



RAVIOLI-AUFSATZ 1 50 PASTACASA

BEDIENUNGSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!

Vielen Dank, dass Sie sich für den Ravioli-Aufsatz PASTACASA von KÜCHENPROFI entschieden haben. Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für künftige Benutzer gut auf.

Wichtige Hinweise

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden.

Allgemeine Hinweise

- Dieser Ravioli-Aufsatz ist für den Einsatz an der KÜCHENPROFI Nudelmaschine PASTACASA geeignet. Verwenden Sie nur die mitgelieferten Bestandteile sowie das separat erhältliche Original-Zubehör. Diese sind optimal auf die Nudelmaschine PASTACASA

abgestimmt.

- Verwenden Sie den Ravioli-Aufsatz nur zum Füllen von frischem Nudelteig. Lassen Sie keine anderen Gegenstände durch den Aufsatz durchlaufen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Nudelmaschine fest an der Arbeitsplatte montiert ist und die Kurbel sicher in der Öffnung für die Walzen eingesteckt ist. Stellen Sie sicher, dass der Aufsatz ordnungsgemäß an der Nudelmaschine befestigt ist.
- Der Ravioli-Aufsatz ist nicht für den Betrieb mit dem Motor vorgesehen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie den Aufsatz vor dem ersten Gebrauch mit einem trockenen Tuch.
- Den Trichter aus Kunststoff reinigen Sie bitte mit warmem Wasser



und etwas mildem Spülmittel. Anschließend vollständig abtrocknen.

Ravioli herstellen

- Bereiten Sie gemäß Grundrezept einen Nudelteig zu und walzen diesen mit der Nudelmaschine bis zur Stellung 3 aus. Der ausgerollte Teig muss elastisch sein, darf nicht kleben und muss genauso breit wie die Walzen sein.
- Bestreuen Sie den ausgerollten Teig von beiden Seiten mit etwas Mehl, klappen Sie diesen einmal zusammen, so dass die Kanten gerade übereinander liegen und schneiden Sie das Ende gerade ab ①.
- Befestigen Sie den Ravioli-Aufsatz an der Nudelmaschine und entfernen Sie den Trichter. Stecken Sie die Kurbel in die Öffnung des Aufsatzes ②.
- Legen Sie die geschlossene Seite der Teigplatte gerade an die

Walzen des Ravioli-Aufsatzes. Drehen Sie die Kurbel ein kleines Stück, um die Teigplatte an den Walzen zu fixieren ③.

- Legen Sie die Enden der Teigplatte jeweils über die seitlichen Rollen und setzen Sie den Trichter auf die Teigplatte ④.
- Geben Sie gleichmäßig, über die komplette Breite, etwas Füllung in den Trichter ⑤ und kurbeln dann langsam, um aus den Teigplatten Ravioli herzustellen ⑥.
- Bei Bedarf noch etwas Füllung in den Trichter geben.

Achtung: Bevor die Teigplatten komplett durch den Ravioli-Aufsatz gedreht wurden, muss der Trichter leer sein. Nehmen Sie überschüssige Füllung vorsichtig aus dem Trichter heraus.

- Lassen Sie die gefüllte Teigplatte mit den vorgestanzten Ravioli auf einem mit Mehl bestreuten sauberen Geschirrtuch etwas trocknen, bevor Sie die Ravioli trennen.



Tipps und Tricks

- Um zu verhindern, dass der Teig antrocknet, bewahren Sie diesen bis zur Verarbeitung in Frischhaltefolie eingewickelt auf.
- Walzen Sie erst weiteren Teig zu einer Teigplatte, wenn die vorige fertig verarbeitet wurde.
- Zur leichteren Handhabung empfehlen wir, dass die Teigplatte eine Gesamtlänge von ca. 60 bis 80 cm hat.
- Achten Sie darauf, nicht zu viel Masse in den Trichter zu füllen, um ein seitliches Herausquellen zu verhindern.
- Frische Ravioli können Sie sofort kochen oder alternativ einfrieren.

Rezeptvorschlag

Nudelteig nach Grundrezept

Füllung:

300 g Spinat, blanchiert, fein gehackt

200 g Ricotta

100 g Parmesan, fein gerieben

2 Eigelb

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 EL Paniermehl

Salz und Pfeffer

Alle Zutaten für die Füllung miteinander verrühren und herzhaft mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Nudelteig zu Teigplatten ausrollen und wie unter „**Ravioli herstellen**“ beschrieben füllen.

Die Ravioli in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen und zwischendurch umrühren. Frische Ravioli brauchen etwa 5 Minuten, leicht angetrocknete ca. 7 - 8 Minuten, getrocknete Ravioli 10 - 12 Minuten. Die exakte Gardauer hängt von der Dicke des Nudelteiges, der Füllung sowie vom Trocknungsgrad der Ravioli ab.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Ravioli-Aufsatz nach dem Gebrauch mit einem Pinsel oder einem Holzstäbchen.
- Das Gehäuse wischen Sie bitte nur mit einem trockenen, weichen Tuch ab.
- Reinigen Sie den Ravioli-Aufsatz nicht in der Spülmaschine und tauchen Sie diesen auch nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel oder spitzen, scharfkantigen Gegenstände zur Reinigung.

Wir empfehlen, den Ravioli-Aufsatz im Originalkarton aufzubewahren.

Artikel nur für den Hausgebrauch!
Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!

Gewährleistung

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 10 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler.

Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.



ATTACHMENT FOR RAVIOLI 150 **PASTACASA**

PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE

Thank you for choosing this high quality ravioli attachment PASTACASA of KÜCHENPROFI. Please read through the instructions carefully prior to using it for the first time and keep them for future users.

Important Information

This appliance is intended for domestic use only. If the appliance is used or handled in an inappropriate manner, KÜCHENPROFI cannot be held responsible for any ensuing damage.

General instructions

- This ravioli attachment is suited for the use with the KÜCHENPROFI pasta machine PASTACASA. Please only use the included components as well as the separately available original accessories. These fit optimally to the PASTACASA pasta machine.

- Only use the ravioli attachment for its intended purpose to fill fresh pasta dough. Do not pass any other things through the attachment to avoid damages.
- Make sure that the pasta machine is fixedly mounted on the countertop and that the crank is securely inserted into the opening for the rollers. Make sure that the ravioli attachment is correctly fixed on the pasta machine.
- The ravioli attachment is not intended to be used with the motor.

Before first use

- Before first use clean the attachment with a dry cloth.
- Clean the plastic funnel with warm water and a mild detergent. Dry off completely.



Making ravioli

- Prepare a pasta dough according to the basic recipe and roll a sheet until position 3. The sheeted dough must be elastic, in the same width as the rollers and must not be sticky.
- Sprinkle the rolled dough from both sides with a little flour, fold it once, so that the edges are just above one another and cut a straight end ①.
- Fix the ravioli attachment on the pasta machine, remove the funnel and insert the crank into the opening of the attachment ②.
- Place the closed side of the dough sheet straight on the rollers of the ravioli attachment. Turn the crank a little to fix the dough sheet between the rollers ③.
- Lay the ends of the dough sheet each on one of the lateral rolls and place the funnel on the dough sheet ④.

- Put some of the filling evenly over the entire width into the funnel ⑤, then slowly turn the crank to prepare ravioli from the dough sheets ⑥.
- Add more filling if necessary.

Attention: The funnel has to be empty before the dough sheet has been completely passed through the ravioli attachment. Remove excess filling gently from the funnel.

- Allow the dough filled with pre-cut ravioli to dry a few minutes on a floured clean dish towel before disconnecting the ravioli.

Tips and tricks

- To prevent the dough from drying, store it up wrapped in cling film until further processing.
- Prepare a new dough sheet only after the previous one has been completely processed into ravioli.



- For easier handling, we recommend that the dough sheet has a total length of about 60 to 80 cm.
- Make sure not to put too much filling in the funnel to prevent it from oozing out sideways.
- You can cook fresh ravioli immediately or freeze as an alternative.

Recipe suggestion

pasta dough basic recipe

Filling:

300g spinach, blanched, finely chopped

200g ricotta cheese

100g parmesan cheese

2 egg yolks

1 clove garlic, finely chopped

1 tbs breadcrumbs

salt and pepper

Mix all ingredients for the filling and season to taste with salt and pepper.

Process the pasta dough to sheets and fill as described in **“Making ravioli”**.

Cook the ravioli in plenty of boiling salted water until al dente and stir in between. Fresh Ravioli need about 5 minutes, slightly dried approximately 7-8 minutes, dried ravioli 10-12 minutes. The precise cooking time depends on the thickness of the pasta dough, the filling, as well as the degree of drying of the ravioli.

Cleaning and care

- Clean the ravioli attachment after each use with a brush or a wooden stick. Clean the plastic funnel with warm water and a mild detergent.
- Wipe off the housing with a dry, soft cloth only.
- Do not immerse the ravioli attachment into water or other liquids and do not clean it in the dishwasher.
- Do not use abrasive cleansers or pointed, sharp-edged objects for cleaning.

We recommend that you store the ravioli attachment in the original box.

For domestic use only!

Do not immerse in liquids!



Warranty

We cover this appliance with a warranty of 10 years from the date of purchase. Excluded from the warranty are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, willful destruction, lack of maintenance and cleaning, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a warranty claim please contact your dealer. Warranty claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the device.

Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original Germany text remains binding.



ADAPTATEUR POUR RAVIOLIS 150 **PASTACASA**

CONSERVEZ SVP CE MODE D'EMPLOI

Merci d'avoir choisi cet accessoire pour raviolis PASTACASA de KÜCHENPROFI. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et conservez-le pour un futur utilisateur.

Informations importantes

Cet appareil est strictement réservé à un usage domestique. En cas d'emploi abusif, ou de mauvaise manipulation, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuellement causés.

Informations générales

- Cet accessoire pour raviolis est adapté pour l'utilisation sur la machine à pâtes PASTACASA. Utilisez uniquement les composants fournis et les accessoires d'origine disponibles séparément. Ceux-ci sont parfaitement adaptés à la machine à pâtes PASTACASA.

- Utilisez l'accessoire pour raviolis uniquement pour l'usage prévu, c'est-à-dire pour remplir des pâtes fraîches. Ne laissez pas passer d'autres objets à travers l'accessoire pour éviter des dommages.
- Assurez-vous que la machine à pâtes est fixée fermement sur le plan de travail et que la manivelle est bien insérée dans l'orifice des cylindres ou cylindres de coupe. Assurez-vous que l'accessoire pour raviolis est fixé correctement à la machine à pâtes.
- L'accessoire pour raviolis n'est pas prévu pour l'utilisation avec le moteur.

Avant la mise en service

- Essuyez l'accessoire avec un chiffon sec.
- Nettoyez la trémie en plastique avec de l'eau chaude et un détergent doux. Puis sécher complètement.



Faire des raviolis

- Préparez une pâte selon la recette de base et étalez une feuille de pâte avec la machine à pâtes jusqu'à la position 3. La pâte en feuille doit être élastique, en la même largeur que les cylindres et ne doit pas être collante.
- Saupoudrez la feuille de pâte des deux côtés avec un peu de farine, pliez-le une fois, de sorte que les bords latéraux se trouvent l'un juste dessus l'autre et coupez un bout droit ①.
- Fixez l'accessoire pour raviolis sans trémie sur la machine à pâtes et insérez la manivelle dans l'ouverture de l'accessoire ②.
- Placez le côté fermé de la feuille de pâte droitement sur les cylindres de l'accessoire pour raviolis. Tournez la manivelle un peu pour fixer la pâte entre les cylindres ③.
- Posez les extrémités de la feuille de pâte sur les rouleaux latéraux et placez la trémie sur la feuille de pâte ④.

- Remplissez la trémie uniformément et sur toute la largeur des cylindres de la farce ⑤, puis tournez la manivelle lentement pour fabriquer des raviolis ⑥.
- Au besoin remplissez la trémie de plus de farce.

Attention : Avant que la feuille de pâte ait été complètement passée par l'accessoire, la trémie doit être vide. Enlevez l'excès de la farce doucement de la trémie.

- Laissez la feuille de pâte rempli avec les raviolis prédécoupés sécher un peu sur un torchon propre fariné avant de séparer les raviolis.

Trucs et astuces

- Pour empêcher la pâte de sécher, gardez-la enveloppée dans un film plastique jusqu'au traitement ultérieur.





- N'étalez une nouvelle feuille de pâte qu'après la précédente a été terminée.
- Pour faciliter la manipulation, nous recommandons que la pâte ait une longueur totale d'environ 60 à 80 cm.
- Assurez-vous de ne pas trop remplir la trémie pour éviter que la farce déborde aux côtés.
- Vous pouvez faire cuire les raviolis frais immédiatement, ou les congeler comme une alternative.

Suggestion de recette

Pâte, après la recette de base

Farce:

300g d'épinards, blanchi, haché finement

200g ricotta

100g de parmesan, râpé finement

2 jaunes d'œufs

1 gousse d'ail, hachées finement

1 cuillère à soupe de chapelure

Sel et poivre

Mélangez tous les ingrédients pour la farce et assaisonnez à goût avec le sel et le poivre.

Étalez la pâte et remplissez-la comme décrit chez

« **Faire des raviolis** ».

Faites cuire les raviolis dans beaucoup d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente en remuant de temps en temps. Des raviolis fraîches ont besoin d'un temps de cuisson d'environ 5 minutes, si légèrement séchée environ 7-8 minutes et environ 10-12 minutes pour des raviolis séchées. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur de la pâte, de la farce ainsi que le degré de séchage des raviolis.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez l'accessoire pour raviolis après chaque utilisation avec un pinceau ou une brochette en bois. Nettoyez la trémie en plastique avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- N'essayez le boîtier qu'avec un chiffon doux et sec.
- Ne plongez pas l'accessoire pour raviolis dans de l'eau ou d'autres liquides et ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou des objets tranchants ou pointus pour nettoyer.

Nous vous recommandons de conserver l'accessoire pour raviolis dans le carton d'origine.

Réservé à un usage domestique !

Ne pas plonger dans des liquides !

Garantie

Pour cet appareil nous offrons une garantie de 10 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse / la facture de l'appareil est joint à l'appareil.

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Uniquement le texte allemand reste obligatoire.

KÜCHENPROFI



ACCESSORIO PER RAVIOLI 150 **PASTACASA**

SI PREGA DI CONSERVARE LE ISTRUZIONI!!

Grazie per aver scelto questo accessorio per ravioli PASTACASA di KÜCHENPROFI. Prima del primo uso leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con accuratezza per eventuali, futuri utilizzatori.

Informazioni importanti

Questo apparecchio è adatto soltanto per l'uso domestico. Non si risponde di eventuali danni insorgenti in caso di uso inadeguato o manipolazione errata.

Avvertenze generali

• Questo accessorio per ravioli è idoneo per l'impiego con la macchina per pasta PASTACASA. Utilizzare solamente i componenti inclusi nel corredo di fornitura e gli accessori originali disponibili separatamente. Solo questi infatti sono studiati ad hoc

per la macchina per pasta PASTACASA.

- Utilizzare l'accessorio per ravioli solamente per imbottire pasta fresca. Per prevenire danni, non far scorrere alcun altro oggetto attraverso l'accessorio.
- Accertarsi che la macchina per pasta sia saldamente montata sul piano di lavoro e che la manovella sia fermamente inserita nell'apertura per i rulli e i rulli di taglio. Assicurarsi che l'accessorio sia correttamente fissato alla macchina per la pasta.
- L'accessorio per ravioli non è progettato per usarlo con il motore.

Prima del primo utilizzo

- Prima del primo utilizzo pulire l'accessorio con un panno asciutto.
- Pulire la tramoggia in plastica con acqua calda e un po' di detersivo delicato. Quindi asciugarla completamente.



Preparazione dei ravioli

- Preparare un impasto per pasta seguendo la ricetta base e stenderlo con la macchina per la pasta fino alla posizione 3. La pasta stesa deve essere elastica, non deve appiccicare e deve essere larga esattamente come i rulli.
- Spolverare entrambi i lati della sfoglia stesa con un po' di farina, ripiegarla una volta in modo che i bordi siano sovrapposti e tagliarne le estremità in modo che siano dritte ①.
- Fissare l'accessorio per ravioli senza tramoggia sulla macchina per la pasta e inserire la manovella nell'apertura dell'accessorio ②.
- Posizionare il lato chiuso della sfoglia sui rulli dell'accessorio per ravioli in modo che sia dritto. Girare un pochino la manovella in modo che la sfoglia è fissata tra i rulli ③.
- Posizionare le estremità della sfoglia sui rulli laterali e centrare la tramoggia sulla sfoglia ④.

- Mettere un po' di ripieno nella tramoggia, distribuendolo in maniera uniforme sull'intera larghezza ⑤, e girare lentamente la manovella in modo da preparare i ravioli ⑥.
- Se necessario, aggiungere altro ripieno nella tramoggia.

Attenzione: la tramoggia si deve essere svuotata prima che l'intera sfoglia sia passata attraverso l'accessorio per ravioli. Estrarre cautamente il ripieno in eccesso dalla tramoggia.

- Prima di separare i ravioli lasciar asciugare leggermente la sfoglia ripiena con i ravioli pretagliati spolverata con un po' di farina su un canovaccio pulito.

Suggerimenti e consigli

- Per evitare che l'impasto si secchi conservarlo avvolto in una pellicola per alimenti finché viene lavorato.



- Lavorare altro impasto in modo da ricavarne una sfoglia solamente quando quello precedente è finito.
- Per facilitare il maneggio consigliamo una lunghezza totale della sfoglia di circa 60 - 80 cm.
- Fare attenzione a non mettere nella tramoggia un'eccessiva quantità di ripieno per evitare fuoriuscite laterali.
- I ravioli freschi possono essere cotti immediatamente o alternativamente surgerarli.

Proposta di ricetta

Impasto per pasta come da ricetta base

Ripieno:

300 g di spinaci, sbollentati, tritati fini

200 g di ricotta

100 g di parmigiano, macinato fine

2 tuorli

1 spicchio d'aglio, tritato fine

1 cucchiaino di pangrattato

sale e pepe

Mescolare assieme tutti gli ingredienti per il ripieno e condirli con abbondante sale e pepe.

Stendere l'impasto per pasta in modo da ottenere delle sfoglie e imbottirlo come descritto in „**Preparazione dei ravioli**“.

Cuocere i ravioli al dente in acqua bollente con un po' di sale mescolando di tanto in tanto. I ravioli freschi cuociono in circa 5 minuti, quelli leggermente secchi in 7-8 minuti circa, i ravioli secchi in 10-12 minuti. Il tempo di cottura esatto dipende dallo spessore della sfoglia, dal ripieno e dal grado di essiccazione.

Pulizia e cura

- Dopo ogni uso pulire l'accessorio per ravioli con un pennello o un legnetto.
- Pulire il corpo della macchina esclusivamente con un panno asciutto e morbido.
- Non immergere l'accessorio per ravioli in acqua o altri liquidi e non pulirla in lavastoviglie.
- Non usare detergenti abrasivi o oggetti taglienti o appuntiti per la pulizia.

Consigliamo di conservare l'accessorio per ravioli nel cartone originale.

Solo per l'uso domestico!

Non immergere in liquidi!

Garanzia

La garanzia su questo apparecchio è valida per 10 anni a partire dalla data d'acquisto. Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, maneggio improprio, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danni, trasporto o incidenti intenzionali nonché interventi esterni di persone non autorizzate. In caso di garanzia consultare il vostro rivenditore. La garanzia può essere concessa solo se all'apparecchio viene accluso lo scontrino ovvero sia la fattura.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione. Obbligatorio rimane unicamente il testo tedesco.



ACCESORIO PARA RAVIOLI 150 **PASTACASA**

IGUARDE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!

Enhorabuena por la compra de este accesorio para raviolis PASTACASA de KÜCHENPROFI. Antes del primer uso lea detenidamente estas instrucciones de manejo y guárdelas acuradamente para usuarios futuros.

Indicaciones importantes

Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse.

Indicaciones generales

- Este accesorio para raviolis se puede utilizar en la máquina para hacer pasta PASTACASA de KÜCHENPROFI. Utilice únicamente los componentes suministrados y los accesorios originales que se pueden adquirir por separado. Estos últimos se adaptan

perfectamente a la máquina para hacer pasta PASTACASA.

- El accesorio para raviolis solo debe llenarse con masa para hacer pasta fresca. No introduzca otros objetos en el accesorio; de lo contrario, se producirían daños.
- Asegúrese de que la máquina para hacer pasta esté bien montada en la superficie de trabajo y de que la manivela esté bien insertada en la abertura de los rodillos o de los rodillos de corte. Asegúrese de que el accesorio esté correctamente montado en la máquina para hacer pasta.
- El accesorio para raviolis no está previsto para el funcionamiento con motor.

Antes del primer uso

- Limpie el accesorio con un paño seco antes de utilizarlo por primera vez.



- Limpie el embudo de plástico con agua caliente y un poco de detergente suave. Séquelo completamente a continuación.

Elaboración de raviolis

- Prepare la masa de pasta siguiendo la receta básica y pásela por los rodillos de la máquina para hacer pasta hasta la posición 3. La masa de pasta estirada debe ser elástica, no debe quedarse adherida y su anchura debe coincidir con la de los rodillos.
- Espolvoree la masa de pasta estirada con un poco de harina por los dos lados, dóblela una vez sobre sí misma haciendo coincidir los bordes y realice un corte recto en el extremo ①.
- Fije el accesorio para raviolis en la máquina para hacer pasta sin el embudo e inserte la manivela en la abertura del accesorio ②.
- Coloque en posición recta la lámina de pasta por su lado cerrado en los rodillos del accesorio para raviolis. Gire un poco la

- manivela para que los rodillos cojan la lámina de pasta ③.
- Coloque cada uno de los extremos de la lámina de pasta sobre los rodillos laterales y coloque el embudo sobre la lámina de pasta ④.
- Añada uniformemente un poco de relleno por toda la anchura del embudo ⑤ y gire la manivela para elaborar raviolis con las láminas de pasta ⑥.
- Eche más relleno en el embudo en caso necesario.

Atención: antes de pasar toda la masa por el accesorio para raviolis, el embudo debe estar vacío. Retire cuidadosamente del embudo el relleno que sobre.

- Coloque la lámina de pasta rellena con los raviolis troquelados en un paño de cocina espolvoreado con harina para que se sequen un poco antes de cortar los raviolis.





Consejos y trucos

- Para impedir que la masa se seque, consévela enrollada en film transparente hasta el momento de prepararla.
- Termine de preparar una lámina de pasta antes de comenzar con la siguiente.
- Para facilitar la manipulación, recomendamos que la longitud total de la lámina de pasta sea de 60 a 80 cm aprox.
- Asegúrese de no introducir demasiada masa en el embudo para evitar que se salga por los laterales.
- Los raviolis frescos se pueden cocinar inmediatamente o congelar.

Propuesta de receta

Receta básica de masa de pasta

Masa:

300 g de espinacas picadas y escaldadas

200 g de requesón

100 g de parmesano rallado

2 yemas de huevo

1 diente de ajo picado

1 cucharada de pan rallado

Sal y pimienta

Mezclar todos los ingredientes para la masa y salpimentar para darles sabor.

Extender la masa de pasta para hacer pasta formando láminas y rellenarlas tal como se describe en **"Elaboración de raviolis"**.

Cocer los raviolis al dente en abundante agua hirviendo con sal y removerlos mientras tanto. Los raviolis frescos requieren unos 5 minutos; los raviolis ligeramente secos, aprox. 7–8 minutos; y los raviolis secos, 10–12 minutos. El tiempo de cocción exacto depende del grosor de la masa de pasta, del relleno y de si los raviolis están más o menos secos.

Limpieza y cuidado

- Limpie el accesorio para raviolis con una brocha o con un patillo de madera después de utilizarlo.
- Limpie el embudo de plástico con agua caliente y un poco de detergente suave.
- Limpie la carcasa únicamente con un paño seco y suave.
- No sumerja la máquina ni los accesorios en agua. No los lave en el lavavajillas.
- Para la limpieza, no utilice detergentes abrasivos o objetos afilados o agudos.

Recomendamos conservar el accesorio para raviolis en su embalaje original.

¡Artículo solo para el uso doméstico!

¡No sumergir en líquidos!

Garantía

Concedemos una garantía de 10 años a partir de la fecha de compra por este aparato. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

KÜCHENPROFI



RAVIOLI OPZET 150 **PASTACASA**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Hartelijk dank dat u voor deze hoogwaardige ravioli opzet PASTACASA van KÜCHENPROFI heeft gekozen. Lees vóór ingebruikname deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed.

Belangrijke aanwijzingen

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Voor beschadiging die te wijten is aan onoordeelkundig gebruik kan KÜCHENPROFI niet aansprakelijk worden gesteld.

Algemene gebruiksaanwijzing

- Deze ravioli opzet is geschikt voor gebruik in combinatie met de KÜCHENPROFI pastamachine PASTACASA. Gebruik alleen de meegeleverde originele onderdelen of de apart verkrijgbare originele accessoires. Deze zijn optimaal afgestemd op de PASTACASA - Pastamachine.

- Gebruik de ravioli opzet uitsluitend voor het vullen van vers pastadeeg. Laat geen andere producten door de opzet lopen om beschadigingen te vermijden.
- Controleer of de pastamachine met de tafelklem goed is vastgezet op het werkblad en dat de slinger goed in de opening van de ravioli opzet is gestoken. Controleer of de ravioli opzet op de juiste wijze is gemonteerd.
- De Ravioli opzet is niet geschikt voor gebruik in combinatie met de motor.

Voor het eerste gebruik

- Reinig de opzet voor het eerste gebruik met een droge theedoek.
- De kunststof trechter kan worden gereinigd met een warm sopje van mild afwasmiddel. Aansluitend goed afdrogen.



Ravioli maken

- Maak volgens recept een basis pastadeeg en wals dit met de pastamachine uit tot stand 3. Het uitgerolde deeg moet elastisch zijn, mag niet plakken en moet exact dezelfde breedte hebben als de walsen.
- Bestrooi het uitgerolde deeg aan beide kanten met wat meel, en klap het vel één keer dubbel zodat de beide uiteinden recht over elkaar liggen en snijdt het einde netjes recht af ①.
- Bevestig de ravioli opzet op de pastamachine en verwijder de trechter. Steek de slinger in de opening van de opzet ②.
- Leg de gevouwen kant van het dubbel geklapte deegvel tegen de walsen van de opzet aan en draai een klein stukje aan de slinger om het deegvel aan de opzet vast te klemmen tussen de walsen ③.
- Vouw de pastavellen nu aan beide zijden open over de walsen en plaats de kunststof trechter op de pastavellen ④.

- Vul nu gelijkmatig verdeeld over de gehele breedte wat vulling in de trechter ⑤ en draai dan rustig aan de slinger om zo van de deegvellen ravioli te maken ⑥.
- Indien nodig de vulling in de trechter bijvullen.

LET OP: voordat het deeg in zijn geheel door de ravioli opzet is gedraaid moet de trechter leeg zijn. Verwijder overtollige vulling voorzichtig uit de trechter.

- Laat de gevulde deegvellen met de voorgestante ravioli op een met wat meel bestrooide schone theedoek eventjes drogen, voordat de ravioli losgemaakt wordt.

Tips & Tricks

- Om uitdrogen van het verse deeg te voorkomen kan dit voor het



verwerken het beste afgedekt met of gewikkeld in vershoudfolie worden bewaard.

- Maak het volgende deegvel pas als het eerste vel volledig is verwerkt.
- Voor een gemakkelijke verwerking is het aan te bevelen deegvellen met een lengte van ca. 60 tot 80 cm te gebruiken.
- Verse ravioli kan meteen worden gekookt of kan worden ingevroren.

Recept voorstel

Pastadeeg volgens het basisrecept

Vulling:

300 g verse spinazie, geblancheerd en fijngespekt

200 g Ricotta

100 g Parmezaanse kaas, fijn geraspt

2 eigeel

1 knoflookteen, fijn gehakt

1 EL paneermeel

zout en peper

Meng alle ingrediënten voor de vulling door elkaar en breng goed op smaak met zout en peper.

Het pastadeeg tot deegvellen walsen en zoals onder **“Ravioli maken”** beschreven vullen.

De ravioli in ruim kokend water met wat zout beetgaar koken, tussendoor voorzichtig omroeren. Verse ravioli heeft een gaartijd van ongeveer 5 minuten, iets ingedroogde ravioli 7–8 minuten en gedroogde ravioli 10-12 minuten. De exacte gaartijd is afhankelijk van de dikte van het deeg, de vulling en de droogheidsgraad van de ravioli.

Reiniging en onderhoud

- Reinig de ravioli opzet na het gebruik met een droog kwastje of een satéprikker, gebruik hierbij nooit water. De trechter kan worden gereinigd met sopje van een mild afwasmiddel.
- De behuizing uitsluitend met een droge en zachte doek reinigen.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe of spitse voorwerpen voor de reiniging.
- De ravioli opzet niet in water dompelen of de afwasmachine reinigen a.u.b.

Het wordt aanbevolen de ravioli opzet in de originele verpakking te bewaren.

Artikel uitsluitend voor huishoudelijk gebruik!

Niet in vloeistoffen dompelen!

Fabrieksgarantie

Voor dit apparaat verlenen wij een garantie van 10 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kasbon/factuur van het apparaat kan worden overlegd.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.





KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
www.kuechenprofi.de