

Accessorio Ravioli
Ravioli accessory
Accessoire pour raviolis
Zubehörteil für Ravioli
Accesorio para raviolis
Acessório para ravioli
Ravioli-apparat
Lisäosa ravioli-pastalle
Tillbehör för ravioli
Accessoire voor ravioli
Ravioli betét
Dodatek do ravioli
Příslušenství pro ravioli
Инструмент для равиоли
Ravioli için aksesuar
ملحق خاص بالرافيوالي
饺子配件
ラビオリのアクセサリ
라비올리 보조도구
אביזר לרביולי



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

- Accessorio per ravioli
- Cucchiaino
- Manuale d'istruzioni

Preparare l'accessorio all'uso

Se presente, togliere l'accessorio da taglio dalla macchina Atlas 150, inserire l'accessorio Ravioli nelle apposite guide (Fig. 1) e togliere la tramoggia bianca.

Infarinare leggermente la sfoglia da un solo lato, questa dovrà essere della larghezza massima dei rulli e tirata alla posizione numero 6 del regolatore. Piegare la sfoglia a metà tenendo il lato infarinato rivolto verso l'esterno e pareggiare le estremità tagliando le parti irregolari. Inserire la sfoglia tra i rulli dell'accessorio girando la manovella di un quarto di giro (Fig. 2). Separare le due parti di sfoglia appoggiandole alle estremità dell'accessorio (Fig. 3) e rimettere la tramoggia (Fig. 4). Inserire il ripieno (preferibilmente cremoso) tra le due sfoglie e girare lentamente la manovella (Fig. 5 - 6).

Se necessario, aggiungere altro ripieno poco per volta, assicurarsi sempre di terminare il ripieno prima della sfoglia.

Staccare i ravioli uno ad uno come mostrato in figura 7 e procedere con la cottura.

Cura e manutenzione

Non lavare l'accessorio con acqua o in lavastoviglie, per la pulizia utilizzare un panno e un pennello. Se necessario, sollevare i raschiatori per pulire i rulli (Fig. 8). Terminata la pulizia, riportare i raschiatori nella posizione originale.

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 un uso improprio o diverso da quello illustrato in questo manuale.



Attenzione!

La presenza di un contenitore mobile barrato segnala che all'interno dell'Unione Europea il prodotto è soggetto a raccolta speciale alla fine del ciclo di vita. Non smaltire questi prodotti nei rifiuti urbani indifferenziati.

Per altre informazioni o ricette visita www.marcato.it o scrivi a info@marcato.it

Scarica queste informazioni su www.marcato.it

Material included in the box

- Ravioli accessory
- Spoon
- Instruction manual

Prepare the accessory for use

If any, remove the cutting accessory from the Atlas 150 machine, fit the Ravioli accessory into the appropriate guides (Fig. 1) and remove the white hopper.

Lightly flour the pasta sheet on one side only; this must be no wider than the rollers and rolled to position 6 of the thickness adjustment knob. Fold the pasta sheet in half with the floured side facing up, and make the ends even by cutting off any irregular parts. Insert the pasta sheet through the rollers of the accessory by turning the crank a quarter of a turn (Fig. 2). Separate the two pasta sheet parts by laying them on the ends of the accessory (Fig. 3) and refit the hopper (Fig. 4). Insert the filling (preferably creamy) between the two pasta sheets and slowly turn the handle (Fig. 5 - 6).

If necessary, add more filling, a little at a time, by always making sure to finish the filling before the pasta sheet.

Detach the ravioli one by one as shown in figure 7, and proceed with cooking.

Care and maintenance

Do not wash the accessory with water or in the dishwasher, but use a cloth and a brush for cleaning. If necessary, lift the scrapers to clean the rollers (Fig. 8). After cleaning, return the scrapers to their original position.

Warranty

Marcato products are manufactured with the best materials available and undergo continuous quality checks. For this reason, we guarantee assistance for 2 years against manufacturing defects. However, the warranty does not cover damage caused by improper use or use other than that illustrated in this manual.



Caution!

The presence of a crossed-off wheeled bin indicates that within the European Union the product is subject to separate collection at the end of its useful life. Do not dispose of these products in unsorted municipal waste.

For more information or recipes visit www.marcato.it or write to info@marcato.it

Download this information on www.marcato.it

Matériel à l'intérieur de l'emballage

- Accessoire pour raviolis
- Cuillère
- Manuel d'instructions

Préparer l'accessoire pour l'utilisation

Si présent, enlever l'accessoire de coupe de la machine Atlas 150, insérer l'accessoire Ravioli dans les guides spécifiques (Fig. 1) et enlever la trémie blanche. Fariner légèrement la feuille de pâte d'un seul côté, celle-ci doit être de la largeur maximale des rouleaux et tirée en position numéro 6 du régulateur. Plier la feuille de pâte en deux en gardant le côté fariné tourné vers l'extérieur et égaliser les extrémités en coupant les parties irrégulières. Insérer la feuille de pâte entre les rouleaux de l'accessoire en tournant la manivelle sur un quart de tour (Fig. 2). Séparer les deux parties de feuille de pâte en les posant aux extrémités de l'accessoire (Fig. 3) et remettre la trémie (Fig. 4). Introduire la farce (de préférence crémeuse) entre les deux feuilles de pâte et tourner lentement la manivelle (Fig. 5 - 6). Si nécessaire, ajouter un peu plus de farce à la fois, s'assurer toujours de terminer la farce avant la feuille de pâte. Détacher les raviolis un par un comme indiqué sur la figure 7 et procéder à la cuisson.

Nettoyage et entretien

Ne pas laver l'accessoire à l'eau ou au lave-vaisselle, pour le nettoyage, utiliser un chiffon et un pinceau. Si nécessaire, soulever le racleur pour nettoyer les rouleaux (Fig. 8) après le nettoyage, remettre les racleurs dans leur position d'origine.

Garantie

Les produits Marcato sont fabriqués avec les meilleurs matériaux disponibles et ils sont soumis à des contrôles continus de qualité. Pour cela, nous garantissons une assistance de 2 ans contre les défauts de fabrication. En revanche, la garantie ne couvre pas les dommages causés par une utilisation non-conforme ou différent de ce qui est indiqué dans ce manuel.



Attention !

La présence d'un bac de poubelle barré indique que dans l'Union européenne, le produit est sujet au tri sélectif à la fin de son cycle de vie. Ne pas éliminer ce produit avec les produits ménagers.

Pour obtenir des informations ou des recettes supplémentaires, visiter www.marcato.it ou écrire à info@marcato.it

Télécharger ces informations sur www.marcato.it

In der Verpackung sind enthalten

- Zubehörteil für Ravioli
- Löffel
- Anleitung

Das Zubehörteil für den Gebrauch vorbereiten

Falls vorhanden, das Zubehörteil zum Schneiden aus der Maschine Atlas 150 ausbauen, das Zubehörteil für Ravioli in die dafür vorgesehenen Führungen (Abb. 1) einsetzen und den weißen Trichter abnehmen. Das mit dem Regler in Position 6 ausgerollte Teigblatt, das nicht breiter sein darf als die Walzen, nur auf einer Seite leicht mit Mehl bestäuben. Das Teigblatt einmal so in die Hälfte falten, dass die mit Mehl bestäubte Seite außen ist, dann die unregelmäßigen Ränder abschneiden. Das Teigblatt zwischen die Walzen des Zubehörteils einführen und hierzu die Kurbel um eine Vierteldrehung drehen (Abb. 2). Die beiden Teile des Teigblatts trennen und sie auf die Enden des Zubehörteils auflegen (Abb. 3), dann den Trichter wieder aufsetzen (Abb. 4). Die Füllung (die nach Möglichkeit cremig sein sollte) zwischen die beiden Teigblätter geben und die Kurbel langsam drehen (Abb. 5 - 6). Bei Bedarf hin und wieder etwas mehr Füllung hinzufügen und dabei aufpassen, dass die Füllung vor dem Teigblatt zu Ende sein muss. Die Ravioli einzeln lösen, wie es in der Abbildung 7 gezeigt wird, und die dann garen.

Pflege und Wartung

Das Zubehörteil nicht mit Wasser oder gar in der Spülmaschine reinigen, für die Reinigung nur einen Lappen und einen Pinsel verwenden. Falls nötig, den Schaber anheben, um die Walzen zu reinigen (Abb. 8). Wenn die Reinigung abgeschlossen ist, den Schaber wieder in seine ursprüngliche Position versetzen.

Garantie

Marcato-Produkte werden aus den besten verfügbaren Materialien hergestellt und einer kontinuierlichen Qualitätsprüfung unterzogen. Aus diesem Grunde gewähren wir 2 Jahre Garantie auf Herstellungsfehler. Durch unsachgemäße oder andere als die in diesem Handbuch beschriebene Verwendung verursachte Schäden werden nicht von der Garantie abgedeckt.



Achtung!

Das Vorhandensein eines Symbols mit durchgestrichenen ortsbeweglichem Behälter weist darauf hin, dass das Produkt innerhalb der Europäischen Union am Ende seines Lebenszyklus einer besonderen Sammlung zugeführt werden muss. Diese Produkte dürfen nicht in den unsortierten Haushaltssabfall entsorgt werden.

Weitere Informationen oder Rezepte sind unter www.marcato.it oder per E-Mail an info@marcato.it erhältlich. Diese Informationen stehen unter www.marcato.it zum Download bereit.

Material incluido en la caja

- Accesorio para raviolis
- Cuchara
- Manual de instrucciones

Prepare el accesorio para el uso

Si está presente, quite el accesorio de corte de la máquina Atlas 150, introduzca el accesorio para raviolis en las guías correspondientes (Fig. 1) y quite la tolva blanca.

Enharine ligeramente la masa de un solo lado; esta masa debe ser de la anchura máxima de los rodillos y se debe tirar en la posición número 6 del regulador. Doble la masa a la mitad manteniendo el lado enharinado hacia el exterior y corte las partes irregulares para igualar los extremos. Introduzca la masa entre los rodillos del accesorio girando la manivela un cuarto de vuelta (Fig. 2). Separe las dos partes de masa apoyándolas en los extremos del accesorio (Fig. 3) y vuelva a colocar la tolva (Fig. 4). Introduzca el relleno (preferiblemente cremoso) entre las dos masas y gire lentamente la manivela (Fig. 5 - 6). Si fuese necesario, añada más relleno poco a poco, asegúrese siempre de terminar el relleno antes de la masa.

Separe los raviolis uno a uno, tal como se muestra en la figura 7, y proceda con la cocción.

Cuidado y mantenimiento

No lave el accesorio con agua ni en el lavavajillas; para limpiarlo, use un paño y un pincel. Si fuese necesario, levante los raspadores para limpiar los rodillos (Fig. 8). Una vez terminada la limpieza, vuelva a colocar los raspadores en su posición original.

Garantía

Los productos de Marcato se fabrican con los mejores materiales disponibles y se someten a continuos controles de calidad. Por este motivo, garantizamos asistencia durante 2 años contra defectos de fabricación. La garantía, sin embargo, no cubre daños causados por un uso inadecuado o diferente del indicado en este manual.



¡Atención!

La imagen del contenedor con ruedas tachado indica que dentro de la Unión Europea el producto está sujeto a recogida especial al final de su ciclo de vida útil. No deseche estos productos con los residuos urbanos sin diferenciar.

Para más información o recetas, visite www.marcato.it o escriba a info@marcato.it

Descargue esta información en www.marcato.it

Material no interior da embalagem

- Acessório para ravioli
- Colher
- Manual de instruções

Prepare o acessório para o uso

Se estiver instalado, remova o acessório de corte da máquina Atlas 150, insira o acessório para Ravioli nas respetivas guias (Fig. 1) e remova a tremonha branca.

Enfarinhe levemente a massa apenas de um lado, ela deverá ter a largura máxima dos rolos e ser esticada com o regulador na posição número 6. Dobre a massa ao meio, mantendo o lado enfarinhado virado para o exterior e faça as extremidades coincidirem, cortando as partes irregulares. Insira a massa entre os rolos do acessório girando a manivela um quarto de volta (Fig. 2). Separe os dois pedaços da folha de massa, apoiando-as nas extremidades do acessório (Fig. 3) e recolque a tremonha (Fig. 4). Insira o recheio (de preferência cremoso) entre as duas folhas de massa e gire lentamente a manivela (Fig. 5 - 6). Se necessário, acrescente mais recheio, um pouco por vez, de modo que o recheio sempre termine antes da massa. Separe um ravioli do outro, como mostrado na figura 7 e cozinhe.

Cuidados e manutenção

Não lave o acessório com água ou na máquina de lavar louça, para limpar use um pano e um pincel. Se necessário, levante o raspador para limpar os rolos (Fig. 8). Após concluir a limpeza, recolque os raspadores na posição original.

Garantia

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



Atenção!

A presença de um contentor móvel com barras sinaliza que no interior da União Europeia o produto é sujeito a uma recolha especial no final do ciclo de vida. Não eliminar estes produtos nos resíduos urbanos indiferenciados.

Para outras informações ou receitas, visite www.marcato.it ou escreva para info@marcato.it

Descarregue estas informações em www.marcato.it

Materiale inden i pakken

- Ravioli-apparat
- Ske
- Instruktionsbog

Forbered apparatet til brug

Fjern skære-enheden, hvis den findes, fra apparatet Atlas 150, og indsæt ravioli-apparatet i de dertil indrettede skinner (fig. 1), og fjern den hvide tragt.

Kom lidt mel på den ene side af dejen, der højst skal være i samme længde som valserne og trukket hen til position nr. 6 på regulatoren. Fold dejen på midten, og hold dejen med melsiden yderst. Læg sidderne sammen, så de passer, og skær den overskydne del af dejen væk. Sæt dejen ind mellem valserne i apparatet ved at dreje håndsvinget 1/4 (fig. 2).

Adskil de to dele af dejen ved at anbringe dem på enderne af apparatet (fig. 3), og sæt den hvide tragt på igen (fig. 4).

Læg fyldet i (det skal helst være cremet) mellem de to stykker dej, og drej håndsvinget langsomt (fig. 5 - 6). Om nødvendigt tilsættes mere fyld, lidt efter lidt. Sørg for altid at afslutte med fyld, inden der afsluttes med dejen. Træk raviolierne fra hinanden én ad gangen, som vist på fig. 7, og fortsæt med kogningen.

Pleje og vedligeholdelse

Vask ikke apparatet med vand, og læg det ikke i opvaskemaskinen. Brug kun en klud eller en lille kost til at rengøre det. Om nødvendigt, løftes skraberer for at rengøre valserne (fig. 8). Efter rengøringen, sættes skraberer tilbage i sin oprindelige stilling.

Garanti

Marcato-produkter fremstilles med de bedste tilgængelige materialer og gennemgår konstante kvalitetskontroller. Derfor garanterer vi assistance i 2 år mod produktionsfejl. Garantien dækker ikke skader forårsaget af forkert brug eller anden brug end den, der er illustreret i denne manual.



PAS PÅ!

Tilstedeværelsen af overstreget affaldsspand indikerer, at produktet inden for Den Europæiske Union skal indsamles særskilt efter udtjent levetid. Bortskaf ikke disse produkter i usorteret kommunalt affald.

For mere information eller opskrifter, besøg www.marcato.it eller skriv til info@marcato.it

Nedhent oplysningerne på www.marcato.it

Pakkauksen sisällä oleva materiaali

- Lisäosa ravioli-pastalle
- Lusikka
- Ohjekirja

Lisäosan käyttöönotto

Jos käytössä, poista leikkuriosa Atlas 150 koneesta, asenna Ravioli-lisäosa sille tarkoitettuihin kiskoihin (Kuva 1) ja poista valkoinen suppilo. Jauhota pastataikinaa hieman vain toiselta puolelta. Tämän on oltava rullien enimmäislevyden kokoinen ja vedettynä säätimen numeroon 6. Taita taikina puoliiksi pitämällä jauhotettu puoli ulospäin ja tasoita päät leikkaamalla epäsäännölliset osat pois. Työnnä taikina lisäosan rullien väliin kääntämällä kahvaa neljänneskierroksen verran (Kuva 2). Erotta taikinan kaksi osaa nojaamalla ne lisäosan päihin (Kuva 3) ja aseta suppilo takaisin (Kuva 4). Lisää täyte (mieluiten pehmeä massa) kahden taikinallevyn väliin ja käännä kahvaa hitaasti (Kuva 5 - 6). Tarvittaessa lisää täytettä vähän kerrallaan, mutta varmista aina että täyte loppuu ennen taikinaa. Irrota raviolit yksi kerrallaan kuten kuvassa 7, minkä jälkeen ne ovat valmiita keitettäväksi.

Hoito ja kunnossapito

Älä pese lisäosaa vedellä tai pesukoneessa, käytä puhdistamiseen liinaa ja pensseliä. Tarvittaessa nosta kaavinta rullien puhdistamiseksi (Kuva 8). Kun puhdistus on tehty, palauta kaapimet alkuperäiseen asentoon.

Takuu

Marcato-tuotteet on valmistettu parhaita saatavilla olevia materiaaleja käyttämällä ja niiden laatua arvioidaan jatkuvasti. Tämän vuoksi annamme tuotteillemme 2 vuoden takuun valmistusvirheitä vastaan. Takuu ei kata vahinkoja, jotka johtuvat tuotteen väärinkäytöstä tai tässä ohjekirjassa kuvatusta poikkeavasta käytöstä.

Varoitus!



Yliviivattu jätesäiliö osoittaa, että Euroopan unionin maissa tuote on käsiteltävä erikseen sen käytöstä poistamisen yhteydessä. Älä hävitä näitä tuotteita kotitalousjätteiden kanssa.

Lisätietoja tai reseptejä varten tutustu www.marcato.it tai kirjoita osoitteeseen info@marcato.it

Lataa nämä tiedot www.marcato.it

Material i förpackningen

- Tillbehör för ravioli
- Sked
- Bruksanvisning

Förbered tillbehöret för användning

Avlägsna skärtillbehöret från maskinen Atlas150, om ett sådant förekommer, och för in tillbehöret för Ravioli i de särskilda skenorna (Fig. 1) och plocka av den vita tratten.

Mjöla lätt in degplattan endast på en av sidorna. Degplattan ska ha rullarnas maximala bredd och dras till position 6 på tjockleksinställaren. Vik degplattan på mitten med den mjölade sidan vänd utåt och jämna till kanterna genom att skära bort ojämnheter. För in degplattan mellan tillbehörets rullar och vrid vredet en fjärdedels varv (Fig. 2).

Separera degplattans två delar och lägg dem på tillbehörets yttersta kanter (Fig. 3). Sätt tillbaka tratten (Fig. 4). Stoppa in fyllningen (helst krämig) mellan de två degplattorna och vrid långsamt på vredet (Fig. 5 - 6). Fyll vid behov på med mer fyllning, lite i taget, och kontrollera att fyllningen tar slut innan degplattan.

Lossa ravioli-fyrkanterna en i taget såsom visas på bild 8 och gå vidare med att koka dem.

Skötsel och underhåll

Diska inte tillbehöret med vatten eller i diskmaskinen, utan använd en trasa eller en pensel för att rengöra det. Lyft vid behov upp skrapan för att rengöra rullarna (Fig. 8). För tillbaka skraporna till ursprungsläget efter avslutad rengöring.

Garanti

Produkterna Marcato har tillverkats med bästa tillgängliga material och undergår kontinuerliga kvalitetskontroller. Av denna anledning garanterar vi assistans under 2 år vad beträffar tillverkningsfel. Garantin täcker däremot inte skador, som orsakats av felaktig användning, eller användning som inte följer vad som illustrerats i bruksanvisningen.



Varning!

Förekomst av en överkorsad, rörlig behållare anger att produkten är föremål för separat avfallsinsamling efter avslutad livscykel inom den Europeiska Unionen. Produkten får inte bortskaffas med hushållsavfall.

För ytterligare information eller recept besök www.marcato.it eller skriv till info@marcato.it

Ladda ner denna information på www.marcato.it

Materiaal in de verpakking

- Accessoire voor ravioli
- Lepel
- Gebruiksaanwijzing

Het accessoire voorbereiden voor het gebruik

Indien aanwezig, verwijder het snijaccessoire uit de machine Atlas 150, plaats het Ravioli-accessoire in de speciale geleiders (Fig. 1) en verwijder de witte trechter. Bestuif alleen één zijde van het uitgerolde vel deeg lichtjes met bloem, het deeg moet de maximale breedte van de rollen hebben en getrokken zijn tot positie nummer 6 van de regelaar. Vouw het uitgerolde vel deeg door de helft waarbij u de met bloem bestoven zijde naar de buitenkant gekeerd houdt en maak de uiteinden gelijk door de onregelmatige stukken eraf te snijden. Plaats het uitgerolde vel deeg tussen de rollen van het accessoire door de zwengel met een kwartslag te draaien (Fig. 2). Scheid de twee delen van het uitgerolde vel deeg door ze op de uiteinden van het accessoire te leggen (Fig. 3) en plaats de trechter weer terug (Fig. 4). Plaats de (bij voorkeur smeulige) vulling tussen de twee uitgerolde vellen deeg en draai langzaam aan de zwengel (Fig. 5 - 6). Voeg zo nodig meer vulling toe, een klein beetje per keer, zorg er altijd voor dat de vulling eerder op is dan het deeg. Maak de ravioli één voor één los

zoals figuur 7 laat zien. Nu kunt u ze gaan koken.

Zorg en onderhoud

Was het accessoire niet met water of in de vaatwasmachine, gebruik voor de reiniging een doek en een kwast. Breng, indien nodig, de schrapers omhoog om de rollen schoon te maken (Fig. 8). zet na de reiniging de schrapers weer in de oorspronkelijke stand terug.

Garantie

De Marcato-producten worden vervaardigd met hoogwaardige materialen en zijn voortdurend onderworpen aan kwaliteitscontroles. Om deze reden verstrekken wij een garantie van 2 jaar voor fabricagefouten. De garantie dekt echter geen schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik of gebruik anders dan beschreven in deze handleiding.



Aandacht!

De aanwezigheid van een doorstreepte vuilbak op wielen geeft aan dat het product binnen de Europese Unie als speciale afval moet worden ingezameld aan het einde van zijn levenscyclus. Dump deze producten niet met ongescheiden stedelijk afval.

Surf voor meer informatie of recepten naar www.marcato.it of schrijf naar info@marcato.it

Download deze informatie op www.marcato.it

A csomagolás tartalma

- Ravioli betét
- Adagoló kanál
- Használati útmutató

A betét előkészítése a használathoz

Ha a tésztaavágó tartozék fel van szerelve, vegye le az Atlas 150 tésztagépről, illessze a ravioli betétet (1 ábra) a vezetőelemekbe, és vegye le a fehér töltelék adagolót.

Lisztezze be a 6-os vastagságúra és a hengerek maximális szélességével megegyező méretűre kinyújtott alaptészta tészta egyik oldalát. Hajtsa a tésztát félbe úgy, hogy a lisztezett oldala nézzen kifelé, és vágja le a szabálytalan széleket, hogy a két oldal egyforma legyen. Vezesse be az alaptészta végeit a betét hengerei közé a kar negyed fordulattal történő elfordításával (2 ábra). Hajtsa ki a tészta két végét a tésztagép két oldalára, hogy a betétre (3 ábra) lógjanak, majd tegye vissza a töltelék adagolót (4 ábra). Töltse meg (lehetőleg krémes állagú) töltelékkel az alaptésztát, és forgassa lassan a kart (5 - 6 ábra). Ha szükséges, pótolja apránként a töltelék, de mindig figyeljen arra, hogy a töltelék előbb elfogyjon, mint a tészta. Válassza szét a raviolikat a 7 ábrán látható módon, majd főzze ki őket.

Ápolás és karbantartás

A betét nem mosható mosogatógépben vagy vízzel, a tisztításához csak ruha és egy ecset használható. Szükség esetén emelje fel a kaparót a hengerek megtisztításához (8 ábra), majd a tisztítás végén engedje vissza alaphelyzetbe.

Garancia

A jelöléssel ellátott termékek gyártása a rendelkezésre álló legjobb anyagokkal történt, és folyamatos minőség ellenőrzésen estek át. Ehhez 2 év garanciát biztosítunk a gyártási hibák esetén. A garancia nem érvényes azonban a nem megfelelő használat miatt vagy a kézikönyv előírásától eltérő használat miatt bekövetkező sérülésekért.



Figyelem!

Az áthúzott, hordozható tartály jelenléte azt jelzi, hogy az Európai Unión belül a terméket életciklusának végén speciálisan kell gyűjteni. Ne ártalmatlanítsa ezeket a termékeket háztartási hulladékként.

További információkért vagy receptekért látogasson el a www.marcato.it oldalra, vagy írjon az info@marcato.it email címre.

Töltse le ezeket a információkat a www.marcato.it oldalról

Części znajdujące się w opakowaniu

- Dodatek do ravioli
- Łyżka
- Instrukcja obsługi

Przygotowanie dodatku do użycia

Jeśli występuje, z maszyny Atlas 150 zdjąć dodatek do cięcia, włożyć dodatek „Ravioli” w odpowiednie prowadnice (Rys. 1) i zdjąć biały zasobnik. Oprószyć lekko mąką ciasto tylko z jednej strony na maksymalną szerokość wałków i rozciągnąć do pozycji numer 6 regulatora. Złożyć ciasto na pół z oprószoną mąką stroną na zewnątrz i wyrównać koniec, odcinając nierówne części. Włożyć ciasto między wałki dodatku, kręcąc pokrętłem o ćwierć obrotu (Rys. 2). Oddzielić dwie części ciasta, opierając je na końcach dodatku (Rys. 3) i ponownie założyć zasobnik (Rys. 4). Włożyć nadzienie (najlepiej kremowe) między dwie części ciasta i powoli przekręcić pokrętło (Rys. 5 - 6). Jeśli zajdzie taka potrzeba, uzupełniać nadzienie po trochu, uważając, aby zawsze się zatrzymać przed końcem ciasta. Oddzielać ravioli pojedynczo, jak pokazano na rysunku 7 i ugotować.

Nadzór i konserwacja

Dodatku nie należy myć wodą ani w zmywarce, ale ściereczką i pędzelkiem. Jeśli zajdzie taka potrzeba, unieść skrobak, aby wyczyścić wałki (Rys. 8). Na koniec z powrotem umieścić je w początkowej pozycji.

Gwarancja

Produkty Marcato produkowane są z najlepszych materiałów dostępnych na obecną chwilę i poddawane są wnikliwym kontrolom jakości. Dlatego oferujemy Państwu 2 letnią gwarancję na wady fabryczne. Gwarancja nie obejmuje szkód powstałych w wyniku nieprawidłowego lub innego od zalecanego w instrukcji zastosowania maszyny do makaronu.



Uwaga!

Przekreślony kosz na śmieci oznacza, że zużyty sprzęt podlega specjalnej selektywnej zbiórce w krajach Unii Europejskiej. Nie wyrzucać sprzętu z odpadami zmieszanyymi.

Więcej informacji o urządzeniu lub przepisach znajdą Państwa na stronie www.marcato.it lub pisząc na adres info@marcato.it

Pobierz informacje ze strony www.marcato.it

Materiál uvnitř balení

- Příslušenství pro ravioli
- Lžička
- Návod k použití

Příprava příslušenství na použití

Pokud je ve strojku Atlas 150 nasazeno řezací příslušenství, vyjměte jej a nasadte příslušenství Ravioli na příslušné vodící lišty (Obr. 1) a sejměte bílou násypku. jemně posypte moukou na jedné straně list těsta, který má maximální šířku odpovídající válcům a nastavenou na regulátoru do polohy číslo 6. těsto složte napůl a pomoučenou stranou ponechte na vnější straně a zarovnejte konce odřezáním nepravidelných částí. Zasuňte těsto mezi válečky příslušenství otáčením páčky o jednu čtvrtinu otočky (Obr. 2). Oddělte dvě části listu těsta a jejich konce položte na příslušenství (Obr. 3) a znovu nasadte násypku (Obr. 4). Vložte náplň (pokud možno krémové konzistence) mezi dva listy těsta a pomalu otáčejte páčkou (Obr. 5 - 6). V případě potřeby doplňte další náplň, vždy kousek po kousku a nezapomeňte zajistit, aby se náplň vypotřebovala dříve než těsto. Ravioli od sebe vzájemně oddělte dle ukázky na obrázku 7 a pokračujte vařením.

Péče a údržba

Příslušenství nemyjte vodou ani v myčce nádobí, k čištění používejte hadřík a štětec. Dle potřeby zvedněte škrabku k čištění válců (Obr. 8); po skončení čištění vraťte škrabku do původní polohy.

Záruka

Výrobky Marcato jsou vyráběny s nejlepšími disponibilními materiály a jsou neustále předmětem kontroly kvality. Z tohoto důvodu poskytujeme záruční servis po dobu 2 let na vady výroby. Záruka naopak není poskytována za škody způsobené nevhodným použitím nebo použitím odlišným od toho, které je ilustrováno v tomto návodu.



Pozor!

Přítomnost pohyblivé přeškrtnuté nádoby udává, že uvnitř Evropské

Unie výrobek má speciální režim odpadů po skončení životnosti výrobku. Nelikvidujte tyto výrobky do netříděného domovního odpadu.

Pro další informace nebo recepty navštivte webové stránky www.marcato.it nebo napište na info@marcato.it

Stáhněte si tyto informace na www.marcato.it

Материал внутри упаковки

- Инструмент для ravioli
- Ложка
- Руководство по эксплуатации

Подготовить инструмент к применению

При наличии, снять режущий инструмент с машины Atlas 150, установить инструмент «Равиоли» в специальные направляющие (рис. 1) и снять белую воронку. Слегка присыпать мукой раскатанное тесто только с одной стороны. Тесто должно быть максимальной ширины валков и раскатка должна быть выполнена на шестой позиции регулятора. Сложить тесто пополам, сторона, обсыпанная мукой, должна быть снаружи и обрезать неровные края. Вставьте раскатанное тесто между валками насадки, поворачивая ручку на четверть оборота (рис. 2). Разделите две части раскатанного теста, уложив их на края насадки (рис. 3) и установить на место воронку (рис. 4). Ввести начинку (лучше если кремообразной консистенции) между двумя листами теста и слегка повернуть рукоятку (рис. 5 - 6). При необходимости, постепенно добавлять начинку, всегда проверять, что начинка заканчивается раньше теста. Разъединить ravioli друг от друга, как показано на рисунке 7 и приступить к варке.

Уход и обслуживание

Не промывать инструмент водой или в посудомоечной машине, использовать для очистки сухую ткань и кисть. При необходимости, поднять скребок, чтобы очистить валки (рис. 8). По завершении очистки привести скребки в начальную позицию.

Гарантия

Все изделия Marcato изготовлены из самых лучших материалов и постоянно подвергаются проверкам качества. Поэтому мы даем на них гарантию от производственных дефектов сроком на 2 лет. Гарантия не распространяется на повреждения, связанные с неправильным использованием или отличным от указанного в данном руководстве.



Внимание!

Наличие знака перечеркнутого

бидона на колесах указывает, что в Европейском Союзе продукт относится к категории специальных отходов и подлежит отдельному сбору по истечении срока службы. Не выбрасывайте эти продукты как несортированные бытовые отходы.

Для получения дополнительной информации или рецептов посетите сайт www.marcato.it или пишите по адресу info@marcato.it

Эту информацию можно скачать на сайте www.marcato.it

Ambalaja dahil malzemeler

- Ravioli için aksesuar
- Kaşık
- Kullanım kılavuzu

Aksesuarı kullanıma hazırlayın

Eğer varsa, aksesuarı Atlas 150 makinesinden kesim aksesuarını çıkartın, uygun kılavuzlara Ravioli aksesuarını tekin (Şek. 1) ve beyaz hazneyi çıkartın.

Hamurun sadece bir tarafına hafifçe un serpin, bu silindirlerin maksimum genişliğinde olmalıdır ve regülatörün 6 numaralı pozisyonuna çekilmelidir. Unlu tarafı dışa doğru dönük olarak tutarak hamuru ikiye katlayın ve düzensiz bölümleri keserek uçları eşitleyin. Kolu çeyrek tur döndürerek aksesuarın silindirleri arasına hamuru yerleştirin (Şek. 2).

Hamurun iki yarısını aksesuarın uçlarına yerleştirerek ayırın (Şek. 3) ve hazneyi yeniden yerleştirin (Şek. 4). Dolguyu iki hamur arasında yerleştirin (tercihen kremamsı) ve yavaşça kolu çevirin (Şek. 5 - 6). Eğer gerekiyorsa her seferinde biraz daha fazla dolgu ekleyin, her zaman hamurdan önce dolguyu bitirdiğinizden emin olun. Şekil 7 De gösterildiği gibi raviolileri bir bir ayırın ve pişirme işlemi ile devam edin.

Temizlik ve bakım

Aksesuarı su ile veya bulaşık makinesinde yıkamayın, temizlik için bir bez ve bir fırça kullanın. Eğer gerekiyorsa silindirleri temizlemek için sıyrıcıları kaldırın (Şek. 8). temizlik bittiğinde sıyrıcıları eski pozisyonuna geri koyun.

Garanti

Marcato ürünleri mevcut olan en iyi malzemelerle imal edilmiş ve kesintisiz kalite kontrollerine tabi tutulmuştur. Bu nedenle ürünler 2 yıllık süre boyunca imalat kusurlarına karşı servis garantisi kapsamındadır. Ancak uygunsuz veya bu kılavuzda gösterilenlerden farklı şekilde kullanımdan kaynaklanan hasarlar garanti kapsamında değildir.



DİKKAT!

Üzerinde çarpı işareti bulunan tekerlekli bidon işaretinin bulunması bu ürünün Avrupa Birliği dahilinde ömür döngüsünü tamamladığında özel toplamaya tabi olduğunu gösterir. Bu ürünleri ayrılmamış kentsel atıklarla birlikte bertaraf etmeyin.

Diğer bilgi ve tarifler için www.marcato.it adresini ziyaret edin ve info@marcato.it adresine yazın

Bu bilgileri www.marcato.it adresinden indirin

المكونات داخل العبوة

ملحق خاص بالرافيو لي

ملقعة

دليل التعليمات

تجهيز الملحق للاستخدام

أزل ملحق القطع، إن كان موجوداً، من ماكينة Atlas 150، وأدخل ملحق الرافيو لي في الدليل المخصص له (الشكل 1) وقرم بإزالة القمع الأبيض.

انثر القليل من الدقيق على طبقة العجين من جانب واحد فقط، يجب أن يصل عرض طبقة العجين إلى أقصى عرض للبكرات وسحبها إلى الموضع رقم 6 بالمنظم. قرم بطي طبقة العجين إلى نصفين مع إبقاء الجانب المغطى بالدقيق متجهًا نحو الخارج مع تسوية الأطراف عن طريق قطع الأجزاء غير المنتظمة. أدخل طبقة العجين بين بكرات الملحق مع لف ذراع التدوير بمقدار ربع دورة تقريباً (شكل 2). افصل جزئي طبقة العجين عن طريق إسنادهما على حافتي الملحق (شكل 3) وأعد وضع القمع (شكل 4). أدخل الحشو (يُفضل أن يكون كريمي) بين طبقتي العجين وأدر ذراع التدوير ببطء (شكل 5-6). إذا لزم الأمر، أضف المزيد من الحشو بكمية قليلة في كل مرة، تأكد دائماً من إنهاء الحشو قبل طبقة العجين. افصل الرافيو لي واحدة تلو الأخرى على النحو الموضح في الشكل 7 وقرم بالطهي.

العناية والصيانة

"لا تغسل الملحق بالماء أو في غسالة الأطباق، من أجل تنظيفه استخدم قطعة قماش وفرشاة. إن لزم الأمر، ارفع المكشطة من أجل تنظيف البكرات (شكل 8) بعد الانتهاء من التنظيف، أعد الكاشطات إلى الوضع الأصلي.

الضمان

جميع منتجات MARCATO مصنعة من أفضل الخامات المتاحة، وتخضع للرقابة المستمرة على الجودة. لهذا، نحن نضمن الدعم التقني لمدة 2 سنوات ضد عيوب التصنيع. لا يغطي الضمان الأضرار بسبب الاستخدام غير السليم أو الاستخدام غير الموصوف في هذا الدليل.

تنبيه!

يشير وجود حاوية متحركة تحمل علامة الخطأ إلى أن المنتج داخل الاتحاد الأوروبي يخضع لمجموعة خاصة في نهاية دورة حياته. لا تتخلص من هذه المنتجات في النفايات البلدية غير المصنفة.



لمزيد من المعلومات أو الوصفات قرم بزيارة

www.marcato.it أو راسل info@marcato.it

قرم بتنزيل هذه المعلومات على www.marcato.it

包装内组件

- 饺子配件
- 勺子
- 使用手册

准备配件以备使用

如果存在，请从 Atlas 150 机器上卸下切割配件，并将饺子配件插入专用导轨中（图 1），然后卸下白色料斗。

仅在面片的一面略微撒上面粉，面片必须具有辊的最大宽度，并拉到调节器的 6 号位置。将面片对半折叠，使撒上了面粉的一面朝外，并通过切掉不规则的部分使两端均匀。将面片插入配件的辊之间，并将手柄转动四分之一圈（图 2）。将面皮的两个部分分开，并将它们靠在配件的两端（图 3），然后放回料斗（图 4）。将馅料（最好是奶油状的）填入两张面片之间，然后缓慢转动手柄（图 5-6）。如有必要，请以每次少量方式添加另外的馅料，并务必确保在面片之前将馅料用完。

如图 7 所示，将饺子一一分离，然后进行烹饪。

保养和维护

请勿用水或在洗碗机中清洗配件，而是使用布和刷子清洁。如有必要，提起刮刀以清洁辊（图 8）。清洁完成后，将刮刀恢复到原始位置。

保修

所有MARCATO产品均采用市面上最优质的材料制成，并且接受连续的质量检查。为此，针对任何制造缺陷的保修期为自购买之日起2年。因使用不当或与未按本手册所示的使用方式造成的机器损坏不在保修范围内。



注意！

如果出现一个带叉的可移动垃圾桶，表明在欧盟内部，该产品在其使用寿命结束时需要进行特殊收集。切勿将本产品置于不可回收城市垃圾中处理。

详细信息或配方请浏览网址：
www.marcato.it 或致信：
info@marcato.it

您可在网址：www.marcato.it 上
下载信息

梱包内容の確認

- ・ ラビオリのアクセサリー
- ・ スプーン
- ・ 取扱説明書

使用するアクセサリーの準備

もしカッティングアクセサリーがある場合は、Atlas 150から取り外します。そしてラビオリアクセサリーを指定のガイドに挿入します（図 1）。白いホッパーを取り外します。

パスタの生地の片側だけに麦粉粉を軽くふりかけます。パスタの生地は、ローラの最大幅と同じでなければなりません。レギュレータを6の位置にして引っ張ります。打ち粉された側を外側にしてパスタの生地を半分に折ります。そして、不均一になっている端の部分を切断して端をきれいにそろえます。クランクを90度ほど回転させて、付属品のローラーの間にパスタの生地を挿入します（図 2）。パスタの生地を二つに分けて付属品（図 3）の端に置きます。そして、ホッパー（図 4）を取り付けます。2枚の生地の上に具（できればクリーミー）を入れてから、クランクをゆっくりと回します（図 5-6）。必要に応じて、少しずつより具を追加します。必ず生地が終了する前に、具の充填を止めるように注意してください。図 7 に示すように、ラビオリを一つ一つ分けて、その後ゆでます。

お手入れとメンテナンス

アクセサリーを水や食器洗い機で洗わないでください。清掃には布とブラシを使用してください。必要に応じて、スクレーパーを持ち上げてローラーを清掃します（図 8）。清掃が終わったら、スクレーパーを元の位置に戻します。

保証

Marcato 社製品には、できる限り高本質の素材が使われており、常に品質チェックが行われています。このため、製造上の欠陥に対して、2年間のサポートを保証いたします。ただし、本取扱説明書の記載内容とは異なる使用または不適切な使用に起因する故障は保証対象外とします。

注意!



ゴミ箱にx(バツ) 付いているマークは、EU内において本製品が特殊リサイクル対象製品であることを示しています。本製品を自治体の無分別ゴミとして廃棄しないでください。

その他の情報またはレシピについては、www.marcato.it を参照するか info@marcato.it までメールでお問い合わせください。

www.marcato.it から情報をダウンロードする

제품 안에 있는 내용물

- 라비올리 보조 도구
- 스푼
- 사용설명서

도구를 사용할 준비를 하십시오

가능하면, Atlas 150 머신에서 커팅 장비를 분리하고 라비올리 장비를 해당 가이드(그림 1)에 넣고 흰색 호퍼를 분리하십시오.

살짝 반죽의 한 쪽만 밀가루 칠을 하십시오. 이 부분은 롤러의 최대 넓이와 같아야 하고 조절기 6번 위치로 당겨야 합니다. 반죽을 반 접어서 밀가루 칠한 부분이 바깥으로 가게 한 후에 바깥을 향하는 끝 부분이 일정하도록 울퉁불퉁한 부분을 자르십시오.

손잡이를 사용하여 1/4 회전시켜서 반죽을 롤러 사이에 넣으십시오(그림 2). 반죽의 두 부분을 장비 끝 부분에 두어서 분리하고(그림 3) 호퍼를 다시 조립하십시오(그림 4).

속(가능하면 크림 상태로)을 두 반죽 사이에 넣고 손잡이를 천천히 돌리십시오(그림 5 - 6). 필요하면 속을 조금씩 순서대로 넣어서, 항상 반죽보다 속이 먼저 끝나게 하십시오.

라비올리를 하나씩 순서대로 그림 7과 같이 분리한 후에 굽기를 하십시오.

관리 및 유지보수

장비를 물 또는 식기세척기로 씻지 마십시오. 세척을 위해서는 부드러운 걸레나 솔을 사용하십시오. 필요하면 스크래퍼를 올려서 롤러를 닦으십시오(그림 8). 세척이 끝나면 스크래퍼를 다시 제자리에 놓으십시오.

보증

마르카토 제품은 가장 좋은 자재를 사용해서 제작하였으며 지속적인 품질 관리를 받고 있습니다. 이를 위해 제조 결함으로부터 2년 보증을 제공합니다. 보증은 잘못된 사용 또는 이 설명서에 나오는 사용과 다른 사용으로 인한 피해는 책임지지 않습니다.



주의!

이 제품은 수명이 끝나면 유럽연합 내부에서는 특별 폐기물로 분류하여 처리해야 합니다. 이 제품을 일반 시내 폐기물과 같이 처리하지 마십시오.

기타 정보 또는 레시피에 대해서는 www.marcato.it을 방문하거나 info@marcato.it에 문의하십시오.

www.marcato.it에서 다운로드 받으십시오.

האריזה מכילה

אביזר לרביולי

כף

מדריך למשתמש

יש להכין את האביזר לשימוש

יש להסיר את האביזר לחיתוך של מכונת Atlas 150, אם הוא קיים, ויש להכניס את האביזר לרביולי למובילים מתאימים (איור 1) ויש להסיר את המרזב הלבן. יש לקמח מעט את הבצק בצד אחד בלבד, כאשר זה חייב להיות ברוחב המרבי של הגלילים ומשוך למצב מספר 6 של המווסת. יש לקפל את בצק לשניים תוך שמירה על הצד המקומח כלפי חוץ ויש להשוות את הקצוות על ידי חיתוך החלקים הלא ישרים. יש להכניס את הבצק בין גלילי האביזר על ידי סיבוב הידית רבע סיבוב (איור 2). יש להפריד את שני חלקי הבצק על ידי הנחתם בקצות האביזר (איור 3) ויש להחזיר את המרזב הלבן (איור 4). יש להכניס את המילוי (עדיף בסומך קרמי) בין שני בצקים ויש לסובבו לאט את הידית (איור 5-6). במידת הצורך, יש להוסיף עוד מילוי במנות קטנות, ויש לדאוג תמיד לסיים את המילוי לפני הבצק. יש לנתק את הרביולי אחד אחד כמתואר באיור 7 ויש להמשיך לבישול.

טיפול ותחזוקה

אין לרוחץ את האביזר במים או במדיח כלים, לצורך ניקוי יש להשתמש במטלית ומברשת. במידת הצורך, יש להרים את השורט לניקוי הגלילים (איור 8). לאחר הניקוי, יש להחזיר את השורטים למצבם המקורי.

אחריות

מוצרי Marcato מיוצרים מהחומרים הטובים ביותר הזמינים, ועוברים בדיקות בקרת איכות ללא הפסקה. לכן, אנו ערבים למתן סיוע במשך 2 שנים לגבי פגמים שבייצור. לעומת זאת, האחריות אינה כוללת נזקים שנגרמו עקב שימוש לא-תקין או כזה השונה ממה שנראה במדריך זה למשתמש.

נא לשים לב!

סמליל של מכל מתנייע מחוק מצוין שבאיחוד האירופי, המוצר אמור להימסר למיחזור בסוף חיי העבודה שלו. נא לא להשליך מוצרים מעין אלו לאשפה עירונית שאינה ממוינת.



למידע נוסף או לקבלת מתכונים, היכנסו לאתר www.marcato.it או כיתבו לדוא"ל info@marcato.it
תוכלו להוריד את המידע באתר www.marcato.it



MARCATO S.r.l.

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.r.l. CAMPODARSEGO (PD) ITALY
COPYRIGHT © 2021 MARCATO S.r.l.
STAMPATO IN ITALIA - PRINTED IN ITALY



is made in Italy