

MANUALE D'USO

ACCESSORI PER IMPASTATRICE

IT

INSTRUCTION MANUAL

STAND MIXER ACCESSORIES

EN

MANUEL D'UTILISATION

ACCESSOIRES POUR ROBOT PÂTISSIER

FR

GEBRAUCHSANWEISUNG

ZUBEHÖRTEILE FÜR KÜCHENMASCHINE

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

KEUKENMACHINE ACCESSOIRES

NL

MANUAL DE USO

ACCESORIOS PARA AMASADORA

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

ACESSÓRIOS PARA A BATEDEIRA

PT

BRUKSANVISNING

TILLBEHÖR TILL KÖKSASSISTENT

SV

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА

RU

BRUGERVEJLEDNING

TILBEHØR TIL RØREMASKINE

DA

INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA

AKCESORIA DO MIKSERA

PL



Szanowni Państwo,

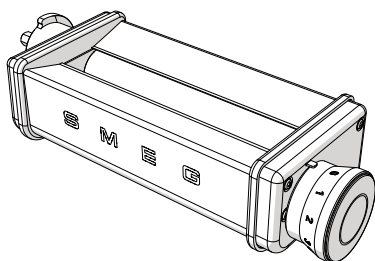
Dziękujemy za zakup produktu firmy Smeg.

Wybierając jeden z naszych produktów, wybrali Państwo rozwiązanie, w którym walory estetyczne oraz innowacyjne wzornictwo techniczne oferują unikalne przedmioty wyposażenia wnętrz.

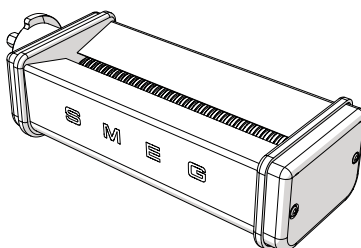
Urządzenie firmy Smeg, nie tylko idealnie dopasowuje się do innych produktów z kolekcji, ale stanowi wyszukany dodatek w każdej kuchni.

Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni docenić zalety swojego nowego urządzenia.

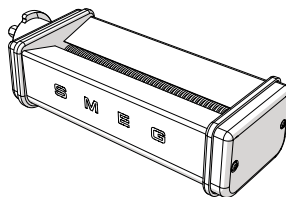
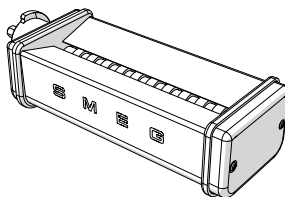
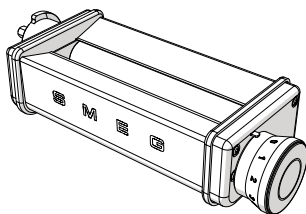
Dodatkowe informacje o produkcie dostępne są na stronie: www.smeg50style.com lub www.smeg.com



SMPR01
Akcesorium do ciasta
makaronowego



SMSC01
Akcesorium do spaghetti



SMPC01

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

Spis treści

1 Ostrzeżenia	204
1.1 Wstęp	204
1.2 Instrukcja obsługi	204
1.3 Przeznaczenie	204
1.4 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	205
1.5 Odpowiedzialność producenta	206
1.6 Utylizacja	206
2 Opis	207
2.1 Opis urządzenia	207
2.2 Akcesoria w komplecie	208
3 Użytkowanie	209
3.1 Przed pierwszym użyciem	209
3.2 Montaż wałkownicy i akcesoriów do krojenia makaronu	209
3.3 Sposób użycia wałkownicy	211
3.4 Sposób użycia akcesoriów dla makaronu długiego	214
4 Czyszczenie i konserwacja	216
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
5 Przepisy	218

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.

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 wykradania 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 użytkowania akcesoriów należy stosować się do wszystkich ostrzeżeń w instrukcji obsługi.

- Przed użyciem akcesoriów należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję użytkowania oraz instrukcję użytkowania miksera.
- Nie należy używać akcesoriów, jeśli są uszkodzone.
- Nie należy używać akcesoriów, jeśli kabel zasilający lub wtyczka miksera są uszkodzone lub jeśli mikser został upuszczony na ziemię lub uszkodzony w inny sposób.
- Podczas eksploatacji akcesoriów nie należy pozostawiać ich bez nadzoru.
- Nie modyfikować akcesoriów.
- Nigdy nie należy próbować naprawiać akcesoriów samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- W przypadku awarii, naprawa akcesoriów może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Nie próbować nigdy gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazda i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Akcesoria nie służą do zabawy. Należy przechowywać akcesoria w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Instrukcje dla akcesoriów

- Wyłączyć mikser przed zamontowaniem lub wyjęciem akcesoriów.
- 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 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 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.
- Należy pilnować, by dzieci nie bawiły się akcesoriami.



Ostrzeżenia

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

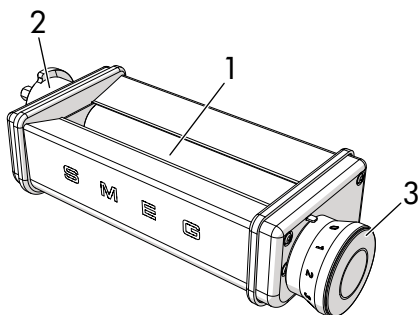
Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

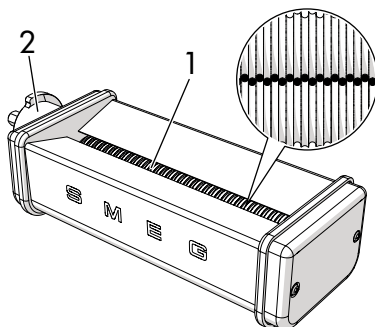


2 Opis

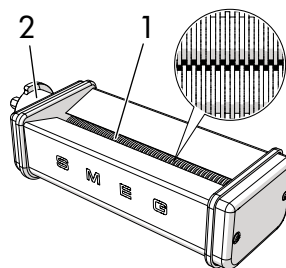
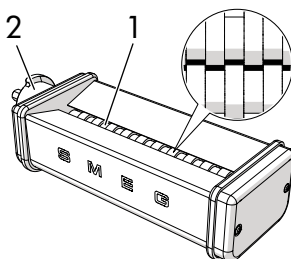
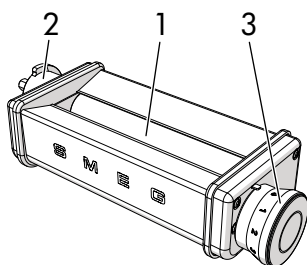
2.1 Opis urządzenia



SMPR01 - Akcesorium do ciasta makaronowego



SMSC01 - Akcesorium do spaghetti



SMPC01 - Akcesorium do ciasta makaronowego - Akcesorium do Tagliolini - Akcesorium do Fettuccine

1 Wałki

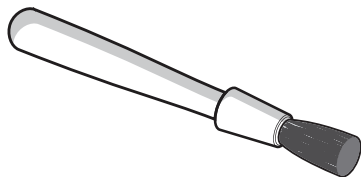
2 Uchwyt

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

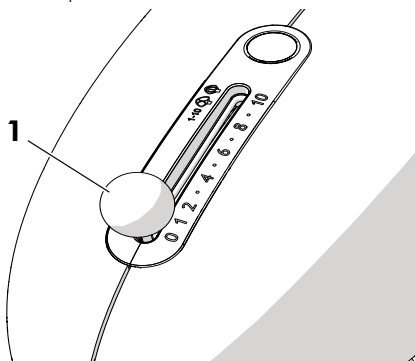
- Włożyć wtyczkę miksera do gniazdka zasilania zgodnego z obowiązującymi normami oraz wyposażonego w uziemienie.
- Nie należy manipulować przy uziemieniu.
- Nie należy używać adaptera.
- Nie należy używać przedłużacza.
- Niezastosowanie się do tych instrukcji może doprowadzić do śmierci, pożaru lub porażenia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

3.1 Przed pierwszym użyciem

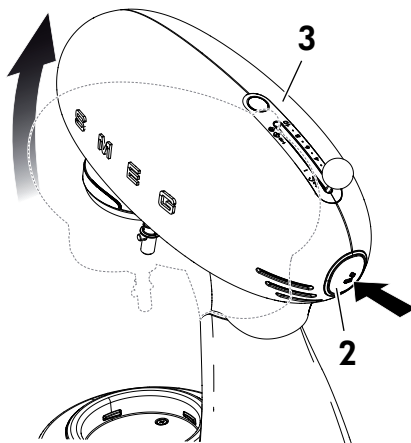
1. Usunąć ewentualne folie ochronne na zewnątrz lub wewnątrz akcesoriów.
2. Usunąć z akcesoriów ewentualne etykiety.
3. Wyczyścić akcesoria (zob. 4 Czyszczenie i konserwacja).
4. Przygotować ciasto do rozwałkowania za pomocą wałkownicy lub do krojenia za pomocą akcesoriów dla makaronu długiego.

3.2 Montaż wałkownicy i akcesoriów do krojenia makaronu

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



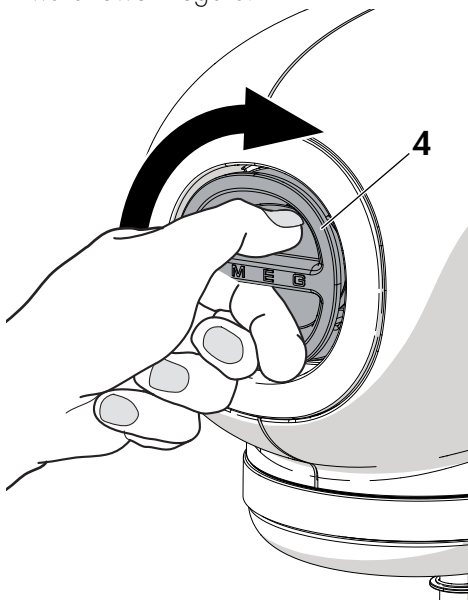
2. Wyłączyć wtyczkę z gniazdka.
3. Nacisnąć przycisk zwalniający (2).
4. Przytrzymać przycisk i podnieść ręcznie głowicę (3).
5. Usunąć ewentualne akcesoria standardowe (końcówkę do zagniatania ciasta, trzepaczkę, mieszađłopłaskie), jeślisz załózone.



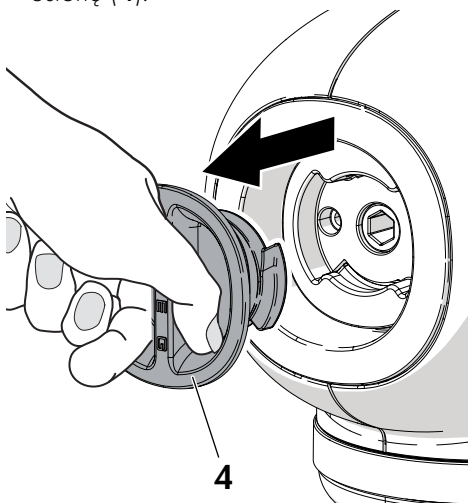


Użytkowanie

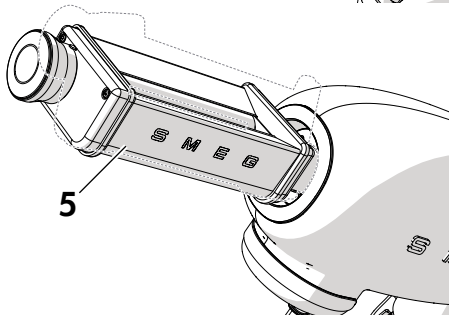
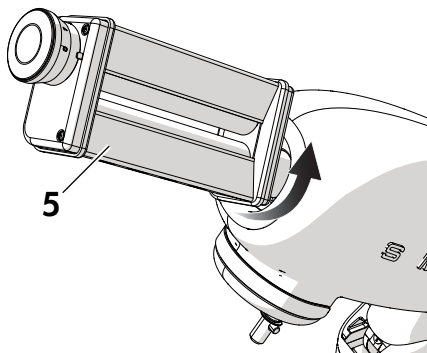
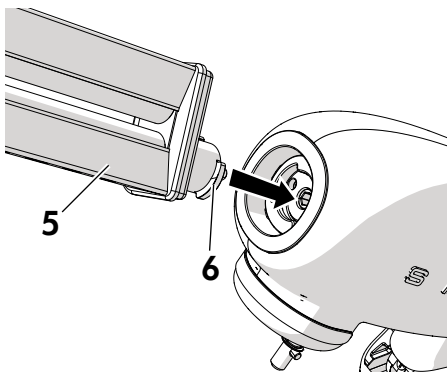
6. Zamocować osłonę uchwytu przedniego (4) w części środkowej i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.



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.

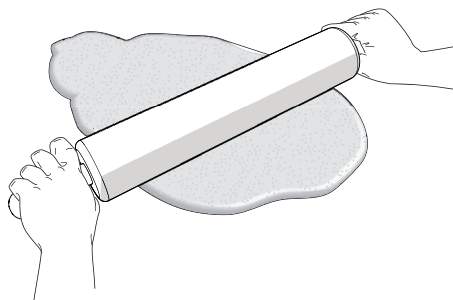


3.3 Sposób użycia wałkownicy

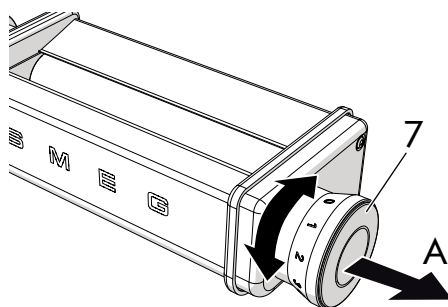
Ustawienie wałków

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 pokrętkę (7) w kierunku wskazanym strzałką A, aby go odblokować i obracać aż do wybrania wartości '1'.



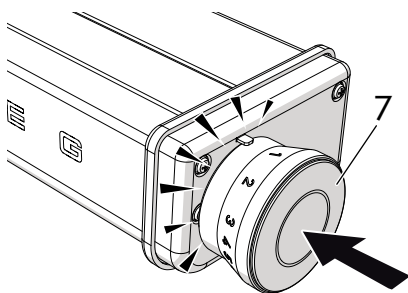
Ryzyko zatrucia żywności

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

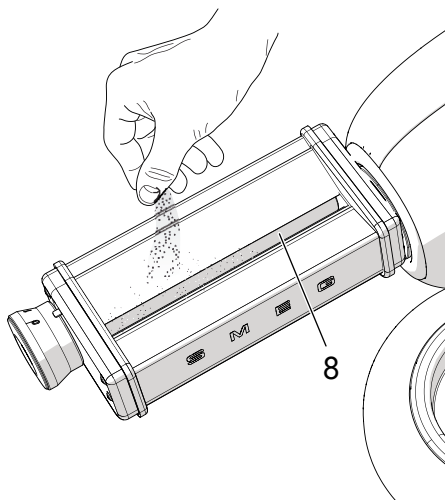


Użytkowanie

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

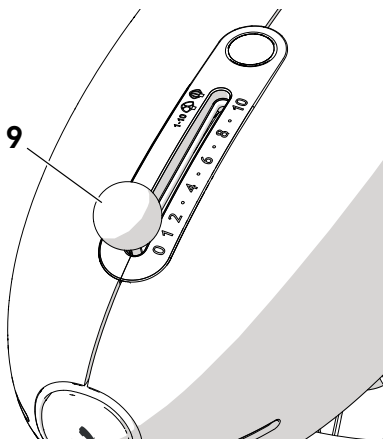


5. Nasypać mękę między wałki (8).



6. Włożyć wtyczkę kabla zasilającego mikser do gniazdka elektrycznego.

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



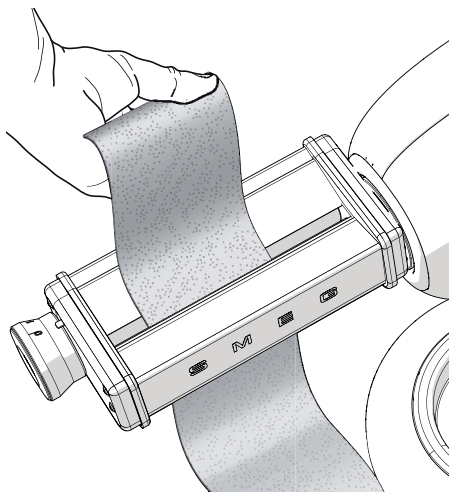
Części ruchome

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia

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



8. Przełożyć trochę ciasta między wążki, aby go rozciągnąć.



9. Złożyć ciasto na pół i włożyć między wążki.

10. Na pokrętle wybrać położenie '2'. Włożyć ciasto między wążki, aby go rozwałkować. Kontynuować stopniowe zmniejszanie przerwy między wążkami aż do otrzymania ciasta o żądanej grubości. (Zob. "Ustawienie wążków" w celu uzyskania dodatkowych wyjaśnień).

11. Cofnąć dźwignię wyboru prędkości miksera do położenia '0' (OFF), aby zatrzymać operację.



Niedozwolone użycie

Niebezpieczeństwo uszkodzenia akcesorium

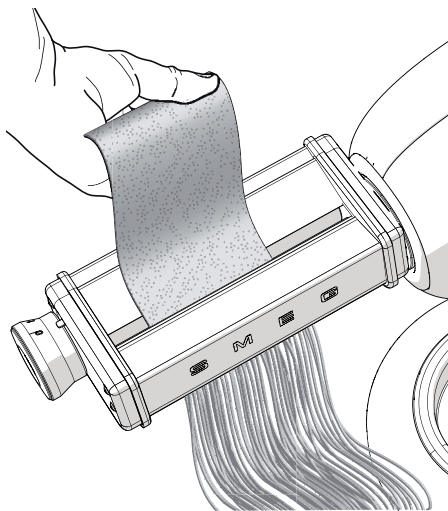
- Nie używać wałkownicy do wałkowania i krojenia ciasta innego niż na makaron.
12. Po zakończeniu używania akcesorium, wyłączyć wtyczkę z gniazdka, zdjąć akcesorium z uchwytu przedniego i zamknąć uchwyt za pomocą osłony.



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
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.

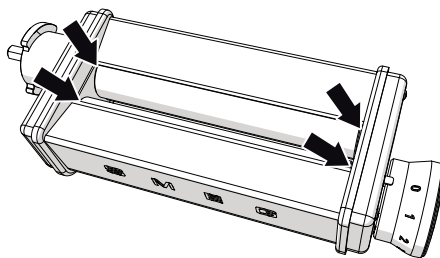
Nie wkładać szmatek lub ściereczek między wałki w celu ich wyczyszczenia.

4.5 Smarować łożyska

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

Używać lekkiego oleju mineralnego.

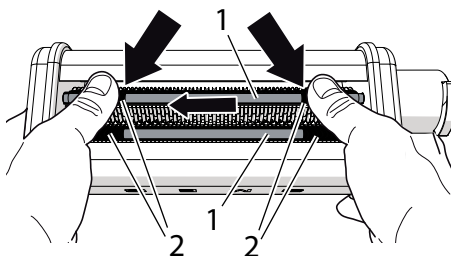
Nałożyć po jednej kropli oleju w cztery rogi wałków.



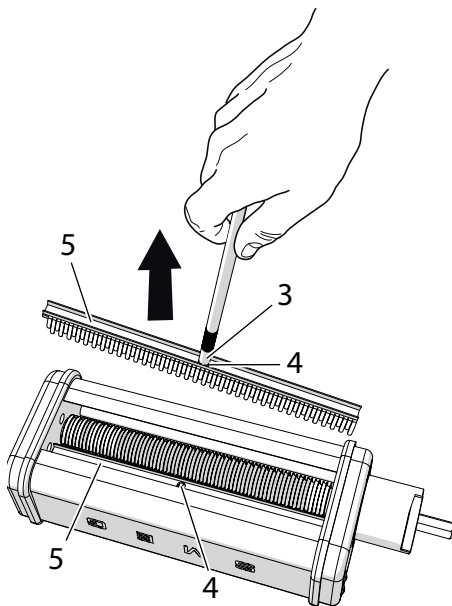
4.6 Konserwacja nadzwyczajna

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:

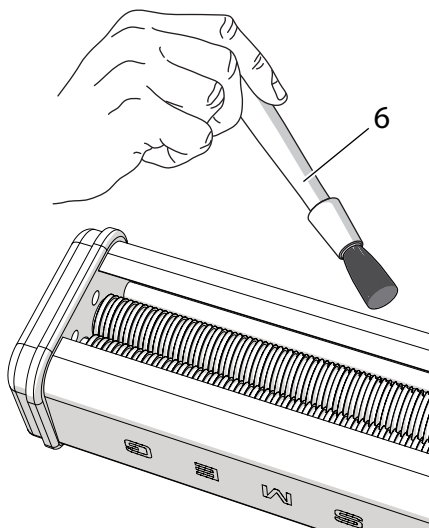
1. Wyjąć skrobaki znajdujące się w części dolnej (1) naciskając palcami na radełkowane elementy (2) i przesunąć skrobak w bok.



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 łopatki (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.