

Cher Client,

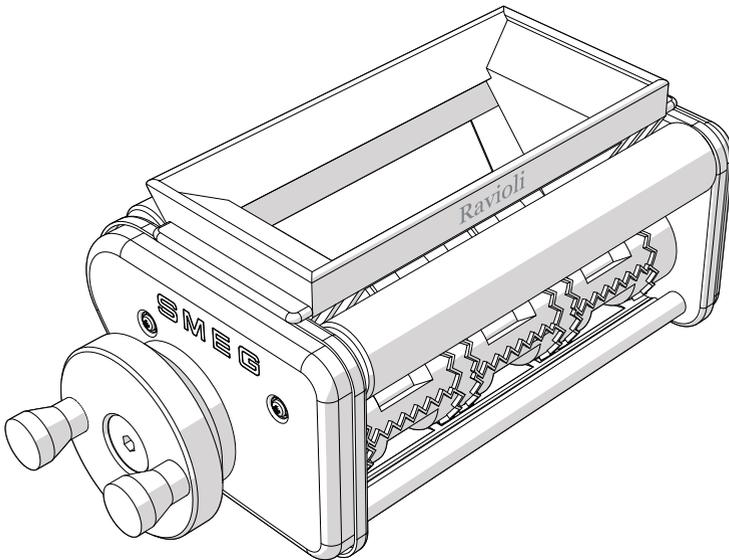
Nous vous remercions vivement d'avoir acheté un produit Smeg.

En choisissant l'un de nos produits, vous avez opté pour un appareil qui naît de l'union d'un style iconique, d'une conception technique innovante et de l'attention portée aux détails.

Cet appareil peut être parfaitement associé aux autres produits Smeg ; utilisé seul, il contribue à donner une touche de style à votre cuisine.

Nous espérons que vous pourrez apprécier pleinement votre nouvel appareil électroménager.

Pour obtenir plus de renseignements, veuillez visiter le site : www.smeg.com ou www.smegusa.com (seulement pour les États-Unis, le Canada et l'Amérique du Sud).



SMRM01

Accessoire à raviolis

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Sommaire

1 Avertissements	41
1.1 Introduction	41
1.2 Manuel d'utilisation	41
1.3 Usage prévu	41
1.4 Responsabilité du fabricant	42
1.5 Élimination	42
2 Description	43
2.1 Description du produit	43
2.2 Accessoires fournis	44
3 Utilisation	45
3.1 Avant la première utilisation	45
3.2 Raccordement de l'accessoire à raviolis au robot pâtissier/batteur sur socle	45
3.3 Mode d'emploi de l'accessoire à raviolis	47
4 Nettoyage et entretien	51
4.1 Avertissements	51
4.2 Nettoyage des surfaces	51
4.3 Nettoyage ordinaire quotidien	51
4.4 Taches d'aliments ou résidus	51
4.5 Nettoyage de l'accessoire à raviolis	51
5 Recettes	52

FR

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENT : Si les consignes contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, une explosion ou un feu peuvent en résulter, causant des dommages matériels, des blessures ou un décès.



LISEZ ET CONSERVEZ CES CONSIGNES - Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Nous avons fourni de nombreuses consignes de sécurité importantes dans ce manuel et sur l'appareil.

Lisez toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil et toujours respectez les messages de sécurité.



Consignes de sécurité importantes



RECONNAISSEZ L'INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Ceci est un symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous alerte des dangers potentiels qui peuvent causer des blessures ou entraîner la mort.

COMPRENEZ LES MOTS INDICATEURS

Un mot indicateur – DANGER, AVERTISSEMENT ou PRÉCAUTION – est utilisé avec le symbole d'alerte de sécurité. DANGER indique les dangers les plus sérieux. Il signifie que vous pourriez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les consignes. AVERTISSEMENT signifie que vous pourriez être tué ou gravement blessé si les consignes ne sont pas suivies. PRÉCAUTION indique une situation potentiellement dangereuse qui pourrait causer des blessures mineures ou majeures si elle n'est pas évitée.

AVERTISSEMENT



- Cet appareil est destiné à être utilisé dans un milieu domestique.
- Utilisez cet appareil seulement pour sa fonction prévue. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages causés par une mauvaise utilisation de cet appareil.
- Cet appareil se conforme aux règles de sécurité en vigueur. Une mauvaise utilisation de cet appareil peut entraîner des blessures corporelles et des dommages matériels.
- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Conservez ces consignes dans un endroit sécuritaire et transmettez-les à tout futur utilisateur.

Les messages de sécurité vous informeront des dangers potentiels, de la manière d'éviter les risques de blessures et de ce qui peut se produire si les consignes ne sont pas suivies.

IMPORTANT : Respectez toutes les lois et ordonnances en vigueur.

AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, les instructions contenues dans ce manuel doivent être suivies pour réduire le risque d'incendie ou d'explosion, et empêcher les dommages causés aux biens, les blessures ou un décès.

N'entreposez pas ou n'utilisez pas de l'essence ou d'autres vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.



À NOTER : Cet appareil n'est PAS conçu pour être utilisé dans les maisons mobiles ou des véhicules récréatifs (VR).

N'installez PAS cet appareil à l'extérieur.

Consignes de sécurité importantes



AVERTISSEMENT



Pour réduire les risques de feu, de chocs électriques, de blessures ou de dommages en utilisant l'appareil, quelques précautions de bases doivent être suivies, incluant :

L'accessoire à raviolis est un accessoire du robot pâtissier/ batteur sur socle.

Suivez tous les avertissements de sécurité pour une utilisation sûre de l'accessoire à raviolis.

- Avant d'utiliser l'accessoire à raviolis, lisez attentivement ce manuel d'utilisation ainsi que le manuel d'utilisation fourni avec le robot pâtissier/ batteur sur socle.
- Pour se protéger d'une décharge électrique, ne pas plonger le robot pâtissier/ batteur sur socle, le cordon d'alimentation ou le bouchon dans l'eau ou aucun autre liquide.
- N'utilisez pas le robot pâtissier/ batteur sur socle si le cordon d'alimentation ou le bouchon est endommagé ou si l'accessoire fonctionne mal, ou si le robot pâtissier/ batteur sur socle est échappé ou endommagé. Retournez l'appareil au service autorisé le plus proche pour l'examen, la réparation ou l'ajustement.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou les personnes qualifiées pour éviter tout risque de danger.
- Le câble est court pour empêcher les accidents. N'utilisez pas une extension électrique.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le rebord de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne tirez pas sur le cordon pour le débrancher de la prise d'alimentation.
- Cet accessoire ne peut pas être utilisé par des enfants.
- Tenez l'accessoire et le robot pâtissier/ batteur sur socle et son cordon hors de la portée des enfants.
- Ne placez pas le robot pâtissier/ batteur sur socle et l'accessoire au-dessus ou près des brûleurs de la plaque chauffante ou des boucles électriques, dans un four ou près d'autres sources de chaleur.
- Éteignez le robot pâtissier/ batteur sur socle immédiatement après l'avoir utilisé.
- Débranchez le robot pâtissier/ batteur sur socle de la prise de courant s'il est sans surveillance et avant d'effectuer les opérations d'assemblage, démontage et nettoyage.
- Cet accessoire peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans s'ils ont été formés et encadrés quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et constamment supervisés.
- Ne laissez pas le robot pâtissier/ batteur sur socle et l'accessoire sans surveillance tandis qu'il fonctionne.
- En cas de défaillance, des réparations devraient être exécutées seulement par un technicien qualifié.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu ou une flamme avec l'eau : éteignez le robot pâtissier/ batteur sur socle, retirez le fil de la prise de courant et étouffez les flammes avec une couverture d'extinction ou tout autre moyen approprié.



Consignes de sécurité importantes

Pour l'appareil et l'accessoire à raviolis

- Éteignez le robot pâtissier/batteur sur socle et branchez la fiche sur la prise de courant avant de monter et de mettre l'accessoire à raviolis en fonction.
- Durant l'utilisation de l'accessoire, évitez le contact avec les parties en mouvement. N'approchez pas les mains, les cheveux, les écharpes, les cravates et les colliers de l'accessoire à raviolis pour éviter de se blesser et d'endommager l'appareil.
- N'utilisez pas d'accessoires différents de ceux prévus et fournis par le fabricant. L'utilisation de composants, d'ustensiles ou d'accessoires non originaux pourrait provoquer des dommages corporels ou matériels du robot pâtissier ou de l'accessoire à raviolis.
- N'utilisez pas d'eau pour nettoyer l'accessoire.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ni des racloirs tranchants pour laver et nettoyer l'accessoire à raviolis : utilisez la brosse fournie.
- Ne posez aucun objet au-dessus de l'accessoire à raviolis.
- Surveillez les enfants en vous assurant qu'ils ne jouent pas avec l'accessoire à raviolis.
- N'utilisez pas l'accessoire à raviolis s'il est endommagé.
- Ne modifiez pas l'accessoire à raviolis.
- N'essayez jamais de réparer l'accessoire à raviolis seuls ou sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- En cas de panne, faites réparer l'accessoire à raviolis exclusivement par un technicien qualifié.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'accessoire à raviolis. Conservez l'accessoire à raviolis hors de la portée des enfants.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

Consignes de sécurité importantes

1 Avertissements

1.1 Introduction

Informations importantes pour l'utilisateur :

Avertissements



Informations générales sur ce manuel d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale.

Description



Description de l'accessoire à raviolis.

Utilisation



Informations relatives à l'utilisation de l'accessoire à raviolis.

Nettoyage et entretien



Informations relatives au nettoyage et à l'entretien corrects de l'accessoire à raviolis.

Recettes



Liste de recettes pour la préparation de différents types de raviolis.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

1.2 Manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'accessoire à raviolis et il doit être conservé intact et à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'accessoire.

1.3 Usage prévu

- L'accessoire à raviolis est exclusivement destiné à un usage de type domestique.
- Utilisez l'accessoire à raviolis uniquement avec le robot pâtissier du fabricant.
- Utilisez l'accessoire à raviolis à l'intérieur et à l'abri des agents atmosphériques.
- L'accessoire à raviolis peut être utilisé pour farcir la pâte.
- N'utilisez pas l'accessoire à raviolis pour des usages non prévus.
- L'utilisation de cet accessoire est interdite aux personnes (y compris les enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou bien manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient suivies ou instruites par des personnes adultes et responsables pour leur sécurité.



La Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act de la Californie exige que le Gouverneur de la Californie publie une liste de substances connues de l'État de la Californie pour causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles reproductifs, et exige que les entreprises avertissent leurs clients de l'exposition potentielle à de telles substances.



Consignes de sécurité importantes

1.4 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :

- un usage impropre de l'accessoire à raviolis ;
- la lecture omise du manuel d'utilisation ;
- l'altération même d'une seule pièce de l'accessoire à raviolis ;
- l'utilisation de pièces détachées non originales ;
- la non-observation des avertissements de sécurité.

1.5 Élimination

Les anciens appareils ne doivent pas être éliminés avec les déchets domestiques !

Conformément à la réglementation en vigueur, les appareils doivent être confiés, au terme de leur vie utile, à des centres de collecte sélective. On peut ainsi recycler des matériaux précieux provenant d'anciens appareils et protéger l'environnement. Pour de plus amples informations, contactez les autorités locales ou les préposés des centres de collecte sélective.

On précise que pour l'emballage de l'accessoire à raviolis, nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables.

- Confiez les matériaux de l'emballage aux centres de collecte sélective.



Emballage en plastique

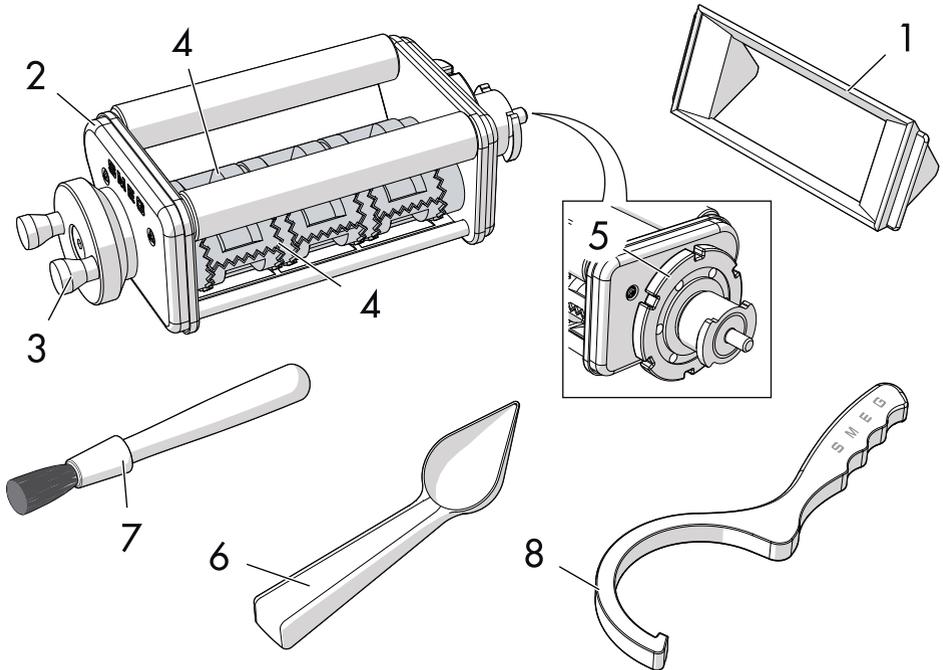
Danger d'asphyxie

- Ne laissez jamais sans surveillance l'emballage ni ses parties.
- Évitez que les enfants jouent avec les sachets en plastique de l'emballage.



2 Description

2.1 Description du produit



SMRM01 - Accessoire à raviolis

- 1 Trémie
- 2 Corps
- 3 Manivelle
- 4 Rouleaux
- 5 Bague et raccord
- 6 Cuillère de remplissage
- 7 Brosse de nettoyage
- 8 Clé



Description

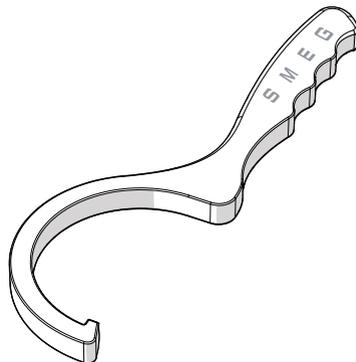
2.2 Accessoires fournis

Cuillère de remplissage



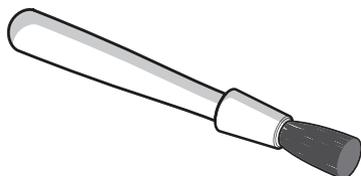
Utile pour introduire la farce dans la trémie. La forme en pointe facilite la répartition de la farce dans les coins.

Clé



Utile pour serrer et desserrer la bague.

Brosse



Utile pour éliminer les éventuels résidus de pâte sèche de l'accessoire à raviolis et des rouleaux.

i

Les accessoires susceptibles de se trouver au contact des aliments, sont construits avec des matériaux conformes aux prescriptions des lois en vigueur.



3 Utilisation



Informations et conseils pour l'utilisateur

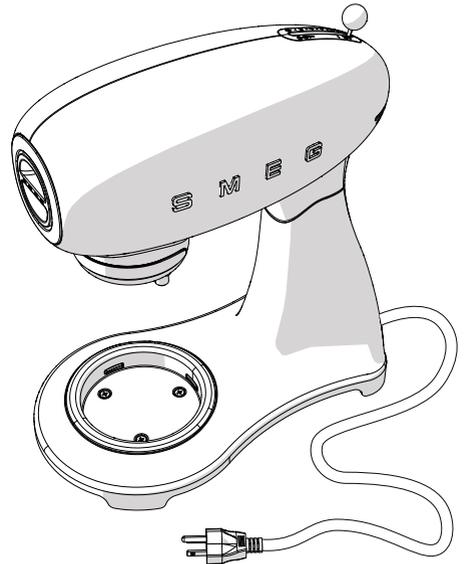
- Introduisez l'accessoire à raviolis dans le raccord du robot pâtissier/ batteur sur socle **SMF01**, qui joue uniquement le rôle de support.
- Le fonctionnement de l'accessoire à raviolis est entièrement manuel pour obtenir un contrôle plus précis.

3.1 Avant la première utilisation

1. Éliminez les éventuels emballages de protection à l'extérieur ou à l'intérieur de l'accessoire à raviolis.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes de l'accessoire à raviolis.
3. Nettoyez l'accessoire à raviolis (voir « 4 Nettoyage et entretien »).
4. Préparez la pâte avec l'accessoire laminoir **SMPRO1**, en tournant la manette sur **6**, qui correspond à une épaisseur de 1,2 mm.

3.2 Raccordement de l'accessoire à raviolis au robot pâtissier/ batteur sur socle

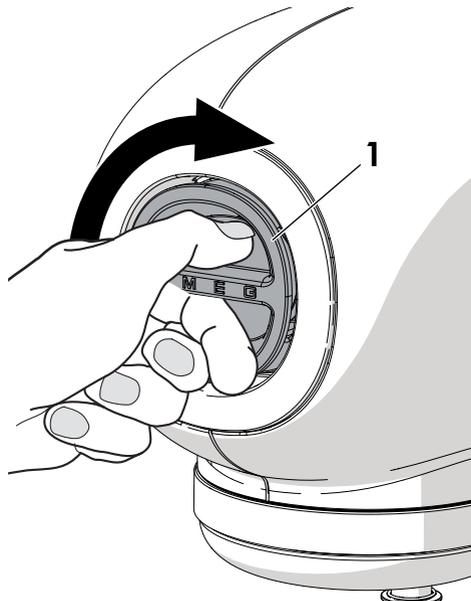
1. Assurez-vous que le robot pâtissier/ batteur sur socle est éteint et que la fiche est débranchée de la prise de courant. Assurez-vous que la tête du robot pâtissier/ batteur sur socle est abaissée.



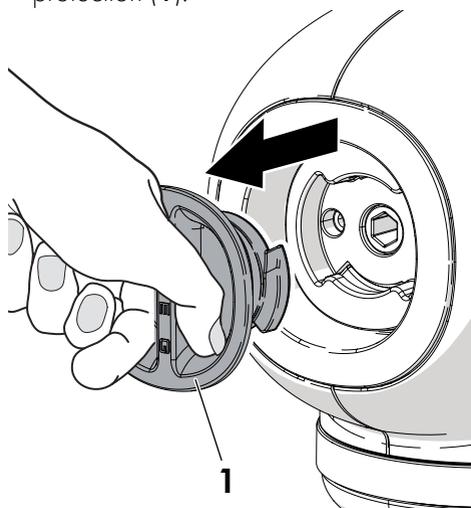


Utilisation

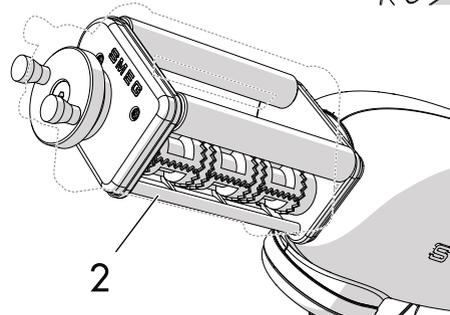
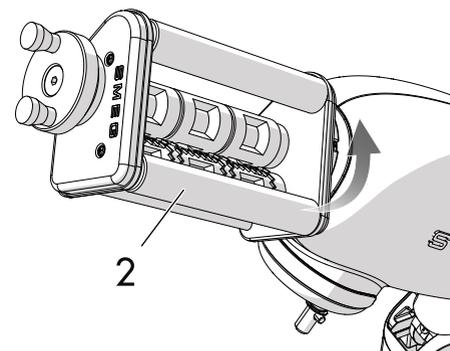
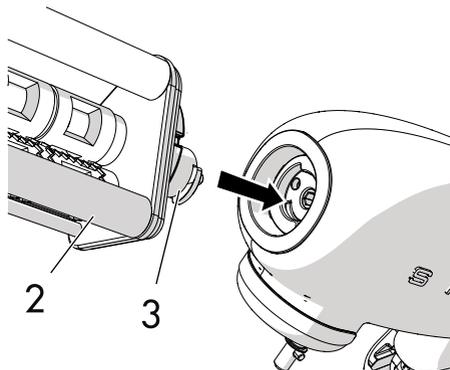
2. Saisissez la protection de l'attache frontale (1) dans la partie centrale et tournez en sens horaire.



3. Tirez vers l'extérieur pour démonter la protection (1).



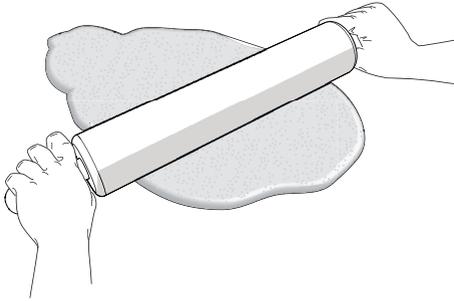
4. Insérez l'accessoire (2) en suivant la glissière présente dans l'attache (3) et tournez-le de 60°.





3.3 Mode d'emploi de l'accessoire à raviolis

1. Préparez la pâte en suivant les suggestions fournies au paragraphe « Conseils pour une pâte parfaite ».



Risque d'intoxication alimentaire

- Ne laissez pas les ingrédients périssables comme les œufs, les produits fromagers etc. à l'extérieur du réfrigérateur pendant plus d'une heure.



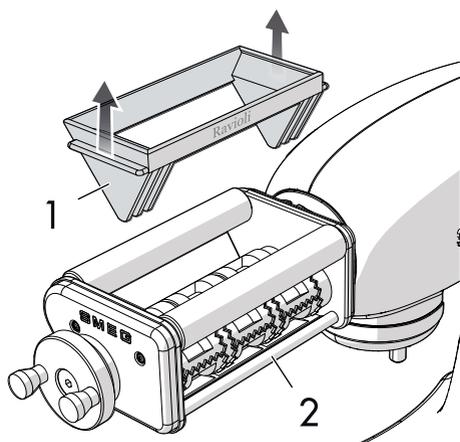
Suggestions et conseils pour l'utilisateur

- En cas de première utilisation de l'accessoire, faites des essais en introduisant la pâte sans ajouter la farce pour familiariser avec l'appareil et perfectionner la technique de préparation.
- La pâte doit avoir une largeur uniforme pour donner une forme régulière aux raviolis et éviter l'ouverture ou la pénétration de saleté dans la farce.
- Produisez une pâte d'une épaisseur homogène de 1,2 mm (tournez la manette de l'accessoire laminoir **SMPRO1** sur **6**).
- Assurez-vous que la pâte est bien centrée entre les rouleaux.
- Assurez-vous de bien utiliser toute la farce avant d'épuiser la quantité de pâte pour éviter que la farce ne colle aux rouleaux.

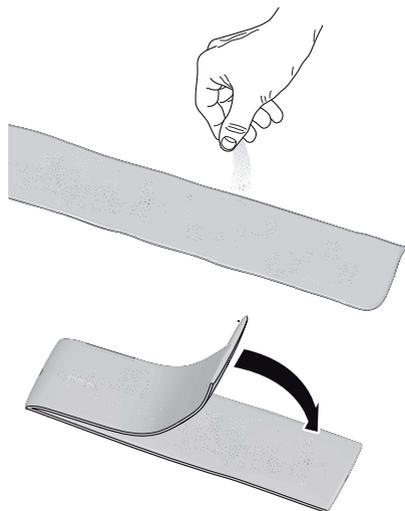


Utilisation

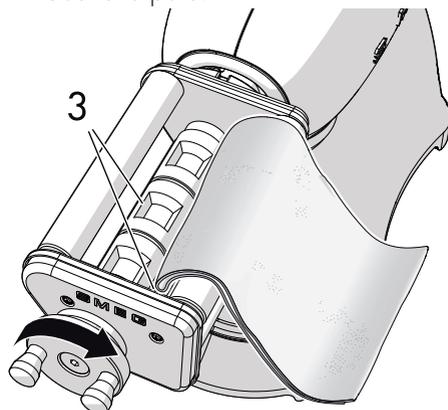
2. Démontez la trémie (1) de l'accessoire à raviolis (2) en exerçant une pression vers le haut.



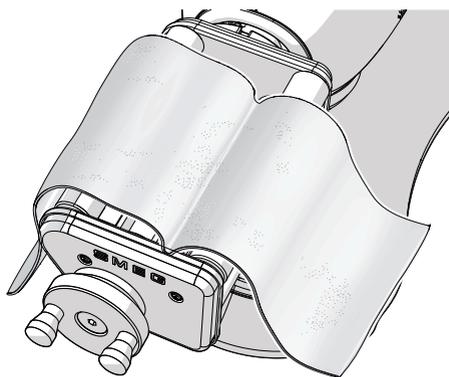
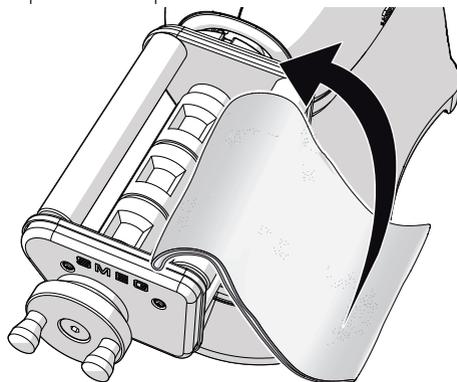
3. Enfarinez légèrement la pâte et pliez-la en deux.



4. Introduisez l'extrémité pliée de la pâte (3) entre les rouleaux (3) et tournez la manivelle (4) d'un quart de tour pour introduire la pâte.

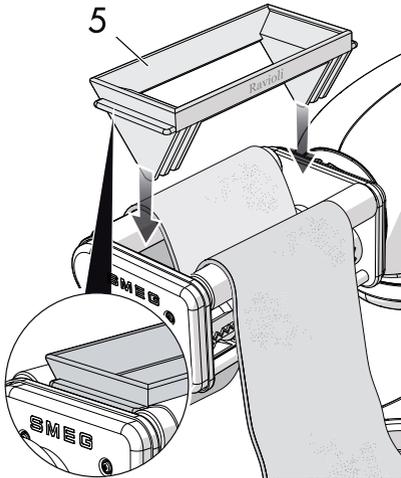


5. Séparez les deux extrémités de la pâte et placez chaque extrémité sur les rouleaux.





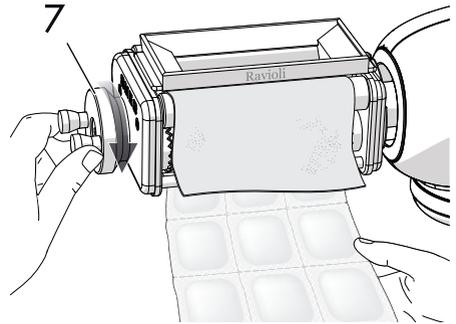
6. Introduisez la trémie (5) sur la pâte et poussez-la jusqu'au déclic. Les bords de la trémie doivent toucher l'accessoire à raviolis.



7. Introduisez 1 ou 2 cuillère de farce en utilisant la cuillère de remplissage (6) fournie. Étalez la farce de façon homogène jusqu'aux coins de la trémie et appuyez délicatement sur la farce avec la cuillère.



8. Tournez lentement la manivelle (7), en vérifiant que les raviolis sortent aisément par la partie inférieure de l'accessoire.



9. Posez la bande de raviolis sur une surface légèrement enfarinée et laissez-la sécher pendant au moins 10 minutes. Séparez les raviolis un à un.





Utilisation

10. Nettoyez l'accessoire à raviolis avec la brosse fournie et enfarinez légèrement les rouleaux avant de préparer une deuxième bande de raviolis.



Utilisation impropre Danger d'endommagements de l'accessoire

- N'utilisez pas l'accessoire à raviolis pour des usages différents de ceux indiqués.
- N'utilisez pas l'accessoire à raviolis pour farcir des pâtes différentes de celles destinées à la réalisation des pâtes fraîches.

Conseils pour une pâte parfaite

- L'humidité, la marque de farine choisie et la dimension des œufs peuvent influencer la consistance de la pâte.
- La pâte doit être ferme, rêche au toucher et malléable. Elle ne doit pas coller aux doigts, s'émietter ou se fissurer.
- Pincez la pâte pour en vérifier la consistance. La pâte est correcte lorsqu'elle est compacte et qu'elle ne colle pas aux doigts. Dans le cas contraire, ajoutez un peu de farine. Ajoutez un peu d'eau pour éviter que la pâte ne se fissure.

Conseils pour la conservation des raviolis

Les raviolis séparés et séchés peuvent être cuits sur le champ ou congelés pour être utilisés par la suite.

- Pour sécher les raviolis, disposez-les sur un torchon ou sur un plateau en une seule couche pendant environ 15–20 minutes en les laissant sécher à l'air. Les raviolis séchés doivent être conservés dans un récipient hermétique.
- Pour congeler les raviolis, laissez-les sécher à l'air, saupoudrez-les de farine et placez-les dans un récipient hermétique au congélateur.



4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements



Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces

- N'immergez pas l'accessoire dans l'eau.
- Ne le lavez pas au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'accessoire à raviolis.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant du chlore, de l'ammoniac ou de l'eau de Javel.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas d'ustensiles rêches, abrasifs, des racloirs métalliques affûtés ou des objets pointus comme des couteaux ou un tournevis.
- N'introduisez pas de chiffons entre les rouleaux pour les nettoyer.

4.2 Nettoyage des surfaces

Pour une bonne conservation des surfaces, il faut les nettoyer régulièrement à la fin de chaque utilisation.

4.3 Nettoyage ordinaire quotidien

Utilisez un chiffon doux ou un chiffon en microfibre sec pour nettoyer les surfaces.

4.4 Taches d'aliments ou résidus

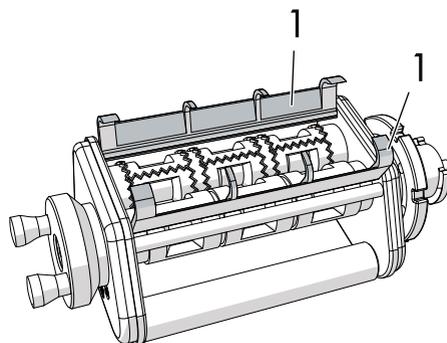
Enlevez la pâte sèche avec la brosse fournie.

Évitez absolument d'utiliser des couteaux ou des racloirs tranchants pour ne pas endommager les surfaces.

N'introduisez pas de chiffons entre les rouleaux pour les nettoyer.

4.5 Nettoyage de l'accessoire à raviolis

1. Enfarinez l'accessoire et nettoyez-le avec la brosse fournie.
2. Démontez la trémie et ouvrez les glissières en plastique (1) pour accéder aux rouleaux.





5 Recettes

Raviolis aux herbes



Ingrédients :

Pour la pâte :

400 g de farine

4 œufs

1 cuillerée d'huile d'olive

1 pincée de sel

Pour la farce :

250 g de ricotta

200 g d'épinards surgelés

100 g de parmesan reggiano râpé

100 g de chapelure

une pincée de sel

une pincée de noix de muscade râpée

Pour le condiment :

120 g de beurre

de la sauge à volonté

parmesan reggiano à volonté

1 pincée d'ail (facultatif)

Préparation

1. Pétrissez avec le crochet pétrisseur la farine, le sel et les œufs à la vitesse 1 pendant 3 à 5 minutes. Au besoin, ramollissez avec de l'eau.
2. Laissez reposer la pâte couverte pendant 30 minutes au moins.

3. Blanchissez les épinards dans une poêle. Ensuite, essorez-les et hachez-les finement.
4. Passez la ricotta au tamis, mettez-la dans un bol, ajoutez les épinards hachés, la chapelure, le parmesan reggiano, le sel et un peu de noix de muscade râpée.
5. Amalgamez bien tous les ingrédients pour obtenir la farce.
6. Étalez la pâte avec l'accessoire laminoir **SMPR01**, en tournant la manette sur la position **6**.
7. Remplacez l'accessoire laminoir par l'accessoire à raviolis et introduisez la farce entre les deux couches de pâte avec la cuillère fournie.
8. Laissez reposer les raviolis entre 15 et 20 minutes.
9. Cuisez les raviolis dans de l'eau bouillante salée pendant environ 5 - 7 minutes.
10. Entre-temps, faites fondre le beurre avec l'ail (facultatif) et les feuilles de sauge dans une poêle. Ensuite, enlevez l'ail et ajoutez les raviolis, en s'assurant qu'ils sont cuits "al dente".
11. Ajoutez 3 cuillerées d'eau de cuisson, le Parmigiano Reggiano râpé et passez-les quelques minutes sur le feu.

