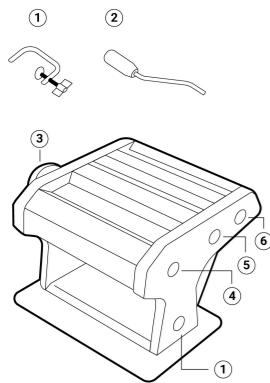


InnovaGoods®

User's Manual



ENGLISH

CONTENT

- 1 Fresh Pasta Maker InnovaGoods®
- 1 detachable crank
- 1 holding clamp

INSTRUCTIONS

- Before using for the first time, clean the Fresh Pasta Maker InnovaGoods® with a damp cloth. You can use dough to clean the inside of the rollers and cutters; throw this dough away afterwards.
- Fix the Fresh Pasta Maker InnovaGoods® to the surface using the clamp (1).
- Attach the removable crank (2) to the hole of the roller you are going to use, insert the dough into the roller and turn the crank. If the dough sticks, sprinkle it with flour as you insert it.
- Roller (4): it presses the dough into sheets to roll and obtain the desired thickness. Adjust the knob (3) to choose between the available thicknesses. This roller enables you to make lasagne sheets or filled pasta.
- Roller (5): thick cut pasta; ideal for tagliatelle.
- Roller (6): thin cut pasta; ideal for spaghetti
- When you finish, clean the machine with a damp cloth.

- Fresh pasta for 4 people (average of 125 g per person): 500 g of flour and 4 eggs at room temperature (or replace each egg for 80 ml of water). Do not add salt. Place the flour in a bowl, add the eggs (or water) and mix together with a fork until it forms a dough. Remove the mixture from the bowl and finish kneading the dough with your hands until you obtain a homogeneous and consistent dough. If it becomes dry, add some water. If it becomes too wet, add flour. The dough should not stick to your fingers. To finish, place it on a board that has been previously dusted with flour. If necessary, cut into smaller pieces before inserting it through the rollers. It is advisable to dry the pasta for between 30 and 60 minutes before cooking.

Pesto Tagliatelle

- Ingredients for 4 people: 500 g of tagliatelle, water, salt, 100 g of basil leaves, 100 g of pine nuts, 200 g of Parmesan cheese, 1 garlic and 300 ml of olive oil.
- Finely chop the solid ingredients, add the oil and chop again. If the sauce remains very thick, you can add a few tablespoons of water. Mix well. Cook the tagliatelle with plenty of water and salt for 2-3 minutes. Drain and mix with the sauce.

Seafood Spaghetti

- Ingredients for 4 people: 500 g of spaghetti, water, 400 g clams, 300 g of fresh salmon cut into small cubes, 1 chopped onion, 300 g of tomato passata, olive oil, salt and pepper.
- Cook the clams in a saucepan for 3 minutes and leave to one side. In a large frying pan, sauté the onion, add the salmon and tomato. Cook for 3 minutes. Cook the spaghetti in plenty of water and salt for 2-3 minutes. Drain and sauté in the frying pan with the rest of the ingredients.

Lasagne Bolognese

- Ingredients for 4 people: 500 g of lasagne sheets cut into rectangles, water, 500 g of Bolognese sauce, 1L of bechamel sauce, 200 g of grated mozzarella cheese, salt and butter.
- Grease an oven-proof dish which is a suitable size for the lasagne sheets with butter. Add a layer of lasagne sheets, spread with bechamel sauce and add a layer of Bolognese sauce. Repeat the process until you reach the desired height, finishing with a layer of lasagne sheets. Cover with bechamel and add mozzarella on top. Cook in the oven for 30 minutes at 200° C.

Cheese and spinach ravioli

- Ingredients for 4 people: 500 g of lasagne sheets cut into 2, water, salt, 600g of spinach, chopped onion, olive oil, 500g of creamy goat's cheese and a beaten egg.
- Sauté the onion and the spinach in a frying pan. Leave to cool and mix with the cheese to form the filling. Place a lasagne sheet on the worktop, place the filling in parallel heaps and brush the gaps in between with the beaten egg. Cover with the other half of the lasagne sheet and cut into squares with a pasta cutter. Cook in plenty of water and salt for 3-4 minutes.

WARNINGS

Wash all the parts before the first use. Do not use abrasive products or materials to clean it. To avoid the build up of hard-to-remove residue, clean the device after each use. Suitable for domestic use only. Use the device for its intended purpose only. Store the product in a dry place with no dust. Do not modify the appliance or any of its components. This device is not designed for use by children or people with physical and mental disabilities, unless they are fully supervised by an adult who is responsible for their safety. This product is not household waste, so follow the environmental standards for recycling.

FRANÇAIS

CONTENU

- 1 Fresh Pasta Maker InnovaGoods®
- 1 manivelle amovible
- 1 serre-joint

INSTRUCTIONS

- Avant la première utilisation, nettoyez le Fresh Pasta Maker InnovaGoods® à l'aide d'un chiffon humide. Vous pouvez utiliser de la pâte pour nettoyer l'intérieur des rouleaux et des lames ; jetez ensuite cette pâte.
- Fixez le Fresh Pasta Maker InnovaGoods® sur la surface à l'aide du serre-joint (1).
- Fixez la manivelle amovible (2) au trou du rouleau que vous allez utiliser, insérez la pâte dans le rouleau et tournez la manivelle. Si la pâte colle, saupoudrez-la de farine tout en l'insérant.
- Rouleau (4) : il comprime la pâte et l'abaisse en feuilles pour obtenir l'épaisseur souhaitée. Choisissez l'épaisseur souhaitée à l'aide du bouton (3). Ce rouleau vous permet de préparer des feuilles de lasagnes ou des pâtes farcies.
- Rouleau (5) : pâtes épaisses ; idéal pour les tagliatelles.
- Rouleau (6) : pâtes fines ; idéal pour les spaghettis.
- Lorsque vous avez terminé, nettoyez la machine à l'aide d'un chiffon humide.
- Pâtes fraîches pour 4 personnes (en moyenne 125 g par personne) : 500 g de farine et 4 œufs à température ambiante (ou remplacer chaque œuf par 80 ml d'eau). N'ajoutez pas de sel. Mettez la farine dans un saladier, ajoutez les œufs (ou l'eau) et mélangez à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtention d'une pâte. Sortez la pâte du saladier et terminez le pétrissage à la main jusqu'à obtention d'une pâte homogène et consistante. Si elle devient sèche, ajoutez un peu d'eau. Si elle devient trop humide, ajoutez de la farine. La pâte ne doit pas coller à vos doigts. Pour finir, placez la pâte sur une planche préalablement saupoudrée de farine. Si nécessaire, divisez la pâte en plusieurs parties avant de l'insérer dans les rouleaux. Il est conseillé de faire sécher la pâte pendant 30 à 60 minutes avant cuisson.

Tagliatelles au pesto

- Ingrédients pour 4 personnes : 500 g de

tagliatelles, eau, sel, 100 g de feuilles de basilic, 100 g de pignons, 200 g de Parmesan, 1 gousse d'ail et 300 ml d'huile d'olive.

- Hachez finement les ingrédients solides, ajoutez l'huile et hachez à nouveau. Si la sauce reste très épaisse, vous pouvez ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Mélangez bien. Faites cuire les tagliatelles dans une grande quantité d'eau salée pendant 2 à 3 minutes. Égouttez et mélangez avec la sauce.

Spaghettis aux fruits de mer

- Ingrédients pour 4 personnes : 500 g de spaghettis, eau, 400 g de palourdes, 300 g de saumon frais découpé en petits cubes, 1 oignon haché, 300 g de purée de tomates, huile d'olive, sel et poivre.
- Faites cuire les palourdes dans une casserole pendant 3 minutes et réservez. Dans une grande poêle, faites revenir les oignons, ajoutez le saumon et la purée de tomates. Faites cuire pendant 3 minutes. Faites cuire les spaghettis dans une grande quantité d'eau salée pendant 2 à 3 minutes. Égouttez et faites revenir dans la poêle avec le reste des ingrédients.

Lasagnes à la bolognaise

- Ingrédients pour 4 personnes : 500 g de feuilles de lasagne découpées en rectangles, eau, 500 g de sauce bolognaise, 1 l de sauce béchamel, 200 g de mozzarella râpée, sel et beurre.
- Avec du beurre, graissez un plat allant au four dont la taille est adaptée aux feuilles de lasagne. Alternez les couches de sauce béchamel, de feuilles de lasagne et de sauce bolognaise. Répétez jusqu'à atteindre la hauteur souhaitée en terminant par une couche de feuilles de lasagne. Recouvrez avec de la béchamel et saupoudrez de mozzarella. Faites cuire dans un four préchauffé à 200 °C pendant 30 minutes.

Raviolis au fromage et aux épinards

- Ingrédients pour 4 personnes : 500 g de feuilles de lasagne coupées en 2, eau, sel, 600 g d'épinards, oignon haché, huile d'olive, 500 g de fromage de chèvre crémeux et un œuf battu.
- Faites revenir l'oignon et les épinards dans une poêle. Laissez refroidir et mélangez avec le fromage pour constituer la farce. Placez une feuille de lasagne sur le plan de travail, déposez la farce en petits tas parallèles et passez un pinceau avec l'œuf battu dans les espaces intermédiaires. Recouvrez avec l'autre moitié de feuille de lasagne et coupez en carrés à l'aide du coupe-pâte. Faites cuire dans une grande quantité d'eau salée pendant 3 à 4 minutes.

AVERTISSEMENTS

Lavez toutes les pièces avant la première utilisation. Ne pas utiliser de produits ou de matériaux abrasifs pour le nettoyage. Pour éviter l'accumulation de déchets difficile à nettoyer, nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu. Gardez l'appareil au sec et exempt de poussière. Ne pas modifier l'appareil ou l'un de ses composants. Cet appareil n'a pas été

conçu pour être manipulé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques ou psychiques limitées à moins qu'ils ne soient sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité. Ce produit n'est pas un déchet ménager, merci de suivre les règlements environnementaux en vigueur pour son recyclage.

ESPAÑOL

CONTENIDO

- 1 Fresh Pasta Maker InnovaGoods®
- 1 manivela desmontable
- 1 abrazadera de sujeción

INSTRUCCIONES

- Antes del primer uso, limpie Fresh Pasta Maker InnovaGoods® con un paño húmedo. Puede usar una masa para limpiar internamente los rodillos de amasar y corte; deseche después dicha masa.
- Sujete Fresh Pasta Maker InnovaGoods® a la superficie mediante la abrazadera (1).
- Coloque la manivela extraíble (2) en el hueco del rodillo que desea usar, introduzca la masa por el rodillo y gire la manivela. Si la masa se pega, espolvoreela con harina mientras la introduce.
- Rodillo (4): prensa la masa en láminas para amasar y obtener el grosor deseado. Ajuste la perilla (3) para seleccionar entre los grosores disponibles. Este rodillo permite hacer pasta de lasaña o pasta rellena.
- Rodillo (5): corte ancho de la pasta; ideal para tagliatelle.
- Rodillo (6): corte estrecho de la pasta; ideal para spaghetti.
- Al terminar, limpie la máquina con un paño húmedo.
- Pasta fresca para 4 personas (media de 125 g por persona): 500 g de harina y 4 huevos a temperatura ambiente (o puede sustituir cada huevo por 80 ml de agua). No añada sal. Coloque la harina en un bol, añada los huevos (o el agua) y mezcle con un tenedor hasta lograr la masa. Saque la mezcla del bol y termine amasando la mezcla con las manos hasta que obtenga una masa homogénea y consistente. Si queda seca, añada un poco de agua. Si queda demasiado fluida, añada harina. La masa no debe pegarse a los dedos. Para finalizar, colóquela en una tabla previamente espolvoreada con harina. Si es necesario, córtela en trozos más pequeños antes de pasarla por los rodillos. Es recomendable secar la pasta entre 30-60 min antes de cocinarla.

Tallarines al Pesto

- Ingredientes para 4 personas: 500 g de tallarines, agua, sal, 100 g de hojas de albahaca, 100 g de piñones, 200 g de queso parmesano, 1 ajo y 300 ml de aceite de oliva.
- Picar bien los ingredientes sólidos, añadir el aceite y picar de nuevo. Si la salsa queda muy espesa, se pueden añadir unas cucharadas de agua. Mezclar bien. Cocer los tallarines con abundante agua y sal durante 2-3 min. Escurrir los tallarines y mezclar con la salsa.

Espaguetis Frutti di Mare

- Ingredientes para 4 personas: 500 g de espaguetis, agua, 400 g de almejas, 300 g de salmón fresco en dados pequeños, 1 cebolla picada, 300 g de tomate frito, aceite de oliva, sal y pimienta.
- Cocinar las almejas en una olla durante 3 min y reservar. En una sartén grande, dorar la cebolla, añadir el salmón y el tomate. Cocinar 3 min. Cocer los espaguetis con abundante agua y sal durante 2-3 min. Escurrirlos y saltar en la sartén con el resto de los ingredientes.

Lasaña boloñesa

- Ingredientes para 4 personas: 500 g de masa de lasaña en rectángulos, agua, 500 g de salsa boloñesa, 1 l de salsa bechamel, 200 g de queso mozzarella rallado, sal y mantequilla.
- Untar con mantequilla una fuente rectangular de horno adecuada al tamaño de la masa. Añadir una capa masa, untar con bechamel y añadir una capa de salsa boloñesa. Repetir la operación hasta la altura deseada, terminando con capa de masa. Cubrir con bechamel y añadir la mozzarella encima. Cocinar en el horno durante 30 min a 200° C.

Raviolis de queso y espinaca

- Ingredientes para 4 personas: 500 g de masa de lasaña en 2 partes, agua, sal, 600 g de espinacas, cebolla picada, aceite de oliva, 500 g de queso de cabra cremoso y huevo batido.
- Sofreír la cebolla y rehogar las espinacas en una sartén. Dejar enfriar y mezclar con el queso para formar el relleno. Colocar una lámina de masa en el banco, colocar montoncitos de relleno en paralelo y untar los huecos con huevo batido. Cubrir con la otra mitad de la masa y cortar cuadrados con un cortapastas. Cocer con abundante agua y sal durante 3-4 min.

ADVERTENCIAS

Antes del primer uso, lave todas las piezas. No utilice productos ni materiales abrasivos para su limpieza. Para evitar que se acumulen residuos difíciles de eliminar, limpie el dispositivo después de cada uso. Únicamente apto para uso doméstico. Utilice el aparato únicamente para las funciones que se ha diseñado. Guarde el dispositivo en un lugar seco y libre de polvo. No modifique el aparato ni ninguno de sus componentes. Este dispositivo no está diseñado para que lo manejen niños o personas con capacidades físicas o psíquicas limitadas, salvo que cuenten con la supervisión de un adulto responsable de su seguridad. Este producto no es un residuo doméstico. Siga las normativas medioambientales vigentes para su reciclaje.

DEUTSCH

INHALT

- 1 Fresh Pasta Maker InnovaGoods®
- 1 abnehmbare Handkurbel
- 1 Befestigungsklemme

ANLEITUNG

- Reinigen Sie den Fresh Pasta Maker InnovaGoods® vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Sie können Teig verwenden, um die Knet- und Schneidwalzen von innen zu reinigen; entsorgen Sie diesen Teig anschließend.
- Befestigen Sie den Fresh Pasta Maker InnovaGoods® mit der Klemme (1) auf der Arbeitsfläche.
- Stecken Sie die abnehmbare Handkurbel (2) in das Loch der gewünschten Walze, geben Sie den Teig in die Walze und drehen Sie die Kurbel. Wenn der Teig klebt, können Sie ihn beim Einfüllen mit Mehl bestreuen.
- Walze (4): Presst den Teig zu Scheiben zum Kneten, um die gewünschte Dicke zu erhalten. Stellen Sie den Drehknopf (3) ein, um aus den verfügbaren Dicken auszuwählen. Mit dieser Walze können Sie Lasagneplatten oder gefüllte Nudeln herstellen.
- Walze (5): breiter Nudelschnitt; ideal für Tagliatelle.
- Walze (6): schmaler Nudelschnitt; ideal für Spaghetti.
- Wenn Sie fertig sind, reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch.
- Frische Nudeln für 4 Personen (durchschnittlich 125 g pro Person): 500 g Mehl und 4 Eier mit Zimmertemperatur (Sie können die Eier auch durch je 80 ml Wasser ersetzen). Geben Sie kein Salz hinzu. Geben Sie das Mehl in eine Schüssel, fügen Sie die Eier (oder das Wasser) hinzu und verrühren Sie alles mit einer Gabel, bis Sie ein fester Teig entsteht. Nehmen Sie die Mischung aus der Schüssel und kneten Sie sie abschließend mit den Händen, bis Sie einen gleichmäßigen und festen Teig haben. Wenn er zu trocken ist, können Sie etwas Wasser hinzufügen. Wenn er zu flüssig ist, können Sie Mehl hinzufügen. Der Teig sollte nicht an Ihren Fingern kleben. Legen Sie ihn zum Schluss auf ein zuvor mit Mehl bestreutes Brett. Schneiden Sie ihn ggf. vor dem Walzen in kleinere Stücke. Es empfiehlt sich, den Teig vor dem Kochen 30-60 Minuten lang trocknen zu lassen.

Bandnudeln mit Pesto

- Zutaten für 4 Personen: 500 g Bandnudeln, Wasser, Salz, 100 g Basilikum, 100 g Pinienkerne, 200 g Parmesan, 1 Knoblauch und 300 ml Olivenöl.
- Die festen Zutaten fein hacken, das Öl hinzufügen und erneut zerhacken. Wenn die Sauce zu dickflüssig ist, können Sie ein paar Löffel Wasser zugeben. Gut mischen. Kochen Sie die Bandnudeln für 2-3 Min. in reichlich Salzwasser. Lassen Sie die Bandnudeln abtropfen und mischen Sie sie mit der Sauce.

Spaghetti mit Meeresfrüchten

- Zutaten für 4 Personen: 500 g Spaghetti, Wasser, 400 g Muscheln, 300 g frischer Lachs in kleinen Würfeln, 1 gehackte Zwiebel, 300 g Tomatenmark, Olivenöl, Salz und Pfeffer.
- Kochen Sie die Muscheln 3 Min. lang in einem Topf und stellen Sie sie beiseite. Braten Sie die Zwiebel in einer großen Pfanne goldgelb an, geben Sie den Lachs und die Tomaten hinzu. Kochen Sie die Spaghetti für 2-3 Min. in reichlich Salzwasser. Lassen Sie sie abtropfen und vermischen Sie sie mit den restlichen

Fresh Pasta Maker InnovaGoods® - Kitchen Cook

	Zutaten in der Bratpfanne.
---------------	----------------------------

	Lasagne Bolognese
---------------	--------------------------

- Zutaten für 4 Personen: 500 g Lasagneplatten in Rechtecken, Wasser, 500 g Bolognesesoße, 1 l Bechamelsoße, 200 g geriebener Mozzarella, Salz und Butter.
- Fetten Sie eine rechteckige Backform, die für die Größe der Lasagneplatten geeignet ist, mit Butter ein. Legen Sie eine Schicht Teigplatten in die Form, bestreichen Sie diese mit Bechamelsoße und geben Sie eine Schicht Bolognesesoße darauf. Wiederholen Sie den Vorgang, bis die gewünschte Höhe erreicht ist, und beenden Sie den Vorgang mit einer Schicht aus Teigplatten. Bedecken Sie diese mit Bechamelsoße und geben Sie den Käse darauf. Im Backofen 30 Minuten bei 200° C backen.

	Ravioli mit Käse und Spinat
---------------	------------------------------------

- Zutaten für 4 Personen: 500 g Lasagneplatten (zweigeteilt), Wasser, Salz, 600 g Spinat, gehackte Zwiebeln, Olivenöl, 500 g cremiger Ziegenkäse und verquirltes Ei.
- Braten Sie die Zwiebel an und dünsten Sie den Spinat in einer Pfanne. Lassen Sie das Ganze abkühlen und mischen Sie es mit dem Käse zu einer Füllung. Legen Sie eine Teigplatte auf die Arbeitsfläche, geben Sie kleine Häufchen der Füllung darauf und bestreichen Sie die Ränder mit dem verquirlten Ei. Legen Sie die andere Hälfte des Teigs darauf und schneiden Sie mit einem Teigroller Quadrate aus. 3-4 Min. in reichlich Salzwasser kochen.

	WARNUNG
---------------	----------------

Vor dem ersten Gebrauch alle Teile spülen. Zur Reinigung keine scheuernden Produkte oder Substanzen verwenden. Um zu vermeiden, dass sich schwer zu entfernende Rückstände ansammeln, reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung. Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch geeignet. Verwenden Sie das Gerät nur für die dafür vorgesehenen Funktionen. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und staubfreien Ort auf. Nehmen Sie an dem Gerät und seinen Bestandteilen keine Veränderungen vor. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder oder Menschen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten bestimmt, es sei denn sie werden von einem für Ihre Sicherheit verantwortlichen Erwachsenen beaufsichtigt. Dieses Produkt ist kein Hausmüll, folgen Sie den Umweltschutzbestimmungen für dessen Entsorgung.

	InnovaGoods®
---------------	---------------------

ITALIANO

	CONTENUTO
---------------	------------------

- 1 Fresh Pasta Maker InnovaGoods®
- 1 manovella smontabile
- 1 morsetto di supporto

	ISTRUZIONI
---------------	-------------------

- Prima del primo utilizzo, pulire Fresh

Pasta Maker InnovaGoods® con un panno umido. Si può usare un po' di impasto per pulire internamente i rulli per impastare e tagliare; buttare poi questo impasto.

- Fissare Fresh Pasta Maker InnovaGoods® alla superficie tramite il morsetto (1).
- Posizionare la manovella rimovibile (2) nel foro del rullo che si vuole utilizzare, inserire l'impasto tra i rulli e girare la manovella. Se l'impasto si attacca, spolverarlo con un po' di farina al momento di inserirlo.
- Rullo (4): stendere l'impasto in sfoglie per impastare e ottenere lo spessore desiderato. Regolare la manopola (3) per selezionare tra gli spessori disponibili. Questo rullo permette di fare le sfoglie per la lasagna o la pasta ripiena.
- Rullo (5): taglio largo della pasta; ideale per le tagliatelle.
- Rullo (6): taglio stretto della pasta; ideale per gli spaghetti.
- Al termine, pulire la macchina con un panno umido.
- Pasta fresca per 4 persone (media di 125 g a persona): 500 g di farina e 4 uova a temperatura ambiente (o si può sostituire ogni uovo con 80 ml di acqua). Non aggiungere il sale. Mettere la farina in una ciotola, aggiungere le uova (o l'acqua) e mescolare con una forchetta fino a formare un impasto. Togliere l'impasto dalla ciotola e finire di impastare con le mani fino a ottenere un impasto omogeneo e consistente. Se è asciutta, aggiungere un po' d'acqua. Se è troppo molle, aggiungere la farina. L'impasto non deve restare attaccato alle dita. Infine, metterlo su una spianatoia infarinata. Se necessario, tagliarla in pezzi più piccoli prima di passarla tra i rulli. Si consiglia di far asciugare la pasta tra 30-60 min prima di cuocerla.

	Linguine al Pesto
---------------	--------------------------

- Ingredienti per 4 persone: 500 g di linguine, acqua, sale, 100 g di foglie di basilico, 100 g di pinoli, 200 g di formaggio parmigiano, 1 spicchio d'aglio e 300 ml di olio d'oliva.
- Tritare bene gli ingredienti solidi, aggiungere l'olio e tritare di nuovo. Se il pesto è troppo spesso, si può aggiungere qualche cucchiaino d'acqua. Mescolare bene. Cuocere le linguine in abbondante acqua e sale per 2-3 min. Scolare le linguine e unirle al pesto.

	Spaghetti ai Frutti di Mare
---------------	------------------------------------

- Ingredienti per 4 persone: 500 g di spaghetti, acqua, 400 g di vongole, 300 g di salmone fresco a dadini, 1 cipolla tritata, 300 g di salsa preparata, olio d'oliva, sale e pepe.
- Cuocere le vongole in una pentola per 3 min e mettere da parte. In una padella grande, far dorare la cipolla, aggiungere il salmone e la salsa. Cuocere per 3 min. Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua e sale per 2-3 min. Scolare e saltare in padella con il resto degli ingredienti.

	Lasagna alla bolognese
---------------	-------------------------------

- Ingredienti per 4 persone: 500 g di sfoglie rettangolari per la lasagna, acqua, 500 g di salsa alla bolognese, 1 l di besciamella, 200 g di mozzarella grattugiata, sale e burro.
- Ungere con il burro una teglia rettangolare da forno adatta alle dimensioni delle sfoglie. Aggiungere uno strato di pasta,

aggiungere la besciamella e uno strato di salsa bolognese. Ripetere l'operazione fino all'altezza desiderata, terminando con uno strato di pasta. Coprire con besciamella e aggiungere la mozzarella in superficie. Cuocere in forno per 30 min a 200° C.

	Ravioli di formaggio e spinaci
---------------	---------------------------------------

- Ingredienti per 4 persone: 500 g di sfoglie per la lasagna in 2 parti, acqua, sale, 600 g di spinaci, cipolla tritata, olio d'oliva, 500 g di formaggio di capra cremoso e uovo sbattuto.
- Soffriggere la cipolla e saltare gli spinaci in una padella. Lasciar raffreddare e mescolare con il formaggio per creare il ripieno. Mettere una sfoglia di pasta sulla spianatoia, aggiungere il ripieno in parallelo e ungere i fori con uovo sbattuto. Coprire con l'altra metà dell'impasto e tagliare in quadrati con un coppapasta. Cuocere con abbondante acqua e sale per 3-4 min.

	AVVERTENZE
---------------	-------------------

Lavare tutti i componenti prima di usarli per la prima volta. Non usare prodotti né materiali abrasivi per la pulizia. Per evitare che si accumulino residui difficili da rimuovere, pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Questo apparecchio è adatto esclusivamente per un utilizzo domestico. Utilizzare l'apparecchio unicamente per le funzioni per le quali è stato progettato. Conservare il dispositivo in un luogo secco e privo di polvere. Non apportare modifiche alla sega l'apparecchio ne ai suoi componenti. Questo dispositivo non è progettato per essere usato da bambini o persone con capacità fisiche o psichiche limitate, eccetto se si trovano sotto la custodia di un adulto responsabile della loro sicurezza. Questo prodotto non è un rifiuto domestico, seguire le norme ambientali in vigore per il corretto smaltimento.

PORTUGUÊS

	ÍNDICE
---------------	---------------

	Lasanha à bolonhesa
---------------	----------------------------

- Ingredientes para 4 pessoas: 500 g de folhas de lasanha cortadas em retângulos, 500 g de molho bolonhesa, 1 l de molho bechamel, 200 g de queijo mozzarella ralado, sal e manteiga.

	INSTRUÇÕES
---------------	-------------------

- Antes de o utilizar pela primeira vez, limpe o Fresh Pasta Maker InnovaGoods® com um pano húmido. Pode utilizar massa para limpar o interior dos rolos e lâminas, mas descarte essa massa.
- Fixe o Fresh Pasta Maker InnovaGoods® com a ajuda do grampo (1) a uma superfície.
- Prenda a manivela amovível (2) no orifício do rolo que vai utilizar, introduza a massa no rolo e rode a manivela. Se a massa colar, polvilhe com farinha à medida que a introduz.
- Rolo (4): molda a massa em folhas para amassar e obter a espessura pretendida. Utilize o botão (3) para selecionar entre as espessuras disponíveis. Este rolo permite fazer folhas de lasanha ou massa recheada.
- Rolo (5): corta massa espessa; ideal para

- tagliatelle.
- Rolo (6): corta massa fina; ideal para esparquete.
- Ao terminar, limpe a máquina com um pano húmido.
- Massa fresca para 4 pessoas (média de 125 g por pessoa): 500 g de farinha e 4 ovos à temperatura ambiente (ou substitua cada ovo por 80 ml de água). Não adicione sal. Coloque a farinha numa taça, junte os ovos (ou a água) e misture com um garfo até formar uma pasta. Retire a mistura da taça e acabe de amassar a massa com as mãos até obter uma massa homogênea e consistente. Se ficar seca, adicione água. Se ficar demasiado húmida, adicione farinha. A massa não deve aderir aos dedos. Para terminar, coloque a massa numa tábua previamente polvilhada com farinha. Se necessário, corte-a em pedaços mais pequenos antes de a introduzir nos rolos. Recomend-se deixar a massa repousar entre 30 a 60 minutos antes de a cozinhar.

	ADVERTÊNCIAS
---------------	---------------------

Antes da primeira utilização lavar todas as peças. Não utilize produtos nem materiais abrasivos para a sua limpeza. Para evitar acumulação de resíduos difíceis de eliminar, limpar o dispositivo, depois de cada utilização. Trata-se de um aparelho apenas indicado para o uso doméstico. Utilize o aparelho somente nas funções para as quais ele foi concebido. Guarde o dispositivo num local seco e livre de pó. Não modifique o aparelho ou qualquer de seus componentes. Este dispositivo não foi concebido para ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades físicas ou psíquicas limitadas, a não ser que contem com a supervisão de um adulto responsável pela sua segurança. Este produto não é um resíduo doméstico. Siga as normas ambientais em vigor para a sua reciclagem.

	Pesto Tagliatelle
---------------	--------------------------

- Ingredientes para 4 pessoas: 500 g de tagliatelle, água, sal 100 g de folhas de manjeriço, 100 g de pinhões, 200 g de queijo parmesão, 1 alho e 300 ml de azeite.
- Pique todos os ingredientes sólidos, adicione o azeite e pique novamente. Se o molho ficar muito espesso, acrescente algumas colheres de água. Misture bem. Cozinhe os tagliatelle com bastante água e uma pitada de sal durante 2-3 minutos. Escorra e misture o molho.

	Esparguete com frutos do mar
---------------	-------------------------------------

- Ingredientes para 4 pessoas: 500 g de esparguete, água, 400 g de camarão, 300 g de salmão fresco cortado em cubos, 1 cebola cortada, 300 g de polpa de tomate, azeite, sal e pimenta.

- Cozinhe os camarões numa panela durante 3 minutos e reserve. Numa frigideira grande, salteie a cebola, adicione o salmão e o tomate. Deixe cozinhar durante 3 minutos. Cozinhe o esparguete com bastante água e uma pitada de sal durante 2-3 minutos. Escorra e salteie na frigideira com os restantes ingredientes.

	Lasanha à bolonhesa
---------------	----------------------------

- Ingredientes para 4 pessoas: 500 g de folhas de lasanha cortadas em retângulos, 500 g de molho bolonhesa, 1 l de molho bechamel, 200 g de queijo mozzarella ralado, sal e manteiga.
- Unte uma forma que possa ir ao forno, com o tamanho adequado para as folhas de lasanha, com manteiga. Coloque uma camada de folhas de lasanha, espalhe o molho bechamel e adicione uma camada de molho bolonhesa. Repita o processo até obter a altura pretendida e termine com uma camada de folhas de lasanha. Cubra com o bechamel e polvilhe com o queijo mozzarella. Leve ao forno durante 30 minutos a 200 °C.

	Ravioli de queijo e espinafres
---------------	---------------------------------------

- Ingredientes para 4 pessoas: 500 g de folhas de lasanha cortadas ao meio, água, sal, 600 g de espinafres, 1 cebola cortada, azeite, 500 g de queijo de cabra cremoso e um ovo batido.

- Salteie a cebola e o espinafre numa frigideira. Deixe arrefecer e misture com o queijo para compor o recheio. Coloque a folha de lasanha numa bancada de trabalho, coloque o recheio em montinhos paralelos e unte as margens da massa com o ovo. Cobra com a outra metade da folha de lasanha e corte em quadrados com um cortador de massa. Cozinhe com bastante água e uma pitada de sal durante 3-4 minutos.

	ADVERTÊNCIAS
---------------	---------------------

Antes da primeira utilização lavar todas as peças. Não utilize produtos nem materiais abrasivos para a sua limpeza. Para evitar acumulação de resíduos difíceis de eliminar, limpar o dispositivo, depois de cada utilização. Trata-se de um aparelho apenas indicado para o uso doméstico. Utilize o aparelho somente nas funções para as quais ele foi concebido. Guarde o dispositivo num local seco e livre de pó. Não modifique o aparelho ou qualquer de seus componentes. Este dispositivo não foi concebido para ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades físicas ou psíquicas limitadas, a não ser que contem com a supervisão de um adulto responsável pela sua segurança. Este produto não é um resíduo doméstico. Siga as normas ambientais em vigor para a sua reciclagem.

NEDERLANDS

	INHoud
---------------	---------------

- 1 Fresh Pasta Maker InnovaGoods®
- 1 verwijderbare zwengel
- 1 bevestigingsklem

INSTRUCTIES

- Reinig de Fresh Pasta Maker InnovaGoods® voordat u hem voor het eerst gebruikt met een vochtige doek. U kunt deeg gebruiken om de binnenkant van de rollen en snijbladen schoon te maken; gooi het deeg daarna weg.
- Zet de Fresh Pasta Maker InnovaGoods® vast aan de ondergrond met de klem (1).
- Bevestig de verwijderbare zwengel (2) aan de uitsparing van de roller die u gaat gebruiken, voer het deeg in de roller en draai aan de zwengel. Als het deeg plakt, besprenkel het dan met bloem terwijl u het invoert.
- Roller (4): deze drukt het deeg in plakken om te rollen en de gewenste dikte te verkrijgen. Gebruik de knop (3) om te kiezen uit de beschikbare diktes. Met deze roller kunt u lasagnebladen of gevulde pasta maken.
- Roller (5): dik gesneden pasta; ideaal voor tagliatelle.
- Roller (6): dun gesneden pasta; ideaal voor spaghetti
- Wanneer u klaar bent reinigt u de machine met een vochtige doek.
- Verse pasta voor 4 personen (gemiddeld 125 g per persoon): 500 g bloem en 4 eieren op kamertemperatuur (of vervang elk ei door 80 ml water). Voeg geen zout toe. Plaats de bloem in een kom, voeg de eieren (of water) toe en meng het samen met een vork tot het een deeg vormt.

- Verse pasta voor 4 personen (gemiddeld 125 g per persoon): 500 g bloem en 4 eieren op kamertemperatuur (of vervang elk ei door 80 ml water). Voeg geen zout toe. Plaats de bloem in een kom, voeg de eieren (of water) toe en meng het samen met een vork tot het een deeg vormt. Verwijder het mengsel uit de kom en rond het kneden af met uw handen tot u een

homogeen en consistent deeg krijgt. Als het droog wordt, voegt u wat water toe. Wanneer het te nat wordt, voegt u bloem toe. Het deeg zou niet aan uw vingers moeten plakken. Om af te werken, plaatst u het op een plank die met bloem is bestrooid. Snijd het deeg indien nodig in kleinere stukken voordat u het door de rollers heen voert. Het is aan te raden de pasta 30 tot 60 minuten te drogen voordat u het kookt.

	Pesto Tagliatelle
---------------	--------------------------

- Ingrediënten voor 4 personen: 500 g tagliatelle, water, zout, 100 g basilicumblaadjes, 100 g pijnboompitten, 200 g Parmesaanse kaas, 1 knoflook en 300 ml olijfolie.
- Hak de vaste ingrediënten fijn, voeg de olie toe en hak nogmaals. Als de saus erg dik blijft, kunt u een paar eetlepels water toevoegen. Meng het goed. Kook de tagliatelle 2-3 minuten in ruim water met zout. Giet af en meng met de saus.

	Spaghetti met zeevruchten
---------------	----------------------------------

- Ingrediënten voor 4 personen: 500 g spaghetti, water, 400 g mosselen, 300 g verse zalm in blokjes gesneden, 1 gehakte uit, 300 g tomatenpassata, olijfolie, zout en peper.
- Kook de mosselen 3 minuten in een sauspan en zet ze apart. Fruit in een grote braadpan de ui, voeg de zalm en tomaat toe. Bak het 3 minuten. Kook de spaghetti 2-3 minuten in ruim water met zout. Laat het uitlekken en fruit het samen met de andere ingrediënten in de braadpan.

	Lasagne Bolognese
---------------	--------------------------

- Ingrediënten voor 4 personen: 500 g lasagnevellen in rechthoeken gesneden, water, 500 g Bolognesesaus, 1L béchamelsaus, 200 g geraspte mozzarellkaas, zout en boter.
- Vet een overbestendige schaal van geschikt formaat voor de lasagnevellen in met boter. Voeg een laag lasagnevellen toe, bestrijk met béchamelsaus en voeg een laag Bolognesesaus toe. Herhaal het process tot u de gewenste hoogte bereikt, Rond af met een laag lasagnevellen. Bedek met bechamel en voeg er mozzarella aan toe bovenop. Bak het 30 minuten in de oven op 200° C.

	Ravioli met kaas en spinazie
---------------	-------------------------------------

- Ingrediënten voor 4 personen: 500 g lasagnebladen in tweeën gesneden, water, zout, 600g spinazie, gesneden ui, oljfolie, 500g romige geitenkaas en een geklopt ei.
- Fruit de ui en spinazie in een braadpan. Laat het afkoelen en meng het met de kaas om de vulling te vormen. Plaats een lasagneblad op het werkblad, plaats de vulling in gelijk hoopjes en bestrijk de lege delen ertussen met het geklopte ei. Bedek met de andere helft van het lasagneblad en snijd het met een pastasnijder in vierkanten. Kook 3-4 minuten in ruim water met zout.

	WAARSCHUWINGEN
---------------	-----------------------

Was alle onderdelen voor het eerste gebruik. Schurende materialen na of voor gebruikt reinigen. Maak het apparaat na elk gebruik

schoon om te voorkomen dat er residu achterblijft dat moeilijk is te verwijderen. Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen waar het voor beoogd is. Bewaar het apparaat op een droge en stofvrije plaats. Verander het apparaat of de onderdelen niet. Dit apparaat is niet ontworpen om te gebruiken door kinderen of mensen met een lichamelijke of geestelijke beperkt, met uitzondering van mogelijkheden die worden begeleid door een volwassene die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Dit product is geen huishoudelijk afval, volg milieuvorschriften voor recycling.

	InnovaGoods®
---------------	---------------------

POLSKI

	ZAWARTOŚĆ
---------------	------------------

- 1 urządzenie Fresh Pasta Maker InnovaGoods®
- 1 zdejmowana korbą
- 1 zacisk mocujący

	InnovaGoods®
---------------	---------------------

	INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
---------------	-------------------------------

- Przed pierwszym użyciem wyczyść Fresh Pasta Maker InnovaGoods® wilgotną ściereczką. Możesz użyć ciasta do czyszczenia wnętrza wałków i kralnic; po użyciu wyrzuć ciasto.
- Przymocuj Fresh Pasta Maker InnovaGoods® do płaskiej powierzchni za pomocą zacisku mocującego (1).
- Zainstaluj korbę (2) w otworze wałka, którego zamierzasz użyć, włóż ciasto i kręć korbą. Jeśli ciasto jest zbyt klejące, posyp je mąką przed włożeniem do urządzenia.
- Wałek (4): zgniatą ciasto w arkusze i wałkuje do zadanej grubości. Użyj pokrętki (3), aby wybrać jedną z dostępnych grubości. Wałek ten umożliwia wykonanie platów do lapanii lub do przygotowania innych nadziewanych makaronów.
- Wałek (5): makaron grubo krojony; idealny do tagliatelle.
- Wałek (6): makaron cienki; idealny do spaghetti
- Po zakończeniu wyczyść urządzenie wilgotną szmatką.
- Świeży makaron dla 4 osób (średnio 125 g na osobę): 500 g mąki i 4 jajka w temperaturze pokojowej (lub zastąp każde jajko 80 ml wody). Nie dodawaj soli. Wsyp mąkę do miski, dodaj jajka (lub wodę) i wymieszaj widelcem, aż powstanie ciasto. Wyjmij ciasto z miski i dokończ wyrabianie rękami, aż uzyska ono jednorodną konsystencję. Jeśli ciasto jest zbyt suche, dodaj trochę wody. Jeśli stanie się zbyt wilgotne, dodaj mąkę. Ciasto nie powinno przyklejać się do palców. Na koniec połóż je na desce posypanej wcześniej mąką. Jeśli to konieczne, pokrój na mniejsze kawałki przed włożeniem go w wałki urządzenia. Zaleca się suszenie makaronu od 30 do 60 minut przed ugotowaniem.

	Pesto Tagliatelle
---------------	--------------------------

- Składniki dla 4 osób: 500 g tagliatelle, woda, 100 g liści bazylii, 100 g orzeszków pinii, 200 g parmezanu, 1 czosnek i 300 ml oliwy z oliwek.
- Posiekaj drobno stałe składniki, dodaj oliwę i posiekaj ponownie. Jeśli sos jest

Fresh Pasta Maker InnovaGoods® - Kitchen Cook

bardzo gęsty, możesz dodać kilka łyżek wody. Dobrze wymieszaj. Ugotuj tagliatelle w dużej ilości osolonej wody przez 2-3 min. Odcedź i wymieszaj z sosem.

Spaghetti z owocami morza

- Składniki dla 4 osób: 150 g spaghetti, woda, 400 g małży, 150 g świeżego łososia pokrojonego w drobną kostkę, 1 posiekana cebula, 300 g sosu pomidorowego, oliwa, sól i pieprz.
- Ugotuj małże przez 3 minuty w rondlu i odstaw na bok. Podsmaż cebulę na dużej patelni, dodaj łososia i pomidory. Smaż przez 3 minut. Ugotuj spaghetti w dużej ilości osolonej wody przez 2-3 minut. Odcedź spaghetti i dodaj do pozostałych składników na patelni.

Lazania Bolognese

- Składniki dla 4 osób: 500 g płatów makaronu do lazanii pokrojonych w prostokąty, woda, 500 g sosu bolońskiego, 1 l sosu beszamelowego, 200 g startego sera mozzarella, sól i masło.
- Posmaruj masłem naczynie żaroodporne o wielkości odpowiedniej do arkuszy makaronu do lazanii. Ułóż warstwę płatów makaronu, posmaruj sosem beszamelowym i dodaj warstwę sosu bolońskiego. Powtarzaj czynności, aż osiągniesz pożądaną grubość, kończąc warstwą arkuszy makaronu do lazanii. Pokryj całość beszamelem i posyp na wierzchu mozzarellą. Włóż do piekarnika rozgrzanego do temp. 200º C na 30 minut.

Ravioli z serem i szpinakiem

- Składniki dla 4 osób: 500 g płatów makaronu do lazanii przekrojonych na 2 części, woda, sól, 600 g szpinaku, posiekana cebula, oliwa z oliwek, 500 g kremowego koziego sera i ubite jajko.
- Podsmaż na patelni cebulę i szpinak. Pozostaw do ostygnięcia i wymieszaj z serem, aby uformować farsz. Ułóż arkusz makaronu do lazanii na stolnicy, ułóż farsz w równoległych odstępach, a następnie posmaruj ubitym jajkiem odstęp między nimi. Przykryj drugą połową arkusza makaronu i pokrój w kwadraty nożem do makaronu. Gotuj w dużej ilości posolonej wody przez 3-4 minuty.

OSTRZEŻENIA

Umyj wszystkie części przed pierwszym użyciem. Nie używaj produktów ani materiałów ściernych do czyszczenia. W celu uniknięcia gromadzenia się większych odpadów należy zczyścić urządzenie po każdym użyciu. Wyłącznie do użytku domowego. Używaj aparat wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Przechowuj urządzenie w suchym i wolnym od kurzu miejscu. Nie należy modyfikować aparatu ani jego komponentów. To urządzenie nie jest przeznaczone dla dzieci ani osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych lub umysłowych, chyba, że są nadzorowane przez dorosłych, odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo. Ten produkt nie jest odpadem z gospodarstwa domowego, przestrzegaj istniejące przepisy o ochronie środowiska w celu recyklingu.

MAGYAR

TARTOZÉKOK

- 1 Fresh Pasta Maker InnovaGoods®
- 1 levehető forgattyú
- 1 tartó bilincs

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

- Az első használat előtt tisztítsa meg a Fresh Pasta Maker InnovaGoods® terméket nedves ruhával. Tészta segítségével megtisztíthatja a hengerek és a marók belsejét; dobja el ezt a tésztát utána.
- Rögzítse a Fresh Pasta Maker InnovaGoods®-ot a bilincs segítségével a felületre.
- Csatlakoztassa a kivehető forgattyút (2) a használni kívánt henger furatához, helyezze be a tésztát a hengerbe, és fordítsa el a forgattyút. Ha a tészta ragad, a behelyezéskor szórja meg lisztel.
- Henger (4): a tésztát lapokká préseli, hogy gördüljön és elérje a kívánt vastagságot. Állítsa be a gombot (3) a rendelkezésre álló vastagságok közötti választáshoz. Ez a henger lehetővé teszi lasagne lapok vagy töltött tészta készítését.
- Henger (5): vastagra vágott tészta; ideális tagliatelle számára.
- Henger (6): vékonyra vágott tészta; ideális spagettihez
- Amikor végzett, tisztítsa meg a gépet nedves ruhával.
- Friss tészta 4 fő részére (átlagosan 125 g / fő): 500 g liszt és 4 tojás szobahőmérsékleten (vagy mindegyik tojást helyettesitse 80 ml vízzel). Ne adjon hozzá sót. Helyezzük a lisztet egy tálba, adjuk hozzá a tojásokat (vagy vizet), és villával keverjük össze, amíg tészta nem lesz. Vegye ki a keveréket a tálból, és fejezze be a tészta dagasztását a kezével, amíg homogén és konzisztens tésztát nem kap. Ha kiszárad, adjon hozzá egy kis vizet. Ha túl nedves lesz, adjon hozzá lisztet. A tészta nem tapadhat az ujjaihoz. Befejezésül helyezze egy deszkára, amelyet előzőleg liszttel szórt be. Ha szükséges, vágja kisebb darabokra, mielőtt behelyezi a hengerekbe. Célserű a tésztát főzés előtt 30-60 percig szárítani.

Pesto Tagliatelle

- Hozzávalók 4 fő részére: 500 g tagliatelle, víz, só, 100 g bazsalikomlevél, 100 g fenyőmag, 200 g parmezán sajt, 1 fokhagyma és 300 ml olívaolaj.
- A szilárd ösztetevőket apróra vágjuk, hozzáadjuk az olajat és újra felaprítjuk. Ha a sósz nagyon sűrű marad, adhat hozzá néhány evőkanál vizet. Jól keverje össze. Főzze a tagliatelle-t sok vízzel és sóval 2-3 percig. Csepegtesse le és keverje össze a mártással.

Tenger gyümölcssei spagetti

- Hozzávalók 4 fő részére: 500 g spagetti, víz, 400 g kagyló, 300 g apró kockákra vágott friss lazac, 1 apróra vágott hagyma, 300 g paradicsom passata, olívaolaj, só és bors.
- Főzze a kagylókat egy fazékba 3 percig, és tegye félre. Egy nagy serpenyőben

dinsztelje meg a hagymát, adja hozzá a lazacot és a paradicsomot. Főzze 3 percig. Főzze a spagettit sok vízben és sóban 2-3 percig. Csepegtesse le és a többi hozzávalóval pirítsa meg a serpenyőben.

Lasagne Bolognese

- Hozzávalók 4 fő részére: 500 g téglalapokba vágott lasagne lap, víz, 500 g bolognai szósz, 1 l besamel szósz, 200 g reszelt mozzarella sajt, só és vaj.
- Kenjen meg vajjal egy sütőálló edényt, amely megfelelő méretű a lasagne lapok számára. Adjon hozzá egy réteg lasagne lapot, kenje be besamel mártással és adjon hozzá egy réteg bolognai szószt. Ismételje meg a folyamatot, amíg el nem éri a kívánt magasságot, befejezve egy réteg lasagne lapokkal. Fedje le a besamellel, és a tetejére tegye a mozzarellát. Főzze a sütőben 30 percig 200 ° C-on.

Sajt és spenót ravioli

- Hozzávalók 4 fő részére: 500 g lasagne-lap kétfelé vágva, víz, só, 600g spenót, apróra vágott hagyma, olívaolaj, 500g tejszínes kecskesajt és egy felvert tojás.
- Süsse meg a hagymát és a spenótot egy serpenyőben. Hagyja kihűlni és keverje össze a sajttal a töltelék kialakításához. Helyezzen egy lasagne lapot a munkalapra, helyezze a tölteléket párhuzamos kupacokba, és ecsetelje a közöttük lévő réseket a felvert tojással. Fedje le a lasagne lap másik felével, és tésztavággóval vágja négyzetekre. Főzze sok vízben és sóban 3-4 percig.

FIGYELMEZTETÉSEK

Minden részét mossa el az első használat előtt. A tisztításhoz ne használjon dörzsölő anyagokat. A nehezen eltávolítható anyagok felhalmazódásának elkerülése érdekében minden használat után tisztítsa meg a készüléket. Otthoni használatra alkalmas. Használja rendeltetésszerűen a készüléket. Tartsa a készüléket száraz, pormentes helyen. Ne módosítsa a készüléket, vagy bármely ösztetevőjét. Ezt a készüléket gyermekek, vagy korlátozott testi vagy pszichés képességűek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják, aki vigyázi épségükre. Ez a termék nem háztartási hulladék, újrahasznosításnál kövesse a környezetvédelmi előírásokat.

ROMÂNĂ

CONȚINUT

- 1 Fresh Pasta Maker InnovaGoods®
- 1 manivelă detașabilă
- 1 clemă de prindere

INSTRUCȚIUNI

- Înainte de prima utilizare, curățați Fresh Pasta Maker InnovaGoods® cu o cârpă umedă. Puteți folosi aluat pentru a curăța interiorul rolorlor și al tăietoarelor; acest aluat se aruncă după aceea.
- Fixați Fresh Pasta Maker InnovaGoods® de suprafața cu ajutorul clemei (1).
- Inserați manivela detașabilă (2) în orificiul

rolei pe care doriți să o folosiți, introduceți aluatul în rolă și rotiți manivela. Dacă aluatul se lipește, presărați-l cu făină în timp ce îl introduceți.

- Rola (4): presează aluatul în foi pentru a fi rulate și a obține grosimea dorită. Reglați butonul (3) pentru a alege una dintre grosimile disponibile. Această rolă vă oferă posibilitatea de a face foi de lasagna sau paste umplute.
- Rola (5): pentru paste groase, ideală pentru tagliatelle (țaiței lați).
- Rola (6): paste subțiri, ideală pentru spaghete.
- După ce ați terminat, curățați mașina cu o cârpă umedă.

- Paste proaspete pentru 4 persoane (în jur de 125 g de persoană): 500 g făină și 4 ouă la temperatura camerei (sau înlocuiți fiecare ou cu 80 ml de apă). Nu adăugați sare. Turnați făina într-un castron, adăugați ouăle (sau apa) și amestecați cu o furculiță până când se formează un aluat. Scoateți amestecul din castron și terminați de frământat aluatul cu mâinile până când obțineți un aluat omogen și consistent. Dacă pare uscat, adăugați puțină apă. Dacă devine prea umed, adăugați făină. Aluatul nu trebuie să vi se lipească de degete. La final, așezați-l pe un tocător care a fost presărat cu făină. Dacă este necesar, tăiați-l în bucăți mai mici înainte de a-l trece prin rola. Este recomandat să lăsați pastele la uscat între 30 și 60 de minute înainte de a le găti.

Tagliatelle cu pesto

- Ingrediente pentru 4 persoane: 500 g tagliatelle, apă, sare, 100 g de frunze de busuioc, 100 g de semințe de pin, 200 g parmezan, 1 câțel de usturoi și 300 ml de ulei de măsline.
- Mărunțiți bine ingredientele solide, adăugați uleiul și mărunțiți din nou. Dacă sosul rămâne foarte gros, puteți adăuga câteva linguri de apă. Amestecați bine. Fierbeți pastele tagliatelle în multă apă cu sare timp de 2-3 minute. Scurgeți pastele și amestecați-le cu sosul.

Spaghete cu fructe de mare

- Ingrediente pentru 4 persoane: 500 g spaghete, apă, 400 g de scoici, 300 g somon proaspăt tăiat în cubulețe mici, 1 ceapă tocată, 300 g sos de roșii, ulei de măsline, sare și piper.
- Gătiți scoicile într-o crăticioară timp de 3 minute, apoi puneți-le deoparte. Căliți ceapa într-o tigaie încăpătoare, adăugați somonul și sosul de roșii. Gătiți timp de 3 minute. Fierbeți spaghetele în multă apă cu sare timp de 2-3 minute. Scurgeți-le și sotați-le în tigaie cu restul ingredientelor.

Lasagna Bolognese

- Ingrediente pentru 4 persoane: 500 g de foi de lasagna tăiate în dreptunghiuri, apă, 500 g sos Bolognese, 1 l de sos bechamel, 200 g mozzarella rasă, sare și unt.
- Ungeți cu unt un vas termorezistent, care are dimensiunea potrivită pentru foile de lasagna. Puneți un strat de foi de lasagna, ungeți cu sos bechamel și adăugați un strat de sos Bolognese. Repetați operația până când ajungeți la înălțimea dorită, terminând cu un strat de foi de lasagna. Acoperiți cu sos bechamel și presărați mozzarella deasupra. Dați la cuptor pentru 30 de minute la 200º C.

Ravioli cu brânză și spanac

- Ingrediente pentru 4 persoane: 500 g foi de lasagna tăiate în 2, apă, sare, 600g de spanac, ceapă tocată, ulei de măsline, 500g brânză cremoasă de capră și un ou bătut.
- Căliți ceapa și spanacul într-o tigaie. Lăsați să se răcească și amestecați cu brânza pentru a realiza umplutura. Așezați o foaie de lasagna pe blatul de lucru, puneți umplutura în grămajoare paralele și ungeți spațiile dintre ele cu oul bătut. Acoperiți cu cealaltă jumătate din foaia de lasagna și tăiați în pătrate cu un tăietor pentru paste. Fierbeți în multă apă cu sare timp de 3-4 minute.

ATENȚIE!

Înainte de prima utilizare, spălați toate piesele. Nu folosiți produse sau materiale abrazive pentru a-l curăța. Pentru a evita acumularea reziduurilor greu de eliminat, curățați dispozitivul după fiecare utilizare. Potrivit numai pentru uz casnic. Folosiți aparatul numai pentru funcțiile pentru care a fost creat. Păstrați dispozitivul într-un loc uscat și fără praf. Nu modificați aparatul și niciunul din componentele sale. Acest dispozitiv nu este conceput pentru a-l folosi copiii sau persoanele cu capacități fizice sau psihice limitate, exceptând atunci când sunt însoțiți de un adult responsabil de siguranța lor. Acest produs nu este un deșeu menajer, urmați reglementările de mediu în vigoare pentru a-l recicla.

DANSK

INDHOLD

- 1 Fresh Pasta Maker InnovaGoods®
- 1 aftagelig krumtap
- 1 holdeklemme

INSTRUKTIONER

- Før du anvender den for første gang, bedes du rense Fresh Pasta Maker InnovaGoods® med en fugtig klud. Du kan bruge dej til at rense indersiden af rullerne og skæreredskaber; smid bagefter dejen ud.
- Sæt Fresh Pasta Maker InnovaGoods® fast på overfladen med klemmen (2).
- Sæt den aftagelige krumtap (2) fast til hullet på den ruller, som du vil anvende, indsæt dejen i rulleren og drej krumtappen. Hvis dejen sidder fast, skal du drysse med mel, når du sætter dejen ind.
- Ruller (4): Dem presser dejen igennem ark for at rulle og at opnå den ønskede tykkelse. Juster knob (3) til at vælge mellem den tilgængelige tykkelse. Denne ruller giver dig mulighed for at lave lasagneplader eller pasta med fyld.
- Ruller (5): Tykt skåret pasta; perfekt til tagliatelle.
- Ruller (6). Tyndt skåret pasta; perfekt til spaghetti.
- Når du er færdig, skal du rense maskinen med en fugtig klud.
- Frisk pasta til 4 personer (i gennemsnittet 125 g per person): 500 g mel og 4 æg ved stuetemperatur (eller erstat hvert æg med 80 ml vand). Tilføj ikke salt. Hæld mel i skålen, tilføj æg (eller vand) og bland det sammen med en gaffel indtil at der formes

en dej. Fjern blandingen fra skålen og afslut med atælde dejen indtil at du opnår en ensartet dej med en god konsistens. Hvis den er for tøj, skal du tilføje vand. Hvis den er for våd, skal du tilføje mel. Dejen bør ikke klistre sig til dine fingre. For at slutte af, skal du placere dejen på et bræt, som er blevet forberedt med drysset mel. Om nødvendigt, skær dejen i små stykker, før du kører den gennem rullerne. Det anbefales at lade pasta tørre i omkring 30 til 60 minutter før madlavningen.

Pesto Tagliatelle

- Ingredienser til 4 personer: 500 g tagliatelle, vand, salt, 100 g basilikumblade, 100 g pinjekerner, 200 g parmesanost, 1 hvidløg og 300 ml olivenolie.
- Hak de solide ingredienser fint, tilføj olie og hak igen. Hvis saucen bliver ved med at være meget tyk, skal du tilføje nogle spiseskeer vand. Bland godt sammen. Kog tagliatelle med masser af vand og salt i 2-3 minutter. Dræn og bland med dressingen.

Spaghetti med alt godt fra havet

- Ingredienser til 4 personer: 500 g spaghetti, vand, 400 g muslinger, 300 g frisk laks skåret i små tern, 1 hakket løg, 300 tomatpuré, olivenolie, salt og peber.
- Kog muslingerne i en saucepande i 3 minutter og lad det stå til siden. Tag en større stegepand, sautéér løg, tilføj laks og tomat. Kog i 3 minutter. Kog spaghettien med masser af vand og salt i 2-3 minutter. Dræn og sautéér på stegepanden med resten af ingredienserne.

Lasagne Bolognaise

- Ingredienser til 4 personer: 500 g lasagneplader skåret i rektangel former, vand, 500 g Bolognaisesauc, 1L bechamelsauce, 200 g revet mozzarellaost, salt og smør.
- Smør et ovnfast fad, som er i en passende størrelse til lasagnepladerne. Læg et lag lasagneplader, spred bechamelsauce ovenpå dem og tilføj et lag bolognaisesauc. Gentag processen indtil at du har opnået den ønskede højde, og afslut med et lag med lasagneplader. Dæk til med bechamel og tilføj mozzarella på toppen. Tilbered i ovnen i 30 minutter ved 200 °C.

Ravioli med ost og spinat

- Ingredienser til 4 personer: 500 g lasagneplader skåret i 2, vand, salt, 600 g spinat, hakkede løg, olivenolie, 500 g cremet gedeost og et pisket æg.
- Sautéér løg og spinat på en stegepande. Lad det køle ned og bland sammen med ost til at lave fylDET. Placer en lasagneplade på arbejdspladen, tilføj fylDET med parallelle bunker og pensl de mellemliggende huller med det piskede æg. Dæk til med den anden halvdel af lasagnepladen og lav små firkanter med din pasta cutter. Kog i masser af vand og salt i 3-4 minutter.

ANBEFALINGER

Vask alle dele, før den bruges første gang. Brug ikke slibende produkter eller materialer til at rengøre det. For at undgå ophobning af rester, der er svære at fjerne, bør apparatet

rengøres efter hver brug. Kun egnet til husholdningsbrug. Brug kun apparatet til sit formål. Opbevar enheden på et tørt sted fri for støv. Du må ikke ændre på apparatet eller nogen af dets komponenter. Denne enhed er ikke designet til at blive håndteret af børn eller personer med begrænset fysisk eller mental kapacitet, medmindre de er under opsyn af en voksen, ansvarlig for deres sikkerhed. Dette produkt er ikke husholdningsaffald, følg gældende miljøregler for genbrug.

SVENSKA

INGNEHÅLL

- 1 Fresh Pasta Maker InnovaGoods®
- 1 avtagbar vev
- 1 hållklämma

INSTRUKTIONER

- Innan du använder den första gången ska du rengöra Fresh Pasta Maker InnovaGoods® med en fuktig trasa. Du kan använda deg för att rengöra insidan av rullarna och skärdelarna; kasta degen efteråt.
- Fixera Fresh Pasta Maker InnovaGoods® på ytan med hjälp av klämman (1).
- Fäst den avtagbara veven (2) i hålet på rullen du ska använda, för in degen i rullen och vrid på veven. Om degen klibbar, pudra den med mjöl när du för in den.
- Rulle (4): den pressar degen till plattor för att rulla och få önskad tjocklek. Justera ratten (3) för att välja mellan tillgängliga tjocklekar. Med denna rulle kan du göra lasagneplattor eller fylld pasta.
- Rulle (5): tjockt skuren pasta; perfekt för tagliatelle.
- Rulle (6): tunnt skuren pasta; perfekt för spagetti
- Rengör maskinen med en fuktig trasa när du är klar.
- Färsk pasta för 4 personer (i genomsnitt 125 g per person): 500 g mjöl och 4 rumstempererade ägg (eller byt ut varje ägg mot 80 ml vatten). Tillsätt inte salt. Häll mjölet i en skål, tillsätt äggen (eller vattnet) och blanda ihop med en gaffel tills det bildar en deg. Ta ur blandingen från skålen och knåda degen med händerna tills du får en homogen och jämn deg. Om den är torr, tillsätt lite vatten. Om den är för blöt, tillsätt mjöl. Degen ska inte fastna på fingrarna. För att avsluta, placera den på en bräda som tidigare har pudrats med mjöl. Skär i mindre bitar om det behövs innan du för in den i rullarna. Det rekommenderas att torka pastan i mellan 30 och 60 minuter innan du lagar mat.

Tagliatelle med pesto

- Ingredienser för 4 personer: 500 g tagliatelle, vatten, salt, 100 g basilikablad, 100 g pinjenötter, 200 g parmesanost, 1 vitlök och 300 ml olivolja.

- Finhacka de fasta ingredienserna, tillsätt oljan och hacka igen. Om såsen förblir väldigt tjock kan du lägga till några matskedar vatten. Blanda väl. Koka pastan med mycket vatten och salt i 2-3 minuter. Häll av vattnet och blanda med såsen.

Fresh Pasta Maker InnovaGoods® - Kitchen Cook

Ocijedite ih i pirjajte na tavi s ostalim sastojcima.

Lazanje bolonjeze

- Sastojci za 4 osobe: 500 g tijesta za lazanje u pravokutnicima, voda, 500 g umaka bolonjez, 1 l umaka bešamel, 200 g ribanog mozzarella sira, sol i maslac.
- Premažite maslacem pravokutnu posudu za pečenje prikladnu za veličinu tijesta. Dodajte sloj tijesta, premažite umakom bešamel i dodajte sloj umaka bolonjez. Ponavljajte postupak do željene visine, završavajući slojem tijesta. Prekrijte umakom bešamel i na vrh dodajte mozzarellu. Kuhajte u pećnici 30 min na 200 °C.

Ravioli od sira i špinata

- Sastojci za 4 osobe: 500 g tijesta za lazanje u 2 dijela, voda, sol, 600 g špinata, nasjeckani luk, maslinovo ulje, 500 g kremastog kozjeg sira i tučeno jaje.
- Na tavi pirjajte luk i popržite špinat. Pustite da se ohladi i pomiješajte sa sirom kako biste stvorili nadjev. Na klupu stavite list tijesta, paralelno postavite hrpe nadjeva i rupe premažite razmućenim jajetom. Pokrijte drugom polovicom tijesta i izrežite kvadrate rezačem tjestenine. Kuhajte s puno vode i soli 3-4 min.

UPOZORENJA

Operite sve dijelove prije prvog korištenja. Ne koristite abrazivne proizvode niti materijale za čišćenje. Kako biste spriječili nakupljanje ostataka koje je teško ukloniti, očistite uređaj nakon svakog korištenja. Prikladan je samo za kućnu uporabu. Koristite ovaj uređaj samo u svrhe u koje je namijenjen. Čuvajte spravu na suhom mjestu gdje nema prašine. Ne modificirajte uređaj niti ijedan njegov dio. Ova sprava nije namijenjena djeci ili osobama s ograničenim fizičkim ili psihičkim sposobnostima, sve dok nisu pod nadzorom odrasle osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost. Ovaj proizvod nije kućanski otpad, u skladu je s ekološkim propisima koji se tiču njegove reciklaže.

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

SLOVENČINA

OBSAH

- 1 Fresh Pasta Maker InnovaGoods®
- 1 odnimateľná kľuka
- 1 upevňovacie ťchytky

NÁVOD NA POUŽITIE

- Pred prvým použitím očistite Fresh Pasta Maker InnovaGoods® s vlhkou handričkou. Cesto môžete použiť na vnútorné čistenie valcov na miešanie a krájanie; neskôr cesto vyhodte.
- Fresh Pasta Maker InnovaGoods® pripevnite na povrch pomocou svorky (1).
- Vložte odnimateľnú kľuku (2) do otvoru valčeka, ktorý chcete použiť, prejdite cesto cez valček a otočte kľukou. Ak sa cesto lepí, posypte ho po vložení múkou.
- Valček (4): cesto stlačte na pláty, až kým dosiahnete požadovanú hrúbku. Nastavením gombíka (3) si vyberiete

dostupnú hrúbku. Tento valček vám umožní pripraviť lazane alebo plnené cestoviny.

- Valček (5): široký rez cestovín; skvelý na tagliatelle.
- Valček (6): úzky rez cestovín; skvelý na špagety.

- Po dokončení umyte stroj vlhkou handričkou.
- Čerstvé cestoviny pre 4 osoby (priemer 125 g na osobu): 500 g múky a 4 vajcia izbovej teploty (alebo môžete každé vajce nahradiť 80 ml vody). Nepridávajte soľ. Múku dáme do misy, pridáme vajce (alebo vodu) a vidličkou miešame, kým vymiešame cesto. Vyberte zmes z misy a dokončite ju tak, že ju budete miesiť rukami, kým vám nevznikne homogénne a konzistentné cesto. Ak je cesto suché, dolejeme trochu vody. Ak je cesto príliš tekuté, pridáme múku. Cesto by sa nemalo lepíť na prsty. Na záver ho položte na dosku, ktorú ste posypali múkou. Ak je to potrebné, pred rolovaním cez valčeky ho nakrájajte na menšie kúsky. Pred varením je vhodné cestoviny vysušiť medzi 30-60 min.

Tagliatelle s pestom

- Prísady pre 4 osoby: 500 g tagliatelle, voda, soľ, 100 g listov bazalky 100 g píniových orieškov, 200 g parmezánu, 1 cesnak a 300 ml olivového oleja.
- Pevné suroviny dobre nasekajte, pridajte olej a znovu nasekajte. Ak je omáčka príliš hustá, môžete pridať niekoľko lyžíc vody. Dobre ich premiešajte. Rezance povaríme s veľkým množstvom vody a soľou 2 - 3 min. Rezance scedíme a zmiešame s omáčkou.

Špagety s morskými plodmi

- Prísady pre 4 osoby: 500 g špagiet, 1 liter vody, 400 g mušlí, 150 g čerstvého lososa nakrájaného na malé kocky, 1 nakrájaná cibuľa, 300 g paradajkov é pyré, olivový olej, soľ a korenie.
- Mušle povaríme v hrnci 3 minúty a odstavíme. Na veľkej panvici opražíme cibuľu, pridáme lososa a paradajku. Varíme 3 min. Špagety povaríme 2-3 minúty s veľkým množstvom vody a soľou. Scedíme a na panvici ich orestujeme so zvýškom surovín.

Bolonské lazane

- Prísady pre 4 osoby: 500 g cesta na lazane v obdĺžnikoch, voda, 500 g bolonskej omáčky, 1 l bešamelovej omáčky, 200 g strúhaného syra mozzarella, soľ a maslo.
- Obdĺžnikov pekáč v tvare cesta potrieme maslom. Pridáme vrstvu cesta, potriete bešamelovou omáčkou a pridáme vrstvu bolonskej omáčky. Opakujte postup až do požadovanej výšky a ukončíte ho vrstvou cesta. Zalejeme bešamelovou omáčkou a na vrch pridáme mozzarellu. Pečieme v rúre 30 minút pri 200 ° C.

Syrov o-špenátové ravioli

- Prísady pre 4 osoby: 500 g cesta na lazane v 2 častiach, voda, soľ, 600 g špenátu, nakrájaná cibuľa, olivový olej, 500 g krémového kozieho syra a rozšľahané vajce.
- Cibuľu podusíme a na panvici speníme špenát. Necháme vychladnúť a zmiešame so syrom, aby sa vytvorila plnka. Na plát

cesta paralelne poukladáme kôpky plnky a otvor potrieme rozšľahaným vajíčkom. Prikrjeme druhou polovicou cesta a krájačom na cestoviny nakrájame štvorce. Varíme s veľkým množstvom vody a soľou 3-4 minúty.
www.innovagoods.com

UPOZORNENIE

Pred prvým použitím umyte všetky časti. Na čistenie nepoužívajte abrazívne prípravky ani materiály. Aby sa zabránilo hromadeniu a pripekaniu zvyškov, čistite prístroj po každom použití. Vhodné len pre domáce použitie. Prístroj používajte len na účely, na ktoré je určený. Uložte prístroj na suchom mieste bez prachu. Neupravujte zariadenie ani žiadnu z jeho zložiek. Deti a osoby so zníženou schopnosťou pohybu a orientácie by nemali manipulovať s týmto zariadením bez dohľadu zodpovednej osoby, ktorá zaručí ich bezpečie. Nevyhádzajte tento prístroj do komunálneho odpadu. Pri jeho recyklácii sa riaďte platnými normami pre ochranu životného prostredia.

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

EESTI

SISU

- 1 Fresh Pasta Maker InnovaGoods®
- 1 eemaldatav vänt
- 1 kinnitusklamber

JUHISED

- Enne esimest kasutamise korda puhasta Fresh Pasta Maker InnovaGoods® kasutades märga riiet. Taigna abil saad puhastada rullide ja lõikurite sisemust; viska see tainas pärast ära.
- Kinnita Fresh Pasta Maker InnovaGoods® kambriга (1) aluspinnale.
- Kinnita eemaldatav vänt (2) kasutatava rulli auku, sisestage taigen rulli ja keera vänta. Kui tainas kleepub, piserda seda sisestamise ajal jahuga.
- Rull (4): see surub taigna soovitud paksuseга lehtedeks. Lehtede paksuse valikut reguleeri nupu (3) abil. Selle rulliga saad valmistada lasange lehti või täidetud pastat.
- Rull (5): paks taigen lõikamiseks; ideaalne tagliatelle valmistamiseks.
- Rull (6): õhuke taigen lõikamiseks; ideaalne spageti valmistamiseks.

- Kui oled lõpetanud, puhasta masin märja riideга.
- Värske pasta 4 inimesele (keskmiselt 125 g inimese kohta): 500 g jahu ja 4 muna toatemperatuuril (või asendage iga muna 80 ml veega). Ära lisa soola. Pane jahu kaussi, lisa munad (või vesi) ja sega kahvliga, kuni see moodustab taigna. Eemalda segu kausist ja lõpeta taigen kätega sõtkudes, kuni saad homogeense ja ühtlase taigna. Kui see muutub kuivaks, lisa veidi vett. Kui see jääb liiga vedelaks, lisa jahu. Taigen ei tohiks sõrmede külge jääda. Lõpuks aseta see eelnevalt jahuga kaetud lauale. Vajadusel lõika taigen enne rullikutesse sisestamist väiksemateks tükkideks. Enne küpsetamist on soovitatav pastat kuivatada 30–60 minutit.

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

Pesto Tagliatelle

- Koostisained 4 inimesele: 500 g tagliatelle, vesi, sool, 100 g basiilikulehti, 100 g männiseemneid, 200 g parmesani juustu, 1 küüslauk ja 300 ml oliiviõli.
- Haki tahked ained peeneks, lisa õli ja haki uuesti. Kui kaste jääb väga paks, võid lisada paar supilusikatäit vett. Sega hästi. Keeda tagliatelle rohkes vees ja soolaga maitsestatult 2-3 minutit. Kurna ja sega kastmega.

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

- Koostisosad 4 inimesele: 500 g spagetti, vesi, 400 g karbisid, 300 g väikesteks kuubikuteks lõigatud värsket lõhet, 1 hakitud sibul, 300 g tomatipastat, oliiviõli, sool ja pipar.

- Keeda karbisid potis 3 minutit ja pane ootele. Pruunista suurel pannil sibul, lisa lõhe ja tomat. Keeda 3 minutit. Keeda spagette 2-3 minutit rohkes vees ja soolaga maisestamisega. Nõruta ja pruunista koos teiste koostisosadega praepannil.

Lasagne Bolognese

- Koostisosad 4 inimesele: 500 g ristkülikuteks lõigatud lasanje lehed, vesi, 500 g Bolognese kastet, 1 L besamellikastet, 200 g riivitud mozzarella juustu, soola ja või.
- Määri lasagne lehtedele sobiva suuruseга ahjuvorm võiga. Lisa kiht lasanje lehte, kata besameli kastmega ja lisa kiht Bolognese kastet. Korda protsessi, kuni jõuad soovitud kõrguseni, lõpetades lasanje lehtede kihiga. Kata bešamelliga ja lisa peale mozzarella. Küpseta ahjus 30 minutit temperatuuril 200 °C.

Juustu ja spinati ravioli

- Koostisosad 4 inimesele: 500 g kaheks lõigatud lasanje lehte, vesi, sool, 600 g spinatit, hakitud sibul, oliiviõli, 500 g kreemjat kitsejuustu ja klopitud muna.
- Pruunista sibul ja spinat praepannil. Lase jahtuda ja sega täidise moodustamiseks juustuga. Pane lasangeleht tööpinnale, lisa täidis kuhjakestena ja pintselda vahed vahustatud munaga. Kata teise lasangeleheга ja lõika pastalõikuriga ruutudeks. Keeda 3-4 minutit rohkes vees soolaga maitsestades.

HOIATUSED

Peske kõik osad enne esmakordset kasutamist. Ärge kasutage seadme puhastamiseks abrassiivseid puhastusvahendeid või materjale. Vältimaks rasketeemaldatavate jääkide ladestumist, puhastage toodet pärast iga kasutuskorda. Sobib vaid kodukasutuseks. Kasutage toodet vaid tema ettenähtud eesmärgil. Ladustage seadet kuivas, tolmuvabas kohas. Ärge muutke toodet või selle komponente. See seade ei ole mõeldud laste või füüsilise või vaimse puudeга isiku poolt kasutamiseks, välja arvatud juhul, kui neid juhendab täiskasvanu, kes vastutab nende turvalisuse eest. See seade ei ole majapidamisprügi, seega järgige taaskasutuse ja ümbertöötlemise keskkonnastandardeid.

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

РУССКИЙ

СОСТАВ

- 1 Fresh Pasta Maker InnovaGoods®
- 1 съемная рукоятка
- 1 удерживающий зажим

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

Mereandide spagett

- Koostisosad 4 inimesele: 500 g spagetti, vesi, 400 g karbisid, 300 g väikesteks kuubikuteks lõigatud värsket lõhet, 1 hakitud sibul, 300 g tomatipastat, oliiviõli, sool ja pipar.
- Keeda karbisid potis 3 minutit ja pane ootele. Pruunista suurel pannil sibul, lisa lõhe ja tomat. Keeda 3 minutit. Keeda spagette 2-3 minutit rohkes vees ja soolaga maisestamisega. Nõruta ja pruunista koos teiste koostisosadega praepannil.

Lasagne Bolognese

- Koostisosad 4 inimesele: 500 g ristkülikuteks lõigatud lasanje lehed, vesi, 500 g Bolognese kastet, 1 L besamellikastet, 200 g riivitud mozzarella juustu, soola ja või.
- Määri lasagne lehtedele sobiva suuruseга ahjuvorm võiga. Lisa kiht lasanje lehte, kata besameli kastmega ja lisa kiht Bolognese kastet. Korda protsessi, kuni jõuad soovitud kõrguseni, lõpetades lasanje lehtede kihiga. Kata bešamelliga ja lisa peale mozzarella. Küpseta ahjus 30 minutit temperatuuril 200 °C.

Juustu ja spinati ravioli

- Koostisosad 4 inimesele: 500 g kaheks lõigatud lasanje lehte, vesi, sool, 600 g spinatit, hakitud sibul, oliiviõli, 500 g kreemjat kitsejuustu ja klopitud muna.
- Pruunista sibul ja spinat praepannil. Lase jahtuda ja sega täidise moodustamiseks juustuga. Pane lasangeleht tööpinnale, lisa täidis kuhjakestena ja pintselda vahed vahustatud munaga. Kata teise lasangeleheга ja lõika pastalõikuriga ruutudeks. Keeda 3-4 minutit rohkes vees soolaga maitsestades.

HOIATUSED

Peske kõik osad enne esmakordset kasutamist. Ärge kasutage seadme puhastamiseks abrassiivseid puhastusvahendeid või materjale. Vältimaks rasketeemaldatavate jääkide ladestumist, puhastage toodet pärast iga kasutuskorda. Sobib vaid kodukasutuseks. Kasutage toodet vaid tema ettenähtud eesmärgil. Ladustage seadet kuivas, tolmuvabas kohas. Ärge muutke toodet või selle komponente. See seade ei ole mõeldud laste või füüsilise või vaimse puudeга isiku poolt kasutamiseks, välja arvatud juhul, kui neid juhendab täiskasvanu, kes vastutab nende turvalisuse eest. See seade ei ole majapidamisprügi, seega järgige taaskasutuse ja ümbertöötlemise keskkonnastandardeid.

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

Спагетти Фрутти ди Маре

- Ингредиенты на 4 человека: 500 г спагетти, вода, 400 г моллюсков, 300 г

свежего лосося, мелко нарезанного кубиками, 1 нарезанная луковица, 300 г жареных помидоров, оливковое масло, соль и перец.

- Отварить моллюски в кастрюле 3 мин и отложить. В большой сковороде обжарьте лук, добавьте лосось и помидоры. Готовьте 3 мин. Готовьте спагетти с большим количеством воды и соли в течение 2-3 минут. Слейте воду и обжарьте на сковороде с остальными ингредиентами.

Лазанья Болоньезе

- Ингредиенты на 4 человека: 500 г теста для лазаньи в прямоугольниках, вода, 500 г соуса Болоньезе, 1 л соуса бешамель, 200 г тертого сыра моцарелла, соль и масло.
- Смажьте маслом прямоугольную форму для запекания, подходящую по размеру теста. Добавьте слой теста, полейте соусом бешамель и добавьте слой соуса Болоньезе. Повторите операцию до желаемой высоты, завершив слоем теста. Залить соусом бешамель и добавить сверху моцареллу. Готовить в духовке 30 мин при 200 °C.

Равиоли со шпинатом и сыром

- Ингредиенты на 4 человека: 500 г теста для лазаньи в 2 частях, вода, соль, 600 г шпината, нарезанный лук, оливковое масло, 500 г сливочного козьего сыра и взбитое яйцо.
- Обжарьте лук и шпинат на сковороде. Дайте остыть и смешайте с сыром до образования начинки. Положите на доску дляпельменной лист теста, положите сверху начинку и залейте в лунки половиной теста и нарежьте квадратики ножом для макарон. Варить с большим количеством воды и соли 3-4 мин.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Перед использованием вымойте все детали. Для чистки не используйте абразивные продукты или материалы. Чтобы предотвратить скопление трудноудаляемых отходов, чистите устройство после каждого использования. Исключительно для домашнего использования. Используйте устройство исключительно для тех целей, для которых оно было разработано. Сохраняйте устройство в сухих местах, свободных от пыли. Не модифицируйте устройство или его компоненты. Данное устройство не разработано для управления детьми или людьми с ограниченными физическими или психическими способностями, за исключением случаев управления под наблюдением взрослых или опекунов, ответственных за безопасность. Данное устройство не является бытовым мусором, соблюдайте действующие нормативы по его утилизации.

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

Spageti ar jūras vēltēm

KOMPLEKTA

- 1 Fresh Pasta Maker InnovaGoods®
- 1 noņemams rokturis
- 1 satveres skava

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

INSTRUKCIJA

- Pirms pirmās lietošanas reizes, notīriet Fresh Pasta Maker InnovaGoods® ar mitru drānu. Jūs varat izmantot mīklu, lai notīrītu veltnu un griezēju iekšpusi; pēc tam šo mīklu izmetiet.
- Piestipriniet Fresh Pasta Maker InnovaGoods® virsmai, izmantojot satveres skavu (1).
- Piestipriniet noņemamo kloķi (2) pie veltnīša cauruma, kuru gatavojaties izmantot, ievietojiet mīklu veltnī un pagrieziet kloķi. Ja mīkla pielīp, pārkaisiet to ar miltiem.
- Rullītis (4): tas veido mīklu loksnēs, lai to varētu sarullēt un iegūtu vajadzīgo biezumu. Noregulējiet pogu (3), lai izvēlētos starp pieejamajiem biežumiem. Šis rullītis ļauj pagatavot lazanas loksnes vai pildītus makaronus.
- Rullītis (5): bieza griezumata makaroniem; lieliski piemērots tagliatelle.
- Rullītis (6): plāna griezumata makaroniem; lieliski piemērots spageti
- Beidzot darbu notīriet ierīci ar mitru drānu.

Svaigi makaroni 4 cilvēkiem (vidēji 125 g personai): 500 g miltu un 4 olas istabas temperatūrā (varat katru olu aizvietot ar 80 ml ūdens). Nav nepieciešams pievienot sāli. Iebertiet miltus bļodā, pievienojiet olas (vai ūdeni) un sakuliet ar dakšu, līdz izveidojas mīkla. Izņemiet mikstūru no bļodas un samīciet mīklu ar rokām, līdz iegūstiet homogēnu un stingru masu. Ja mīkla kļūst sausa, pielejiet nedaudz ūdens. Ja tā kļūst pārāk mitra, pievienojiet miltus. Mīklai nevajadzētu līpt pie pirkstiem. Noslēgumā novietojiet mīklu uz dēlīša, kas apkaisīts ar miltiem. Ja nepieciešams, pirms ievietošanas rullīšos sagrieziet to mazākos gabalos. Pirms gatavošanas ieteicams 30 līdz 60 minūtes ļaut mīklai nostāvēties.

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

- Ингредиенты на 4 человека: 500 г теста для лазаньи в 2 частях, вода, соль, 600 г шпината, нарезанный лук, оливковое масло, 500 г сливочного козьего сыра и взбитое яйцо.
- Обжарьте лук и шпинат на сковороде. Дайте остыть и смешайте с сыром до образования начинки. Положите на доску дляпельменной лист теста, положите сверху начинку и залейте в лунки половиной теста и нарежьте квадратики ножом для макарон. Варить с большим количеством воды и соли 3-4 мин.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Перед использованием вымойте все детали. Для чистки не используйте абразивные продукты или материалы. Чтобы предотвратить скопление трудноудаляемых отходов, чистите устройство после каждого использования. Исключительно для домашнего использования. Используйте устройство исключительно для тех целей, для которых оно было разработано. Сохраняйте устройство в сухих местах, свободных от пыли. Не модифицируйте устройство или его компоненты. Данное устройство не разработано для управления детьми или людьми с ограниченными физическими или психическими способностями, за исключением случаев управления под наблюдением взрослых или опекунов, ответственных за безопасность. Данное устройство не является бытовым мусором, соблюдайте действующие нормативы по его утилизации.

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

- Sastāvdaļas 4 cilvēkiem: 500 g spageti, ūdens, sāls, 100 g bazilika lapu, 100 g priežu riekstu, 200 g parmezāna siera, 1 ķiploks un 300 ml olīveļļas.
- Smalki sakapājiet cietās sastāvdaļas, pielejiet eļļu un turpiniet procesu. Ja mīkla kļūst ļoti bieza, varat pievienot pāris ēdamkarotes ūdens. Labi samaisiet. Cepiet tagliatelle lielā daudzumā ūdens, pievienojot sāli 2-3 minūtes. Noteciniet ūdeni un samaisiet ar mērci.

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

Spageti ar jūras vēltēm

Lasanja ar boloņas mērci

Fresh Pasta Maker InnovaGoods® - Kitchen Cook

- Sastāvdaļas 4 cilvēkiem: 500 g taisnstūros sagrieztas lazanjas plāksnes, ūdens, 500 g boloņas mērce, 1l bešamelas mērce, 200 g rīvēta mocarellas siera, sāls un sviests.
- Ietaukojiet karstumizturīgu trauku, kas piemērots lazanjas plāksņu izmēram, ar sviestu. Ievietojiet traukā lazanjas plāksnes, pārklājiet ar bešamelas mērci un pārlejiet ar boloņas mērci. Atkārtojiet procesu līdz iegūstat vēlamo augstumu, noslēdzot ar vēl vienu lazanjas kārtu. Pārlejiet ar bešamelas mērci un virspusē pārkaisiet ar mocarellas sieru. Cepiet krāsnī 30 minūtes 200° C.

Siera un spinātu ravioli

- Sastāvdaļas 4 cilvēkiem: 500 g uz pusēm pārgrieztas lazanjas plāksnes, ūdens, sāls, 600g spinātu, kapāts sīpols, olīveļļa, 500g krēmīga kazas siera un sakulta ola.
- Sautējiet sīpolu un spinātus pannā. Ļaujiet atdzist un samaisiet ar pildījumam paredzēto sieru. Ievietojiet traukā lazanjas plātni, paralēlās strīpās izklājiet pildījumu un vidusdaļā izklājiet sakulto olu. Virspusē uzlieciet otru lazanjas plātnes pusi un sagrieziet kvadrātos ar pastas griezēju. Gatavojiet lielā ūdens daudzumā, pievienojot sāli, 3-4 minūtes.

BRĪDINĀJUMI

Pirms pirmās lietošanas nomazgāt visas ierīces sastāvdaļas. Neizmantojiet abrazīvus līdzekļus vai materiālus ierīces tīrīšanai. Lai izvairītos no grūti tīrāmu nogulšņu uzkrāšanās, notīriet ierīci pēc katras lietošanas. Piemērots tikai māsaiņniecības vajadzībām. Izmantojiet ierīci tikai tās paredzētajam mērķim. Glabājiet ierīci sausā vietā bez putekļiem. Pašrocīgi nemainiet ierīci vai kādu no tās sastāvdaļām. Šī ierīce nav paredzēta lietošanai bērniem vai personām ar fiziska vai garīga rakstura traucējumiem, ja vien viņus neuzrauga pieaugušais, kas atbild par viņu drošību. Šis produkts nav sadzīves atkritumi, tāpēc ievērojiet vides standartus tā pārstrādei.

V0103359
IMPORTED BY RSVIP S.L., B87646477
DISTRIBUTED BY: NNI S.L., B98019235
C/ENGUERA. 46018, VALENCIA, SPAIN.
© BY INNOVAGOODS®.
ALL RIGHTS RESERVED. MADE IN P.R.C.



InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com

InnovaGoods®
www.innovagoods.com