

Geachte klant,

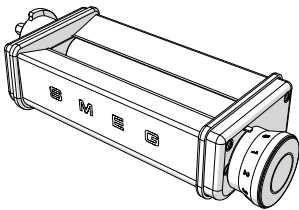
We danken u hartelijk voor de aankoop van een product van Smeg.

Door voor een van onze producten te kiezen, heeft u gekozen voor een apparaat dat iconische stijl, innovatief technologisch ontwerp en aandacht voor details samenbrengt.

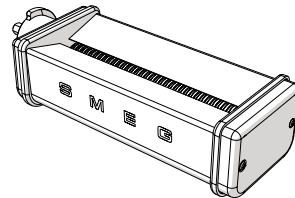
Dit apparaat kunt u uitstekend combineren met andere producten van Smeg. U kunt het echter ook alleen gebruiken om uw keuken van een stijlvol tintje te voorzien.

We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten.

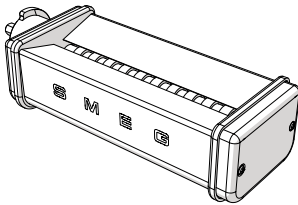
Voor meer informatie over dit product: [www.smeg50style.com](http://www.smeg50style.com) of [www.smeg.com](http://www.smeg.com).



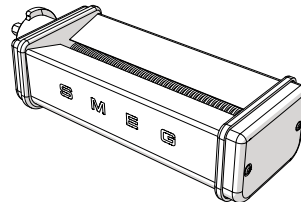
SMPR01  
Pasta-accessoire



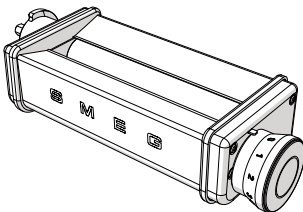
SMSC01  
Spaghetti-accessoire



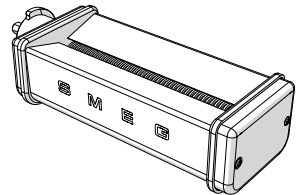
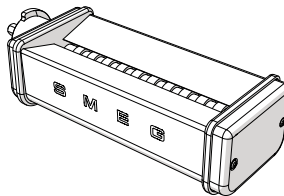
SMFC01  
Fettuccine-accessoire



SMTC01  
Tagliolini-accessoire



SMPC01  
Pasta-accessoire en Pasta-snijset (Fettuccine en Tagliolini)



# Inhoudsopgave

<b>1 Waarschuwingen</b>	<b>84</b>
1.1 Inleiding	84
1.2 Deze gebruiksaanwijzing	84
1.3 Gebruiksbestemming	84
1.4 Algemene veiligheidswaarschuwingen	85
1.5 Aansprakelijkheid van de fabrikant	87
1.6 Verwerking	87
<b>2 Beschrijving</b>	<b>88</b>
2.1 Beschrijving van het product	88
2.2 Meegeleverde accessoires	89
<b>3 Gebruik</b>	<b>90</b>
3.1 Vóór het eerste gebruik	90
3.2 Montage van de pastamachine en de pasta-snijaccessoires	90
3.3 Gebruik van de pastamachine	92
3.4 Gebruik van de accessoires voor lange pasta	94
<b>4 Reiniging en onderhoud</b>	<b>96</b>
4.1 Waarschuwingen	96
4.2 Reiniging van de oppervlakken	96
4.3 Dagelijkse gewone reiniging	96
4.4 Voedselresten of -vlekken	96
4.5 Smering van de tandwielen	96
4.6 Buitengewoon onderhoud	97
<b>5 Recepten</b>	<b>98</b>

We raden aan deze handleiding aandachtig door te lezen, omdat ze alle aanwijzingen bevat om de esthetische en functionele kwaliteiten van het apparaat te behouden.

Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.



# Waarschuwingen

## 1 Waarschuwingen

### 1.1 Inleiding

Belangrijke informatie voor de gebruiker:

#### Waarschuwingen



Algemene waarschuwingen in verband met de gebruiksaanwijzing, veiligheid en verwerking van afgedankte producten.

#### Beschrijving



Beschrijving van de accessoires

#### Gebruik



Informatie over het gebruik van de accessoires.

#### Reiniging en onderhoud



Informatie over de correcte schoonmaak en het onderhoud van de accessoires.

#### Recepten



Receptenlijst voor de bereiding van verschillende pastasoorten.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie



Suggestie

### 1.2 Deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is een belangrijk onderdeel van de accessoires en dient gedurende de volledige levensduur intact en op een eenvoudige te bereiken plaats worden bewaard.

### 1.3 Gebruiksbestemming

- De accessoires zijn uitsluitend voor huishoudelijk gebruik geschikt.
- Gebruik de accessoires enkel in combinatie met de keukenmachine van de fabrikant.
- Gebruik de accessoires in gesloten ruimtes en buiten bereik van weersinvloeden.
- De pastamachine kunt u gebruiken voor het uitrollen van pasta tot op de gewenste dikte.
- De accessoires voor lange pasta kunt u gebruiken voor het snijden van pasta in verschillende formaten (tagliatelle, tagliolini, fettuccine en spaghetti).
- Gebruik de accessoires niet voor andere doeleinden.
- Deze accessoires mogen niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met verminderde lichamelijke of geestelijke vermogens, of door personen die geen ervaring hebben in het gebruik van de accessoires, tenzij dit gebeurt onder toezicht of instructie van volwassenen die voor hun veiligheid instaan.



## 1.4 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Leef de veiligheidswaarschuwingen na voor een veilig gebruik van de accessoires.

- Lees deze gebruiksaanwijzing en de gebruiksaanwijzing van de keukenmachine aandachtig door alvorens de accessoires te gebruiken.
- Dompel het apparaat, de voedingskabel of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet als de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn of als het apparaat op de grond is gevallen of op een of andere manier schade heeft opgelopen.
- Gebruik de accessoires niet als de voedingskabel of de stekker beschadigd is of als de keukenmachine op de grond is gevallen of op een of andere manier schade heeft opgelopen.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Men heeft voor een korte voedingskabel gekozen om ongevallen te voorkomen. Gebruik geen verlengsnoer.
- Voorkom dat de voedingskabel scherpe randen raakt.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de voedingskabel te trekken.
- Plaats het apparaat niet op of in de nabijheid van een ontstoken elektrisch fornuis, een gasfornuis, in een warme oven of in de buurt van de warmtebronnen.
- Schakel het apparaat onmiddellijk na het gebruik uit.
- Laat het werkende apparaat niet onbewaakt achter.
- Gebruik de accessoires niet als ze beschadigd zijn.
- Laat de werkende accessoires niet onbewaakt achter.
- Probeer de accessoires niet te veranderen.
- Probeer nooit om zelf de accessoires te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Haal aan het einde van het gebruik en voor elke reiniging de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Probeer vlammen of brand niet met water te doven: schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Wijzig het apparaat niet.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden.



## Waarschuwingen

### Voor het apparaat en de accessoires

- Haal aan het einde van elk gebruik en voor elke reiniging de stekker uit het stopcontact.
- De hulpmiddelen niet aanbrengen, verwijderen en vervangen als de veiligheidsblokkering gedeactiveerd is (motorkop omlaag bewegen).
- Voorkom de aanraking met de bewegende onderdelen tijdens de werking. Houd handen, haar, kleding, borstel en andere voorwerpen buiten bereik van de accessoires om persoonlijk letsel en schade aan de keukenmachine en de accessoires te voorkomen.
- Verwijder de hulpmiddelen niet terwijl het apparaat werkt.
- Verifieer of de mengkom correct is aangebracht en op zijn plaats is geblokkeerd, alvorens het apparaat met de hulpmiddelen te gebruiken.
- De mengkom niet deblokken of verwijderen terwijl het apparaat werkt.
- De maximale inhoud van de mengkom niet overschrijden.
- Laat het apparaat afkoelen vóór u het schoonmaakt.
- Geen andere accessoires gebruiken dan degene die door de fabrikant voorzien en geleverd zijn. Het gebruik van niet-originele componenten, hulpmiddelen en accessoires kan persoonlijk letsel of schade aan de keukenmachine en de accessoires veroorzaken.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen om de mengkom, de hulpmiddelen en de accessoires te wassen of eventuele resten te verwijderen.
- Houd kinderen in het oog, laat ze niet met het apparaat spelen.
- Schakel de keukenmachine uit alvorens de accessoires te monteren of te demonteren.
- Verwijder de accessoires niet terwijl het apparaat werkt. Controleer of de snelheidsschakelaar op '0' (OFF) is geplaatst.
- Laat de accessoires afkoelen vóór u ze schoonmaakt.
- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of scherpe krabbers om de accessoires schoon te maken en te wassen.
- Plaats geen voorwerpen op de accessoires.



## 1.5 Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen tengevolge:

- een ander gebruik van de accessoires dan wordt voorzien;
- het niet doorlezen van de gebruiksaanwijzing;
- het forceren van ook slechts één deel van de accessoires;
- het gebruik van niet-originele reserveonderdelen;
- de niet-inachtneming van de veiligheidswaarschuwingen.

## 1.6 Verwerking

**Afgedankte apparatuur mag niet bij het huisvuil worden gestopt!** Breng

afgedankte apparaten naar erkende bedrijven voor de gescheiden inzameling van afval. Op deze manier kunnen waardevolle materialen afkomstig van oude apparaten worden gerecycled en beschermt u het milieu. Neem voor meer informatie contact op met de lokale autoriteiten of afvalverwerkingsbedrijven.

De accessoires zitten verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



Plastic verpakking

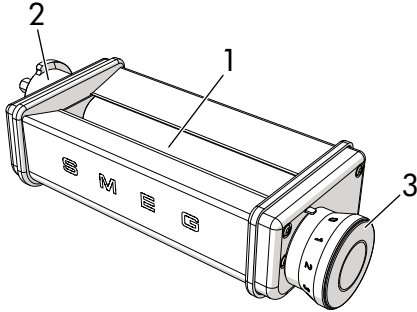
**Gevaar voor verstikking**

- Laat de verpakking, of delen ervan, niet onbewaakt achter.
- Laat kinderen niet spelen met de plastic zakken van de verpakking.

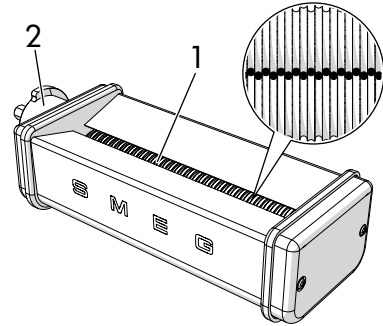


## 2 Beschrijving

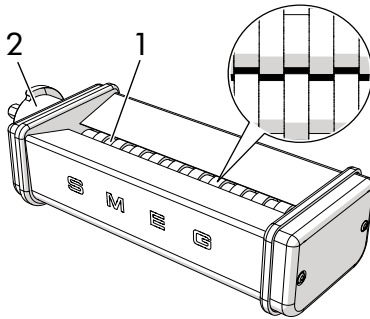
### 2.1 Beschrijving van het product



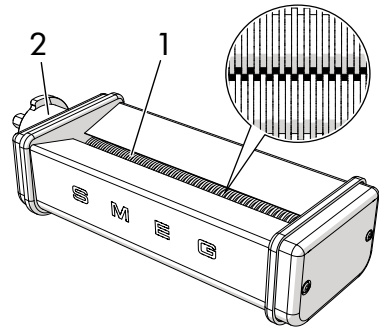
SMPR01 - Pasta-accessoire



SMSC01 - Spaghetti-accessoire



SMFC01 - Fettuccine-accessoire



SMTC01 - Tagliolini-accessoire

1 Walsen

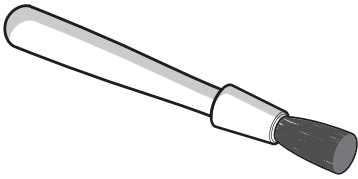
2 Bevestigingspunt

3 Regelknop



## 2.2 Meegeleverde accessoires

### Borstel



Handig voor het verwijderen van eventueel droog deeg van de accessoires en de walsen.



De accessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen conform de van kracht zijnde wetsbepalingen.







## 3 Gebruik



### Gevaar voor elektrische schok

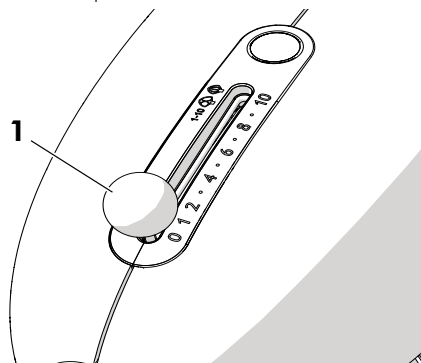
- Steek de stekker van de keukenmachine in een conform en geaard stopcontact.
- Probeer de aarding niet onklaar te maken.
- Gebruik geen adapter.
- Gebruik geen verlengsnoer.
- De niet-inachtname van deze waarschuwingen kan brand, elektrocutie of een ongeval met dodelijk gevolg veroorzaken.

### 3.1 Vóór het eerste gebruik

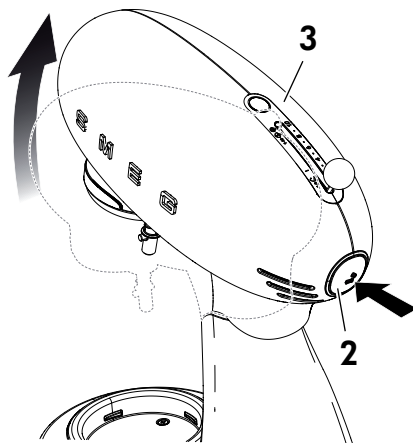
1. Verwijder eventueel verpakkingsmateriaal aan de binnen- en buitenzijde van de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten van de accessoires.
3. Maak de accessoires schoon (zie "4 Reiniging en onderhoud").
4. Bereid het deeg dat u met de pastamachine wilt uitrollen of met de accessoires voor lange pasta wilt snijden.

### 3.2 Montage van de pastamachine en de pasta-snijaccessoires

1. Schakel de keukenmachine uit door de hendel (1) van de keukenmachine op '0' (OFF) te plaatsen.

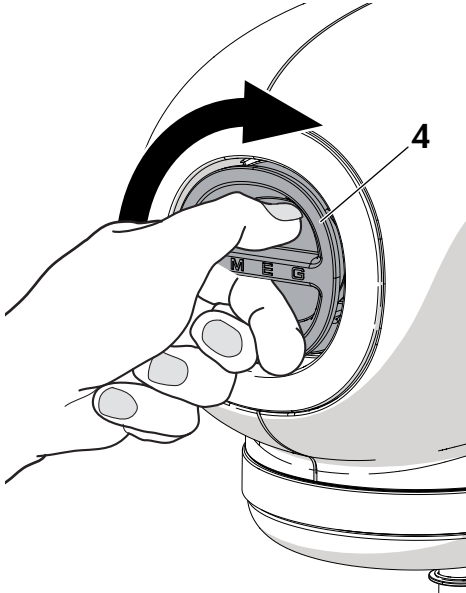


2. Haal stekker uit het stopcontact.
3. Druk op de deblokkeerknop (2).
4. Houd de knop ingedrukt en beweeg de kop (3) met de hand omhoog.
5. Demonteer eventueel aangebrachte standaardaccessoires (deeghaak, garde, spatel).

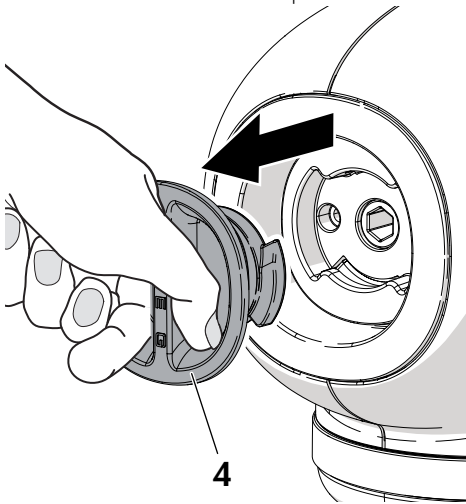




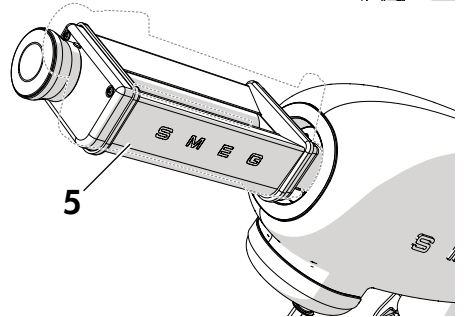
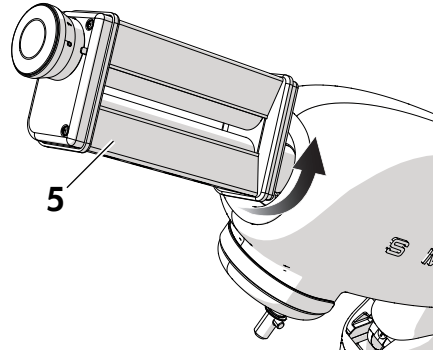
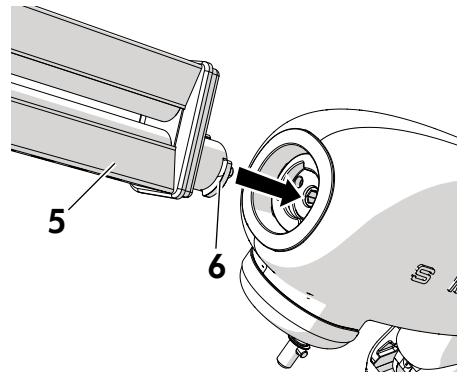
6. Pak de bescherming van het bevestigingspunt vooraan (4) in het midden beet en draai het naar rechts.



7. Trek de bescherming (4) naar buiten zodat u deze kunt verwijderen.



8. Breng het accessoire (5) aan met behulp van de geleider op het bevestigingspunt (6) en draai het 60°.



9. Breng de kop van de keukenmachine met de hand omlaag door de deblokkeerknop ingedrukt te houden.



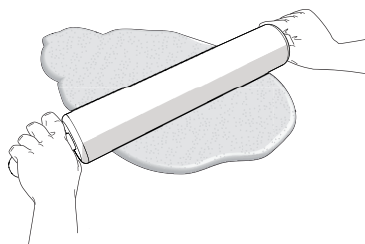
# Gebruik

## 3.3 Gebruik van de pastamachine

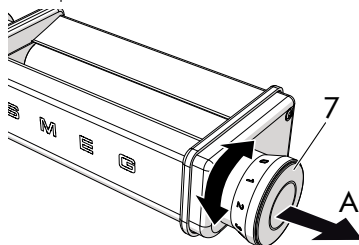
### Instelling van de walsen van de pastamachine

Instelling	Geschikt voor
2	Kneden, uitrollen
3	Dikke eierpasta
4	Eierpasta
4 of 5	Pasta voor lasagne, fettuccine, spaghetti, tagliolini
6 of 7	Pasta voor tortellini, dunne fettuccine
7 of 8	Zeer dunne pasta

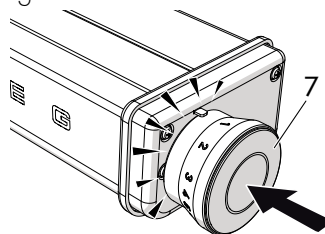
1. Bereid het deeg volgens de aanwijzingen van paragraaf "Advies voor perfecte pasta".



2. Snijd het deeg in stukken van circa 1 cm dik.
3. Deblokkeer de knop (7) door hem in de richting van de pijl A te trekken en draai hem op '1'.



4. Laat de knop (7) los. Ga na of de knop geblokkeerd wordt door te controleren of deze perfect op zijn plaats is aangebracht.



5. Steek de stekker van de voedingskabel van de keukenmachine in het stopcontact.

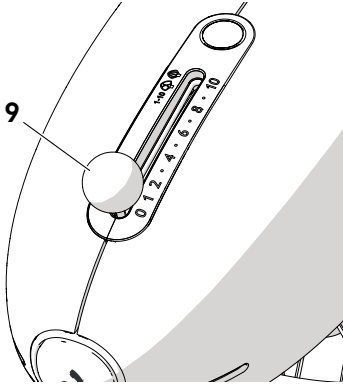


### Risico op voedselvergiftiging

- Bewaar producten die kunnen vergaan, zoals eieren, kaasproducten, enz. niet langer dan een uur buiten de koelkast.



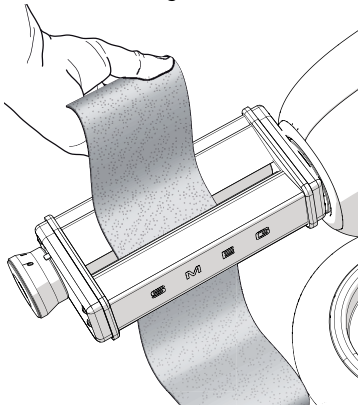
6. Laat de walsen draaien door de snelheidsschakelaar (9) van de keukenmachine op '1' te plaatsen.



**Bewegende onderdelen**  
**Gevaar voor persoonlijk letsel en schade aan het apparaat**

- Raak tijdens de werking de accessoires niet aan.
- Gebruik de accessoires niet voor andere doeleinden dan is aangegeven.

7. Bestrooi de beide zijden van het deel met meel. Rol vervolgens een kleine hoeveelheid deeg uit tussen de rollen.



8. Vouw het deeg dubbel en breng het tussen de walsen aan.
9. Plaats de regelknop '2'. Maak het deeg dunner door het over de walsen te laten lopen. Maak de opening tussen de walsen steeds kleiner tot het deeg de gewenste dikte heeft verkregen. (Zie "Instelling van de walsen van de pastamachine" voor overige informatie).
10. Onderbreek de handeling door de keuzeschakelaar van de keukenmachine op '0' (OFF) te plaatsen.



**Incorrect gebruik**

**Gevaar voor schade aan het accessoire**

- Gebruik de pastamachine enkel voor het uitrollen of snijden van pasta en geen andere mengsels.

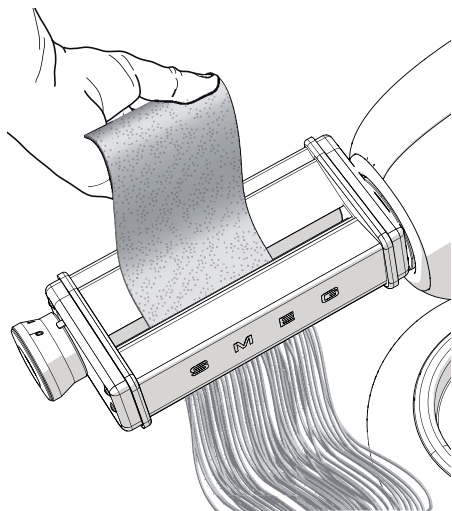
11. Haal de stekker uit het stopcontact, verwijder het accessoire van het bevestigingspunt vooraan en sluit het bevestigingspunt met de bescherming af als u het accessoire niet meer gebruikt.



## 3.4 Gebruik van de accessoires voor lange pasta

Rol het deeg met de pastamachine uit tot het de dikte heeft verkregen die voor het te snijden type pasta geschikt is, zie de paragraaf "3.3 Gebruik van de pastamachine".

1. Selecteer het gewenste accessoire voor lange pasta.
2. Monteer de accessoires volgens de procedure beschreven in de paragraaf "3.2 Montage van de pastamachine en de pasta-snijaccessoires".
3. Laat het deeg door het gekozen pasta-snijaccessoire (1) lopen zodat het in het gewenste formaat wordt gesneden.



Bewegende onderdelen

**Gevaar voor persoonlijk letsel en schade aan het apparaat**

- Raak tijdens de werking de accessoires niet aan.
  - Gebruik de accessoires niet voor andere doeleinden dan is aangegeven.
4. Onderbreek de handeling door de keuzeschakelaar van de keukenmachine op '0' (OFF) te plaatsen.



## Advies voor perfecte pasta

- De vochtigheid, het gekozen type bloem en de afmeting van de eieren kunnen van invloed zijn op de consistentie van het deeg.
- Het deeg moet kneedbaar en stevig zijn en ruw aanvoelen. Het deeg mag niet aan de vingers kleven, kruimelig zijn of uit elkaar vallen.
- Probeer de consistentie uit door in het deeg te knijpen. Het deeg heeft de juiste consistentie als het compact is en niet aan de vingers kleeft. Voeg een beetje bloem toe als het deeg aan de vingers kleeft. Voeg een beetje water toe als het deeg uit elkaar valt.
- Lange stroken deeg zijn moeilijk te hanteren. Snijd ze daarom in tweeën of in meerdere delen alvorens ze tot fettuccine, tagliolini of spaghetti te snijden.
- De gesneden pasta kan onmiddellijk worden gekookt.

## Advies voor het bewaren van pasta

U kunt de gemaakte pasta onmiddellijk consumeren. U kunt het ook laten drogen of invriezen en het later gebruiken.

- Laat de pasta in een enkele laag op een theedoek of een blad ongeveer een uur lang aan de lucht drogen. Gedroogde pasta kunt u een luchtdichte houder bewaren.
- Om de pasta te kunnen invriezen, dient u de pasta ongeveer een uur lang aan de lucht drogen te laten drogen, met bloem te bestrooien en in een nestje op te rollen. Vries de pasta vervolgens in een luchtdichte houder in.



## 4 Reiniging en onderhoud

### 4.1 Waarschuwingen



#### Incorrect gebruik Gevaar voor elektrische schok

- Haal de stekker uit het stopcontact vóór u het apparaat, de hulpmiddelen en de accessoires reinigt.



#### Incorrect gebruik Beschadiging van de oppervlakken

- Dompel de accessoires niet onder in water.
- Was de accessoires niet in de vaatwasser.
- Reinig de accessoires niet met een stoomreiniger.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.

### 4.2 Reiniging van de oppervlakken

Om de oppervlakken in goede staat te houden, moeten ze na elk gebruik gereinigd worden.

### 4.3 Dagelijkse gewone reiniging

Maak de oppervlakken schoon met een zachte lap of een microvezeldoek.

### 4.4 Voedselresten of -vlekken

Laat de pastamachine en de accessoires voor lange pasta minstens een uur drogen, alvorens de deegresten te verwijderen. Verwijder droog deeg met behulp van de meegeleverde borstel.

Gebruik absoluut geen messen of scherpe krabbers zodat de oppervlakken niet worden beschadigd.

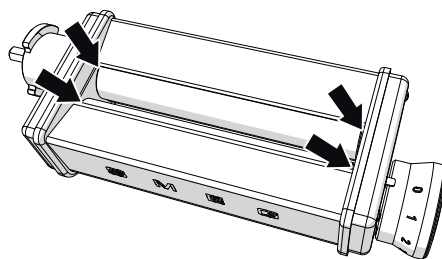
Maak de walsen niet schoon door er doeken of lappen over te laten lopen.

### 4.5 Smering van de tandwielen

Smeer de tandwielen regelmatig: minstens eenmaal per jaar of elke 50 keer dat u de pastamachine gebruikt.

Gebruik een lichte mineraalolie.

Breng een druppel mineraalolie aan op de vier hoeken van de walsen.

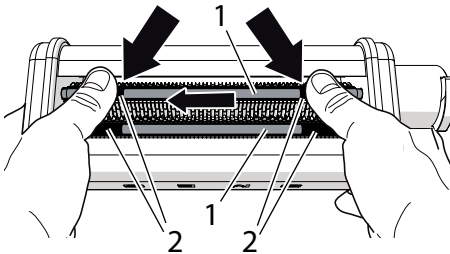




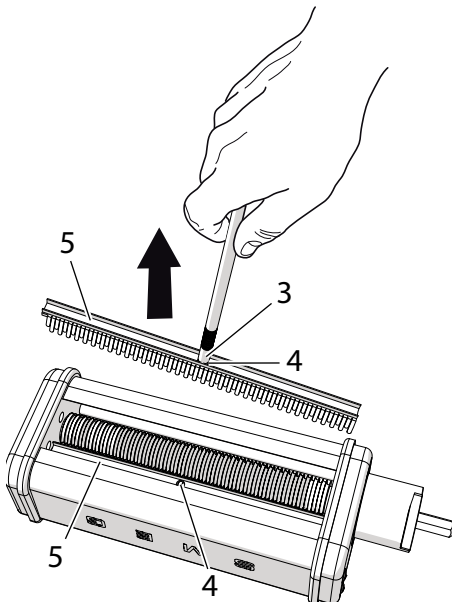
## 4.6 Buitengewoon onderhoud

Voor een nauwgezetere reiniging en om de ontwikkeling van bacteriën die het deeg kunnen besmetten te voorkomen, dient u de schrapers te demonteren en de walsen van de accessoires voor lange pasta te reinigen:

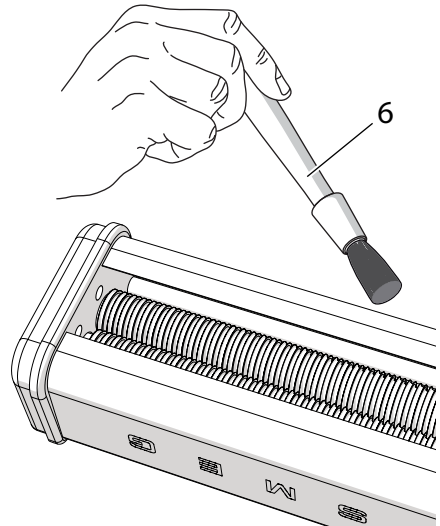
1. Demonteer de schrapers aan de onderkant (1) door de geribbelde delen (2) met de vingers omlaag te drukken en de schraper opzij te schuiven.



2. Breng het uiteinde (3) van het staafje aan in de opening (4) van de schraper (5) en trek het naar boven.



3. Maak de pastamachine en de accessoires voor lange pasta schoon met de meegeleverde borstel (6).



4. Hermonteer de schrapers door de beschreven procedure in omgekeerde volgorde uit te voeren.



### Belangrijk

- Laat de pasta-snijaccessoires een uur lang drogen alvorens ze schoon te maken. Verwijder vervolgens het droge deeg met de meegeleverde borstel. Klop met de hand tegen het accessoire als het deeg moeilijk loskomt.





## 5 Recepten

### Volkoren fettuccine



#### Ingrediënten:

- 270 g volkoren bloem
- 130 g dubbelgemalen durum tarwebloem
- 4 eieren
- 2 - 3 eetlepels water (indien nodig)
- Zout
- Bloem voor het uitrollen van het deeg q.s.

#### Proces

1. Kneed met de deeghaak de twee soorten bloem, het zout en de eieren 3/5 minuten lang op snelheid 1 of 2. Maak, wanneer nodig, het deeg zachter door water toe te voegen.
2. Haal het geknede en stevige deeg uit de mengkom, omwikkel het met plastic folie en laat het 30 minuten in de koelkast rusten.
3. Rol het deeg uit met de pastamachine, van stand 0 tot stand 5. Bestrooi de pastamachine met bloem wanneer dit nodig is.
4. Laat de uitgerolde stroken pasta even drogen. Snijd de pasta vervolgens met het fettuccine-accessoire.
5. Bestrooi de fettuccine met bloem, rol ze op in nestjes en laat ze drogen.

### Lasagne



#### Ingrediënten:

- 400 g bloem
- 4 eieren
- 20 g water
- Zout
- Bloem voor het uitrollen van het deeg q.s.

#### Proces

1. Kneed met de deeghaak de bloem, het zout en de eieren 3/5 minuten lang op snelheid 1. Maak, wanneer nodig, het deeg zachter door water toe te voegen.
2. Haal het geknede deeg uit de mengkom, omwikkel het met plastic folie en laat het 30 minuten in de koelkast rusten.
3. Rol het deeg uit met de pastamachine, van stand 0 tot stand 3. Bestrooi de pastamachine met bloem wanneer dit nodig is.
4. Plaats de walsen op stand 6 en laat het deeg over de walsen lopen. Snijd de stroken in rechthoeken.



## Spinazie-tagliolini



### Ingrediënten:

- 340 g bloem
- 3 eieren
- 70 g gekookte, uitgeknepen en fijngehakte spinazie
- Zout
- Bloem voor het uitrollen van het deeg q.s.

### Proces

1. Kneed met de deeghaak de bloem, het zout, de eieren en de spinazie 3/5 minuten lang op snelheid 1 of 2.
2. Haal het geknede en stevige deeg uit de mengkom, omwikkel het met plastic folie en laat het 30 minuten in de koelkast rusten.
3. Rol het deeg uit met de pastamachine, van stand 0 tot stand 5. Bestrooi de pastamachine met bloem wanneer dit nodig is.
4. Laat de stroken deeg een enkele minuut rusten. Bestrooi het tagliolini-accessoire met veel bloem en snijd er het deeg mee.
5. Bestrooi de tagliolini met bloem, rol ze op in nestjes en laat ze drogen.

## Rode pasta voor cannelloni



### Ingrediënten:

- 300 g bloem
- 2 eieren
- 1 dooier
- 120 g dubbel tomatenconcentraat
- 1 - 2 eetlepels water (indien nodig)
- Zout
- Bloem voor het uitrollen van het deeg q.s.

### Proces

1. Doe de bloem en het zout in de mengkom van de keukenmachine. Klop de eieren, de dooier en de dubbele tomatenconcentraat in een kom uit en giet het mengsel over de bloem. Kneed het deeg met de deeghaak 3/5 minuten lang op snelheid 1 of 2. Maak, wanneer nodig, het deeg zachter door water toe te voegen.
2. Haal het geknede en stevige deeg uit de mengkom, omwikkel het met plastic folie en laat het 30 minuten in de koelkast rusten.
3. Rol het deeg uit met de pastamachine, van stand 0 tot stand 5. Bestrooi de pastamachine met bloem wanneer dit nodig is.
4. Plaats de walsen op stand 6 en laat het deeg over de walsen lopen.
5. Snijd het deeg in rechthoeken van circa 10 x 12 cm die u in kokend water kunt dompelen.



## Verse spaghetti



### Ingrediënten:

400 g dubbelgemalen hardgriesbloem

circa 230 g warm water

6 g zout

Bloem voor het uitrollen van het deeg q.s.

### Proces

1. Kneed de bloem en het gezouten, warme water met de deeghaak op snelheid 1.
2. Kneed het deeg 4 tot 5 minuten tot het deeg glad is.
3. Haal het geknede en stevige deeg uit de mengkom, omwikkel het met plastic folie en laat het 30 minuten in de koelkast rusten.
4. Rol het deeg uit met de pastamachine op stand 0 en vervolgens op stand 1. Bestrooi de pastamachine met bloem wanneer dit nodig is.
5. Laat de stroken deeg 10/15 minuten rusten. Bestrooi het spaghetti-accessoire met veel bloem en snijd er het deeg mee.
6. Laat de spaghetti drogen alvorens ze te gebruiken.

