

Accessori per pasta ripiena



Istruzioni per l'uso e la manutenzione



Instructions for use and maintenance



Mode d'emploi et d'entretien



Gebrauchs- und Wartungsanleitungen



Instrucciones para el uso y el mantenimiento



Instruções de uso e manutenção



Bruks- och underhållsanvisning



ارشادات للاستعمال والوقاية



使用及维护说明书



使用上、保管上の注意



Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию



COME SI PREPARA LA PASTA RIPIENA

Dose per 6 persone.

Ingredienti:

250 g (= 1/2 lb) di farina di grano tenero

250 g (= 1/2 lb) di farina di grano duro

4 uova

mezzo bicchiere di acqua naturale (circa 50 cc)

Mescolate gli ingredienti e passate l'impasto attraverso i rulli lisci della macchina per pasta ATLAS 150 fino al numero 5 o 6 del regolatore.

La sfoglia deve risultare elastica, non appiccicosa e della larghezza totale dei rulli lisci (Fig. 1).

Togliete la parte da taglio dell'ATLAS 150 e inserite l'accessorio per Ravioli come mostrato in Figura 2.

Infarinare leggermente la sfoglia su entrambi i lati; piegatela in due (Fig. 3), paregiate le estremità tagliando la parte irregolare con un coltello (Fig. 4) e inserite la sfoglia tra i rulli dell'accessorio girando la manovella per circa un quarto di giro (Fig. 5)

Separate le due parti di sfoglia appoggiandole sui rullini di metallo (Fig. 6).

Appoggiate la tramoggia sopra l'accessorio come mostra la Figura 7.

Versate il ripieno tra le due sfoglie e girate lentamente la manovella (Fig. 8 e 9).

Aggiungete, quando necessario, altro ripieno; ma assicuratevi sempre di far esaurire il ripieno contenuto nella tramoggia prima che la sfoglia sia terminata.

Utilizzate la paletta in dotazione per rimuovere il ripieno in eccesso (Fig. 10).

Appoggiate la striscia di pasta sulla tovaglia leggermente infarinata e lasciate asciugare per alcuni minuti (5' - 10'). Staccate i ravioli ad uno ad uno come mostrato in Fig. 11.

La pasta ripiena può essere cucinata al momento oppure conservata in frigorifero per 2 - 3 giorni. Per una conservazione più lunga la pasta ripiena deve essere messa in freezer.

AVVERTENZE

- Non immergete la macchina in acqua e non lavatela in lavastoviglie.
- Per la pulizia della macchina aiutatevi con un pennello e con un bastoncino di legno.
- Se necessario, sollevate il raschiatore per pulire il rullo sagomato (Fig.12). Riportate poi sempre il raschiatore nella sua posizione originale.

RICETTE ITALIANE

Ravioli con carne:

100 g di carne di vitello arrosto tritata fine

100 g di carne di maiale arrosto tritata fine

100 g di prosciutto crudo tritato fine

50 g di formaggio Parmigiano grattugiato

1 cucchiaio di pangrattato

noce moscata

sale e pepe

Amalgamate tutti gli ingredienti e frullate finemente il tutto

Ravioli di magro:

500 g di spinaci cotti, asciugati e tritati fini

200 g di ricotta

100 g di formaggio Parmigiano grattugiato

2 rossi d'uovo

1 cucchiaio di pangrattato

noce moscata

sale e pepe

Amalgamate tutti gli ingredienti e frullate finemente il tutto





HOW TO MAKE RAVIOLI

Serves 6

Ingredients:

250 g (1/2 Lb) all purpose Flour

250 g (1/2 Lb) Durum Wheat Flour

4 Eggs

2 Oz. of Water (approx. 50 cc)

Mix the ingredients and pass the dough through the flat rollers of the ATLAS 150 Pasta Machine until you reach 5 or 6 on the regulating knob. The dough should be flexible, not sticky and exactly the same width as the flat rollers (Fig. 1).

Remove the double-cutter from the ATLAS 150 and place the ravioli attachment as shown in Figure 2.

Lightly flour the dough sheet on both sides; fold it in two (Fig. 3) even out the sides of the sheet by cutting the uneven edges with a knife (Fig. 4) and insert the dough sheet into the center of the Ravioli rollers turning the handle about one quarter of a turn (Fig. 5).

Separate the two parts of the dough sheet, placing them on the small metal rollers, one on each side (Fig. 6).

Place the hopper on the attachment as shown in Figure 7.

Pour the filling between the two dough sheets and slowly turn the handle (Fig. 8 & 9).

Add more filling when necessary but always make sure that you use up all the filling that is in the hopper before reaching the end of the dough sheet. Use the spoon provided to remove any excess filling (Fig. 10).

Place the strip of ravioli on a lightly floured tablecloth and let it dry for a few minutes (5 - 10 min.). Separate the ravioli one by one as shown in Fig. 11. The ravioli can be cooked right away, or stored in the refrigerator for up to 2 - 3 days. For longer storage, the Ravioli must be placed in the freezer.

WARNINGS

- Do not immerse the machine in water and do not place in the dishwasher.
- For cleaning the machine, you can use a small soft brush and a wooden skewer.
- If necessary, raise the scraper to clean the ravioli-forming roller (Fig. 12). Always remember to then place the scraper back into its original position.

ITALIAN RECIPES

Ravioli with Meat Filling:

100 g (1/4 Lb.) Finely Ground Roast Veal
100 g (1/4 Lb.) Finely Ground Roast pork
100 g finely chopped Parma ham
50 g (2 Oz.) Grated Parmesan Cheese
1 Tbsp. Breadcrumbs
Nutmeg
Salt and Pepper
Mix and then finely blend all the ingredients

Ravioli with Vegetable Filling:

500 g (1 Lb) cooked and finely chopped spinach
200 g (7 Oz.) Ricotta Cheese
100 g (3.5 Oz.) Grated Parmesan Cheese
2 Egg Yolks
1 Tbsp. Breadcrumbs
Nutmeg
Salt and Pepper
Mix and then finely blend all the ingredients



2



PRÉPARATION DES RAVIOLIS

Doses pour 6 personnes

Ingrédients:

250 g (= 1/2 lb) de farine de blé tendre

250 g (= 1/2 lb) de farine de blé dur

4 œufs

un demi-verre d'eau naturelle (environ 5 cl)

Mélanger les ingrédients et passer la pâte obtenue entre les rouleaux lisses de l'appareil ATLAS 150 (régulateur sur le numéro 5 ou 6). La pâte doit être élastique, ne doit pas coller et avoir la largeur totale des rouleaux lisses (Fig. 1).

Enlever l'élément coupant de l'appareil et monter l'accessoire pour raviolis comme indiqué sur la figure 2.

Fariner légèrement la pâte des deux côtés; la plier en deux (Fig. 3), égaliser les extrémités en coupant la partie irrégulière avec un couteau (Fig. 4) et placer la pâte entre les rouleaux de l'accessoire en tournant la manivelle d'environ un quart de tour (Fig. 5).

Séparer les deux carrés de pâte en les posant sur les petits rouleaux métalliques (Fig. 6). Placer la trémie sur l'accessoire comme indiqué sur la Figure 7.

Verser la farce entre les deux carrés de pâte et tourner lentement la manivelle (Fig. 8 et 9). Ajouter encore de la farce, si nécessaire, en veillant à toujours vider celle contenue dans la trémie avant d'avoir terminé la pâte. Utiliser la palette fournie avec l'appareil pour enlever la farce en trop (Fig. 10).

Poser la bande de raviolis sur la table légèrement farinée et laisser sécher pendant 5 ou 10 minutes. Détacher les raviolis un par un, comme indiqué sur la Fig. 11.

Cuisiner les raviolis après les avoir préparés ou les conserver au réfrigérateur pendant 2 ou 3 jours. Les mettre éventuellement dans le congélateur pour les conserver plus longtemps.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ni le laver au lave-vaisselle.
- Nettoyer l'appareil à l'aide d'un pinceau ou d'un bâtonnet en bois.
- Soulever au besoin le racloir pour nettoyer le rouleau façonné (Fig. 12).
- Toujours remettre le racloir dans sa position d'origine.

RECETTES ITALIENNES

Raviolis avec de la viande:

100 g de rôti de veau haché fin

100 g de rôti de porc haché fin

100 g de jambon cru haché finement

50 g de parmesan râpé

1 cuillère de chapelure

noix de muscade

sel et poivre

Mélanger tous les ingrédients et mixer finement le tout

Raviolis maigres:

500 g d'épinards cuits, égouttés et hachés fins

200 g de ricotta

100 g de parmesan râpé

2 jaunes d'œuf

1 cuillère de chapelure

noix de muscade

sel et poivre

Mélanger tous les ingrédients et mixer finement le tout





ZUBEREITUNG DER RAVIOLI

Zutaten für 6 Personen:

250 g (= 1/2 lb) Weichweizenmehl

250 g (= 1/2 lb) Hartweizenmehl

4 Eier

ein halbes Glas Wasser (ca. 50 cc)

Die Zutaten mischen und den Teig durch die glatten Rollen der Nudelmaschine ATLAS 150 bis Nummer 5 oder 6 des Reglers ausrollen. Der ausgerollte Teig muss elastisch und so breit wie die glatten Rollen sein (Abb. 1); er darf nicht kleben.

Die Schneidevorrichtung von der ATLAS 150 abnehmen und das Ravioli-Zubehör einsetzen, wie in Abbildung 2 gezeigt.

Den ausgerollten Teig auf beiden Seiten mit etwas Mehl bestäuben, einmal zusammenfalten (Abb. 3), den Teig an seinen Enden mit einem Messer gerade abschneiden (Abb. 4) und zwischen die Rollen des Zubehörs stecken, dabei die Kurbel um ca. eine Viertel Umdrehung drehen (Abb. 5).

Die beiden Teigteile trennen, indem sie auf die kleinen Metallrollen gelegt werden (Abb. 6). Den Trichter auf das Zubehör setzen, wie in Abb. 7 gezeigt.

Die Füllung zwischen die beiden ausgerollten Teigteile geben und die Kurbel langsam drehen (Abb. 8 und 9).

Wenn nötig, noch Füllung hinzugeben. Bitte beachten: bevor der Teig aufgebraucht ist, muss der Trichter immer leer sein. Zum Entfernen der überschüssigen Füllung die mitgelieferte kleine Schaufel verwenden (Abb. 10).

Den Teigstreifen auf ein mit wenig Mehl bestäubtes Tischtuch legen und ein paar Minuten (5-10 Min.) trocknen lassen. Die Ravioli voneinander trennen, wie in Abb. 11 gezeigt.

Die Ravioli können sofort gekocht oder 2 bis 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Im Kühlfach halten sie länger.

WICHTIGE HINWEISE

- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser. Waschen Sie es nie in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit einem Pinsel und einem Holzstäbchen und einem trockenen, sauberen Tuch.
- Heben Sie gegebenenfalls den Schaber, um die geformte Rolle zu reinigen (Abb. 12). Der Schaber muss danach immer in seine ursprüngliche Stellung zurückgebracht werden.

ITALIENISCHE REZEPTE

Ravioli mit Fleisch:

100 g fein gehackter Kalbsbraten

100 g fein gehackter Schweinebraten

100 g fein gehackter, roher Schinken

50 g geriebener Parmesankäse

1 Löffel Semmelbrösel / Paniermehl

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

Alle Zutaten mischen und das Ganze im Mixer fein zerkleinern

Fleischlose Ravioli:

500 g gekochter, getrockneter und fein gehackter Spinat

200 g Ricotta-Käse

100 g fein geriebener Parmesankäse

2 Eigelb

1 Löffel Semmelbrösel / Paniermehl

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

Alle Zutaten mischen und das Ganze im Mixer fein zerkleinern





CÓMO PREPARAR EL RELLENO DE RAVIOLES

Para 6 personas.

Ingredientes:

250 grs (= 1/2 lb) de harina de trigo blando

250 grs (= 1/2 lb) de harina de trigo duro

4 huevos

medio vaso de agua natural (5 cl aprox.).

Mezcle los ingredientes y pase la masa a través de los rodillos lisos de la máquina para pasta ATLAS 150 hasta el número 5 o 6 del regulador. La masa tiene que ser elástica, no tiene que pegarse y tiene que abarcar le ancho total de los rodillos lisos (Fig. 1).

Quite la parte de corte de la ATLAS 150 e introduzca el accesorio para Ravioles como indica la Figura 2.

Enharine ligeramente el hojaldre por ambos lados; piéguelo en dos (Fig. 3) e iguale los extremos cortando la parte irregular con un cuchillo (Fig. 4) e introduzca el hojaldre entre los rodillos del accesorio girando la manivela un cuarto de vuelta aproximadamente (Fig. 5).

Separe las dos partes de masa apoyándolas en los rodillos de metal (Fig. 6). Apoye la tolva encima del accesorio como muestra la Figura 7.

Vierta el relleno entre las dos masas y gire lentamente la manivela (Figs. 8 y 9).

Añada, cuando sea necesario, más relleno pero asegúrese siempre de terminar el relleno que contiene la tolva antes de que se termine la masa. Utilice la paleta que se suministra para eliminar el relleno sobrante (Fig. 10).

Apoye la plancha de pasta en el mantel ligeramente enharinado y deje que se seque unos minutos (5 - 10). Despegue los ravioles uno a uno como se indica en la Fig. 11.

Los ravioles pueden cocinarse enseguida o bien conservarse en la nevera 2-3 días. Para una conservación más duradera los Ravioles tienen que colocarse en el congelador.

ADVERTENCIAS

- No sumerja la máquina en agua y no la lave en el lavavajilla.
- Para limpiar la máquina utilice un pincel o un palito de madera.
- Si es necesario levante el peine para limpiar el rodillo moldurado (Fig. 12).
Vuelva a colocar siempre el peine en su posición original.

RECETAS ITALIANAS

Ravioles de carne:

100 gr. de carne de ternera asada triturada fina

100 gr. de carne de cerdo asado triturada fina

100 g de jamón serrano o crudo bien desmenuzado

50 gr. de parmesano rallado

1 cucharada de pan rallado

nuez moscada

sal y pimienta

Mezque todos los ingredientes y luego bátalos bien

Ravioles de verdura:

500 gr. de espinacas cocidas dejadas secar y trituradas finas

200 gr. de ricota

100 gr. de parmesano rallado

2 yemas de huevo

1 cucharada de pan rallado

nuez moscada

sal y pimienta

Mezque todos los ingredientes y luego bátalos bien





PREPARAÇÃO DO RAVIOLI

Dose para 6 pessoas

Ingredientes:

250 g (=1/2 lb) de farinha de trigo tenro

250 g (=1/2 lb) de farinha de trigo duro

4 ovos

meio copo de água natural (aproximadamente 50 ml.)

Misturar os ingredientes e passar a massa através dos rolos lisos da máquina para fazer massa ATLAS 150 ajustar para o número 5 ou 6 do regulador. A massa deverá resultar elástica, não pegajosa e com a largura total dos rolos lisos (Fig. 1).

Remover o elemento de corte da ATLAS 150 e introduzir o acessório para Ravioli tal como ilustrado na Figura 2.

Enfarinhar levemente ambos os lados da massa dobrá-la em duas (Fig. 3), aparar as extremidades cortando a parte irregular com uma faca (Fig. 4) e introduzir a massa entre os rolos do acessório, girando a manivela por aproximadamente um quarto de volta (Fig. 5).

Separar as duas partes da massa, apoiando-as sobre os rolos metálicos (Fig. 6).

Apoiar a moega sobre o acessório, como ilustra a Figura 7.

Deitar o recheio entre as duas folhas de massa e girar lentamente a manivela (Fig. 8 e 9). Acrescentar recheio quando necessário, mas sempre esteja seguro de que você acrescentou o recheio antes de alcançar o fim da massa. Utilizar a paleta fornecida de série, para remover o recheio em excesso (Fig. 10).

Apoiar a tira de massa sobre a mesa levemente enfarinhada e deixá-la enxugar por alguns minutos (5' - 10'). Separar os ravioli um por um tal como ilustrado na Fig. 11. Os Ravioli podem ser cozinhados imediatamente ou conservados na geladeira por 2-3 dias.

Para conservá-los mais a longo, guardar os Ravioli no congelador.

RECOMENDAÇÕES

- Não mergulhar a máquina na água e não lavá-la na máquina de lavar louças.
- Limpar a máquina com auxílio de um escova ou com um pauzinho de madeira.
- Se for necessário, levantar o raspador para limpar o rolo com formas (Fig. 12)
Em seguida, o raspador deve sempre ser recolocado na sua posição original.

RECEITAS ITALIANAS

Ravioli com carne:

100 g de carne de vitela assada e picada muito fina

100 g de carne de porco assada e picada muito fina

100 g de presunto bem picado

50 g de queijo parmesão ralado

1 colher de pão ralado

noz-moscada

sal e pimenta

Misturar todos os ingredientes e bater tudo

Ravioli com vegetais:

500 g de espina fres cozidos, secos e moídos

200 g de requeijão

100 g de queijo parmesão ralado

2 gemas de ovo

1 colher de pão ralado

noz-moscada

sal e pimenta

Misturar todos os ingredientes e bater tudo





TILLAGNING AV RAVIOLI

Recept för 6 personer.

Ingredienser:

250 g vetemjöl

250 g durumvetemjöl

4 ägg

ett halv glas vatten (cirka 50 cc)

Blanda ingredienserna och för in degen mellan de släta valsarna i pasta maskinen ATLAS 150. Reglera valsavstånd till 5 eller 6. Degen skall vara elastisk, inte klabbig och lika bred som valsarna (Fig. 1).

Tag loss skärenheten från ATLAS 150 och sätt på Ravioli-tillbehöret som visas i Figur 2.

Mjöla degen något på båda sidor och vik den på mitten (Fig. 3). Jämna till kanterna med en kniv (Fig. 4), för in degen mellan rullarna i tillbehöret och vrid veven cirka ett kvarts varv (Fig. 5).

Skilj de båda degbitarna från varandra och lägg dem på metallvalsarna (Fig. 6).

Placera tratten ovanför tillbehöret som visas i (Figur 7).

Häll i fyllningen mellan de båda degplattorna och vrid veven långsamt (Fig. 8 och 9). Fyll på mer fyllning när så behövs men se alltid till att den fyllningen som finns i tratten går åt innan degen tar slut.

Zum Entfernen der überschüssigen Füllung die mitgelieferte kleine Schaufel verwenden (Fig. 10). Lägg degremsan på en lätt mjölad bakduk och låt den torka några minuter (5 - 10 min.). Lossa raviolikuddarna från varandra som i Fig. 11.

Ravioli kan tillagas direkt eller sparas i kylskåp 2-3 dagar. Om Längre förvaringstid önskas måste de frysas.

SKÖTSELANVISNINGAR

- Doppa inte maskinen i vatten och diska den inte i diskmaskin.
- Rengör maskinen med pensel och en träpinne.
- Lyft vid behov upp skrapan för att rengöra den profilerade rullen (Fig. 12). För alltid tillbaka skrapan till dess ursprungliga efter rengöringläge.

ITALIENSKA RECEPT

Ravioli med köttfyllning:

100 g finhackad kalvstek

100 g finhackad filestek

100 g lufttorkad finhackad skinka

50 g riven parmesanost

1 sked ströbröd

muskotnöt

salt och peppar

Blanda alla ingredienserna och finfördela det hela i mixer

Ravioli med ricotta och spenat

500 g kokt, avrunnen och finhackad spenat

200 g ricotta-ost

100 g riven parmesanost

2 äggulor

1 sked ströbröd

muskotnöt

salt och peppar

Blanda alla ingredienserna och finfördela det hela i mixer



وصفة لثمانية اشخاص

المكونات:

250 غم (1/2 ليبره) من طحين الدقيق الطري

250 غم (1/2 ليبره) من طحين الدقيق القاسي

4 بيضات

نصف كوب من الماء الطبيعي (50 سم مكعب تقريبا)

قوموا بخلط المكونات ثم مرروها بين اسطوانات ماكينة ATLAS 150 الملساء وحتى الوصول الى رقم 5 او 6 من مفتاح الضبط. الرقاقة يجب ان تكون مرنة ، لا تلتصق وعرضها بالاجمال يساوي عرض الاسطوانات الملساء (شكل رقم 1).

انزعوا القسم القاطع من ATLAS 150 وادرجوا الاكسوار الخاص بالرافولي كما هو موضح في الشكل رقم 2. قوموا برش الرقاقة بقليل من الطحين على الجانبين: ثم قوموا بثنيها لتصبح اثنتان (شكل رقم 3) ، عليكم بمساواة اطرافها وقطع الاجزاء الزائده منها بالسكين (شكل رقم 4) وادخلوها بين اسطوانات الاكسوار وقوموا بادارة المقبض ربع دوره تقريبا (شكل رقم 5).

قوموا بفصل قسمي الرقاقة وضعوها فوق اسطوانات معدنية (شكل رقم 6).

قوموا بوضع كور الطاحون فوق الاكسوار كما هو موضحا في شكل رقم 7.

أسكبوا الحشوه بين الرقاقتين وادبروا المقبض ببطئ (شكل رقم 8 و 9) أضيفوا ، عندما يكون ضروريا حشوة من جديد ؛ وتأكدوا دائما من ان الحشوه الموجوده في كور الطاحون يتم نفاذها قبل انتهاء الرقاقة.

استعملوا المجرفه الصغيره المزوده لاولاه الحشوه الزائده (شكل رقم 10).

ضعوا شريحة الرافولي فوق غطاء المانده المرشوشه بالطحين، واتركوها لعدة دقائق (5 - 10 دقائق) لتتشف. وقوموا بتفريقها واحده واحده شكل رقم 11.

انه لمن الممكن طهي الرافولي فورا او حفظها في البراد لمدة 2 - 3 ايام. للاحتفاظ بالرافولي لمدة اطول يجب وضعها في المجمد

تنبيهات

- لا تغمروا الماكينه بالماء ولا تغسلوها في جلاية الصحون.

- لتتظيف الماكينه استعملوا الريشه وعودا من الخشب.

- اذا كان ضروريا ، ارفعوا المقحط لتتظيف الاسطوانه القالب (شكل رقم 12). ومن ثم اعيدوا المقحط لمكانه الاصلي.

وصفات ايطاليه

رافيولي بلحمه:

- 300 غم من لحمه عجل مشويه ومطحونه ناعمه.
- 50 غم من جبنة البارميجانو المبروش.
- 1 ملعقة من الخبز الناشف المطحون.
- جوزة الطيب.
- ملح وفلفل.

ادمجوا جميع المكونات واخفقوها لتصبح ناعمه.

رافيولي غير دسمه:

- 500 غم من السبانخ المطهيه، المنشفه والمفتته ناعما.
- 200 غم من زهرة الحليب
- 100 غم من الجبن المبروش
- 2 صفار البيض
- 1 ملعقة من الخبز الناشف المطحون
- جوزة الطيب
- ملح وفلفل

ادمجوا جميع المكونات واخفقوها لتصبح ناعمه.



如何制作饺子

6人量的成分:

250 克 (1/2 磅) 软质小麦面粉

250 克 (1/2 磅) 硬质小麦面粉

4 个鸡蛋

半杯自来水(大约 50 立方厘米)

将以上原料混合搅拌均匀，然后多次通过 ATLAS 150 压面机的光滑辊轴，直至面片厚度调节器达到数字 5 或 6。面片应有弹性，不可粘着，其宽度应与光滑辊轴的宽度相同（见图 1）。

将 ATLAS 150 压面机的切面条部件取下，然后按照图 2 所示插入加工饺子皮的部件。

在压好的面片的两面撒上少量面粉并将其折叠（见图 3，将端部对齐并用刀把不规则的部分切掉（见图 4，把面片插入该部件的辊轴之间，同时将手柄转动 1/4 圈（见图 5）。

将折叠的面片分开并靠放在金属小辊轴上（见图 6）。

按照图 7 所示，将料斗靠放在加工饺子皮的部件上。

将饺子馅放入两面片之间并轻微转动手柄（见图 8 和图 9）。

在必要的情况下可添加饺子馅，但是必须保证在面片结束之前就用完料斗中的饺子馅。

使用配备的小铲将多余的饺子馅去掉（见图 10）。

将压好的面片放在撒有少量面粉的台布上并让其停留数分钟（5 至 10 分钟）使它凉干。然后，如图 11 所示将饺子分别取下。

加工好的饺子可立即食用，也可放入冰箱中，其食用有效期为 2 至 3 天。如果要长期保存，则应放入冷藏箱。

注意事项

- 不可将机器放入水中或洗碗机中清洗。
- 可用木筷和小刷子协助清理机器。
- 在必要情况下可以将刮板提起，以便清理成形的辊轴（见图 12）。在清理结束后应将刮板放回原处。

意大利菜单:

肉饺:

100 克卤牛肉绞肉

100 克卤猪肉绞肉

100 克生火腿肉的细绞肉

50 克帕尔马粉

素饺:

500 克熟的干菠菜并切碎

200 克鲜奶酪

100 克帕尔马粉

2 个蛋黄

1 条羹干面包屑
肉豆蔻
盐及胡椒

1 条羹干面包屑
肉豆蔻
盐及胡椒

将所有的配料混合并搅拌均匀

将所有的配料混合并搅拌:





ラヴィオリの作り方

6 人分

材料：

薄力粉 250 g

強力粉 250 g

卵 4 個

水 コップ半分 (約 50cc.)

材料を混ぜてパスタ生地を作り、パスタマシン ATLAS150 の平らなローラーに通します。ダイヤル5または6まで通して下さい。生地は弾力性があり、手にくっつかないように仕上がらなければなりません。また、幅はローラーの幅いっぱいになるようにして下さい(図1)。

ATLAS150 のカット用部分を取り外し、図2に示されたようにラヴィオリ用の部品を取り付けて下さい。

生地の両側に軽く粉をふってから、二つに折って下さい(図3)。ナイフで端を切り揃え、形を整えます(図4)。ハンドルをほぼ4分の1回転させながら、部品のローラーの間に生地を通します(図5)。

生地を金属ローラーの上に乗せて二つに分けて下さい(図6)。

図7に示されたように、ラヴィオリ用部品の上にホッパーを載せて下さい。具を2枚の生地の間に入れ、ハンドルをゆっくり廻します(図8と9)。

必要な場合は具を足して下さい。ホッパーの中にある具が、パスタ生地が終わる前に必ずなくなるように注意して下さい。余分な具は付属のへらで取り除いて下さい(図10)。

出来あがったパスタを軽く粉をふった布の上に並べて、しばらく乾燥させます(5-10分)。図11に示された様にラヴィオリを一つずつ切り離して下さい。具入りパスタはすぐに調理しても構いませんし、冷蔵庫で2-3日保存することもできます。

これより長期に保存する場合は冷凍庫に入れて下さい。

注意

- マシンは水に浸さないで下さい。また食器洗い機で洗わないで下さい。
- マシンの掃除にはブラシと木の細い棒を使用して下さい。
- 形状ローラーを掃除する際、必要な場合は削り器を持ち上げて下さい(図12)。削り器を必ずもとの位置に戻すのを忘れないで下さい。

イタリア式料理法

肉入りラヴィオリ

ロースト用子牛の挽き肉 100 g
ロースト用豚挽き肉 100 g
細かく刻んだハム 100 g
パルメザンチーズの粉 50 g
パン粉 小さじ1杯
ナツメグ
塩、コショウ

全部の材料をよくこね合わせ、攪拌して下さい。

チーズ入りラヴィオリ

ゆでて細かく刻んだほうれん草 500 g
リコッタチーズ 200 g
パルメザンチーズの粉 100 g
卵の黄身 2個
パン粉 小さじ1杯
ナツメグ
塩、コショウ

全部の材料をよくこね合わせ、攪拌して下さい。





КАК ПРИГОТОВИТЬ ПЕЛЬМЕНИ (РАВИОЛИ)

Из расчета на 6 порций:

250 гр (= 1/2 фунта) муки мягких сортов пшеницы
250 гр (= 1/2 фунта) муки твердых сортов пшеницы
4 яйца
полстакана водопроводной воды (прибл. 50 гр.)

Смешать все ингредиенты и пропустить тесто через гладкие валики машинки для изготовления макаронных изделий ATLAS 150, доходя до номера 5 или 6 на регуляторе. Раскатанный лист должен быть упругим, не прилипать и занимать всю ширину гладких валиков (Рис. 1).

Демонтировать режущую часть машинки ATLAS 150 и вставить насадку для пельменей, как показано на Рисунке 2.

Слегка присыпать лист мукой с обеих сторон, согнуть его пополам (Рис. 3), выровнять его края, отрезая лишнюю часть ножом (рис. 4), и вставить лист между валиками насадки, повернув ручку примерно на четверть оборота (Рис. 5).

Разделить две части листа, размещая их на металлических роликах (Рис. 6).

Установить воронку над насадкой, как показано на Рисунке 7.

Накладывать начинку между двумя листами и медленно крутить ручку (Рис. 8 и 9).

Добавлять по мере надобности начинку; внимательно следить за тем, чтобы использовать всю начинку в воронке до того, как закончится тестяной лист. Использовать входящую в комплект лопатку для того, чтобы удалить лишнюю начинку (Рис. 10).

Уложить полоску пельменей на скатерть, слегка присыпанную мукой, и дайте ей подсохнуть в течение нескольких минут (5 - 10). Разделить пельмени по одной, как показано на Рис. 11.

Пельмени можно сразу же сварить или хранить их в холодильнике 2-3 дня. Для более длительного хранения пельмени требуется поместить в морозильник.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Не погружать машинку в воду и не мыть ее в посудомоечной машине.
- Очищать машинку кисточкой и деревянной палочкой.
- При необходимости поднимать скребок и очистить профильный ролик (Рис. 12). Затем обязательно вернуть скребок в первоначальное положение.

РЕЦЕПТЫ ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ

Постные пельмени:

500 гр фарша из вареного и высушенного шпината

200 гр творога

100 гр тертого твердого сыра (пармезана)

2 желтка

1 ст. ложка панировочных сухарей

мускатный орех

соль и перец

Пельмени с мясом:

100 гр. жаркого из телятины в виде фарша

100 гр жаркого из свинины в виде фарша

100 г. мелко нарубленной ветчины

50 гр тертого пармезана

1 ст. ложка панировочных сухарей

мускатный орех

соль и перец





GARANZIA

Tutti i prodotti MARCATO sono costruiti con i migliori materiali disponibili e vengono sottoposti a continui controlli di qualità. Per questo, essi sono garantiti per **3 anni** dalla data di produzione da ogni difetto di fabbricazione. La garanzia non copre invece i danni provocati alla macchina da un uso improprio o diverso da quello illustrato in questo manuale.



GARANTIE

Tous les produits MARCATO sont construits avec les meilleurs matériaux disponibles et sont soumis continuellement à des contrôles de qualité. C'est pourquoi ils sont garantis contre tout vice de fabrication pendant **3 ans** à compter de la date de production. La garantie ne couvre pas cependant les dommages provoqués à la machine par un usage improprie ou différent de celui qui a été illustré dans ce manuel.



GARANTÍA

Todos los productos MARCATO han sido fabricados con los mejores materiales existentes y son sometidos a continuos controles de calidad. Por esta razón, están garantizados durante **3 años** a partir de la fecha de producción de todos los defectos de producción. La garantía no cubre, por el contrario, los daños provocados a la máquina por un uso no adecuado o distinto de el que se ilustra en el manual.



保証

MARCATO の全ての製品は、最良の材料のみを用いて製作され、品質管理が絶えず行なわれています。このため、いかなる製作上の欠陥に対しても、お買い上げの日から満3年間の保証がなされています。本取扱説明書に従わず、誤った取扱いによって損傷が生じた場合は、この保証は適用されません。



WARRANTY

All MARCATO products are manufactured using only the finest materials available and are subject to continuous quality control. Because of this, they are guaranteed for **3 full years** from the date of manufacture against any manufacturing defect. This guarantee does not cover damage to the machine caused by improper use or by use other than that illustrated in this manual.



GARANTIE

Alle Produkte von MARCATO werden mit den besten erhaltlichen Materialien gebaut und ständigen Qualitätskontrollen unterzogen. Deswegen wird ab Herstellungsdatum **3 Jahre** Garantie für jede Art Fabrikationsfehler gewährt. Die Garantie deckt jedoch keine Schäden, die durch unsachgemäßen oder von den Beschreibungen des vorliegenden Anleitungsheftes abweichenden Gebrauch verursacht wurden.



كفالة

جميع إنتاجات MARCATO مصنوعة من أحسن المواد الموجودة ،كيفية مراقبة بشكل مستمر . لهذا ، جميعها مضمونة ضد أي خلل في الصناعة لمدة سنتين من تاريخ الشراء . الضمان لا يشمل الخلل الناتج عن الإستعمال الغير صحيح



中文 保証

MARCATO 的所有产品均采用优质材料制成并经受连续的质量检查。因此，该公司的产品从用户购买之日期计算的保用期为三年。但是，这种质量担保不包括由于使用不当或不遵守该使用手册对机器所造成的破坏。

COPYRIGHT © 2001 MARCATO S.p.A. - IMPRIMÉ EN ITALIE - PRINTED IN ITALY - by Studio OK Roprint (PD)



DATE

STAMP

*Accessori per
pasta ripiena*

MARCATO S.p.A. - Via Rossignolo, 12 • 35011 Campodarsego (PADOVA) Italy • Tel. +39 049 9200988 - Fax +39 049 9200970 • www.marcato.net