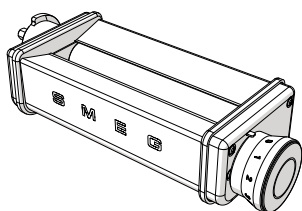
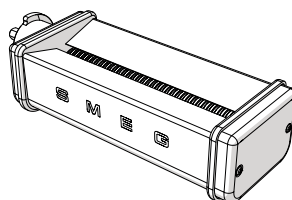


Szanowni Państwo,  
Dziękujemy za zakup produktu firmy Smeg.  
Wybierając jeden z naszych produktów, wybrali Państwo rozwiązanie, w którym walory estetyczne oraz innowacyjne wzornictwo techniczne oferują unikalne przedmioty wyposażenia wnętrza.  
Urządzenie firmy Smeg, nie tylko idealnie dopasowuje się do innych produktów z kolekcji, ale stanowi wyszukany dodatek w każdej 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).



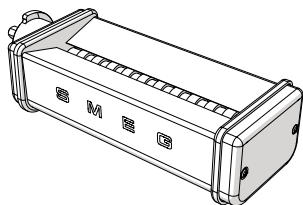
SMPR01

Akcesorium do ciasta makaronowego



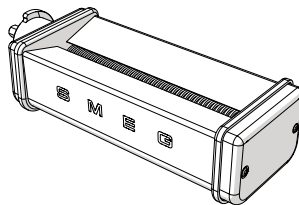
SMSC01

Akcesorium do spaghetti



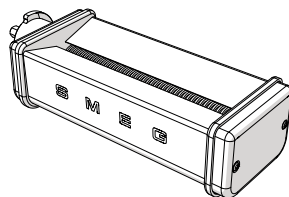
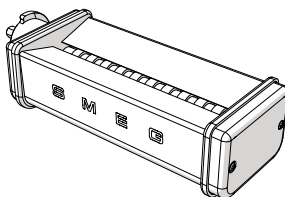
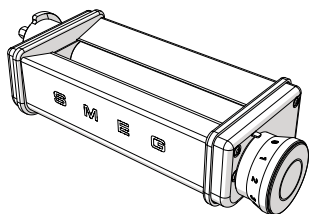
SMFC01

Akcesorium do Fettuccine



SMTC01

Akcesorium do Tagliolini



SMPC01

Akcesoria do ciasta makaronowego i zestaw do krojenia makaronu (Fettuccine i Tagliolini)

# Spis treści

<b>1 Ostrzeżenia</b>	<b>204</b>
1.1 Wstęp	204
1.2 Instrukcja obsługi	204
1.3 Przeznaczenie	204
1.4 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	205
1.5 Odpowiedzialność producenta	207
1.6 Utylizacja	207
<b>2 Opis</b>	<b>208</b>
2.1 Opis urządzenia	208
2.2 Akcesoria w komplecie	209
<b>3 Użytkowanie</b>	<b>210</b>
3.1 Przed pierwszym użyciem	210
3.2 Montaż wałkownicy i akcesoriów do krojenia makaronu	210
3.3 Sposób użycia wałkownicy	212
3.4 Sposób użycia akcesoriów dla makaronu długiego	214
<b>4 Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>216</b>
4.1 Ostrzeżenia	216
4.2 Czyszczenie powierzchni	216
4.3 Czyszczenie codzienne	216
4.4 Plamy lub pozostałości pożywienia	216
4.5 Smarować łożyska	216
4.6 Konserwacja nadzwyczajna	217
<b>5 Przepisy</b>	<b>218</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 są na stronie: [www.smegfoodservice.com](http://www.smegfoodservice.com).

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



# Ostrzeżenia

## 1 Ostrzeżenia

### 1.1 Wstęp

Ważne informacje dla użytkownika

#### Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji

#### Opis



Opis akcesoriów

#### Użytkowanie



Informacje dotyczące używania akcesoriów.

#### Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji akcesoriów.

#### Przepisy



Lista przepisów do przygotowania różnych rodzajów makaronu.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacje



Sugestia

### 1.2 Instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część akcesoriów i powinna być przechowywana w całości i w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres użytkowania akcesoriów.

### 1.3 Przeznaczenie

- Akcesoria są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Akcesoriów należy używać wyłącznie z mikserem producenta.
- Należy korzystać z akcesoriów wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych oraz chronić je przed czynnikami atmosferycznymi.
- Wałkownica może być używana do uzyskania makaronu o odpowiedniej grubości.
- Akcesoria do długiego makaronu mogą być używane do wykrawania różnych form makaronu (tagliatelle, tagliolini, fettuccine i spaghetti).
- Nie wolno wykorzystywać akcesoriów do innych celów niż zostały przeznaczone.
- Akcesoria nie mogą być używane 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

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

- Przed użyciem akcesoriów należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję użytkownika oraz instrukcję użytkownika miksera.
- Nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone lub jeśli urządzenie zostało upuszczone na ziemię lub uszkodzone w inny sposób.
- Nie należy używać akcesoriów, jeśli kabel zasilający lub wtyczka miksera są uszkodzone lub jeśli mikser został upuszczony na ziemię lub uszkodzony w inny sposób.
- W przypadku awarii, naprawa urządzenia może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Kabel jest celowo krótki, aby uniknąć wypadków. Nie należy używać przedłużacza.
- Nie należy dopuścić, aby przewód zasilający miał kontakt z ostrymi krawędziami.
- Aby wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, nigdy nie należy ciągnąć za kabel.
- Nie należy umieszczać urządzenia na lub w pobliżu kuchni gazowej lub elektrycznej, wewnątrz pieca lub w pobliżu źródeł ciepła.
- Po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie.
- Podczas eksploatacji urządzenia nie należy pozostawiać go bez nadzoru.
- Nie należy używać akcesoriów, jeśli są uszkodzone.
- Podczas eksploatacji akcesoriów nie należy pozostawiać ich bez nadzoru.
- Nie modyfikować akcesoriów.
- Nigdy nie należy próbować naprawiać akcesoriów samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania przed czyszczeniem i po każdym użyciu.
- Nie próbować nigdy gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazda i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Nie należy modyfikować urządzenia.
- Należy przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.



## Ostrzeżenia

### Do urządzenia i do akcesoriów

- Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania po każdym użyciu i przed czyszczeniem.
- Nie wolno wkładać, wyjmować i wymieniać narzędzi urządzenia z wylączoną blokadą bezpieczeństwa (głowica silnika obniżona).
- Podczas pracy urządzenia należy unikać kontaktu z ruchomymi częściami. Ręce, włosy, ubrania, łopatki i inne przedmioty utrzymywać z dala od akcesoriów, aby uniknąć obrażeń ciała oraz uszkodzenia miksera lub akcesoriów.
- Nie wolno usuwać narzędzi podczas pracy urządzenia.
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia z wykorzystaniem narzędzi należy upewnić się, że miska jest prawidłowo osadzona i zamocowana na podstawie.
- Nie wolno odblokowywać lub wyjmować miski podczas pracy urządzenia.
- Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności miski.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy poczekać aż urządzenie ostygnie.
- Nie należy 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 akcesoriów.
- Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie należy używać silnych detergentów, ani ostrych przedmiotów do czyszczenia lub usuwania pozostałości z miski, narzędzi lub akcesoriów.
- Należy pilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Wylączyć mikser przed zamontowaniem lub wyjęciem akcesoriów.
- Nie wolno usuwać akcesoriów podczas pracy miksera. Upewnić się czy przełącznik prędkości jest ustawiony na 0 (OFF).
- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy poczekać aż akcesoria ostygną.
- Nie używać agresywnych detergentów lub ostrych skrobaków do mycia i czyszczenia akcesoriów.
- Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów na akcesoriach.



## 1.5 Odpowiedzialność producenta

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

- użycia akcesoriów w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji obsługi;
- manipulacji przy chociażby jednej części akcesoriów;
- 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 prawem, sprzęt, który osiągnął koniec swojego okresu użytkowania powinien być przekazany do punktów zbiórki zużytego sprzętu. W ten sposób możliwy jest recykling cennych materiałów pochodzących ze starego sprzętu oraz ochrona środowiska naturalnego. Aby uzyskać więcej informacji prosimy o kontakt z lokalnymi władzami lub pracownikami punktów selektywnej zbiórki odpadów. Opakowanie akcesoriów 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

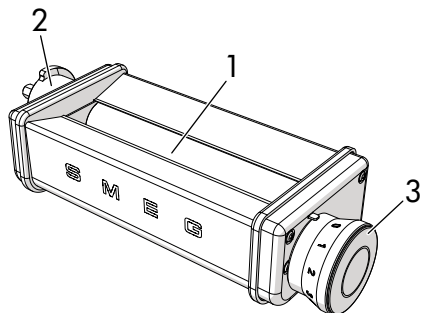
**Niebezpieczeństwo uduszenia się**

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

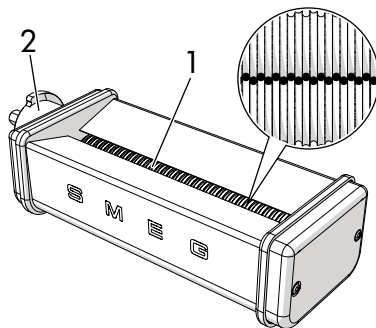


## 2 Opis

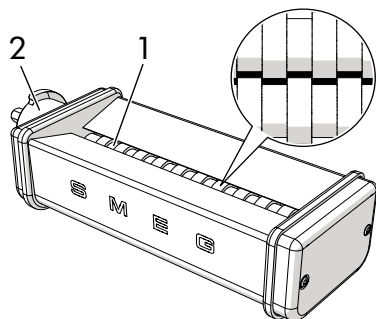
### 2.1 Opis urządzenia



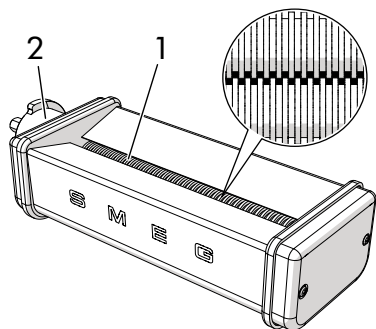
SMPR01 - Akcesorium do ciasta makaronowego



SMSC01 - Akcesorium do spaghetti



SMFC01 - Akcesorium do Fettuccine



SMTC01 - Akcesorium do Tagliolini

1 Wałki

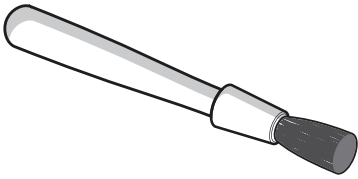
2 Uchwyt

3 Pokrętko wyboru grubości



## 2.2 Akcesoria w komplecie

### Łopátka



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



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





## 3 Użytkowanie



### Niebezpieczeństwo porażenia prądem

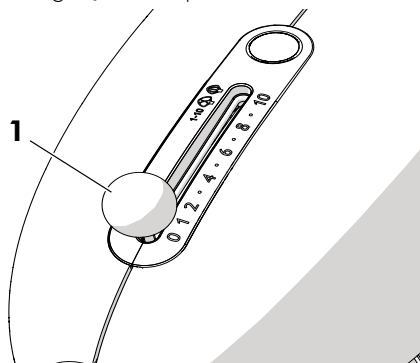
- Włożyć wtyczkę miksera do gniazdka zasilania zgodnego z obowiązującymi normami oraz wyposażonego w uziemienie.
- Nie należy manipulować przy uziemieniu.
- Nie należy używać adaptera.
- Nie należy używać przedłużacza.
- Niezastosowanie się do tych instrukcji może doprowadzić do śmierci, pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.

### 3.1 Przed pierwszym użyciem

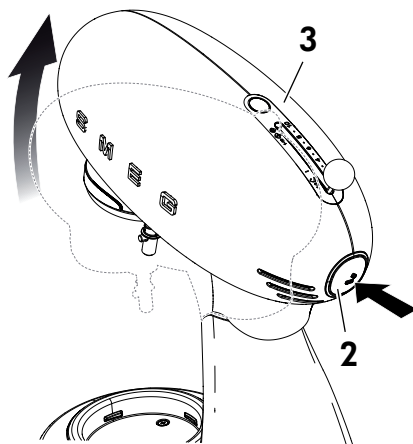
1. Usunąć ewentualne folie ochronne na zewnątrz lub wewnątrz akcesoriów.
2. Usunąć z akcesoriów ewentualne etykiety.
3. Wyczyścić akcesoria (zob. „4 Czyszczenie i konserwacja”).
4. Przygotować ciasto do rozwałkowania za pomocą wałkownicy lub do krojenia za pomocą akcesoriów dla makaronu długiego.

### 3.2 Montaż wałkownicy i akcesoriów do krojenia makaronu

1. Wyłączyć mikser przekręcając dźwignię (1) na położenie 'O' (OFF).

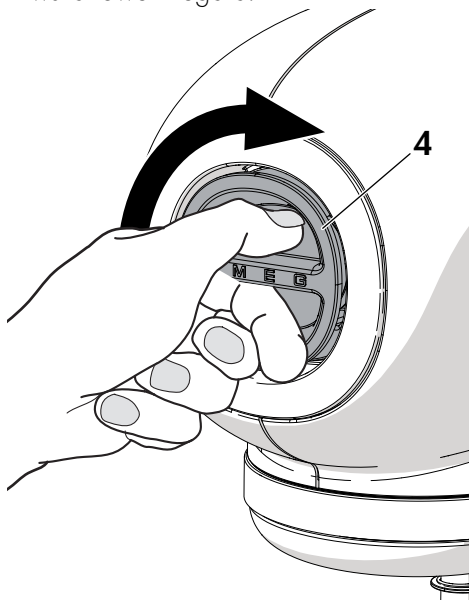


2. Wyłączyć wtyczkę z gniazdka.
3. Nacisnąć przycisk zwalniający (2).
4. Przytrzymać przycisk i podnieść ręcznie głowicę (3).
5. Usunąć ewentualne akcesoria standardowe (końcówkę do zagniatania ciasta, trzepaczkę, mieszadłopłaskie), jeśli są założone.

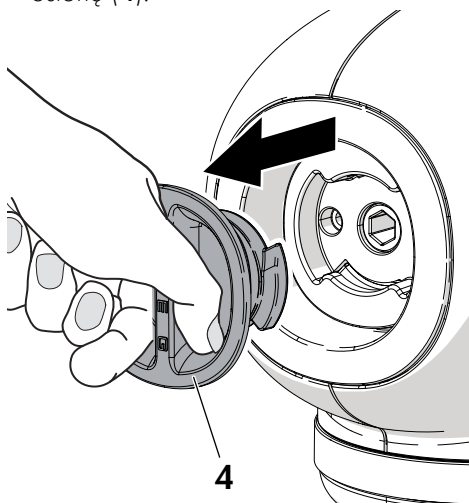




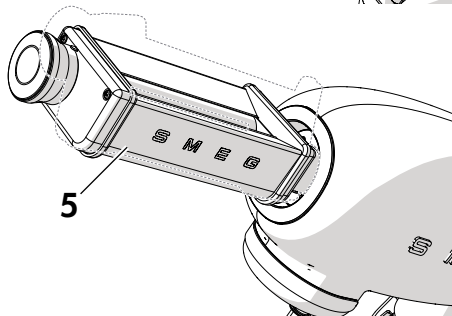
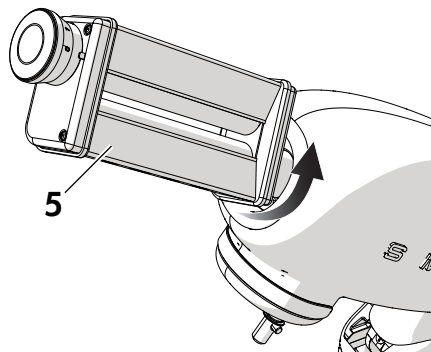
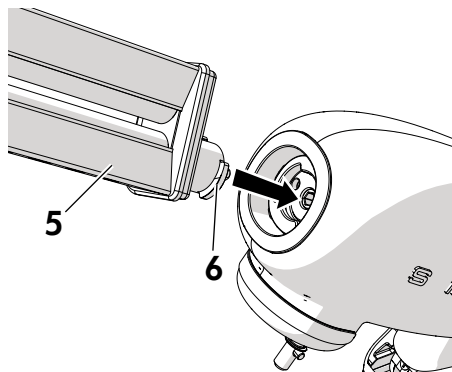
6. Zamocować osłonę uchwytu przedniego (4) w części środkowej i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.



7. Pociągnąć na zewnątrz, aby zdjąć osłonę (4).



8. Włożyć akcesorium (5) zgodnie z przewodnikiem znajdującym się na uchwycie (6) i obrócić go o 60°.



9. Opuścić głowicę miksera trzymając wciśnięty przycisk odblokowania i wspomagając ruch ręką.



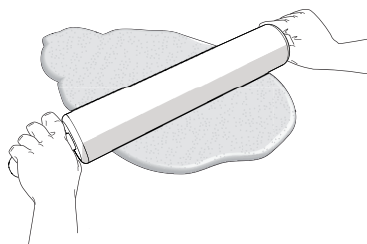
# Użytkowanie

## 3.3 Sposób użycia wałkownicy

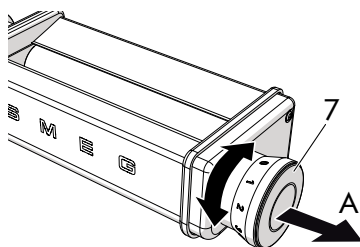
### Ustawienie wałków

Ustawienia	Zastosowanie
2	Wyrabianie ciasta, rozwałkowywanie
3	Makaron jajeczny gruby
4	Makaron jajeczny
4 lub 5	Ciasto na lasagne, fettuccine, spaghetti, tagliolini
6 lub 7	Ciasto na tortellini, cienkie fettuccini
7 lub 8	Makaron bardzo cienki

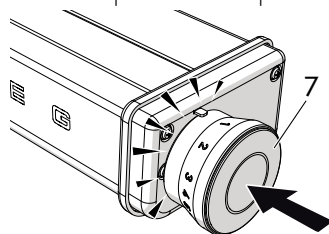
1. Przygotować ciasto zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale „Porady, jak uzyskać doskonałe ciasto”.



2. Pokroić ciasto na kawałki o grubości około 1 cm.
3. Pociągnąć pokrętko (7) w kierunku wskazanym strzałką A, aby go odblokować i obracać aż do wybrania wartości '1'.



4. Puścić pokrętko (7) i upewnić się, że jest zablokowane sprawdzając jego prawidłowe położenie w podstawie.



5. Włożyć wtyczkę kabla zasilającego mikser do gniazdka elektrycznego.

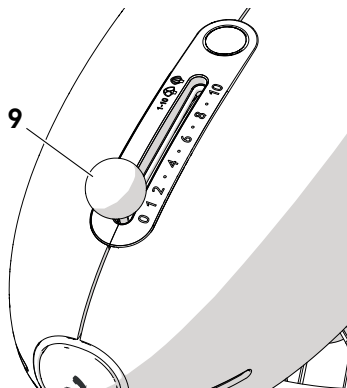


### Ryzyko zatrucia żywności

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



6. Przekręcić dźwignię wyboru prędkości (9) miksera na wartość '1', aby uruchomić wałki.



8. Złożyć ciasto na pół i włożyć między wałki.
9. Na pokrętle wybrać położenie '2'. Włożyć ciasto między wałki, aby go rozwałkować. Kontynuować stopniowe zmniejszanie przerwy między wałkami aż do otrzymania ciasta o żądanej grubości. (Zob. „Ustawienie wałków” w celu uzyskania dodatkowych wyjaśnień).
10. Cofnąć dźwignię wyboru prędkości miksera do położenia '0' (OFF), aby zatrzymać operację.



**Części ruchome**  
**Niebezpieczeństwo obrażeń**  
**ciała lub uszkodzenia**  
**urządzenia**

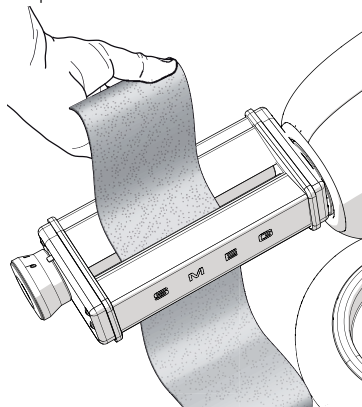
- Nie dotykać akcesoriów w trakcie pracy.
- Nie używać akcesoriów do czynności innych niż wskazane.



**Niedozwolone użycie**  
**Niebezpieczeństwo uszkodzenia**  
**akcesorium**

- Nie używać wałkownicy do wałkowania i krojenia ciasta innego niż na makaron.
11. Po zakończeniu używania akcesorium, wyłączyć wtyczkę z gniazdka, zdjęć akcesorium z uchwytu przedniego i zamknąć uchwyt za pomocą osłony.

7. Z obydwu stron oprószyć ciasto mąką a następnie przepuścić jego niewielką ilość przez wałki w celu rozwałkowania.

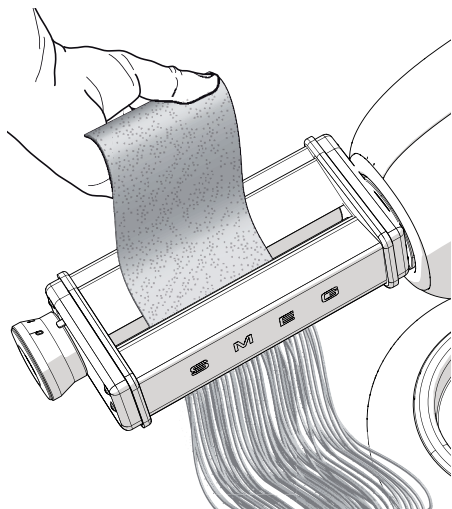




## 3.4 Sposób użycia akcesoriów dla makaronu długiego

Rozwałkować ciasto za pomocą wałkownicy na grubość najbardziej odpowiednią do typu ciasta, które chcemy kroić, jak opisano w rozdziale „3.3 Sposób użycia wałkownicy”.

1. Wybrać akcesorium dla makaronu długiego.
2. W celu montażu akcesoriów do makaronu długiego, postępować zgodnie z tą samą procedurą jak opisana w rozdziale „3.2 Montaż wałkownicy i akcesoriów do krojenia makaronu”.
3. Przepuścić ciasto przez wybrane akcesorium do krojenia makaronu (1), aby uzyskać żądany kształt.



Części ruchome

**Niebezpieczeństwo obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia**

- Nie dotykać akcesoriów w trakcie pracy.
  - Nie używać akcesoriów do czynności innych niż wskazane.
4. Cofnąć dźwignię wyboru prędkości miksera do położenia '0' (OFF), aby zatrzymać operację.



## Porady, jak uzyskać doskonałe ciasto

- Na konsystencję ciasta może wpłynąć wilgotność, rodzaj mąki i wielkość jaj.
- W dotyku ciasto powinno być gęste i miękkie oraz elastyczne. Nie powinno przyklejać się do palców, rozpadać się i kruszyć.
- Urwać kawałek ciasta w dowolnym punkcie, aby sprawdzić jego konsystencję. Jeśli ciasto pozostaje zwarte i nie przylepia się do palców, jest prawidłowe. W przeciwnym wypadku dodać trochę mąki. Aby ciasto się nie rozpadało, dodać trochę wody.
- Podzielić arkusze ciasta na pół lub na więcej części przed ich pokrojeniem do formy fettucine, tagliolini lub spaghetti, ponieważ są niewygodne w prowadzeniu, gdy są zbyt długie.
- Ciasto może być ugotowane natychmiast po pokrojeniu.

## Porady dotyczące przechowywania makaronu

Przyrządzony makaron może być spożyty natychmiast lub można go wysuszyć lub zamrozić w celu późniejszego użycia.

- Aby wysuszyć makaron, rozłożyć jego jedną warstwę na płótnie lub na płycie na około godzinę i pozostawić do wysuszenia na powietrzu. Po wysuszeniu makaron przechowywać w szczelnym pojemniku.
- Aby zamrozić makaron, pozostawić go do wysuszenia na powietrzu na około godzinę, posypać mąką i nawinąć w kształt gniazdek. Następnie umieścić w szczelnym pojemniku i włożyć do zamrażarki.



# Czyszczenie i konserwacja

## 4 Czyszczenie i konserwacja

### 4.1 Ostrzeżenia



**Niedozwolone użycie**  
**Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, jego narzędzi i akcesoriów wyjąć wtyczkę z gniazdka.



**Niedozwolone użycie**  
**Ryzyko uszkodzenia powierzchni**

- Nie zanurzać akcesoriów w wodzie.
- Nie myć w zmywarce.
- Nie stosować pary do czyszczenia akcesoriów.
- Do czyszczenia nie używać produktów na bazie chloru, amoniaku lub wybielaczy.
- Na części szklane nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek).
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych skrobaków metalowych.

### 4.2 Czyszczenie powierzchni

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

### 4.3 Czyszczenie codzienne

Do czyszczenia używać miękkiej szmatki lub suchej ściereczki z mikrofibry.

### 4.4 Plamy lub pozostałości pożywienia

Pozostawić do wyschnięcia wałkownicę i akcesoria do makaronu długiego na co najmniej godzinę przed usunięciem pozostałości ciasta. Usunąć wysuszone ciasto za pomocą dostarczonej łopatki. Aby nie uszkodzić powierzchni, należy unikać stosowania noży lub ostrych skrobaków.

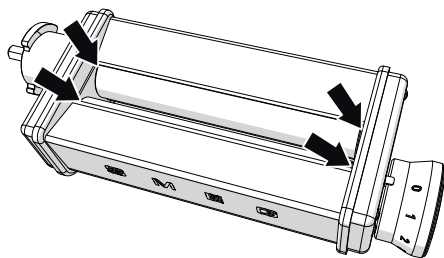
Nie wkładać szmatek lub ściereczek między wałki w celu ich wyczyszczenia.

### 4.5 Smarować łożyska

Smarować okresowo łożyska, co najmniej raz w roku lub po 50 użyciach.

Używać lekkiego oleju mineralnego.

Nałożyć po jednej kropli oleju w cztery rogi wałków.

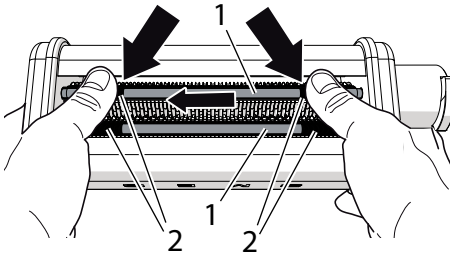




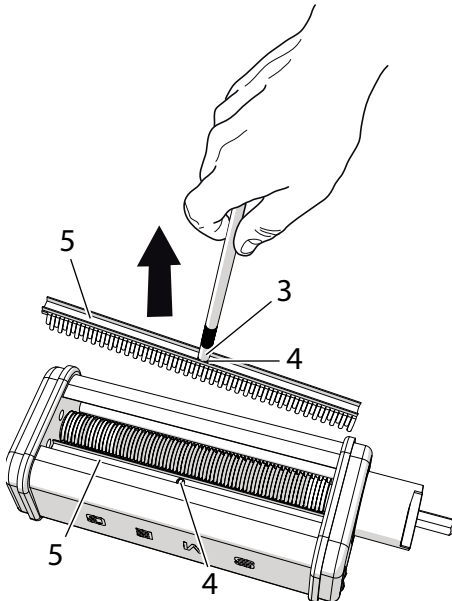
## 4.6 Konserwacja nadzwyczajna

W celu dokładnego wyczyszczenia i uniknięcia namnażania się mikroorganizmów, które mogłyby zakazić ciasto, zdemontować skrobaki i wyczyścić wałki akcesoriów do makaronu długiego w następujący sposób:

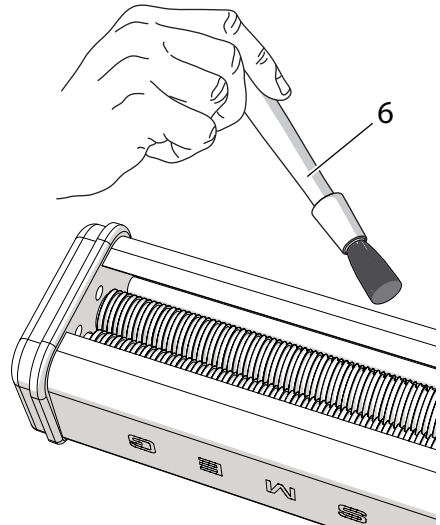
1. Wyjąć skrobaki znajdujące się w części dolnej (1) naciskając palcami na radelkowane elementy (2) i przesunąć skrobak w bok.



2. Włożyć zakończenie (3) drążka do otworu (4) skrobaka (5) i pociągnąć do góry.



3. Wyczyścić wałkownicę i akcesoria do makaronu długiego za pomocą dostarczonej łopatką (6).



4. Zamontować skrobaki wykonując procedurę w odwrotnej kolejności.



### Ważne

- Przed wykonaniem czyszczenia pozostawić akcesoria do krojenia do wyschnięcia na około godzinę, a następnie usunąć pozostałości ciasta dostarczoną łopatką. Jeśli jest to trudne, postukać ręcznie w akcesoria.





## 5 Przepisy

### Fettuccine z mąki razowej



#### Składniki:

- 270 g mąki razowej
- 130 g mąki z pszenicy durum
- 4 jajka
- 2-3 łyżki wody (jeśli konieczne)
- Sól
- Mąka do posypania ciasta

#### Wykonanie

1. Wymieszać za pomocą końcówki do zagniatania ciasta obie mąki, sól i jajka na 1 lub 2 prędkości przez około 3-5 minut. Jeśli konieczne, dodać wody.
2. Wyjąć wymieszane i gęste ciasto z pojemnika, owinąć folią i pozostawić w lodówce na 30 minut przed przygotowaniem.
3. Rozwałkować ciasto za pomocą wałkownicy, posypując mąką, jeśli konieczne i przepuszczając przez wałki wielokrotnie na pozycji od 0 do 5.
4. Pozostawić do wyschnięcia otrzymane paski, a następnie, za pomocą odpowiedniego akcesorium, wykrawać fettuccine.
5. Posypać fettuccine mąką, zwinąć je w gniazda i pozostawić do wysuszenia.

### Ciasto na lasagne



#### Składniki:

- 400 g mąki
- 4 jajka
- 20 g wody
- Sól
- Mąka do posypania ciasta

#### 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. Wyjąć wymieszane ciasto z pojemnika, owinąć folią i pozostawić w lodówce na 30 minut przed przygotowaniem.
3. Rozwałkować ciasto za pomocą wałkownicy, posypując mąką, jeśli konieczne i przepuszczając przez wałki wielokrotnie na pozycji od 0 do 3.
4. Przepuścić ostatni raz ciasto na pozycji 6 i pokroić w prostokąty, które są gotowe do gotowania.



### Tagliolini ze szpinakiem



#### Składniki:

- 340 g mąki
- 3 jajka
- 70 g ugotowanego i odcisniętego szpinaku
- Sól
- Mąka do posypania ciasta

#### Wykonanie

1. Wymieszać za pomocą końcówki do zagniatania ciasta mąkę, sól, jajka i szpinak na 1 lub 2 prędkości przez około 3-5 minut.
2. Wyjąć wymieszane i gęste ciasto z pojemnika, owinąć folią i pozostawić w lodówce na 30 minut przed przygotowaniem.
3. Rozwałkować ciasto za pomocą wałkownicy, posypując mąką, jeśli konieczne i przepuszczając przez wałki wielokrotnie do pozycji 0 do 5.
4. Pozostawić ciasto na kilka minut, a następnie pokroić za pomocą akcesorium do tagliolini posypując obficie mąką.
5. Posypać tagliolini mąką, zwinąć je w gniazda i pozostawić do wysuszenia.

### Czerwony makaron do cannelloni



#### Składniki:

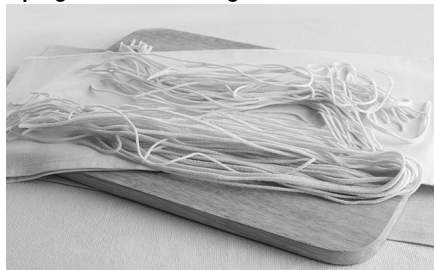
- 300 g mąki
- 2 jajka
- 1 żółtko
- 120 g podwójnego koncentratu pomidorowego
- 1-2 łyżki wody (jeśli konieczne)
- Sól
- Mąka do posypania ciasta

#### Wykonanie

1. Wsypać mąkę i sól do pojemnika miksera. Osobno ubić jajka z żółtkiem i podwójnym koncentratem pomidorowym i wyłożyć na mąkę. Mieszać całość za pomocą końcówki do zagniatania ciasta na 1 lub 2 prędkości przez 3-5 minut. Jeśli konieczne, dodać wody.
2. Wyjąć wymieszane i gęste ciasto z pojemnika, owinąć folią i pozostawić w lodówce na 30 minut przed przygotowaniem.
3. Rozwałkować ciasto za pomocą wałkownicy, posypując mąką, jeśli konieczne i przepuszczając przez wałki wielokrotnie do pozycji 0 do 5.
4. Ostatni raz przepuścić ciasto na pozycji 6.
5. Podzielić ciasto na prostokąty o wymiarach 10 x 12 cm, gotowe do sparzenia we wrzącej wodzie.



## Spaghetti z świeżego makaronu



### Składniki:

- 400 g mąki z pszenicy durum
- 230 g ciepłej wody
- 6 g soli
- Mąka do posypania ciasta

### Wykonanie

1. Wymieszać mąkę i ciepłą posoloną wodę za pomocą końcówki do zagniatania ciasta na prędkości 1.
2. Kontynuować zagniatanie przez około 4 do 5 minut, aż do otrzymania jednorodnego ciasta.
3. Wyjąć wymieszane i gęste ciasto z pojemnika, owinąć folią i pozostawić w lodówce na 30 minut przed przygotowaniem.
4. Rozwałkować ciasto za pomocą wałkownicy, posypując mąką, jeśli konieczne i przepuszczając przez wałki, najpierw na pozycji 0, a następnie 1.
5. Pozostawić ciasto na 10-15 minut, a następnie pokroić za pomocą akcesorium do spaghetti posypując obficie mąką.
6. Przed użyciem pozostawić do wysuszenia.