



GEFU®

Bedienungsanleitung

User manual
Notice d'utilisation
Istruzioni d'uso
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing
Инструкция по
использованию

Manual de instruções

Betjeningsvejledning
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Navodila za uporabo
Upute za upotrebu
Használati útmutató
Manual de utilizare
Инструкция за употреба

LUST AUF PASTA? DESIRE FOR PASTA?

· Leckere Rezepte · Delicious
Recipes · Délicieuses recettes
· Ricette golose · Ricas recetas
de cocina · Lekkere recepten
· Вкусные рецепты
· Receitas deliciosas · Lækre
opskrifter · Pyszne przepisy
· Labužnické recepty · Lahodné
recepty
· Okusni recepti · Ukusni recepti
· Ízletes receptek · Rețete
delicioase · Вкусни рецепти



Pastamaschine
PASTA PERFETTA
Pasta Machine
PASTA PERFETTA
Art.-Nr.: 28400



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

www.gefu.com

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

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



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 draaihendel in het krammetje aan de zijkant van de pastamachine.

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

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



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



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 colloso, 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 walzen lopen doordat u met één hand de deegschotel langs boven inlegt en met de andere hand aan de draaihendel 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 walzen 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 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.

Veuillez 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 wenst te verwerken.



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 tagliolis 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 draaihandel draait.

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

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



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

C Herstellung von Lasagne Ricce oder Spaghetti (separater 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)



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.



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 draaihandel 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 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 draaihandel 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.



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

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

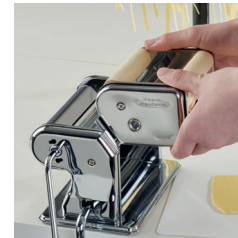
Veillez vous référer au point E pour compléter la préparation.

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.

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)



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.



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



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.



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.



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.



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 theelepeltjes en gelijkmatig tussen de deegschotelhelften en spaar daarbij aan de randen ca. 5 mm uit.



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

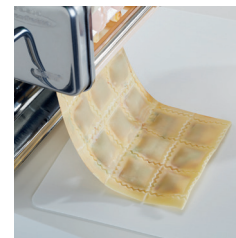
Then turn the crank slowly so that you can continue with filling.

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.



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.

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



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

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.



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 herausgekrumelt 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.



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 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.

Ввод в эксплуатацию / Colocação em funcionamento / Ibrugtagning / Pierwsze użycie / Uvedení do provozu / Pred prvým použitím

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 / Przed pierwszym użyciem wyczyść maszynkę do makaronu wilgotną ściereczką / Pred prvním použitím očistete strojček na těstoviny vlhkým hadříkem



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

Com a ajuda do grampo de mesa, fixe a máquina para esticar massa numa superfície de trabalho (até 6 cm) e coloque a manivela no olhal no lado da máquina para esticar massa.

Fastgør pastamaskinen til køkkenbordet (op til 6 cm) vha. bordbeslaget, og stik håndsvinget ind i hullet på siden af pastamaskinen.

Przymocuj maszynkę do makaronu do blatu (do 6 cm) za pomocą zacisku stołowego i włóż korbę do otworu z boku maszynki do makaronu.

Upevněte strojček na těstoviny pomocí stolní svorky k pracovní desce (do 6 cm) a zasuňte kliku do oka na boční straně strojeku na těstoviny.

Pomocou stolovej svorky pripevnite strojček na cestoviny na pracovnú dosku (až do 6 cm) a zasuňte kľuku do očka na boku strojčeka.

Применение / Aplicação / Anvendelse / Zastosowanie / Použití / Použitie

A Подготовка пласта теста (для возможного дальнейшего использования см. B, C и D) и изготовление пластин для лазаньи. / Preparação da folha de massa (para possíveis usos posteriores, ver B, C e D) e elaboração de folhas de lasanha / Forberedelse af pastapladen (se B, C og D for mulig videre bearbejdning) og fremstilling af lasagneplader / Przygotowanie arkusza ciasta (ewentualna dalsza obróbka, patrz B, C i D) i produkcja płatów lasagne / Příprava plátu těsta (možné další zpracování viz bod B, C a D) a výrobu lasagní / Příprava plátu cesta (pre ďalší možný postup pozri B, C a D) a výroba plátov na lazane



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

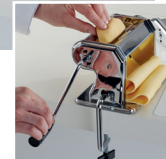
Coloque a roda de ajuste no nível 1, puxando-a e rodando ao mesmo tempo.

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

Ustaw pokrętło na poziom 1, pociągając je i obracając w tym samym czasie.

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

Nastavovacie koliesko nastavte na stupeň 1 tak, že ním 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.

OBSERVAR: 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 klistrer, skal der tilføjes tilstrækkelig mel, så dejen ikke bliver hængende i pastamaskinen.

Odetnij kawałek ciasta i przepuść go przez wałki: włóż kawałek ciasta od góry jedną ręką, a drugą obracaj korbą.

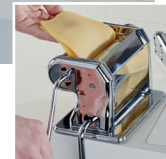
PAMIĘTAJ: Jeśli ciasto się klei, dodaj tyle mąki, aby nie przyklejało się do maszynki do makaronu.

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

UPOZORNĚNÍ: Pokud se těsto lepí, přidejte dostatečné množství mouky, čímž zabráníte přichytávání těsta ke strojeku.

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

KÉRJÜK, VEGYE FIGYELEMBE: Ha a tészta ragadós, akkor adjon hozzá elég lisztet, hogy ne ragadjon bele a tészta készítő gépbe.



Повторите 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.

Powtóż ten proces, składając zwinięty arkusz ciasta i przepuszczając go przez wałki najpierw zamkniętą stroną.

Opakujte tento postup tak, že plát těsta protažený válcem vždy přeložíte a zavřenou stranou napřed ho znovu protáhnete válcem.

Ismételje a műveletet úgy, hogy a hengerelt tészta rendre összehajtja és a zárt felével előre áthajtja a hengereken.

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. B, C и D.

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. **OBSERVE:** 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 B, C e D.

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 B, C og D.



Gdy ciasto uzyska jednolitą konsystencję, przekręć pokrętkę na poziom 2 i przepuść arkusz ciasta przez wałki.

Następnie ustaw pokrętkę na poziom 3, ponownie rozwałkuj arkusz ciasta i kontynuuj, aż do uzyskania pożądanej grubości ciasta. PAMIĘTAJ: Do przygotowania lasagne zalecane są poziomy grubości ciasta 5, 6 i 7.

Jeśli chcesz przetworzyć zwinięte arkusze makaronu na inne rodzaje makaronu, zapoznaj się z instrukcjami w punktach B, C i D.

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. UPOZORNĚNÍ: Pro výrobu lasagni se doporučují stupně tloušťky těsta 5, 6 a 7.

Chcete-li válcované pláty těsta zpracovat na jiné druhy těstovin, dodržte prosím kroky uvedené v bodě B, C a D.

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

Následně nastavte nastavovací koliesko na stupeň 3, plát cesta znova rozváľkajte a opakujte, kým nedosiahnete želanú hrúbku cesta. UPOZORNENIE: Na prípravu lazani sa odporúča cesto s hrúbkou stupňa 5, 6 a 7.

Ak by ste chceli z rozváľkaných plátov cesta pripraviť iné druhy cestovín, postupujte podľa výkladu v bode B, C a D.



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

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

Passa 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 valserne, idet du holder fast i den med den ene hånd og drejer håndsvinget med den anden.

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

Przepuść przygotowany arkusz ciasta przez wałki, wkładając go od góry jedną ręką, a drugą obracając korba.

PAMIĘTAJ: Do przygotowania tagliolini lub tagliatelle zalecana jest grubość ciasta na poziomie 7.

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

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

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

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

B Производство тальолини или тальятеле / Elaboração de Tagliolini ou Tagliatelle / Fremstilling af tagliolini eller tagliatelle / Produkcja tagliolini lub tagliatelle / Výroba těstovin tagliolini nebo tagliatelle / Příprava tagliolini alebo tagliatelle



Закрепите насадку с валиками для нарезки тальолини/тальятеле, 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 skævevalserne for tagliolini/tagliatelle ved at skubbe den på føringen på pastamaskinen.

Zamocuj przystawkę z wałkami tnącymi do tagliolini/tagliatelle, wsuwając ją na prowadnicę maszynki do makaronu.

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

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



Выберите желаемый конечный продукт (тальолини или тальятеле) 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 pożądany rezultat (tagliolini lub tagliatelle) i przełoż korbę, wkładając ją do odpowiedniego otworu z boku przystawki.

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

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

C Производство лазаньи ричче или спагетти (отдельный арт. 28410) / Elaboração de lasanha ondulada ou esparguete (art. 28410 separado) / Fremstilling af lasagne ricce eller spaghetti (separat art. 28410) / Przygotowanie lasagne ricce lub spaghetti (oddzielny artykuł nr 28410) / Výroba lasagni ricce nebo špaget (samostatné č. výr. 28410) / Příprava lazani ricce alebo špagiet (samostatná položka č. 28410)



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

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

Fastgør delen med skævevalserne for lasagne ricce/spaghetti ved at skubbe den på føringen på pastamaskinen.

amocuj przystawkę z wałkami tnącymi do lasagne ricce/spaghetti, wsuwając ją na prowadnicę maszynki do makaronu.

Upevněte nástavec s řezacím válcem pro lasagne ricce/špagety tak, že ho nasadíte na vedení ve strojků na těstoviny.

Pripevnite nadstavec s reznými valcami na lazane ricce/špagety tak, že ho nasadíte na vodiacu drážku na strojčeku na cesto.



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

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.

Vælg den ønskede slags pasta (lasagne ricce eller spaghetti) og stik håndsvinget ind i det passende hul på siden af delen.

Wybierz pożądany rezultat (lasagne ricce lub spaghetti) i przełoż korbę, wkładając ją do odpowiedniego otworu z boku przystawki.

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

Zvolte želaný výsledok (lazane ricce alebo špagety) 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 лазаньи ричче рекомендуется тесто с плотностью 5 и 6. Для приготовления спагетти 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 da lasanha ondulada, recomendam-se os níveis de espessura da massa 5 e 6. Para a elaboração de esparguete, recomenda-se o nível de espessura da massa 7.

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

BEMÆRK: Til fremstilling af lasagne ricce anbefaler vi en dejtykkelse på trin 5 og 6. Til fremstilling af spaghetti anbefaler vi en dejtykkelse på trin 7.

Przepuść przygotowany arkusz ciasta przez wałki, wkładając go od góry jedną ręką, a drugą obracając korbą.

PAMIĘTAJ: Do przygotowania lasagne ricce zalecana jest grubość ciasta na poziomie 5 i 6. Do przygotowania spaghetti zalecana jest grubość ciasta na poziomie 7.

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

UPOZORNĚNÍ: Pro výrobu lasagní ricce se doporučují stupně tloušťky těsta 5 a 6. Pro výrobu špaget 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.

UPOZORNENIE: Na prípravu cestovín lazane ricce sa odporúča cesto s hrúbkou stupňa 5 a 6. Na prípravu špagiet sa odporúča cesto s hrúbkou stupňa 7.

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

Para concluir a preparação, observe as explicações em E.

For at afslutte tilberedningen skal du læse forklaringerne under E.

Aby zakończyć przygotowanie, należy postępować zgodnie z instrukcjami w punkcie E

Pro dokončení přípravy dodržte prosím kroky uvedené v bodě E.

Na záver prípravy postupujte podľa výkladu v bode E.

D Производство ravioli (отдельный арт. 28420) / Elaboração de ravióli (art. 28420 separado) / Fremstilling af ravioli (separat art. 28420) / Przygotowanie ravioli (oddzielny artykuł nr 28420) / Výroba těstovin ravioli (samostatné č. výr. 28420) / Príprava raviol (samostatná položka č. 28420)



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

Fixe o acessório para ravióli, empurrando-o sobre a guia da máquina para esticar massa.

Fastgør delen med skærevalseerne for ravioli ved at skubbe den på føringen på pastamaskinen.

Zamocuj przystawkę do ravioli, wsuwając ją na prowadnicę maszyny do makaronu.

Upevněte nástavec s řezacím válcem pro ravioli tak, že ho nasadíte na vedení ve strojků na těstoviny.

Pripevnite nadstavec na ravioli tak, že ho nasadíte na vodiaku drážku na strojčeku na cesto.



Переставьте кривошипную рукоятку в соответствующую проушину на боку насадки.

Reposicione a manivela, inserindo-a no respetivo olhal do lado do acessório.

Stik håndsvinget ind i det passende hul på siden af delen.

Przełoż korbę do odpowiedniego otworu z boku nasady.

Přestavte kliku tím, že ji zasunete do příslušného oka na boční straně nástavce.

Prehodte kľuku tak, že ju zasuniete do príslušného očka na boku nadstavca.



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

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

Utilize o cortador de margens de massa para cortar a folha de massa preparada e esticada (comprimento: aprox. 50 cm).

OBSERVE: Para a elaboração de ravióli, recomendam-se os níveis de espessura da massa 6 e 7.

Brug en dejskærer til at skære den valsede pastaplade til (længde: ca. 50 cm).

BEMÆRK: Til fremstilling af ravioli anbefaler vi en dejtykkelse på trin 6 og 7.

Użyj noża do cięcia brzegów ciasta, aby przyciąć przygotowany, rozwałkowany arkusz ciasta do odpowiedniego rozmiaru (długość: ok. 50 cm).

PAMIĘTAJ: Do pierożków ravioli zalecane są poziomy grubości ciasta 6 i 7.

Použite ořezávač hran těsta pro nakrájení pripraveného uváleného plátu těsta (délka: cca 50 cm).

UPOZORNĚNÍ: Pro výrobu ravioli se doporučují stupně tloušťky těsta 6 a 7.

Použite ořezávač na cesto na zrezanie pripraveného, rozvalkaného plátu cesta (dĺžka cca 50 cm).

UPOZORNENIE: Na prípravu raviol sa odporúča cesto s hrúbkou stupňa 6 a 7.



Неплотно сложите отрезанный по размеру пласт теста пополам.

Dobre pela metade a folha de massa cortada, folgadamente e sem apertar.

Fold pastapladen på midten.

Złóż wycięty arkusz ciasta luźno na pół.

Nařezaný plát těsta zlehka přeložte napůl.

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



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

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

Coloque a folha de massa com o lado fechado primeiro na área inferior do acessório para ravióli (entre o cilindro e o moldador de ravióli).

Primeiro, rode ligeiramente a manivela para fixar a folha de massa e, depois, abra a folha de massa.

Kom pastapladen med den lukkede side først i raviolidelens nederste område (mellem valse og ravioliportionsopdeler).

Drej først håndsvinget ganske lidt for at fikse pastapladen, og klap derefter pastapladen op.

Umieść arkusz ciasta zamkniętą stroną najpierw w dolnej części przystawki do ravioli (między wałkiem a porcjonerem ravioli).

Następnie przekręć lekko korbę, aby zamocować arkusz ciasta, a następnie rozłóż arkusz ciasta.

Vložte plát těsta zavřenou stranou napřed do spodní části nástavce na ravioli (mezi válec a porcovač ravioli).

Nejprve zlehka otočte klikou pro zafixování plátu těsta a poté rozevířte plát těsta.

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.



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

Divida uniformemente o recheio de ravióli com uma colher de chá entre as duas metades da folha de massa, deixando cerca de 5 mm de espaço nas bordas.

Rozlož nadzienie ravioli równomiernie łyżeczką między połówkami ciasta, pozostawiając ok. 5 mm wolnej przestrzeni wokół krawędzi.

Rozdělte stejnoměrně po čajových lžičkách náplň na ravioli a přitom nechte na okrajích cca 5 mm volných.

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



Затем медленно вращайте рукоятку, чтобы продолжить процесс фарширования.

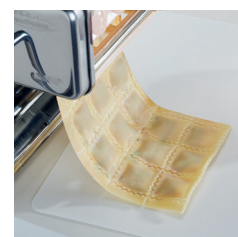
Depois, rode lentamente a manivela, para continuar com o recheio.

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

Następnie kręć powoli korbę, aby kontynuować napielanie.

Poté pomalu otáčejte klikou pro pokračování v plnění.

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



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

Depois de os raviólis terem saído completamente dos cilindros, coloque-os sobre um pano de cozinha para secarem (ponto E). Depois, poderá separá-los facilmente com as mãos.

Når raviolierne er drejet helt ud af valserne, lægges de til tørre (punkt E) på et viskestykke. Derefter kan de nemt skilles fra hinanden.

Gdy ravioli wysuną się całkowicie z wałków, umieść je na ściereczce do wyschnięcia (punkt E). Następnie można je łatwo rozdzielić ręcznie.

Jakmile projdou všechny ravioli válcem, rozložte je na utěrku a nechte je uschnout (bod E). Poté je můžete bez problémů od sebe oddělit.

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.

E Сушка и заключительное приготовление / Secagem e preparação final / Først tørres, dernæst tilberedes / Suszenie i przygotowanie końcowe / Sušení a dokončení přípravy / Drogen en afrondende bereiding



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 pastatørrer eller et viskestykke i mindst en time.

Pozostaw makaron do wyschnięcia na suszarce do makaronu lub alternatywnie na ściereczce do naczyń na co najmniej godzinę.

Vyrobené těstoviny nechte nejméně jednu hodinu schnout na sušáku na těstoviny nebo alternativně na kuchyňské utěrce.

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

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

A seguir, pode preparar a massa em água a ferver temperada com sal. O tempo de cocção varia conforme a espessura da massa.

Derefter kan pastaen blive kogt i saltvand. Kogetiden varierer alt efter pastaens tykkelse.

Następnie można ugotować makaron we wrzącej, osolonej wodzie. Czas gotowania zależy od grubości ciasta.

Poté můžete těstoviny uvařit ve vroucí osolené vodě. Doba vaření se liší podle tloušťky těsta.

Na záver môžete cestoviny uvariť vo vriacej slanej vode. Čas varenia sa líši podľa hrúbky cesta.



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, køkkenrulle eller et tørt viskestykke.

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

Maszynki do makaronu i różnych przystawek nie należy myć w zmywarce ani pod bieżącą wodą.

Do czyszczenia używaj szczotki, ręczniczków papierowych lub suchej ściereczki do naczyń.

Jeśli ciasto nadal przykleja się do wałków, można je łatwo wyjąć po wyschnięciu.

Nezapomeňte 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 zůstane mezi válci zbytek těsta, lze ho po uschnutí snadno vyjmout otáčením klikou.

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 kliky.



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, прибр. 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 farinha 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 de massa com os ingredientes indicados e coloque-a 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.

Ciasto makaronowe

500 g mąki lub 250 g semoliny z pszenicy durum i 250 g mąki lub semoliny z pszenicy miękkiej, 5 jajek, ok. 1-2 łyżki wody, 1 łyżeczka soli, 1 łyżeczka oliwy z oliwek/oleju słonecznikowego w razie potrzeby

Alternatywny wariant bez jajka: 400 g mąki/kaszy manny z pszenicy twardej, 180-200 ml wody, 2 łyżki oliwy z oliwek, 1 łyżeczka soli

Przygotować ciasto na makaron z podanych składników i umieścić je w torebce do zamrażania na co najmniej godzinę w chłodnym miejscu, a najlepiej na noc. Następnie można wyrabiać z niego produkty zgodnie z potrzebami.

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/tvrde pšeničné krupice, 180–200 ml vody, 2 polévkové lžíce olivového oleje, 1 čajová lžička soli

Z uvedených prísad pripravte cesto na těstoviny a dejte ho v sáčku do lednice min. na 1 hodinu vychladnout, 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 prísad pripravte cesto na cestoviny a dajte ho aspoň na 1 hodinu vychlaď, ideálne na noc. Potom ho spracujte podľa želania.

Pred prvo uporabo / Prvo korištenje / Használatba vétel / Prima utilizzare / Първоначална употреба

Pred prvo uporabo obrišite strojček za pripravo testenin s krpo. / Prije prvoga korištenja stroj očistite krpom. / Első használat előtt tisztítsa meg a tészta készítő gépet nedves ruhával / Curățați mașina de făcut paste cu o cârpă umeză înainte de prima utilizare / Почиствайте машината за паста преди всяка употреба с влажна кърпа



S primežem pritrdit strojček za pripravo testenin na delovno površino (debelina plošče do 6 cm) in vtaknite ročico v vrtino ob strani.

Stroj za tjesteninu stavite na radnu površinu (max. debljina 6 cm) pomoću stolne spojnice i polugu umetnite u utor na bočnoj strani stroja za tjesteninu.

A tészta készítő gépet erősítse fel a felfogóval egy (legfeljebb 6 cm vastag) munkalapra, és illessze a tekerőkart a tészta készítő gép oldalán levő nyílásba.

Fixați mașina de făcut paste pe un plan de lucru (până la 6 cm) cu ajutorul clemei de fixare, și introduceți manivela în orificiul de pe partea laterală a mașinii de făcut paste.

Закрепете машината за паста с помощта на щипка за маса към работен плот (до 6 cm) и вкарайте ръчката в ухото от страни на машината за паста.

Uporaba / Korištenje / Használat / Utilizare / Начин на употреба

A Priprava testa (za nadaljnjo pripravo glej B, C in D) in priprava testa za lazanje
Izrada listova tijesta (vidi B, C i D za dodatne mogućnosti pripreme) za lazanje / Tésztalap (a lehetséges további feldolgozást lásd a B, C és D pontban) és lasagne lapok készítése / Preparare de foi de aluat (pentru posibila prelucrare ulterioară, vezi punctele B, C și D) și de foi de lasagne / Подготовка на тестената кора (за възможната по-нататъшна обработка вижте B, C и D) и изработване кори за лазаня



Kolesce za nastavitel 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 meghúzza, és ezzel egy időben elforgatja.

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

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 tésztából és eressze át a hengereken úgy, hogy egyik kezével felülről behelyezi a tészta lapot és a másikkal forgatja a tekerőkart.

KÉRJÜK, VEGYE FIGYELEMBE: Ha a tészta ragadós, akkor adjon hozzá elég lisztet, hogy ne ragadjon bele a tészta készítő gépbe.

Țăiați o bucată de aluat și lăsați-o să treacă printre cilindrii, cu o mână introducând foaia de aluat din sus și rotind manivela cu cealaltă mână.

VĂ RUGĂM SĂ AVEȚI ÎN VEDERE URMĂTOARELE: În cazul în care aluatul este lipicios, adăugați suficientă făină, pentru a evita lipirea acestuia de mașina de făcut 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, ОБЪРНЕТЕ ВНИМАНИЕ НА СЛЕДНОТО: Ако тестото е лепкаво, добавете достатъчно брашно към него, за да избегнете полепване по машината за паста.



Ta postopek ponavlja 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 tésztát rendre összehajítja és a zárt felével előre áthajtja a hengereken.

Repetati acest proces încă o dată prin plierea foi de aluat trecute prin cilindri în repetate rânduri și trecerea acesteia cu partea închisă în față prin cilindri.

Повтаряйте тази операция, като всеки път събирате разточената тестена кора и най-напред я завъртите през валяците 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 lazanje zvaljate na stopnjo 5, 6 ali 7.

Če želite zvaljati testo za druge vrste testenin, upoštevajte navodila v poglavju B, C in D.

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 lazanja preporučujemo da se debljina tijesta podesi na 5, 6 ili 7.

Ako želite napraviti druge vrste tjestenine od tijesta molimo pročitajte komentare B, C i D.

Amikor a tészta már egységes állagú, fordítsa a beállítókereket 2-es fokozatra és hajtsa át a tésztát a hengerek között.



Utána állítsa 3-as fokozatra a beállítókereket, hajtja át újra a hengerelt tészta lapot, és folytassa a kívánt tésztavastagság eléréséig. KÉRJÜK, VEGYE FIGYELEMBE: Lasagne tésztahoz az 5-ös, 6-os és 7-es tésztavastagság fokozat ajánlott.

Ha a hengerelt tészta lapokból további feldolgozással másfajta tésztát kíván készíteni, kövesse a B, C és D pontokat. De îndată ce aluatul prezintă o consistență uniformă, treceți roata de reglare pe treapta 2 și lăsați foaia de aluat să treacă printre cilindri.

Reglați mai apoi roata de reglare pe treapta 3, treceți foaia 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 prepararea de lasagne se recomandă o grosime a aluatului realizată la treptele 5, 6 și 7.

În cazul în care doriți să realizați alte tipuri de paste din foile de aluat, vă rugăm să urmăriți pașii de la punctele B, C și D.

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.

Ако искате да обработите допълнително разточените тестени кори за получаване на други видове паста, вижте описанията в B, C и D.

B Priprava tagliolinov (širokih rezancev) in tagliatelle (ozkih rezancev) / Izrada rezanca ili makarona / Tagliolini és tagliatelle tészta készítése / repararea de tagliolini sau tagliatelle / Производство на талиолини или талятели



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 vodicu stroja za tjesteninu.

A tésztakészítő gép vezetőjére rácsúsztatva helyezze fel a vágóhengeres tagliolini és tagliatelle rátétet.

Fixați accesoriul cu cilindrul de tăiere pentru tagliolini/tagliatelle, împingându-l pe ghidajul mașinii de făcut paste.

Закрепете приставката с режещите валици за талиолини/талятели, 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 utopir na bočnoj strani dodatka.

Válassza ki, hogy melyik tésztát (tagliolini vagy tagliatelle) szeretné elkészíteni, és helyezze a tekerőkart a rátét oldalán lévő megfelelő nyílásba.

Selectați rezultatul dorit (tagliolini sau tagliatelle) și schimbați poziția manivelei, introducând-o în orificiul corespunzător de pe partea laterală a accesoriului.

Изберете желания резултат (талиолини или талятели) и преместете ръчката, като я пхнете в съответното ухо 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 tészta lapokat a hengerek között.

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

Lăsați foaia 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

o grosime a aluatului realizată la treapta 7.

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

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

Za zaključek priprave upoštevajte navodila v točki E.

Za izradu tjestenine slijedite upute pod točkom E.

A tésztakészítést az E pontban foglaltak szerint fejezze be.

Pentru a finaliza prepararea, vă rugăm să urmăriți pașii de la punctul E.

За завършване на приготвянето прочетете описанията в E.

C Priprava testa za lazjanje Lasagne Ricce ali špagete (dodatni artikl 28410) / Izrada lazanja ricce ili špageta (nastavak 28410) / Lasagne ricce és spagetti készítése (külön cikkszám: 28410) / Prepararea de lasagne ricce sau spaghete (nr. art. separat: 28410) / Производство на Lasagne Ricce или спагети (отделен кат. № 28410)



Pritrdite nastavek z rezilnimi valji za lazjanje Lasagne Ricce/špagete, tako, da ga vstavite v vodila strojčka za testenine.

Valjak za rezanje lazanja ricce/špageta postavite umetanjem u vodicu na stroju za izradu tjestenina.

A tésztakészítő gép vezetőjére rácsúsztatva helyezze fel a vágóhengeres lasagne ricce/spagetti rátétet.

Fixați accesoriul cu cilindrul de tăiere pentru lasagne ricce/spaghete, împingându-l pe ghidajul mașinii de făcut paste.

Закрепете приставката с режещите валици за Lasagne Ricce/спагети, като я плъзнете върху водача на машината за паста.



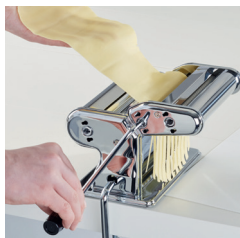
Izberite želeno obliko (Lasagne Ricce ali špageti) in vstavite ročico v ustrezno izvrtino ob strani strojčka.

Odaberite željeni rezultat (laskanje ricce ili špageti) i umetnite polugu u prikladni utor na bočnoj strani dodatka.

Válassza ki, hogy melyik tésztát (lasagne ricce vagy spegetti) szeretné elkészíteni, és helyezze a tekerőkart a rátét oldalán lévő megfelelő nyílásba.

Selectați rezultatul dorit (lasagne ricce sau spaghetti) și schimbați poziția manivelei, introducând-o în orificiul corespunzător de pe partea laterală a accesoriului.

Изберете желания резултат (Lasagne Ricce или спагети) и преместете ръчката, като я пхнете в съответното ухото 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: Pri testu za Lasagne Ricce priporočamo debeliko 5-6. Pri testu za špagete pa debelino 7.

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

NAPOMENA: za izradu ricce ili laskanja preporučujemo korištenje tijesta s postavkama debljine 7.

KÉRJÜK, VEGYE FIGYELEMBE: Lasagne ricce tésztahoz az 5-ös és 6-os tésztavastagság fokozat ajánlott. Spagetti tészta készítéséhez a 7-es tésztavastagság fokozat ajánlott.

Lăsați foaia 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 lasagne ricce se recomandă o grosime a aluatului realizată la treptele 5 și 6. Pentru prepararea de spaghetti se recomandă o grosime a aluatului realizată la treapta 7.

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

МОЛЯ, ИМАЙТЕ ПРЕДВИД: За производството на Lasagne Ricce са препоръчителни 5 и 6 степен на дебелина на тестото. За производството на спагети е препоръчителна 7 степен на дебелина на тестото.



Za zaključek priprave upoštevajte navodila v točki E.

Za izradu tjestenine slijedite upute pod točkom E.

A tésztakészítést az E pontban foglaltak szerint fejezze be.

Pentru a finaliza prepararea, vă rugăm să urmăriți pașii de la punctul E.

За завършване на приготвянето прочетете описанията в Е.

D Priprava raviolov (dodatni artikl 28420) / Izrada raviola (nastavak 28420) / Ravioli tészta készítése (külön cikkszám: 28420) / Prepararea de ravioli (nr. art. separat: 28420) / Производство на ravioli (отделен кат. № 28420)



Namestite nastavak z rezilnimi valji za pripravo laskanje Lasagne Ricce/špagetov, tako, da ga vstavite v vodila strojčka za testenine.

Valjak za rezanje laskanja ricce/špageta postavite umetanjem u vodilicu na stroju za izradu tjestenina.

A tésztakészítő gép vezetőjére rácsúsztatva helyezze fel a ravioli rátétet.

Fixați accesoriul pentru ravioli, împingându-l pe ghidajul mașinii de făcut paste.

Закрепете приставката за ravioli, като я плъзнете върху водача на машината за паста.



Ročico vtaknite v ustrezno izvrtino ob strani strojčka.

Ponovo postavite polugu tako da je umetnete u prikladan otvor na bočnoj strani priključka.

Helyezze a tekerőkart a rátét oldalán lévő megfelelő nyílásba.

Repoziționați manivela introducând-o în orificiul corespunzător de pe partea laterală a accesoriului.

Преместете ръчката, като я пхнете в съответното ухото от страната на приставката.



Uporabi pripomoček za rezanje robov in prirežite zvaljano testo (dolžina približno 50 cm).

POZOR: Za raviole priporočamo debelino testa 6 in 7.

Rezač koristite za rezanje pripremljene i zamotane tjestenine dožine do pribl. 50 cm.

NAPOMENA: za izradu raviola, preporučuje se korištenje tijesta s postavkama debljine od 6 i 7.

A tésztavágót használva vágja méretre az előkészített hengerelt tészta lapokat (hossz: kb. 50 cm).

KÉRJÜK, VEGYE FIGYELEMBE: Ravioli készítéshez a 6-os és 7-es tésztavastagság fokozat ajánlott. Folosíthja táietorul pentru margini pentru a tăia la dimensiune foaia de aluat pregătită și rulată (lungime: aprox. 50 cm).

VĂ RUGĂM SĂ AVEȚI ÎN VEDERE URMĂTOARELE: Pentru prepararea de ravioli se recomandă o grosime a aluatului realizată la treptele 6 și 7.

Използвайте ножа за изрязване на тестото по краищата, за да изрежете по размер приготвената разточена кора (дължина: ок. 50 cm).

МОЛЯ, ИМАЙТЕ ПРЕДВИД: За производството на ravioli са препоръчителни 6 и 7 степен на дебелина на тестото.



Prizezano testo prepognite na polovico.

Tijesto presavijte na pola.

Lazán hajtja kettőbe a levágott tésztalapot.

Pliati ușor în două foaia de aluat tăiată.

Съберете изрязаната тестена кора по-хлабаво наполовина.



Testo položite v nastavek za raviole tako, da je zaprta stran obrnjena proti nastavku za raviole (med valjček in modelček za raviole).

Najprej počasi zavrtite ročico, da valja dobro zagradi testo, nato pa razgrnite testo narazen.

Tijesto položite u nastavak za raviole tako da je zatvorena strana okrenuta prema nastavku za raviole (između valjka i model za raviole).

Először tegye a tésztalapot a hajtással előre a ravioli rátét alsó részébe (a henger és a ravioli adagoló közé).

Utána a tekerőkar kismértékű elforgatásával rögzítse a tésztalapot, majd hajtja szét.

Așezați foaia de aluat cu partea închisă mai întâi în secțiunea inferioară a accesoriului pentru ravioli (între cilindru și împărțitorul în porții pentru ravioli).

Mai întâi rotiți ușor manivela pentru a fixa foaia de aluat în poziție și apoi desfășurați foaia de aluat.

Поставете тестената кора първо със затворената страна в долната област на приставката за ravioli.

(между валика и автомата за порционирание).

Най-напред завъртете леко ръчката, за да фиксирате тестената кора, и след това разтворете кората.



S čajno žličko porazdelite nadev za raviole po polovici testa. Pustite približno 5 mm robu.

Punjenje za raviole podjednako rasporedite između tjestenine s rubovima od približno 5 mm.

Egyenletesen elosztva tegyen egy kiskanálnyi ravioli tölteléket a tésztalap felek közé, a szélén kb. 5 mm-t szabadon hagyva.

Întindeți uniform o linguriță de umplutură de ravioli între jumătățile de aluat, lăsând liber un spațiu de aproximativ 5 mm la margini.

С помощта на чаена лъжичка разпределете пълнката на raviolите равномерно между половините на тестената кора, като оставите по краищата по около 5 mm.



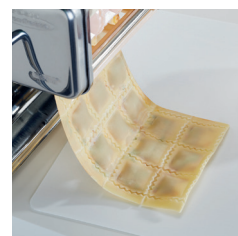
Počasi vrtite ročico, da se napolnjeno testo pomakne naprej.

Polagano okrećite ručicu i nastavite s punjenjem.

Utána lassan forgassa el a tekerőkart a töltés folytatásához.

Apoi rotiți manivela încet pentru a continua umplerea.

Завъртете леко ръчката, за да продължите с пълненето.



Takoj, ko pridejo vsi ravioli iz strojčka, jih položite na kuhinjsko krpo in počakajte, da se posušijo (točka E). Potem jih lahko brez težav odstranite z rokami.

Nakon što ravioli izađu iz valjaka stavite ih na površinu da se osuše (točka E). Nakon toga mogu se jednostavno odvojiti rukom.

Amikor a raviolit teljesen kihajtottá a hengerek közül, tegye konyharuhára száradni (E pont).

Utána könnyen szét lehet őket választani kézzel.

De îndată ce ați extras fiecare ravioli dintre cilindri, puneți-le pe un prosop de bucătărie pentru a le usca (punctul E). Acestea pot fi apoi ușor separate manual.

Щом като raviolите излязат напълно от валиците, ги оставете да изсъхнат върху кухненска кърпа (точка E). След това те се отделят лесно един от друг на ръка.

E Sušenje in kuhanje / Sušenje i kuhanje / Szárítás és végső műveletek / Uscare și pregătire finală / Сушене и завършване на приготвянето



Namestite nastavek za lazanje/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 tészta szárítón vagy másik lehetőségként konyharuhán.

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

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

Testenine lahko skuhate v vreli in slani vodi. Čas kuhanja je odvisen od debeline testa.

Možete započeti s kuhanjem tjestenina u kipućoj vodi. Vrijeme kuhanja varira s obzirom na debljinu tijesta.

Végül főzze meg a tésztát forró sós vízben. A főzési idő a tészta vastagságától függ.

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

След това можете да сварите пастата във вряща подсолена вода. Времето за готвене зависи от дебелината на тестото.

Čišćenje / Čišćenje / Tisztítás / Curățare / почистване



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

Za čiščenje 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 tésztakészítő gépet és a különböző rátéteket sem mosogatógépben, sem folyó víz alatt nem szabad tisztítani.

A tisztításhoz használjon ecsetet, konyhai papírtörölt vagy száraz konyharuhát.

A hengerek között maradt tésztát könnyen ki lehet tekerni miután megszáradt.

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că aparatul pentru paste și diferitele accesorii ale acestuia nu trebuie spălate nici

în mașina de spălat vase și nici sub jet de apă.

Utilizați pentru curățare o pensulă, prosop de hârtie sau un prosop de bucătărie uscat.

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 валяците е полепнало тесто, то може лесно да се извади с помощта на ръката, след като изсъхне.



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/sončninega 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 tjestelinu, stavite je u vrećicu i u zamrzivač i ostavite u hladnjaku barem 1 sat ili preko noći. Skuhajte tjestelinu po želji.

Metélt tészta

500 g liszt vagy 250 g durum búza dara és 250 g liszt vagy búzadara, 5 tojás, kb. 1–2 evőkanál víz, 1 kiskanál só, ízlés szerint 1 kiskanál olíva-/napraforgó olaj

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

A hozzávalókból gyúrjon tésztát, majd fagyasztó zacskóban pihentesse hideg helyen egy éjszakát, de legalább 1 órát. Végül készítse el ízlés szerint.

Tăiței

500 g de făină sau 250 g de griș din grâu dur și 250 g de făină sau griș de grâu, 5 ouă, aprox. 1-2 linguri de apă, 1 linguriță de sare, 1 linguriță de ulei de măsline/floarea soarelui, după gust

Variantă alternativă fără ou: 400 g făină/griș de grâu dur, 180-200 ml apă, 2 linguri de ulei de măsline, 1 linguriță de sare

Preparați aluatul din ingredientele enumerate, puneți-l într-o pungă pentru congelator și lăsați-l la rece peste noapte, dar cel puțin 1 oră. Apoi preparați-l după cum doriți.

Тесто за паста

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 С 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-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 клеймом 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 garanterer produktets langsigtede holdbarhed med forsejlingen GEFU-5, som står for en 5-års garanti.

GEFU gwarantuje dużą wytrzymałość niniejszego produktu za pomocą znaku GEFU-5, który oznacza 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 produktu pečatou GEFU-5, ktorá predstavuje 5-ročnú záruku.

GEFU zagotavlja trajnost tega izdelka s pečatom GEFU-5, ki pomeni 5-letno jamstvo.

GEFU jamči trajnost ovoga proizvoda pečatom GEFU-5 koji je znak za jamstvo u trajanju od 5 godina.

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

GEFU oferă pentru durabilitatea acestui produs sigiliul de calitate GEFU-5, ceea ce înseamnă o garanție de 5 de ani.

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

www.gefu.com/garantie

GEFU®

GEFU GmbH

Braukweg 28 · 59889 Eslohe · Germany

Tel. + 49 2973 9713 - 0

Fax + 49 2973 9713 - 55

www.GEFU.com