

Kære kunde,

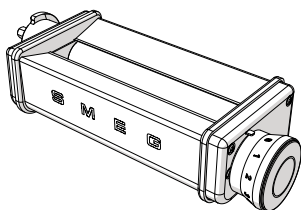
Vi ønsker dig hjertelig tillykke med købet af et produkt fra Smeg.

Ved at vælge et af vores produkter, er du gået efter et apparat som er skabt ved sammensmeltningen af en ikonisk stil, et innovativt teknisk design og opmærksomhed på detaljerne.

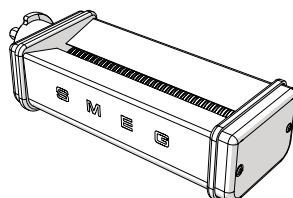
Dette apparat passer perfekt sammen med de andre Smeg-produkter, eller bidrager som enkeltstående element ved at give en stilnuance i køkkenet.

Vi håber at du til fulde vil få glæde af dit nye husholdningsapparat.

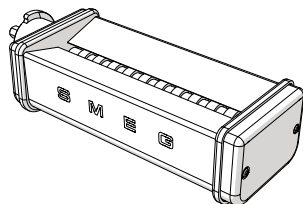
For yderligere informationer om produktet: www.smeg50style.com eller www.smeg.com.



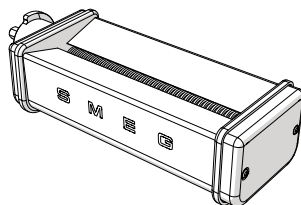
SMPR01
Tilbehør Presser



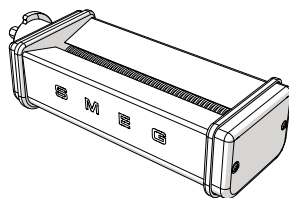
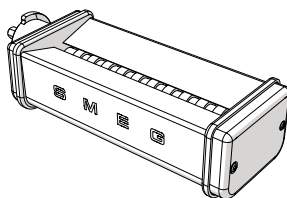
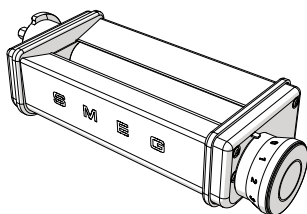
SMSC01
Tilbehør Spaghetti



SMFC01
Tilbehør til fettuccine



SMTC01
Tilbehør til tagliolini



SMPC01
Tilbehør til presser og sæt til skæring af pasta (fettuccine og tagliolini)

Indholdsfortegnelse

1 Vejledning	184
1.1 Indledning	184
1.2 Denne brugermanual	184
1.3 Tilsluttet anvendelse	184
1.4 Generelle sikkerhedsanvisninger	185
1.5 Producentens ansvar	187
1.6 Bortskaffelse	187
2 Beskrivelse	188
2.1 Produktbeskrivelse	188
2.2 Medfølgende tilbehør	189
3 Anvendelse	190
3.1 Før første anvendelse	190
3.2 Montering af presseren og af tilbehøret til skæring af pastaen	190
3.3 Anvendelse af presseren	192
3.4 Anvendelse af tilbehør til lang pasta	194
4 Rengøring og vedligeholdelse	196
4.1 Vejledning	196
4.2 Rengøring af overfladerne	196
4.3 Almindelig daglig rengøring	196
4.4 Pletter fra mad eller rester	196
4.5 Smøring af tandhjulene	196
4.6 Særlig vedligeholdelse	197
5 Opskrifter	198

Vi anbefaler, at du læser denne betjeningsvejledning grundigt igennem, da den indeholder alle anvisninger til at holde det købte apparat i perfekt funktionsdygtig og æstetisk stand.

Der henvises til www.smeg.com for yderligere oplysninger om produktet

Producenten forbeholder sig ret til ændringer som kan være nyttige til forbedring af dennes produkter, uden foregående varsel. Illustrationerne og beskrivelserne i denne manual er derfor ikke bindende, og er kun vejledende.



1 Vejledning

1.1 Indledning

Vigtige informationer til brugeren:

Vejledning



Generelle informationer om denne betjeningsvejledning, om sikkerheden og om den endelige bortskaffelse.

Beskrivelse



Beskrivelse af tilbehør

Anvendelse



Informationer om brugen af tilbehøret.

Rengøring og vedligeholdelse



Informationer om korrekt rengøring og vedligeholdelse af tilbehøret.

Opskrifter



Opskriftsliste til tilberedning af forskellige typer pasta.



Sikkerhedsanvisninger



Information



Forslag

1.2 Denne brugermanual

Denne brugermanual udgør en integreret del af tilbehøret og skal opbevares i hel stand på et lettilgængeligt sted under hele tilbehørets levetid.

1.3 Tilsigtet anvendelse

- Tilbehøret er udelukkende designet til husholdningsbrug.
- Tilbehøret må kun anvendes i kombination med producentens røremaskine.
- Anvend tilbehøret i lukkede omgivelser, som ikke udsættes for atmosfæriske faktorer.
- Presseren kan anvendes til at trække pastaen ifølge af den ønskede tykkelse.
- Tilbehøret til lang pasta kan anvendes til at skære pastaen i diverse formater (tagliatelle, tagliolini, fettuccine og spaghetti).
- Tilbehøret må ikke anvendes til andre anvendelsesformål end de tilsigtede.
- Dette apparat må ikke anvendes af personer (herunder børn) med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller med manglende erfaring med eller kendskab, med mindre de overvåges eller instrueres af myndige personer, som er ansvarlige for deres sikkerhed.



1.4 Generelle sikkerhedsanvisninger

Følg alle sikkerhedsanvisningerne for en sikker anvendelse af tilbehøret.

- Læs denne brugermanual som følger med røremaskinen nøje, før brugen af tilbehøret.
- Nedsænk ikke apparatet, netledningen eller netstikket i vand eller anden væske.
- Undlad at anvende apparatet, hvis netledningen eller netstikket er beskadiget eller hvis apparatet er blevet tabt på gulvet eller er blevet beskadiget på anden vis.
- Undlad at anvende tilbehøret, hvis netledningen eller netstikket til røremaskinen er beskadiget eller hvis røremaskinen er blevet tabt på gulvet eller er blevet beskadiget på anden vis.
- I tilfælde af en funktionsfejl, må reparationer på apparatet kun udføres af en faguddannet servicetekniker.
- Netledningen er afkortet for at forhindre ulykker. Undlad at anvende en forlængerledning.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i kontakt med skarpe genstande.
- Undlad at trække i netledningen for at koble den fra stikkontakten.
- Undlad at placere apparatet ovenpå eller i nærheden af tændte gasblus eller kogeplader, i en ovn eller i nærheden af andre varmekilder.
- Sluk apparatet umiddelbart efter brug.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn mens det kører.
- Brug ikke tilbehøret, hvis det er beskadiget.
- Efterlad ikke tilbehøret uden opsyn mens det er i drift.
- Udfør ikke ændringer på tilbehøret.
- Forsøg aldrig at reparere tilbehøret selv eller uden indgreb fra en faguddannet tekniker.
- Kobl apparatet fra stikkontakten umiddelbart efter brug og inden rengøring.
- Forsøg aldrig at slukke en flamme eller en brand med vand: Sluk apparatet, kobl det fra stikkontakten og dæk flammen med et låg eller brandtæppe.
- Der må ikke foretages ændringer på apparatet.
- Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.



Til apparatet og til tilbehøret

- Kobl apparatet fra stikkontakten umiddelbart efter brug og inden rengøring.
- Undlad at indsætte, fjerne eller udskifte redskaber, når sikkerhedslåsen er slået fra (motorhovedet sænket).
- Undlad at røre ved de bevægelige dele, mens apparatet kører. Hold hænder, hår, tøj, skeer og andre genstande på afstand af tilbehøret for at undgå personskader og skader på røremaskinen og tilbehøret.
- Fjern ikke redskaber, mens røremaskinen kører.
- Kontroller, at skålen er placeret korrekt og er låst fast i holderen, før du tager apparatet i brug med redskaberne.
- Undlad at udløse eller fjerne skålen, mens apparatet kører.
- Undlad at overskride skålens maksimumkapacitet.
- Lad apparatet køle af inden rengøring.
- Anvend kun originalt tilbehør som er godkendt og leveret af producenten. Anvendelse af uoriginale komponenter, redskaber og tilbehør kan medføre personskade eller skader på røremaskinen og tilbehøret.
- Undlad at placere genstande ovenpå apparatet.
- Undlad at anvende skrappe rengøringsmidler eller skarpe genstande til rengøring eller fjernelse af rester fra skålen, redskaberne eller tilbehøret.
- Hold tæt opsyn med børn, og sørg for, at de ikke leger med apparatet.
- Sluk røremaskinen før montering eller afmontering af tilbehøret.
- Fjern ikke tilbehøret, mens røremaskinen er i drift. Kontroller, at hastighedsgrebet er placeret på 0 (OFF).
- Lad tilbehøret køle af inden rengøring.
- Brug ikke skrappe rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at vaske og rengøre tilbehøret.
- Undlad at placere genstande oven på tilbehøret.



1.5 Producentens ansvar

Producenten kan ikke holdes ansvarlig for personskader eller materiel skade som følge af:

- Enhver anden anvendelse af tilbehøret end den, det er designet til;
- manglende kendskab til anvisningerne i denne betjeningsvejledning;
- enhver manipulering med apparatets dele;
- anvendelse af ikke-originale reservedele;
- manglende overholdelse af sikkerhedsanvisningerne.

1.6 Bortskaffelse

Udtjente apparater må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald! For at overholde

gældende lovgivning skal udtjente apparater afleveres på en genbrugsplads. På den måde sikres det, at værdifulde materialer i udtjente apparater kan genindvindes og dermed hjælpe med at beskytte miljøet. Kontakt de lokale myndigheder eller den ansvarlige for den lokale genbrugsplads for yderligere oplysninger om korrekt bortskaffelse af udtjente apparater.

Det præciseres at vores apparater er emballeret med materialer, som ikke forurener, og som kan genanvendes.

- Emballagen skal bortskaffes i henhold til de lokale regler for renovation af emballage.



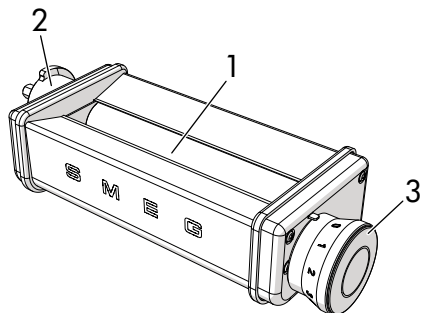
Plastikemballage Fare for kvælning

- Efterlad ikke emballagen eller dele af den uden opsyn.
- Lad ikke børn bruge emballagens plastikposer til leg.

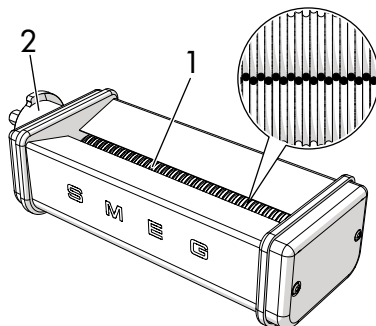


2 Beskrivelse

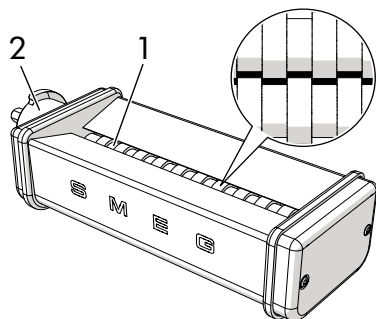
2.1 Produktbeskrivelse



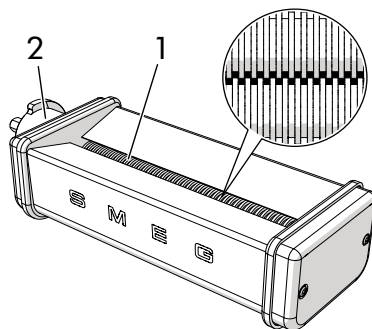
SMPR01 - Tilbehør Presser



SMSC01 - Tilbehør Spaghetti



SMFC01 - Tilbehør til Fettuccine



SMTC01 - Tilbehør til Tagliolini

1 Valser

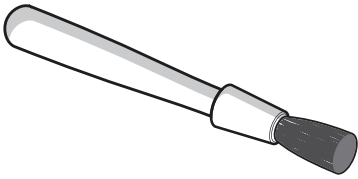
2 Monteringsarm

3 Knap til valg af tykkelse



2.2 Medfølgende tilbehør

Børste



Bruges til at fjerne eventuelle rester af tør dej fra tilbehøret og valserne.

i

Tilbehør, som kan komme i kontakt med madvarer, er fremstillet af materialer, som er i overensstemmelse med forskrifterne i den gældende lovgivning.



3 Anvendelse



Fare for dødeligt elektrisk stød

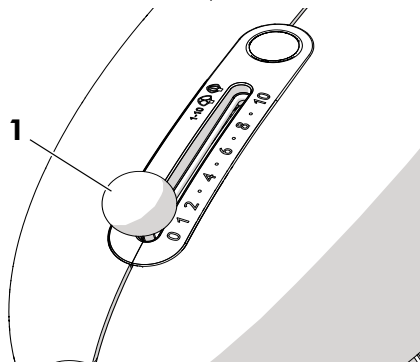
- Indsæt stikket på røremaskinen i en overensstemmende stikkontakt, som er forsynet med jordforbindelse.
- Jordstikbenet må ikke manipuleres.
- Undlad at anvende en adapter.
- Undlad at anvende en forlængerledning.
- Manglende overholdelse af disse anvisninger kan resultere i dødsfald, brand eller elektrisk stød.

3.1 Før første anvendelse

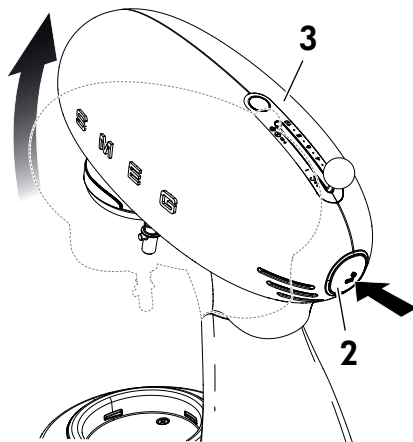
1. Fjern eventuel beskyttelsesfilm ud- eller indvendigt fra tilbehøret.
2. Fjern eventuelle mærkater fra tilbehøret.
3. Rengør tilbehøret (se "4 Rengøring og vedligeholdelse").
4. Tilbered dejen, som skal trækkes med presseren eller som skal skæres med tilbehøret til lang pasta.

3.2 Montering af presseren og af tilbehøret til skæring af pastaen

1. Sluk røremaskinen ved at flytte grebet (1) på røremaskinen til position '0' (OFF).

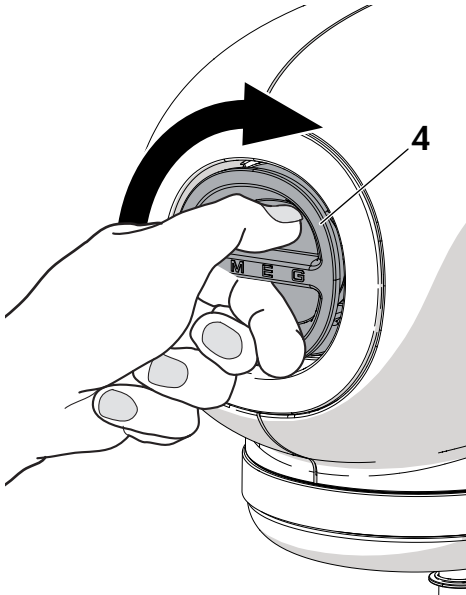


2. Træk stikket ud af stikkontakten.
3. Tryk på udløserknappen (2).
4. Hold knappen inde, og løft hovedet (3) mens det understøttes med hånden.
5. Fjern eventuelt standardtilbehør (dejkrog, piskeris, hjulpisker), hvis de er påsat.

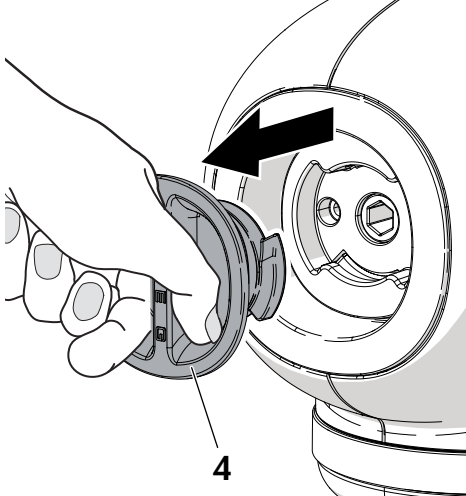




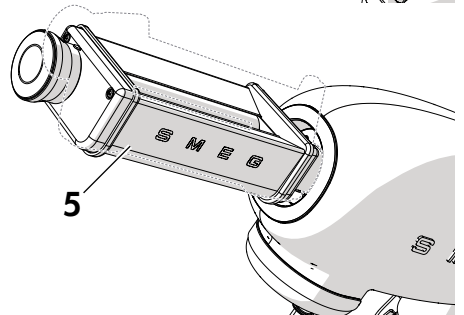
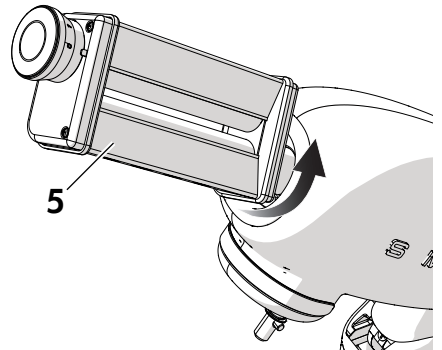
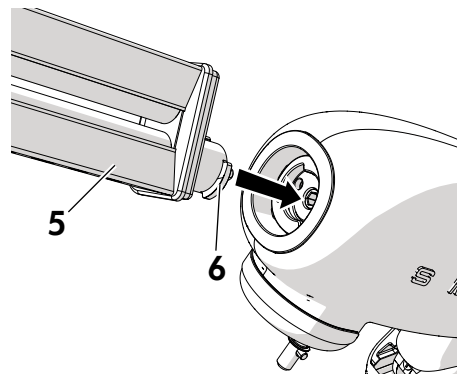
6. Tag fat i låget på den forreste monteringsarm (4) på midten og drej den med uret.



7. Træk udad for at fjerne låget (4).



8. Indsæt tilbehøret (5) ved at følge skinnen på monteringsarmen (6) og drej den med 60°.



9. Sænk røremaskinens hoved, og hold udløserknappen nede mens du understøtter bevægelsen med hånden.



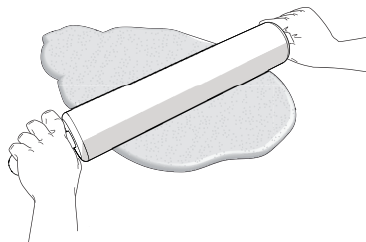
Anvendelse

3.3 Anvendelse af presseren

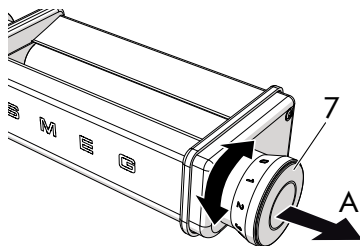
Indstilling af valserne på presseren

Indstilling	Egnet til
2	Æltning, udtynding
3	Tyk pasta med æg
4	Pasta med æg
4 eller 5	Pasta til lasagne, fettuccine, spaghetti, tagliolini
6 eller 7	Pasta til tortellini, tynde fettuccine
7 eller 8	Meget tynd pasta

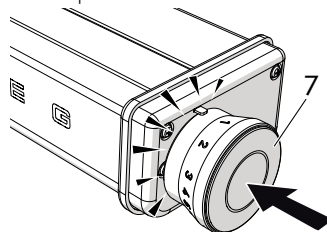
1. Tilbered dejen ved at følge forslagene, som angives i afsnittet "Gode råd til en perfekt dej".



2. Skær dejen i stykker med en tykkelse på ca. 1 cm.
3. Træk knappen (7) i pilens retning **A** for at udøse den, og drej den indtil valg af værdien '1'.



4. Slip knappen (7) og sørg for at den forbliver låst, og kontrollér at den er indsat i lejet.



5. Sæt stikket på forsyningskablet til røremaskinen ind i stikkontakten.

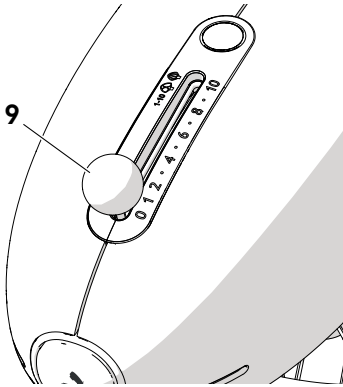


Risiko for kontaminering af fødevarer

- Efterlad ikke lefordærlige ingredienser såsom æg, mejeriprodukter, osv. uden for køleskabet i mere end en time.



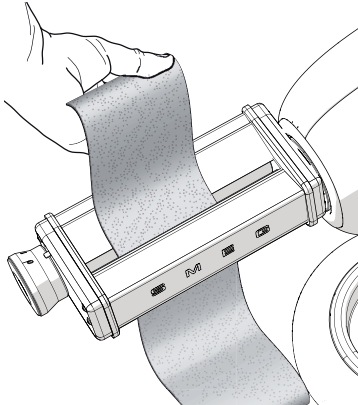
6. Flyt hastighedsvælgeren (9) på røremaskinen til værdi '1' for at starte valserne.



**Bevægelige dele
Fare for personskade og skader
på apparatet**

- Undlad at røre ved tilbehøret under driften.
- Anvend ikke tilbehøret til andre formål, end de, som de er beregnet til.

7. Strø de to sider af dejen med mel, og lad derefter en smule af dejen passere gennem valserne for at brede den ud.



8. Fold pastaen i to og indsæt den mellem valserne.
9. Vælg position '2' på knappen. Indsæt dejen mellem valserne for at gøre den endnu tyndere. Fortsæt med gradvist at reducere åbningen på valserne indtil du opnår en pasta af den ønskede tykkelse. (Se "Indstilling af valserne på presseren" for yderligere forklaringer).
10. Flyt hastighedsgrebet på røremaskinen til '0' for at standse betjeningen.



**Ukorrekt anvendelse
Fare for skader på tilbehøret**

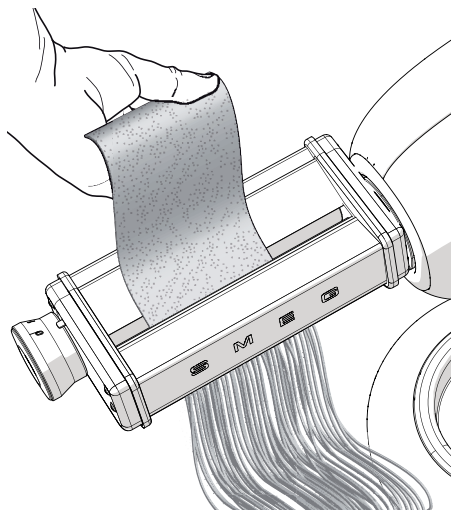
- Brug ikke presseren til at trække eller skære anden dej end pasta.
11. Efter endt brug af tilbehøret skal man trække stikket ud, fjerne tilbehøret fra monteringsarmen foran og lukke monteringsarmen igen med låget.



3.4 Anvendelse af tilbehør til lang pasta

Udtynd dejen med presseren ifølge den tykkelse, som er bedst egnet til den pasta du vil skære, som beskrevet i afsnittet "3.3 Anvendelse af presseren".

1. Vælg tilbehør til den ønskede lange pasta.
2. For montering af tilbehør til lang pasta skal man følge den samme fremgangsmåde som beskrevet i afsnit "3.2 Montering af presseren og af tilbehøret til skæring af pastaen".
3. Lad dejen passere gennem det valgte tilbehør til skæring af pasta (**1**) for at skære den i det ønskede format.



Bevægelige dele

Fare for personskade og skader på apparatet

- Undlad at røre ved tilbehøret under driften.
 - Anvend ikke tilbehøret til andre formål, end de, som de er beregnet til.
4. Flyt hastighedsgrebet på røremaskinen til '0' for at standse betjeningen.



Gode råd til en perfekt dej

- Fugtigheden, mærket af det valgte mel og størrelsen på æggene har indflydelse på dejens konsistens.
- Dejen skal være og ru ved berøring og skal være smidig. Den må ikke klistre til fingrene, smuldre eller gå i stykker.
- Klem på et sted i dejen for at kontrollere konsistensen. Hvis dejen forbliver kompakt og ikke klistrer til fingrene, er den korrekt. I modsat fald skal man tilføje en smule mel. For at undgå at dejen går i stykker, skal man tilføje en smule vand.
- Del pastapladerne i halve eller flere dele før de skæres i formaterne til fettuccine, tagliolini eller spaghetti, da de er svære at styre, hvis de er alt for lange.
- Pastaen kan koges straks efter den er skåret.

Gode råd til opbevaring af pastaen

Pastaen kan indtages straks eller tørres eller fryses til efterfølgende anvendelse.

- For at tørre pastaen skal du lægge den på et viskestykke eller på en bakke i et enkelt lag i ca. en time, og lade den lufttørre. Den tørre pasta kan opbevares i en hermetisk lukket beholder.
- For at fryse pastaen skal man lade den lufttørre i ca. en time, strø mel over den og rulle den sammen i en fuglerede. Læg den til sidst i en hermetisk lukket beholder i fryseren.



Rengøring og vedligeholdelse

4 Rengøring og vedligeholdelse

4.1 Vejledning



Ukorrekt anvendelse
Fare for dødeligt elektrisk stød

- Sluk og frakobl apparatet inden rengøring af røremaskinen, redskaberne og tilbehøret.



Ukorrekt anvendelse
Risiko for skader på overfladerne

- Nedsæk ikke tilbehøret i vand.
- Vask det ikke i opvaskemaskinen.
- Brug ikke dampstråler til rengøring af tilbehøret.
- Brug ikke rengøringsprodukter, som indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel.
- Der må ikke anvendes skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (f.eks. pulverprodukter, pletfjernere eller stålsvampe).
- Anvend ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere.

4.2 Rengøring af overfladerne

For at vedligeholde overfladerne skal de rengøres regelmæssigt efter hver anvendelse.

4.3 Almindelig daglig rengøring

Brug en blød klud eller en tør mikrofiberklud til rengøring af overfladerne.

4.4 Pletter fra mad eller rester

Lad presseren og tilbehøret til lang pasta tørre mindst en time før du fjerner rester af dej. Fjern den tørre dej ved hjælp af den medfølgende børste.

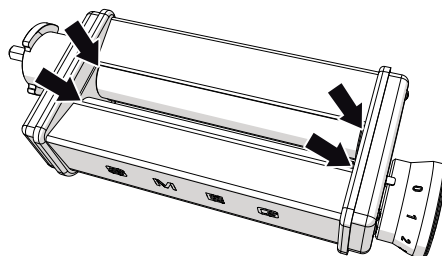
Det er vigtigt at undgå at bruge knive og skraber, der risikerer, for ikke at beskadige overfladerne.

Indsæt ikke klude eller stof i valserne for at rengøre dem.

4.5 Smøring af tandhjulene

Rengør tandhjulene jævnlige; mindst en gang om året eller efter 50 ganges brug. Brug en let mineralisk olie.

Påfør en dråbe mineralisk olie på de fire hjørner af valserne.

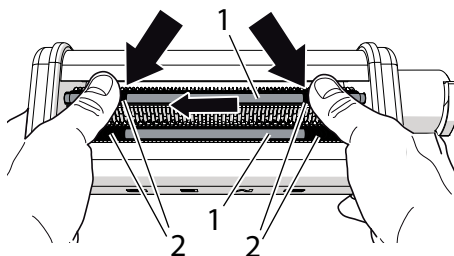




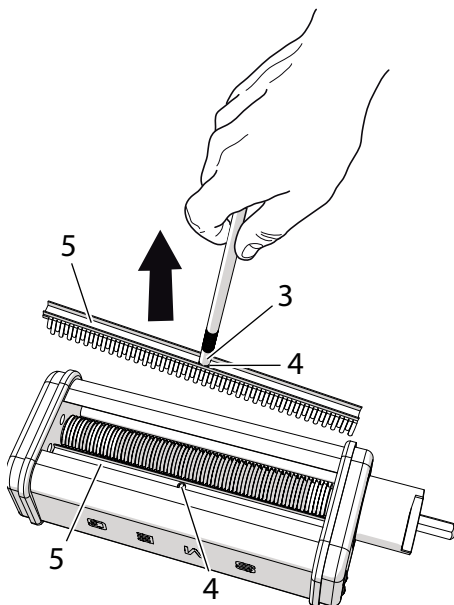
4.6 Særlig vedligeholdelse

For en mere grundgi rengøring og for at undgå formering af bakterier som kan kontaminere pastaen, skal man afmontere skraberne og vaske valserne på tilbehøret til lang pasta som følger:

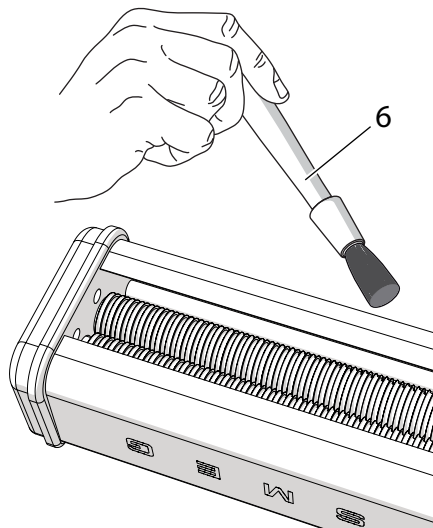
1. Træk skraberne forned ud (1) ved at trykke nedad med fingeren på de riflede dele (2) og ved at bevæge skraberen sidelæns.



2. Stik enden (3) af stangen ned i hullet (4) på skraberen (5) og træk opad.



3. Rengør presseren og tilbehøret til lang pasta med den medfølgende børste (6).



4. Genmonter skraberne i modsat rækkefølge.



Vigtigt

- Før man udfører rengøring skal man lade tilbehøret til skæring af pasta tørre i en time, og efterfølgende fjerne rester af tør pasta med rengøringsbørsten. Hvis det er vanskeligt, skal man tromme på tilbehøret med hånden.



5 Opskrifter

Fuldkornsfettuccine



Ingredienser:

- 270 g fuldkornsmel
- 130 g formalet durummel
- 4 æg
- 2 - 3 skefulde vand (om nødvendigt)
- Salt
- Mel til æltning af pastaen efter behov

Fremgangsmåde

1. Ælt de to slags mel, salt og æggene sammen med dejkrogen på hastighed 1 eller 2 i 3-5 minutter. Blødgør om nødvendigt med vand.
2. Træk den blandede og faste pasta ud af skålen, læg film omkring den, og lad den hvile i køleskabet i 30 minutter før brugen.
3. Stræk pastaen med pressertilbehøret, strø mel på den efter behov og lad den passere flere gange fra nr. 0 til nr. 5.
4. Lad pastastrimlerne tørre en smule, og skær derefter fettuccine ud med det relevante tilbehør.
5. Strø mel på dine fettuccine, saml dem i reder og lad dem tørre godt.

Dej til lasagne



Ingredienser:

- 400 g mel
- 4 æg
- 20 g vand
- Salt
- Mel til æltning af pastaen efter behov

Fremgangsmåde

1. Ælt mel, salt og æggene sammen med dejkrogen på hastighed 1 eller 2 i 3-5 minutter. Blødgør om nødvendigt med vand.
2. Træk den blandede pasta ud af skålen, læg film omkring den, og lad den hvile i køleskabet i 30 minutter før brugen.
3. Stræk pastaen med pressertilbehøret, strø mel på den efter behov og lad den passere flere gange fra nr. 0 til nr. 3.
4. Lad pastaen passere den sidste gang på nr. 6, og skære den ud i rektangler, som er klare til at blive kogt.



Tagliolini med spinat



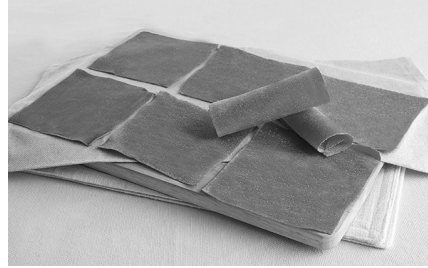
Ingredienser:

- 340 g mel
- 3 æg
- 70 g kogt, presset og pisket spinat
- Salt
- Mel til æltning af pastaen efter behov

Fremgangsmåde

1. Ælt mel, salt, æggene og spinaten sammen med dejkrogen på hastighed 1 eller 2 i 3-5 minutter.
2. Træk den blandede og faste pasta ud af skålen, læg film omkring den, og lad den hvile i køleskabet i 30 minutter før brugen.
3. Stræk pastaen med pressertilbehøret, strø mel på den efter behov og lad den passere flere gange fra nr. 0 til nr. 5.
4. Lad dejstykkerne hvile i nogle minutter, og skær dem herefter ud med skæretilbehøret og strø dem med rigeligt mel.
5. Strø mel på dine tagliolini, saml dem i reder og lad dem tørre godt.

Rød pasta til cannelloni



Ingredienser:

- 300 g mel
- 2 æg
- 1 æggeblomme
- 120 g dobbelt tomatkoncentrat
- 1 - 2 skefulde vand (om nødvendigt)
- Salt
- Mel til æltning af pastaen efter behov

Fremgangsmåde

1. Hæld melet og saltet i røremaskinens skål. Pisk æggene sammen med æggeblommen og det dobbelte tomatkoncentrat ved siden af og hæld det på melet. Bland det hele med dejkrogen på hastighed 1 eller 2 i 3-5 minutter. Blødgør om nødvendigt med vand.
2. Træk den blandede og faste pasta ud af skålen, læg film omkring den, og lad den hvile i køleskabet i 30 minutter før brugen.
3. Stræk pastaen med pressertilbehøret, strø mel på den efter behov og lad den passere flere gange fra nr. 0 til nr. 5.
4. Lad det passere en sidste gang på nr. 6.
5. Opdel pastaen i rektangler på ca. 10 x 12 cm, som er klar til skoldning i kogende vand.



Spaghetti af frisk pasta



Ingredienser:

400 g formalet durumklid

ca. 230 g varmt vand

6 g salt

Mel til æltning af pastaen efter behov

Fremgangsmåde

1. Ælt melet og det varme, saltede vand med dejkrogen på hastighed 1.
2. Fortsæt bearbejdningen i 4 eller 5 minutter indtil du får en ensartet pasta.
3. Træk den blandede og faste pasta ud af skålen, læg film omkring den, og lad den hvile i køleskabet i 30 minutter før brugen.
4. Stræk pastaen med pressertilbehøret, strø mel på den efter behov og lad den passere flere gange først på nr. 0 og derefter på nr. 1.
5. Lad dejstykkerne hvile i 10-15 minutter, og skær herefter hvert dejstykke ud med spaghetti-tilbehøret og strø dem med rigeligt mel.
6. Lad dem tørre inden anvendelsen.

