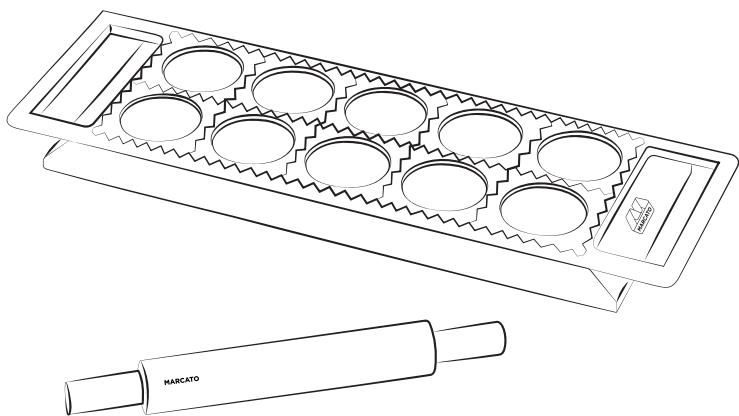


Ravioli Tablet



is made in Italy

3	ITALIANO
4	ENGLISH
5	FRANÇAIS
6	DEUTSCH
7	ESPAÑOL
8	PORTUGUÊS
9	DANSK
10	SUOMI
11	SVENSKA
12	NEDERLANDS
13	MAGYAR
14	POLSKA
15	ČEŠTINA
16	РУССКИЙ
17	TÜRK
18	عربي
19	中文
20	日本語
21	이태리어
22	עברית

Materiale all'interno della confezione

- Tavola per ravioli
- Mattarello
- Manuale di istruzioni

Ricetta base per pasta fresca

Ingredienti per 5 persone:

- 250g farina 00
- 250g semola rimacinata di grano duro
- 5 uova intere

Disporre la farina a fontana in una spianatoia e rompere le uova nel mezzo. Mescolare con una forchetta fino ad amalgamare completamente le uova alla farina. Lavorare con le mani l'impasto ottenuto per renderlo elastico e omogeneo. Se l'impasto è troppo asciutto aggiungere dell'acqua, se è troppo molle aggiungere della farina. Un ottimo impasto non deve attaccarsi alle dita.

Preparare la macchina all'uso

Preparare delle sfoglie larghe 15cm e lunghe circa 25cm. Se si è in possesso di una macchina Marcato arrivare fino alla posizione n° 6 del regolatore, altrimenti raggiungere uno spessore di circa 1mm. Infarinare il Ravioli Tablet, stendere un pezzo di sfoglia sopra la griglia facendo attenzione che tutte le forme siano coperte (Fig. 1). Premere con un dito ogni forma per far aderire bene la sfoglia come mostrato in figura 2. Riempire le forme con circa un cucchiaino di ripieno. Stendere un secondo pezzo di sfoglia sopra il ripieno (Fig. 3) e premere con le mani tutti i bordi per eliminare

l'aria in eccesso (Fig. 4). Infarinare un'ultima volta la sfoglia e passare il mattarello per tagliare i ravioli (Fig. 5). Eliminare la sfoglia in eccesso dai 4 bordi laterali come mostrato in figura 6. Sollevare la griglia e capovolgerla sul piano con un movimento veloce di 180° per staccare tutti i ravioli (Fig. 7).

Cura e manutenzione

Non lavare la base di Ravioli Tablet con acqua o in lavastoviglie. Per la pulizia utilizzare un pennello o un panno (Fig. 8). La griglia può essere lavata con acqua, ma non può essere messa in lavastoviglie. Asciugare bene prima di riporre.

Garanzia

I prodotti Marcato sono fabbricati con i migliori materiali disponibili e vengono sottoposti a continui controlli di qualità. Per questo, garantiamo assistenza per 2 anni dai difetti di fabbricazione. La garanzia non copre invece i danni provocati da uso improprio o diverso da quello illustrato in questo manuale.

Per altre informazioni o ricette visita www.marcato.it

Material inside the pack

- Table for ravioli
- Rolling Pin
- Instruction manual

Basic recipe for fresh pasta

Ingredients (serves 5):

- 250 g “00” flour
- 250 g semolina
- 5 whole eggs

Place the flour on a board. Make a well in the centre and crack the eggs into it. Beat the eggs with a fork and mix with the flour, incorporating a little at a time, until everything is combined. Work the obtained dough with your hands to make it elastic and homogeneous. If the dough is too dry add water, if it is too soft add flour. An excellent dough should not stick to your fingers.

How to prepare the machine for use

Prepare some sheets 15 cm wide and about 25 cm long. If you have a Marcato machine, set position 6 on the thickness-adjustment knob, otherwise set a thickness of around 1mm.

Flour the Ravioli Tablet, lay some dough over the grid, making sure that all the moulds are covered (Fig. 1). Press each mould with a finger to make the dough adhere well, as shown in figure 2. Fill the moulds with about a teaspoon of filling. Lay more dough over the filling (Fig. 3) and press all edges with your hands to eliminate excess air (Fig. 4). Flour the dough one last time and roll the rolling pin over to cut the ravioli (Fig. 5). Remove the excess dough from the 4 sides, as shown in figure 6. Lift the grid and

overturn it on the counter in a quick 180° manoeuvre, to detach all the ravioli (Fig. 7).

Care and maintenance

Do not wash the Ravioli Tablet base with water or in the dishwasher. Clean with a brush or cloth (Fig. 8). The grid can be washed with water, but not in the dishwasher. Dry well before putting it away.

Warranty

Marcato products are manufactured using the best materials available and are subject to constant quality checks. This is why we have a 2-year warranty against manufacturing defects. The warranty does not cover any damage caused by improper use or use other than specified in this manual.

Further more information or recipes, visit www.marcato.it

Matériel à l'intérieur de l'emballage

- Planche à raviolis
- Rouleau
- Mode d'emploi

Recette pour pâte fraîche

Ingrédients pour 5 personnes :

- 250 g de farine de type 45
- 250 g de semoule
- 5 œufs entiers

Disposer la farine en fontaine sur une planche à pâtisserie et casser les œufs au milieu. Mélanger avec une fourchette jusqu'à ce que les œufs et la farine soient complètement amalgamés. Pétrir à la main la pâte obtenue pour la rendre élastique et homogène. Si la pâte est trop sèche, ajouter de l'eau, si elle est trop molle, ajouter de la farine. Une bonne pâte ne doit jamais coller aux doigts.

Préparer la machine pour l'utilisation

Préparer des feuilles de pâte de 15 cm de large et 25 cm de long. Si l'on possède une machine Marcato, aller jusqu'à la position n° 6 du régulateur, sinon atteindre une épaisseur d'environ 1 mm. Fariner la Ravioli Tablet, étaler un morceau de pâte sur la grille en veillant à recouvrir toutes les formes (Fig. 1). Appuyer avec un doigt sur chaque forme pour bien faire adhérer la feuille de pâte comme montré sur la figure 2. Remplir les formes avec environ une cuillère à café de farce. Étaler une deuxième feuille de pâte sur la farce (Fig. 3) et appuyer avec les mains tous les bords pour éliminer l'excès d'air (Fig. 4). Fariner une dernière fois la feuille

de pâte et passer le rouleau pour couper les raviolis (Fig. 5). Retirer l'excédent de feuille de pâte des 4 bords latéraux comme montré sur la figure 6. Soulever la grille et la renverser sur le plan de travail avec un mouvement rapide de 180° pour détacher tous les raviolis (Fig. 7).

Nettoyage et entretien

Ne pas laver la base de Ravioli Tablet avec de l'eau ou au lave-vaisselle. Pour le nettoyage utiliser un pinceau ou un chiffon (Fig. 8). La grille peut être lavée avec de l'eau, mais elle ne peut pas être mise au lave-vaisselle. Bien sécher avant de remettre en place.

Garantie

Les produits Marcato sont fabriqués avec les meilleurs matériaux disponibles et sont continuellement soumis à des contrôles de qualité. C'est la raison pour laquelle, nous garantissons une assistance de 2 ans contre les défauts de fabrication. Par contre, la garantie ne couvre pas les dommages dus à une utilisation incorrecte ou différente de celle illustrée dans cette notice.

Pour plus d'informations ou de recettes, visitez le site www.marcato.it

Material in der Verpackung

- Raviolibrett
- Nudelholz
- Gebrauchsanleitung

Grundrezept für frische Pasta

Zutaten für 5 Personen:

- 250 g Mehl Typ 405
- 250g Gries
- 5 ganze Eier

Das Mehl in eine Rührschüssel geben und die Eier in der Mitte aufschlagen. Mit einer Gabel umrühren, bis die Eier vollständig mit Mehl vermischt sind. Den erhaltenen Teig mit den Händen bearbeiten, bis er elastisch und homogen ist. Wenn der Teig zu trocken geworden ist, etwas Wasser hinzufügen, sollte er zu weich sein, etwas Mehl hinzugeben. Ein optimaler Teig sollte nicht an den Fingern kleben.

Vorbereitung der Maschine für den Gebrauch

Bereiten Sie 15 cm breite und ca. 25 cm lange Teigblätter vor. Wenn Sie eine Marcato-Maschine haben, stellen Sie den Regler auf 6, in jedem Fall sollten die Blätter ca. 1 mm dick sein. Bestreuen Sie Ravioli Tablet mit Mehl, legen Sie ein Stück Teig auf das Brett und achten Sie darauf, dass alle Formen bedeckt sind (Abb. 1). Drücken Sie jede Form mit dem Finger nach, damit der Teig gut anliegt wie in Abbildung 2 dargestellt. Füllen Sie die Formen mit etwa einem Teelöffel Füllung. Ein zweites Stück Teig über die Füllung legen (Abb. 3) und alle Kanten mit

den Händen zusammendrücken, um überschüssige Luft zu entfernen (Abb. 4). Den Teig ein letztes Mal mit Mehl bestreuen und die Ravioli nun mit dem Nudelholz, zuschneiden (Abb. 5). Überschüssigen Teig von den vier Kanten entfernen, siehe Abbildung 6. Brett anheben und mit einer schnellen Bewegung um 180° umgekehrt auf die Arbeitsplatte kippen, um alle Ravioli zu lösen (Abb. 7).

Pflege und Wartung

Ravioli Tablet nicht mit Wasser oder in der Spülmaschine reinigen. Verwenden Sie eine Bürste oder ein Tuch zur Reinigung (Abb. 8). Das Brett kann mit Wasser gereinigt werden, ist aber nicht spülmaschinenfest. Vor dem Wegstellen gründlich abtrocknen.

Garantie

Alle Produkte von Marcato werden aus den besten auf dem Markt erhältlichen Materialien gefertigt und unterliegen kontinuierlichen Qualitätskontrollen. Daher gewähren wir 2 Jahre Garantie auf Herstellungsfehler. Die Garantie gilt nicht für Schäden, die durch einen unsachgemäßen oder nicht in diesem Handbuch beschriebenen Gebrauch entstehen.

Weitere Informationen und Rezepte finden sich unter www.marcato.it

Material incluido en la caja

- Tabla para raviolis
- Rodillo
- Manual de instrucciones

Receta base para pasta fresca

Ingredientes para 5 personas:

- 250 g de harina 00
- 250g de sémola
- 5 huevos enteros

Disponga la harina en forma de fuente sobre una tabla de amasar y rompa los huevos en su centro. Mezcle con un tenedor hasta que los huevos estén completamente mezclados con la harina. Trabaje con las manos la masa obtenida hasta que sea elástica y homogénea. Si la masa está demasiado seca, añada agua; si está demasiado blanda añada harina. Una buena masa no debe pegarse a los dedos.

Preparar la máquina para el uso

Prepare la lámina de masa de 15 cm de ancho y 25 cm de largo. Si tiene una máquina Marcato, puede llegar hasta la posición n.º 6 del regulador; de lo contrario, trabaje con un espesor de 1 mm aprox. Enharine la Ravioli Tablet, extienda un trozo de lámina de masa sobre la rejilla procurando que se cubran todos los moldes (Fig. 1). Presione con un dedo cada molde para que la lámina de masa se adhiera bien, como se muestra en la figura 2. Llene los moldes con una cucharilla de relleno más o menos. Extienda un segundo trozo de lámina de masa encima del relleno (Fig. 3) y presione con las manos todos los bordes para eliminar el exceso de

aire (Fig. 4). Enharine de nuevo la lámina de masa y pase el rodillo para cortar los raviolis (Fig. 5). Elimine la masa que sobra por los 4 lados tal como se muestra en la figura 6. Levante la rejilla y dele la vuelta sobre la encimera con un golpe seco de 180° para separar todos los raviolis (Fig. 7).

Cuidado y mantenimiento

No lave la base de la Ravioli Tablet con agua ni en el lavavajillas. Para su limpieza, utilice un pincel o un paño (Fig. 8). La rejilla se puede lavar con agua, pero no se puede poner en el lavavajillas. Séquela bien antes de guardarla.

Garantía

Todos los productos Marcato están fabricados con los mejores materiales disponibles y son sometidos a controles de calidad continuos. Por ello, garantizamos la asistencia durante 2 años por defectos de fabricación. La garantía no cubre, en cambio, los daños provocados por un uso inadecuado o diferente del que se indica en este manual.

Para más detalles o para las recetas visite la página www.marcato.it

Material no interior da embalagem

- Forma para ravioli
- Rolo de massa
- Manual de instruções

Receita base para massa fresca

Ingredientes para 5 pessoas:

- 250g farinha 00
- 250g sêmola
- 5 ovos inteiros

Disponer a farinha sobre uma superfície plana e quebrar os ovos no meio. Misturar com um garfo até misturar completamente os ovos com a farinha. Trabalhar a massa obtida com as mãos para a tornar elástica e homogênea. Se a massa estiver muito seca, adicionar água, se estiver muito mole, adicionar farinha. Uma massa ideal não deve grudar nos dedos.

Preparar a máquina para o uso

Preparar as folhas de massa com 15 cm de largura e 25 cm de comprimento. Caso possua uma máquina Marcato, abrir a massa até a posição nº 6 do regulador, caso contrário, até obter uma espessura de cerca de 1 mm. Polvilhar farinha no Ravioli Tablet, estender um pedaço de folha de massa por cima da forma prestando atenção para que todos os orifícios sejam cobertos (Fig. 1). Premir com um dedo cada orifício para fazer aderir bem a folha de massa, como mostra a figura 2. Encher os orifícios com cerca de uma colher de chá cheia. Estender um segundo pedaço de folha de massa por cima do recheio (Fig. 3) e premir com

as mãos todas as bordas para eliminar o ar em excesso (Fig. 4). Polvilhar farinha mais uma vez sobre a folha de massa e passar o rolo de massa para cortar os ravioli (Fig. 5). Eliminar a folha de massa em excesso das 4 bordas laterais, como mostra a figura 6. Levantar a forma e virá-la sobre a superfície com um movimento rápido a 180º, para soltar todos os ravioli (Fig. 7).

Cuidados e manutenção

Não lavar a forma de Ravioli Tablet com água ou na máquina de lavar loiça. Para a limpeza, usar um pincel ou um pano (Fig. 8). A forma pode ser lavada com água, mas não pode ser lavada na máquina de lavar loiça. Secar bem antes de guardar.

Garantia

Os produtos Marcato são fabricados com os melhores materiais disponíveis e são submetidos a controlos contínuos de qualidade. Por isso, garantimos assistência por 2 anos de defeitos de construção. A garantia não cobre os danos provocados por uso impróprio ou diferente daquele indicado neste manual.

Para outras informações ou receitas visitar www.marcato.it

Materiale inden i pakken

- Ravioli-form
- Kagerulle
- Instruktionsvejledning

Basisopskrifter til frisk pasta

Opskrift til 5 personer:

- 250g mel, type 00
- 250 g semulje
- 5 hele æg

Hæld melet ud på arbejdsbordet i en pyramideform og lav et hul i midten, som æggene slås ud i. Bland med en gaffel indtil æggene er godt blandet med melet. Ælt dejen med hænderne indtil den er smiddig og ensartet. Tilsæt lidt vand hvis dejen er for tør, tilsæt mel hvis den er for blød. En perfekt dej klistrer ikke til fingrene.

Klargøre maskinen til brug

Rul dejen ud i lag, der er 15 cm brede og 25 cm lange. Hvis du har en Marcato-maskine, skal regulatoren indstilles på pos. nr. 6. Hvis ikke skal dejen rulles ud i ca. 1 mm tykkelse. Kom mel på Ravioli Tablet, læg et lag dej oven på formen, og sørg for, at alle hullerne i formen er dækket (fig. 1). Tryk med en finger på hvert hul i formen for at være sikker på, at dejen sætter sig godt fast, som vist på fig. 2. Fyld hullerne i formen med en skelfuld fyld. Læg et nyt lag dej hen over de fyldte huller (fig. 3), og tryk på alle kanterne, så den overskydende luft fjernes (fig. 4). Drys et sidste lag mel over dejen, og rul kagerullen hen over formen for at skære raviolierne ud

(fig. 5). Fjern den overskydende dej på de 4 sider, som vist i fig. 6. Løft formen, og vend den hurtigt om på et 180° fladt plan, og tryk alle raviolierne ud (fig. 7).

Pleje og vedligeholdelse

Vask ikke bunden på Ravioli Tablet i vand, og læg den heller ikke i opvaskemaskinen. Det er nok at rengøre den med en pensel eller en klud (fig. 8). Selve formen kan vaskes i vand, men må ikke lægges i opvaskemaskinen. Tør den godt af, inden den lægges på plads.

Garanti

Alle produkter fra Marcato er fremstillet af de bedste materialer, der fås på markedet, og er underlagt løbende kvalitetskontrol. Derfor garanterer vi service i 2 år ved fabrikationsfejl. Garantien dækker ikke skader, der opstår ved forkert brug eller anden brug end den, der er illustreret i denne vejledning.

Besøg www.marcato.it for mere information eller opskrifter.

Pakkauksen sisällä oleva materiaali

- Raviolien tekoon tarkoitettu levy
- Kaulin
- Ohjekirja

Tuorepastan perusohje

Ainekset 5 henkilölle:

- 250 g 00-vehnäjauhoa
- 250 g karkeita jauhoja
- 5 kokonaista munaa

Tee jauhokeon keskelle syvennys, johon lisätään munat. Sekoita haarukalla, kunnes munat sekoittuvat kokonaan jauhoihin. Alusta taikinaa käsin saadaksesi siitä kimmoisan ja yhtenäisen. Jos taikina on liian kuivaa, lisää vettä. Jos se on liian löysää, lisää jauhoja. Erinomainen taikina ei saa jäädä kiinni sormiin.

Laitteen valmistelu käyttöä varten

Valmistele muutama 15 cm leveä ja noin 25 cm pitkä taikinalevy. Jos käyttössäsi on Marcato-kone, siirry säätimen asentoon nro 6, muussa tapauksessa kauli noin 1 mm:n paksuiseksi. Jauhota Ravioli Tablet, levitä taikinapala ritilän päälle varmistaen, että kaikki muotit on peitetty (Kuva 1). Paina kutakin muottia sormella, jotta taikina tarttuu hyvin kuvan 2 mukaisesti. Täytä muotit noin teelusikallisella täytettä. Levitä toinen taikinapala täytteen päälle (kuva 3) ja painele käsin kaikki reunat ylimääräisen ilman poistamiseksi (kuva 4). Jauhota taikina viimeisen kerran ja kaulitse raviolit niiden leikkaamiseksi (kuva 5). Poista ylimääräinen taikina neljältä sivulta, kuten näytetty

kuvassa 6. Nosta ritilää ja käännä se ylösalaisin tasolle nopealla 180°:n liikkeellä kaikkien raviolien irrottamiseksi (Kuva 7).

Hoito ja kunnossapito

Älä pese Ravioli Tabletin pohjaa vedellä tai astianpesukoneessa. Käytä puhdistamiseen pensseliä tai liinaa (Kuva 8). Ritilä voidaan pestä vedellä, mutta sitä ei saa laittaa pesukoneeseen. Kuivaa hyvin ennen takaisin asettamista.

Takuu

Marcato-tuotteet on valmistettu parhaista saatavilla olevista materiaaleista ja ne altistuvat jatkuville laatutarkastuksille. Näin ollen annamme kahden vuoden takuun valmistusvirheiden varalta. Takuu ei korvaa vahinkoja, jotka johtuvat väärinkäytöstä tai tässä oppaassa annetuista ohjeista poikkeavasta käytöstä.

Lisätietoja tai reseptejä löydät osoitteesta www.marcato.it

Material i förpackningen

- Raviolibricka
- Kavel
- Bruksanvisning

Grundrecept för färsk pasta

Ingredienser för 5 personer:

- 250 g vetemjöl
- 250 g durumvetemjöl
- 5 ägg

Häll mjölet på en arbetsyta och gör en grop i mitten. Knäck äggen i gropen. Blanda med en gaffel tills äggen och mjölet samlats ihop till en degklump. Knåda degen med händerna tills den blir jämn och elastisk. Tillsätt lite vatten om degen känns för torr, eller mjöl om den känns för kladdig. En perfekt deg ska inta klibba fast vid fingrarna.

Förbered maskinen för användning

Förbered några 15 cm breda och ca 25 cm långa degplattor. Om du har en Marcato-maskin, gå till läge nr 6 på inställaren, i annat fall ska du uppnå en tjocklek på cirka 1 mm. Mjöla Ravioli Tablet, bred ut en bit degplatta över gallret och se till att alla formar är täckta (Fig. 1). Tryck på varje form med ett finger för att få degplattan att fästa väl, såsom visas i figur 2. Fyll formarna med cirka en tesked fyllning. Bred ut en andra degplatta över fyllningen (Fig. 3) och tryck på alla kanterna med händerna för att ta bort överflödig luft (Fig. 4). Mjöla degplattan en sista gång och kavla för att skära raviolin (Fig. 5). Ta

bort överflödig deg från de 4 sidokanterna såsom visas i figur 6. Lyft gallret och vänd det upp och ner på bänken med en snabb rörelse i 180° för att lossa alla ravioli (Fig. 7).

Skötsel och underhåll

Tvätta inte basen på Ravioli Tablet med vatten eller i diskmaskin. Använd en pensel eller en trasa för rengöringen (Fig. 8). Gallret kan diskas med vatten, men det kan inte diskas i diskmaskin. Torka väl före förvaring.

Garanti

Marcato-produkterna är tillverkade med de bästa materialen som finns på marknaden och genomgår kontinuerliga kvalitetskontroller. Vi garanterar därför 2 års service för tillverkningsfel. Garantin täcker dock inte de skador som orsakas av felaktig användning eller användning som skiljer sig från den som beskrivs i den här manualen.

För ytterligare information eller recept besök www.marcato.it

Materiaal in de verpakking

- Ravioliplank
- Deegroller
- Gebruiksaanwijzing

Basisrecept voor verse pasta

Ingrediënten voor 5 personen:

- 250g farina 00
- 250 g durumtarwebloem
- 5 hele eieren

Maak op een werkblad een bergje van de bloem met een kuiltje in het midden en breek er de eieren in. Roer met een vork tot de eieren volledig met de bloem zijn vermengd. Kneed het verkregen deeg met uw handen om het elastisch en glad te maken. Als het deeg te droog is, voeg dan water toe, als het te zacht is, voeg dan bloem toe. Goed deeg mag niet aan uw vingers blijven kleven.

Maak de machine klaar voor gebruik

Bereid deegvellen voor van 15 cm breed en 25 cm lang. Als u een Marcato-pastamachine hebt, gaat u tot stand 6 van de regelknop, rol het deeg anders tot een dikte van ongeveer 1 mm.

Bestrooi de Ravioli Tablet met bloem, spreid een stuk deegvel op de mal en let er daarbij op dat alle vormpjes bedekt zijn (Fig. 1). Druk met een vinger op elk vormpje om het deeg goed te laten hechten zoals te zien is in figuur 2.

Vul de vormpjes met een kleine lepel vulling. Dek de vulling af met een tweede stuk deegvel (Fig. 3) en druk met de vingers de randen aan om de overtollige lucht te verwijderen (Fig. 4). Bestrooi het

deegvel nog een laatste keer met bloem en rol de deegroller over het deeg om de ravioli te snijden (Fig. 5). Verwijder het overtollige deeg van de 4 zijanten zoals te zien is in figuur 6. Til de mal op en draai hem met een snelle beweging 180° om zodat alle ravioli loskomen (Fig. 7).

Zorg en onderhoud

Was de basis van de Ravioli Tablet niet met water of in de vaatwasser. Gebruik voor de reiniging een kwast of een doek (Fig. 8). De mal kan met water worden gewassen, maar is niet geschikt voor de vaatwasser. Goed afdrogen voor het opbergen.

Garantie

Marcato-producten worden vervaardigd uit de beste beschikbare materialen en ondergaan een voortdurende kwaliteitscontrole. Daarom garanderen wij gedurende 2 jaar service tegen fabricagefouten. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik of gebruik anders dan beschreven in deze handleiding.

Ga voor meer informatie of recepten naar www.marcato.it

A csomagolás tartalma:

- Ravioli készítő tálca
- Sodrófa
- Használati útmutató

Alaprecept friss tésztahoz

Hozzávalók 5 személyre:

- 250 g 00-ás liszt
- 250 g búzadara
- 5 egész tojás

Öntsön lisztet egy gyúródeszkára, és készítsen benne mélyedést, majd törje fel a tojásokat. Keverje el egy villával, amíg a tojás teljesen el nem keveredik a liszttel. Dolgozza ki kézzel a kapott tésztát míg nyújtható és homogén nem lesz. Ha a tészta túl száraz, adjunk hozzá vizet, ha túl puha, adjunk hozzá lisztet. A kiváló tészta nem tapadhat az ujjaihoz.

Készítse elő a gépet a használatra

Készítsünk 15 cm széles és kb. 25 cm hosszú lapokat a tésztából. Ha Marcato géppel készítjük a lapokat, akkor állítsuk 6-os szintre a szabályozót, máskülönben pedig készítsünk kb. 1 mm vastagságú tésztát.

Lisztezzük be a ravioli készítő tálcát, majd helyezzünk egy darab tésztát a rácsra, ügyelve rá, hogy minden üreget lefedjen (1 ábra). Nyomkodjuk meg az ujjunkkal az egyes üregeket, hogy a tészta jól tapadjon, lásd a 2 ábrát. Töltsük meg az üregeket körülbelül egy teáskanálnyi töltelékkel. Fekessünk egy második tésztaalapot a töltelék tetejére (3 ábra), és a kezünkkel nyomkodjuk meg a

tálca és az üregek széleit, hogy kinyomjuk a felesleges levegőt (4 ábra). Lisztezzük be még egyszer a tésztát, és a sodrófát végighengergetve rajta, vágjuk ki a raviolikat (5 ábra). Távolítsuk el a felesleges tésztát a tálca négy széléről a 6 ábrán látható módon. Emeljük fel a rácsot, és gyors mozdulattal fordítsuk meg 180°-kal a munkalapon, hogy az összes ravioli leváljon róla (7 ábra).

Ápolás és karbantartás

A Ravioli Tablet alsó részét nem szabad vízzel mosni vagy mosogatógépben tisztítani. Ecsettel vagy egy ruhadarabbal kell megtisztítani (8 ábra). A rácsot lehet vízzel mosni, de nem szabad mosogatógépben tisztítani. Tárolás előtt alaposan szárítsa meg őket.

Garancia

A Marcato termékeket a rendelkezésre álló legjobb anyagokból gyártják, és folyamatosan ellenőrzik a minőségüket. Ezért 2 év garanciát vállalunk a gyártási hibákra. A garancia nem terjed ki az olyan károkra, amelyek a nem rendeltetésszerű használatból vagy a jelen használati utasításban leírtaktól eltérő használatból származnak.

További információkért és receptekért látogasson el a www.marcato.it weboldalra.

Części znajdujące się w opakowaniu

- Forma do ravioli
- Wałek do ciasta
- Instrukcja obsługi

Podstawowy przepis na makaron

- Składniki na 5 osób:
- 250 g mąki typu 00
 - 250 g kaszy manny
 - 5 jajek

Wyspać maki do miski, zrobić po środku wgłębienie, w które należy wbić jaja. Rozmieszać widelcem, tak aby jaja całkowicie potoczyły się z mąką. Wyrabiać ręcznie aż do uzyskania jednolitego i elastycznego ciasta. Jeśli ciasto jest zbyt suche można dodać odrobinę wody a gdy ciasto jest zbyt klejące można dodać nieco mąki. Idealne ciasto nie powinno lepić się do rąk.

Przygotowanie maszynki do użytkowania

Przygotować płaty ciasta o szerokości 15 cm i długości około 25 cm. Jeśli ma się maszynkę Marcato, ustawić pokrętko regulacyjne w pozycji 6, w przeciwnym razie rozwałkować ciasto na grubość około 1 mm. Oprószyć formę Ravioli Tablet mąką, rozłożyć kawałek płatu ciasta na formie, upewniając się, że wszystkie foremki są przykryte (Rys. 1). Docisnąć każdą foremkę palcem, aby ciasto dobrze przylegało, jak pokazano na rysunku 2. Wypełnić foremki około tyżeczką farszu. Rozłożyć drugi kawałek płatu ciasta na farszu (Rys. 3) i docisnąć

wszystkie krawędzie dłońmi, aby usunąć nadmiar powietrza (Rys. 4). Ciasto oprószyć ostatni raz mąką i rozwałkować wałkiem tak, aby wyciąć ravioli (Rys. 5). Usunąć nadmiar ciasta z 4 bocznych krawędzi, jak pokazano na rysunku 6. Podnieść formę i szybkim ruchem obrócić ją o 180°, aby oddzielić wszystkie ravioli (Rys. 7).

Nadzór i konserwacja

Podstawy Ravioli Tablet nie należy myć wodą ani w zmywarce. Do czyszczenia użyć pędzelka lub ściereczki (Rys. 8). Formę można myć wodą, ale nie nadaje się do mycia w zmywarce. Dobrze wysuszyć przed odłożeniem na miejsce.

Gwarancja

Produkty Marcato są wytwarzane z najlepszych dostępnych materiałów i poddawane ciągłej kontroli jakości. W związku z tym udzielamy 2-letniej gwarancji na wady fabryczne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem lub użytkowaniem innym niż opisane w niniejszej instrukcji.

Więcej informacji lub przepisów można znaleźć w witrynie www.marcato.it

Materiál uvnitř balení

- Prkénko na ravioli
- Váleček
- Návod k použití

Základní recept na čerstvé těstoviny

Ingredience pro 5 osob:

- 250 g mouky 00
- 250 g krupice
- 5 celých vajec

Nasypte mouku do kupičky na vál a doprostřed rozbijte vejce. Míchejte vidličkou, dokud se vejce zcela nespojí s moukou. Zpracujte těsto rukama až bude vláčné a jednolité. Pokud je těsto příliš suché, přidejte vodu, pokud se příliš lepí přidejte mouku. Optimálně se těsto nesmí lepit na prsty.

Příprave stroj k použití

Přípravte si pláty široké 15 cm a dlouhé asi 25 cm. Pokud máte stroj Marcato, přejděte až do polohy č. 6 na seřizovači, jinak dosáhněte tloušťky asi 1 mm. Ravioli Tablet vysypte moukou, položte plát těsta na mřížku a ujistěte se, že jsou pokryty všechny formičky (obr. 1). Každou formičku přitlačte prstem, aby těsto dobře přilnulo, jak je znázorněno na obrázku 2. Formičky naplňte asi lžičkou náplně. Na náplň položte druhý plát těsta (obr. 3) a rukama přitlačte všechny okraje, abyste odstranili přebytečný vzduch (obr. 4). Těsto naposledy poprašte moukou a rozválejte válečkem, abyste mohli vykrojit ravioli (obr. 5). Odstraňte přebytečné těsto ze 4 bočních okrajů, jak je znázorněno na

obrázku 6. Zvedněte mřížku a překlote ji na pracovní desku rychlým pohybem o 180° dolů, abyste oddělili všechny ravioli (obr. 7).

Péče a údržba

Podložku Ravioli Tablet nemyjte vodou ani v myčce nádobí. K čištění použijte štětec nebo hadřík (obr. 8). Mřížku lze mýt vodou, ale nelze ji vložit do myčky nádobí. Před uskladněním ji dobře osušte.

Záruka

Výrobky Marcato jsou vyrobeny z těch nejlepších dostupných materiálů a podléhají neustálé kontrole kvality. Proto poskytujeme záruku 2 roky na vady z výroby. Záruka se nevztahuje na škody způsobené nevhodným používáním či používáním odlišným od toho, které je uvedeno v tomto návodu.

Pro podrobnější informace nebo recepty navštivte stránky www.marcato.it

Материал внутри упаковки

- Форма для равиоли
- Скалка
- Руководство по эксплуатации

Базовый рецепт для приготовления теста

Ингредиенты на 5 порций:

- 250 г муки 00
- 250 г муки из твердых сортов пшеницы
- 5 целых яиц

Насыпьте муку на разделочную доску, добавьте в середину яйца. Хорошо перемешайте вилкой, а затем замесите руками до получения упругого однородного теста. Если тесто получилось слишком сухим, добавьте немного воды, если оно слишком жидкое, добавьте немного муки. Правильно приготовленное тесто не должно липнуть к рукам.

Подготовка устройства для работы

Приготовьте листы раскатанного теста шириной 15 см и длиной около 25 см. Если у вас есть машинка Marcato, раскатывайте тесто до достижения 6-й позиции регулятора, в противном случае раскатывайте до достижения толщины около 1 мм. Слегка присыпьте мукой форму для равиоли, разместите на решетке лист раскатанного теста, обращая внимание на то, чтобы тесто закрывало все ячейки (рис. 1). Руками слегка надавите на тесто в каждой ячейке, чтобы оно прилегло к форме, как показано на рисунке 2. Разложите в ячейки начинку, по одной чайной ложке в каждую. Сверху разместите второй

лист раскатанного теста (рис. 3) и руками пройдитесь по всем краям, чтобы удалить излишки воздуха (рис. 4). В последний раз слегка присыпьте мукой тесто и проведите несколько раз скалкой, чтобы вырезать равиоли (рис. 5). Удалите излишки теста с 4 сторон, как показано на рисунке 6. Приподнимите решетку и переверните ее быстрым движением на 180°, чтобы выложить все равиоли на стол (рис. 7).

Уход и техобслуживание

Не мойте основание формы для равиоли водой или в посудомоечной машине. Для очистки используйте кисточку или ткань (рис. 8). Решетку можно вымыть водой, но нельзя мыть в посудомоечной машине. Насухо вытрите, прежде чем класть на место.

Гарантия

Изделия фирмы Marcato изготовлены из самых лучших материалов и проходят постоянный контроль качества. Поэтому мы предоставляем двухлетнюю гарантию на производственные дефекты. Тем не менее, гарантия не распространяется на повреждения, связанные с неправильным использованием или с использованием, отличным от указанного в настоящем руководстве. Дополнительную информацию и рецепты см. на сайте www.marcato.it

Ambalaja dahil malzemeler

- Ravioli için tabla
- Merdane
- Kullanım kılavuzu

Taze makarna için temel tarif

5 kişi için malzemeler:

- 250g un 00
- 250g irmik
- 5 yumurta

Unu bir hamur tahtasının üzerine döküp ortasını açın ve yumurtları içine kırın. Unla yumurtaları iyice yedirene kadar bir çatala karıştırın. Elastik ve homojen olması için elde ettiğiniz hamuru elle yoğurun. Hamur çok kuruyrsa su ekleyin, çok yumuşaksa un ekleyin. Hamur en uygun haldeyken parmaklara yapışmamalıdır.

Makinenin kullanıma hazırlanması

Hamuru 15 cm genişliğinde ve yaklaşık 25 cm uzunluğunda açın. Eğer Marcato marka bir makineye sahipseniz ayar düğmesini 6. pozisyona getirin, aksi halde yaklaşık 1 mm bir kalınlığa ulaşın. Ravioli Tablet’ini unlayın, açtığınız hamurlardan birini izgara üzerine tüm kalıpların kaplandığına dikkat ederek yayın (Şek. 1). Hamurun iyice oturmasına yardımcı olmak için tüm kalıpların üzerine bir parmağınız ile şekil 2’de gösterildiği gibi baskı uygulayın. Kalıpları tam dolu bir çay kaşığı ile doldurun. İkinci hamuru iç üzerine serin (Şek. 3) ve havasını almak için tüm kenarlar üzerine elleriniz ile bastırın (Şek. 4). Son kez hamuru unlayarak raviolileri kesmek için üzerinden merdane

ile geçin (Şek. 5). Şekil 6’da gösterildiği gibi 4 yan kenardaki hamur fazlalıklarını alın. Izgarayı kaldırın ve düz bir yüzey üzerine tüm raviolilerin ayrılması için hızlı bir hareketle 180° ters çevirin (Şek. 7).

Özen ve bakım

Ravioli Tablet’ini su ile veya bulaşık makinesinde yıkamayın. Temizlemek için bir fırça veya bir bez kullanın (Şek. 8). Izgara su ile yıkanabilir ama bulaşık makinesine koyulamaz. Kaldırmadan önce iyice kurulayın.

Garanti

Marcato ürünleri mevcut en iyi malzemelerle üretilmiştir ve sürekli kalite kontrollerine tabi tutulmaktadır. Bunun için imalat hatalarına karşı 2 yıl destek garantisini veriyoruz. Garanti, yanlış kullanımdan veya bu kılavuzda gösterilenden farklı kullanımdan kaynaklanan hasarları kapsamaz.

Diğer bilgiler ve tarifler için www.marcato.it sitesini ziyaret edin

保养和维护

请勿用水或洗碗机清洗 Ravioli Tablet 的底部。清洗时，请使用刷子或布（图 8）。网格可以用水清洗，但不能放入洗碗机清洗。存放前请充分干燥。

保修

Marcato 产品采用市面上的优质材料制成，并且接受连续的质量检查。为此，我们保证为制造缺陷提供 2 年的售后服务。但是由于使用不当或与本手册所示不同的使用方式造成的损坏不在保修范围内。如需更多信息或食谱，请访问 www.marcato.it

包装内组件

- 饺子模具
- 擀面杖
- 使用手册

新鲜面团基础配方

5人食配料:

- 250克00面粉
- 250克粗面粉
- 5只完整鸡蛋

将面粉倒入盆中堆起，再将鸡蛋打破倒在中间。用叉子搅拌，令鸡蛋和面粉完全融合。双手揉面，直至完全均匀而有弹性。如面团太干则加入少量水；如面团太软则加入少量面粉。揉好的面团应不粘手指。

安装机器准备使用

准备一些约 15cm 宽和 25cm 长的面片。如果您有一台 Marcato 机器，应达到调节器的 6 号位置，否则达到约 1mm 的厚度。在 Ravioli Tablet 上撒上面粉，将一块面片铺在网格上，注意确保所有形状模子都被覆盖（图 1）。用手指按压每个形状模子，以使面片很好地贴合，如图 2 所示。用大约一小匙的馅料填充形状模子。将第二块面片铺在馅料上（图 3）并用手按压所有边缘以消除多余的空气（图 4）。最后一次在面片上撒上面粉，然后滚动擀面杖以分切饺子（图 5）。如图 6 所示，从 4 个侧边去除多余的面片。提起网格并在台面上快速翻转 180° 以取出所有饺子（图 7）。

المكونات داخل العبوة
طاولة للرافيواليانشابة دليل التعليمات

الوصفة الأساسية للمعكرونة الطازجة

المكونات لـ 5 أشخاص:

250 جم دقيق 00

250 جم سميد من القمح القاسي المعاد طحنه

5 بيضات كاملة

ضع الدقيق في شكل نافورة دائرية بتجفيف في الوسط، واكسر البيض نصفين في التجويف. قلب المكونات بالشوكة حتى يمتزج البيض تمامًا مع الدقيق. اعجن العجين الذي تم الحصول عليه بيديك لجعله مرنا ومتجانسا. إذا كان العجين جافًا جدًا، أضف الماء، وإذا كان طرياً جدًا، أضف الدقيق. العجين الممتاز يجب أن لا يلتصق بأصابعك.

كيفية إعداد الماكينة للاستخدام

تحضير طبقات بعرض 15 سم وبطول 25 سم تقريباً. إذا كانت بحوزتك ماكينة Marcato قم بالوصول إلى الموضع رقم 6 بالمنظر، وإلا يمكنك الوصول إلى سمل 1 مم تقريباً. انثر الدقيق على صينية تشكيل الرافيوالي، افرد قطعة من طبقة العجين على الشبكة مع الانتباه إلى أن تكون جميع الأشكال مغطاة (الشكل 1). اضغط بإصبع على كل شكل من أجل العمل على التصاق طبقة العجين جيداً على النحو المبين في الشكل 2. املاً الأشكال بما يقارب ملعقة صغيرة من الحشو. افرد قطعة ثانية من طبقة العجين على الحشو (الشكل 3) وخذ باليدين جميع الحواف من أجل إزالة الهواء الزائد (الشكل 4). انثر الدقيق مرة أخيرة على طبقة العجين ومرّر عليها النشابة من أجل تقطيع الرافيوالي (الشكل 5). أزل طبقة العجين الزائدة من الـ 4 حواف الجانبية على النحو المبين في الشكل 6. ارفع الشبكة واقلبها على سطح العمل بحركة سريعة بمقدار 180° من أجل فصل جميع الرافيوالي (الشكل 7).

العناية والصيانة

لا تغسل قاعدة صينية تشكيل الرافيوالي بالماء أو في غسالة الأطباق. من أجل التنظيف، استخدم فرشاة أو قطعة قماش (الشكل 8). يمكن غسل الشبكة بالماء، غير أنه لا يجوز وضعها في غسالة الأطباق. تُجفف جيداً قبل التخزين.

الضمان

تم تصنيع منتجات Marcato بأفضل الخامات المتاحة ويتم إخضاعها إلى فحوصات مستمرة خاصة بالجودة. لهذا السبب، فإننا نضمن الدعم الفني لمدة عامين ضد عيوب التصنيع. على العكس، لا يغطي الضمان الأضرار الناتجة عن الاستخدام غير المناسب أو المختلف عن ذلك الموضح في هذا الدليل. للحصول على مزيدٍ من المعلومات أو الوصفات تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.marcato.it

梱包内容の確認

- ラビオリ用タブレット
- 麵棒
- 取扱説明書

基本の生パスタの作り方

- 5人分材料
- 小麦粉 250g
 - セモリナ 250g
 - 生卵 5個

台の上に小麦粉を用意してくぼみを作り、その中央に卵を落とします。卵と小麦粉が完全に馴染むまで、フォークを使ってかき混ぜます。ある程度まとまったら両手でこねて、弾力のある滑らかな生地にします。生地がばさついている場合は水を加え、生地がべたつく場合は小麦粉を加えてください。生地が指に張り付かなくなったら完成です。

マシンの使用準備

約幅15cm、長さ約25cmのシートを用意します。マルカート製のマシンの場合はアジャスターの6番まで、いずれの場合も1mm程度の厚みになります。

Ravioli Tabletに小麦粉をつけ、パスタ生地をグリッドの上に広げて、すべての形が隠れるようにします(図 1)。

図 2 のように、それぞれの形を指で押して生地がよく密着するようにします。型に小さじ1杯ほどの具を詰めます。具の上に2枚目の生地を重ねて(図 3)、形の手で押さえて、余分な空気を抜きます(図 4)。最後にもう一度小麦粉をまぶし、麵棒で押さえてラビオリを切り取ります(図 5)。

図 6 のように、4辺の端から余分な生地を取り除きます。グリッドを持ち上げ、調理台の上で逆さまに180度素早く回転させてすべてのラビオリを取り出します(図 7)。

お手入れとメンテナンス

Ravioli Tabletの本体は、水洗いや食器洗い機で洗わないでください。清掃には、ブラシまたは布を使用してください(図 8)。グリッドは水洗いできますが、食器洗い機には使わないでください。よく乾かしてから保存してください。

保証

MARCATO (マルカート)社の製品はすべて、可能な限りよい品質の素材を用いて生産され、常に品質のチェックが行われています。そのため、製造上の欠陥に対して2年間のサービスを保証しているのです。この保証は、製品が不適切、あるいは本取扱説明書に記載されている使用方法とは異なった使用により生じた故障には適応されません。

詳しい情報やレシピについては、www.marcato.it をご覧ください

제품 안에 있는 내용물

- 라비올리를 위한 테이블
- 밀대
- 사용 설명서

신선한 반죽을 위한 레시피

- 5인분 재료:
- 250g 밀가루
 - 250g 계란
 - 계란 5개

반죽도마 위에 밀가루를 산으로 쌓아 올린 후에 중간에 움푹 파인 구멍을 내고 계란을 중앙에 깨뜨리십시오. 포크로 계란을 밀가루와 끝까지 섞으십시오. 손으로 만들어진 반죽을 부드럽고 전부 섞어주십시오. 반죽이 너무 건조하면 물을 넣으십시오. 너무 묽으면 밀가루를 더 넣으십시오. 가장 좋은 반죽은 손가락에 붙지 않는 반죽입니다.

기계를 사용할 준비를 하십시오

15 cm 폭, 약 25 cm 길이의 반죽을 여러개 만드십시오. 마르카토 기계가 있을 경우, 조절기의 6번의 위치까지 가십시오, 그렇지 않으면 약 1 mm 의 두께에 도달하십시오.

Ravioli Tablet 에 밀가루를 묻히고, 그릴 위에 반죽을 펴십시오. 모든 틀을 다 덮었는지 확인하십시오(그림 1). 손가락으로 모든 틀을 잘 눌러서 그림 2 와 같이 반죽이 붙게 하십시오. 틀에 속 한 스푼 정도 채우십시오. 속 위에 두 번째 반죽을 펴십시오(그림 3). 이후에 손으로 모든 테두리를 눌러서 안에 공기가 없도록 합니다.(그림 4). 마지막으로 반죽에 밀가루를 뿌려서 라비올리를 자르기 위해서 밀대를 미십시오(그림 5). 그림 6 과 같이 측면 4곳에서 남은 테두리는 잘라서 제거하십시오. 그릴을 열리고 빠르게 바닥을 향해 180°만큼 돌려서 라비올리가 붙지 않게 하십시오(그림 7).

관리 및 유지보수

Ravioli Tablet 의 바닥을 물로 닦지 말고 식기세척기로 세척하지 마십시오. 세척을 위해 브러시 또는 수건을 사용하십시오(그림 8). 그릴은 물로 세척할 수 있지만, 식기세척기에 넣어서는 안됩니다. 먼저 다시 올리기 전에 잘 건조하십시오.

보증

마르카토 제품들은 최상의 자재를 사용하여 제작하며 지속적인 품질 관리를 받습니다. 이로 인해, 제조 결함은 2년의 보증을 제공합니다. 보증은 잘못된 사용 또는 매뉴얼과 다른 사용의 경우에는 적용되지 않습니다. www.marcato.it 을 참고하십시오

האריזה מכילה:

לוח-טבלה לרביולי

מערוך

מדריך למשתמש

מתכון בסיסי להכנת פסטה טרייה

מרכיבים למנה עבור 5 אנשים

250 גרם קמח 00

250 גרם קמח חיטה סמולינה

5 ביצים

שמים את הקמח על מישטח הלישה ויוצרים גומה באמצע. שוברים את הביצים בגומה. מערבבים באמצעות מזלג, עד שהביצים מתאחדות עם הקמח. לשים את הבצק בידיים, עד שהוא נעשה אלאסטי ואחיד. אם הבצק יבש מדי, יש להוסיף מים. אם הוא רך מדי - מוסיפים קמח. בצק מושלם לא יידבק לאצבעות.

מכינים את המכונה לשימוש

מכינים דפים ברוחב 15 ס"מ ובאורך 25 ס"מ בערך. אם ברשותך מכונה של **Marcato** צריך להגיע למנח 6 בבורר, ואם לא - צריך להגיע לעובי של 1 מ"מ בערך.

מפזרים קמח על הטבלה, מניחים דף בצק על השבכה; משתדלים שכל המשבצות יהיו מכוסות (איור 1). לוחצים באצבע על כל משבצת כדי להדביק היטב את דף הבצק, כמו שנראה באיור 2. ממלאים את המשבצות, בכל אחת בערך כפית מהמילוי. מניחים דף בצק נוסף מעל למילוי (איור 3) ולוחצים בידיים על כל השפה מסביב כדי להוציא אוויר מיותר(איור 4). מקמחים פעם אחרונה את דף הבצק ועוברים עם המערוך כדי לחתוך את הרביולי (איור 5). מסירים את הבצק העודף מ-4 הצדדים בכקף כמו שנראה באיור 6. מרימים את השבכה והופכים אותה בתנועה מהירה 180° על המישטח, כדי לנתק את כל הרביולי מהשבכה (איור 7).

טיפול ותחזוקה

אין לשטוף את הבסיס של טבלת הרביולי ואת הרכיבים במים או במדיח כלים. לצורך ניקוי יש להשתמש במברשת או במטלית (איור 8). את הטבלה אפשר לשטוף אבל לא להכניס למדיח הכלים. יש לייבש היטב לפני שמחזירים למקום.

אחריות

מוצרי **Marcato** מיוצרים מהחומרים הטובים ביותר המצויים בשוק, והם עוברים בקרת איכות בהתמדה. לכן, אנו מבטיחים סיוע של 2 שנים במקרה של פגמים בייצור. לעומת זאת, האחריות אינה מכסה נזק הנגרם עקב שימוש שאינו הולם, או נזק השונה מזה המוצג במדריך זה.

למידע נוסף או לקבלת מתכונים, אפשר להיכנס לאתר

www.marcato.it

MARCATO S.p.A.

Via Rossignolo 12, 35011
Campodarsego (Padova) Italy
Tel. +39 049 9200988
Fax +39 049 9200970
E-mail: info@marcato.it
www.marcato.it

TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI - ALL RIGHTS RESERVED
MARCATO S.p.A. CAMPODARSEGO (PD) ITALY
COPYRIGHT © 2022 MARCATO S.p.A.
STAMPATO IN ITALIA - PRINTED IN ITALY



is made in Italy