



GEFU®

LUST AUF PASTA? DESIRE FOR PASTA?

Bedienungsanleitung
User manual
Notice d'utilisation
Istruzioni d'uso
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing
Инструкция по использованию
Manual de instruções
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Navodila za uporabo
Upute za upotrebu
Használati útmutató
Manual de utilizare
Инструкция за употреба
Betjeningsvejledning



Profi-Pastamaschine
PASTA PERFETTA EXCELLENCE
Professional Pasta Machine
PASTA PERFETTA EXCELLENCE
Art.-Nr.: 29401

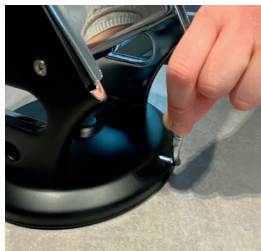


by Alberto Borgonovo

GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.
GEFU – Discover Culinary Artistry.

1. Inbetriebnahme / First-time use / Mise en service / Messa in funzione / Puesta en marcha / Ingebruikname

Reinigen Sie die Pastmaschine vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch / Clean the pasta machine with a cloth before first use / Nettoyez la machine à pâtes avec un chiffon propre avant de l'utiliser pour la première fois / Prima di utilizzare la macchina per la pasta per la prima volta, è necessario pulirla con un panno / Antes del primer uso, limpie la máquina para pasta con un paño / Reinig de pastamachine met een doek voordat u ze voor de eerste keer gebruikt



Befestigen Sie die Pastmaschine mithilfe des Saugfußes auf einer glatten Arbeitsfläche. Danach die Kurbel einstecken.

Affix the pasta machine to a smooth work surface using the suction cup. Then insert the crank.

Fixez la machine à pâtes sur une surface de travail lisse à l'aide du pied ventouse. Insérez ensuite la manivelle.

Fissate la macchina per la pasta su un piano di lavoro liscio con la ventosa. Inserite quindi la manovella.

Fijar la máquina para pasta utilizando una ventosa en una superficie lisa. A continuación, introducir la manivela.

Bevestig de pastamachine op een glad werkoppervlak met behulp van de zuignap. Plaats vervolgens de kruk.

2. Anwendung / Use / Utilisation / Utilizzo / Modo de uso / Toepassing



Stellen Sie das Einstellrad auf Stufe 1, indem Sie an ihm ziehen und es zugleich drehen.

Set the adjusting dial to setting 1 by simultaneously pulling and turning it.

Placez la molette de réglage sur 1 en tirant dessus et en la faisant tourner en même temps.

Posizionare la rotella di regolazione sul livello 1, tirandola e ruotandola contemporaneamente.

Ponga la rueda de ajuste al nivel 1 tirando de ella y girándola al mismo tiempo.

Zet het instelwielje op niveau 1, door eraan te trekken en het tegelijk te draaien.

Выставьте установочное колесико на ступень 1, для чего его нужно одновременно оттянуть и вращать.

Schneiden Sie ein Stück von der Teigmasse ab und lassen Sie es durch die Walzen laufen, indem Sie mit einer Hand die Teigplatte von oben einlegen und mit der anderen an der Kurbel drehen.

BITTE BEACHTEN: Sollte der Teig klebrig sein, fügen Sie ausreichend Mehl hinzu, um ein Anhaften an der Pastmaschine zu verhindern.

Cut a piece off the dough and let it run through the rollers, using one hand to feed the pasta sheet downwards into the roller and the other hand to turn the crank.

PLEASE NOTE: if the dough becomes sticky, add enough flour to stop it sticking to the pasta machine.

Coupez un morceau de la boule de pâte et passez-le à travers les cylindres en insérant d'une main par le haut la feuille de pâte et en tournant la manivelle de l'autre.

REMARQUE : si la pâte est collante, saupoudrez-la suffisamment de farine pour éviter qu'elle n'adhère à la machine à pâtes.

Tagliare un pezzo d'impasto e farlo passare attraverso i rulli, inserendo la pasta dall'alto con una mano e girando la manovella con l'altra mano.

ATTENZIONE: se l'impasto è coloso, aggiungere una quantità di farina sufficiente a fare in modo che non resti attaccato alla macchina per la pasta.

Corte un trozo de masa y páselo por los rodillos insertando la hoja de masa desde arriba con una mano y girando la manivela con la otra.

OBSERVE: Si la masa está pegajosa, añada suficiente harina para evitar que se quede pegada en la máquina.

Snijd een stuk van de deegmasse en laat het door de walsen lopen doordat u met één hand de deegschotel langs boven inlegt en met de andere hand aan de draaihandel draait.

GELIEVE IN ACHT TE NEMEN: Indien het deeg plakkerig is, voegt u voldoende meel toe om te verhinderen dat het deeg aan de pastamachine blijft plakken.



Wiederholen Sie diesen Vorgang, indem Sie die gewalzte Teigplatte immer wieder zusammenlegen und mit der geschlossenen Seite zuerst durch die Walzen drehen.

Repeat this process of folding the rolled pasta sheet again and again, feeding the closed side first and turning it through the rollers.

Répétez cette opération en pliant la feuille de pâte à plusieurs reprises et en faisant tout d'abord passer le côté fermé à travers les cylindres.

Ripetere questo processo, ripiegando ogni volta la sfoglia appena fatta passare fra i rulli e avendo cura di reinserirla dal lato con il bordo chiuso.

Repita este proceso doblando la hoja de masa laminada y, con el lado cerrado por delante, pasándola una y otra vez por los rodillos.

Herhaal dit proces doordat u de geplette deegschotel steeds weer samenvoegt en met de gesloten zijde eerst door de walsen draait.



Sobald der Teig eine gleichmäßige Konsistenz aufweist, drehen Sie das Einstellrad auf Stufe 2 und lassen Sie die Teigplatte durch die Walzen laufen.

Stellen Sie das Einstellrad danach auf Stufe 3, walzen Sie die Teigplatte erneut und fahren Sie so fort, bis die gewünschte Teigstärke erreicht ist. **BITTE BEACHTEN:** Zur Herstellung von Lasagne empfehlen sich die Teigstärken-Stufen 5, 6 und 7.

Möchten Sie die gewalzten Teigplatten zu anderen Pastasorten weiterverarbeiten, beachten Sie bitte die Ausführungen unter 3.

As soon as the dough has an even consistency, turn the adjusting dial to setting 2 and let the pasta sheet run through the rollers.

Then set the adjusting dial to setting 3, roll the pasta sheet through again and continue to do so until the dough has the desired thickness. **PLEASE NOTE:** to make lasagne, it is recommendable to use dough thickness settings 5, 6 and 7.

If you wish to make other types of pasta out of the rolled pasta sheets, please observe the comments under 3.

Dès que la pâte présente une consistance homogène, tournez la molette de réglage sur 2 et faites passer la feuille de pâte à travers les cylindres.

Réglez ensuite la molette de réglage sur 3, passez puis repassez la feuille de pâte à travers les cylindres jusqu'à obtenir l'épaisseur désirée. **REMARQUE :** les niveaux d'épaisseur 5 et 6 et 7 sont recommandés pour la fabrication de lasagnes.

Veillez vous reporter aux points 3 si vous souhaitez transformer les feuilles de pâte en d'autres types de pâtes.

Quando l'impasto raggiunge una consistenza omogenea, spostare la rotella di regolazione sul livello 2 e fare passare la sfoglia fra i rulli.

A questo punto, spostare la rotella di regolazione sul livello 3, ripassare la sfoglia e continuare fino a ottenere lo spessore desiderato. **ATTENZIONE:** per le lasagne, si consiglia di tirare la sfoglia al livello 5, 6 o 7.

Se la sfoglia deve invece essere utilizzata per altri formati di pasta, vedere le istruzioni ai punti 3.

Una vez la masa tenga una consistencia uniforme, ponga la rueda de ajuste al nivel 2 y pase las hojas de masa por los rodillos.

A continuación, seleccione el nivel 3 en la rueda de ajuste, vuelva a pasar la hoja de masa por los rodillos y continúe así hasta obtener el espesor deseado. **OBSERVE:** Para la elaboración de lasaña, recomendamos seleccionar los espesores 5, 6 y 7.

Si desea utilizar las hojas laminadas para otros tipos de pasta, consulte las explicaciones en los apartados 3.

Zodra het deeg een gelijkmatige consistentie vertoont, draait u het instelwiel op niveau 2 en laat u de deegschotel door de walsen lopen.

Zet het instelwiel daarna op niveau 3, plet de deegschotel opnieuw en ga zo door totdat de gewenste deegdikte bereikt is. **GELIEVE IN ACHT TE NEMEN:** Om lasagne te maken, zijn de deegdikteniveaus 5, 6 en 7 aanbevelenswaardig.

Gelieve de uiteenzettingen onder 3 in acht te nemen als u de geplette deegschotels tot andere soorten pasta wenst te verwerken.

3. Herstellung von Tagliolini oder Tagliatelle / Making tagliolini or tagliatelle / Fabrication de tagliolinis ou de tagliatelles / Preparazione di tagliolini o tagliatelle / Elaboración de tallarines / Tagliolini of tagliatelle maken



Befestigen Sie den Aufsatz mit den Schneidwalzen für Tagliolini/Tagliatelle, indem Sie ihn auf die Führung an der Pastamaschine schieben.

Mount the tagliolini/tagliatelle cutting-roller attachment by pushing it onto the guideway on the pasta machine.

Fixez l'accessoire avec les cylindres de coupe tagliolinis/tagliatelles en le glissant sur le guide de la machine à pâtes.

Fissare l'accessorio con i rulli di taglio per tagliolini/tagliatelle, facendolo passare sull'apposita guida, sulla macchina per la pasta.

Fije el accesorio con los rodillos de corte para Tagliolini/Tagliatelle empujándolo sobre la guía de la máquina de pasta.

Bevestig het opzetstuk met de snijdwalsen voor tagliolini/tagliatelle doordat u het op de geleider aan de pastamachine schuift.



Wählen Sie das gewünschte Ergebnis (Tagliolini oder Tagliatelle) und stecken Sie die Kurbel um, indem Sie sie in die entsprechende Öse an der Seite des Aufsatzes stecken.

Choose the desired result (tagliolini or tagliatelle) and reposition the crank by inserting it into the corresponding eyelet at the side of the attachment.

Sélectionnez le résultat désiré (tagliolinis ou tagliatelles) et repositionnez la manivelle en la plaçant dans l'œillet correspondant sur le côté de l'accessoire.

Scegliere il formato desiderato (tagliolini o tagliatelle) e spostare la manovella, inserendola nel rispettivo occhiello sul lato dell'accessorio.

Seleccione el resultado deseado (tallarines tipo tagliolini o tagliatelle) e inserte la manivela en el orificio correspondiente en la parte lateral del accesorio.

Kies het gewenste resultaat (tagliolini of tagliatelle) en speld de draaihendel om doordat u deze in het passende krammetje aan de zijkant van het opzetstuk steekt.



Lassen Sie die vorbereitete Teigplatte durch die Walzen laufen, indem Sie sie mit einer Hand von oben einlegen und mit der anderen an der Kurbel drehen.

BITTE BEACHTEN: Zur Herstellung von Tagliolini oder Tagliatelle empfiehlt sich die Teigstärken-Stufe 7.

Let the prepared pasta sheet run through the rollers by using one hand to feed the pasta sheet down into the roller and the other hand to turn the crank.

PLEASE NOTE: to make tagliolini or tagliatelle, it is recommendable to use dough thickness setting 7.

Passez la feuille de pâte préparée à travers les cylindres en l'insérant d'une main par le haut et en tournant la manivelle de l'autre.

REMARQUE : l'épaisseur de pâte 7 est recommandée pour la fabrication de tagliolinis ou de tagliatelles.

Fare passare la sfoglia attraverso i rulli, inserendo la pasta dall'alto con una mano e girando la manovella con l'altra mano.

ATTENZIONE: per i tagliolini o le tagliatelle, si consiglia di tirare la sfoglia al livello di spessore 7.

Pase la hoja de masa ya preparada por los rodillos introduciéndola desde arriba con una mano y girando la manivela con la otra.

OBSERVE: Para elaborar tallarines tipo tagliolini o tagliatelle, recomendamos utilizar el espesor 7.

Laat de voorbereide deegschotel door de walsen lopen doordat u deze met één hand langs boven inlegt en met de andere hand aan de draaihendel draait.

GELIEVE IN ACHT TE NEMEN: Om tagliolini of tagliatelle te maken, wordt het deegdikteniveau 7 aanbevolen.

Пропустите приготовленный пласт теста через валики, одной рукой вставляя пласт теста сверху, а второй — вращая рукоятку.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Для пр 7.

Lassen Sie die hergestellte Pasta auf einem Pastatrockner oder alternativ einem Geschirrtuch mindestens eine Stunde trocknen.

After making the pasta, leave it to dry on a pasta dryer or alternatively on a tea towel for at least one hour.

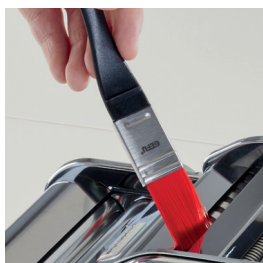
Faites sécher les pâtes sur un séchoir à pâtes ou sur un torchon de cuisine pendant une heure minimum.

Lasciare la pasta preparata ad asciugare per almeno un'ora sull'essiccatore per pasta oppure, in alternativa, sopra un canovaccio.

Deje secar la pasta durante al menos una hora en un secador de pasta o, alternativamente, sobre un paño de cocina.

Laat de gemaakte pasta op een pastadroger of alternatief op een keukenhanddoek minstens één uur lang drogen.

4. Reinigung / Cleaning / Nettoyage / Pulizia / Limpieza / Reiniging



Bitte beachten Sie, dass die Pastamaschine und die Aufsätze weder in der Spülmaschine noch unter fließendem Wasser gereinigt werden sollten.

Nutzen Sie für die Reinigung einen Pinsel, Haushaltspapier oder ein trockenes Geschirrtuch.

Sollte noch etwas Teig zwischen den Walzen kleben, kann dieser nach dem Trocknen leicht herausgekurbelt werden.

Please note that the pasta machine and the various attachments should not be cleaned under running water or put into a dishwasher.

Clean them with a brush, kitchen paper or a dry tea cloth.

If any dough gets stuck between the rollers, it can be easily removed once it is dry by turning the crank.

Notez que la machine à pâtes et les différents accessoires ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle ni sous l'eau courante.

Utilisez un pinceau, du papier absorbant ou un torchon sec pour le nettoyage.

S'il reste de la pâte collée entre les rouleaux, elle peut être facilement retirée une fois sèche en tournant la manivelle.

Ricordare che la macchina per la pasta e i suoi accessori non devono essere lavati in lavastoviglie né sotto l'acqua del rubinetto.

Per la pulizia, utilizzare un pennello, carta da cucina o un canovaccio asciutto.

Se qualche pezzetto d'impasto rimanesse attaccato ai rulli, sarà possibile rimuoverlo quando si sarà seccato, girando semplicemente la manovella.

Tenga en cuenta que ni la máquina para pasta ni los diferentes accesorios deben limpiarse en el lavavajillas ni bajo el grifo de agua.

Utilice un cepillo, papel de cocina o un paño de cocina seco para limpiarlos.

Si todavía queda algo de masa pegada entre los rodillos, estos restos, una vez secados, se desprenden fácilmente girando la manivela.

Gelieve in acht te nemen dat de pastamachine en de verschillende opzetstukken noch in de vaatwasmachine noch onder stromend water gereinigd mogen worden.

Gebruik voor de reiniging een kwast, huishoudpapier of een droge keukenhanddoek.

Indien er nog een beetje deeg tussen de walsen plakt, kan dit na het drogen gemakkelijk eruit gezwengeld worden.



Die integrierten Reinigungskämme gewährleisten ein sauberes Arbeiten. Sie können nicht entfernt werden!

The integrated cleaning combs ensure clean operation. They cannot be removed!

Les brosses de nettoyage intégrés garantissent un travail propre. Elles ne peuvent pas être retirées !

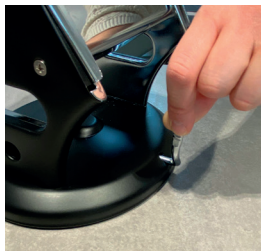
Le spazzole per la pulizia integrate garantiscono risultati sempre in perfetta pulizia. Non possono essere rimosse!

Los cepillos limpiadores integrados aseguran un trabajo limpio. No pueden retirarse.

De geïntegreerde reinigingskammen zorgen voor schoon werken. Ze kunnen niet worden verwijderd!

1. Ввод в эксплуатацию / Colocação em funcionamento / Ibrugtagning / Pierwsze użycie / Uvedení do provozu / Prvé použitie

Перед первым применением очистите тестораскаточную машинку для макаронных изделий тканью / Antes da primeira utilização, limpe a máquina para esticar massa com um pano húmido / Rens pastamaskinen med en fugtig klud inden brug / Wytrzyj urządzenie ścierką przed pierwszym użyciem / Před prvním použitím očistěte strojek na těstoviny vlhkým hadříkem. / Pred použitím strojček na cestoviny očistite vlhkým obrúskom.



Закрепите паста-машину с помощью присоски на гладкой рабочей поверхности. Затем вставьте ручку.

Com a ajuda da base de sucção, fixe a máquina para esticar a massa sobre uma superfície de trabalho lisa. De seguida, encaixe a manivela.

Fastgør pastamaskinen på en jævn overflade ved hjælp af sugekoppen. Indsæt derefter krumtappen.

Fastgør pastamaskinen på en jævn overflade ved hjælp af sugekoppen. Indsæt derefter krumtappen.

Upevněte strojek na těstoviny pomocí přísavné nohy na hladkou pracovní plochu. Pak zasuňte kliku.

Pomocou podstavca s prísavkou pripevnite strojček na cestoviny na hladkú pracovnú plochu. Potom zasuňte páku.

2. Применение / Aplicação / Anvendelse / Użycie / Použití / Použitie



Выставьте установочное колесико на ступень 1, для чего его нужно одновременно оттянуть и вращать.

Coloque a roda de ajuste no nível 1, puxando-a e rodando ao mesmo tempo.

Stil indstillingshjulet på trin 1, idet du trækker og drejer det samtidigt.

Ustaw pokrętkę regulacyjną w pozycji 1, jednocześnie pociągając i obracając.

Nastavte nastavovací kolečko na stupeň 1 tím, že ho zatáhnete a zároveň otočíte.

Nastavovacie koliesko nastavte na stupeň 1 tak, že nim zároveň potiahnete a otočíte.

Отрежьте кусочек от массы теста и пропустите его через валики, одной рукой вставляя пласт теста сверху, а второй – вращая рукоятку.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если тесто клейкое, добавьте достаточно муки, чтобы предотвратить залипание тестораскаточной машинки для макаронных изделий.

Corte um pedaço de massa e passe-a pelos cilindros, colocando a massa por cima, com uma mão, e rodando a manivela com a outra mão.

OBSERVE: Se a massa estiver pegajosa, adicione farinha suficiente para evitar que cole à máquina para esticar massa.

Skær et stykke af dejen, og lad den køre gennem valserne, idet du holder fast i dejen med den ene hånd og drejer håndsvinget med den anden.

BEMÆRK: Hvis dejen klister, skal der tilføjes tilstrækkelig mel, så dejen ikke bliver hængende i pastamaskinen.

Odetnij kawałek ciasta i pozwól mu przejść przez wałki, jedną ręką wsuwając arkusz makaronu w dół do wałka, a drugą ręką obracając korbę.

Uwaga: Jeśli ciasto jest zbyt lepkie, oprósz je mąką.

Uřízněte kousek těsta a protlačte ho válcem tak, že jednou rukou vložíte shora těsto do strojek a druhou otáčíte klikou.

NEZAPOMEŇTE PROSÍM: Pokud se těsto lepí, přidejte dostatečné množství mouky, čímž zabráníte přichytávání těsta ke strojku.

Odkrojte kus z cesta a rozvalkajte ho medzi valcami tak, že jednou rukou zhora vložíte plát cesta a druhou rukou otáčate kľukou.

POZOR: Ak sa cesto lepí, pridajte dostatok múky, aby ste zabránili prílepeniu na strojček na cestoviny.



Povtorite эту процедуру, сложив прокатанное между валиками тесто пополам и вложив тесто снова закрытой стороной между валиками.

Repita este processo, dobrando repetidamente a folha de massa e passando-a pelos cilindros, com o cuidado de inserir primeiro o lado fechado.

Gentag denne proces, idet du gang på gang folder pastapladen på midten og kører den igennem valserne med den lukkede side først.

Proces powtórz kilka razy zmieniając stronę ciasta.

Opakujte tento postup tak, že vždy těsto složíte a zavřenou stranu jako první protlačíte válcem.

Opakujte tento postup tak, že plát cesta budete opakovane prekladať a uzavretou stranou vpred ho budete vkladat' medzi valce.



Kak только тесто начнет выходить с равномерной консистенцией, поверните установочное колесико на ступень 2 и пропустите пласт теста между валиками.

Затем выставьте установочное колесико на ступень 3, прокатайте пласт теста снова и продолжайте эту процедуру, пока тесто не достигнет желаемой плотности. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Для приготовления лазаньи рекомендуется тесто с плотностью 5 и 6 и 7.

Если необходимо использовать раскатанные пласти теста позже для других видов макаронных изделий, см. инструкции в п. 3.

Logo que a massa apresente uma consistência uniforme, rode a roda de ajuste para o nível 2 e passe a folha de massa pelos cilindros.

Depois disso, coloque a roda de ajuste no nível 3, passe novamente a folha de massa pelos cilindros e continue até obter a espessura que pretende na massa. **OBSEVE:** Para a elaboração da lasanha, recomendam-se os níveis de espessura da massa 5, 6 e 7.

Se pretender usar posteriormente as folhas de massa esticadas para outros tipos de massa, observe as explicações em 3.

Så snart dejen har en jævn konsistens, drejes indstillingshjulet til trin 2, og pastapladen køres atter igennem valserne.

Stil derefter indstillingshjulet til trin 3, kør atter pastapladen gennem valserne, og fortsæt således, indtil dejen har den rette tykkelse. **BEMÆRK:** Til fremstilling af lasagne anbefaler vi en dejtykkelse på trin 5, 6 og 7.

Hvis du vil lave andre pastasorter med de valsede pastaplader, skal du læse forklaringerne under 3.

Gdy ciasto osiągnie równomierną konsystencję, przekręć pokrętkę regulacyjną na pozycję 2 i pozwól, aby arkusz makaronu przesunął się przez wałki.

Następnie ustaw pokrętkę regulacyjną w pozycji 3, ponownie przewiń arkusz makaronu i kontynuuj, aż ciasto będzie miało żądaną grubość. **UWAGA:** do robienia lasagne zaleca się ustawienie grubości ciasta 5, 6 i 7.

Jeśli chcesz zrobić inne rodzaje makaronu z zwiniętych arkuszy makaronu, zapoznaj się z uwagami w punktach 3.

Jakmile má těsto rovnoměrnou konzistenci, otočte nastavovací kolečko na stupeň 2 a nechte plát těsta projet válcem.

Poté nastavte nastavovací kolečko na stupeň 3, znovu nechte těsto projet válcem a pokračujte tak dlouho, dokud není dosažena požadovaná tloušťka těsta.

NEZAPOMĚNTE PROSÍM: Pro výrobu lasagní se doporučují stupně tloušťky těsta 5, 6 a 7.

Chcete-li uvalené pláty testa zpracovat na jiný druh těstovin, dodržujte pokyny v bodě 3.

Akonáhle dosiahne cesto rovnomerú konzistenciu, otočte nastavovacie koliesko na stupeň 2 a rozvalkajte plát cesta medzi valcami.

Následne nastavte nastavovacie koliesko na stupeň 3, plát cesta znova rozvalkajte a opakujte, kým nedosiahnete želanú hrúbku cesta.

POZOR: Na přípravu lasaní sa odporúča cesto s hrúbkou stupňa 5, 6 a 7.

Ak by ste chceli z rozvalkaných plátov cesta pripraviť iné druhy cestovín, postupujte podľa výkladu v bode 3.

3. Производство тальолини или тьялетте / Elaboração de Tagliolini ou Tagliatelle / Fremstilling af tagliolini eller tagliatelle / Robienie tagliolini lub tagliatelle / Výroba těstovin tagliolini nebo tagliatelle / Příprava tagliolini alebo tagliatelle



Закрепите насадку с валиками для нарезки тальолини/тальятте, вставив ее в направляющие на тестораскаточной машинке для макаронных изделий.

Fixe o acessório com os cilindros de corte para Tagliolini/Tagliatelle, empurrando-o sobre a guia da máquina para esticar massa.

Fastgør delen med skærevalseme for tagliolini/tagliatelle ved at skubbe den på føringen på pastamaskinen.

Zamontuj nasadkę wałka tnącego tagliolini/tagliatelle, wciskając ją na prowadnicę w maszynie do makaronu.

Upevněte nástavec s řezacím válcem pro tagliolini/tagliatelle tak, že ho nasadíte na vedení ve stroju na těstoviny.

Pripevnite nadstavec s reznými valcami na tagliolini/tagliatelle tak, že ho nasadíte na vodiacu drážku na strojčku na cesto.



Выберите желаемый конечный продукт (тальолини или тьялетте) и переставьте кривошипную рукоятку в соответствующую проушину на боку насадки.

Selecione o resultado pretendido (Tagliolini ou Tagliatelle) e reposicione a manivela, inserindo-a no respetivo olhal do lado do acessório.

Vælg den ønskede slags pasta (tagliolini eller tagliatelle), og stik håndsvinget ind i det passende hul på siden af delen.

Wybierz rodzaj jaki makaronu jaki chcesz przygotować (tagliolini lub tagliatelle) i zmień położenie korby, wkładając ją w odpowiednie oczko z boku nasadki.

Zvolte požadovaný výsledek (tagliolini nebo tagliatelle) a přestavte kliku tím, že ji zasunete do příslušného oka na boční straně nástavce.

Zvolte želaný výsledek (tagliolini alebo tagliatelle) a prehodte kľuku tak, že ju zasuniete do príslušného očka na boku nadstavca.



Пропустите приготовленный пласт теста через валики, одной рукой вставляя пласт теста сверху, а второй – вращая рукоятку.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Для приготовления тальолини или тьялетте рекомендуется степень консистенции теста 7.

Passe a folha de massa preparada pelos cilindros, colocando-a por cima, com uma mão, e rodando a manivela com a outra mão.

OBSERVE: Para a elaboração de Tagliolini ou Tagliatelle, recomenda-se o nível de espessura da massa 7.

Lad den forberedte pastaplade køre gennem valseme, idet du holder fast i den med den ene hånd og drejer håndsvinget med den anden.

BEMÆRK: Til fremstilling af tagliolini eller tagliatelle anbefaler vi en dejtykkelse på trin 7.

Pozwól, aby przygotowany arkusz makaronu przechodził przez rolki, jedną ręką wsuwając arkusz makaronu do rolki a drugą ręką kręcić korbą.

UWAGA: do robienia tagliolini lub tagliatelle zaleca się ustawienie grubości ciasta 7.

Protáhněte pripravený plát těsta válcem tak, že ho jednou rukou shora vložíte dovnitř a druhou rukou otáčíte klikou.

NEZAPOMEŇTE PROSÍM: Pro výrobu těstovin tagliolini nebo tagliatelle se doporučuje stupeň tloušťky těsta 7.

Pripravený plát cesta rozvalkajte medzi valcami tak, že jednou rukou zhora vložíte plát cesta a druhou rukou otáčate kľukou.

POZOR: Na prípravu cestovín tagliolini alebo tagliatelle sa odporúča cesto s hrúbkou stupňa 7.



Оставьте готовые макаронные изделия сушиться на сушилке для макаронных изделий или, в качестве альтернативы, на чистом кухонном полотенце в течение не менее одного часа.

Deixe a massa preparada num secador de massa ou, alternativamente, num pano de cozinha durante, pelo menos, uma hora.

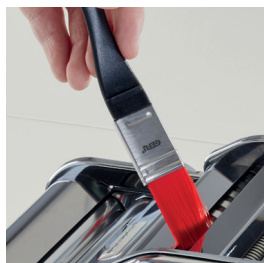
Lad pastaen tørre på en pastatorrer eller et viskestykke i mindst en time.

Po zrobieniu makaronu pozostaw go do wyschnięcia na suszarce do makaronu lub na ściereczce kuchennej przez co najmniej godzinę.

Vyrobené těstoviny nechte nejméně jednu hodinu schnout v sušičce těstovin nebo alternativně na utěrce.

Pripravené cestoviny nechajte aspoň hodinu vyschnúť na sušiči na cestoviny alebo na kuchynskej utierke.

4. Очистка / Limpeza / Rensning / Czyszczenie / Čištění / Čistenie



Обратите внимание, что макаронный автомат и различные насадки нельзя мыть в посудомоечной машине или под струей воды.

Для очистки используйте кисточку, бумажные полотенца или сухое кухонное полотенце.

Если тесто застряло между роликами, его можно легко извлечь после высыхания.

Observe que a máquina para esticar massa e os diversos acessórios não podem ser lavados nem na máquina de lavar louça, nem em água corrente.

Para a limpeza, utilize um pincel, papel de cozinha ou um pano de cozinha seco.

Se tiver ficado um pouco de massa colada entre os cilindros, sairá facilmente depois de secar, rodando a manivela.

Vær opmærksom på, at pastamaskinen og de forskellige dele hverken tåler opvaskemaskine eller rindende vand.

Brug kun en børste, kokkenrulle eller et tørt viskestykke.

Hvis der stadig sidder lidt dej mellem valserne, kan den nemt køres ud, når den er tør.

Należy pamiętać, że maszyny do makaronu i różnych nasadek nie należy myć pod bieżącą wodą ani wkładać do zmywarki.

Wyczyść ją pędzelkiem, papierem kuchennym lub suchą ściereczką.

Jeśli jakieś ciasto utknie między wałkami, można je łatwo wyjąć po wyschnięciu, obracając korbę.

Nezapomente prosím, že strojek na těstoviny a různé nástavce se nesmí mýt v myčce ani pod tekoucí vodou.

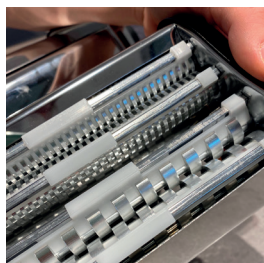
K čištění použijte štětec, papírovou utěrku nebo suchou látkovou utěrku.

Pokud na válcích ulpí zbytky těsta, můžete je po zaschnutí snadno odstranit otáčením kliky.

Strojček na cestoviny ani rôzne nadstavce by ste nemali umývať v umývačke riadu ani pod tečúcou vodou.

Na čistenie použite kefku, kuchynský papierový obrúsok alebo suchú kuchynskú utierku.

Ak na valcoch zostanú prilepené zvyšky cesta, po vysušení ich môžete odstrániť ľahkým otočením kluky.



Встроенные щётки для очистки обеспечивают аккуратную работу. Их нельзя снимать!

Os pentes de limpeza integrados asseguram um trabalho limpo. Não podem ser removidas.

De integrerede rengøringskamme sikrer renligheden. De kan ikke fjernes!

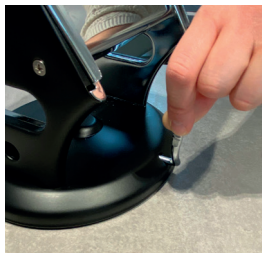
Zintegrowane grzebienie czyszczące gwarantują czystą pracę. Nie można ich wyjmować.

Integrované hřebeny zajišťují čistou práci. Nemohou se odstraňovat!

Integrované čistiace hrebene zaisťujú čistú prácu. Nemôžu sa odstrániť!

1. Pred prvo uporabo / Prvo korištenje / Üzembe helyezés / Mod de utilizare / Първоначална употреба

Pred prvo uporabo obrišite strojček za pripravo testenin s krpo / Prije prvoga korištenja stroj očistite krpom / A tésztakészítő gépet használat előtt nedves ruhával tisztítsa meg / Prima di utilizzare la macchina per la pasta per la prima volta, è necessario pulirla con un panno / Почиствайте машината за паста преди всяка употреба с влажна кърпа.



Stroj za testenine s sesalnim podstavkom pritrdite na gladko delovno površino. Nato vstavite ročico.

Pomoću vakuumske stopice na glatku radnu površinu pričvrstite aparat za izradu tjestenine. Nakon toga umetnite ručku.

Rögzítse a tésztafőzőt egy sima munkafelülethez a tapadókorong segítségével. Azután helyezze be a tekerőkart.

Fixați aparatul pentru paste cu ajutorul picioarelor cu ventuze pe o suprafață netedă. Introduceți mai apoi manivela.

Закрепете машината за паста с помощта на вакуумната поставка върху гладка работна повърхност. След това поставете ръчката.

2. Uporaba / Korištenje / Használat / Utilizarea / Начин на употреба



Kolesce za nastavev valjev nastavite na stopnjo 1 tako da ga izvlečete in hkrati zavrtite. Brojač stavite na postavku 1 okretanjem i povlačenjem.

A beállítókereket állítsa 1-es fokozatra úgy, hogy a meghúzással egyidejűleg elfordítja.

Setați roata de reglare la mașină în poziția 1 – rolele sunt îndepărtate.

Настройте въртящия се регулатор на степен 1, като едновременно го дърпате и въртите.

Odrežite kos testa in ga spustite skozi valjčke, tako da z eno roko zgoraj vstavite testo, z drugo roko pa vrtite ročico. **POZOR:** če je testo lepljivo, dodajte toliko moke, da se ne prijema več na strojček za testenine.

Odrežite komad tijesta i pustite ga da prođe kroz valjak dok istovremeno jednom rukom stavljate tjesteninu u valjak i dok drugom rukom okrećete polugu.

NAPOMENA: ako tijesto postane ljepljivo dodajte brašno da se tijesto ne zalijepi za stroj.

Vágjon le egy darabot a tésztaból és eressze át a hengereken úgy, hogy egyik kezével felülről behelyezi és a másikkal forgatja a tekerőkart.

KÉRJÜK, VEGYE FIGYELEMBE: ha a tészta ragadna, akkor adjon hozzá elég lisztet, nehogy beleragadjon a tésztakészítő gépbe.

Poziționati roțița de reglare la treapta 1 trăgând de ea și rotind-o în același timp.

Tăiați o bucățică de aluat și lăsați-o să treacă printre cilindrii introducând o mână placa de aluat de sus și rotind cu cealaltă manivelă.

VĂ RUGĂM SĂ AVEȚI ÎN VEDERE URMĂTOARELE: În cazul în care aluatul este lipicios, adăugați suficientă făină, pentru a evita lipirea acestuia de aparatul pentru paste.

Отрежете парче от тестото и го пуснете да мине през валяците, като с едната ръка поставяте отгоре тестената кора, а с другата въртите ръчката.

МОЛЯ, ИМАЙТЕ ПРЕДВИД: Ако тестото е лепкаво, добавете достатъчно брашно към него, за да избегнете полепване по машината за паста.



Ta postopek ponavljata tako, da zvaljano testo zlagate in vedno znova spuščate skozi valje in sicer tako, da obrnete zaprto stran naprej proti valjem.

Proces slaganja i savijanja tjestenine ponavljajte dok zatvorenu stranu umećete u valjak i okrećete polugu.

Ismételje a műveletet úgy, hogy a hengerelt tésztaát rendre összehajtsa és a zárt felével előre áthajtja a hengerekén.

Repetati acest proces încă o dată prin plierea plăcii de aluat trecute prin valțuri încă o dată și trecerea acesteia cu partea închisă în față prin valțuri.

Повтаряйте тази операция, като всеки път събирате разточената тестена кора и най-напред я завъртите през валиците със затворената страна.



Ko ima testo enakomerno konsistenco, zavrtite nastavitveno kolesce na stopnjo 2 in ponovno spustite testo skozi valjčke.

Nastavite kolesce na stopnjo 3, ponovno zvaljajte testo in nadaljujte po tem postopku, dokler testo ni zvaljano na željeno debelino. **POZOR:** Priporočamo, da testo za lazanjo zvaljate na stopnjo 5, 6 ali 7.

Če želite zvaljati testo za druge vrste testenin, upoštevajte navodila v poglavju 3.

Nakon što tijesto dobije podjednake dimenzije, brojčanic okrenite na postavku 2 i pustite da tijesto prođe kroz valjke.

Nakon toga brojčanic postavite na 3, tjesteninu ponovo umetnite u stroj i nastavite dok tjestenina ne postigne željenu debljinu. **NAPOMENA:** za izradu lasanja preporučujemo da se debljina tijesta podesi na 5, 6 ili 7.

Ako želite napraviti druge vrste tjestenine od tijesta molimo pročitajte komentare 3.

Amikor a tészta már elég egyenletes állagú, fordítsa a beállító kereket 2-es fokozatra és engedje a tésztát áthaladni a hengerek között.

Utána állítsa 3-as fokozatra a beállító kereket, nyújtsa a tésztát újra, és folytassa így, amíg el nem éri a szükséges tészta vastagságot. **KÉRJÜK, VEGYE FIGYELEMBE:** Lasagne tésztaához az 5-ös, 6-os és 7-es tészta vastagság fokozat ajánlott.

Ha a nyújtott tészta lapokból további feldolgozással másfajta tésztát kíván készíteni, vegye figyelembe a 3 pont szerinti eljárásokat.

De îndată ce aluatul prezintă o consistență uniformă, treceți roata de reglare pe treapta 2 și lăsați placa de aluat să treacă printre cilindri.

Reglați mai apoi roata de reglare pe treapta 3, treceți placa de aluat din nou printre cilindri și continuați în același mod, până ce ajungeți la grosimea de aluat dorită. **VĂ RUGĂM SĂ AVEȚI ÎN VEDERE URMĂTOARELE:** Pentru a face lasagne vă recomandăm o grosime a aluatului realizată la treptele 5, 6 și 7.

În cazul în care doriți să realizați alte tipuri de paste din plăcile de aluat, vă rugăm să acordați atenție indicațiilor de la punctul 3.

Щом като тестото достигне еднаква консистенция, завъртете регулатора на степен 2 и пуснете тестената кора да мине през валиците.

След това настройте въртящия се регулатор на степен 3, изгладете отново тестената кора и продължавайте, докато не бъде достигната желаната дебелина на тестото. **МОЛЯ, ИМАЙТЕ ПРЕДВИД:** За производството на лазаня са препоръчителни 5, 6 и 7 степен на дебелина на тестото.

Ako iskate da obrabotite dopълнително разточените тестени кори за получаване на други видове паста, вижте описанията в 3.

3. Priprava tagliolinov (širokih rezancev) in tagliatelle (ozkih rezancev) / Izrada rezanca ili makarona / Tagliolini és tagliatelle tészta készítése / Prepararea de Tagliolini sau Tagliatelle / Производство на талиолини или талиатели



Namestite nastavek z rezilnimi valji za rezance tagliolini/tagliatelle, tako da ga potisnete na vodilo na strojčku za testenine.

Rezanci/makaroni valjak za rezanje postavite tako da ga gurnete na vodilicu stroja za tjesteninu.

A tésztakészítő gép vezetésre rátolva erősítse fel a tagliolini és tagliatelle vágóhengeres rátétet.

Fixați accesoriul cu cilindrul de tăiere pentru Tagliolini/Tagliatelle, împingându-l pe ghidajul aparatului de paste.

Закрепете приставката с режещите валащи за талиолини/талиатели, като я плъзнете върху водача на машината за паста.



Izberite želeno obliko rezancev (tagliolini ali tagliatelle) in namestite ročico v ustrezno izvrtino ob strani strojčka.

Odaberite željeni rezultat (tagliolini ili tagliatelle) i polugu ponovo postavite umetanjem u prikladni utopori na bočnoj strani dodatka.

Válassza ki, hogy melyik tésztát (tagliolini vagy tagliatelle) szeretné elkészíteni, és dugja át a tekerőkart úgy, hogy a rátét oldalán a megfelelő szembe illeszti.

Selectați rezultatul dorit (Tagliolini sau Tagliatelle) și schimbați poziția manivelei, introducând-o în urechea corespunzătoare de pe lateralul accesoriului.

Изберете желанния резултат (талиолини или талиатели) и преместете ръчката, като я пхнете в съответното ухот от страната на приставката.



Zvaljano testo zvaljajte skozi valje, tako da ga z eno roko vstavite z zgornje strani, z drugo roko pa vrtite ročico.

POZOR: Priporočamo, da uporabite za pripravo rezancev tagliolini ali tagliatelle, stopnje 7.

Pustite da tjestenina prođe kroz valjke dok jednom rukom stavljate tjesteninu na valjke i dok drugom rukom okrećete polugu.

NAPOMENA: za izradu rezanca ili makarona preporučujemo korištenje tijesta s postavkama debljine od 7.

Az egyik kézzel a tésztát felülről tartva, a másikkal a tekerőkart tekerve engedje át az elkészített tésztaalapokat a hengerek között.

KÉRÜÜK, VEGYE FIGYELEMBE: Tagliolini és tagliatelle készítéséhez a 7-es tésztavastagság fokozat ajánlott.

Lăsați placa de aluat pregătită să treacă printre cilindri introducând-o de sus, cu o mână și rotind manivela cu cealaltă mână.

VĂ RUGĂM SĂ AVEȚI ÎN VEDERE URMĂTOARELE: Pentru prepararea de Tagliolini sau Tagliatelle se recomandă grosime 7 a aluatului.

Пуснете подготвената тестена кора да мине през валащите, като с едната ръка я поставяте отгоре, а с другата въртите ръчката.

МОЛЯ, ИМАЙТЕ ПРЕДВИД: За производството на талиолини или талиатели е препоръчителна 7 степен на дебелина на тестото.



Namestite nastavek za lazanjo/špagete, tako da ga potisnete v vodilo na strojčku za testenine.

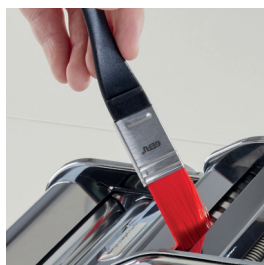
Dodatni valjak za rezanje za lazanje, ricce/špagete stavite na stroj i umetnite ga na vodilicu stroja za tjesteninu.

Az elkészült tésztát legalább egy óráig szárítsa tészaszárítón vagy másik lehetőségként konyharuhán.

Lăsați pastele să se usuce pe o față de masă timp de cel puțin o oră.

Оставете получената паста върху сушилня за паста или я оставете да изсъхне върху кухненска кърпа поне за един час.

4. Čišćenje / Čišćenje / Tisztítás / Curățare / Почистване



Stroj za rezance in nastavki niso primerni za pomivanje pod tekočo vodo ali v pomivalnem stroju.

Za čišćenje uporabite čopič, papirnate brisačke ali suho kuhinjsko krpo.

Med uporabo lahko valjčke očistite s kuhinjskimi krpami. Po potrebi lahko strojček za testenine namažete z vazelinom.

Imajte na umu da se stroj za tjesteninu i dodaci ne smiju čistiti pod tekućom vodom ili u stroju za pranje posuđa.

Očistite četkom, kuhinjskim papirom ili suhom krpom.

Za čišćenje donjeg dijela valjaka možete koristiti kuhinjski papir dok koristite stroj. Po potrebi stroj za tjesteninu može se podmazati vazelinom

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a tésztagépet és a különböző rátéteket sem mosogatógépben, sem folyó vízben nem szabad tisztítani.

Ecsetet, háztartási papírtörölt vagy száraz konyharuhát használjon a tisztításhoz.

Ha a tészta beragadna a hengerek közé, azt száradás után könnyen ki lehet tekerni.

Lăsați pastele produse să se usuce pe un uscător de paste sau alternativ pe un șervet de bucătărie timp de cel puțin o oră.

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că aparatul pentru paste și accesoriile acestuia nu trebuie spălate nici în mașina de spălat vase și nici sub apă curgătoare.

Utilizați pentru curățare o pensulă, hârtie de uz casnic sau un șervet uscat de bucătărie.

În cazul în care mai aveți aluat lipit între cilindri, acesta poate fi extras cu ușurință după uscarea prin rotirea manivelei.

Моля, имайте предвид, че машината за паста и различните приставки не са подходящи да се почистват нито в миялна машина, нито под течаща вода.

За почистване използвайте четка, кухненска хартия или чиста кухненска кърпа.

Ако между валиците е полепнало тесто, то може лесно да се извади с помощта на ръчката, след като изсъхне.



Vgrajeni čistilni glavniki zagotavljajo čiste delovne pogoje. Ne smete jih odstraniti!

Ugrađene četke za čišćenje osiguravaju rad u čistom okruženju. Nije ih moguće ukloniti!

A beépített tisztítófésűk tiszta munkát biztosítanak. Ezek nem távolíthatók el!

Periile de curățare integrate asigură lucrul curat. Ele nu pot fi îndepărtate!

Интегрираните гребени за почистване осигуряват чиста работа. Те не могат да бъдат отстранени!



Nudelteig

500 g Mehl bzw. 250 g Hartweizengrieß und 250 g Mehl o. Weichweizengrieß, 5 Eier, ca. 1-2 EL Wasser, 1 TL Salz, nach Wunsch noch 1 TL Oliven-/ Sonnenblumenöl

Alternativvariante ohne Ei: 400 g Mehl/Hartw.grieß, 180-200 ml Wasser, 2 EL Olivenöl, 1 TL Salz

Aus den angegebenen Zutaten einen Nudelteig herstellen und in einem Gefrierbeutel mind. 1 Stunde kühl stellen, besser noch über Nacht. Anschließend wie gewünscht verarbeiten.

Pasta dough

500 g (18 oz.) flour or 250 g (9 oz.) durum wheat semolina and 250 g (9 oz.) flour or soft wheat farina, 5 eggs, approx. 1-2 tablespoons of water, 1 teaspoon of salt; if you wish, you can add 1 teaspoon of olive/sunflower oil.

Alternative variants without egg: 400 g (14 oz.) flour/durum wheat semolina, 180 - 200 ml (6 1/3 – 7 fl oz) water, 2 tablespoons of olive oil, 1 teaspoon of salt

Make pasta dough out of the above ingredients, put it into a freezer bag and leave in a fridge or cool place for at least 1 hour, ideally overnight. Then, cook the pasta as desired.

Préparation de la pâte

500 g de farine ou 250 g de semoule de blé dur et 250 g de farine ou de semoule de blé tendre, 5 œufs, env. 1 à 2 c. à soupe d'eau, 1 c. à thé de sel, ajouter selon le goût 1 c. à thé d'huile d'olive ou de tournesol.

Alternative sans œufs : 400 g de farine / de semoule de blé dur, 180 à 200 ml d'eau, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 1 c. à thé de sel

Préparez une pâte à nouilles à partir des ingrédients indiqués et mettre au frais dans un sac de congélation pendant au moins 1 heure ou toute la nuit de préférence. Traitez ensuite comme vous le désirez.

Impasto per la pasta fresca

500 g di farina oppure un mix composto da 250 g di semola di grano duro e 250 g di farina o semolino di grano tenero, 5 uova, circa 1-2 cucchiai di acqua, 1 cucchiaino di sale, a piacere aggiungere 1 cucchiaino di olio d'oliva/di semi

Alternativa senza uovo: 400 g farina/semola di grano duro, 180-200 ml d'acqua, 2 cucchiai di olio d'oliva, 1 cucchiaino di sale.

Unire gli ingredienti sopra indicati, preparare l'impasto e mettere tutto a riposare al fresco in un sacchetto gelo per almeno 1 ora, meglio anche tutta la notte. Infine lavorare il tutto come desiderato.

Masa para pasta

500 g de harina, o bien, 250 g de sémola de trigo duro y 250 g de harina o sémola de trigo blando, 5 huevos, aprox. 1-2 cucharadas de agua, 1 cucharadita de sal,

1 cucharadita de aceite de oliva/girasol a discreción.

Variante alternativa sin huevo: 400 g de harina/sémola de trigo duro, 180-200 ml de agua, 2 cucharadas de aceite de oliva, 1 cucharadita de sal.

Preparar una masa con los ingredientes indicados, introducirla en una bolsa de congelación y dejarla reposar en el frigorífico durante al menos 1 hora, preferiblemente durante toda la noche. A continuación, procesar según se desee.

Noedeldeeg

500 g meel resp. 250 g griesmeel van harde tarwe en 250 g meel of griesmeel van zachte tarwe, 5 eieren, ca. 1-2 el water, 1 tl zout, naar wens nog 1 tl olijf-/zonnebloemolie

Alternatieve variant zonder ei: 400 g meel/griesmeel van harde tarwe, 180-200 ml water, 2 el olijfolie, 1 tl zout

Op basis van de aangegeven ingrediënten een noedeldeeg maken en in een vrieszakje minstens 1 uur lang koel zetten, beter nog 's nachts. Vervolgens zoals gewenst afwerken.

Тесто для макаронных изделий

500 г муки или 250 г крупки из твердой пшеницы и 250 г муки или крупки из мягкой пшеницы, 5 яиц, прибл. 1-2 ст.л. воды, 1 ч.л. соли, по желанию еще 1 ч.л. оливкового/подсолнечного масла

Альтернативные варианты без яйца: 400 г муки/крупки из твердой пшеницы, 180 – 200 мл воды, 2 ст.л. оливкового масла, 1 ч.л. соли

Приготовьте из указанных ингредиентов тесто для макаронных изделий и в мешке для замораживания поставьте в холод не менее чем на 1 час, лучше на целую ночь. Затем обработайте желаемым способом.

Massa fresca

500 g de farinã ou 250 g de sêmola de trigo duro e 250 g de farinha ou sêmola de trigo mole, 5 ovos, aprox. 1 a 2 colheres de sopa de água, 1 colher de chá de sal, 1 colher de chá de azeite/óleo de girassol, se desejado

Versão alternativa sem ovos: 400 g de farinha/sêmola de trigo duro, 180 a 200 ml de água, 2 colheres de sopa de azeite, 1 colher de chá de sal

Faça uma massa com os ingredientes indicados e coloque num saco de congelação e deixá-la a repousar no frigorífico durante, pelo menos, 1 hora, ou melhor ainda, durante a noite. A seguir, cozinhe a massa conforme desejado.

Pastadej

500 g hvedemel eller 250 g durummel og 250 g hvedemel eller tipo 00, 5 æg, ca. 1-2 spsk. vand, 1 tsk. salt, evt. 1 tsk. oliven-/solsikkeolie

Variant uden æg: 400 g mel/durummel, 180-200 ml vand, 2 spsk. olivenolie, 1 tsk. salt

Lav en pastadej med de nævnte ingredienser. Kom den i en frysepose, og stil den koldt i mindst 1 time eller gerne natten over. Lav derefter den ønskede pasta.

Przepis

500 g (18 uncji) mąki lub 250 g (9 uncji) pszenicy durum i 250 g (9 uncji) mąki lub pszenicy, 5 jajek, około. 1-2 łyżki wody, 1 łyżeczka soli; jeśli chcesz, możesz dodać 1 łyżeczkę oliwy/oleju słonecznikowego.

Alternatywne warianty bez jajka: 400 g (14 uncji) mąki/ pszenicy durum, 180 - 200 ml (6 1/3 – 7 uncji) wody, 2 łyżki oliwy z oliwek, 1 łyżeczka soli

Z powyższych składników wyrób ciasto, włóż je do woreczka do zamrażarki i pozostaw w lodówce lub chłodnym miejscu na co najmniej 1 godzinę, najlepiej na noc. Następnie ugotuj makaron według uznania.

Těsto na nudle

500 g mouky, resp. 250 g tvrdé pšeničné krupice a 250 g mouky nebo měkké pšeničné krupice, 5 vajec, cca 1–2 polévkové lžíce vody, 1 čajová lžička soli, podle potřeby ještě 1 čajová lžička olivového/slunečnicového oleje

Alternativní varianta bez vajec: 400 g mouky/tvrdé pšeničné krupice, 180–200 ml vody, 2 polévkové lžíce olivového oleje, 1 čajová lžička soli

Z uvedených přísad vytvořte nudlové těsto, zabalte do sáčku a nejméně na 1 hodinu vložte do chladničky, nejlépe přes noc. Následně těsto zpracujte požadovaným způsobem.

Cesto na cestoviny

500 g múky, resp. 250 g krupice z tvrdej pšenice a 250 g múky z mäkkej pšenice, 5 vajec, cca 1 – 2 PL vody, 1 ČL soli, podľa želania ešte 1 ČL olivového/slnečnicového oleja

Bezvajecný variant: 400 g múky/krupice z tvrdej pšenice, 180 – 200 ml vody, 2 PL olivového oleja, 1 ČL soli

Z uvedených přísad pripravte cesto na cestoviny a dajte ho aspoň na 1 hodinu vychladiť, ideálne na noc. Potom ho spracujte podľa želania.

Testo za testenine

500 g moke oz. 250 g zdroba trde pšenice in 250 g moke ali zdroba navadne pšenice , 5 jajc, približno 1-2 jedilni žlici vode, 1 čajna žlička soli, po želji 1 čajna žlička olivnega/sončnina olja.

Alternativa brez jajc: 400 g moke/zdroba trde pšenice, 180-200 ml vode, 2 jedilni žlici olivnega olja, 1 čajna žlička soli

Iz navedenih sestavin pripravite testo za testenine in ga pustite počivati najmanj eno uro na hladnem, najbolje prek noči. Na koncu pripravite zelene testenine.

Tijesto za tjesteninu

500 g brašno ili 250 g durum pšenica i 250 g brašno ili mekana pšenica, 5 jaja, pribl. 1-2 žlica vode, 1 žličica soli; po želji možete dodati 1 žličicu maslinovog/suncokretovog ulja.

Druge varijante bez jaja: 400 g brašno/durum pšenica semolina, 180 - 200 ml vode, 2 žličice maslinovog ulja, 1 žličica soli

Od gore navedenih sastojaka napravite tjesteninu, stavite je u vrećicu i u zamrzivač i ostavite u hladnjaku barem 1 sat ili preko noći. Skuhajte tjesteninu po želji.

Kifótt tészta

500 g liszt vagy 250 g keménybúzadara és 250 g keménybúzadara nélkül liszt, 5 tojás, kb. 1-2 evőkanál víz, 1 teáskanál só, ízlés szerint még 1 teáskanál olíva-/napraforgó olaj

Alternatív változat tojás nélkül: 400 g liszt/keménybúzadara, 180–200 ml víz, 2 evőkanál olívaolaj, 1 teáskanál só

A hozzávalókból gyúrunk tésztát majd fagyaszto zacskóban pihentessük hideg helyen egy éjszakát, de legalább 1 órát. Végül készítse el kívánság szerint.

Rețetă

500 g făină, sau 250 g grîș de grâu dur și 250 g făină sau grâu fină

5 ouă aprox. 1-2 linguri. apă

1 linguriță sare, 1 linguriță ulei de măsline, dacă se dorește

Fațeți aluat de paste din aceste ingrediente, puneți-l într-o pungă de congelator și lăsați-l să se odihnească într-un loc răcoros cel puțin o jumătate de oră.

Înainte de a începe să lucrați cu el, frământați-l din nou foarte bine, după cum se dorește

Тесто за макарони

500 g брашно или 250 g твърд пшеничен грис и 250 g брашно или мек пшеничен грис, 5 яйца, ок. 1 – 2 супени лъжици вода, 1 чаена лъжичка сол, по желание 1 чаена лъжичка зехтин/слънчогледово олио

Алтернативен вариант без яйца: 400 g брашно/твърд пшеничен грис, 180 – 200 ml вода, 2 супени лъжици зехтин, 1 чаена лъжичка сол

Посочените съставки замесете тесто за макарони и го оставете да престои в плик за замразяване за поне 1 час в хладилника, най-добре за цялата нощ. След това го обработете по свое желание.



GEFU gewährleistet die dauerhafte Haltbarkeit dieses Produktes mit dem Siegel GEFU-Q20, das für 20 Jahre Garantieleistung steht.

GEFU guarantees the lasting durability of this product with the GEFU-Q20 seal, which represents a 20-year warranty.

GEFU garantit la solidité durable de ces produits avec le sigle GEFU-Q20, synonyme d'une garantie de 20 ans.

Con l'apposizione del sigillo GEFU-Q20, che indica 20 anni di garanzia, la GEFU garantisce la lunga durata funzionale di questo prodotto.

GEFU garantiza la durabilidad permanente de este producto mediante el sello GEFU-Q20, que representa 20 años de garantía.

GEFU garandeert een lange du-urzaamheid van dit product met het GEFU-Q20 zegel, dat een waarborg betekent van 20 jaar.

Изделия, помеченные клей-мом GEFU-Q20, имеют 20-летнюю гарантию.

A GEFU assegura a elevada durabilidade deste produto com o selo GEFU-Q20, que representa uma garantia de 20 anos.

GEFU garanterer produktets langsigtede holdbarhed med forseglingen GEFU-Q20, som står for en 20-års garanti.

GEFU gwarantuje długą trwałość tego produktu znakiem jakości GEFU-Q20, która stanowi 20-letnią gwarancję.

Společnost GEFU dokládá dlouhou životnost tohoto produktu certifikátem GEFU-Q20, který znamená poskytnutí záruky na 20 let.

Značka GEFU zaručuje dlhodobú životnosť tohto výrobku pečatou GEFU-Q20, ktorá predstavuje 20-ročnú záruku.

GEFU zagotavlja trpežnost proizvoda z znakom GEFU-Q20, ki pomeni garancijo 20 let.

GEFU svojim GEFU-Q20 pečatom kojim osigurava 20-godišnje jamstvo jamči dugotrajnost ovog proizvoda.

Az 20 éves jótállást jelentő GEFU-Q20 bélyeggel ellátott termék hosszú élettartamát a GEFU szavatolja.

GEFU oferă pentru durabilitatea acestui produs sigiliul de calitate GEFU-Q20, ceea ce înseamnă o garanție de 20 de ani.

GEFU гарантира дълготрайността на този продукт с печата GEFU-Q20, който дава гаранция за 20 години

www.gefu.com/garantie

GEFU®

GEFU Küchenboss GmbH & Co. KG
Braukweg 28 · 59889 Eslohe · Germany

Tel. + 49 2973 9713 - 0

Fax + 49 2973 9713 - 55

www.GEFU.com