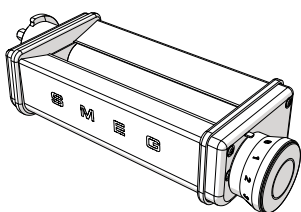
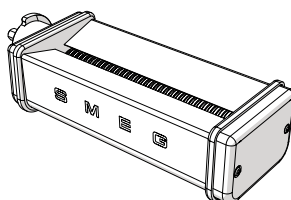


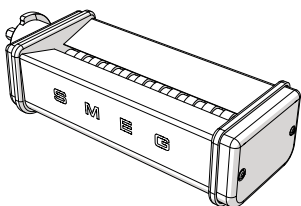
Estimado Cliente,  
deseamos darle las gracias por haber comprado un producto de Smeg.  
Al elegir uno de nuestros productos, ha optado por un aparato que nace de la unión entre estilo icónico, diseño técnico innovador y atención por los detalles.  
Este aparato combina perfectamente con los demás productos de Smeg, o bien por sí solo contribuye a dar un toque de estilo dentro de la cocina.  
Le deseamos que pueda aprovechar plenamente su nuevo electrodoméstico.  
Para más información sobre el producto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com) o [www.smegusa.com](http://www.smegusa.com) (sitio válido únicamente para los Estados Unidos, Canadá y América del Sur).



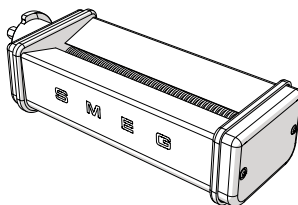
**SMPR01**  
Accesorio de rodillo



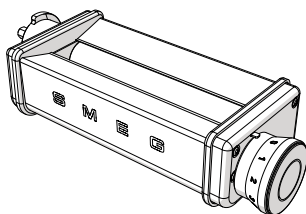
**SMSC01**  
Accesorio Espaguetis



**SMFC01**  
Accesorio Tallarines delgados



**SMTC01**  
Accesorio Tallarines finos



**SMPC01**  
Accesorio de rodillo y Set para cortar la pasta fresca (Tallarines delgados y finos)

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

# Índice

<b>1 Instrucciones</b>	<b>107</b>
1.1 Introducción	107
1.2 Este manual de uso	107
1.3 Uso previsto	107
1.4 Responsabilidad del fabricante	108
1.5 Eliminación	108
<b>2 Descripción</b>	<b>109</b>
2.1 Descripción del producto	109
2.2 Accesorios suministrados	110
<b>3 Uso</b>	<b>111</b>
3.1 Antes del primer uso	111
3.2 Montaje del rodillo y de los accesorios para cortar la pasta	111
3.3 Modo de empleo del rodillo	113
3.4 Modo de uso de los accesorios para pasta larga	115
<b>4 Limpieza y cuidado</b>	<b>116</b>
4.1 Instrucciones	116
4.2 Mantenimiento	116
4.3 Limpieza de las superficies	116
4.4 Limpieza ordinaria diaria	116
4.5 Manchas de comida o restos	116
4.6 Lubricación de los engranajes	116
4.7 Mantenimiento extraordinario	117
<b>5 Recetas</b>	<b>118</b>

## Medidas de seguridad importantes

**ADVERTENCIA:** Siga estrictamente las instrucciones contenidas en el presente manual a fin de evitar incendios o explosiones que pueden ser causa de daños materiales, lesiones personales o muerte.



**LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES** - Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

Hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en el aparato.

Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato y respete siempre todos los avisos de seguridad.



# Medidas de seguridad importantes



## RECONOZCA LOS AVISOS DE SEGURIDAD

Este es un símbolo de alerta sobre la seguridad. Este símbolo advierte sobre peligros potenciales que pueden provocar lesiones personales graves o muerte.

## ENTIENDA LAS PALABRAS DE AVISO

Una palabra de aviso – PELIGRO, ADVERTENCIA o ATENCIÓN – acompaña siempre el símbolo de alerta de seguridad. PELIGRO indica los riesgos más graves. Este símbolo indica que existe un peligro de muerte o lesiones graves si no respeta estrictamente las instrucciones. ADVERTENCIA significa que existe un peligro de muerte o lesiones graves si no sigue las instrucciones.

ATENCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede provocar lesiones moderadas.

## ADVERTENCIA



- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para un uso doméstico.
- Use el aparato exclusivamente para los fines para los que ha sido concebido. El fabricante declina toda responsabilidad por daños causados por el uso indebido de este aparato.
- Este aparato cumple con las directivas de seguridad vigentes. El uso indebido de este aparato puede provocar lesiones personales y daños materiales.
- Lea todas las instrucciones antes de instalar o usar el aparato por primera vez.
- Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y en caso de cesión del aparato entréguelo a los futuros usuarios.

Los avisos de seguridad le explican en qué consiste el peligro, lo que usted puede hacer para evitar el riesgo de lesiones y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

**IMPORTANTE: Cumpla con todos los códigos y las normativas vigentes.**

**ADVERTENCIA: Para su seguridad, siga las instrucciones contenidas en este manual a fin de reducir el riesgo de incendio o explosión y evitar daños materiales, lesiones personales o la muerte.**

No almacene ni emplee gasolina u otros gases o líquidos inflamables cerca de este aparato ni de cualquier otro aparato.



**NOTA:** Este aparato NO debe ser instalado en casas prefabricadas (autocaravanas / rodantes) o en vehículos de recreo.

**NO instale este aparato en exteriores.**

# Medidas de seguridad importantes



## ADVERTENCIA



**Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales al usar el aparato respete las precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:**

Siga todas las instrucciones de seguridad para utilizar el aparato en condiciones seguras.

- Antes de utilizar los accesorios lea atentamente este manual de uso y el manual entregado con la batidora amasadora.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua ni en otros líquidos.
- No use el aparato si el cable o el enchufe están dañados o si el aparato no funciona correctamente, si ha sufrido golpes o caídas o se ha dañado de alguna manera. Lleve el aparato al servicio de asistencia técnica autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- No utilice los accesorios si el cable de alimentación o el enchufe de la batidora amasadora están dañados o si la batidora amasadora se ha caído o dañado de cualquier modo.
- Si el cable de alimentación está dañado, hágalo reemplazar por el fabricante, el servicio técnico autorizado o por personal cualificado a fin de evitar cualquier peligro.
- El cable es corto para evitar accidentes. No use extensiones para el cable.
- No deje que el cable cuelgue al borde de la mesa o la encimera o que toque superficies calientes.
- No coloque el aparato encima o cerca de placas o quemadores encendidos o anillos eléctricos, dentro del horno o cerca de fuentes de calor.
- Apague el aparato inmediatamente después de haberlo usado.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras esté funcionando.
- No utilice los accesorios si están dañados.
- No deje los accesorios sin vigilar mientras estén en funcionamiento.
- No modifique los accesorios.
- No intente reparar nunca los accesorios personalmente o sin acudir a un técnico cualificado.
- Apague el aparato y desconéctelo del tomacorriente cuando no lo esté utilizando, antes de montar o desmontar piezas y antes de la limpieza. Para desconectar, sujete el enchufe y sáquelo del tomacorriente. No tire nunca del cable de alimentación.
- En caso de avería el aparato debe ser reparado sólo por un técnico experto.
- Nunca trate de apagar el fuego o las llamas con agua: apague el aparato, desenchúfelo y apague el fuego o las llamas con una manta ignífuga o cualquier otra cubierta adecuada.
- No modifique el aparato.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.



# Medidas de seguridad importantes

## Para el aparato y los accesorios

- Desconecte el aparato del tomacorriente tan pronto como haya terminado de usarlo y antes de limpiarlo.
- Desconecte siempre el aparato de la línea eléctrica si lo deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Quite los batidores de la batidora amasadora antes de lavarlos.
- No coloque, quite o reemplace los utensilios con el bloqueo de seguridad desactivado (cabezal del motor bajado)
- No toque las piezas en movimiento mientras el aparato esté funcionando. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, las espátulas y cualquier otro objeto lejos de los accesorios y utensilios de la batidora amasadora para evitar lesiones personales o daños al aparato.
- No quite los utensilios mientras la batidora amasadora esté funcionando. Apáguela y desconecte la alimentación eléctrica antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas en movimiento durante el uso.
- Controle que el bol esté colocado correctamente y bloqueado en su base antes de usar el aparato o sus utensilios.
- No desbloquee ni quite el bol mientras el aparato esté funcionando.
- No supere la capacidad máxima del bol.
- Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
- El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede ser causa de incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No coloque objetos encima del aparato.
- No use detergentes abrasivos ni objetos filosos para lavar o quitar residuos del bol, los utensilios o accesorios.
- No use el aparato en exteriores.
- La batidora amasadora de pie puede utilizarse para mezclar, batir y amasar ingredientes sólidos y líquidos para acelerar distintas preparaciones y recetas. Añadiendo accesorios opcionales puede moler, picar, rallar, estirar y cortar la masa en formas diferentes, etc.
- Mantenga una atenta vigilancia si usa el aparato cerca de los niños o si los niños usan el aparato.
- No utilice el aparato con más de un accesorio a la vez.
- Apague la batidora amasadora antes de montar o quitar los accesorios.
- No quite los accesorios mientras la batidora amasadora esté en funcionamiento. Asegúrese de que el selector de las velocidades está posicionado en 0 (OFF).
- Deje que se enfríen los accesorios antes de llevar a cabo su limpieza.
- No utilice detergentes agresivos o rascadores cortantes para lavar y limpiar los accesorios.
- No apoye objetos sobre los accesorios.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# Medidas de seguridad importantes

## 1 Instrucciones

### 1.1 Introducción

Información clave para el usuario:

#### Instrucciones



Información general sobre este manual de uso, la seguridad y la eliminación final.

#### Descripción



Descripción de los accesorios

#### Uso



Información sobre el uso de los accesorios.

#### Limpieza y cuidado



Información para la correcta limpieza y el mantenimiento de los accesorios.

#### Recetas



Lista de recetas para la preparación de diversos tipos de pasta.



Instrucciones de seguridad



Información



Recomendaciones

### 1.2 Este manual de uso

El presente manual de uso es parte integrante del aparato, por tanto hay que mantenerlo íntegro y al alcance del usuario durante toda la vida útil del aparato.

### 1.3 Uso previsto

- Los accesorios están destinados exclusivamente a un uso de tipo doméstico.
- Utilice los accesorios sólo en combinación con la batidora amasadora del fabricante.
- Utilice los accesorios en ambientes cerrados y al abrigo de los agentes atmosféricos.
- La laminadora puede ser utilizada para estirar la pasta según el grosor deseado.
- Los accesorios para pasta larga pueden utilizarse para cortar la pasta en diversos formatos (tallarines anchos, finos o delgados y espaguetis).
- No utilice los accesorios para otros usos no previstos.
- El uso de estos accesorios no está permitido a personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento del uso de los mismos, a no ser que estén vigilados o hayan sido instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.



La California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (Ley Sobre Seguridad del Agua Potable de California y Reglamentación de tóxicos) requiere que el Gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas por el Estado de California que pueden causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y exigir que en el comercio se informe a los clientes acerca de la exposición potencial a tales sustancias.



# Medidas de seguridad importantes



## Advertencia

- Este producto contiene una sustancia química conocida por el Estado de California que puede causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.
- Este aparato puede causar exposición de bajo nivel a alguna de las sustancias enumeradas, incluyendo benceno, formaldehído, monóxido de carbono, tolueno y hollín.

## 1.4 Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina toda responsabilidad por daños sufridos por personas o cosas ocasionados por:

- uso de los accesorios distinto al previsto;
- no observancia de la lectura del manual de uso;
- alteración incluso de una sola parte de los accesorios;
- utilización de repuestos no originales;
- no observancia de las advertencias de seguridad

## 1.5 Eliminación



### Voltaje de alimentación Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica principal.
- Desconecte el cable de alimentación de la línea eléctrica.
- **¡Los aparatos en desuso no deben eliminarse junto con los residuos domésticos!** Para cumplir con la legislación vigente, los aparatos en desuso, al llegar al final de su vida útil, deben llevarse a un centro de eliminación para su clasificación. De esta manera, cualquier material reutilizable contenido en los viejos aparatos puede reciclarse, protegiendo el medioambiente. Las autoridades locales responsables o los operadores de la eliminación de residuos pueden suministrarle más informaciones.

Se precisa que para el embalaje de los accesorios se utilizan materiales no contaminantes y reciclables.

- Elimine los materiales del embalaje en un centro de recolección adecuado.



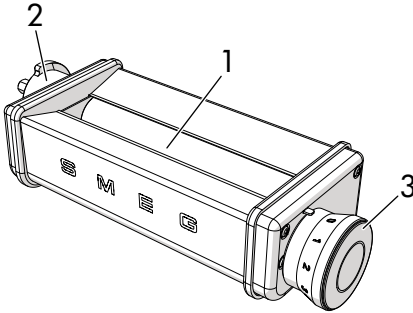
### Embalaje de plástico Peligro de asfixia

- No deje el embalaje ni partes del mismo sin vigilancia.
- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico.

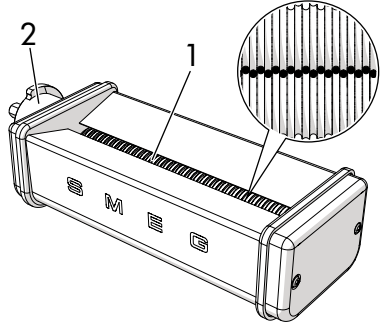


## 2 Descripción

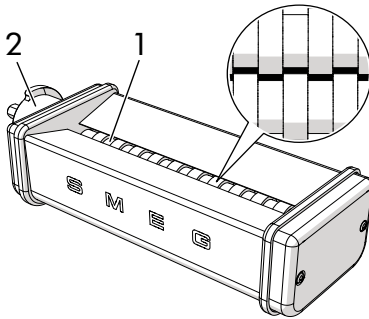
### 2.1 Descripción del producto



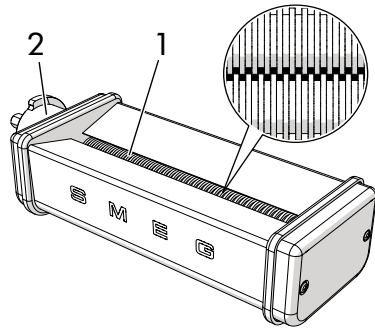
SMPR01 - Accesorio de rodillo



SMSC01 - Accesorio Espaguetis



SMFC01 - Accesorio Tallarines delgados



SMT01 - Accesorio Tallarines finos

1 Rodillos

2 Conexión

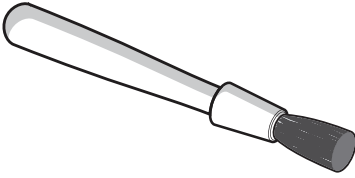
3 Selector del grosor





## 2.2 Accesorios suministrados

### Cepillo



Utensilio para quitar posibles restos de masa seca de los accesorios y de los rodillos.



Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes con lo prescrito por las leyes vigentes.



## 3 Uso



### Riesgo de descarga eléctrica

- Enchufe el aparato en un tomacorriente de 3 clavijas con puesta a tierra.
- No quite la puesta a tierra.
- No use adaptadores.
- No use cables de extensión.
- No respetar estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendios o descargas eléctricas.

Voltios: 120 Voltios CA solamente.

Hertz: 60 Hz



Su batidora amasadora tiene una puesta a tierra de 3 clavijas. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe encaja en un tomacorriente de una sola manera. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, contacte con un electricista experto. No modifique el enchufe de ninguna manera.

- No use cables de extensión. Si el cable de alimentación es demasiado corto diríjase a un electricista experto y haga instalar un tomacorriente más cerca del aparato.
- Utilice el cable eléctrico corto (o el cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Los cables de alimentación largos o las extensiones están disponibles pero pueden usarse solamente con mucho cuidado.

Si se usa un cable de alimentación desmontable o una extensión:

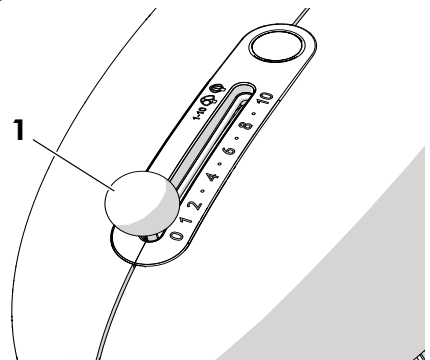
- La potencia indicada en el cable o en la extensión debe ser al menos tan grande como la indicada en el aparato.
- El cable debe colocarse de modo que no cuelgue de la encimera o mesa puesto que los niños podrían tirar de él o ser causa de tropezones.
- Si el aparato tiene puesta a tierra, el cable de extensión tiene que ser un cable de 3 hilos con puesta a tierra.

### 3.1 Antes del primer uso

1. Quite los posibles embalajes de protección del exterior o del interior de los accesorios.
2. Quite las posibles etiquetas de los accesorios.
3. Limpie los accesorios (vea "4 Limpieza y cuidado").
4. Prepare la masa a estirar con la laminadora o a cortar con los accesorios de pasta larga.

### 3.2 Montaje del rodillo y de los accesorios para cortar la pasta

1. Apague la batidora amasadora, moviendo la palanca (1) hasta la posición '0' (OFF).

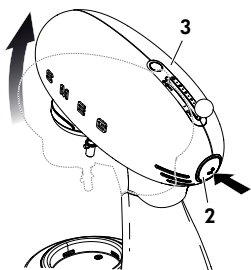


2. Quite el enchufe del tomacorriente.

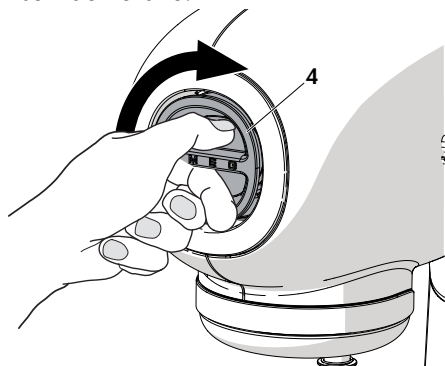


## Uso

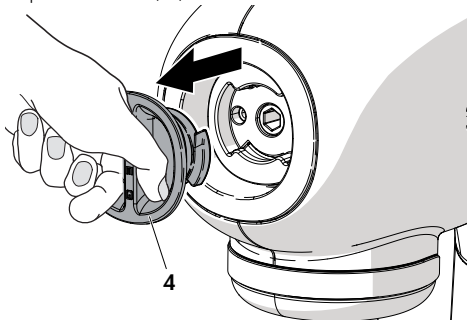
3. Pulse el botón de desbloqueo (2).
4. Mantenga pulsado el botón y eleve el cabezal (3) acompañando el movimiento con la mano.
5. Quite los eventuales accesorios estándares (gancho amasador, batidor de varillas, batidor plano) si están puestos.



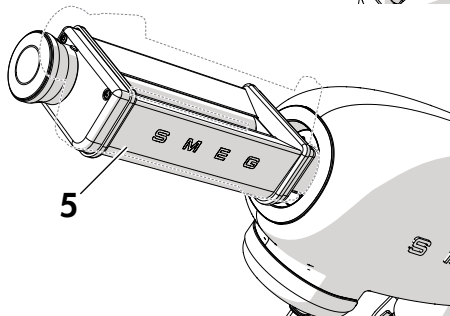
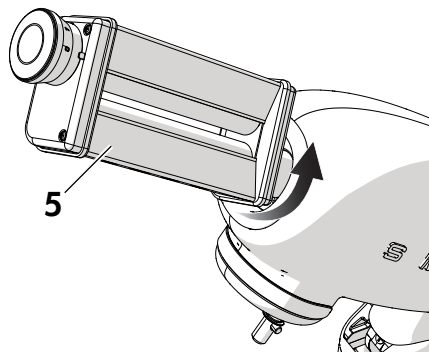
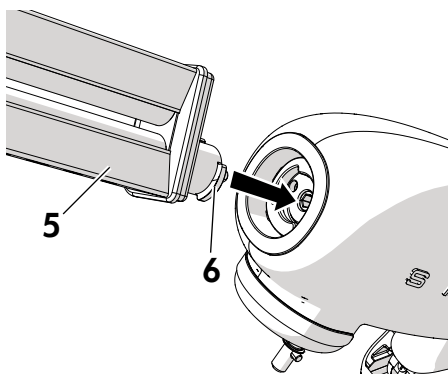
6. Agarre la protección de la conexión frontal (4) por la parte central y gírela en sentido horario.



7. Tire hacia el exterior para quitar la protección (4).



8. Inserte el accesorio (5) siguiendo la guía que se encuentra en la conexión (6) y gírelo 60°.



9. Baje el cabezal de la batidora amasadora, manteniendo pulsado el botón de desbloqueo y acompañando el movimiento con la mano.

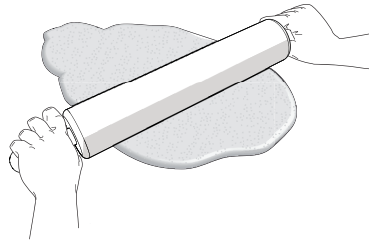


## 3.3 Modo de empleo del rodillo

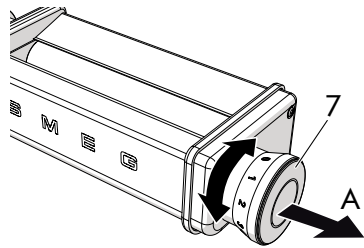
### Configuración de los rodillos

Configuración	Adecuado para
2	Amasar, estirar la masa
3	Pasta al huevo espesa
4	Pasta al huevo
4 o 5	Pasta para lasaña, tallarines delgados y finos, espaguetis
6 o 7	Pasta para tortellini, tallarines finos
7 o 8	Pasta muy fina

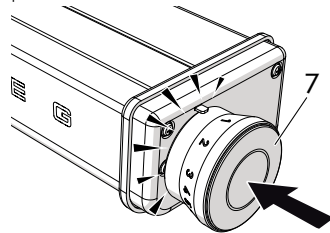
1. Prepare la masa siguiendo las sugerencias indicadas en el párrafo "Consejos para una masa perfecta".



2. Corte la masa en trozos de aproximadamente 1 cm de grosor.
3. Tire del mando (7) en la dirección indicada por la flecha A para desbloquearlo y gírelo hasta seleccionar el valor '1'.



4. Sulte el mando (7) y asegúrese de que permanezca bloqueado verificando su correcta inserción en su propio alojamiento.



5. Enchufe el cable de alimentación del aparato en el tomacorriente.



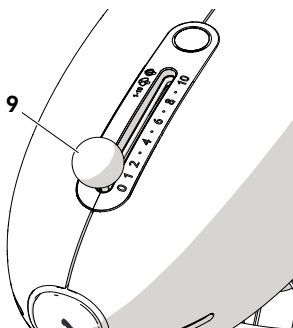
### Riesgo de intoxicación alimentaria

- No deje ingredientes perecederos como huevos, productos lácteos, etc. fuera del frigorífico durante más de una hora.



## Uso

6. Mueva el selector de velocidad (9) de la batidora amasadora hasta la posición '1' para poner en funcionamiento los rodillos.



8. Doble la pasta en dos e introdúzcala entre los rodillos.
9. Seleccione la posición '2' en el mando. Introduzca la masa entre los rodillos para reducir el espesor. Continúe reduciendo gradualmente la apertura de los rodillos hasta obtener una pasta con el grosor deseado. (Vea "Configuración de los rodillos" para más aclaraciones).
10. Desplace el selector de velocidad de la batidora amasadora hasta '0' (OFF) para detener la operación.

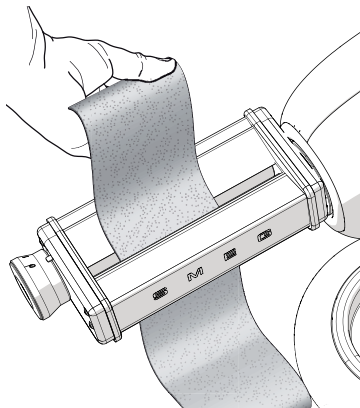


Partes en movimiento

**Peligro de lesiones personales y de daños al aparato**

- No toque los accesorios durante su funcionamiento.
- No utilice los accesorios para usos distintos a los indicados.

7. Eche harina en los dos lados de la masa y sucesivamente pase un poco de la misma a través de los rodillos para estirla.



Uso incorrecto

**Peligro de daños al accesorio**

- No utilice los rodillos del aparato para estirar o cortar otros tipos de masa que no sean para pastas.

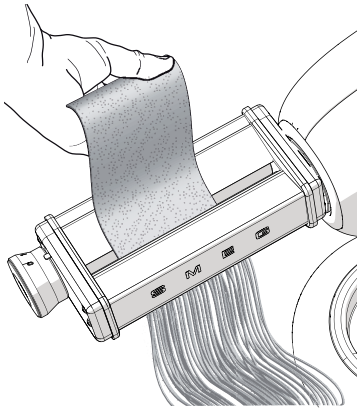
11. Una vez terminado de utilizar el accesorio, desenchufe, quite el accesorio de la conexión frontal y vuelva a cerrar la conexión con su protección.



## 3.4 Modo de uso de los accesorios para pasta larga

Use el rodillo para reducir el espesor de la masa hasta alcanzar el más adecuado para el tipo de pasta que desea cortar, como se describe en el párrafo "3.3 Modo de empleo del rodillo".

1. Seleccione el accesorio para pasta larga deseado.
2. Para el montaje de los accesorios para pasta larga siga el mismo procedimiento que se describe en el párrafo "3.2 Montaje del rodillo y de los accesorios para cortar la pasta".
3. Pase la masa a través del accesorio elegido para cortar la pasta (1) para cortarla en el formato deseado.



**Partes en movimiento**  
**Peligro de lesiones personales y de daños al aparato**

- No toque los accesorios durante su funcionamiento.
  - No utilice los accesorios para usos distintos a los indicados.
4. Desplace el selector de velocidad de la batidora amasadora a '0' (OFF) para detener la operación.

## Consejos para una masa perfecta

- La humedad, la marca de la harina elegida y el tamaño de los huevos pueden influir en la consistencia de la masa.
- La masa debe quedar firme y áspera al tacto y maleable. No se debe pegar a los dedos, desmigajarse o disgregarse.
- Pellizque en un punto la masa para verificar su consistencia. Si la masa permanece compacta y no se pega a los dedos, está correcta. En caso contrario, añada un poco de harina. Para evitar que la masa se disgregue, añada un poco de agua.
- Divida las láminas de pasta por la mitad o en varias partes antes de cortarlas en tallarines delgados, finos o espaguetis ya que son difíciles de manejar si son demasiado largas.
- La pasta puede cocerse inmediatamente después de haberla cortado.

## Consejos para la conservación de la pasta

La pasta obtenida puede consumirse inmediatamente, secarse o congelarse para su uso posterior.

- Para secar la pasta póngala en un paño de cocina o en una bandeja en una sola capa durante aproximadamente una hora dejándola que se seque al aire. La pasta seca se puede conservar en un recipiente hermético.
- Para congelar la pasta, deje que se seque al aire durante aproximadamente una hora, espolvoréela con harina y enróllela en forma de nido. Póngala por último en un recipiente hermético en el congelador.



# Limpeza y cuidado

## 4 Limpieza y cuidado

### 4.1 Instrucciones



Uso impropio  
**Peligro de electrocución**

- Apague y desenchufe la batidora amasadora antes de limpiar la batidora amasadora y los demás utensilios y accesorios.



Uso impropio  
**Peligro de daños a las superficies**

- No sumerja los accesorios en agua.
- No los lave en el lavavajillas.
- No utilice chorros de vapor para limpiar los accesorios.
- No utilice productos para la limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo, quitamanchas y esponjas metálicas).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.

### 4.2 Mantenimiento

Cualquier otra operación debe ser realizada por un servicio técnico autorizado.

### 4.3 Limpieza de las superficies

Para una buena conservación de las superficies, es necesario limpiarlas regularmente después de cada uso.

### 4.4 Limpieza ordinaria diaria

Utilice un trapo suave o un paño de microfibra seco para limpiar las superficies.

### 4.5 Manchas de comida o restos

Deje que se sequen la laminadora y los accesorios para pasta larga al menos una hora antes de quitar los restos de masa. Quite la masa seca utilizando el cepillo que se suministra.

Evite del modo más absoluto el uso de cuchillos o rascadores cortantes para no dañar las superficies.

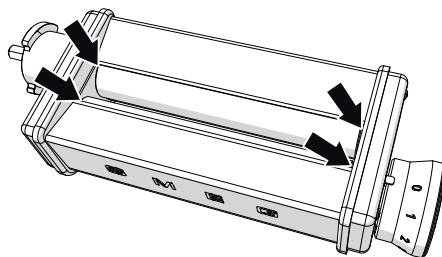
No introduzca trapos o paños en los rodillos para limpiarlos.

### 4.6 Lubricación de los engranajes

Lubrique periódicamente los engranajes al menos una vez al año o tras 50 usos.

Utilice aceite mineral ligero.

Aplique una gota de aceite mineral en los cuatro ángulos de los rodillos.

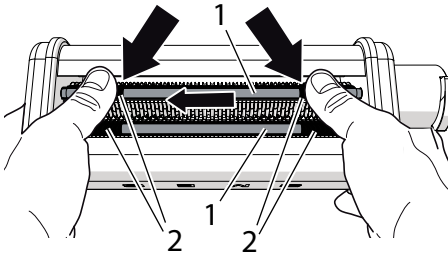




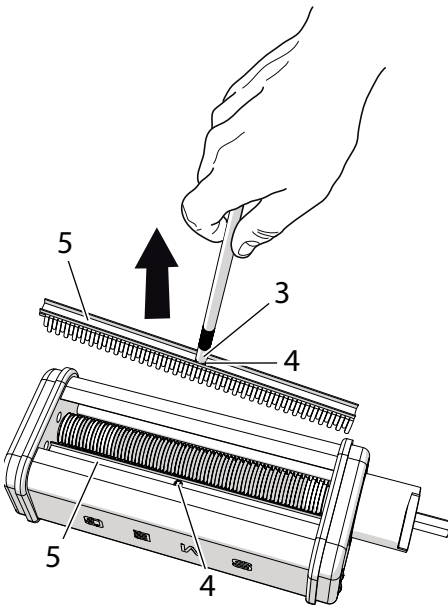
## 4.7 Mantenimiento extraordinario

Para una limpieza más minuciosa y evitar la proliferación de gérmenes que podrían contaminar la masa, desmonte los rascadores y limpie los rodillos de los accesorios para pasta larga como sigue:

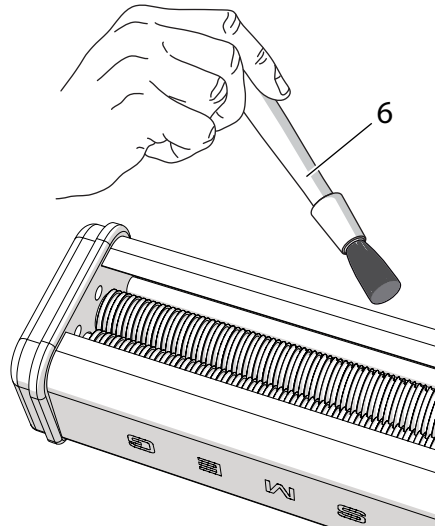
1. Extraiga los rascadores situados en la parte inferior (1) pulsando hacia abajo con los dedos en las partes estriadas (2) y moviendo el rascador lateralmente.



2. Introduzca el extremo (3) de la varilla en el agujero (4) del rascador (5) y tire hacia arriba.



3. Limpie el rodillo y los accesorios para pasta larga con el cepillo que se suministra (6).



4. Vuelva a montar los rascadores siguiendo el procedimiento inverso.



### Importante

- Antes de efectuar las operaciones de limpieza deje secar durante una hora los accesorios para cortar la pasta y quite seguidamente los restos de pasta seca con el cepillo para la limpieza. Si resulta difícil, dé golpecitos al accesorio con la mano.





## 5 Recetas

### Tallarines delgados integrales



#### Ingredientes:

- 270 g de harina de trigo
- 30 g de harina semolada
- 4 huevos
- 2-3 cucharadas de agua (si es necesario)
- Sal
- Harina para extender la masa (lo necesario)

#### Ejecución

1. Amase con el gancho amasador las dos harinas, la sal y los huevos a velocidad 1 ó 2 durante 3/5 minutos. Si es necesario, ablande con agua.
2. Retire la masa del bol, envuélvala con película de plástico para alimentos y déjela reposar en el frigorífico durante 30 minutos antes de su uso.
3. Estire la masa con el rodillo, espolvoree harina en caso de que sea necesario y pase la masa varias veces por la máquina reduciendo el espesor del n.º 0 al n.º 5.
4. Deje secar un poco las tiras de masa obtenidas y posteriormente, con el accesorio indicado, haga los tallarines delgados.
5. Enharine los tallarines, forme los nidos y deje que se sequen bien.

### Pasta para lasañas



#### Ingredientes:

- 400 g de harina
- 4 huevos
- 20 g de agua
- Sal
- Harina para extender la masa (lo necesario)

#### Ejecución

1. Amase con el gancho amasador la harina, la sal y los huevos a velocidad 1 durante 3/5 minutos. Si es necesario, ablande con agua.
2. Retire la masa del bol, envuélvala con película de plástico para alimentos y déjela reposar en el frigorífico durante 30 minutos antes de su uso.
3. Estire la masa con el rodillo, espolvoree harina en caso de que sea necesario y pase la masa varias veces por la máquina reduciendo el espesor del n.º 0 al n.º 3.
4. Pase la masa una última vez por el n.º 6 y córtela en rectángulos listos para ser utilizados.



## Tallarines finos de espinacas



### Ingredientes:

- 340 g de harina
- 3 huevos
- 70 g de espinacas hervidas, estrujadas y batidas
- Sal
- Harina para extender la masa (lo necesario)

### Ejecución

1. Amase con el gancho amasador la harina, la sal, los huevos y las espinacas a la velocidad de 1 ó 2 a 3/5 minutos.
2. Retire la masa del bol, envuélvala con película de plástico para alimentos y déjela reposar en el frigorífico durante 30 minutos antes de su uso.
3. Estire la masa con el rodillo, espolvoree harina en caso de que sea necesario y pase varias veces del n.º 0 al n.º 5.
4. Deje reposar la masa unos minutos, luego corte los fideos con el accesorio indicado, enharinado abundantemente para evitar que se enganchen.
5. Enharine los tallarines, forme los nidos y deje que se sequen bien.

## Canelones de tomate



### Ingredientes:

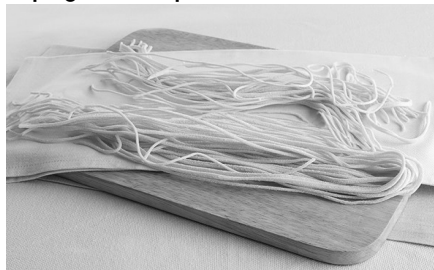
- 300 g de harina
- 2 huevos
- 1 yema de huevo
- 120 g de puré de tomate concentrado
- 1-2 cucharadas de agua (si es necesario)
- Sal
- Harina para extender la masa (lo necesario)

### Ejecución

1. Vierta la harina y la sal en el bol de la batidora amasadora. En otro tazón bata los huevos enteros con la yema de huevo y el puré de tomate concentrado y viértalos en la harina. Utilizando el gancho amasador mezcle todo junto a velocidad 1 ó 2 durante 3/5 minutos. Si es necesario, ablande con agua.
2. Retire la masa del bol, envuélvala con película de plástico para alimentos y déjela reposar en el frigorífico durante 30 minutos antes de su uso.
3. Estire la masa con el rodillo, espolvoree harina en caso de que sea necesario para evitar que se pegue y pase por la máquina varias veces reduciendo el espesor del n.º 0 hasta el n.º 5.
4. Pase la masa una última vez por el n.º 6.
5. Divida la masa en rectángulos de unos 10 x 12 cm, listos para cocerlos en agua hirviendo.



## Espaguetis de pasta fresca



### Ingredientes:

400g de harina semolada

230g aprox. agua caliente

6g de sal

Harina para extender la masa (lo necesario)

### Ejecución

1. Utilizando el gancho amasador mezcle la harina y el agua caliente con sal a la velocidad 1.
2. Amase durante 4 ó 5 minutos para hacer una masa suave.
3. Retire la masa del bol, envuélvala con película de plástico para alimentos y déjela reposar en el frigorífico durante 30 minutos antes de su uso.
4. Extienda la masa con el rodillo enharinándola cuando sea necesario para que no se pegue y pasándola por la máquina varias veces reduciendo el espesor del n.º 0 al n.º 1.
5. Deje reposar la masa durante 10/15 minutos, luego corte cada lámina con el accesorio correspondiente, enharinando abundantemente.
6. Déjela secar antes de usarla.

