

Cher client,

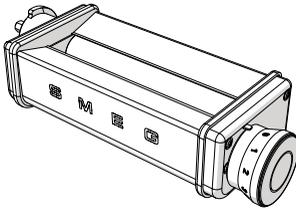
Merci beaucoup d'avoir acheté un produit Smeg.

En choisissant l'un de nos produits, vous avez sélectionné un appareil qui combine le style iconique à la conception technique et à l'attention aux détails.

Cet appareil se coordonne parfaitement aux autres produits Smeg, ou fonctionne également très bien à titre d'appareil autonome de votre cuisine.

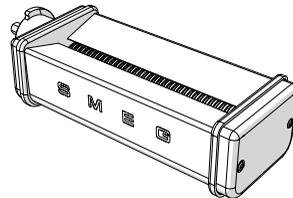
Nous espérons que vous aimerez utiliser votre nouvel appareil!

Pour obtenir plus de renseignements, veuillez visiter le site [www.smeg.com](http://www.smeg.com) ou [www.smegusa.com](http://www.smegusa.com) (seulement pour les États-Unis, Canada et l'Amérique du Sud).



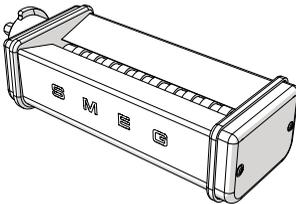
SMPR01

Accessoire laminoir à pâtes



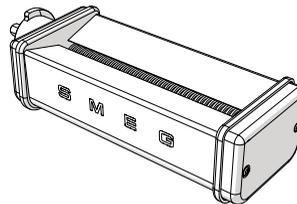
SMSC01

Accessoire Spaghetti



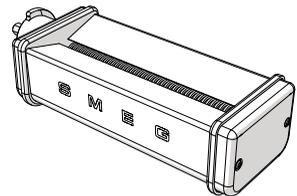
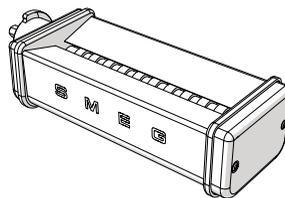
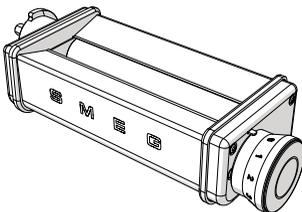
SMFC01

Accessoire fettuccine



SMTC01

Accessoire tagliolini



SMPC01

Accessoire laminoir à pâtes et accessoires pour couper les pâtes (fettuccine et tagliolini)

Le constructeur se réserve le droit d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

# Sommaire

<b>1</b>	<b>Instructions</b>	<b>47</b>
1.1	Introduction	47
1.2	Ce manuel d'utilisation	47
1.3	Utilisation prévue	47
1.4	Responsabilité du fabricant	48
1.5	Élimination	48
<b>2</b>	<b>Description</b>	<b>49</b>
2.1	Description du produit	49
2.2	Accessoires fournis	50
<b>3</b>	<b>Utilisation</b>	<b>51</b>
3.1	Avant la première utilisation	51
3.2	Montage du laminoir et des accessoires pour couper les pâtes	51
3.3	Mode emploi du laminoir	53
3.4	Mode d'emploi des accessoires pour les pâtes longues	55
<b>4</b>	<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>56</b>
4.1	Instructions	56
4.2	Entretien	56
4.3	Nettoyage des surfaces	56
4.4	Nettoyage ordinaire quotidien	56
4.5	Taches d'aliments ou résidus	56
4.6	Lubrification des engrenages	56
4.7	Entretien extraordinaire	57
<b>5</b>	<b>Recettes</b>	<b>58</b>

## Consignes de sécurité importantes

**AVERTISSEMENT** : Si les consignes contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, une explosion ou un feu peuvent en résulter, causant des dommages matériels, des blessures ou un décès.



**LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES** - Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Nous avons fourni de nombreuses consignes de sécurité importantes dans ce manuel et sur l'appareil.

Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil et toujours respecter les messages de sécurité.



# Consignes de sécurité importantes



## RECONNAÎTRE L'INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Ceci est un symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous alerte des dangers potentiels qui peuvent causer des blessures ou entraîner la mort.

## COMPRENDRE LES MOTS INDICATEURS

Un mot indicateur – DANGER, AVERTISSEMENT ou PRÉCAUTION – est utilisé avec le symbole d'alerte de sécurité. DANGER indique les dangers les plus sérieux. Il signifie que vous pourriez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les consignes. AVERTISSEMENT signifie que vous pourriez être tué ou gravement blessé si les consignes ne sont pas suivies.

PRÉCAUTION indique une situation potentiellement dangereuse qui pourrait causer des blessures mineures ou majeures si elle n'est pas évitée.

## AVERTISSEMENT



- Cet appareil est destiné à être utilisé dans un milieu domestique.
- Utiliser seulement cet appareil pour sa fonction prévue. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages causés par une mauvaise utilisation de cet appareil.
- Cet appareil se conforme aux règles de sécurité en vigueur. Une mauvaise utilisation de cet appareil peut entraîner des blessures corporelles et des dommages matériels.
- Lire attentivement toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Conserver ces consignes dans un endroit sécuritaire et les transmettre à tout futur utilisateur.

Les messages de sécurité vous informeront des dangers potentiels, de la manière d'éviter les risques de blessures et de ce qui peut se produire si les consignes ne sont pas suivies.

**IMPORTANT : Respecter toutes les lois et ordonnances en vigueur.**

**AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, les instructions contenues dans ce manuel doivent être suivies pour réduire le risque d'incendie ou d'explosion, et empêcher les dommages causés au bien, les blessures ou un décès.**

Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.



**À NOTER :** Cet appareil n'est PAS conçu pour être utilisé dans les maisons mobiles ou des véhicules récréatifs (VR).

**NE PAS installer cet appareil à l'extérieur.**

# Consignes de sécurité importantes



## AVERTISSEMENT



**Pour réduire les risques de feu, de chocs électriques, de blessures ou de dommages en utilisant l'appareil, quelques précautions de bases doivent être suivies, incluant :**

Suivre toutes les instructions de sécurité afin de pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité.

- Avant d'utiliser les accessoires, lire attentivement ce manuel d'utilisation ainsi que le manuel d'utilisation fourni avec le batteur sur socle.
- Pour se protéger d'une décharge électrique, ne pas plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou le bouchon dans l'eau ou aucun autre liquide.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou le bouchon est endommagé ou si l'appareil fonctionne mal, ou si l'appareil est échappé ou endommagé. Retourner l'appareil au service autorisé le plus proche pour l'examen, la réparation ou l'ajustement.
- Ne pas utiliser les accessoires si le câble d'alimentation ou la fiche du batteur sur socle sont endommagés, ou bien si celui-ci est échappé ou détérioré.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou les personnes qualifiées pour éviter tout risque de danger.
- Le câble est court pour empêcher les accidents. Ne pas utiliser une extension électrique.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le rebord de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil au-dessus ou près des brûleurs de la plaque chauffante ou des boucles électriques, dans un four ou près d'autres sources de chaleur.
- Éteindre l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance tandis qu'il fonctionne.
- Ne pas utiliser les accessoires s'ils sont endommagés.
- Ne pas laisser les accessoires sans surveillance lorsqu'ils sont en fonction.
- Ne pas modifier les accessoires.
- Ne jamais essayer de réparer les accessoires soi-même ou sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour le débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- En cas de défaillance, des réparations devraient être exécutées seulement par un technicien qualifié.
- Ne jamais essayer d'éteindre un feu ou une flamme avec l'eau : éteindre l'appareil, retirer le fil de la prise de courant et étouffer les flammes avec une couverture d'extinction ou tout autre moyen approprié.
- Ne pas modifier l'appareil.
- Garder l'appareil hors de la portée des enfants.



# Consignes de sécurité importantes

## Pour l'appareil et les accessoires

- Débrancher l'appareil de la prise d'alimentation dès que vous avez terminé de l'utiliser et avant de le nettoyer.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
- Retirer les fouets du batteur avant de le laver.
- Ne pas insérer, retirer ou remplacer les ustensiles avec le verrou de sécurité déclenché (la tête moteur abaissé).
- Ne pas toucher les parties en mouvement lorsque l'appareil fonctionne. Garder les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et tout autre objet loin des ustensiles du batteur et des accessoires pour éviter tout risque de blessures ou d'endommager l'appareil.
- Ne pas retirer les ustensiles lorsque l'appareil fonctionne. Éteindre l'appareil et le débrancher de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher des pièces en mouvement lors de l'utilisation.
- S'assurer que le bol soit correctement positionné et verrouillé dans sa base avant de commencer à utiliser l'appareil avec ses ustensiles.
- Ne pas relâcher ou retirer le bol lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne pas dépasser la capacité maximale du bol.
- Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- L'utilisation de fixations non recommandées ou vendues par le fabricant peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- Ne pas placer d'objet sur le dessus de l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergent dur ou d'objet tranchant pour laver ou retirer les résidus du bol, les ustensiles ou les accessoires.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Le batteur sur socle peut être utilisé pour mélanger, fouetter, battre et pétrir les ingrédients solides et liquides pour accélérer diverses préparations et recettes. Avec l'ajout d'accessoires facultatifs, l'appareil peut meuler, hacher, grincer, moudre, rouleau et couper des pâtes en différentes formes, etc.
- Une surveillance étroite est requise lorsque cet appareil est utilisé par ou près des enfants.
- Ne pas utiliser plus d'une fixation en même temps.
- Mettre le batteur sur socle hors tension avant de monter ou de démonter les accessoires.
- Ne pas démonter les accessoires lorsque le batteur sur socle est en fonction. Assurez-vous que le sélecteur des vitesses soit sur 0 (OFF).
- Laissez refroidir les accessoires avant de procéder au nettoyage.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou des racloirs tranchants pour laver et nettoyer les accessoires.
- Ne pas poser d'objets au-dessus des accessoires.

## CONSERVER CES CONSIGNES

# Consignes de sécurité importantes



## 1 Instructions

### 1.1 Introduction

Renseignements clés pour l'utilisateur :

#### Instructions



Renseignements généraux sur ce manuel d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale.

#### Description



Description des accessoires.

#### Utilisation



Renseignements sur l'utilisation des accessoires.

#### Nettoyage et entretien



Renseignements pour le nettoyage et l'entretien corrects des accessoires.

#### Recettes



Liste de recettes pour la préparation de différents types de pâtes.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

### 1.2 Ce manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation est une partie intégrante de l'appareil et doit donc être gardé dans son entier et à la portée de l'utilisateur pendant toute la durée de vie de l'appareil.

### 1.3 Utilisation prévue

- Les accessoires sont exclusivement destinés à un usage de type domestique.
- Utiliser exclusivement les accessoires avec le batteur sur socle du producteur.
- Utiliser les accessoires à l'intérieur et à l'abri des agents atmosphériques.
- Le laminoir peut être utilisé pour étirer la pâte suivant l'épaisseur souhaitée.
- Les accessoires pour les pâtes peuvent être utilisés pour couper les pâtes suivant différents formats (tagliatelle, tagliolini, fettuccine et spaghetti).
- Ne pas utiliser les accessoires pour des usages non prévus.
- L'utilisation de ces accessoires est interdite aux personnes (y compris les enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient suivies ou instruites par des personnes adultes et responsables pour leur sécurité.



La Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act de la Californie exige que le Gouverneur de la Californie publie une liste de substances connues de l'État de la Californie pour causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles reproductifs, et exige que les entreprises avertissent leurs clients de l'exposition potentielle à de telles substances.



# Consignes de sécurité importantes



## Avertissement

- Ce produit contient un produit chimique reconnu par l'État de Californie pour causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles reproductifs.
- Cet appareil peut provoquer une exposition de bas niveau à certaines des substances énumérées, y compris le benzène, le formaldéhyde, le monoxyde de carbone, le toluène et la suie.

## 1.4 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :

- un usage des accessoires différent de celui prévu;
- la lecture omise du manuel d'utilisation;
- l'altération même d'une seule pièce des accessoires;
- l'utilisation de pièces détachées non originales;
- le non-respect des avertissements de sécurité.

## 1.5 Élimination



### Tension électrique Danger d'électrocution

- Mettre l'appareil hors tension.
- Débrancher le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.
- **Les vieux appareils ne sont pas considérés comme des déchets ménagers!** Pour se conformer à la loi en vigueur, les vieux appareils, ayant atteint la fin de leur vie utile, devraient être envoyés à une installation d'élimination où ils peuvent être triés. De cette façon, tous les matériaux précieux contenus dans les vieux appareils peuvent être recyclés et l'environnement sera protégé. Les autorités locales compétentes ou leurs opérateurs d'élimination des déchets peuvent fournir des renseignements supplémentaires.

On précise que pour l'emballage des accessoires, on utilise des matériaux non polluants et recyclables.

- Éliminer les matériaux d'emballage à une installation d'élimination appropriée.



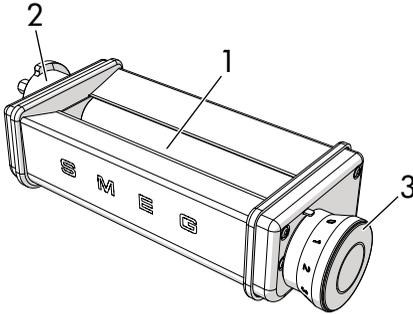
### Emballage en plastique Danger d'asphyxie

- Ne jamais laisser sans surveillance l'emballage ni ses parties.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec les sacs de plastique.

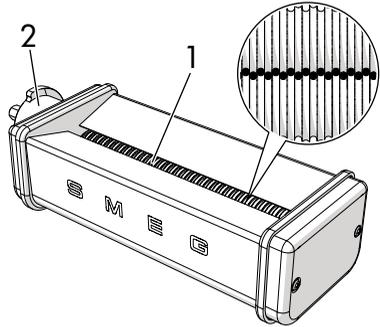


## 2 Description

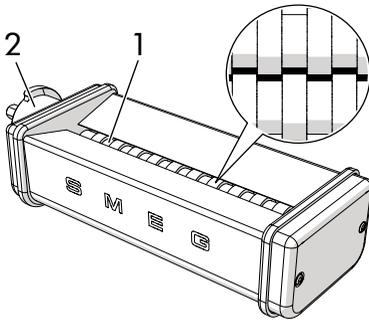
### 2.1 Description du produit



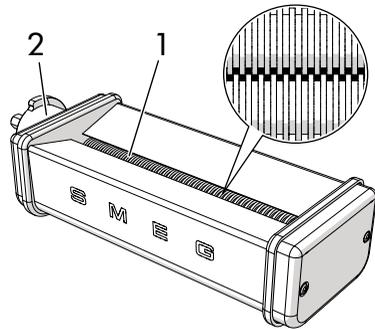
**SMPR01 - Accessoire Laminoin**



**SMSC01 - Accessoire Spaghetti**



**SMFC01 - Accessoire Fettuccine**



**SMT01 - Accessoire Tagliolini**

1 Rouleaux

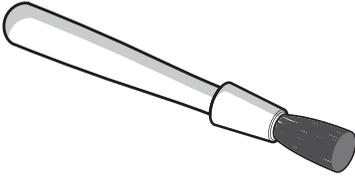
2 Attache

3 Manette de sélection de l'épaisseur



## 2.2 Accessoires fournis

### Brosse



Utile pour éliminer les éventuels résidus de pâte sèche des accessoires et des rouleaux.



Les accessoires susceptibles d'entrer en contact avec des aliments, sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.



### 3 Utilisation



#### Risque de chocs électriques

- Brancher à une sortie à 3 broches.
- Ne pas retirer la prise de mise à la terre.
- Ne pas utiliser d'adaptateur.
- Ne pas utiliser une extension électrique.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, le feu ou un choc électrique.

Volts : 120 volts c.a. seulement.

Hertz : 60 Hz



Votre batteur sur socle possède une prise de mise à la terre à 3 broches. Pour réduire le risque de choc électrique, ce bouchon correspondra à une sortie à sens unique seulement. Si la prise ne correspond pas à la sortie, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas modifier la prise d'une quelconque façon.

- Ne pas utiliser d'extension électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, un électricien ou un homme de service qualifié devrait installer une sortie près de l'appareil.
- Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) devrait être utilisé pour réduire le risque de s'étrangler ou de trébucher sur un cordon plus long.
- Les cordons d'alimentation ou les extensions plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés si l'entretien est exercé pendant leur utilisation.

Si un cordon d'alimentation ou une extension plus long est utilisé :

- Le classement électrique marqué du cordon ou de l'extension devrait être au moins aussi grand que le classement électrique de l'appareil.
- Le cordon devrait être arrangé de sorte qu'il ne pendra pas sur le comptoir ou la table, où les enfants pourraient le tirer ou trébucher dessus sans le vouloir.
- Si l'appareil est mis à la terre, le cordon d'extension devrait comprendre 3 fils de mise à la terre.

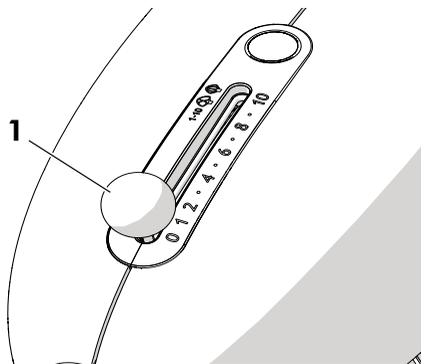
FR

#### 3.1 Avant la première utilisation

1. Éliminer les éventuels emballages de protection à l'extérieur ou à l'intérieur des accessoires.
2. Éliminer les éventuelles étiquettes des accessoires.
3. Nettoyer les accessoires (voir « 4 Nettoyage et entretien »).
4. Préparer la pâte à étirer avec le laminoir et à couper avec les accessoires pour les pâtes longues.

#### 3.2 Montage du laminoir et des accessoires pour couper les pâtes

1. Mettre le batteur sur socle hors tension en actionnant le levier (1) sur '0' (OFF).

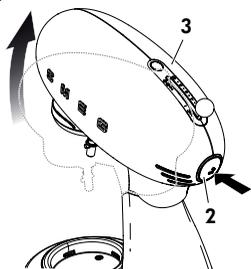


2. Débrancher la fiche de la prise de courant.

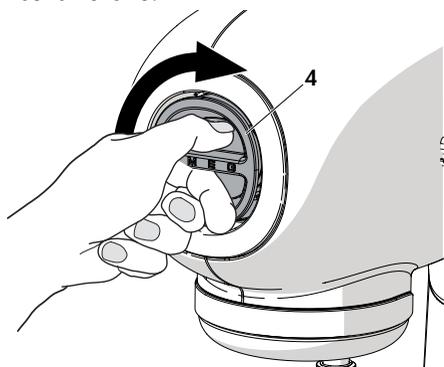


## Utilisation

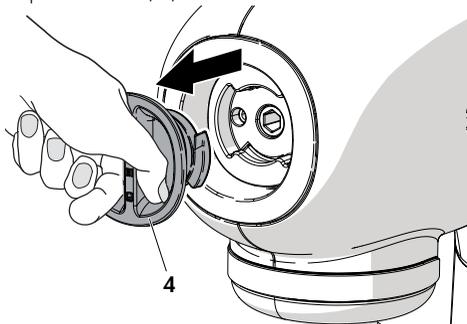
3. Appuyer sur le bouton de déblocage (2).
4. Maintenir le bouton enfoncé et soulever la tête (3) en accompagnant le mouvement de la main.
5. Démontez les éventuels accessoires standards (crochet pétrisseur, fouet à fil, fouet plat).



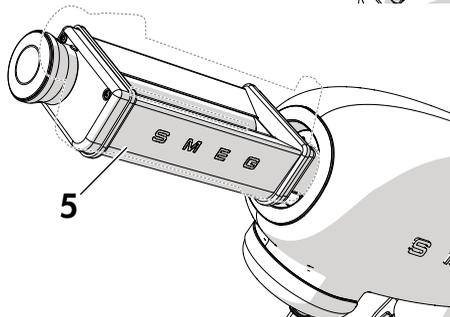
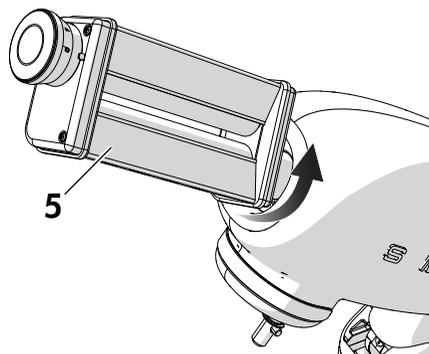
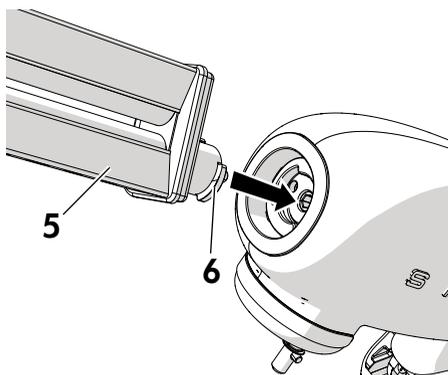
6. Saisir la protection de l'attache frontale (4) dans la partie centrale et tourner dans le sens horaire.



7. Tirer vers l'extérieur pour démonter la protection (4).



8. Insérer l'accessoire (5) en suivant la glissière présente dans la tâche (6) et tournez-le de 60°.



9. Abaisser la tête en maintenant le bouton de déblocage enfoncé et en accompagnant le mouvement de la main.

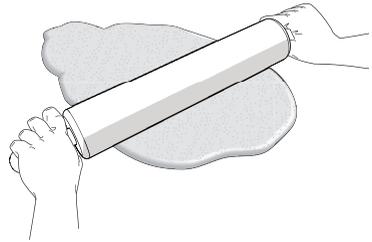


## 3.3 Mode emploi du laminoir à pâtes

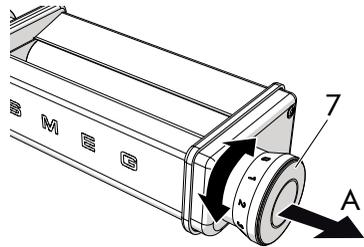
### Sélection des rouleaux du laminoir à pâtes

Sélection	Indiqué pour
2	Pétrir, affiner
3	Pâtes aux œufs épaisses
4	Pâtes aux œufs
4 ou 5	Pâte pour lasagnes, fettuccine, spaghetti, tagliani
6 ou 7	Pâte pour tortellini, fettuccine fines
7 ou 8	Pâte très fine

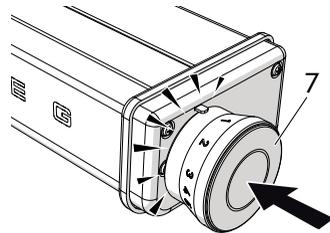
1. Préparer la pâte en suivant les suggestions fournies au paragraphe « Conseils pour une pâte parfaite ».



2. Couper la pâte en pièces d'une épaisseur d'environ 1 cm.
3. Tirer la manette (7) dans le sens indiqué par la flèche A pour la débloquer et la tourner jusqu'à la valeur '1'.



4. Relâcher la manette (7) et s'assurer qu'elle reste bloquée en vérifiant qu'elle soit correctement insérée dans son boîtier.



5. Brancher la fiche du câble d'alimentation du batteur sur socle sur la prise de courant.



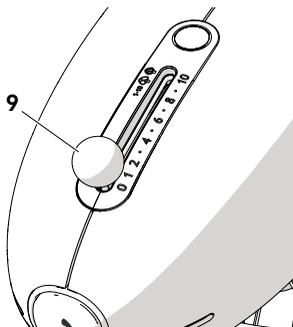
### Risque d'intoxication alimentaire

- Ne pas laisser les ingrédients périssable comme les œufs, les produits fromagers etc. à l'extérieur du réfrigérateur pendant plus d'une heure.



## Utilisation

6. Actionner le levier sélecteur des vitesses (9) du batteur sur socle sur '1' pour actionner les rouleaux.



8. Replier la pâte en deux et l'insérer entre les rouleaux.
9. Sélectionner la position '2' sur la manette. Introduire la pâte entre les rouleaux pour l'affiner ultérieurement. Continuer à réduire graduellement l'ouverture des rouleaux jusqu'à l'obtention d'une pâte de l'épaisseur souhaitée. (Voir « Sélection des rouleaux du laminoir à pâtes » pour obtenir des renseignements supplémentaires).
10. Déplacer le levier sélecteur des vitesses du batteur sur socle sur '0' (OFF) pour arrêter l'opération.

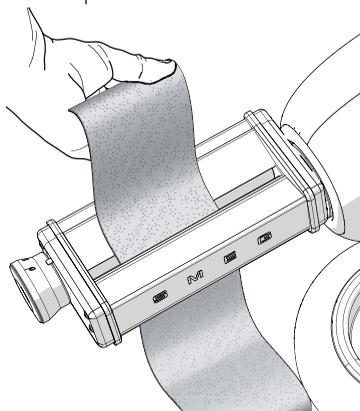


Parties en mouvement

**Danger de dommages corporels et à l'appareil**

- Ne pas toucher les accessoires durant le fonctionnement.
- Ne pas utiliser les accessoires pour des usages différents de ceux indiqués.

7. Saupoudrer de farine les deux côtés et faire passer un peu de pâte à travers les rouleaux pour l'étaler.



Utilisation impropre

**Danger de dommages de l'accessoire**

- Ne pas utiliser le laminoir à pâtes pour tirer ou couper les pâtes différentes de celles destinées à la réalisation des pâtes fraîches.

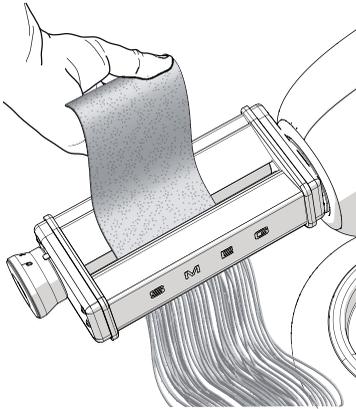
11. Au terme de l'utilisation de l'accessoire, débrancher la fiche, démonter l'accessoire de l'attache frontale et refermer l'attache avec sa protection.



## 3.4 Mode d'emploi des accessoires pour les pâtes longues

Avec le laminoir à pâtes, affiner la pâte selon l'épaisseur convenant le mieux au type de pâte qu'on souhaite couper, en suivant les indications fournies au paragraphe « 3.3 Mode emploi du laminoir à pâtes ».

1. Sélectionner l'accessoire souhaitée pour les pâtes longues.
2. Pour le montage des accessoires pour les pâtes longues, suivre la procédure décrite au paragraphe « 3.2 Montage du laminoir et des accessoires pour couper les pâtes ».
3. Faire passer la pâte à travers l'accessoire choisi pour la coupe des pâtes (1) dans le format souhaité.



**Parties en mouvement  
Danger de dommages corporels  
et à l'appareil**

- Ne pas toucher les accessoires pendant le fonctionnement.
- Ne pas utiliser les accessoires pour des usages différents de ceux indiqués.

4. Déplacer le levier sélecteur des vitesses du batteur sur socle sur 'O' (OFF) pour arrêter l'opération.

## Conseils pour une pâte parfaite

- L'humidité, la marque de farine choisie et la grosseur des oeufs peuvent influencer la consistance de la pâte.
- La pâte doit être ferme et rêche au toucher et malléable. Elle ne doit pas coller aux doigts, s'émietter ou se fissurer.
- Pincer la pâte pour en vérifier la consistance. Si la pâte reste compacte et si elle ne colle pas aux doigts, elle est correcte. Dans le cas contraire, ajouter un peu de farine. Pour éviter que la pâte ne se fissure, ajouter un peu d'eau.
- Séparer les feuilles de pâte en deux en plusieurs parties avant de découper dans le format fettuccine, tagliolini ou spaghetti, car elles sont difficiles à gérer si elles sont trop longues.
- On peut cuire les pâtes immédiatement après les avoir coupées.

## Conseils pour la conservation des pâtes

Les pâtes obtenues peuvent être consommées immédiatement ou bien séchées ou congelées pour être utilisées par la suite.

- Pour sécher les pâtes, les disposer sur un linge ou un plateau en une seule couche pendant environ 1 heure en les laissant sécher à l'air. Les pâtes séchées se conservent dans un récipient hermétique.
- Pour congeler les pâtes, les laisser sécher à l'air pendant environ 1 heure, les saupoudrer de farine et les enrouler sous forme de nid. Enfin, les ranger dans un récipient hermétique au congélateur.



# Nettoyage et entretien

## 4 Nettoyage et entretien

### 4.1 Instructions



Utilisation impropre  
**Danger d'électrocution**

- Éteindre et débrancher l'appareil avant de nettoyer le batteur, ses ustensiles et ses accessoires.



Utilisation impropre  
**Risque de dommages aux surfaces**

- Ne pas plonger les accessoires dans l'eau.
- Ne pas les laver au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer les accessoires.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage contenant du chlore, de l'ammoniac ou de javellisant.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs (par ex. : produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Ne pas utiliser de matériaux rêches, abrasifs, ou de racloirs métalliques tranchants.

### 4.2 Entretien

Tout autre entretien devrait être exécuté par un représentant de service autorisé.

### 4.3 Nettoyage des surfaces

Pour une bonne conservation des surfaces, il faut les nettoyer régulièrement à la fin de chaque utilisation.

### 4.4 Nettoyage ordinaire quotidien

Utiliser un chiffon doux ou un chiffon en microfibre sec pour nettoyer les surfaces.

### 4.5 Taches d'aliments ou résidus

Laisser sécher le laminoin à pâtes et les accessoires pour les pâtes longues pendant au moins 1 heure avant d'éliminer les résidus de pâte. Enlever la pâte sèche avec la brosse fournie.

Éviter absolument d'utiliser des couteaux ou des racloirs tranchants pour ne pas endommager les surfaces.

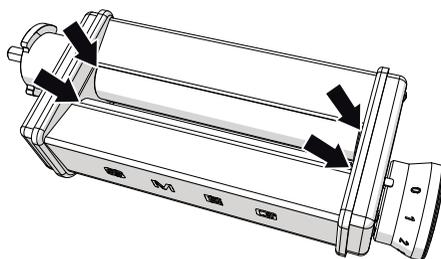
Ne pas introduire de chiffons entre les rouleaux pour les nettoyer.

### 4.6 Lubrification des engrenages

Lubrifier périodiquement les engrenages au moins une fois par an ou bien au bout de 50 utilisations.

Utiliser une huile minérale légère.

Appliquer une goutte d'huile minérale aux quatre coins des rouleaux.

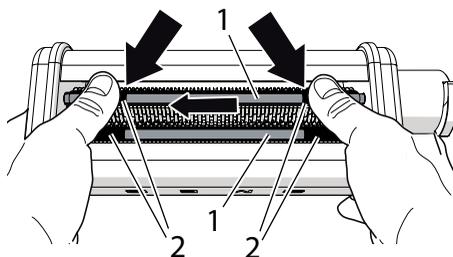




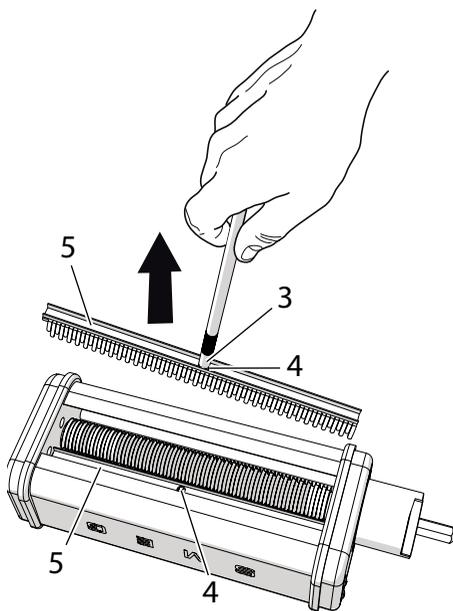
## 4.7 Entretien extraordinaire

Pour un nettoyage plus précis et éviter la prolifération de germes qui risquent de contaminer la pâte, démonter les racloirs et nettoyer les rouleaux des accessoires pour les pâtes longues, comme suit :

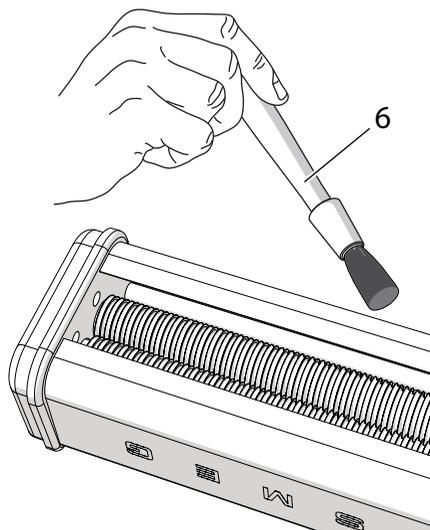
1. Extraire les racloirs situés dans la partie inférieure (1) en appuyant vers le bas avec les doigts les parties crénelées (2) et en actionnant le racloir sur le côté.



2. Introduire les extrémités (3) de la tige dans le trou (4) du racloir (5) et tirer vers le haut.



3. Nettoyer le laminoir à pâtes et les accessoires pour les pâtes longues avec la brosse fournie (6).



4. Remonter les racloirs en effectuant les opérations dans l'ordre inverse.



### Important

- Avant d'effectuer les opérations de nettoyage, laisser sécher pendant 1 heure les accessoires pour couper la pâte et éliminer les résidus de pâte sèche avec la brosse pour le nettoyage. Si cette opération est difficile à effectuer, tapoter l'accessoire de la main.



## 5 Recettes

### Fettuccine intégrales



#### Ingrédients :

- 270 g de farine intégrale
- 130 g de semoule de blé dur remoulue
- 4 œufs
- 2-3 cuillères à soupe d'eau (si besoin)
- Sel
- Farine pour étirer la pâte

#### Préparation

1. Pétrissez avec le crochet pétrisseur la farine et la semoule, le sel et les œufs à la vitesse 1 ou 2 pendant 3 à 5 minutes. Si nécessaire, rajoutez de l'eau.
2. Extrayez du bol la pâte mélangée et ferme, enveloppez-la dans une pellicule pour aliments et laissez-la reposer dans le réfrigérateur pendant 30 minutes avant de l'utiliser.
3. Étalez la pâte avec le laminoir à pâtes, enfarinez-la au besoin et passez-la plusieurs fois du niveau 0 au niveau 5.
4. Laissez sécher un peu les bandes de pâte obtenues, puis avec la tréfileuse, obtenez les fettuccine.
5. Enfarinez les fettuccine, formez des nids et bien laissez-les sécher.

### Pâte pour lasagnes



#### Ingrédients :

- 400 g de farine
- 4 œufs
- 20 g d'eau
- Sel
- Farine pour étirer la pâte

#### Préparation

1. Pétrissez avec le crochet pétrisseur la farine, le sel et les œufs à la vitesse 1 ou 2 pendant 3 à 5 minutes. Si nécessaire, rajoutez de l'eau.
2. Extrayez du bol la pâte mélangée et ferme, enveloppez-la dans une pellicule pour aliments et laissez-la dans le réfrigérateur pendant 30 minutes avant de l'utiliser.
3. Étalez la pâte avec le laminoir à pâtes, enfarinez-la au besoin et passez-la plusieurs fois du niveau 0 au niveau 3.
4. Passez la pâte une dernière fois au niveau 6 et découpez-la en rectangles prêts pour être cuits.



## Tagliolini aux épinards



### Ingrédients :

- 340 g de farine
- 3 œufs
- 70 g d'épinards cuits, égouttés et mixés
- Sel
- Une quantité suffisante de farine pour étaler la pâte

### Préparation

1. Pétrissez avec le crochet pétrisseur la farine, le sel, les œufs et les épinards à vitesse 1 ou 2 pendant 3 à 5 minutes.
2. Extrayez du bol la pâte mélangée et ferme, enveloppez-la dans une pellicule pour aliments et laissez-la reposer dans le réfrigérateur pendant 30 minutes avant de l'utiliser.
3. Étalez la pâte avec le laminoir à pâtes, enfarinez-la au besoin et passez-la plusieurs fois du niveau 0 au niveau 5.
4. Laissez reposer les bandes de pâte pendant quelques minutes, puis découpez-les avec la tréfileuse pour tagliolini enfarinant abondamment.
5. Enfarinez les tagliolini, formez des nids et bien laissez-les sécher.

## Pâte rouge pour cannelloni



### Ingrédients :

- 300 g de farine
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 120 g de double concentré de tomates
- 1 - 2 cuillerée d'eau (au besoin)
- Sel
- Farine pour étirer la pâte

### Préparation

1. Versez la farine et le sel dans le bol du batteur sur socle. A part, fouettez les œufs avec le jaune d'œuf et le double concentré de tomate et versez sur la farine, en pétrissant le tout avec le crochet pétrisseur à la vitesse 1 ou 2 pendant 3 à 5 minutes. Si nécessaire rajoutez de l'eau.
2. Extrayez du bol la pâte mélangée et ferme, enveloppez-la dans une pellicule pour aliments et laissez-la reposer dans le réfrigérateur pendant 30 minutes avant de l'utiliser.
3. Étalez la pâte avec le laminoir à pâtes, enfarinez-la au besoin et passez-la plusieurs fois du niveau 0 au niveau 5.
4. Passez la pâte une dernière fois au niveau 6.
5. Divisez la pâte en rectangles d'environ 10 x 12 cm prêts pour être ébouillantés.



## Spaghetti de pâte fraîche



### Ingrédients :

400 g de semoule de blé dur rebroyée

Environ 230 g d'eau chaude

6 g de sel

Farine pour étirer la pâte

### Préparation

1. Pétrissez avec le crochet pétrisseur la farine et l'eau chaude salée à la vitesse 1.
2. Continuez le pétrissage pendant 4 ou 5 minutes jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Extrayez du bol la pâte mélangée et ferme, enveloppez-la dans une pellicule pour aliments et laissez-la reposer dans le réfrigérateur pendant 30 minutes avant de l'utiliser.
4. Étalez la pâte avec le laminoir à pâtes, enfarinez-la au besoin et passez-la plusieurs fois du niveau 0 au niveau 1.
5. Laissez reposer les bandes de pâte pendant 10 à 15 minutes, puis découpez-les avec la tréfileuse à spaghetti enfarinant abondamment.
6. Laissez sécher avant utilisation.

