

Sommario

1 Avvertenze	4
1.1 Introduzione	4
1.2 Questo manuale d'uso	4
1.3 Destinazione d'uso	4
1.4 Avvertenze generali di sicurezza	5
1.5 Responsabilità del costruttore	7
1.6 Smaltimento	7
2 Descrizione	8
2.1 Descrizione del prodotto	8
2.2 Accessori in dotazione	9
3 Uso	10
3.1 Prima del primo utilizzo	10
3.2 Montaggio della sfogliatrice e degli accessori per tagliare la pasta	10
3.3 Modo d'uso della sfogliatrice	12
3.4 Modo d'uso degli accessori per pasta lunga	14
4 Pulizia e manutenzione	16
4.1 Avvertenze	16
4.2 Pulizia delle superfici	16
4.3 Pulizia ordinaria giornaliera	16
4.4 Macchie di cibo o residui	16
4.5 Lubrificazione degli ingranaggi	16
4.6 Manutenzione straordinaria	17
5 Ricette	18

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.

Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.



Avvertenze

1 Avvertenze

1.1 Introduzione

Informazioni importanti per l'utente:

Avvertenze



Informazioni generali su questo manuale d'uso, di sicurezza e per lo smaltimento finale.

Descrizione



Descrizione degli accessori

Uso



Informazioni sull'uso degli accessori.

Pulizia e manutenzione



Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione degli accessori.

Ricette



Lista di ricette per la preparazione di vari tipi di pasta.



Avvertenza di sicurezza



Informazione



Suggerimento

1.2 Questo manuale d'uso

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante degli accessori e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita degli accessori.

1.3 Destinazione d'uso

- Gli accessori sono destinati esclusivamente ad un impiego di tipo domestico.
- Utilizzare gli accessori solo in combinazione con l'impastatrice del produttore.
- Utilizzare gli accessori in ambienti chiusi ed al riparo da agenti atmosferici.
- La sfogliatrice può essere utilizzata per tirare la pasta secondo lo spessore desiderato.
- Gli accessori per pasta lunga possono essere utilizzati per tagliare la pasta in diversi formati (tagliatelle, tagliolini, fettuccine e spaghetti).
- Non utilizzare gli accessori per scopi diversi dalla loro destinazione d'uso.
- L'uso di questi accessori non è consentito a persone (incluso i bambini) dalle ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate o istruite da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.



1.4 Avvertenze generali di sicurezza

Seguire tutte le avvertenze di sicurezza per un utilizzo sicuro degli accessori.

- Prima di utilizzare gli accessori leggere attentamente questo manuale d'uso e il manuale d'uso a corredo dell'impastatrice.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o qualsiasi altro liquido.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina risultano danneggiati o se l'apparecchio è caduto a terra o si è danneggiato in qualche modo.
- Non utilizzare gli accessori se il cavo di alimentazione o la spina dell'impastatrice risultano danneggiati o se l'impastatrice è caduta a terra o si è danneggiata in qualche modo.
- In caso di guasto fare riparare l'apparecchio esclusivamente da un tecnico qualificato.
- Il cavo è volutamente corto per evitare incidenti. Non utilizzare una prolunga.
- Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con spigoli vivi.
- Non tirare il cavo per rimuovere la spina dalla presa di corrente.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a fornelli gas o elettrici accesi, all'interno di un forno o in prossimità di fonti di calore.
- Spegnerne l'apparecchio immediatamente dopo l'uso.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Non utilizzare gli accessori se risultano danneggiati.
- Non lasciare gli accessori incustoditi mentre sono in funzione.
- Non modificare gli accessori.
- Non tentare mai di riparare gli accessori da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di tutte le operazioni di pulizia e al termine di ogni utilizzo.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma o incendio con acqua: spegnere l'apparecchio, togliere la spina dalla presa di corrente e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- Non apportare modifiche all'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.



Avvertenze

Per l'apparecchio e gli accessori

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente al termine di ogni utilizzo e prima di effettuare le operazioni di pulizia.
- Non inserire, rimuovere e sostituire gli utensili con il blocco di sicurezza disattivato (testa motore abbassata).
- Durante il funzionamento evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri oggetti lontano dagli accessori per evitare lesioni personali e danni all'impastatrice e agli accessori.
- Non rimuovere gli utensili mentre l'apparecchio è in funzione.
- Verificare che la ciotola sia correttamente posizionata e bloccata nel suo alloggiamento prima di iniziare ad utilizzare l'apparecchio con gli utensili.
- Non sbloccare o rimuovere la ciotola mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non superare la capienza massima della ciotola.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di effettuare la pulizia.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli previsti e forniti dal produttore. L'utilizzo di componenti, utensili ed accessori non originali potrebbe causare lesioni personali o danni all'impastatrice e agli accessori.
- Non appoggiare oggetti sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o oggetti taglienti per lavare o rimuovere eventuali residui dalla ciotola, dagli utensili e dagli accessori.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Spegnerne l'impastatrice prima di montare o rimuovere gli accessori.
- Non rimuovere gli accessori mentre l'impastatrice è in funzione. Assicurarsi che il selettore delle velocità sia posizionato su 0 (OFF).
- Lasciare raffreddare gli accessori prima di effettuarne la pulizia.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o raschietti taglienti per lavare e pulire gli accessori.
- Non appoggiare oggetti sopra gli accessori.



1.5 Responsabilità del costruttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso degli accessori diverso da quello previsto;
- mancanza di lettura del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte degli accessori;
- utilizzo di ricambi non originali;
- inosservanza delle avvertenze di sicurezza.

1.6 Smaltimento

Le vecchie apparecchiature non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici!

Nel rispetto della legislazione vigente, gli apparecchi giunti a fine vita devono essere conferiti ai centri di raccolta differenziata. In questo modo si possono riciclare materiali pregiati provenienti dai vecchi apparecchi e proteggere l'ambiente. Per maggiori informazioni contattare le autorità locali preposte o gli addetti dei centri di raccolta differenziata.

Si precisa che per l'imballaggio degli accessori vengono utilizzati materiali non inquinanti e riciclabili.

- Conferire i materiali dell'imballaggio agli idonei centri di raccolta differenziata.



Imballi di plastica

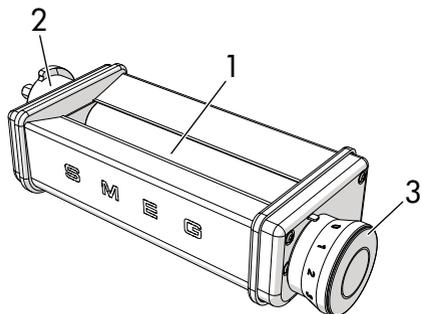
Pericolo di soffocamento

- Non lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso.
- Non permettere che i bambini giochino con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.

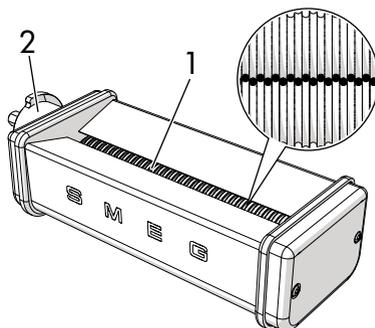


2 Descrizione

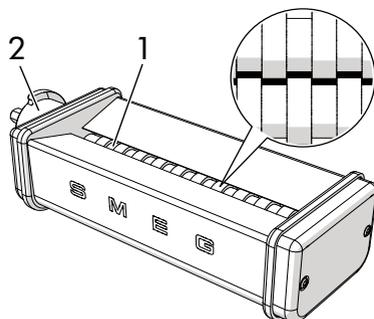
2.1 Descrizione del prodotto



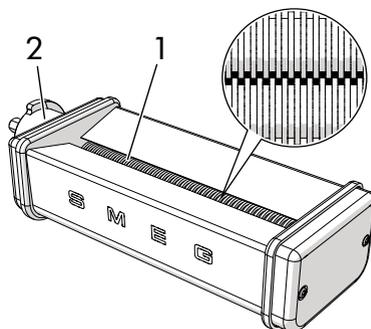
SMPR01 - Accessorio Sfoglia



SMSC01 - Accessorio Spaghetti



SMFC01 - Accessorio Fettucine



SMTC01 - Accessorio Tagliolini

1 Rulli

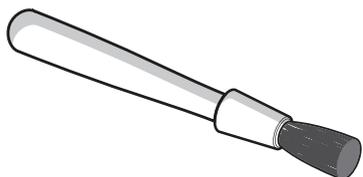
2 Attacco

3 Manopola selezione spessore



2.2 Accessori in dotazione

Spazzola



Utile per rimuovere eventuali residui di impasto secco dagli accessori e dai rulli.



Gli accessori che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalle leggi in vigore.



3 Uso



Pericolo di folgorazione

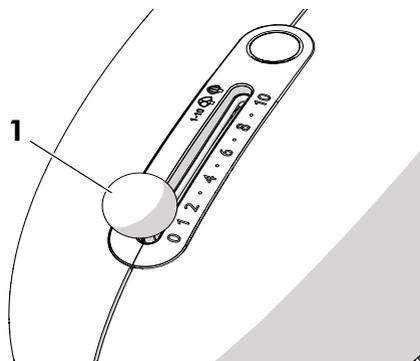
- Inserire la spina dell'impastatrice in una presa di corrente conforme e dotata di messa a terra.
- Non manomettere la messa a terra.
- Non utilizzare un adattatore.
- Non utilizzare una prolunga.
- L'inosservanza di queste avvertenze può provocare la morte, un incendio o la folgorazione.

3.1 Prima del primo utilizzo

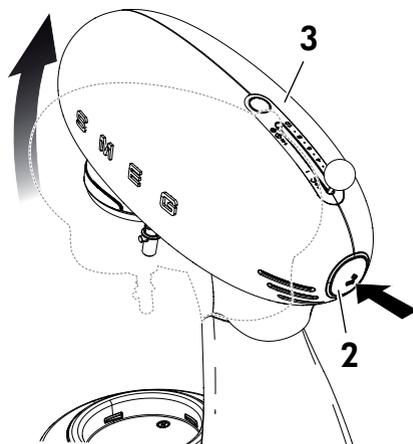
1. Rimuovere eventuali imballaggi protettivi all'esterno o all'interno degli accessori.
2. Rimuovere eventuali etichette dagli accessori.
3. Pulire gli accessori (vedi "4 Pulizia e manutenzione").
4. Preparare l'impasto da tirare con la sfogliatrice o da tagliare con gli accessori per pasta lunga.

3.2 Montaggio della sfogliatrice e degli accessori per tagliare la pasta

1. Spegnere l'impastatrice, muovendo la leva (1) dell'impastatrice sulla posizione '0' (OFF).

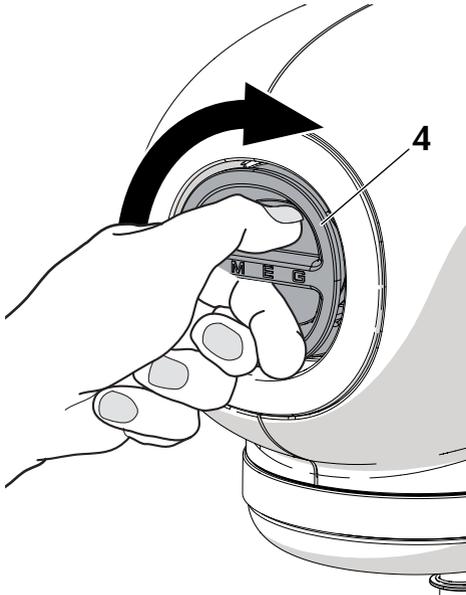


2. Staccare la spina dalla presa di corrente.
3. Premere il pulsante di sblocco (2).
4. Tenere premuto il pulsante e sollevare la testa (3) accompagnando il movimento con la mano.
5. Rimuovere eventuali accessori standard (gancio impastatore, frusta a filo, frusta piatta) se applicati.

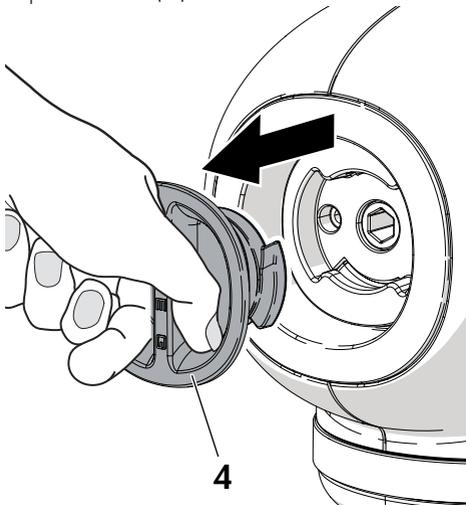




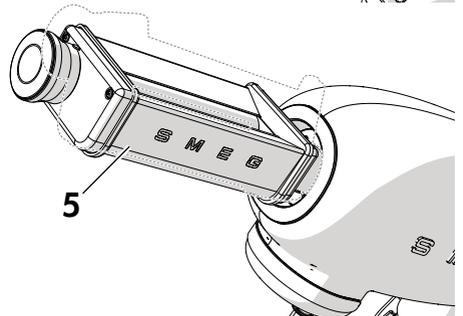
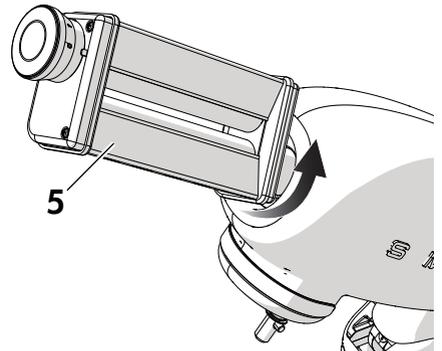
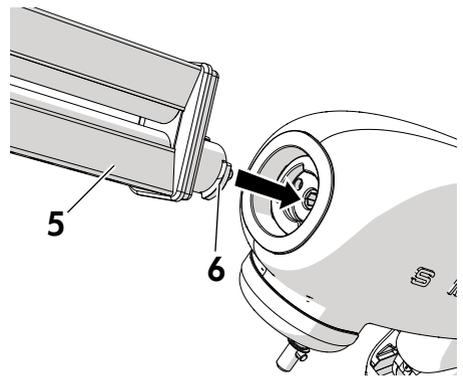
6. Afferrare la protezione dell'attacco frontale (4) nella parte centrale e ruotare in senso orario.



7. Tirare verso l'esterno per rimuovere la protezione (4).



8. Inserire l'accessorio (5) seguendo la guida presente nell'attacco (6) e ruotarlo di 60°.



9. Abbassare la testa dell'impastatrice, tenendo premuto il pulsante di sblocco e accompagnando il movimento con la mano.



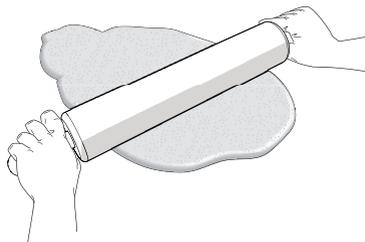


3.3 Modo d'uso della sfogliatrice

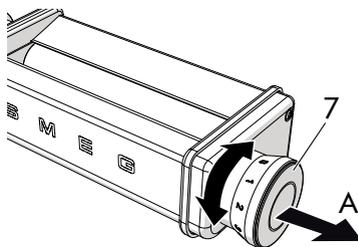
Impostazione dei rulli della sfogliatrice

Impostazione	Adatto per
2	Impastare, assottigliare
3	Pasta all'uovo spessa
4	Pasta all'uovo
4 o 5	Pasta per lasagne, fettuccine, spaghetti, tagliolini
6 o 7	Pasta per tortellini, fettuccine sottili
7 o 8	Pasta sottilissima

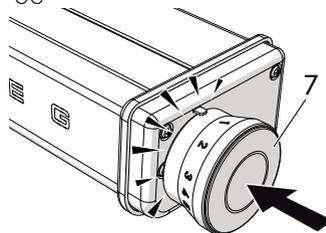
1. Preparare l'impasto seguendo i suggerimenti indicati nel paragrafo "Consigli per una sfoglia perfetta".



2. Tagliare l'impasto in pezzi spessi circa 1 cm.
3. Tirare la manopola (7) nella direzione indicata dalla freccia **A** per sbloccarla e ruotarla fino a selezionare il valore '1'.



4. Rilasciare la manopola (7) e assicurarsi che rimanga bloccata verificandone il corretto inserimento nel proprio alloggiamento.



5. Inserire la spina del cavo di alimentazione dell'impastatrice nella presa di corrente.

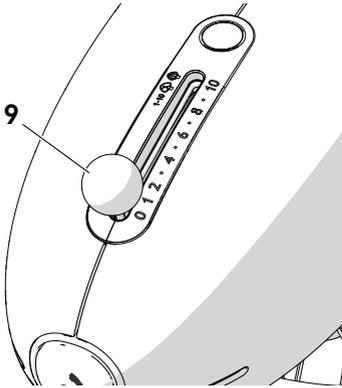


Rischio di intossicazione alimentare

- Non lasciare ingredienti deteriorabili come uova, prodotti caseari ecc. fuori dal frigo per più di un'ora.



6. Muovere la leva selettore delle velocità (9) dell'impastatrice sul valore '1' per mettere in funzione i rulli.



8. Ripiegare la pasta in due e inserirla fra i rulli.
9. Selezionare la posizione '2' sulla manopola. Introdurre l'impasto fra i rulli per assottigiarlo ulteriormente. Continuare a ridurre gradualmente l'apertura dei rulli fino ad ottenere una pasta dello spessore desiderato. (Vedere "Impostazione dei rulli della sfogliatrice" per ulteriori chiarimenti).
10. Spostare la leva selettore delle velocità dell'impastatrice su '0' (OFF) per arrestare l'operazione.



Parti in movimento
Pericolo di lesioni personali e danni all'apparecchio

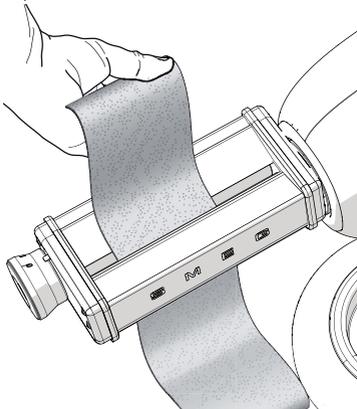
- Non toccare gli accessori durante il funzionamento.
- Non utilizzare gli accessori per impieghi diversi da quelli indicati.



Uso non corretto
Pericolo di danni all'accessorio

- Non utilizzare la sfogliatrice per tirare o tagliare impasti diversi da quello della pasta.

7. Cospargere della farina su entrambi i lati dell'impasto e successivamente far passare un po' di impasto attraverso i rulli per stenderlo.



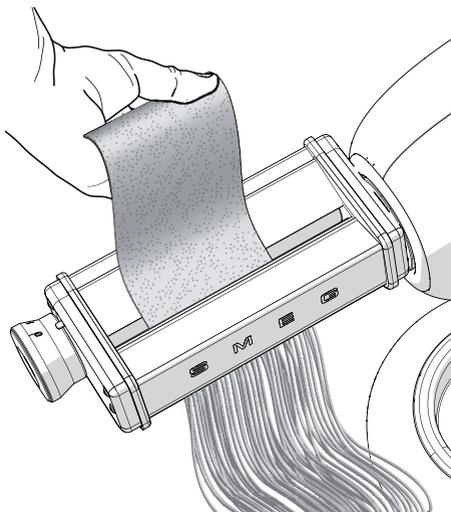
11. Una volta terminato l'utilizzo dell'accessorio, staccare la spina, rimuovere l'accessorio dall'attacco frontale e richiudere l'attacco con la sua protezione.



3.4 Modo d'uso degli accessori per pasta lunga

Con la sfogliatrice, assottigliare la sfoglia secondo lo spessore più adatto al tipo di pasta che si vuole tagliare, come descritto nel paragrafo "3.3 Modo d'uso della sfogliatrice".

1. Selezionare l'accessorio per pasta lunga desiderato.
2. Per il montaggio degli accessori per pasta lunga seguire la stessa procedura descritta nel paragrafo "3.2 Montaggio della sfogliatrice e degli accessori per tagliare la pasta".
3. Far passare l'impasto attraverso l'accessorio scelto per il taglio della pasta (1) per tagliarla nel formato desiderato.



Parti in movimento

Pericolo di lesioni personali e danni all'apparecchio

- Non toccare gli accessori durante il funzionamento.
 - Non utilizzare gli accessori per impieghi diversi da quelli indicati.
4. Spostare la leva selettore delle velocità dell'impastatrice su '0' (OFF) per arrestare l'operazione.



Consigli per una sfoglia perfetta

- L'umidità, la marca di farina scelta e la dimensione delle uova possono influire sulla consistenza dell'impasto.
- L'impasto deve risultare sodo e ruvido al tatto e malleabile. Non si deve appiccicare alle dita, sbriciolare o sgretolare.
- Pizzicare in un punto l'impasto per verificarne la consistenza. Se l'impasto rimane compatto e non si appiccica alle dita, è corretto. In caso contrario, aggiungere un po' di farina. Per evitare che l'impasto si sgretoli, aggiungere un po' di acqua.
- Dividere i fogli di pasta a metà o in più parti prima di tagliarli nel formato fettuccine, tagliolini o spaghetti perché difficili da gestire se troppo lunghi.
- La pasta può essere cotta subito dopo averla tagliata.

Consigli per la conservazione della pasta

La pasta ottenuta può essere consumata subito oppure essiccata o congelata per essere utilizzata successivamente.

- Per essiccare la pasta disporla su un canovaccio o su un vassoio in un singolo strato per circa un'ora lasciandola asciugare all'aria. La pasta essiccata è conservabile in un contenitore ermetico.
- Per congelare la pasta, lasciarla asciugare all'aria per circa un'ora, cospargela di farina e avvolgerla a nido. Riporla infine in un contenitore ermetico in congelatore.



4 Pulizia e manutenzione

4.1 Avvertenze



Usò non corretto
Pericolo di folgorazione

- Rimuovere la spina dalla presa di corrente prima di effettuare la pulizia dell'apparecchio e dei suoi utensili e accessori.



Usò non corretto
Rischio di danni alle superfici

- Non immergere gli accessori in acqua.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire gli accessori.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (ad es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.

4.2 Pulizia delle superfici

Per una buona conservazione delle superfici occorre pulirle regolarmente al termine di ogni utilizzo.

4.3 Pulizia ordinaria giornaliera

Utilizzare uno straccio morbido o un panno in microfibra asciutto per pulire le superfici.

4.4 Macchie di cibo o residui

Lasciare asciugare la sfogliatrice e gli accessori per pasta lunga almeno un'ora prima di rimuovere i residui di impasto. Rimuovere l'impasto secco utilizzando la spazzola in dotazione.

Evitare nel modo più assoluto l'uso di coltelli e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici.

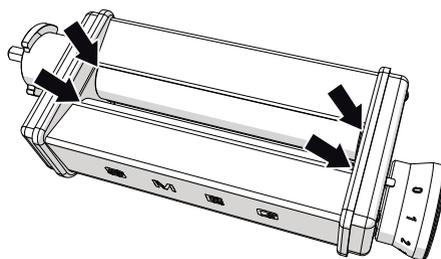
Non inserire stracci o panni nei rulli per pulirli.

4.5 Lubrificazione degli ingranaggi

Lubrificare periodicamente gli ingranaggi almeno una volta all'anno o dopo 50 utilizzi.

Utilizzare un olio minerale leggero.

Applicare una goccia di olio minerale ai quattro angoli dei rulli.

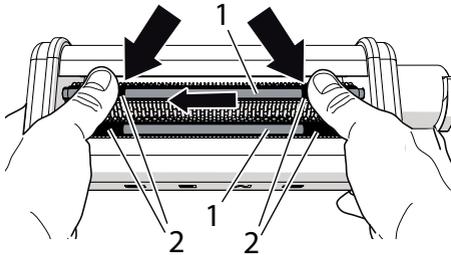




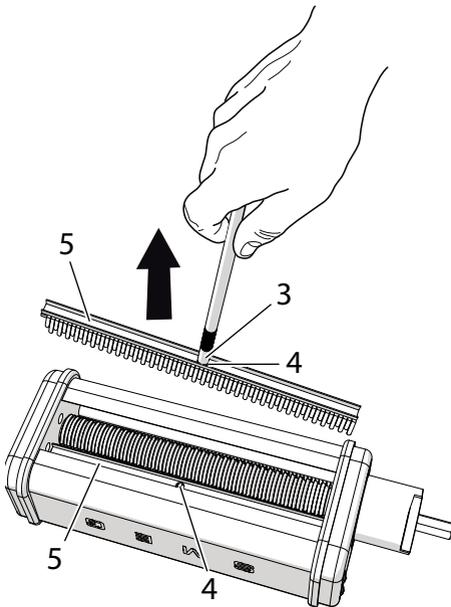
4.6 Manutenzione straordinaria

Per una pulizia più accurata ed evitare la proliferazione di germi che potrebbero contaminare l'impasto, smontare i raschiatori e pulire i rulli degli accessori per pasta lunga come segue:

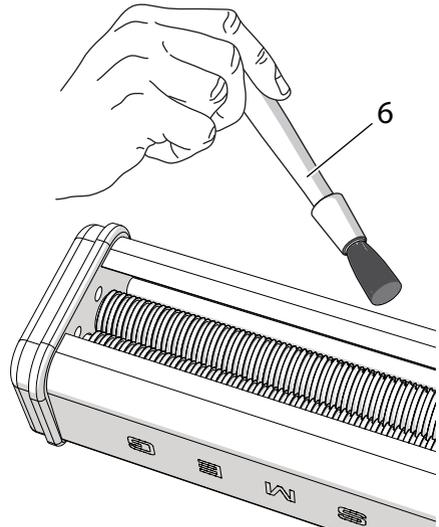
1. Estrarre i raschiatori posti nella parte inferiore (1) premendo verso il basso con le dita sulle parti zigrinate (2) e muovendo il raschiatore lateralmente.



2. Infilare l'estremità (3) dell'asta nel foro (4) del raschiatore (5) e tirare verso l'alto.



3. Pulire la sfogliatrice e gli accessori per pasta lunga con la spazzola in dotazione (6).



4. Rimontare i raschiatori seguendo la procedura inversa.



Importante

- Prima di effettuare le operazioni di pulizia lasciare asciugare per un'ora gli accessori per tagliare la pasta e rimuovere successivamente i residui di pasta secca con la spazzola per la pulizia. Se risulta difficile, picchiare l'accessorio con la mano.



5 Ricette

Fettuccine integrali



Ingredienti:

- 270 g di farina integrale
- 130 g di farina rimacinata di grano duro
- 4 uova
- 2 - 3 cucchiari di acqua (se occorre)
- Sale
- Farina per stendere la pasta q.b

Esecuzione

1. Impastare con il gancio impastatore le due farine, il sale e le uova alla velocità 1 o 2 per 3/5 minuti. Se occorre, ammorbidire con acqua.
2. Estrarre dal recipiente la pasta amalgamata e soda, avvolgerla con pellicola per alimenti e lasciarla riposare in frigo per 30 minuti prima dell'utilizzo.
3. Stendere la pasta con l'accessorio sfogliatrice, infarinandola all'occorrenza e passandola più volte dal n. 0 al n. 5.
4. Lasciare asciugare un poco le strisce di pasta ottenute e poi, con l'apposito accessorio, ricavare le fettuccine.
5. Infarinare le fettuccine, raccoglierle in nidi e lasciarle asciugare bene.

Sfoglia per lasagne



Ingredienti:

- 400 g di farina
- 4 uova
- 20 g di acqua
- Sale
- Farina per stendere la pasta q.b

Esecuzione

1. Impastare con il gancio impastatore la farina, il sale e le uova alla velocità 1 per 3/5 minuti. Se occorre, ammorbidire con acqua.
2. Estrarre dal recipiente la pasta amalgamata, avvolgerla con pellicola per alimenti e lasciarla riposare in frigo per 30 minuti prima dell'utilizzo.
3. Stendere la pasta con l'accessorio sfogliatrice, infarinandola all'occorrenza e passandola più volte dal n. 0 al n. 3.
4. Passare un'ultima volta la pasta al n. 6 e ritagliarla in rettangoli pronti per esser cotti.



Tagliolini agli spinaci



Ingredienti:

- 340 g di farina
- 3 uova
- 70 g di spinaci lessati, strizzati e frullati
- Sale
- Farina per stendere la pasta q.b

Esecuzione

1. Impastare con il gancio impastatore la farina, il sale, le uova e gli spinaci alla velocità 1 o 2 per 3/5 minuti.
2. Estrarre dal recipiente la pasta amalgamata e soda, avvolgerla con pellicola per alimenti e lasciarla riposare in frigo per 30 minuti prima dell'utilizzo.
3. Stendere la pasta con l'accessorio sfogliatrice, infarinandola all'occorrenza e passandola più volte dal n. 0 al n. 5.
4. Lasciare riposare le sfoglie per qualche minuto, poi ritagliarle con l'accessorio tagliolini infarinando abbondantemente.
5. Infarinare i tagliolini, raccogliarli in nidi e asciugare bene.

Pasta rossa per cannelloni



Ingredienti:

- 300 g di farina
- 2 uova
- 1 tuorlo
- 120 g doppio concentrato di pomodoro
- 1 - 2 cucchiaini di acqua (se occorre)
- Sale
- Farina per stendere la pasta q.b

Esecuzione

1. Versare la farina e il sale nel recipiente dell'impastatrice. A parte, sbattere le uova con il tuorlo e il doppio concentrato di pomodoro e versarli sulla farina, impastando il tutto con il gancio impastatore alla velocità 1 o 2 per 3/5 minuti. Se occorre, ammorbidire con acqua.
2. Estrarre dal recipiente la pasta amalgamata e soda, avvolgerla con pellicola per alimenti e lasciarla riposare in frigo per 30 minuti prima dell'utilizzo.
3. Stendere la pasta con l'accessorio sfogliatrice, infarinandola all'occorrenza e passandola più volte dal n. 0 fino al n. 5.
4. Passare un'ultima volta al n. 6.
5. Dividere la pasta in rettangoli di circa 10 x 12 cm pronti da scottare in acqua bollente.



Spaghetti di pasta fresca



Ingredienti:

400 g semola rimacinata di grano duro

230 g circa di acqua calda

6 g di sale

Farina per stendere la pasta q.b

Esecuzione

1. Impastare con il gancio impastatore la farina e l'acqua calda salata alla velocità 1.
2. Proseguire la lavorazione per 4 o 5 minuti fino a rendere la pasta omogenea.
3. Estrarre dal recipiente la pasta amalgamata e soda, avvolgerla con pellicola per alimenti e lasciarla riposare in frigo per 30 minuti prima dell'utilizzo.
4. Stendere la pasta con l'accessorio sfogliatrice, infarinandola all'occorrenza e passandola prima al n. 0 e poi al n. 1.
5. Lasciare riposare le sfoglie per 10/15 minuti, poi ritagliare ogni sfoglia con l'accessorio spaghetti infarinando abbondantemente.
6. Lasciare asciugare prima dell'utilizzo.

