

Bäste kund,

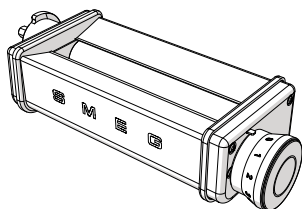
Vi vill tacka dig för att du köpt en produkt från Smeg.

Genom att välja en av våra produkter har du valt en apparat som är resultatet av en unik stil, en innovativ teknisk design och en känsla för detaljer.

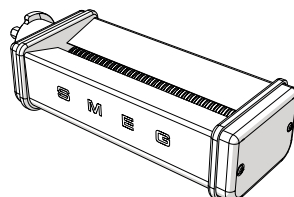
Denna apparat passar perfekt med andra Smeg-produkter samtidigt som den även för sig själv ger en särskild känsla av stil i ditt kök.

Vi hoppas att du kommer att uppskatta din nya hushållsapparat till fullo.

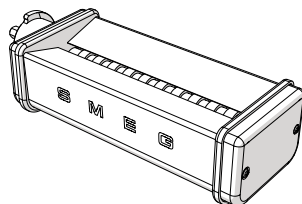
För mer information om produkten: [www.smeg50style.com](http://www.smeg50style.com) eller [www.smeg.com](http://www.smeg.com).



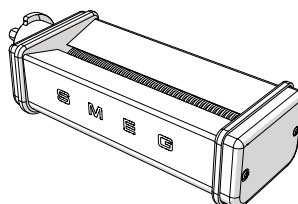
SMPR01  
Pastarullare



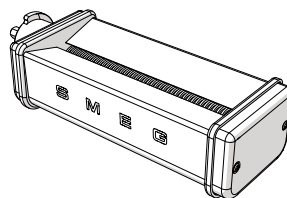
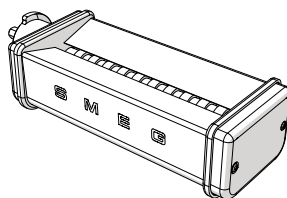
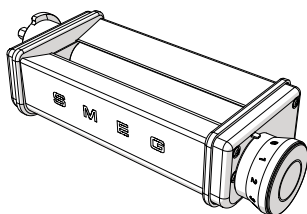
SMSC01  
Tillbehör för spaghetti



SMFC01  
Tillbehör för fettuccine



SMTC01  
Tillbehör för tagliolini



SMPC01  
Pastarullare och skärverktyg för pasta (fettuccine och tagliolini)

# Innehåll

|  |            |
|--|------------|
| <b>1 Anvisningar</b>                             | <b>144</b> |
| 1.1 Introduktion                                 | 144        |
| 1.2 Denna bruksanvisning                         | 144        |
| 1.3 Avsedd användning                            | 144        |
| 1.4 Allmänna säkerhetsanvisningar                | 145        |
| 1.5 Tillverkarens ansvar                         | 147        |
| 1.6 Bortskaffande                                | 147        |
| <b>2 Beskrivning</b>                             | <b>148</b> |
| 2.1 Beskrivning av apparaten                     | 148        |
| 2.2 Tillbehör som medföljer                      | 149        |
| <b>3 Användning</b>                              | <b>150</b> |
| 3.1 Före den första användningen                 | 150        |
| 3.2 Montering av pastarullaren och skärverkytgen | 150        |
| 3.3 Användning av pastarullaren                  | 152        |
| 3.4 Användning av tillbehören för lång pasta     | 154        |
| <b>4 Rengöring och underhåll</b>                 | <b>156</b> |
| 4.1 Anvisningar                                  | 156        |
| 4.2 Rengöring av ytor                            | 156        |
| 4.3 Vanlig daglig rengöring                      | 156        |
| 4.4 Matstänk eller rester                        | 156        |
| 4.5 Smörjning av kugghjul                        | 156        |
| 4.6 Särskilt underhåll                           | 157        |
| <b>5 Recept</b>                                  | <b>158</b> |

Vi rekommenderar dig att noga läsa denna bruksanvisning som innehåller all den information som behövs för att bevara apparatens utseende och funktion.

För mer information om produkten: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i denna bruksanvisning är vägledande och därmed inte bindande.



# Anvisningar

## 1 Anvisningar

### 1.1 Introduktion

Viktig information till användaren:

#### Anvisningar



Allmän information om bruksanvisningar, säkerhet och bortskaffande.

#### Beskrivning



Beskrivning av tillbehören

#### Användning



Information om användning av tillbehör.

#### Rengöring och underhåll



Information om korrekt rengöring och underhåll av tillbehören.

#### Recept



Lista över recept för olika typer av pasta.



Säkerhetsanvisning



Information



Röd

### 1.2 Denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning utgör en del av tillbehören och ska förvaras i sin helhet och alltid finnas inom räckhåll under hela tillbehörens livstid.

### 1.3 Avsedd användning

- Tillbehören är endast avsedda att användas i hushåll.
- Använd endast tillbehören tillsammans med köksassistenten från tillverkaren.
- Använd tillbehören inomhus och skyddade från väder.
- Pastarullaren kan användas för att tunna ut pastan till önskad tjocklek.
- Tillbehören för lång pasta kan användas för att skära pastan i olika former (tagliatelle, tagliolini, fettuccine och spaghetti).
- Använd inte tillbehören till något annat än vad de är avsedda för.
- Dessa tillbehör får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller med bristfällig erfarenhet eller kunskap, såvida de inte övervakas eller instrueras av vuxna med ansvar för deras säkerhet.



## 1.4 Allmänna säkerhetsanvisningar

Följ alla säkerhetsanvisningar för en säker användning av tillbehören.

- Läs denna bruksanvisning som medföljer köksassistenten noga innan du använder tillbehören.
  - Sänk inte ned apparaten, nätkabeln eller stickkontakten i vatten eller någon annan vätska.
  - Använd inte apparaten om nätkabeln eller stickkontakten är skadad, om apparaten har fallit ned på golvet eller har skadats på något annat sätt.
  - Använd inte tillbehören om köksassistentens nätsladd eller kontakt är skadad, eller om köksassistenten ramlat ner på golvet eller skadats på något sätt.
  - Om apparaten går sönder ska den endast repareras av en kvalificerad tekniker.
  - Nätkabeln är kort för att undvika olyckor. Använd inte en förlängningsladd.
  - Se till att nätkabeln inte kommer i kontakt med vassa kanter.
  - Dra inte i nätkabeln för att dra ut stickkontakten från eluttaget.
  - Placera inte apparaten på eller i närheten av gas- eller elspisar som är i funktion, i ugnen eller i närheten av värmekällor.
  - Stäng av apparaten omedelbart efter användning.
  - Lämna inte apparaten oövervakad när den är i funktion.
  - Använd inte tillbehören om de är skadade.
  - Lämna inte tillbehören oövervakade medan de är i drift.
- Gör inte några ändringar på tillbehören.
  - Försök aldrig reparera tillbehören själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
  - Dra ut apparatens stickkontakt från eluttaget före rengöring och efter varje användningstillfälle.
  - Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten: stäng av apparaten, dra ut stickkontakten från eluttaget och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
  - Utför inga ändringar på apparaten.
  - Förvara apparaten utom räckhåll för barn.



## Anvisningar

### För apparaten och för tillbehören

- Dra ut apparatens stickkontakt från eluttaget efter varje användningstillfälle och före rengöring.
- När säkerhetssystemet är deaktiverat (nedsänkt motorhuvud) ska du inte montera, ta bort eller byta ut redskapen.
- Undvik kontakt med rörliga delar under funktionen. Se till att hålla händer, hår, kläder, spatlar och andra föremål på avstånd från tillbehören för att undvika personskador och skador på köksassistenten och dess tillbehör.
- Ta inte bort redskapen när apparaten är i funktion.
- Kontrollera att skålen är korrekt placerad och sitter fast i sätet ordentligt innan apparaten (tillsammans med redskapen) tas i användning.
- Frigör inte och ta inte bort skålen när apparaten är i funktion.
- Överskrid inte skålens max. volym.
- Låt apparaten svalna före rengöringen.
- Använd inte andra tillbehör än de som avses och levereras av tillverkaren. Att använda delar, verktyg och tillbehör som inte är i original kan orsaka personskador och skador på köksassistenten och dess tillbehör.
- Placera inga föremål på apparaten.
- Använd inte starka diskmedel för att diska eller vassa föremål för att ta bort eventuella rester från skålen, redskapen eller tillbehören.
- Håll barn under uppsyn och se till att de inte leker med apparaten.
- Stäng av köksassistenten innan du monterar eller demonterar tillbehören.
- Avlägsna inte tillbehören medan köksassistenten är i drift. Se till att hastighetsväljaren är placerad i läge 0 (OFF).
- Låt tillbehören svalna innan rengöring.
- Använd inte starka rengöringsmedel eller vassa skrapor när du diskar och rengör tillbehören.
- Placera inte föremål ovanpå tillbehören.



## 1.5 Tillverkarens ansvar

Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för skador på personer eller föremål som orsakats av:

- Annan användning av apparaten än den avsedda.
- Att användaren inte har läst bruksanvisningen.
- Att man missbrukar hela eller delar av tillbehören.
- Användning av reservdelar som inte är i original.
- Försummelse av säkerhetsanvisningarna.

## 1.6 Bortskaffande

**Uttjänta apparater får inte slängas tillsammans med hushållsavfall.** I enlighet med gällande lagstiftning ska uttjänta apparater lämnas in till återvinningscenter för separat insamling. Detta möjliggör en återvinning av värdefulla material från gamla apparater och skyddar miljön. För ytterligare information kontakta berörda lokala myndigheter eller personal vid återvinningsstationerna.

Vid tillverkning av tillbehörens emballage används återvinningsbara och icke förorenande material.

- Lämna in emballagen till lämpliga återvinningsstationer för separat insamling.



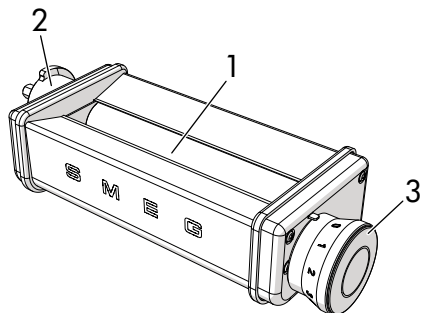
### Plastemballage Fara för kvävning

- Lämna inte emballaget eller delar av det utom synhåll.
- Låt inte barn leka med plastpåsar som ingår i emballaget.

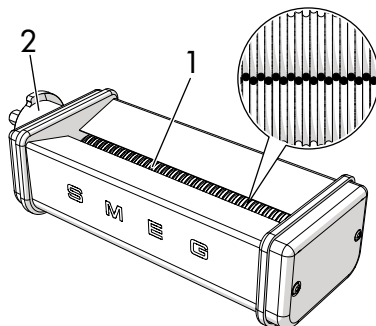


## 2 Beskrivning

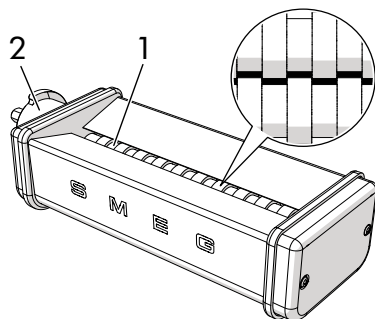
### 2.1 Beskrivning av apparaten



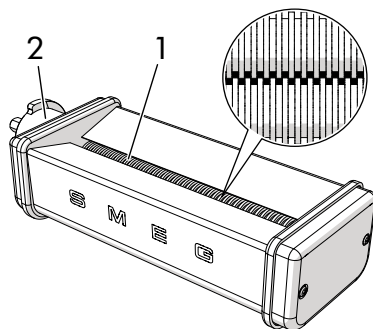
SMPR01 - Pastarullare



SMSC01 - Tillbehör för spaghetti



SMFC01 - Tillbehör för fettuccine



SMTC01 - Tillbehör för tagliolini

1 Valsar

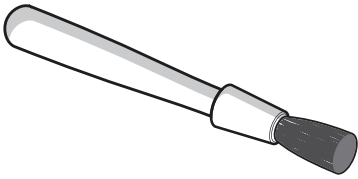
2 Drivuttag

3 Vred för val av tjocklek



## 2.2 Tillbehör som medföljer

### Borste



Används för att avlägsna eventuella torra degrester från tillbehören och valsarna.



De tillbehör som förutses komma i kontakt med mat är tillverkade av material som överensstämmer med bestämmelser i gällande lagar.





## 3 Användning



### Fara för elektrisk stöt

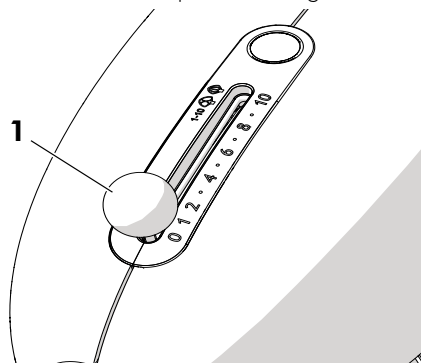
- Sätt i köksassistentens kontakt i ett jordat eluttag som överensstämmer med gällande bestämmelser.
- Mixtra inte med jordningen.
- Använd inte en adapter.
- Använd inte en förlängningsladd.
- Försummelse av dessa anvisningar kan leda till livsfara, brand eller elektrisk stöt.

### 3.1 Före den första användningen

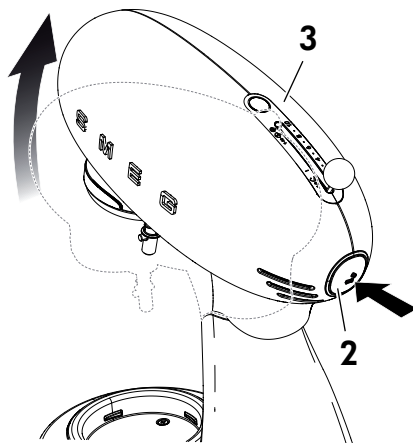
1. Avlägsna eventuell skyddsfilm från tillbehörens in- och utsida.
2. Avlägsna eventuella etiketter från tillbehören.
3. Rengör tillbehören (se "4 Rengöring och underhåll").
4. Förbered degen som ska plattas ut med pastamaskinen eller som ska skäras med tillbehören för lång pasta.

### 3.2 Montering av pastarullaren och skärverktygen

1. Stäng av köksassistenten genom att växla köksassistentens spak (1) till läge '0' (OFF).

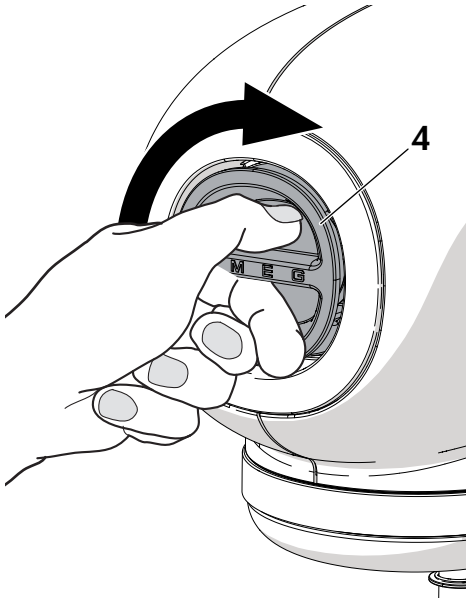


2. Koppla ur kontakten ur eluttaget.
3. Tryck på knappen för frikoppling (2).
4. Håll knappen nedtryckt och höj huvudet (3). Följ rörelsen med handen.
5. Avlägsna eventuella standardtillbehör (degkrok, ballongvisp, platt visp) som monterats.

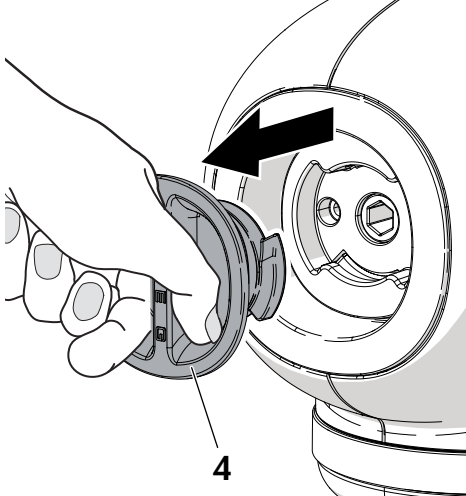




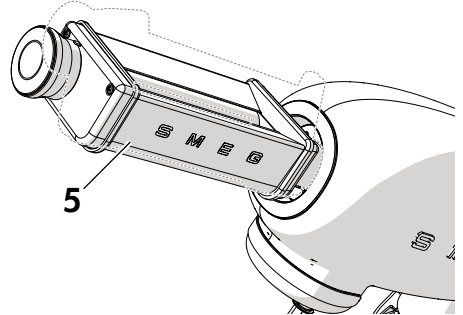
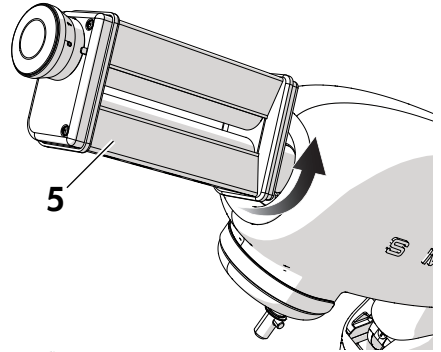
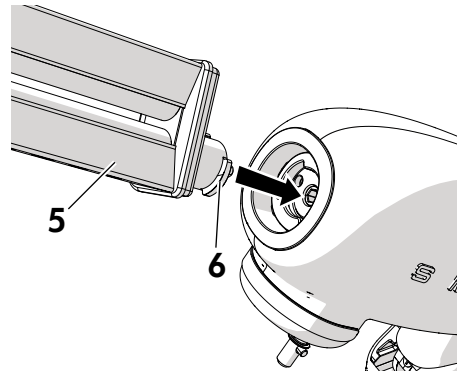
6. Ta tag i skyddet till det frontplacerade drivvuttaget (4) i mittendelen och vrid medurs.



7. Dra utåt för att avlägsna skyddet (4).



8. Sätt i tillbehöret (5) längs skenan som sitter i drivvuttaget (6) och vrid 60°.



9. Sänk ner köksassistentens huvud samtidigt som du håller knappen för frikoppling nedtryckt och följer med huvudets rörelse med handen.



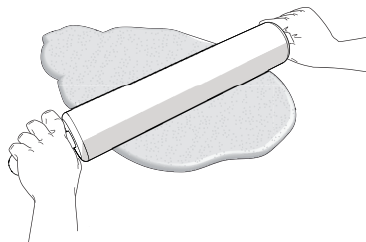
# Användning

## 3.3 Användning av pastarullaren

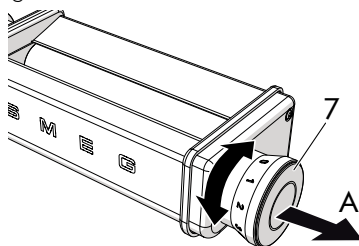
### Inställning av pastarullarens valsar

| Inställning | Lämplig för   |
|-------------|---|
| 2           | Göra deg, tunna ut deg                                |
| 3           | Tjock pasta med ägg                                   |
| 4           | Pasta med ägg   |
| 4 eller 5   | Pasta till lasagne, fettuccine, spaghetti, tagliolini |
| 6 eller 7   | Pasta till tortellini, tunna fettuccine               |
| 7 eller 8   | Tunn pasta  |

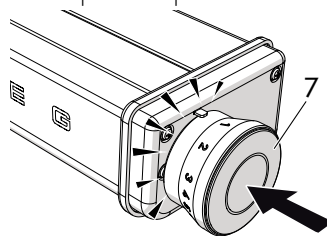
1. Förbered degen enligt anvisningar i paragraf "Tips för en perfekt pastaplatta".



2. Skär degen i cirka 1 cm stora bitar.
3. Vrid vredet (7) i den riktning pilen **A** visar för att frikoppla det och vrid det sedan till läge '1'.



4. Släpp vredet (7) och se till att det spärras samtidigt som du kontrollerar att det förts in korrekt på dess plats.



5. Koppla in köksassistentens kontakt i eluttaget.

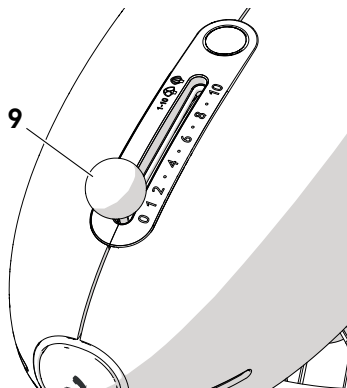


### Risk för matförgiftning

- Låt inte färska ingredienser som ägg, ostprodukter o.s.v. ligga ute ur kylan i mer än en timme.



6. Placera köksassistentens hastighetsväljare (9) i läge '1' för att starta valsarna.



8. Vik degen på mitten och för in den mellan valsarna.
9. Välj läge '2' med vredet. För in degen mellan valsarna för att platta ut den ännu mer. Fortsätt att gradvis minska öppningen mellan valsarna tills degen är så tunn som du önskar. (Se "Inställning av pastarullarens valsar" för vidare förklaring).
10. Placera köksassistentens hastighetsväljare vid '0' (OFF) för att stoppa driften.



## Rörliga delar Fara för personskador och skador på apparaten

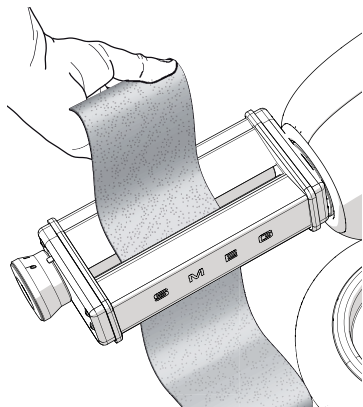
- Rör inte vid tillbehören när dessa är i drift.
- Använd inte tillbehören på annat sätt än det avsedda.



## Felaktig användning Risk för skador på tillbehöret

- Använd inte pastarullaren för att platta eller skära andra typer av degar än pastadeg.

7. Strö ut mjöl på båda sidor av degen och låt successivt degen passera genom valsarna för att sträcka ut den.



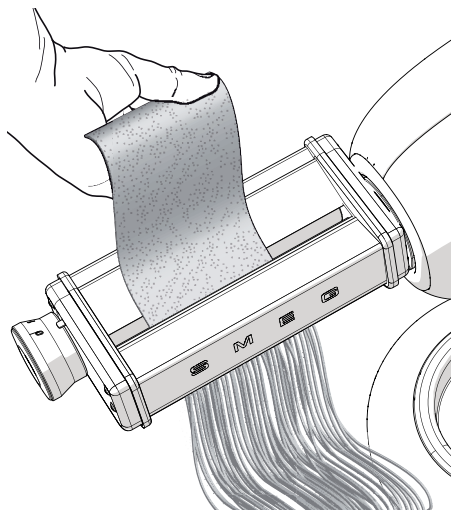
11. När man är klar med tillbehöret ska man dra ut kontakten, avlägsna tillbehöret från det frontplacerade drivuttaget och stänga uttaget med dess skydd igen.



## 3.4 Användning av tillbehören för lång pasta

Med hjälp av pastarullaren kan man tunna ut pastadegen till en lagom tjocklek för den pasta man vill skära, enligt vad som beskrivs i paragraf "3.3 Användning av pastarullaren".

1. Välj önskat tillbehör för lång pasta.
2. Vid montering av tillbehören för lång pasta ska man följa samma procedur som den som beskrivs i paragraf "3.2 Montering av pastarullaren och skärverktygen".
3. Låt pastadegen passera genom valt skärverktyg (1) för att skära pastan den i önskad form.



Rörliga delar

**Fara för personskador och skador på apparaten**

- Rör inte vid tillbehören när dessa är i drift.
  - Använd inte tillbehören på annat sätt än det avsedda.
4. Placera köksassistentens hastighetsväljare vid '0' (OFF) för att stoppa driften.



## Tips för en perfekt pastaplatta

- Fuktigheten, det märke man valt på mjölet och storleken på äggen kan påverka degens konsistens.
- Degen ska kännas kompakt och ojämn när man rör vid den och vara formbar. Den ska inte fastna på fingrarna eller smulas sönder.
- Nyp degen vid något ställe för att kontrollera dess konsistens. Om degen förblir kompakt och inte fastnar på fingrarna är den rätt. I annat fall ska man tillsätta lite mer mjöl. För att undvika att degen blir smulig kan man tillsätta lite vatten.
- Dela pastaplattorna på mitten eller i fler delar innan du skär dem som fettuccine, tagliolini eller spaghetti eftersom de är svåra att hantera om de är för långa.
- Man kan koka pastan direkt efter att ha skurit den.

## Råd för förvaring av pastan

Den pasta man skär kan användas direkt eller torkas/frysas in för att användas vid ett senare tillfälle.

- För att torka pastan ska man sprida ut den på en handduk eller en bricka, i ett enda lager, och låta den lufttorka i cirka en timme. Den torkade pastan ska sedan förvaras i en lufttät burk.
- För att frysa in pastan ska man först låta den lufttorka i cirka en timme, sedan strö ut mjöl på den och samla ihop den till nystan. Lägg sedan pastan i en lufttät burk och placera denna i frysen.



# Rengöring och underhåll

## 4 Rengöring och underhåll

### 4.1 Anvisningar



**Felaktig användning**  
**Fara för elektrisk stöt**

- Dra ut stickkontakten från eluttaget före rengöring av apparaten och dess redskap och tillbehör.



**Felaktig användning**  
**Risk för skador på ytor**

- Sänk inte ner tillbehören i vatten.
- Diska inte i diskmaskin.
- Använd inte ångstråle vid rengöring av tillbehören.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som t.ex. pulver, fläckborttagare eller stålull).
- Använd inte slipande eller sträva material eller vassa metallskrapor.

### 4.2 Rengöring av ytor

För att bevara ytorna i gott skick ska man rengöra dem efter varje användningstillfälle.

### 4.3 Vanlig daglig rengöring

Använd en mjuk trasa eller en torr mikrofiberduk för att rengöra ytorna.

### 4.4 Matstänk eller rester

Låt pastarullaren och pastatillbehören torka i minst en timme innan du avlägsnar degresterna. Använd medföljande borste för att borsta av de torkade degresterna. Undvik så långt det är möjligt att använda knivar och vassa skrapor eftersom de skadar ytorna.

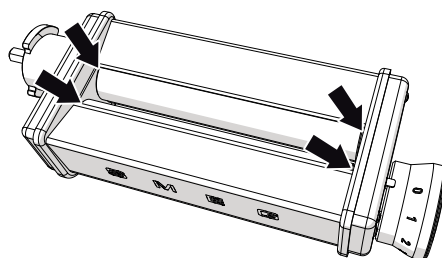
För inte in trasor eller handdukar mellan valsarna vid rengöring.

### 4.5 Smörjning av kuggjul

Smörj kugghjulen periodvis, minst en gång om året eller efter 50 användningar.

Använd en lätt mineralolja.

Applicera en droppe mineralolja vid valsarnas fyra hörn.

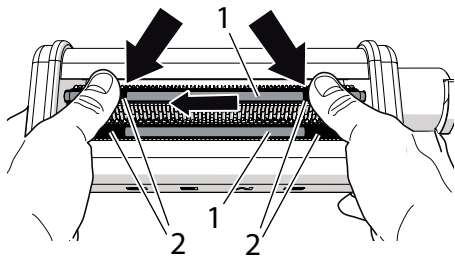




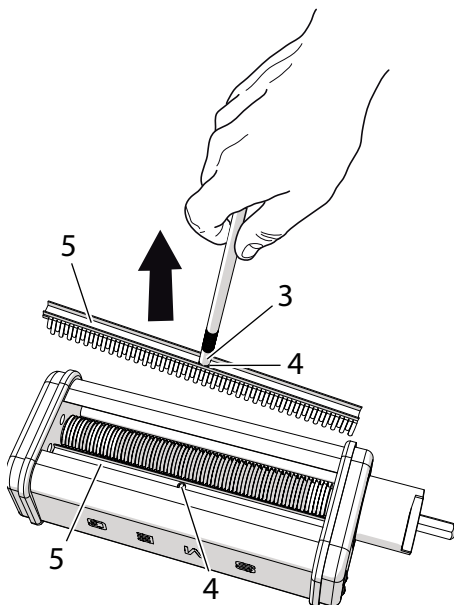
## 4.6 Särskilt underhåll

För en mer noggrann rengöring och för att undvika bakterietillväxt som kan kontaminera degen ska man demontera skraporna och rengöra valsarna i tillbehören för lång pasta enligt följande:

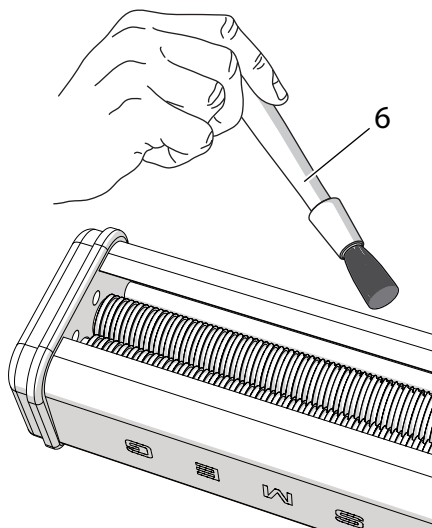
1. Dra ut skraporna som sitter vid den nedre delen (1) genom att trycka ner de räfflade delarna (2) med fingrarna och dra ut skrapan åt sidan.



2. För in änden (3) av stängeln i hålet (4) på skrapan (5) och dra uppåt.



3. Rengör pastarullaren och tillbehören för lång pasta med hjälp av medföljande borste (6).



4. Montera tillbaka skraporna genom att följa stegen ovan i omvänd ordning.



### Viktigt

- Innan man påbörjar rengöringsarbetet ska man låta skärverktygen torka i en timme och sedan borsta av de torra degresterna med hjälp av medföljande borste. Om detta inte fungerar kan man knacka på tillbehöret för att få bort resterna,





## 5 Recept

### Fullkornsfettuccine



#### Ingredienser:

- 270 g fullkornsmjöl
- 130 g durumvetemjöl
- 4 ägg
- 2-3 matskedar vatten (vid behov)
- Salt
- Mjöl till utbakning

#### Beskrivning

1. Använd degkroken för att blanda de två mjölsorterna, saltet och äggen vid hastighet 1 eller 2 i 3-5 minuter. Tillsätt vatten för att mjukgöra vid behov.
2. Ta ut den blandade och kompakta degen ur skålen, täck den med plastfolie och låt den vila i kylan i 30 minuter innan utbakning.
3. Platta ut pastan med hjälp av pastarullaren och mjöla den efter behov samtidigt som du matar den genom rullaren flera gånger, från nr 0 till nr 5.
4. Låt pastaremsorna torka en stund och forma sedan dina fettuccine med hjälp av avsett tillbehör.
5. Mjöla dina fettuccine, samla ihop dem i nystan och låt dem torka ordentligt.

### Lasagneplattor



#### Ingredienser:

- 400 g mjöl
- 4 ägg
- 20 g vatten
- Salt
- Mjöl till utbakning

#### Beskrivning

1. Använd degkroken för att blanda mjölet, saltet och äggen vid hastighet 1 i 3-5 minuter. Tillsätt vatten för att mjukgöra vid behov.
2. Ta ut den blandade degen ur skålen, täck den med plastfolie och låt den vila i kylan i 30 minuter innan utbakning.
3. Platta ut pastan med hjälp av pastarullaren och mjöla den efter behov samtidigt som du matar den genom rullaren flera gånger, från nr 0 till nr 3.
4. Mata genom pastan en sista gång vid nr 6 och skär den sedan i rektangelformade bitar som sedan är redo att tillagas.



## Tagliolini med spenat



### Ingredienser:

- 340 g mjöl
- 3 ägg
- 70 g stuvad, pressad och mixad spenat
- Salt
- Mjöl till utbakning

### Beskrivning

1. Använd degkroken för att blanda mjölet, saltet, äggen och spenaten vid hastighet 1 eller 2 i 3-5 minuter.
2. Ta ut den blandade och kompakta degen ur skålen, täck den med plastfolie och låt den vila i kylan i 30 minuter innan utbakning.
3. Platt ut pastan med hjälp av pastarullaren och mjöla den efter behov samtidigt som du matar den genom rullaren flera gånger, från nr 0 till nr 5.
4. Låt plattorna vila ett par minuter och skär sedan med tillbehöret för tagliolini samtidigt som du strör på rikligt med mjöl.
5. Mjöla dina tagliolini, samla ihop dem i nystan och låt dem torka ordentligt.

## Röd deg till cannelloni



### Ingredienser:

- 300 g mjöl
- 2 ägg
- 1 äggula
- 120 g tomatpurè
- 1-2 matskedar vatten (vid behov)
- Salt
- Mjöl till utbakning

### Beskrivning

1. Häll i mjölet och saltet i degskålen. Vispa äggen med äggulan för sig tillsammans med tomatpurén och häll sedan detta på mjölet. Blanda sedan ihop allting med hjälp av degkroken, vid hastighet 1 eller 2 i 3-5 minuter. Tillsätt vatten för att mjukgöra vid behov.
2. Ta ut den blandade och kompakta degen ur skålen, täck den med plastfolie och låt den vila i kylan i 30 minuter innan utbakning.
3. Platt ut pastan med hjälp av pastarullaren och mjöla den efter behov samtidigt som du matar den genom rullaren flera gånger, från nr 0 till nr 5.
4. Mata genom den en sista gången vid nr 6.
5. Skär pastan i rektangelformade bitar på cirka 10 x 12 cm som sedan är klara att sänka ner snabbt i kokande vatten.



## Färsk spaghetti



### Ingredienser:

400 g durumvetemjöl

230 g varmt vatten, cirka

6 g salt

Mjöl till utbakning

### Beskrivning

1. Använd degkroken för att blanda mjölet och det saltade varma vattnet vid hastighet 1.
2. Bearbeta degen i 4-5 minuter, tills den är jämn.
3. Ta ut den blandade och kompakta degen ur skålen, täck den med plastfolie och låt den vila i kylan i 30 minuter innan utbakning.
4. Platta ut pastan med hjälp av pastarullaren och mjöla den efter behov samtidigt som du först matar genom den vid nr 0 och sedan vid nr 1.
5. Låt plattorna vila 10-15 minuter och skär sedan varje platta med tillbehöret för spaghetti samtidigt som du strör på rikligt med mjöl.
6. Låt spaghettin torka innan tillagning.

