



GEFU®

Bedienungsanleitung

User manual

Notice d'utilisation

Istruzioni d'uso

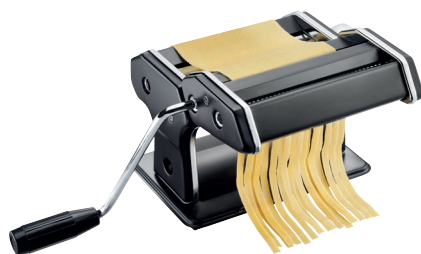
Instrucciones de uso

Gebruiksaanwijzing

Инструкция по пользованию

Lust auf Pasta?
Desire for pasta?

· Mit Rezept · With recipe
· Avec recette · Con ricetta
· Con receta incluida · Met recept
· С рецептом



Pastamaschine
PASTA PERFETTA
Pasta Machine
PASTA PERFETTA
Art.-Nr.: 89426

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

Art.-Nr.: 89426

Inbetriebnahme / First-time use / Mise en service / Messa in funzione / Puesta en marcha / Ingebruikname / Ввод в эксплуатацию

Reinigen Sie die Pastamaschine 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 / Перед первым применением очистите тестораскаточную машинку для макаронных изделий тканью



Befestigen Sie die Pastamaschine mithilfe der Tischklemme an einer Arbeitsplatte (bis 6 cm) und stecken Sie die Kurbel in die Öse an der Seite der Pastamaschine.

Mount the pasta machine onto a worktop (max. thickness 6 cm) with the aid of the table clamp and insert the crank into the eyelet at the side of the pasta machine.

Fixez la machine à pâtes sur un plan de travail (jusqu'à 6 cm d'épaisseur) à l'aide de la pince de fixation et insérez la manivelle dans l'œillet sur le côté de la machine à pâtes.

Fissare al piano di lavoro (spessore massimo 6 cm) la macchina per la pasta utilizzando l'apposito morsetto, quindi inserire la manovella nell'occhiello che si trova sul lato della macchina per la pasta.

Fije la máquina para pasta a una mesa o encimera (de hasta 6 cm de espesor) con ayuda del tornillo de fijación e inserte la manivela en el orificio situado en la parte lateral de la máquina.

Bevestig de pastamachine met behulp van de tafelklem aan een werkblad (tot 6 cm dikte) en steek de draaihandel in het krammetje aan de zijkant van de pastamachine.

Прикрепите тестораскаточную машинку для макаронных изделий при помощи струбицы для стола к рабочей поверхности (толщина до 6 см) и вставьте кривошипную рукоятку в проушину на боку тестораскаточной машинки для макаронных изделий.

Anwendung / Use / Utilisation / Utilizzo / Modo de uso / Toepassing / Применение

A Vorbereitung der Teigplatte (zur möglichen Weiterverarbeitung siehe B, C und D) und Herstellung von Lasagneplatten / Producing the pasta sheet (see B, C und D for possible further preparation) and making lasagne sheets / Préparation de la feuille de pâte (voir B, C et D pour un éventuel traitement ultérieur) et fabrication de feuilles de lasagne / A Preparazione della sfoglia (per le possibili ulteriori lavorazioni, vedere B, C e D) e realizzazione delle sfoglie per le lasagne / Preparación de las hojas de masa (para los posibles usos posteriores, véanse los puntos B, C y D) y elaboración de las hojas para lasaña / De deegschotel voorbereiden (voor de mogelijke verdere verwerking: zie B, C en D) en lasagneschotels maken / Подготовка пласта теста (для возможного дальнейшего использования см. B, C и D) и изготовление пластин для лазаньи.



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 instelwielletje 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 Pastamaschine 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 deegmassa 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.

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.

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.

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

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 B, C und D.

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 B, C and D.

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 B, C et D 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 B, C e D.

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 B, C y D.

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 B, C en D in acht te nemen als u de geplette deegschotels tot andere soorten pasta went te verwerken.

Как 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 пласты теста позже для других видов макаронных изделий, см. инструкции в п. B, C и D.

B 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 / Производство тальолини или тальятеле



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.

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



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 occhio 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.

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



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 tagliolini 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 приготовления тальолини или тальятелле рекомендуется степень консистенции теста 7.

Um die Zubereitung abzuschließen, beachten Sie bitte die Ausführungen unter E.

To complete the pasta making process, please follow the instructions under E.

Veuillez vous référer au point E pour compléter la préparation.

Per concludere la preparazione, vedere le istruzioni al punto E.

Para completar la elaboración, consulte las explicaciones en el apartado E.

Gelieve de uiteenzettingen onder E in acht te nemen om de bereiding te voltooien.

Чтобы завершить приготовление, см. инструкции в п. E.

C Herstellung von Lasagne Ricce oder Spaghetti (separator Art. 28410) / Making lasagne ricce or spaghetti (separate type 28410) / Fabrication de lasagnes ricce ou de spaghettis (Art. 28410 en option)/ Preparazione delle lasagne ricce o degli spaghetti (art. 28410, separato) / Elaboración de lasaña ondulada o espaguetis (artículo separado ref. 28410) / Lasagne ricce of spaghetti maken (afzonderlijk art. 28410) / Производство лазаньи ричче или спагетти (отдельный арт. 28410)



Befestigen Sie den Aufsatz mit den Schneidwalzen für Lasagne Ricce/Spaghetti, indem Sie ihn auf die Führung an der Pastamaschine schieben.

Mount the cutting-roller attachment for lasagne ricce/spaghetti by pushing it onto the guideway on the pasta machine.

Fixez l'accessoire avec les cylindres de coupe pour lasagnes ricce/spaghettis en le glissant sur le guide de la machine à pâtes.

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

Fije el accesorio con los rodillos de corte para Lasagne Ricce/Spaghetti empujándolo sobre la guía de la máquina de pasta.

Bevestig het opzetstuk met de snijdwalsen voor lasagne ricce/spaghetti door het op de geleider aan de pastamachine te schuiven.

Закрепите насадку с валиками для нарезки лазаньи ричче/спагетти, вставив ее в направляющие на тестораскаточной машинке для макаронных изделий.



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

Select the desired result (lasagne ricce or spaghetti) and reposition the crank by inserting it into the corresponding eyelet at the side of the attachment.

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

Scegliere il formato desiderato (lasagne ricce o spaghetti) e spostare la manovella, inserendola nel rispettivo occhio sul lato dell'accessorio.

Seleccione el resultado deseado (lasaña ondulada o espaguetis) e inserte la manivela en el orificio correspondiente en la parte lateral del accesorio.

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

Выберите желаемый конечный продукт (лазанья ричче или спагетти) и переставьте кривошипную рукоятку в соответствующую проушину на боку насадки.



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 Lasagne Ricce empfehlen sich die Teigstärken-Stufen 5 und 6. Zur Herstellung von Spaghetti 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 lasagne ricce, it is recommendable to use the dough thickness settings 5 and 6. To make spaghetti, 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 : les épaisseurs de pâte 5 et 6 sont recommandées pour la fabrication de lasagnes ricce. L'épaisseur de pâte 7 est recommandée pour la fabrication de spaghettis.

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 le lasagne ricce, si consiglia di tirare la sfoglia al livello 5 o 6. Per gli spaghetti, 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 la elaboración de lasaña ondulada, recomendamos seleccionar los espesores 5 y 6. Para elaborar espaguetis, 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 lasagne ricce te laken, zijn de deegdikteniveaus 5 en 6 aanbevelenswaardig. Om spaghetti te maken, is het deegdikteniveau 7 aanbevelenswaardig.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Для приготовления лазаньи ричче рекомендуется тесто с плотностью 5 и 6. Для приготовления спагетти рекомендуется степень консистенции теста 7.



Um die Zubereitung abzuschließen, beachten Sie bitte die Ausführungen unter E.

To complete the pasta making process, please follow the instructions under E.

Veuillez vous référer au point E pour compléter la préparation.

Per concludere la preparazione, vedere le istruzioni al punto E.

Para completar la elaboración, consulte las explicaciones en el apartado E.

Gelieve de uiteenzettingen onder E in acht te nemen om de bereiding te voltooien.

Чтобы завершить приготовление, см. инструкции в п. E.

**D Herstellung von Ravioli (separater Art. 28420) / Making ravioli (separate article 28420) /
Fabrication de raviolis (Art. 28420 en option) / Preparazione di ravioli (art. 28420, separato) /
Elaboración de raviolis (artículo separado ref. 28420) / Ravioli maken (afzonderlijk art. 28420) /
Производство равиоли (отдельный арт. 28420)**



Befestigen Sie den Aufsatz für Ravioli, indem Sie ihn auf die Führung an der Pastamaschine schieben.

Mount the attachment for ravioli by pushing it onto the guideway on the pasta machine.

Fixez l'accessoire pour raviolis en le glissant sur le guide de la machine à pâtes.

Fissare l'accessorio per ravioli facendolo passare sull'apposita guida, sulla macchina per la pasta.

Fije el accesorio para ravioli empujándolo sobre la guía de la máquina de pasta.

Bevestig het opzetstuk voor ravioli doordat u het op de geleider aan de pastamachine schuift.

Закрепите насадку для равиоли, вставив ее в направляющие на тестораскаточной машинке для макаронных изделий.



Stecken Sie die Kurbel um, indem Sie sie in die entsprechende Öse an der Seite des Aufsatzes stecken.

Reposition the crank by inserting it into the corresponding eyelet at the side of the attachment.

Repositionnez la manivelle en la plaçant dans l'œillet correspondant sur le côté de l'accessoire.

Spostare la manovella, inserendola nel rispettivo occhio sul lato dell'accessorio.

Inserte la manivela en el orificio correspondiente en la parte lateral del accesorio.

Speld de draaihendel om doordat u deze in het passende krammetje aan de zijkant van het opzetstuk steekt.

Переставьте кривошипную рукоятку в соответствующую проушину на боку насадки.



Nutzen Sie den Teigrandschneider, um die vorbereitete, gewalzte Teigplatte zuzuschneiden (Länge: ca. 50 cm).

BITTE BEACHTEN: Zur Herstellung von Ravioli empfehlen sich die Teigstärken-Stufe 6 und 7.

Use the dough edge cutter to cut the prepared, rolled pasta sheet with a length of approx. 50 cm.

PLEASE NOTE: to make ravioli, it is recommendable to use dough thickness settings 6 and 7.

Utilisez le coupe-pâte pour découper la feuille de pâte préparée (longueur : env. 50 cm) à l'aide du coupe-pâte.

REMARQUE : les épaisseurs de pâte 6 et 7 sont recommandées pour la fabrication de raviolis.

Utilizzare il tagliabordo per rifilare la sfoglia appena preparata e passata fra i rulli (lunghezza: circa 50 cm).

ATTENZIONE: per preparare i ravioli, consigliamo di tirare la pasta al livello 6 e 7.

Utilice el cortador de bordes para cortar la hoja de masa ya preparada y laminada (longitud: aprox. 50 cm).

OBSERVE: Para la elaboración de raviolis, recomendamos seleccionar los espesores 6 y 7.

Gebruik de deegrandsnijder om de voorbereide, geplette deegschotel op maat te snijden (lengte: ca. 50 cm).

GELIEVE IN ACHT TE NEMEN: Om ravioli te maken, zijn de deegdikteniveaus 6 en 7 aanbevelenswaardig.

Используйте роликовый нож для теста, чтобы отрезать подготовленные и раскатанные пласты теста по размеру (длина: ок. 50 см).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Для приготовления равиоли рекомендуется тесто с плотностью 6 и 7.



Legen Sie die zugeschnittene Teigplatte locker zur Hälfte zusammen.

Loosely fold over half of the cut pasta sheet.

Pliez légèrement en deux la feuille de pâte coupée.

Ripiegare a metà l'impasto, senza schiacciare.

Doble por la mitad, holgadamente y sin apretar, la hoja de masa cortada.

Voeg de op maat gesneden deegschotel losjes voor de helft samen.

Неплотно сложите отрезанный по размеру пласт теста пополам.



Geben Sie die Teigplatte mit der geschlossenen Seite zuerst in den unteren Bereich des Ravioliaufsatzes (zwischen Walze und Ravioliportionierer).

Drehen Sie zunächst leicht an der Kurbel, um die Teigplatte zu fixieren, und klappen Sie danach die Teigplatte auseinander.

Feed the pasta sheet with the closed side first into the lower area of the ravioli attachment (between the roller and the ravioli moulder).

First turn the crank lightly until the pasta sheet is gripped and then unfold the pasta sheet.

Placez-la d'abord (la feuille de pâte) avec le côté fermé dans la partie inférieure de l'accessoire pour raviolis (entre cylindre et portionneur à raviolis).

Tournez d'abord légèrement la manivelle pour fixer la feuille de pâte que vous dépliez ensuite.

Inserire la sfoglia dal lato con il bordo chiuso prima nella sezione inferiore dell'accessorio per ravioli (fra il rullo e la raviolatrice).

Ruotare leggermente la manovella, per fare in modo che la sfoglia resti trattenuta, quindi aprire la sfoglia separando i due lembi.

Introduzca la hoja, con el lado cerrado por delante, en la parte inferior del accesorio para raviolis (entre el rodillo y el racionador de raviolis).

Primero, gire ligeramente la manivela para que la hoja de masa quede sujeta y, luego, desdoble la hoja.

Doe de deegschotel met de gesloten zijde eerst in het onderste bereik van het ravioliopzetstuk (tussen wals en ravioliportioneerder).

Draai aanvankelijk lichtjes aan de draaihendel, opdat de deegschotel vastgehouden wordt, en klap daarna de deegschotel uit elkaar.

Подавайте пласты теста закрытой стороной вперед в нижнюю часть насадки для raviolis (между валиками и устройством порционирования raviolis).

Слегка проверните рукоятку, чтобы закрепить пласт теста, а затем разведите пласт теста врозь.



Verteilen Sie die Raviolifüllung teelöffelweise und gleichmäßig zwischen den Teigplattenhälften und sparen Sie dabei an den Rändern ca. 5 mm aus.

Spread teaspoonfuls of ravioli filling evenly between the pasta sheet halves, leaving approx. 5 mm (3/16 in.) out at the edges.

Remplissez uniformément les deux moitiés de la feuille de pâte avec une c. à café de garniture en laissant environ 5 mm sur les bords.

Con un cucchiaino, disporre il ripieno fra i due veli di sfoglia in quantità uniforme, lasciando libero uno spazio di circa 5 mm sui bordi.

Reparta el relleno para los raviolis uniformemente con una cucharadita entre las dos mitades de la hoja dejando aprox. 5 mm libres en los bordes.

Verdeel de raviolivulling theelepeligwijs en gelijkmatig tussen de deegschotelhelften en spaar daarbij aan de randen ca. 5 mm uit.

Распределите начинку для raviolis по чайной ложке равномерно между пластинами теста, оставляя при этом по краям прибл. 5 мм.



Drehen Sie dann langsam an der Kurbel, um mit der Befüllung fortzufahren.

Then turn the crank slowly so that you can continue with filling.

Tournez ensuite lentement la manivelle pour continuer le remplissage.

Ruotare quindi lentamente la manovella, per procedere con il ripieno.

A continuación, gire lentamente la manivela para continuar extendiendo el relleno.

Draai dan langzaam aan de draaihendel om met de vulling door te gaan.

Затем медленно вращайте рукоятку, чтобы продолжить процесс фарширования.



Sobald die Ravioli komplett aus den Walzen herausgedreht sind, geben Sie sie zum Trocknen (Punkt E) auf ein Geschirrtuch. Danach lassen sie sich problemlos von Hand voneinander trennen.

As soon as the ravioli has been turned out of the rollers completely, lay them out on a tea towel to dry (point E). After that, they can be separated easily by hand.

Une fois les raviolis complètement retirés des cylindres, placez-les sur un torchon propre pour les faire sécher (point E). Ils peuvent ensuite être facilement séparés à la main.

Una volta terminato il lavoro con i rulli, mettere i ravioli ad asciugare (punto E) su un canovaccio. Dopodiché sarà facile separarli manualmente.

Una vez los raviolis hayan salido completamente fuera de los rodillos, colóquelos sobre un paño de cocina para que se sequen (punto E). Después, se podrán separar fácilmente con las manos.

Zodra de ravioli compleet uit de walsen gedraaid zijn, doet u deze om te drogen (punt E) op een keukenhanddoek. Daarna kunnen de ravioli probleemloos met de hand van elkaar gescheiden worden.

Как только ravioli полностью пройдут через валики, выложите их для сушки (пункт E) на кухонное полотенце. После этого они легко отделяются вручную.

E Trocknen und abschließende Zubereitung / Drying and cooking / Séchage et préparation finale / Asciugatura e cottura / Secado y preparación final / Drogen en afrondende bereiding / Сушка и заключительное приготовление



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

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

Anschließend können Sie die Pasta im kochenden Salzwasser zubereiten. Die Garzeit variiert dabei je nach Stärke des Teigs.

You can then cook the pasta in salted boiling water. The cooking time varies here depending on the thickness of the dough.

Vous pouvez ensuite préparer les pâtes dans de l'eau bouillante salée. Le temps de cuisson varie en fonction de l'épaisseur de la pâte.

Infine, cuocere la pasta in acqua bollente e salata. Il tempo di cottura varia in funzione dello spessore della pasta.

Después podrá cocer la pasta en agua hirviendo con sal. El tiempo de cocción varía en función del espesor de la masa.

Vervolgens kunt u de pasta in het kokende zoute water bereiden. De gaartijd varieert daarbij afhankelijk van de dikte van het deeg.

Затем макаронные изделия можно приготовить в кипящей подсоленной воде. Время доведения до готовности различается в зависимости от плотности теста.

Reinigung / Cleaning / Nettoyage / Pulizia / Limpieza / Reiniging / Очистка



Bitte beachten Sie, dass die Pastamaschine und die verschiedenen 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.

Si 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.

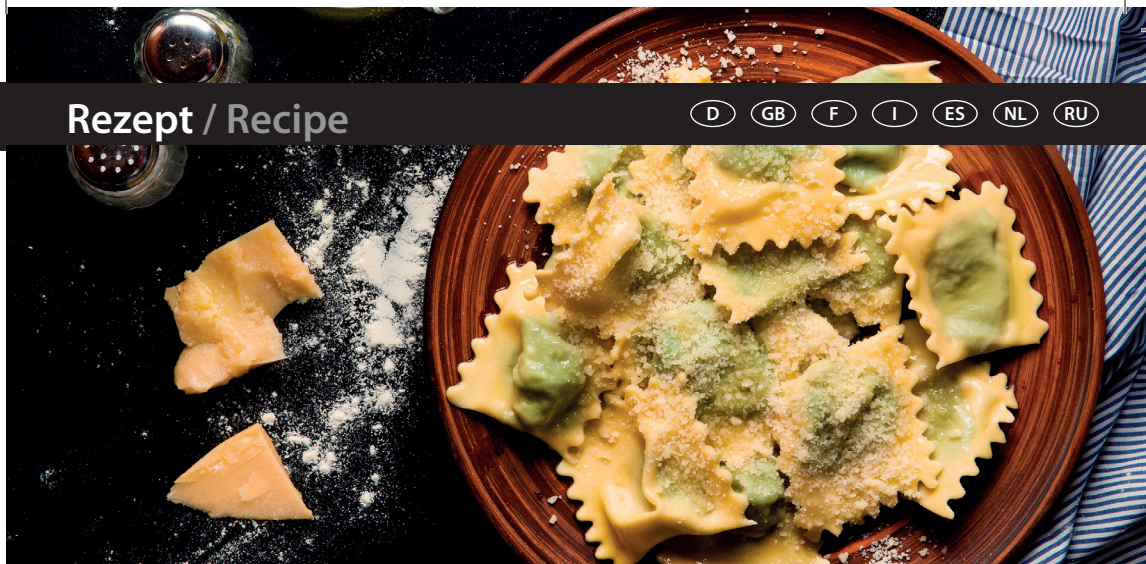
Gebruik voor de reiniging een kwast, huishoudpapier of een droge keukenhanddoek.

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

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.



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 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 cucchiaini 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 cucchiaini 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.



GEFU gewährleistet die dauerhafte Haltbarkeit dieses Produktes mit dem Siegel GEFU-5, das für 5 Jahre Garantieleistung steht.

GEFU guarantees the lasting durability of this product with the GEFU-5 seal, which represents a 5-year warranty.

GEFU garantit la solidité durable de ces produits avec le sigle GEFU-5, synonyme d'une garantie de 5 ans.

Con l'apposizione del sigillo GEFU-5, che indica 5 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-5, que representa 5 años de garantía.

GEFU garandeert een lange du-urzaamheid van dit product met het GEFU-5 zegel, dat een waarborg betekent van 5 jaar.

Изделия, помеченные клей-мом GEFU-5, имеют 5-летнюю гарантию.

A GEFU assegura a elevada durabilidade deste produto com o selo GEFU-5, que representa uma garantia de 5 anos.

GEFU gwarantuje trwałość produktu dzięki pieczęci GEFU-5 co stanowi 5 lat gwarancji.

Společnost GEFU dokládá dlouhou životnost tohoto produktu certifikátem GEFU-5, který znamená poskytnutí záruky na 5 let.

Značka GEFU zaručuje dlhodobú životnosť tohto výrobku pečatou GEFU-5, ktorá predstavuje 5-ročnú záruku.

GEFU zagotavlja trajno obstojnost izdelka z znakom kakovosti GEFU-5, ki pomeni 5 let garancije.

GEFU jamči dugo trajanje proizvoda s oznakom kakvoće GEFU-5, koja predstavlja 5 godina jamstva.

Az öt éves jótállást jelentő GEFU-5 bélyeggel ellátott termék hosszú élettartamát a GEFU szavatolja.

GEFU garantează lungă durabilitate a acestui produs cu sigiliul GEFU-5, care reprezintă o garanție de 5 ani.

GEFU гарантира дълготрайността на този продукт с печата GEFU-5, който дава гаранция за 5 години.

www.gefu.com/garantie



GEFU Innovation + Logistic GmbH
Braukweg 28 · 59889 Eslohe · Germany

Tel. + 49 2973 9713 - 0

Fax + 49 2973 9713 - 55

www.GEFU.com