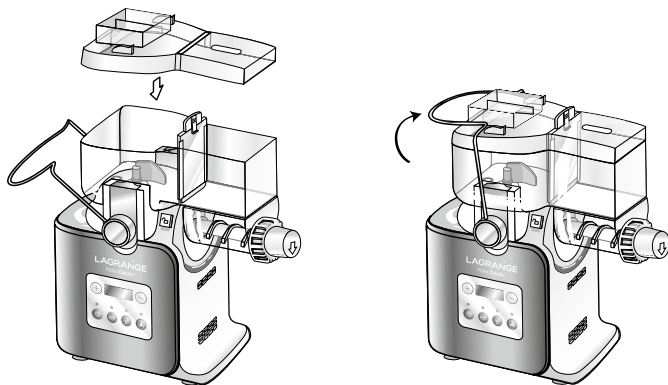
- * Position the kneading vat and then the kneading blade on the transmission axis.



- * Insert the opening/closing door of the extrusion chamber. NB: close the door properly so that it goes downward.



- * Close the cover and tilt the safety bar to lock the unit.



The machine is now ready to operate. You can begin preparing pasta, following the various steps described hereafter.

MAKING PASTA

PREPARING THE PASTA

Recommended proportions and ingredients:

250g of flour

Liquid ingredients (2 eggs + 20ml of water + 20ml of oil)

Optional: add 1/2 teaspoon of salt



Flour



Liquid
ingredients

- * Make sure that the unit is correctly plugged in and that the vat and the cover are in place.
- * Tilt the safety bar and remove the cover.
- * Add the flour (not more than 300g of flour).

NB: the choice of flour can affect the result. We recommend using flour with a high gluten content for better pasta texture.

Advice: Start first with a basic recipe (see recipe section) to evaluate the characteristics of your flour. Don't immediately try a very complicated recipe...

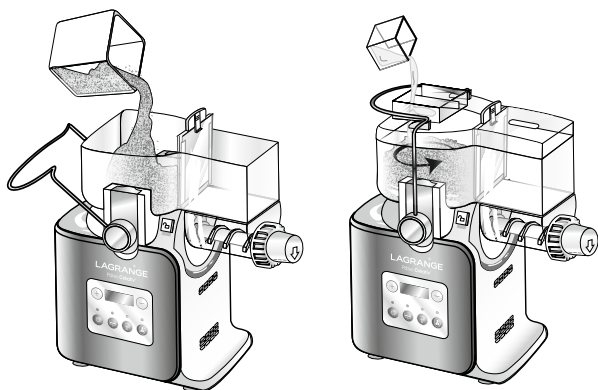
- * Close the cover and lock the unit with the safety bar.
- * Plug in the unit. The start/stop button will start blinking.

- * Press the start/stop button which will start the timer. The kneading time by default is 5 minutes. You can press the "+" or "-" buttons to modify the kneading time.
- * Press the "kneading" button to start the mixing and then the kneading of your preparation.
- * Then pour in the eggs and then the water and oil progressively through the opening on the top of the cover.

NB: always use ingredients at room temperature.

NB: do not mix the liquid ingredients with the flour before turning on the unit and starting the kneading.

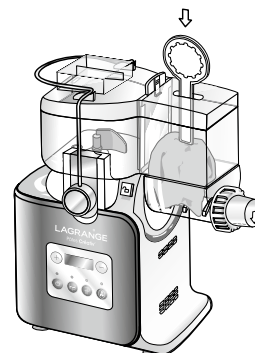
N.B. The recommended quantities are 250g of flour for about 150 ml of liquid. However, this proportion can vary as a function of the type of flour or liquid used. Constantly monitor the consistency of your pasta and readjust the quantities little by little in order to obtain soft and elastic pasta.



- * The kneading blade will mix and knead the preparation. It can change the rotation direction to adapt to the texture. The kneading process stops when the time is up or when the on/off button is pressed.

Warning: to avoid damaging the unit, never start the extrusion process when the pasta is too dry or if the pasta does not have a soft and elastic texture.

- * Prepare a plate that you position in front of the unit, under the extrusion end-piece, in order to collect the pasta. When the pasta has the right texture, you can turn off the unit and then remove the opening/closing door of the extrusion chamber.
- * Then press the extrusion button. The diodes of the extrusion and ventilation buttons will go on and the extrusion will begin.
- * The kneading blade will push the pasta towards the extrusion chamber and the extrusion spiral will take the pasta to the end-piece. Use the 2-in-1 tool to push the pasta downward and thus accelerate the process. The pasta will also be more regular.



- * The pasta will then come out through the extrusion end-piece and be dried by the fan. You can deactivate the ventilation function by pressing the ventilation button (the diode will turn off).
- * Cut the pasta to the desired length with scissors or with the cutting tool provided your unit.
- * To avoid the pasta sticking together, sprinkle the plate with flour and likewise the pasta as soon as it comes out of the machine.
- * Move it around with your fingertips in the flour so that it is covered with a thin film of flour. If you are making a large quantity of pasta, put it in small piles on a clean kitchen towel sprinkled with flour.
- * **For hollow pasta (penne and macaroni)**, it is better to extrude all of the pasta before cutting it. Once the unit is turned off, cut the pasta to the appropriate length with scissors. The pre-drying function of the fan will help avoid crushing the pasta during the cutting and thus maintain the tubular shape of the pasta.
- * Turn off the machine using the start/stop button when all of the pasta has been extruded. The extrusion process stops automatically once the timer has stopped. The default extrusion time is 10 minutes. The machine will turn itself off automatically.
- * Unplug your unit after using it.
- * Let the unit cool down before starting a new batch of pasta (at least 15 minutes).

Warning: do not operate the unit for more than 30 minutes without a break.

Warning: the motor has a safety protection against overheating and will turn off automatically or invert its rotation in the event of overheating. This can happen if the pasta is too hard or too dry during the extrusion. If the screen displays the error code "E0", unplug and dismantle the spiral so that you can clean the unit. Let the motor cool

down for 30 minutes before reassembling the machine and using it again.

Warning: to avoid damaging your unit, do not extrude hard or dry ingredients.

Warning: in order to avoid any abnormal noise or vibration or failure of your unit, always make sure that the spiral and the extrusion chamber are properly assembled.

Warning: do not open the cover of the unit during functioning.

PASTA DRYING

The machine is equipped with a fan which pre-dries the pasta. Total drying of pasta is optional and is done for pasta without eggs. For long and strip pasta, you can use a pasta dryer or dry it on a towel, forming small nests after sprinkling it with flour and shaking it with your fingertips.

For tube-shaped pasta, after sprinkling them with enough flour, put them on a towel and avoid their touching until they are perfectly dry.

For recipes with eggs or any ingredients other than flour and water, dry the pasta for about 15 minutes and then keep it in the refrigerator. Eat rapidly (within 24 to 48 hours maximum).

PASTA COOKING

For cooking pasta, be sure to use a sufficient quantity of water. Boil about 3 to 4 liters of water for 500g of fresh pasta. Add 2 pinches of coarse salt and possibly one tablespoon of olive oil into the cooking water.

When the water is boiling vigorously, put the pasta into the water, handful by handful, and mix delicately so that it does not stick together.

When the boiling starts again, taste the pasta, it will be *al dente*, i.e. soft but not too soft. It is up to you to choose between this cooking or slightly longer cooking, but be careful not to cook it for too long to avoid it becoming soggy.

After cooking, avoid rinsing the pasta because it will lose its firmness and will not absorb sauce very well.

DISMANTLING AND UPKEEP

DISMANTLING OF THE UNIT

- * Always unplug the unit and let it cool down before dismantling it.
- * Lower the safety bar to release the cover.
- * Remove the cover, the blade and the opening/closing door of the extrusion chamber
- * Remove the kneading vat
- * Use the wrench to unscrew the locking nut and remove the extrusion end-piece and the spiral.
- * Remove the kneading vat
- * Press the unlocking button and turn the extrusion chamber 45° clockwise to remove it.

UPKEEP

WARNING:

Never put the body of the unit or the plug into water and never put them in a dishwasher.

Never use aggressive or abrasive fabrics or products on the plastic parts in order to preserve the plastic and its shine.

* Body of the unit:

Clean it with a moist sponge. Dry thoroughly.

* Kneading vat, kneading blade, door, cover, extrusion chamber, extrusion spiral, measuring cups, tools:

Use the brush provided and soak these elements in warm water with a little dishwashing liquid added.

Rinse and dry each element.

Do not wash the elements in a dishwasher.

* Chrome-plated transmission pivot and the extrusion disk maintaining end-piece:

These metallic parts need only be rinsed with warm running water. You can use a little dishwashing liquid if necessary.

Rinse and dry.

* Food stains and odors:

Some ingredients, such as carrots or bell peppers, can leave stains on the plastic while others, such as garlic, can give the vat a persistent odor.

To remove persistent stains or odors, soak the vat for 5 minutes in 2 liters of water with the juice of a half-lemon or a little white vinegar added.

Rinse and wash the vat normally.

STORAGE OF THE UNIT

- * Always thoroughly wash and dry all of the elements before repositioning them.
- * Assemble all of the parts of your unit before storing it.
- * Put all of the accessories into the vat so that you don't misplace them.
- * Unplug the unit after use and store it with the lever locked.
- * Wind the cord around the unit.
- * Store the unit on a flat and easily accessible surface.
- * Never put anything on top of your unit.

RECIPES

Abbreviations and references:

tsp teaspoon (5ml)

tbsp tablespoon (20ml)

PASTA WITH EGGS (to be eaten fresh)

Common wheat flour 250g – Eggs 2 – Water 20ml – Oil 20ml – Salt ½ cc

Kneading time: 3 minutes

OR

Common wheat flour 125g – Durum wheat flour (or durum wheat semolina) 125g – Eggs 2 – Water 20 ml – Oil 10ml – Salt ½ cc

Kneading time: 3 minutes

OR

Whole wheat flour 250g – Eggs 2 – Water 20ml – Oil 20ml – Salt ½ cc

Kneading time: 4 minutes

PASTA WITHOUT EGGS (long conservation)

Durum wheat flour (or durum wheat semolina) 250g – Water 110ml – Oil 10ml – Salt ½ cc

Kneading time: 4 minutes

N.B. Durum wheat **flour** can be found at Italian food specialty stores. You can find fine durum wheat **semolina** in the pasta section of your supermarket.

OR

Common wheat flour 125g – Durum wheat flour (or durum wheat semolina) 125g – Water 110ml – Oil 20ml – Salt ½ cc

Kneading time: 4 minutes

FLAVORED PASTA (to be eaten fresh)

Pasta with tomatoes

Common wheat flour 250g – Egg 1 – Tomato concentrate in tube 50g – Water 20ml – Oil 20ml – Salt ½ cc

Kneading time: 5 minutes

Pasta with spinach

Common wheat flour 250g – Egg 1 – Spinach (scalded, pressed and then finely chopped) 50g – Water 20ml – Oil 20ml – Salt ½ cc

Kneading time: 5 minutes

Pasta with olives

Common wheat flour 250g – Egg 1 – Tapenade 50g – Water 20ml – Oil 20ml – Salt ½ cc

Kneading time: 5 minutes

GUARANTEE TERMS

Guarantees for LAGRANGE® household appliances.

Your unit is guaranteed for **2 years**.

In order to receive an additional year of guarantee free of charge, register on the **LAGRANGE** web site (www.lagrange.fr). The guarantee includes parts and labor and covers manufacturing defects. The guarantee does not cover deterioration due to poor use or non-observance of the instructions for use or breakage due to falling.

THIS GUARANTEE APPLIES TO HOUSEHOLD USES. IT CANNOT APPLY TO PROFESSIONAL OR SEMI-PROFESSIONAL USES.

The legal guarantee due from the seller does not in any way exclude the legal guarantee due from the Manufacturer for manufacturing flaws or defects according to articles 1641 to 1649 of the Civil Code. In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer. In the event of technical defects observed within one week of purchase, the units will be exchanged.

Beyond this period, they will be repaired by the **LAGRANGE**® after-sale service.

To benefit from this guarantee, the user must present a copy of the invoice specifying the date of purchase of the unit.

Duration of availability of spare parts

In accordance with article L 111-2 of the consumer code, the availability of spare parts that we provide for a repairable product is 5 years as of its date of manufacturing.

However, this availability is only guaranteed in the country where the product was purchased.

Shipping costs for returns

After the first year which benefits from the dealer's guarantee, you will only have to pay the costs for returning the product to the factory. We will ship it back to you at our expense as quickly as possible.

If you have any other questions about our products, you can contact us at the following address:

LAGRANGE®
Service consommateurs
17, chemin de la Plaine
ZA Les Plattes
CS30228
69390 VOURLES
France
E-mail : conso@lagrange.fr

GARANTIE

La référence et le numéro de série se trouvent sur l'appareil.

Référence:

N° série:

Nom de l'utilisateur:

.....

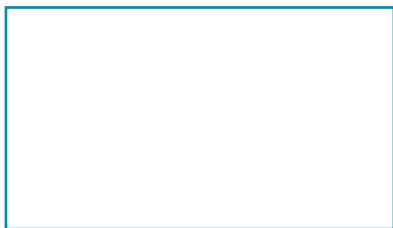
Adresse:

.....

Code postal et ville:

.....

Téléphone:





17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes - CS 30228
69390 VOURLES - France

conso@lagrange.fr
www.lagrange.fr

S421302 v2

