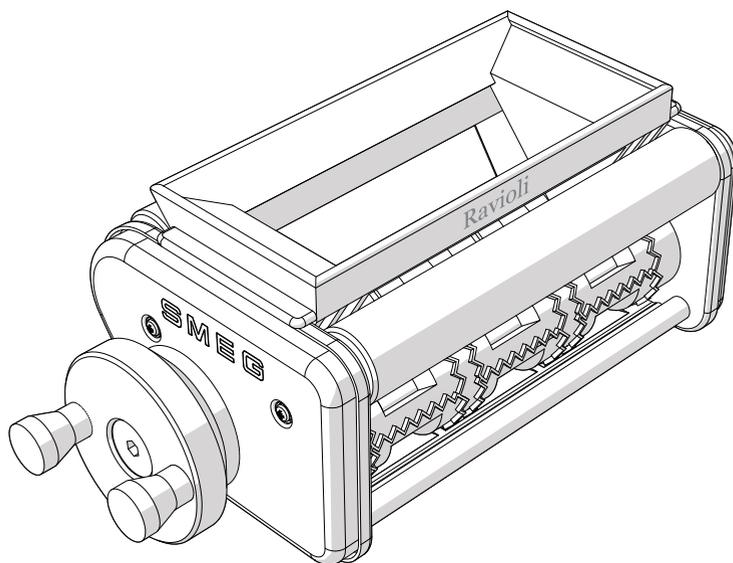


Estimado Cliente,
deseamos darle las gracias por haber comprado un producto de Smeg.
Al escoger uno de nuestros productos, ha optado por un aparato que nace de la unión entre estilo icónico, diseño técnico innovador y atención por los detalles.
Este aparato combina perfectamente con los demás productos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



SMRM01
Accesorio para raviolis

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

1 Advertencias	91
1.1 Introducción	91
1.2 Manual de uso	91
1.3 Destino de uso	91
1.4 Responsabilidad del fabricante	92
1.5 Eliminación	92
2 Descripción	93
2.1 Descripción del producto	93
2.2 Accesorios incluidos	94
3 Uso	95
3.1 Antes del primer uso	95
3.2 Montaje del accesorio para raviolis en la conexión de la amasadora/batidora	95
3.3 Modo de uso del accesorio para raviolis	97
4 Limpieza y cuidado	101
4.1 Advertencias	101
4.2 Limpieza de las superficies	101
4.3 Limpieza ordinaria diaria	101
4.4 Manchas de comida o restos	101
4.5 Limpieza del accesorio para raviolis	101
5 Recetas	102

ES

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:

El accesorio para raviolis es un accesorio para la amasadora/batidora.

Siga todas las advertencias de seguridad para un uso seguro del accesorio para raviolis.

- Antes de utilizar el accesorio para raviolis lea atentamente este manual de uso y el que se proporciona junto con la amasadora/batidora.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua ni en otros líquidos.
- No use la amasadora/batidora si el cable o el enchufe están dañados o si el accesorio 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.
- 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 tire el cable para desenchufarlo del tomacorriente.
- El uso de este accesorio no está permitido a los niños.
- Mantenga el accesorio, la amasadora/batidora y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- No coloque la amasadora/batidora o el accesorio encima o cerca de placas o quemadores encendidos o anillos eléctricos, dentro del horno o cerca de fuentes de calor.
- Apague la amasadora/batidora inmediatamente después de haberla usada.
- Desconecte la amasadora/batidora de la toma de corriente si se deja sin vigilancia y antes de efectuar las operaciones de montaje, desmontaje y limpieza.
- El uso de este accesorio está permitido a niños a partir de una edad superior a los 8 años si son supervisados o instruidos sobre el uso seguro del mismo y si comprenden sus peligros derivados.
- Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser efectuadas por niños, a menos que sean de edad superior a los 8 años y que estén constantemente supervisados.
- No deje la amasadora/batidora y el accesorio sin vigilancia mientras esté funcionando.
- En caso de avería haga que repare el aparato únicamente un técnico experto.
- Nunca trate de apagar el fuego o las llamas con agua: apague la amasadora/batidora, desenchúfela y apague el fuego o las llamas con una manta ignífuga o cualquier otra cubierta adecuada.



Medidas de seguridad importantes

Para el aparato y el accesorio para raviolis

- Apague la amasadora/batidora y desenchúfela de la toma de corriente antes de montar y poner en funcionamiento el accesorio para raviolis.
- Durante el empleo del accesorio evite el contacto con las partes en movimiento. Mantenga manos, cabello, bufandas, corbatas y collares lejos del accesorio para raviolis para evitar lesiones personales y daños en el accesorio para raviolis.
- No utilice accesorios diferentes de los previstos y suministrados por el fabricante. El uso de componentes, utensilios y accesorios no originales podría causar lesiones personales o daños en la amasadora y el accesorio para raviolis.
- No use agua para limpiar el accesorio.
- No utilice detergentes agresivos o rascadores cortantes para lavar y limpiar el accesorio para raviolis: use el cepillo suministrado.
- No apoye objetos encima del accesorio para raviolis.
- Vigile a los niños, asegurándose de que no jueguen con el accesorio para raviolis.
- No utilice el accesorio para raviolis si está dañado.
- No modifique el accesorio para raviolis.
- Nunca trate de reparar el accesorio para raviolis personalmente o sin acudir a un técnico cualificado.
- En caso de avería haga reparar el accesorio para raviolis por un técnico cualificado.
- Los niños no deben jugar con el accesorio para raviolis. Mantenga el accesorio para raviolis fuera del alcance de los niños.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Medidas de seguridad importantes

1 Advertencias

1.1 Introducción

Información clave para el usuario:

Advertencias



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

Descripción



Descripción del accesorio para raviolis.

Uso



Informaciones sobre el uso del accesorio para raviolis.

Limpieza y cuidado



Información para la limpieza correcta y el mantenimiento del accesorio para raviolis.

Recetas



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



Instrucciones de seguridad



Información



Recomendaciones

1.2 Manual de uso

Este manual de uso forma parte del accesorio para raviolis y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del accesorio.

1.3 Destino de uso

- El accesorio para raviolis está destinado exclusivamente al uso doméstico.
- Utilice el accesorio para raviolis combinado únicamente con la amasadora del fabricante.
- Utilice el accesorio para raviolis en ambientes cerrados y al abrigo de los agentes atmosféricos.
- El accesorio para raviolis puede utilizarse para rellenar la masa con el relleno.
- No utilice el accesorio para otros usos no previstos.
- El uso de este accesorio no está permitido a personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento, a menos que estén supervisados o 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

1.4 Responsabilidad del fabricante

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

- uso del accesorio para raviolis distinto del previsto;
- no observancia de la lectura del manual de uso;
- alteración aunque más no sea de una sola pieza del accesorio para raviolis;
- utilización de repuestos no originales;
- incumplimiento de las advertencias de seguridad.

1.5 Eliminación

¡Los aparatos en desuso no deben eliminarse junto con los residuos domésticos! De acuerdo con la legislación vigente, los aparatos en desuso deben llevarse a los centros de recogida selectiva. De esta manera se pueden reciclar materiales valiosos de los aparatos en desuso y proteger el medioambiente. Para más información contacte con las autoridades locales correspondientes o con los encargados de los centros de recogida selectiva.

Se precisa que para el embalaje del aparato se utilizan materiales no contaminantes y reciclables.

- Entregue los materiales del embalaje en los centros específicos de recogida selectiva.



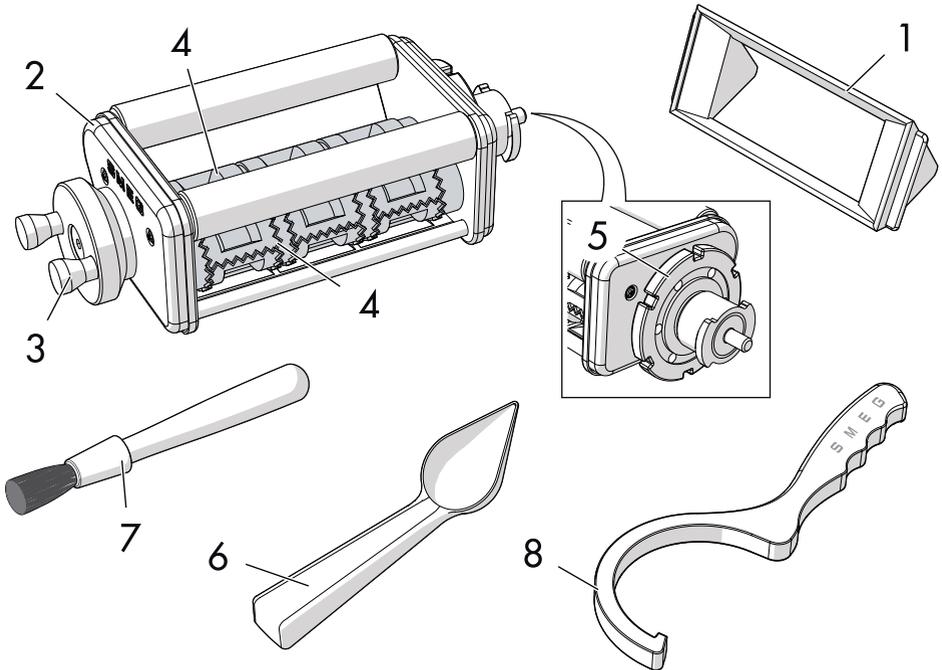
Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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



2 Descripción

2.1 Descripción del producto



SMRM01 - Accesorio para raviolis

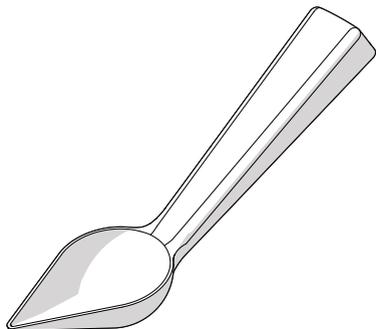
- 1 Tolva
- 2 Cuerpo
- 3 Manivela
- 4 Rodillos
- 5 Tuerca y conexión
- 6 Cuchara de relleno
- 7 Cepillo para la limpieza
- 8 Llave



Descripción

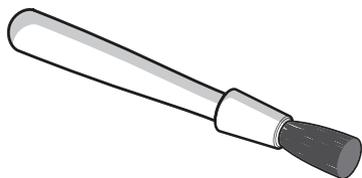
2.2 Accesorios incluidos

Cuchara de relleno



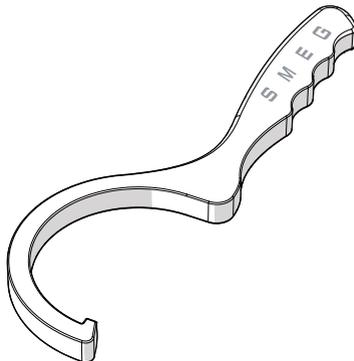
Útil para introducir el relleno en la tolva. La forma puntiaguda facilita la distribución del relleno en los ángulos.

Cepillo



Útil para quitar cualquier resto de masa seca del accesorio para raviolis y los rodillos.

Llave



Útil para apretar y aflojar la tuerca.

i

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



3 Uso



Informaciones y sugerencias para el usuario

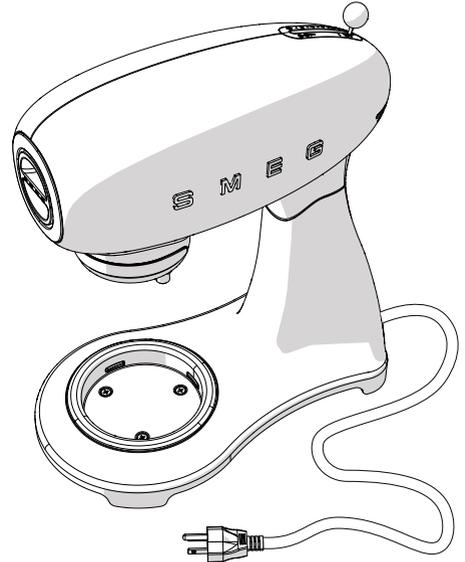
- Hay que introducir el accesorio para raviolis en la conexión de la amasadora **SMF01**, que actúa simplemente como soporte.
- El funcionamiento del accesorio para raviolis es totalmente manual para un control más preciso.

3.1 Antes del primer uso

1. Quite todos los embalajes de protección fuera o dentro del accesorio para raviolis.
2. Quite cualquier etiqueta del accesorio para raviolis.
3. Limpie el accesorio para raviolis (vea "4 Limpieza y cuidado").
4. Prepare la masa utilizando el accesorio pasta **SMPRO1**, girando el mando hasta la posición **6**, que corresponde a un espesor de 1,2 mm.

3.2 Montaje del accesorio para raviolis en la conexión de la amasadora/batidora

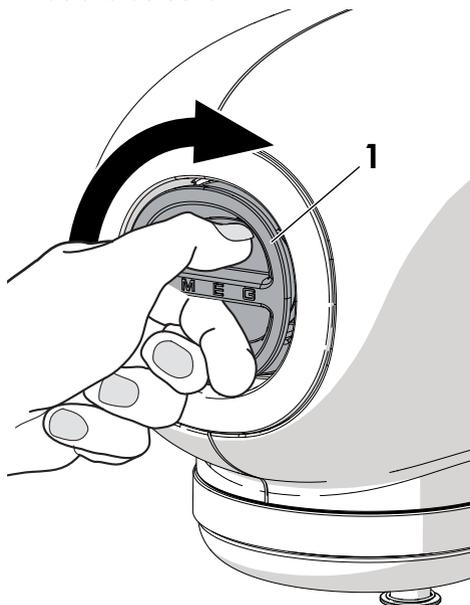
1. Asegúrese de que la amasadora/batidora esté apagada y desenchufada de la toma de corriente. Asegúrese de que el cabezal de la amasadora/batidora esté bajado.



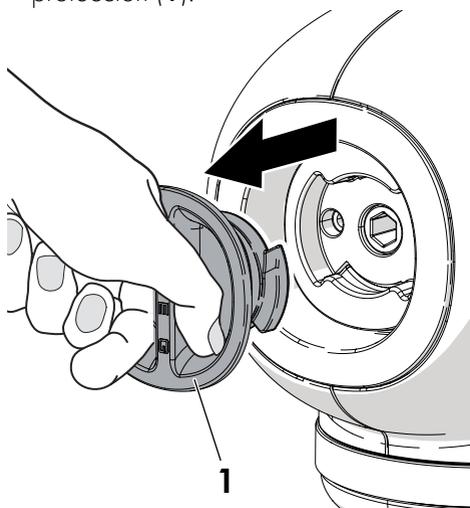


Uso

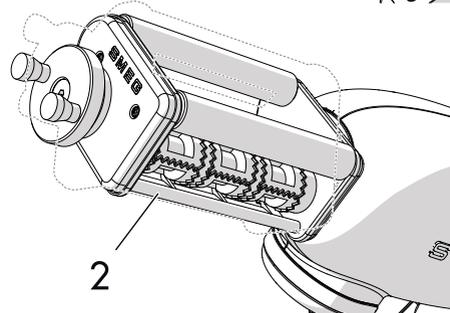
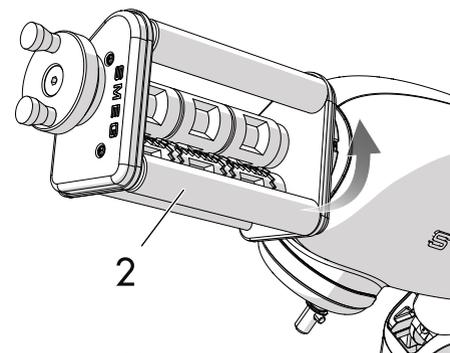
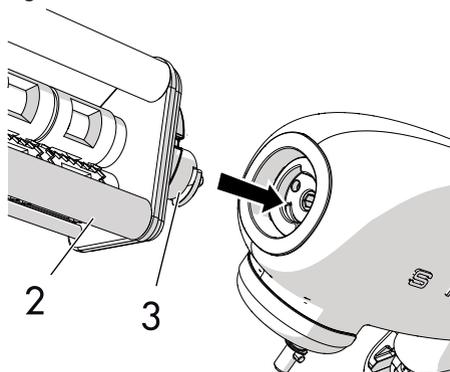
2. Sujete la protección de la conexión frontal (1) por la parte central y gírela hacia la derecha.



3. Tire hacia el exterior para quitar la protección (1).



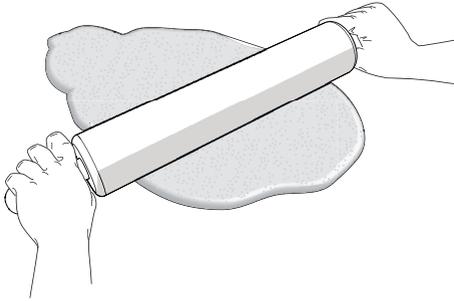
4. Inserte el accesorio (2) siguiendo la guía que se encuentra en la conexión (3) y gírelo 60°.





3.3 Modo de uso del accesorio para raviolis

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



Riesgo de intoxicación alimentaria

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



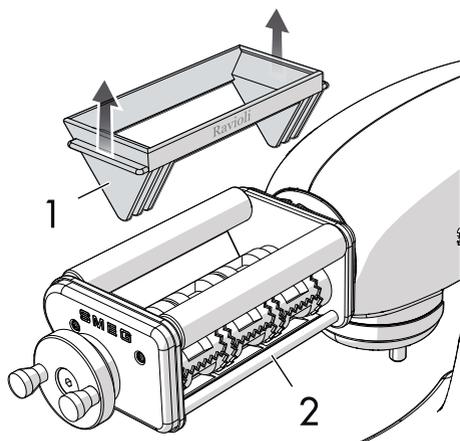
Sugerencias y consejos para el usuario

- Al usar por primera vez el accesorio haga pruebas introduciendo la masa sin añadir el relleno para familiarizarse y perfeccionar su propia técnica.
- La masa debe tener una anchura uniforme para dar una forma regular a los raviolis y evitar la apertura o la entrada de suciedad en el relleno.
- Trate de que la masa tenga un espesor homogéneo de 1,2 mm (gire el mando del accesorio masa SMPRO1 hasta la posición **6**).
- Asegúrese de que la masa esté bien centrada entre los rodillos.
- Asegúrese de usar todo el relleno antes de acabar la masa para evitar que el relleno se adhiera a los rodillos.

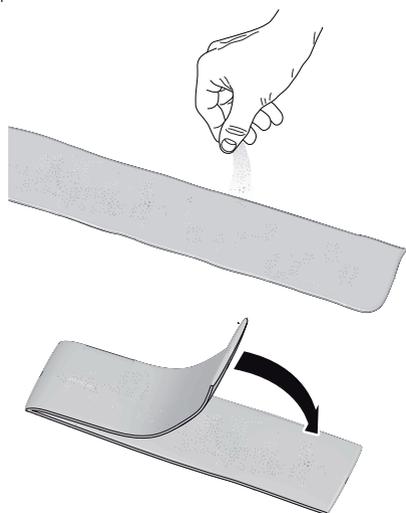


Uso

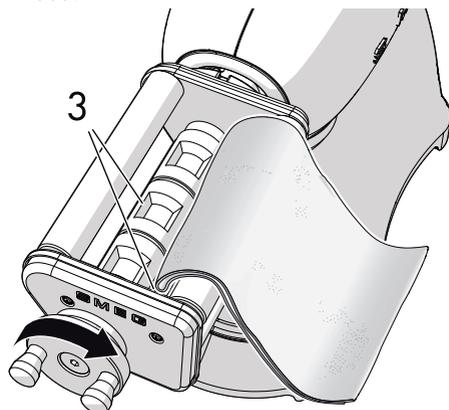
2. Saque la tolva (1) del accesorio para raviolis (2) empujándolo hacia arriba.



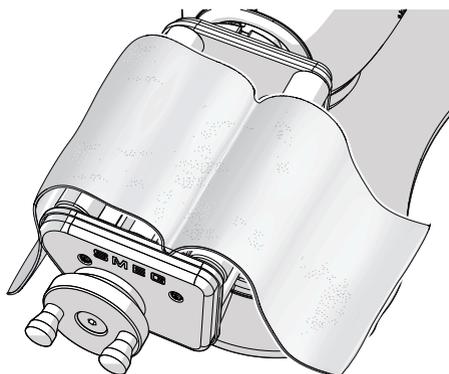
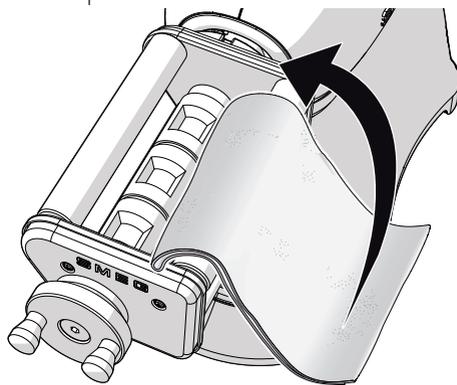
3. Enharine ligeramente la masa y dóblela por la mitad.



4. Inserte el extremo doblado de la masa entre los rodillos (3) y gire la manivela (4) un cuarto de vuelta para introducir la masa.

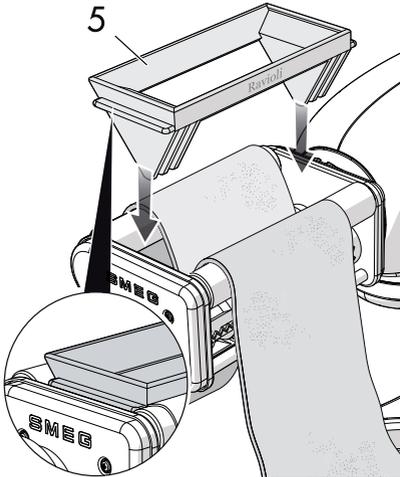


5. Separe los dos extremos de la masa y coloque cada extremo en los rodillos.

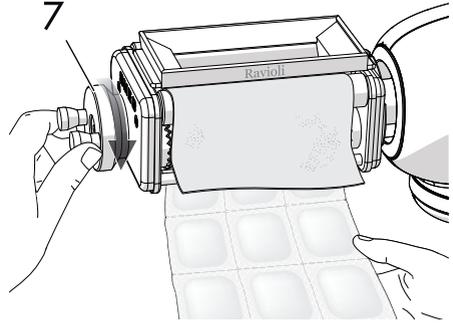




6. Inserte la tolva (5) sobre la masa y empújela hasta escuchar un "clik". Los bordes de la tolva deben tocar el accesorio para raviolis.



8. Gire lentamente la manivela (7), comprobando que los raviolis salgan fácilmente por la parte inferior del accesorio.



7. Introduzca 1 ó 2 cucharadas de relleno utilizando la cuchara de relleno (6) incluida. Extienda el relleno de manera homogénea hasta los ángulos de la tolva y con la cuchara presione suavemente sobre el relleno.



9. Apoye la tira de raviolis en una superficie ligeramente enharinada y déjela secar al menos 10 minutos. Separe los raviolis uno a uno.





10. Limpie el accesorio para raviolis usando el cepillo incluido y enharine ligeramente los rodillos antes de preparar una segunda tira de raviolis.



Uso incorrecto

Peligro de daños en el accesorio

- No utilice el accesorio para raviolis para usos distintos de los previstos.
- No utilice el accesorio para raviolis para rellenar otros tipos de mezclas distintas de la masa.

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, desmenuzarse o disgregarse.
- Pellizque en un punto la masa para verificar su consistencia. Si la masa se mantiene compacta y no se pega a los dedos, es correcto. De lo contrario, añada un poco de harina. Para evitar que la masa se disgregue, añada un poco de agua.

Consejos para la conservación de los raviolis

Los raviolis separados y secados se pueden cocinar inmediatamente o congelar para su uso posterior.

- Para secar los raviolis póngalos en un paño de cocina o una bandeja en una sola capa unos 15-20 minutos, dejándolos secar al aire. Conserve los raviolis secos en un contenedor hermético.
- Para congelar los raviolis, déjelos secar al aire, espolvóreelos con harina y póngalos en un contenedor hermético en el congelador.



4 Limpieza y cuidado

4.1 Advertencias



Uso incorrecto
Riesgo de daños a las superficies

- No sumerja en agua el accesorio.
- No lo lave en lavavajillas.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el accesorio para raviolis.
- 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 estropajos de metal).
- No utilice materiales ásperos, abrasivos, rascadores metálicos afilados, objetos puntiagudos como cuchillos o destornilladores.
- No introduzca trapos o paños en los rodillos para limpiarlos.

4.2 Limpieza de las superficies

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

4.3 Limpieza ordinaria diaria

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

4.4 Manchas de comida o restos

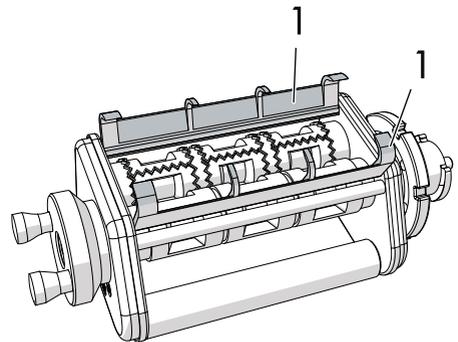
Quite la masa seca utilizando el cepillo incluido.

Evite absolutamente el uso de cuchillos o rascadores cortantes para no dañar las superficies.

No introduzca trapos o paños en los rodillos para limpiarlos.

4.5 Limpieza del accesorio para raviolis

1. Enharine el accesorio y limpie con el cepillo incluido.
2. Saque la tolva y abra las guías de plástico (1) para acceder a los rodillos.





5 Recetas

Raviolis de verdura



Ingredientes:

Para la masa:

400 g de harina

4 huevos

1 cucharada de aceite de oliva

1 pizca de sal

Para el relleno:

250 g de requesón

200 g de espinacas congeladas

100 g de queso "parmigiano reggiano" rallado

100 g de pan rallado

una pizca de sal

una pizca de nuez moscada rallada

Para aliñar:

250 g de mantequilla

salvia al gusto

"parmigiano reggiano" lo necesario

1 pizca de ajo (opcional)

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. Deje reposar la masa, cubriéndola, al menos 30 minutos.

3. En una sartén escalde las espinacas. Una vez escaldadas, exprímalas y píquelas.
4. Pase el requesón por el tamiz, póngalo en un bol, añada las espinacas trituradas, el pan, el queso rallado, la sal y una pizca de nuez moscada.
5. Una bien todos los ingredientes para obtener el relleno.
6. Prepare la masa utilizando el accesorio pasta **SMPRO1**, girando el mando hasta la posición **6**.
7. Cambie el accesorio de rodillo con el accesorio para raviolis y añada el relleno con la cuchara incluida entre las dos partes de la masa.
8. Deje reposar los raviolis 15 - 20 minutos.
9. Cueza en agua hirviendo ya salada unos 5 - 7 minutos.
10. Mientras tanto, dore la mantequilla con el ajo (opcional) y las hojas de salvia en una sartén. Una vez que ha escaldado todo, quite el ajo y añada los raviolis, asegurándose de que estén "al dente".
11. Añada 3 cucharadas de agua de cocción, el "parmigiano reggiano" rallado y póngalos unos minutos sobre el fuego.

