

Уважаемый клиент!

Благодарим Вас за покупку товара Smeg.

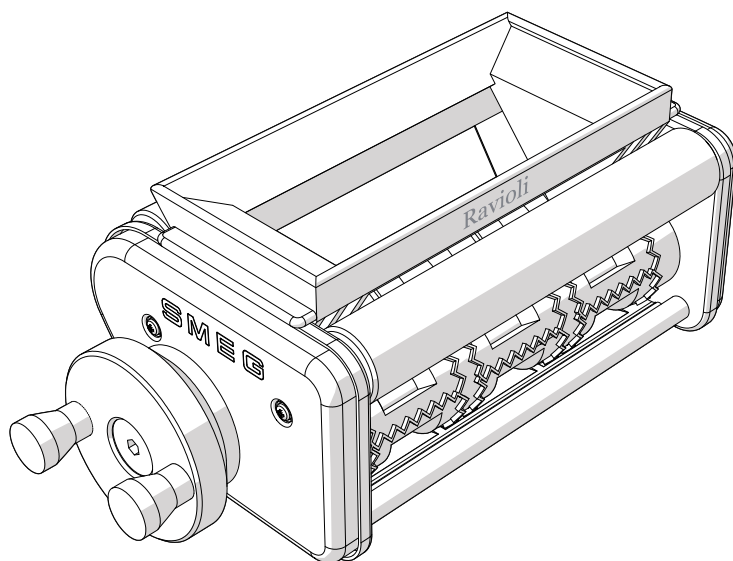
Выбрав наш продукт, Вы сделали выбор в пользу прибора, созданного путем соединения классического стиля, инновационных технических решений и внимания к деталям.

Данный прибор идеально сочетается с другими продуктами Smeg и даже сам по себе способствует созданию атмосферы стиля на кухне.

Надеемся, что Вы сможете в полной мере оценить Ваш новый электроприбор.

Для получения дополнительной информации о продукте см.:

www.smeg50style.com или www.smeg.com.



SMRM01

Аксессуар для ravioli

Содержание

1	Меры предосторожности	138
1.1	Введение	138
1.2	Руководство по эксплуатации	138
1.3	Предназначение	138
1.4	Общие меры безопасности	139
1.5	Ответственность изготовителя	140
1.6	Утилизация	140
2	Описание	141
2.1	Описание изделия	141
2.2	Аксессуары	142
3	Использование	143
3.1	Перед первым использованием	143
3.2	Монтаж аксессуара для рации в крепление тестомеса	143
3.3	Способ использования аксессуара для рации	145
4	Чистка и техническое обслуживание	149
4.1	Меры предосторожности	149
4.2	Чистка поверхностей	149
4.3	Плановая ежедневная чистка	149
4.4	Пятна от продуктов или остатки пищи	149
4.5	Чистка аксессуара для рации	149
5	Рецепты	150

Рекомендуется внимательно прочесть данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными внешнего вида и функций купленного прибора.

Для получения дополнительной информации о продукте см.: www.smeg.com

Производитель оставляет за собой право вносить без предупреждения все изменения, которые посчитает полезными для улучшения собственной продукции. Рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не имеют обязательств и имеют ознакомительный характер.



Меры предосторожности

1 Меры предосторожности

1.1 Введение

Важная информация для пользователя:

Меры предосторожности



Общая информация об этом руководстве по эксплуатации, о мерах безопасности и конечной утилизации прибора.

Описание



Описание аксессуара для ravioli.

Использование



Информация об использовании аксессуара для ravioli.

Чистка и техническое обслуживание



Информация для правильной чистки и технического обслуживания аксессуара для ravioli.

Рецепты



Список рецептов для приготовления разных видов ravioli.



Меры предосторожности



Информация



Предложения

1.2 Руководство по эксплуатации

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью аксессуара для ravioli. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.

1.3 Предназначение

- Аксессуар для ravioli предназначен исключительно для применения в домашних условиях.
- Использовать аксессуар для ravioli только вместе с тестомесом от производителя.
- Аксессуар для ravioli должен использоваться в закрытых помещениях, в защищенном от влияния атмосферных факторов месте.
- Аксессуар для ravioli может использоваться для фаршировки слоеного теста начинкой.
- Запрещается использовать аксессуар для ravioli не по назначению.
- Использование данного аксессуара для ravioli запрещено лицам (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или лицам с недостаточным опытом и знаниями в случае, если они не находятся под наблюдением или не обучены взрослыми, ответственными за их безопасность.



1.4 Общие меры безопасности

Аксессуар для равиоли - это аксессуар тестомеса.

Необходимо следовать всем предписаниям по мерам безопасности для обеспечения безопасной эксплуатации аксессуара для равиоли.

- Перед использованием аксессуара для равиоли следует внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации и руководством к самому тестомесу.
- Не использовать поврежденный аксессуар для равиоли.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию аксессуара для равиоли.
- Не пытаться ремонтировать аксессуар для равиоли самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- В случае неисправности ремонт аксессуара для равиоли должен производиться исключительно квалифицированным техническим специалистом.
- Не разрешать детям играть с аксессуаром для равиоли. Необходимо хранить аксессуар для равиоли в недоступном для детей месте.

Для прибора и для аксессуара равиоли

- Выключить тестомес и отсоединить вилку от розетки электропитания перед установкой и запуском аксессуара для равиоли.
- Во время работы аксессуара для равиоли избегать контакта с движущимися частями. Во избежание травмирования или повреждения аксессуара для равиоли следить, чтобы руки, одежда, шарфы, галстуки и шейные цепочки находились на безопасном расстоянии от аксессуара для равиоли.
- Не использовать аксессуары, отличные от тех, что указаны и поставляются производителем. Использование неоригинальных комплектующих, насадок и аксессуаров может привести к травмам или повреждению тестомеса и аксессуара для равиоли.
- Не мыть аксессуар водой.
- Не использовать агрессивные моющие средства или заостренные скребки для мойки и чистки аксессуара для равиоли, воспользоваться щеткой из комплекта.
- Не ставить на аксессуар для равиоли никакие предметы.
- Следить за тем, чтобы дети не играли с аксессуаром для равиоли.



Меры предосторожности

1.5 Ответственность изготовителя

Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:

- ненадлежащего использования аксессуара для рации;
- непрочтения руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части аксессуара для рации;
- использования неоригинальных запчастей;
- несоблюдения предписаний по безопасности.

1.6 Утилизация

Старые приборы не должны утилизироваться вместе с бытовыми отходами! В соответствии с действующим законодательством, по окончании срока службы приборов их следует передать в соответствующие центры дифференцированного сбора. Таким образом будет обеспечиваться переработка ценных материалов, содержащихся в старых приборах, а также защита окружающей среды. Для получения более подробной информации следует обратиться к уполномоченным представителям местной власти или к работникам центров дифференцированного сбора отходов.

В упаковках аксессуара для рации применяются безвредные материалы, пригодные для повторного использования.

- Следовательно, необходимо сдавать материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



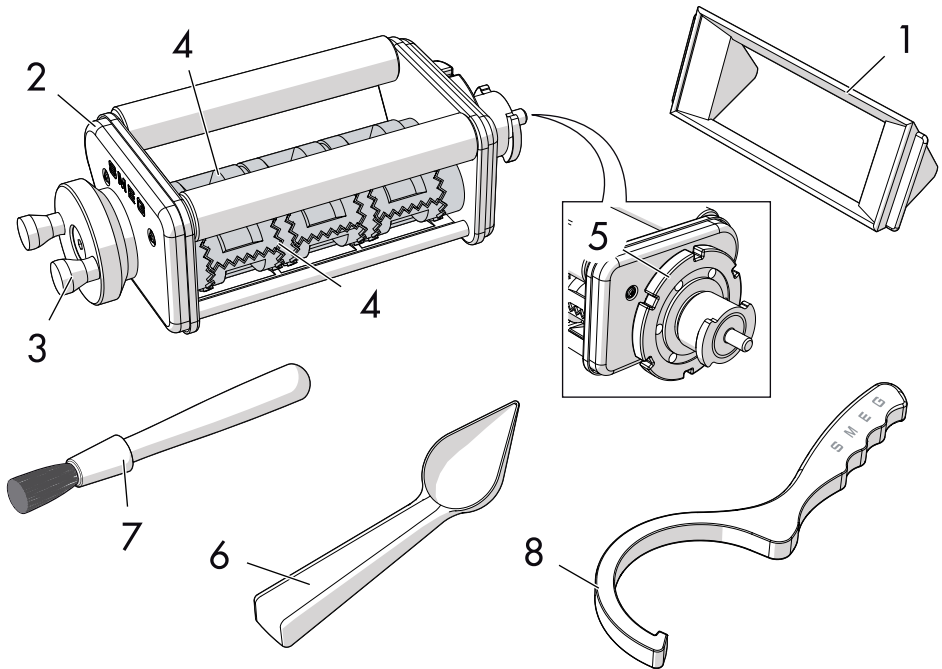
Пластиковые упаковки Опасность удушья

- Не оставлять упаковку или ее части без присмотра.
- Не разрешать детям играть с пластиковыми пакетами, входящими в состав упаковки.



2 Описание

2.1 Описание изделия



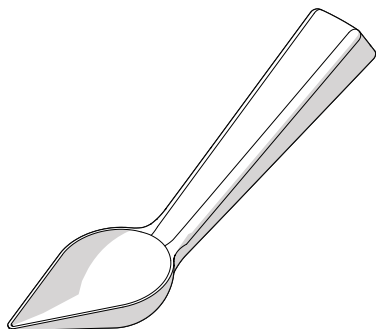
SMRM01 - Аксессуар для raviоли

- 1 Загрузочная воронка
- 2 Корпус
- 3 Ручка
- 4 Валики
- 5 Зажимное кольцо и крепление
- 6 Ложка для начинки
- 7 Щетка для чистки
- 8 Ключ



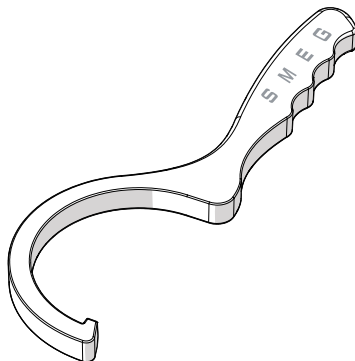
2.2 Аксессуары

Ложка для начинки



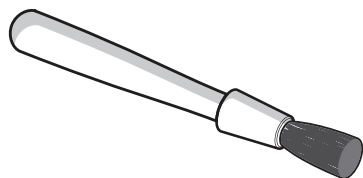
Используется для наполнения загрузочной воронки начинкой. Заостренная форма ложки облегчает распределение начинки по углам.

Ключ



Служит для затягивания и ослабления зажимного кольца.

Щетка



Служит для удаления оставшегося засохшего теста из аксессуара для ravioli и с валиков.



Аксессуары, которые могут соприкасаться с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.



3 Использование



Информация и рекомендации для пользователя

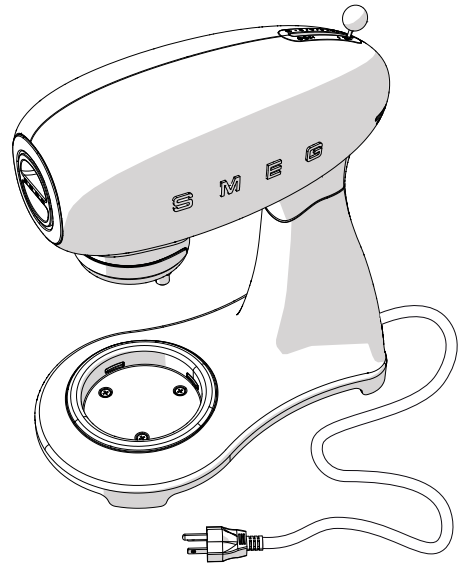
- Аксессуар для ravioli вставляется в крепление тестомеса **SMF01**, который выполняет роль опоры.
- Аксессуар приводится в действие вручную для обеспечения более точного управления.

3.1 Перед первым использованием

1. Удалить все защитные упаковочные материалы снаружи и внутри аксессуара для ravioli.
2. Снять имеющиеся этикетки с аксессуара для ravioli.
3. Очистить аксессуар для ravioli (см. «4 Чистка и техническое обслуживание»).
4. Приготовить тесто, используя аксессуар для раскатки теста **SMPRO1**, поворачивая ручку в положение **6**, которое соответствует толщине 1,2 мм.

3.2 Монтаж аксессуара для ravioli в крепление тестомеса

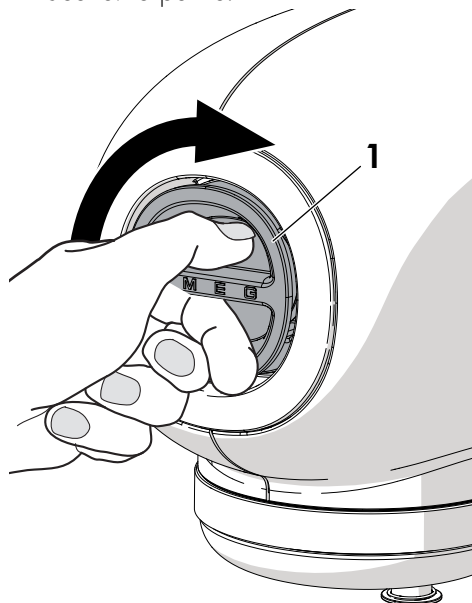
1. Убедиться, что тестомес выключен и вилка отсоединена от розетки электропитания. Убедиться, что головка тестомеса опущена.



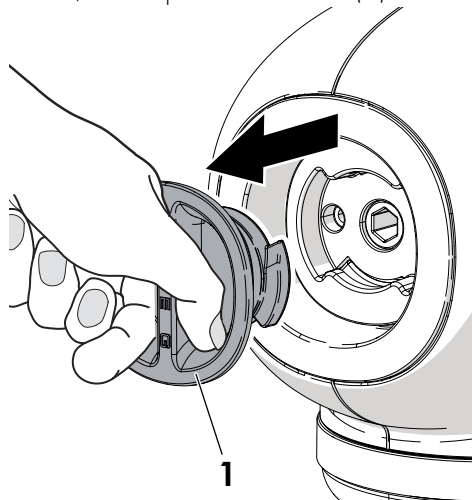


Использование

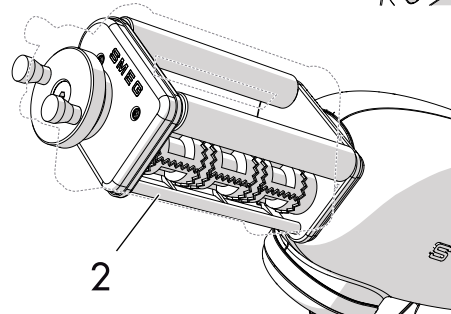
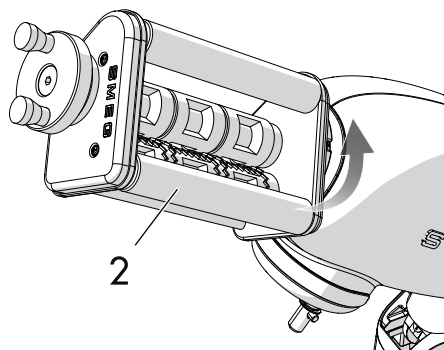
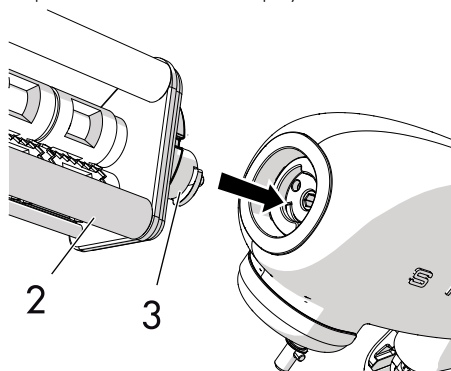
2. Взяться за защитное приспособление переднего крепления (1) в центральной части и повернуть его по часовой стрелке.



3. Потянуть наружу, чтобы снять защитное приспособление (1).



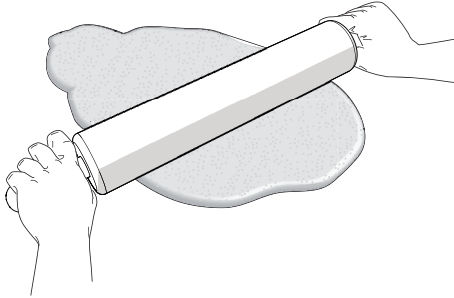
4. Вставить аксессуар (2), следуя направляющей, имеющейся на креплении (3), и повернуть его на 60°.





3.3 Способ использования аксессуара для ravioli

1. Приготовить тесто, следуя рекомендациям из параграфа «Советы по приготовлению идеального теста».



Опасность пищевого отравления

- Не оставлять скоропортящиеся продукты, такие как яйца, молочные продукты и т.п. более часа вне холодильника.



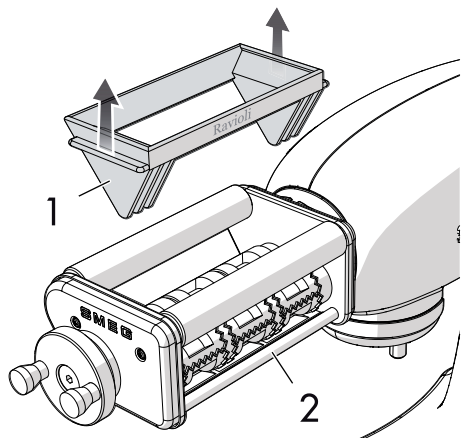
Подсказки и рекомендации для пользователя

- Во время первого использования аксессуара провести пробные испытания с раскатанным тестом, не добавляя начинку, чтобы обрести начальный опыт и улучшить технику работы с аксессуаром.
- Тесто должно иметь равномерную ширину, чтобы обеспечить правильную форму ravioli и предотвратить их раскрытие или попадание загрязнений в начинку.
- При работе с тестом следует добиться равномерной толщины 1,2 мм (повернуть ручку аксессуара для раскатки теста **SMPRO1** в положение **6**).
- Убедиться, что раскатанное тесто находится по центру между валиками.
- Во избежание прилипания начинки к валикам следует убедиться, что прежде чем закончится тесто, весь фарш будет использован.

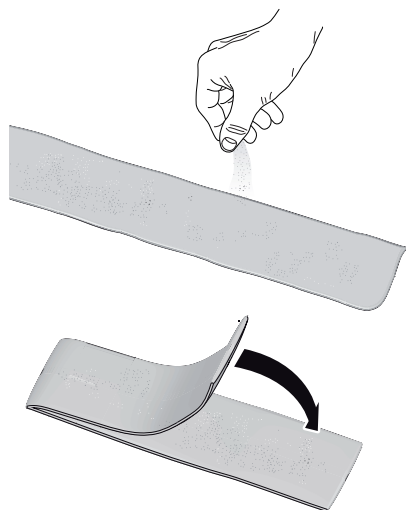


Использование

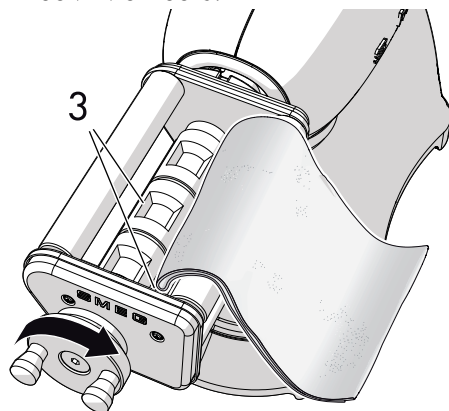
2. Снять загрузочную воронку (1) с аксессуара для ravioli (2), проталкивая ее вверх.



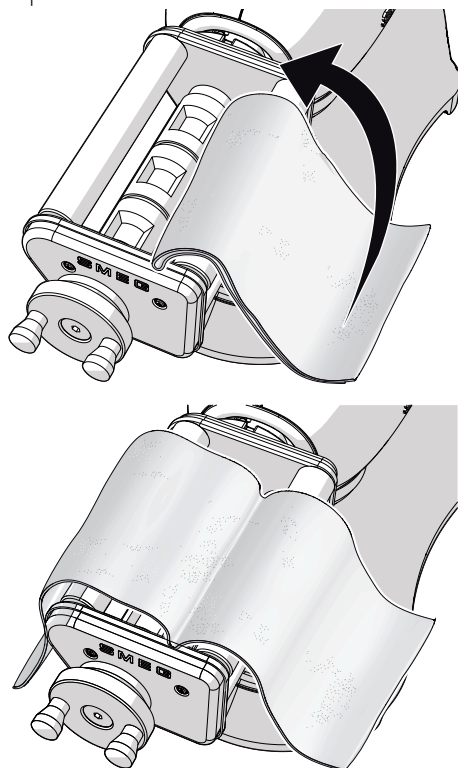
3. Посыпать мукой раскатанное тесто и сложить его пополам.



4. Вставить согнутый конец листа теста между валиков (3) и повернуть ручку (4) на четверть оборота, чтобы ввести лист теста.

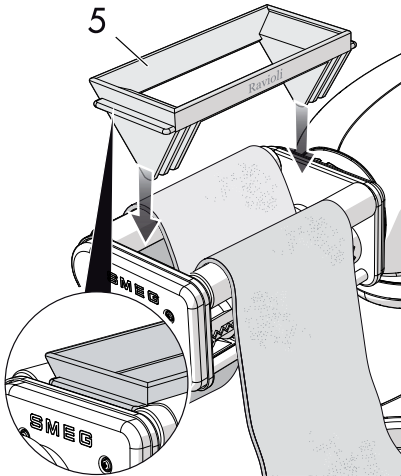


5. Разделить два конца листа теста и расположить их на валиках.

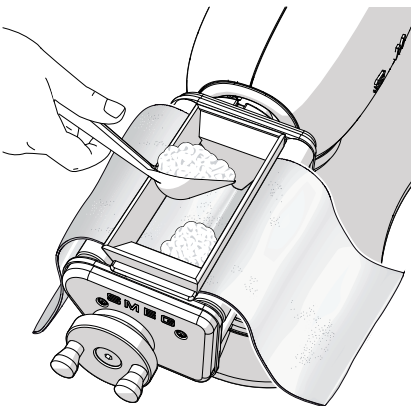




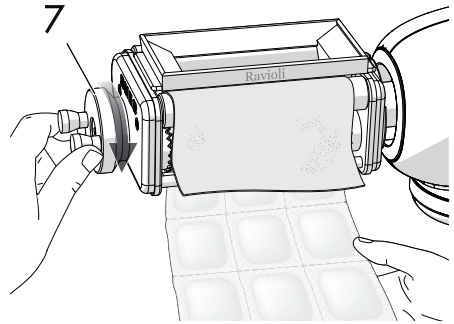
6. Вставить загрузочную воронку (5) на лист теста и надавить до «щелчка». Края загрузочной воронки должны касаться аксессуара для ravioli.



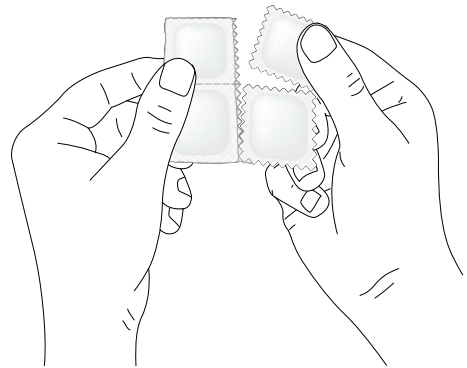
7. Положить 1 или 2 ложки фарша, используя ложку для начинки (6) из комплекта поставки. Нанести фарш однородным слоем до углов загрузочной воронки и аккуратно прижать фарш ложкой.



8. Медленно вращать ручку (7), проверяя, чтобы ravioli легко выходили из нижней части аксессуара.



9. Поместить полоску из ravioli на поверхность, посыпанную мукой, и дать им высохнуть в течение не менее 10 минут. Отделить ravioli один за другим.





10. Очистить аксессуар для ravioli с помощью щетки из комплекта поставки; перед началом приготовления второй полоски ravioli присыпать валики мукой.



Неправильное использование Риск повреждения аксессуара

- Не использовать аксессуар для ravioli в целях, для которых он не предназначен.
- Не использовать аксессуар для ravioli для начинки смесей, которые отличаются от теста.

Советы по приготовлению идеального теста

- Влажность, выбранная марка муки и размеры яиц могут повлиять на консистенцию теста.
- Тесто должно быть упругим, пластичным и шершавым на ощупь. Оно не должно прилипать к рукам, крошиться или разламываться.
- Нажать пальцем на тесто, чтобы определить его консистенцию. Тесто должно быть компактным и не липнуть к рукам. В противном случае следует добавить немного муки. Чтобы тесто не крошилось, следует добавить немного воды.

Советы по хранению ravioli

Разделенные и высушенные ravioli можно сварить сразу или заморозить для последующего использования.

- Чтобы высушить ravioli, следует разложить их на холщовом полотенце или на подносе в один слой и оставить сушиться на воздухе приблизительно 15-20 минут. Высушенные ravioli должны храниться в герметичной емкости.
- Чтобы заморозить ravioli, следует высушить их на воздухе, присыпать мукой и в герметичной емкости положить в морозилку.



4 Чистка и техническое обслуживание

4.1 Меры предосторожности



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не погружать аксессуар в воду.
- Не мыть аксессуары в посудомоечной машине.
- Не использовать для чистки аксессуара струи пара.
- Не использовать моющие средства с содержанием хлора, аммиака и отбеливателя.
- Не использовать абразивные или разъедающие чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические губки).
- Не использовать шершавые и абразивные материалы, острые металлические скребки, остроконечные предметы, такие как ножи или отвертки.
- Не вставлять тряпки между валиками с целью их очистки.

4.2 Чистка поверхностей

Чтобы поверхности хорошо сохранились, необходимо их регулярно чистить по окончании каждого использования.

4.3 Плановая ежедневная чистка

Для очистки поверхностей использовать мягкую тряпку или сухую тряпку из микрофибры.

4.4 Пятна от продуктов или остатки пищи

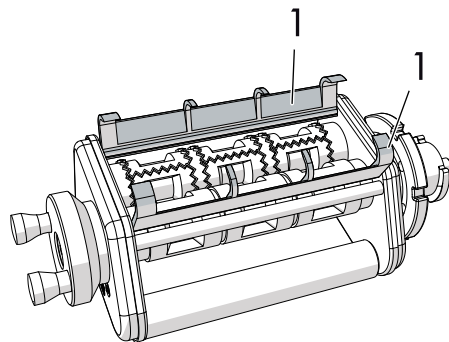
Удалить сухое тесто с помощью щетки, входящей в комплект поставки.

Во избежание повреждения поверхностей строго запрещается использовать ножи и острые скребки.

Не вставлять тряпки между валиками с целью их очистки.

4.5 Чистка аксессуара для равиоли

1. Присыпать аксессуар мукой и затем очистить его с помощью щетки из комплекта поставки.
2. Снять загрузочную воронку и открыть пластиковые направляющие (1) для получения доступа к валикам.





5 Рецепты

Равиоли с начинкой из трав



Ингредиенты:

Для теста:

400 г муки

яйца 4 шт.

1 ложка оливкового масла

1 щепотка соли

Для начинки:

250 г творога

200 г замороженного шпината

100 г тертого сыра пармезан

100 г панировочных сухарей

щепотка соли

щепотка тертого мускатного ореха

Для приправы:

120 г сливочного масла

шалфей по вкусу

Сыр пармезан по вкусу

1 зубок чеснока (необязательно)

Способ приготовления

1. С помощью крюка для замешивания замесить муку, соль и яйца на скорости 1 в течение 3/5 минут. При необходимости добавить воды.
2. Накрывать тесто и дать ему постоять минимум 30 минут.
3. В сковороде обжарить шпинат. После того как шпинат обжарится, отжать его и мелко нарезать.
4. Высыпать творог в сито, а затем в миску, добавить нарезанный шпинат, сухари, сыр пармезан, соль и немного мускатного ореха.
5. Хорошо перемешать все компоненты до получения однородной начинки.
6. Раскатать тесто с помощью аксессуара для раскатки теста **SMPRO1**, повернув ручку в положение **6**.
7. Заменить аксессуар для раскатки теста на аксессуар для равиоли, ложкой из комплекта нанести начинку между двумя частями теста.
8. Оставить равиоли постоять 15 - 20 минут.
9. Варить в соленой воде 5-7 минут.
10. Тем временем, слегка обжарить на сковороде со сливочным маслом чеснок (необязательно) и листья шалфея. Как только содержимое сковородки слегка подрумянится, убрать чеснок и добавить равиоли, убедившись что они отварены «аль-денте».
11. Добавить 3 ложки воды, в которой варились равиоли, тертый сыр пармезан и несколько минут держать на огне.

Согласно дате изготовления, указанной на паспортной табличке.

Дата изготовления представлена первыми пятью знаками серийного номера (SN), указанного в идентификационной табличке. Дата представлена в формате «гммдд», а именно:

- г, год (1 знак);
- м, месяц (2 знака);
- д, день (2 знака).

Пример
SN 4030500011

Дата изготовления: 40305, то есть 5 марта 2014 г.