

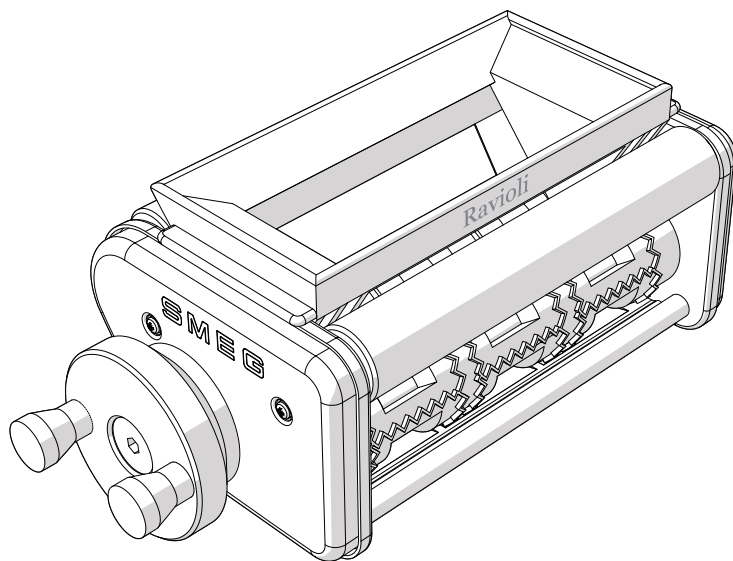
Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zakup produktu firmy Smeg.

Wybierając jeden z naszych produktów, wybrali Państwo rozwiązanie, które łącząc walory estetyczne z innowacyjnym wzornictwem technicznym, oferuje unikatowe przedmioty wyposażenia wnętrz.

Urządzenia gospodarstwa domowego firmy Smeg doskonale komponują się z innymi produktami tej samej linii stając się jednocześnie prawdziwą ozdobą Waszej kuchni. Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni docenić zalety swojego nowego urządzenia.

Dodatkowe informacje o produkcie dostępne są na stronie: [www.smeg50style.com](http://www.smeg50style.com) lub [www.smeg.com](http://www.smeg.com).



SMRM01  
Maszynka do ravioli

# Spis treści

<b>1 Ostrzeżenia</b>	<b>170</b>
1.1 Wstęp	170
1.2 Instrukcja obsługi	170
1.3 Przeznaczenie	170
1.4 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	171
1.5 Odpowiedzialność producenta	172
1.6 Utylizacja	172
<b>2 Opis</b>	<b>173</b>
2.1 Opis urządzenia	173
2.2 Akcesoria znajdujące się w wyposażeniu	174
<b>3 Użytkowanie</b>	<b>175</b>
3.1 Przed pierwszym użyciem	175
3.2 Montaż maszynki do ravioli do uchwytu miksera	175
3.3 Sposób użytkowania maszynki do ravioli	177
<b>4 Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>181</b>
4.1 Ostrzeżenia	181
4.2 Czyszczenie powierzchni	181
4.3 Czyszczenie codzienne	181
4.4 Plamy lub resztki żywności	181
4.5 Czyszczenie maszynki do ravioli	181
<b>5 Przepisy</b>	<b>182</b>

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie jakości estetycznej i funkcjonalnej zakupionego urządzenia.

Dodatkowe informacje o produkcie dostępne na stronie: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszania swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają charakter przykładowy.



# Ostrzeżenia

## 1 Ostrzeżenia

### 1.1 Wstęp

Ważne informacje dla użytkownika:

#### Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

#### Opis



Opis maszyny do ravioli.

#### Użytkowanie



Sposób użytkowania maszyny do ravioli.

#### Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji maszyny do ravioli.

#### Przepisy



Lista przepisów do przygotowania różnych rodzajów ravioli.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacje



Sugestia

### 1.2 Instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część maszyny do ravioli i powinna być przechowywana w całości i w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres jej użytkowania.

### 1.3 Przeznaczenie

- Maszynka do ravioli jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego.
- Maszynki należy używać wyłącznie w połączeniu z mikserem producenta.
- Należy z niej korzystać z wyłączeniem w pomieszczeniach zamkniętych oraz chronić ją przed czynnikami atmosferycznymi.
- Maszynkę do ravioli można stosować do napętniania ciasta makaronowego farszem.
- Nie wolno wykorzystywać do innych celów niż te, do których jest przeznaczona.
- Ta maszyna nie może być używana przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadających odpowiedniego doświadczenia, chyba że będzie się to odbywać po odpowiednim poinstruowaniu i pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.



## 1.4 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Maszynka do ravioli stanowi dodatkowy element miksera.

Aby zapewnić bezpieczeństwo użytkownika maszyny należy stosować się do wszystkich ostrzeżeń w instrukcji obsługi.

- Przed użyciem maszyny do ravioli, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję użytkownika oraz instrukcję użytkownika miksera.
- Nie używać maszyny do ravioli, jeżeli jest uszkodzona.
- Nie dokonywać zmian na maszynie do ravioli.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- W przypadku awarii, maszynkę do ravioli może naprawić wyłącznie wykwalifikowany personel.
- Maszynka do ravioli nie służy do zabawy. Trzymać ją poza zasięgiem dzieci.

## Informacje na temat urządzenia i maszyny do ravioli

- Przed montażem i uruchomieniem maszyny do ravioli wyłączyć mikser i wyjąć wtyczkę.
- Podczas użytkowania należy unikać kontaktu z ruchomymi częściami. Aby uniknąć obrażeń oraz uszkodzenia maszyny, trzymać dłonie, włosy, szaliki, krawaty i naszyjniki z daleka.
- Nie używać akcesoriów innych niż te przewidziane i dostarczone przez producenta. Korzystanie z nieoryginalnych części, oprzyrządowania i akcesoriów może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie miksera i maszyny.
- Nie stosować wody do czyszczenia maszyny.
- Do mycia i czyszczenia maszyny do ravioli nie stosować agresywnych detergentów lub ostrych elementów: użyć znajdującej się w wyposażeniu szczotki.
- Nie kłaść przedmiotów na maszynie do ravioli.
- Pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.



## Ostrzeżenia

### 1.5 Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- użycia maszyny do ravioli w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji obsługi;
- naruszenia chociaż jednej części maszyny do ravioli;
- używania nieoryginalnych części zamiennych;
- niezastosowania się do instrukcji bezpieczeństwa.

### 1.6 Utylizacja

**Stare urządzenia nie mogą być utylizowane wraz z odpadami gospodarstwa domowego!**

Zgodnie z obowiązującymi przepisami, zużyte urządzenia należy oddać do centrum selektywnej zbiórki odpadów. Dzięki temu będzie możliwy recykling cennych materiałów pochodzących ze starych urządzeń i ochrona środowiska. Aby uzyskać więcej informacji prosimy o kontakt z lokalnymi władzami lub pracownikami punktów selektywnej zbiórki odpadów.

Opakowanie zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do recyklingu.

- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.



Opakowania z tworzyw sztucznych

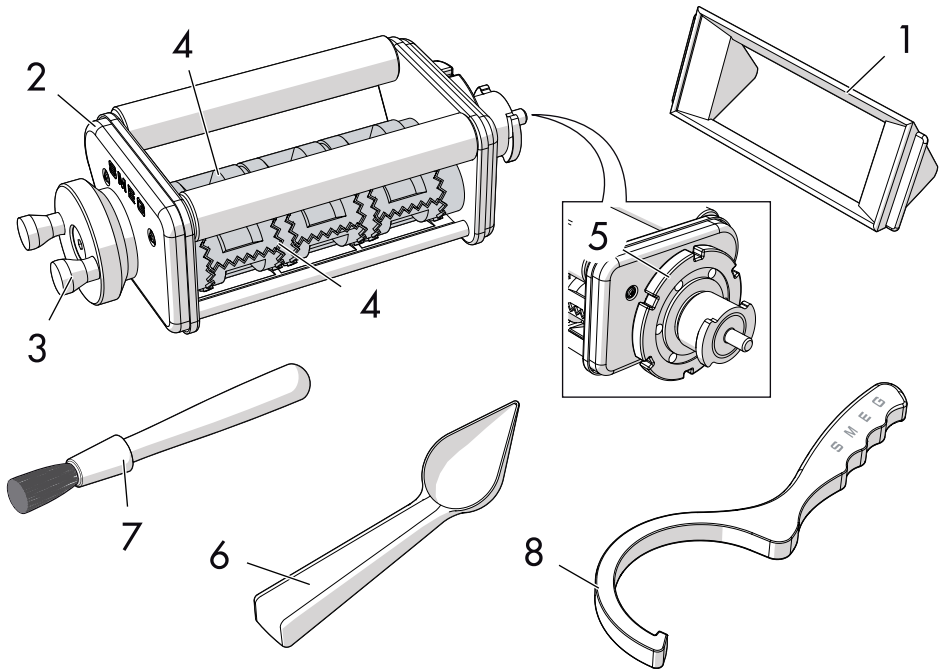
**Niebezpieczeństwo uduszenia się**

- Nie pozostawiać bez nadzoru opakowania i jego elementów.
- Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torebkami opakowania.



## 2 Opis

### 2.1 Opis urządzenia



SMRM01 - Maszynka do ravioli

- 1 Zasobnik na farsz
- 2 Korpus
- 3 Korbka
- 4 Wałki
- 5 Pierścień i przytąpce
- 6 Łyżka do napełniania
- 7 Szczoteczka do czyszczenia
- 8 Klucz



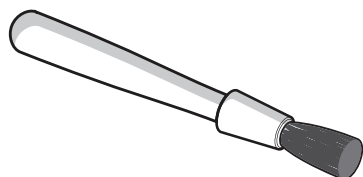
## 2.2 Akcesoria znajdujące się w wyposażeniu

### łyżka do napełniania



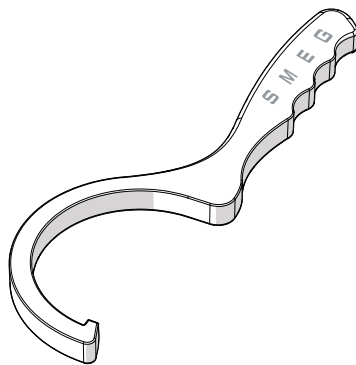
Użyteczna do wkładania farszu do zasobnika. Zakończona dziobkiem ułatwia rozmieszczenie farszu w narożach.

### łopatka



Przydatna przy usuwaniu ewentualnych pozostałości suchego ciasta z maszynki i wałków.

### Klucz



Do dokręcania i odkręcania pierścienia.

**i**

Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.



## 3 Użytkowanie



### Informacje i porady dla użytkownika

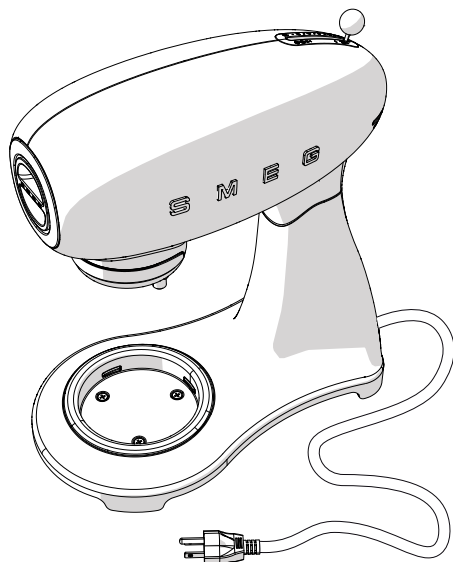
- Maszynkę do ravioli należy włożyć do przyłącza miksera **SMF01**, który stanowi wyłącznie wspornik.
- Maszyna działa w całkowicie ręczny sposób, co zapewnia pełną kontrolę i precyzję.

### 3.1 Przed pierwszym użyciem

1. Usunąć ewentualne folie ochronne znajdujące się na zewnątrz lub wewnątrz maszynki do ravioli.
2. Usunąć ewentualne etykiety.
3. Wyczyścić maszynkę do ravioli (patrz „4 Czyszczenie i konserwacja”).
4. Przygotować ciasto makaronowe za pomocą Akcesorium do ciasta makaronowego **SMPRO1**, przekręcając korbkę na pozycję **6** odpowiadającą grubości 1,2 mm.

### 3.2 Montaż maszynki do ravioli do uchwytu miksera

1. Upewnić się, że mikser jest wyłączony, a jego wtyczka wyjęta z gniazdka prądu. Upewnić się, że głowica miksera jest obniżona.

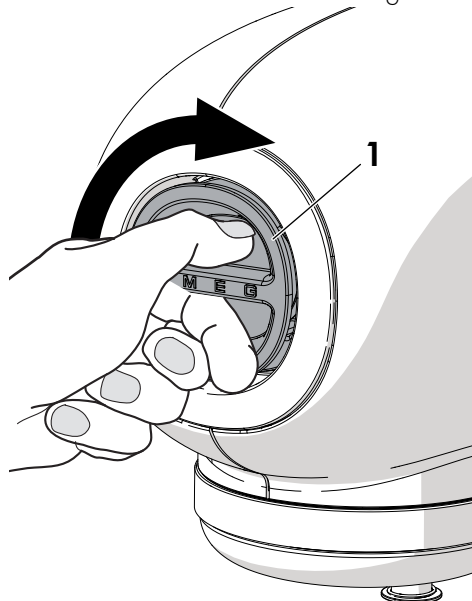




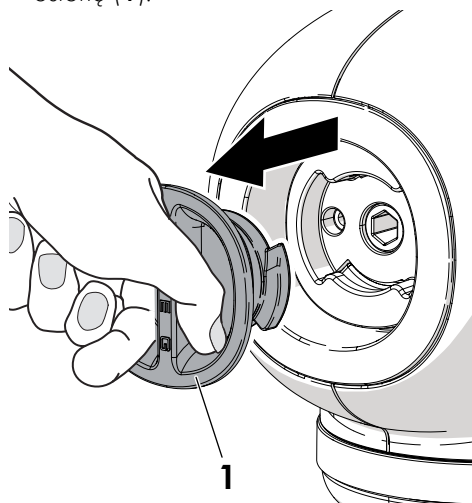


## Użytkowanie

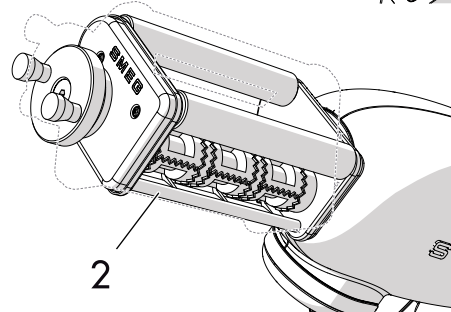
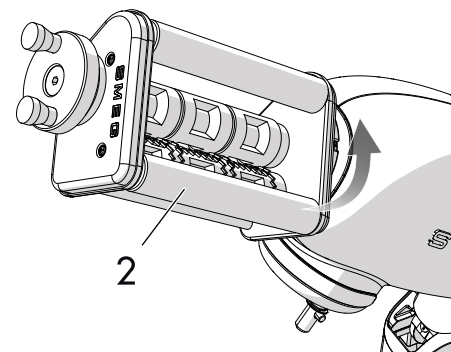
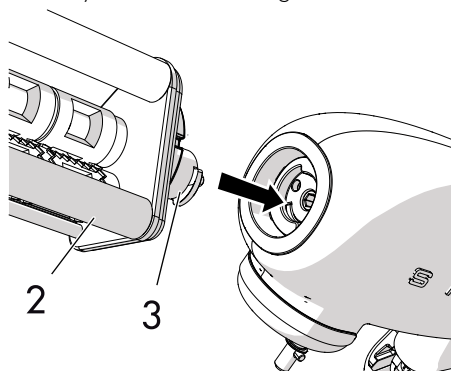
2. Zamocować osłonę przedniego uchwytu (1) w części środkowej i obrócić w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.



3. Pociągnąć na zewnątrz, aby zdjąć osłonę (1).



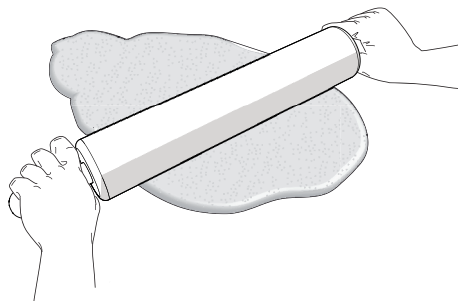
4. Włożyć akcesorium (2) zgodnie z przewodnikiem znajdującym się na uchwycie (3) i obrócić go o 60°.





## 3.3 Sposób użytkowania maszyny do ravioli

1. Przygotować ciasto zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale „Porady, jak uzyskać doskonałe ciasto”.



### Ryzyko zatrucia żywności

- Nie zostawiać ulegających psuciu składników, takich jak jajka, produkty mleczne itp., poza lodówką na dłużej niż godzinę.



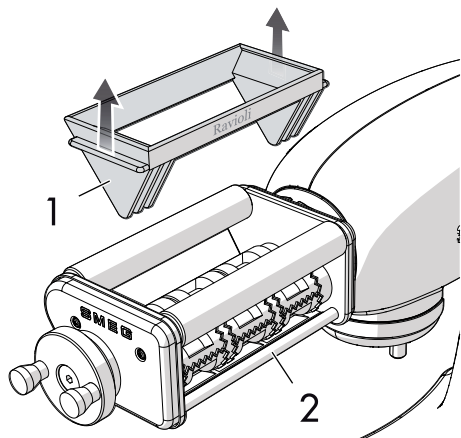
### Wskazówki i porady dla użytkownika

- Przy pierwszym użytkowaniu wykonać kilka prób wkładając ciasto bez dodawania farszu, aby nabrać wprawy i udoskonalić swoją technikę.
- Ciasto musi być tej samej szerokości, aby ravioli były równe oraz nie otwierały się lub by do farszu nie przedostawały się zanieczyszczenia.
- Pamiętać, aby ciasto było tej samej grubości 1,2 mm (przekręcić korbkę akcesorium do ciasta makaronowego **SMPRO1** na pozycję **6**).
- Upewnić się o prawidłowym wyśrodkowaniu ciasta między wałkami.
- Upewnić się o zużyciu całości farszu zanim skończy się ciasto, aby nie przykleił się on do wałków.

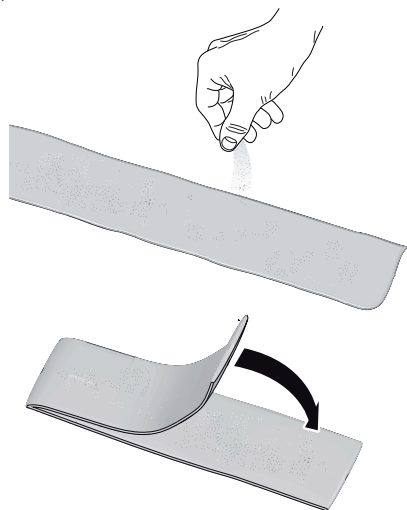


## Użytkowanie

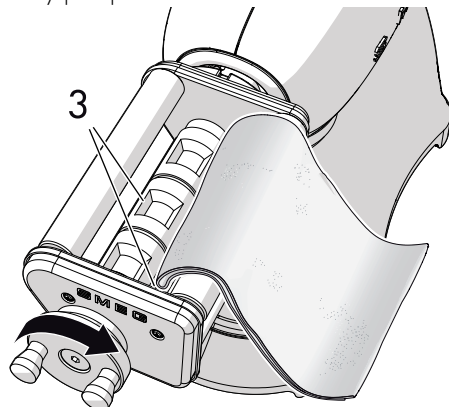
2. Zdjąć zasobnik na farsz (1) z maszyny do ravioli (2) pociągając go do góry.



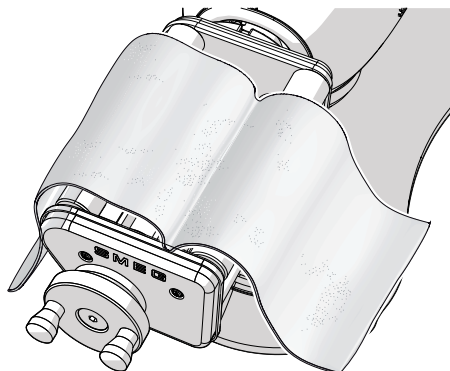
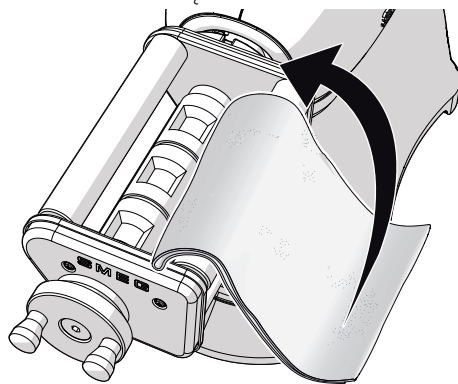
3. Lekko posypać ciasto mąką i złożyć na pół.



4. Włożyć ciasto złożonym końcem pomiędzy wałki (3) i przekrócić korbkę (4) na jedną czwartą obrotu, aby je wprowadzić.

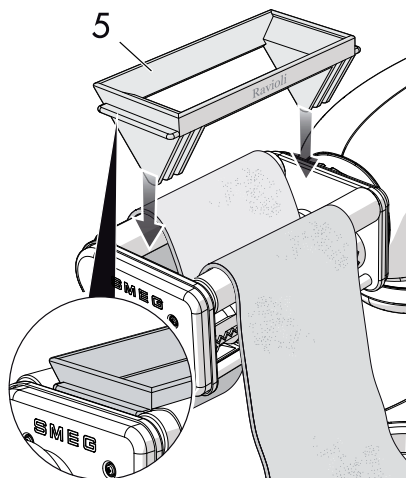


5. Oddzielić dwie końcówki ciasta i umieścić każdą z nich na wałkach.

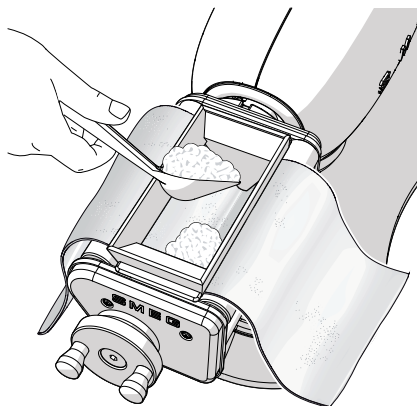




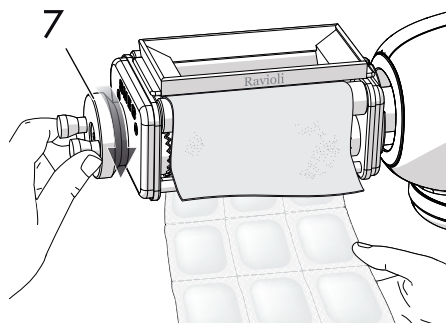
6. Założyć zasobnik na farsz (5) na ciasto i popchnąć, aż do usłyszenia kliknięcia. Krawędzie zasobnika na farsz muszą dotykać maszyny do ravioli.



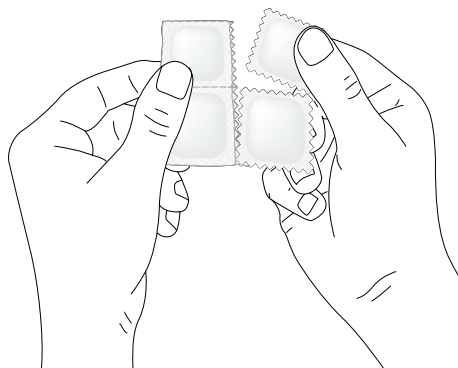
7. Włożyć 1 lub 2 łyżki farszu używając łyżki do napełniania (6) znajdującej się w wyposażeniu. Rozprowadzić farsz równomiernie, aż do naroży zasobnika na farsz i delikatnie docisnąć łyżką.



8. Powoli przekręcić korbkę (7) sprawdzając, czy ravioli swobodnie wychodzą w dolnej części maszyny.



9. Położyć pasmo ravioli na lekko oprószonej mąką powierzchni i pozostawić do wyschnięcia na przynajmniej 10 minut. Oddzielić od siebie ravioli.





## Użytkowanie

10. Wyczyścić maszynę do ravioli za pomocą szczoteczki znajdującej się w wyposażeniu i lekko oprószyć włókno mąką przed przygotowaniem kolejnego pasma ravioli.



### Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia

- Nie używać maszynki do ravioli do celów innych niż wskazane.
- Nie używać maszynki napełniania ciasta innego niż ciasto makaronowe.

### Porady, jak uzyskać doskonałe ciasto

- Na konsystencję ciasta może wpłynąć wilgotność, rodzaj mąki i wielkość jaj.
- W dotyku ciasto powinno być gęste, miękkie oraz elastyczne. Nie powinno przyklejać się do palców, rozpadać i kruszyć.
- Urwać kawałek ciasta, aby sprawdzić jego konsystencję. Jeśli ciasto pozostaje zwarte i nie przylepia się do palców to znaczy, że jest odpowiednie. W przeciwnym wypadku dodać trochę mąki. Aby ciasto się nie rozpadało, dodać trochę wody.

### Porady dotyczące przechowywania ravioli

Oddzielone od siebie i wysuszone ravioli można natychmiast ugotować lub zamrozić do użycia w przyszłości.

- Aby wysuszyć ravioli, rozmieścić je obok siebie na płótnie lub na tacce na około 15-20 minut i pozostawić do wysuszenia na powietrzu. Wysuszone ravioli przechowywać w hermetycznym pojemniku.
- W celu zamrożenia ravioli, poczekać aż wyschną na powietrzu, oprószyć je mąką i umieścić w hermetycznym pojemniku a następnie włożyć do zamrażarki.



## 4 Czyszczenie i konserwacja

### 4.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie  
**Ryzyko uszkodzenia  
powierzchni**

- Nie zanurzać maszynki w wodzie.
- Nie myć w zmywarce.
- Nie stosować pary do czyszczenia maszynki do ravioli.
- Nie stosować produktów na bazie chloru, amoniaku lub wybielaczy.
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulcami, odplamiaczy i gąbek metalowych).
- Nie używać porowatych, ściernych materiałów, ostrych metalowych skrobaków, ostrych przedmiotów takich, jak noże lub śrubokręty.
- Nie wkładać szmatek lub ściereczek między wałki w celu ich wyczyszczenia.

### 4.2 Czyszczenie powierzchni

Aby utrzymać powierzchnie w dobrym stanie, należy po każdym użyciu regularnie je czyścić.

### 4.3 Czyszczenie codzienne

Do czyszczenia używać miękkiej szmatki lub suchej ściereczki z mikrofibry.

### 4.4 Plamy lub resztki żywności

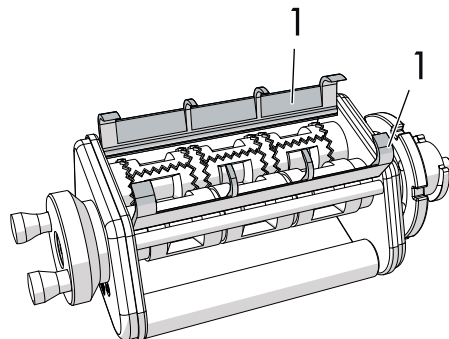
Usunąć wysuszone ciasto za pomocą dostarczonej szczoteczki.

Aby nie uszkodzić powierzchni, nie wolno stosować noży lub ostrych skrobaków.

Nie wkładać szmatek lub ściereczek między wałki w celu ich wyczyszczenia.

### 4.5 Czyszczenie maszynki do ravioli

1. Oprószyć maszynkę mąką i wyczyścić za pomocą szczoteczki.
2. Zdjąć zasobnik na farsz i otworzyć plastikowe prowadnice (1), aby uzyskać dostęp do wałków.





## 5 Przepisy

### Ravioli ze szpinakiem i szalwią



#### **Składniki:**

##### **Na ciasto:**

400 g mąki

4 jajka

1 łyżka oliwy z oliwek

szczypta soli

##### **Na farsz:**

250 g sera ricotta

200 g mrożonego szpinaku

100 g startego parmezanu

100 g bułki tartej

szczypta soli

szczypta startej gałki muszkatołowej

##### **Na sos:**

120 g masła

szalwia według uznania

parmezan według uznania

odrobina czosnku (w zależności od gustu)

#### **Wykonanie**

1. Wymieszać za pomocą końcówki do zagniatania ciasta mąkę, sól i jajka na 1 prędkości przez około 3-5 minut. Jeśli konieczne, dodać wody.
2. Pozostawić przykryte ciasto na przynajmniej 30 minut.
3. Podgrzać szpinak na patelni. Następnie wycisnąć i posiekać.
4. Przepuścić ser ricotta przez sitko, włożyć do miski, dodać posiekany szpinak, bułkę tartą, parmezan, sól i gałkę muszkatołową.
5. Dobrze wymieszać wszystkie składniki.
6. Rozwałkować ciasto za pomocą akcesorium do ciasta makaronowego **SMPRO1**, przekręcając korbkę na pozycję **6**.
7. Wymienić akcesorium do ciasta makaronowego na maszynkę do ravioli i dodać farsz łyżeczką znajdującą się w wyposażeniu pomiędzy dwie części ciasta.
8. Pozostawić ravioli na 15 - 20 minut.
9. Gotować we wrzącej osolonej wodzie przez około 5 - 7 minut.
10. W międzyczasie, rozpuścić na patelni masło z czosnkiem (w zależności od gustu) i liście szalwii. Po podsmażeniu, wyjąć czosnek i dodać ravioli, upewniając się, że są „al dente”.
11. Dodać 3 łyżki wody, w której gotowały się ravioli, starty parmezan i pozostawić kilka minut na ogniu.

