

KitchenAid®

RAVIOLIMAKER

GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

RAVIOLI MAKER

GUIDE TO EXPERT RESULTS

MACHINE POUR LA PRÉPARATION ET LE REMPLISSAGE DES RAVIOLIS

GUIDE DU CONNAISSEUR

RAVIOLI MAKER

ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

ACCESSORIO PER RAVIOLI

GUIDA AI RISULTATI EXPERT

MÁQUINA DE RAVIOLIS

GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

RAVIOLI MAKER

GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

RAVIOLIMASKIN

OPPNÁ BEST MULIG RESULTATER

RAVIOLIKONE

OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

RAVIOLIMASKINE

VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

RAVIOLI MAKER

GUÍA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

RAVÍÓLÍVÉL

LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΡΑΒΙΟΛΙ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Model 5KRAV

Ravioli Maker

This attachment has been approved
for use with all KitchenAid® stand mixers.



KitchenAid®

Nederlands

RAVIOLIMAKER

GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

RAVIOLI MAKER

GUIDE TO EXPERT RESULTS

MACHINE POUR LA PRÉPARATION ET LE REMPLISSAGE DES RAVIOLIS

GUIDE DU CONNAISSEUR

RAVIOLI MAKER

ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

ACCESSORIO PER RAVIOLI

GUIDA AI RISULTATI EXPERT

MÁQUINA DE RAVIOLIS

GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

RAVIOLI MAKER

GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

RAVIOLIMASKIN

OPPNÁ BEST MULIG RESULTATER

RAVIOLIKONE

OPAS PARHAISIIN TULOXSIIIN

RAVIOLIMASKINE

VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

RAVIOLI MAKER

GUÍA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

RAVÍÓLÍVÉL

LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΡΑΒΙΟΛΙ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Model 5KRAV

Raviolimaker

Dit accessoire is geschikt voor het gebruik op
alle KitchenAid®-Keukenrobotten.



Inhoudstabel

Belangrijke voorzorgsmaatregelen.....	3
Raviolimaker als toebehoren	4
De pastavellenroller in elkaar zetten	5
Tips voor perfecte pasta	5
Pastavellen maken.....	6
De Raviolimaker in elkaar zetten	7
De Raviolimaker gebruiken.....	7
Behandeling en reiniging	9
Recepten	10
Garantie op de KitchenAid®-toebehoren (huishoudelijk gebruik)	19
Dienst na-verkoop/After sales service.....	19
Klantencontact.....	19

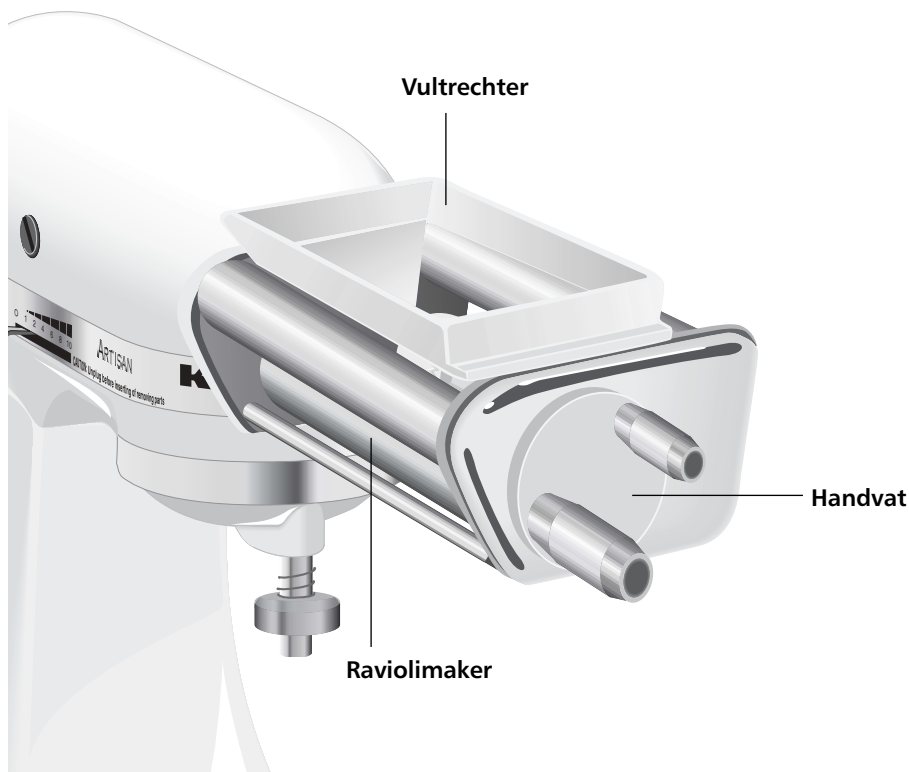
BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten steeds basisvoorzorgen worden getroffen, waaronder:

1. Alle instructies lezen.
2. Het risico van elektrische schokken uitsluiten: plaats de multifunctionele keukenrobot/mixer niet in water of andere vloeistoffen.
3. Dit toestel mag niet worden gebruikt door jonge kinderen noch door mindervalide zonder toezicht.
4. Trek de netstekker van de multifunctionele keukenrobot uit het stopcontact wanneer deze niet wordt gebruikt, vóór het verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.
5. Vermijd contact met bewegende delen. Steek uw vingers niet in de opening van de vultrechter noch in de opening waar de pasta uitkomt.
6. Gebruik nooit apparaten met een beschadigd netsnoer of een beschadigde netstekker, na een defect of nadat het apparaat gevallen of op gelijk welke andere manier beschadigd is. Om risico's te voorkomen, dient u het apparaat in het dichtstbijzijnde erkend servicecenter te laten nakijken, herstellen, of mechanisch of elektrisch te laten bijregelen.
7. Het gebruik van een accessoire die niet door KitchenAid wordt aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
8. Het apparaat niet buiten gebruiken.
9. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad, of tegen hete oppervlakken hangen.
10. Zorg ervoor dat het snoer geen heet oppervlak raakt, ook niet het fornuis.
11. Dit product is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik ontworpen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

Raviolimaker als toebehoren



Raviolimaker — Vult de pastavellen met de gewenste vulling en rolt deze uit tot gekartelde ravioli. De raviolikussentjes worden na het drogen losgemaakt om te koken. Het hulpstuk wordt bevestigd aan de staande multifunctionele mixer voor stabiliteit, maar wordt met de hand bediend voor een betere controle.



Vulschep — Gebruik de schep om de vulling in de vultrechter te scheppen. Dankzij de puntige vorm kunt u de vulling mooi tot in de hoeken van de vultrechter spreiden voor een gelijkmatige verdeling.



Reinigingsborsteltje

Gebruik deze borstel om het gedroogde deeg na gebruik weg te borstelen.

OPMERKING: Dit toebehoren werd ontworpen om pastadeeg te verwerken. Snij of rol geen enkel ander materiaal dan voedsel met dit apparaat.

OPMERKING: Wanneer u de machine gebruikt, draagt u bij voorkeur geen das, sjaal noch lange ketting en bindt u bij voorkeur lang haar bijeen met een haarspeld.

De pastavellenroller in elkaar zetten

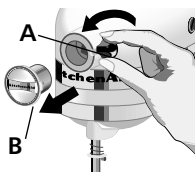
Als u niet beschikt over een KitchenAid® pastaroller, kunt u de pastavellen met de hand maken. De pastavellen moeten worden uitgerold tot een dikte van 16 mm en een breedte van 15 cm om in de Raviolimaker te passen.

De pastaroller bevestigen:

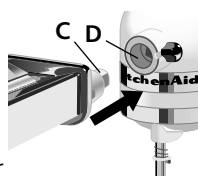
Verwijder vóór het gebruik het etiket "Do not immerse in water" (niet in water onderdompelen).

Voordat u dit toebehoren bevestigt, schakelt u het apparaat UIT en trekt u de stekker uit het stopcontact.

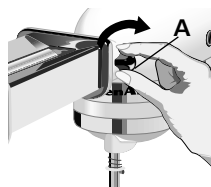
1. Al naargelang het type as dat u heeft, klapt u het deksel met schroef omhoog of maakt u de hulpstukknop (A) los door tegen de wijzers van de klok in te draaien en verwijdert u het dekseltje van de hulpstukkenas (B).



2. Neem vervolgens de pastaroller. Plaats dit toebehoren (C) in de hulpstukkenas (D) en zorg ervoor dat de aandrijfas in de vierkante naafbus past. Draai het hulpstuk indien nodig heen en weer. Wanneer het hulpstukashuis in de juiste positie staat, zal de pen op het hulpstuk in de uitsparing op het huis van de hulpstukas passen.



3. Klem de hulpstukknop (A) vast tot het apparaat aan de multifunctionele keukenrobot bevestigd is.



Tips voor perfecte pasta

- Goed pastadeeg is stevig en voelt leerachtig aan, maar is ook plooibaar. Het mag nooit aan uw vingers kleven of verbrokkelen en uit elkaar vallen. De vastheid van uw deeg hangt af van verschillende factoren zoals de vochtigheid, het merk van de gebruikte bloem en de grootte van de eieren.
- Om uw deeg te testen op de juiste vastheid, knijpt u een klein beetje deeg samen nadat u het met de platte menghaak gemixt heeft. Als het deeg samen blijft zonder aan uw vingers te kleven, is het klaar om te bewerken. Het kan eventueel nodig zijn om een beetje bloem of water aan het deeg toe te voegen om de juiste vastheid te krijgen.
- Als u de Raviolimaker voor het eerst gebruikt, oefen dan eerst even op het inbrengen van de pasta in de vultrechter zonder vulling, om uw techniek te perfectioneren.
- Gescheiden ravioli kan onmiddellijk worden gekookt of kan een nacht in de koelkast worden bewaard. Als u de pasta langer wilt bewaren, moet u de deegkussentjes individueel invriezen op een vel bakpapier. Berg de gedroogde pasta op in een luchtdichte doos.
- Kook de ravioli in 5,8 liter gezouten, kokend water tot ze 'al dente' zijn. Dit komt overeen met 5 tot 7 minuten.

Pastavellen maken

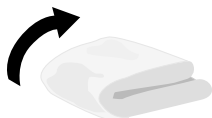
1. Bereid het pastadeeg en laat het minstens 10 minuten rusten. Verdeel het deeg in porties ter grootte van ongeveer een tennisbal en bewerk elke portie afzonderlijk. Wikkel het resterende deeg in plastic folie, zodat het niet uitdroogt.



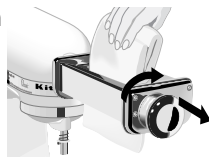
2. Zet de pastaroller op stand 1 (de instellingen van de pastavellenroller kunt u veranderen door de knop vooraan aan het hulpstuk uit te trekken en eraan te draaien). Zet de multifunctionele mixer op snelheid 2 of 4 en doe het deeg in de pastaroller.



3. Plooi het deeg dubbel en laat het opnieuw door de rollen gaan. Herhaal het plooiën en kneden verschillende keren, totdat het deeg glad en plooibaar is. Bestrooi de pasta lichtjes met bloem, terwijl u hem rolt en snijdt. Dit helpt bij het drogen en scheiden van de pasta.



4. Zet de knop van de pastaroller nu op 2. Laat het deeg door de rollen gaan om het nog platter te maken. Verander naar stand 3 en laat het deeg nogmaals door de rollen gaan. Het deeg moet flexibel zijn, maar mag niet kleven. Het moet exact dezelfde breedte hebben als de platte rollers.
5. Bestuif het pastavel lichtjes aan beide kanten. Gebruik een mes om de randjes van het pastavel mooi recht te snijden.
6. Om de pastavellenroller te reinigen, laat u de onderdelen gedurende een uur aan de lucht drogen, waarna u al het gedroogde deeg met de reinigingsborstel verwijdert. Als u het gedroogde deeg niet kunt verwijderen, klop dan met uw hand op het hulpstuk. Gebruik indien nodig een tandenstoker. Gebruik nooit een mes of ander scherp voorwerp om overtollig deeg te verwijderen. Poets de hulpstukken op met een zachte, droge doek en berg ze bij kamertemperatuur op een droge plaats op.



OPMERKING: Was de pastavellenroller nooit in water of een andere vloeistof af en dompel hem nooit onder. Niet in de vaatwasmachine stoppen.

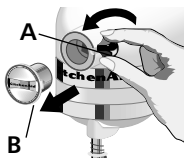
OPMERKING: Laat een vaatdoek of ander type doek nooit door de rollen gaan om ze te reinigen. Gebruik geen voorwerpen zoals messen, schroevendraaiers, enz. om dit accessoire te reinigen.

De Raviolimaker in elkaar zetten

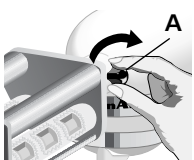
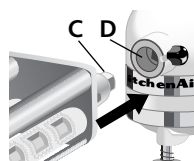
De Raviolimaker bevestigen:

Voordat u dit toebehoren bevestigt, schakelt u het apparaat UIT en trekt u de stekker uit het stopcontact.

1. Zet hulpstukknop (A) los door tegen de wijzers van de klok in te draaien. Verwijder het naafdeksel (B).
2. Verwijder de vultrechter van de Raviolimaker.



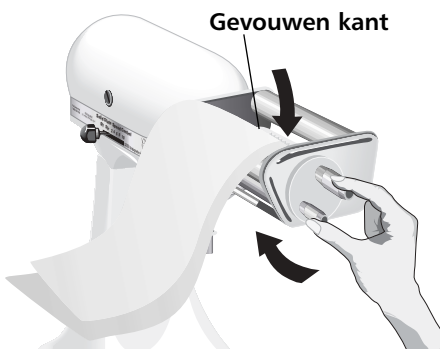
3. Plaats de hulpstukvoedingsas (C) in de naaf van het hulpstuk (D). Het hulpstuk moet precies op de naaf passen.
4. Klem de hulpstukknop (A) vast tot het apparaat aan de multifunctionele mixer bevestigd is.



De Raviolimaker gebruiken

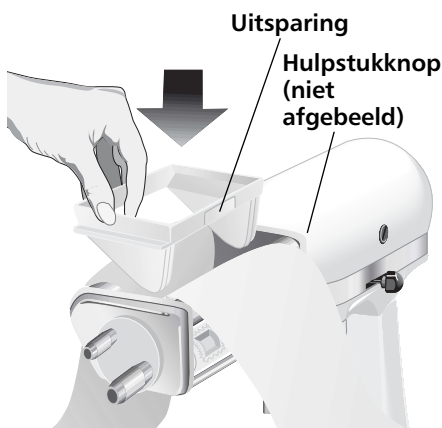
Zo gebruiken:

1. Verwijder de vultrechter van de Raviolimaker door er krachtig naar boven toe aan te trekken.
2. Vouw het pastavel dubbel.



4. Scheid de twee losse uiteinden van het pastavel en leg elk uiteinde over een gladde metalen roller.
3. Voer het pastavel tussen de rollers met de gevouwen kant eerst. Geef het handvat een kwartslag om het pastavel in te voeren.

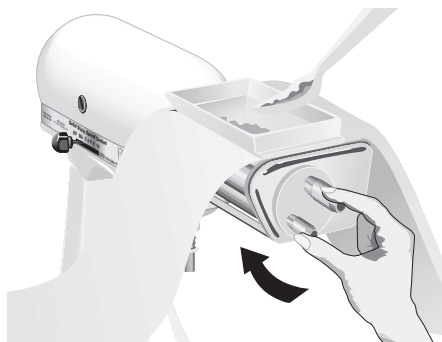
De Raviolimaker gebruiken



5. Zoek de uitsparing aan één kant van de vultrechter. Plaats de kant met de uitsparing zó dat hij gericht is naar de kant waar zich de hulpstukknop van de multifunctionele keukenrobot bevindt. Plaats de vultrechter bovenop het pastavel, tussen de gescheiden uiteinden, en duw tot u een klik hoort en de zijken van de vultrechter tegen de Raviolimaker rusten.



6. Met behulp van de vulschep doet u 1-2 scheppen vulling in de vulopening. Verspreid de vulling gelijkmatig tot in de hoeken van de vultrechter en duw gelijkmatig met de vulschep op de vulling.



7. Draai langzaam aan het handvat.*
8. Voeg meer vulling toe indien nodig. Verspreid de vulling gelijkmatig tot in de hoeken van de vultrechter en duw lichtjes aan met de vulschep. Zorg ervoor dat alle vulling in de vultrechter gebruikt is vóór u het einde van het pastavel bereikt, anders zal de vulling op de rollers terecht-komen. Gebruik de vulschep om een eventueel teveel aan vulling te verwijderen.



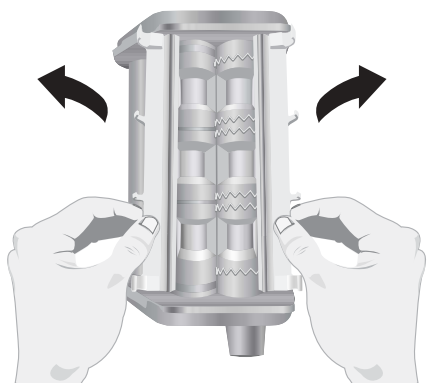
9. Leg de vellen met raviolistrips op een met bloem bestoven oppervlak en laat ze minstens 10 minuten drogen. Scheid de raviolikussentjes één per één.
10. Vóór u het volgende vel met raviolistrips maakt, reinigt u het hulpstuk met de reinigingsborstel en bestuift u de rollers met wat bloem.

* Controleer of de ravioli makkelijk uit de onderkant van het hulpstuk komt.

Behandeling en reiniging

De Raviolimaker reinigen

1. Bestuif het hulpstuk met bloem en borstel het schoon.



2. Verwijder de vultrechter en klik de dunne witte plastic lipjes onderaan het hulpstuk open, zodat u makkelijk bij de rollers kunt. Nooit in de vaatwasmachine reinigen.

OPMERKING: Stop de Raviolimaker NOOIT in de vaatwasser. Laat een vaatdoek of een andere doek nooit door de rollen gaan om ze te reinigen. Gebruik geen voorwerpen zoals messen, schroevendraaiers, enz. om dit accessoire te reinigen.

Ravioli al Limone

(Ravioli met ricotta-citroenvulling)

Pasta

- 300 *gr witte bloem van het type 00*
 2 *eieren*
 1 *eetlepel olijfolie*
 1 *afgestreken theelepel zout*

Vulling

- 1½ *onbespoten citroen*
 300 *gr verse ricotta*
 1 *ei*
 50 *gr vers geraspte pecorino of parmezaan*
 2 *eetlepels limoncello (likeur) (optioneel)*
zout, zwarte peper

Dien op met:

- 1 *bosje verse munt*
 80 *gr boter*
vers geraspte pecorino of parmezaan voor het besprenkelen

Doe de eieren, de olie, 2 tot 3 theelepels water en een afgestreken theelepel zout samen met de bloem in de mengkom van de multifunctionele mixer. Gebruik de kneedhaak en kneed tot deeg. Voeg een beetje water toe indien nodig. Wikkel het deeg in een theedoek en laat 30 minuten rusten.

Was voor de vulling de citroenen met warm water. Droog ze en rasp de schil. Vervang de kneedhaak door de draadgarde en meng de ricotta met de geraspte citroenschil, het ei, de kaas en eventueel de limoncello. Kruid naar smaak met peper en zout.

Kneed het deeg opnieuw met de kneedhaak. Verdeel het deeg in stukken (ongeveer ter grootte van een tennisbal). Werk met één deel tegelijk en verpak de andere delen in plastic folie. Plaats de pastaroller op de multifunctionele mixer en zet hem op snelheid 1. Voer het deeg door de roller (zie pagina 6) en maak dunne pastavellen. Vervang de pastaroller door de Raviolimaker. Vouw het pastavel dubbel en plaats de vultrechter bovenop het pastavel. Voeg nu de vulling toe met behulp van de vulschep. Plaats de ravioli op theedoeken en laat drogen indien nodig.

Breng ruim water aan de kook. Was de munt en scheur de blaadjes in kleinere stukjes. Voeg zout toe aan het water. Kook de ravioli, afhankelijk van hun versheid gedurende 3 tot 4 minuten.

Smelt de boter vóór het opdienen. Voeg wat munt toe. Giet de ravioli af. Dien op en besprenkel de ravioli met wat verse munt en wat vlokjes muntboter. Geef er apart kaas bij.

Ravioli alla Milanese (Ravioli op zijn Milanees)

Vulling

- 250 gr gekookte kip
Hersens van 1 lam
150 gr beendermerg van
rundvlees
25 gr boter
1 eetlepel geraspte
parmezaan
25 gr verse
broodkruimels
2 eierdooiers
nootmuskaat, peper
en zout

Bereid eerst de vulling. Hak de kip fijn met behulp van de voedselmolen in de mixerkom. Blancheer de hersens in kokend water, laat uitlekken en hak fijn. Meng de hersens en de kip in de mixerkom.

Leg het merg in heet water om het zacht te maken. Haal het uit het water en voeg het vervolgens toe aan de kip en de hersens in de kom. Vermeng hersens, kip en merg in de mixerkom met de draadgarde. Voeg aan het mengsel de boter, de geraspte kaas, de broodkruimels, de eierdooiers en een snuifje nootmuskaat toe. Kneed de mengeling een paar minuten met de kneedhaak. Maak pasta met de bloem, eieren en het zout met behulp van de kneedhaak.

Pasta

- 325 gr witte bloem type
00
4 eieren
zout

Bereid de pastavellen (zie pagina 6) met de pastaroller en vul de vellen met behulp van de Raviolimaker. Laat gedurende 15 minuten rusten.

Kook de ravioli in ruim kokend water met een snuifje zout. Giet af en leg de helft van de gekookte ravioli in een voorverwarmde schotel. Giet de helft van de saus (of gesmolten boter) over de ravioli. Voeg de rest van de ravioli toe, samen met de rest van de saus. Roer voorzichtig en voeg de geraspte kaas toe. Roer opnieuw en dien op.

Dien op met:

- Vleessaas
1 eetlepel boter
40 gr parmezaan
of
100 gr boter en 60 gr
parmezaan

Ravioli alla Parmigiana

(Ravioli op zijn Parmezaans)

Saus

- 1 *ui*
- 2 *teentjes knoflook*
- 1 *wortel*
- 1 *stengel bleekselderij*
- 60 *gr boter*
- 3 *eetlepels olijfolie*
- 300 *gr gemalen rundvlees (steak)*
- 4 *eetlepels droge rode wijn*
- 400 *gr tomaten (uit blik)*
- peper en zout*
- parmezaan*

Pel en snij de ui en de knoflook. Schil de wortel en hak in stukjes. Snij de selderij in stukjes. Voor de saus sauteert u de ui, wortel, selderij en knoflook in een pan met wat boter en olie. Voeg het gemalen vlees (gemalen in de voedselmolen) toe en laat goed bruinen. Voeg de wijn toe, zet het vuur hoog en laat de alcohol verdampen. Voeg de uitgelekte en gepureerde tomaten toe en breng op smaak met peper en zout. Dek de saus af en laat minstens 2 uur sudderen. Roer af en toe. Voeg een beetje water toe als de mengeling te droog wordt.

Doe de verkruimelde toast in de mixerkom en bevochtig met 4 eetlepels saus. Dik aan met ei. Gebruik de draadgarde. Voeg wat nootmuskaat, kaneelpoeder, peper en zout naar smaak toe. De vulling moet dik zijn.

Vulling

- 6 *eetlepels verkruimelde toast (gebruik de roterende groentesschaaf en - rasp)*
- 1 *ei*
- kaneelpoeder*
- nootmuskaat, peper en zout*

Bereid de pasta in de mixerkom met behulp van de kneedhaak. Gebruik dan de pastaroller om het deeg uit te rollen (zie pagina 6). Vervang de pastaroller door de Raviolimaker en doe de vulling met de vulschep tussen de pastavellen. Laat de ravioli gedurende 15-20 min. rusten.

Kook de ravioli in ruim gezouten, kokend water. Giet af en leg de ravioli in een warme kom. Giet de saus over de ravioli en roer. Bestrooi rijkelijk met geraspte parmezaan en dien op.

Pasta

- 240 *gr witte bloem type 00*
- 3 *eieren*
- zout*

Ravioli alla Ghiotta

(Ravioli boordevol smaak)

Vulling

- 1 ui
- 150 gr rauwe ham
(bv. parmaham of
San Daniele)
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels boter
- 250 gr gemalen kalfsvlees
- 5 eetlepels droge
witte wijn
- 4 eetlepels
kalfsbouillon
- nootmuskaat
- peper en zout
- 1 ei

Pasta

- 320 gr witte bloem type
00
- 4 eieren
- zout

Dien op met:

- 2 eetlepels boter
- tomatensaus (zie
"Mijn mixer maakt
koken makkelijker",
"Passata" p 37)
- 40 gr parmezaan

Bereid eerst de tomatensaus, zodat die kan sudderen terwijl u de rest klaarmaakt.

Maak vervolgens de vulling. Schil en snij de ui en sauteer hem lichtjes samen met de ham in de olie en boter. Voeg het gemalen vlees toe en blijf roeren tot het mooi bruin is. Giet er de wijn bij en laat de alcohol verdampen. Voeg wat kalfsbouillon toe en laat sudderen tot het gemalen vlees gaar is. Haal de pan van het vuur, voeg een snuifje nootmuskaat toe en kruid naar smaak met peper en zout. Laat afkoelen. Doe het mengsel in de mixerkom en meng er de eieren doorheen met de draadgarde.

Bereid de pasta met de bloem, de eieren en het zout. Bevestig de pastaroller op de multifunctionele mixer en maak dunne pastavellen (zie pagina 6). Vervang de pastaroller door de Raviolimaker en maak de ravioli. Laat de ravioli 15 minuten rusten.

Kook de ravioli in kokend, gezouten water. Giet de pasta af en doe hem in een warme schotel met deksel. Voeg boter, saus en geraspte kaas toe en roer voorzichtig. Dien heet op.

Ravioli con Spinaci e Pecorino (Ravioli met spinazie en pecorino)

Vulling

225 *gr gekookte spinazie*

2 *eetlepels boter*

2 *eieren*

275 *gr zachte pecorino*

nootmuskaat

peper en zout

1-2 *eetlepels witte bloem*
van het type 00

Pasta

200 *gr heel fijn griesmeel*

3 *eieren*

zout

Dien op met:

tomatensaus (zie
"Mijn mixer maakt
koken makkelijker",
"Passata" p 37)

30 *gr oude pecorino*

Hak de spinazie fijn en roerbak in de pan met boter. Meng vervolgens de gebakken spinazie in de mixerkom met de eieren, de pecorino en een snuifje versgemalen nootmuskaat. Kruid naar smaak met peper en zout. Mix deze mengeling met de draadgarde. Voeg de bloem toe en mix nogmaals. Zet het mengsel opzij.

Bereid de pasta met het griesmeel (in plaats van met gewone bloem), de eieren en het zout met behulp van de kneedhaak. Bevestig de pastaroller op de multifunctionele mixer en maak pastavellen (zie pagina 6). Vervang de pastaroller door de Raviolimaker. Maak de ravioli met de vulling. Laat 15 minuten rusten vóór u de ravioli kookt in ruim gezouten, kokend water. Verwarm ondertussen de tomatensaus.

Giet de pasta af, doe in een warme schotel en giet de saus erover. Besprenkel met de geraspte oude pecorino en dien heet op.

Ravioli ala Bolognese

(Ravioli met bolognaisesaus)

Vulling

- 2 eetlepels boter
- 100 gr varkensvlees
- 75 gr kalkoenfilet
- 75 gr kalfsvlees
- 50 gr kalfshersens
- 100 gr mortadella
- 2 eierdooiers
- 60 gr parmezaan
- nootmuskaat
- peper en zout

Maak eerst de vulling. Smelt de boter in een pan en voeg het varkensvlees, de kalkoen en het kalfsvlees toe. Laat sudderen op een matig vuur gedurende 10 minuten en voeg dan de hersens en de mortadella toe. Meng alles en laat het 5 tot 10 minuten op het vuur staan. Doe dit mengsel door de voedselmolen. Doe de fijn gemalen vleesmengeling in de mixerkom en voeg de eierdooiers, de geraspte kaas (waarvoor u de roterende groenteschaaf en - rasp gebruikt) en een snuifje versgemalen nootmuskaat toe. Breng op smaak met wat peper en zout. Gebruik de kneedhaak en kneed de mengeling tot een homogeen geheel. Laat rusten.

Pasta

- 450 gr witte bloem type 00
- 3 eieren
- zout
- 1 theelepel olijfolie (optioneel)

Maak ravioli met de bloem, de eieren, 2 eierdopjes water, zout en olie indien nodig. Meng alles met de kneedhaak. Maak pastavellen met de pastaroller (zie pagina 6). Bevestig nu de Raviolimaker op de multifunctionele mixer en maak de gevulde ravioli. Laat de ravioli gedurende 20 minuten rusten.

Dien op met:

- 100 gr boter of tomatensaus (zie "Mijn mixer maakt koken makkelijker", "Passata" p 37)
- 60 gr parmezaan

Kook ze in ruim kokend, gezouten water. Giet af en doe in een voorverwarmde schotel. Giet de gesmolten boter over de ravioli en besprenkel met geraspte kaas of doe de kaas mee onder de saus. Dien heet op.

Ravioli alla Panna

(Ravioli met roomsaus)

Filling

- 3 eetlepels boter
- 100 gr gemalen varkensvlees
- 100 gr gemalen kalfsvlees
- 30 gr parmezaan
- 1 eetlepel verse broodkruimels
- 100 gr prosciutto nootmuskaat
- peper en zout
- 2 eetlepels hete bouillon
- 1 eetlepel gehakte peterselie

Pasta

- 320 gr witte bloem type 00
- 4 eieren
- zout

Saus

- 50 gr boter
- 3 blaadjes verse salie
- 2 dl room

Dien op met:

- 40 gr parmezaan en witte peper

Verwarm de boter in een pan en bak het vlees. Roer tot het vlees gaar is en doe het vervolgens in de mixerkom. Voeg de geraspte kaas (die u raspt met de roterende groenteschaaf en -rasp), de broodkruimels, de fijngehakte ham en een snuifje versgemalen nootmuskaat toe aan het gebakken vlees. Meng goed met de draadgarde. Kruid naar smaak met peper en zout. Voeg de bouillon en peterselie toe. Meng opnieuw en laat rusten.

Maak de ravioli met de bloem, eieren en zout in de mixerkom met behulp van de kneedhaak. Gebruik vervolgens de pastaroller en rol het deeg uit tot twee gladde vellen (zie pagina 6). Maak de ravioli met de vulling met behulp van de Raviolimaker. Laat rusten.

Ondertussen verwarmt u de boter en de blaadjes salie in een pannetje gedurende 5 minuten. Verwijder de salie en voeg de room toe. Warm goed door. Kruid naar smaak met peper en zout. Houd warm.

Kook de ravioli in ruim gezouten, kokend water. Giet af wanneer de ravioli gaar is en doe in een kom. Giet de roomsaus erbij en roer goed door. Besprenkel met witte peper en geraspte kaas. Dien heet op.

Ravioli alla Vegetariana (Vegetarische ravioli)

Vulling

- 2 *middelgrote aubergines frituurolie*
- 20 *walnoten*
- 2 *dl dikke bechamelsaus*
- 1 *eetlepel gehakte peterselie*
- 2 *eierdooiers nootmuskaat peper en zout*

Schil de aubergines en snijd ze in blokjes. Bak ze in de olie tot ze goudgeel zijn, laat ze vervolgens uitlekken op keukenpapier en zet opzij. Wanneer ze afgekoeld zijn, doet u de aubergines samen met de gepelde en gehakte walnoten, de bechamelsaus, de gehakte peterselie en de eierdooiers in de kom en mengt u alles met de draadgarde. Voeg wat gemalen nootmuskaat toe en breng op smaak met peper en zout.

Maak de pasta met de bloem, de eieren en een snuifje zout in de kom met behulp van de kneedhaak. Maak vervolgens met de pastaroller pastavellen en met de Raviolimaker de deegkussentjes (zie pagina 6). Laat gedurende 10 minuten rusten.

Pasta

- 325 *gr witte bloem type 00*
- 4 *eieren zout*

Frituur de ravioli 4 per 4 en laat ze uitlekken op keukenpapier. Leg de gefrituurde ravioli op een warme schotel. Giet de tomatensaus erover en besprenkel met kaas. Dien zo heet mogelijk op.

Dien op met:

- tomatensaus (zie "Mijn mixer maakt koken makkelijker", "Passata" p 37)*
- 40 *gr parmezaan*

Ravioli con la Zucca (Ravioli met pompoen)

Vulling

1750 *gr gele pompoen*
 60 *gr parmezaan*
 5 *amaretti-koekjes*
 (droge, ronde
 koekjes)
 200 *gr mostarda di frutta*
 (gekonfijt fruit)
 nootmuskaat
 gemberpoeder
 peper en zout

Pasta

325 *gr witte bloem*
 type 00
 4 *eieren*
 zout

Dien op met:

100 *gr boter*
 5 *blaadjes verse salie*
 60 *gr parmezaan*

Bak de pompoen in de oven, zoals u een aardappel in de schil zou klaarmaken. Verwijder de pompoenzaden en doe de zachte pulp in de mixerkom, voeg geraspte parmezaan toe (op voorhand geraspt met de roterende groenteschaaf en -rasp) en meng met behulp van de draadgarde. Voeg dan de verkruimelde amaretti-koekjes toe, samen met de fijngehakte mostarda. Breng voorzichtig op smaak met een snuifje gemalen nootmuskaat, gemberpoeder, peper en zout, en laat rusten.

Bereid de pasta met de bloem, de eieren en het zout in de mixerkom met behulp van de kneedhaak. Maak pastavellen met de pastaroller en ravioli met de Raviolimaker (zie pagina 6). Laat gedurende 15 minuten rusten.

Kook ze in ruim kokend, gezouten water. Verwarm ondertussen de boter goudbruin in een klein pannetje en voeg de salie toe. Houd warm.

Giet de ravioli af en schik de helft ervan op een voorverwarmde schotel. Giet de helft van de boter over de ravioli (zonder de salie) en besprenkel met de helft van de geraspte kaas. Voeg de rest van de ravioli toe, samen met de rest van de gesmolten boter en de kaas. Dien heet op.

Garantie op de KitchenAid®-toebehoren (huishoudelijk gebruik).

Duur van de garantie:	KitchenAid zal betalen voor het volgende:	KitchenAid zal niet betalen voor het volgende:
Europa & Australië: TWEE JAAR volledige garantie vanaf de aankoopdatum. Andere landen: ÉÉN JAAR volledige garantie vanaf de aankoopdatum.	Het vervangen van onderdelen, het transport en arbeidsloon voor het herstel van defecten ten gevolge van materiaal- of constructiefouten. De reparatie moet gebeuren door een erkende dienst na-verkoop van KitchenAid.	A. Reparatie wanneer het toebehoren gebruikt werd voor handelingen die niets met het op een normale manier bereiden van voedingswaren te maken hebben. B. Schade als gevolg van een ongeluk, wijzigingen, verkeerd gebruik, misbruik, of schade als gevolg van een installatie/werking die niet in overeenstemming is met de lokale elektrische voorschriften.

KITCHENAID IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR INDIRECTE SCHADE.

Dienst na-verkoop/After sales service

Alle reparaties moeten plaatselijk worden verricht door de geautoriseerde after sales service van KitchenAid. Neem contact op met uw verkooppunt voor het verkrijgen van het dichtsbijzijnde adres.

In Nederland:

Micave BV
 Schimminck 10a
 NL-5301 KR ZALTBOMMEL
 Tel: +31 (0)418 54 05 05

In België:

Gebroeders Nijs
 Mechelsesteenweg 56
 B-2840 RUMST
 Tel: +32 (0)15 30 67 60

Klantencontact

In Nederland: Tel: +31/(0)418 54 05 05
 Micave BV
 Schimminck 10a
 NL-5301 KR ZALTBOMMEL

In België: Gratis oproepnummer:
 00800 38104026
Adres: KitchenAid Europa, Inc.
 Postbus 19
 B-2018 ANTWERPEN 11
 BELGIË

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Geregistreerd handelsmerk van KitchenAid, V.S.

™ Handelsmerk van KitchenAid, V.S.

De vorm van de staande keukenrobot is een handelsmerk van KitchenAid, V.S.

© 2005. Alle rechten voorbehouden

De specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

KitchenAid®

RAVIOLIMAKER

GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

RAVIOLI MAKER

GUIDE TO EXPERT RESULTS

MACHINE POUR LA PRÉPARATION ET LE REMPLISSAGE DES RAVIOLIS

GUIDE DU CONNAISSEUR

RAVIOLI MAKER

ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

ACCESSORIO PER RAVIOLI

GUIDA AI RISULTATI EXPERT

MÁQUINA DE RAVIOLIS

GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

RAVIOLI MAKER

GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

RAVIOLIMASKIN

OPPNÁ BEST MULIG RESULTATER

RAVIOLIKONE

OPAS PARHAISIIN TULOXSIIIN

RAVIOLIMASKINE

VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

RAVIOLI MAKER

GUÍA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

RAVÍÓLÍVÉL

LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΡΑΒΙΟΛΙ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

English

Model 5KRAV

Ravioli Maker

This attachment has been approved
for use with all KitchenAid® stand mixers.



Table of Contents

Important Safeguards	3
Ravioli Maker Attachment	4
Assembling Your Pasta Sheet Roller	5
Tips for Perfect Pasta	5
Preparing Pasta Sheets	6
Assembling Your Ravioli Maker	7
Using Your Ravioli Maker	7
Care and Cleaning	9
Recipes	10
Household KitchenAid® Stand Mixer Attachment Warranty	19
Service Centers	19
Customer Service	19

IMPORTANT SAFEGUARDS

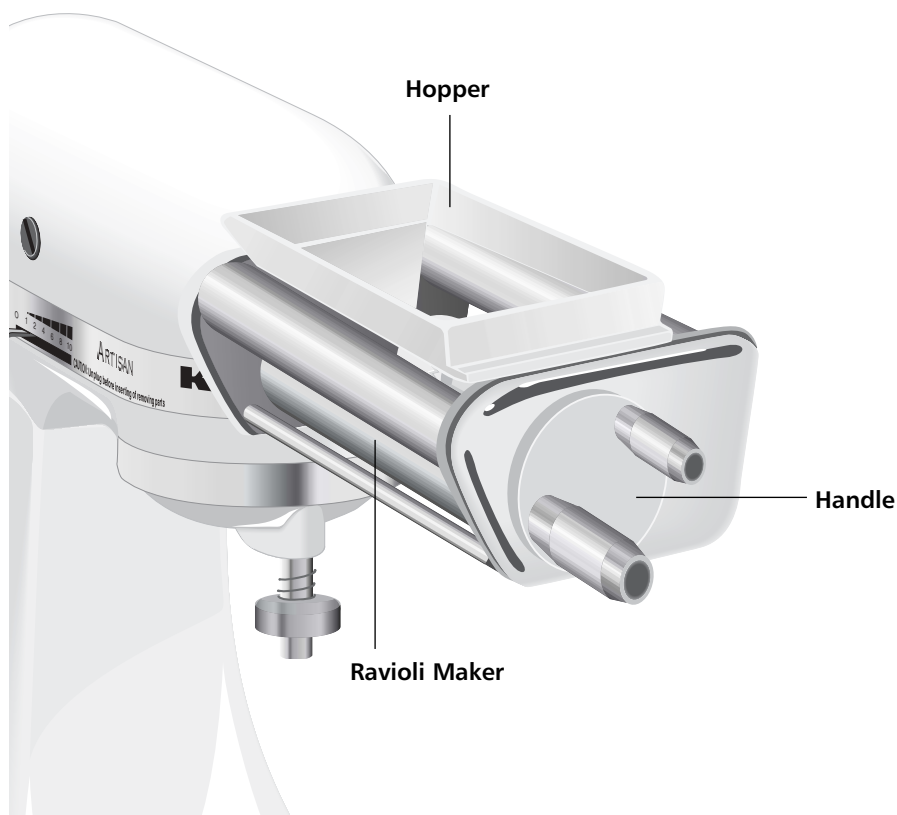
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put mixer in water or other liquid.
3. The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
4. Unplug mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of hopper inlet and discharge opening.
6. Do not operate the mixer with a damaged cord or plug or after the mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the mixer to the nearest designated KitchenAid Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use the mixer outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
10. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
11. This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Ravioli Maker Attachment

English



Ravioli Maker — Fills sheets of pasta with filling, then crimps the edges for strips of stuffed pasta that after drying can be separated for cooking. Unit attaches to the stand mixer for stability, but is operated manually for precise control.



Filling Scoop — Use the scoop to spoon filling into the hopper. The special pointed shape helps spread filling into the corners of the hopper for even distribution.



Cleaning Brush — Use to brush away dried dough after use.

NOTE: This attachment is designed to be used with pasta dough only. Do not cut or roll any other material or food with this unit.

NOTE: When using the machine, do not wear ties, scarves or long necklaces; gather long hair with a clasp.

Assembling Your Pasta Sheet Roller

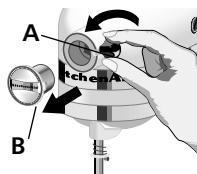
If you do not own a KitchenAid® Pasta Sheet Roller, pasta sheets can be prepared by hand. Pasta sheets should be rolled out to a thickness of 16 mm and a width of 15 cm in order to pass through the Ravioli Maker.

To Attach Pasta Sheet Roller:

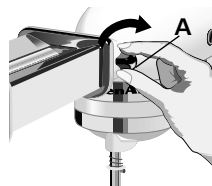
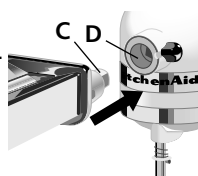
Remove “Do not immerse in water” label, prior to use.

Before Attaching Accessory,
Turn “O” and Unplug Unit.

1. Depending on which type of hub you have, either flip up hinged cover or loosen attachment knob (A) by turning it counterclockwise and remove attachment hub cover (B).



2. Select Pasta Sheet Roller attachment. Insert attachment shaft housing (C) into attachment hub (D), making certain that the power shaft fits into square hub socket. Rotate attachment back and forth if necessary. When attachment is in proper position, the pin on the attachment housing will fit into the notch on the hub rim.
3. Tighten attachment knob (A) until unit is completely secured to mixer.



Tips for Perfect Pasta

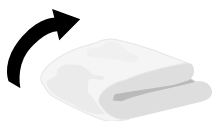
- Good pasta dough is firm and leathery to touch, but also pliable. It should never stick to your fingers or crumble and fall apart. Many factors, such as humidity, brand of flour used, and size of eggs, may affect dough consistency.
- To test for correct dough consistency, pinch a small amount of dough together after mixing with the flat beater. If the dough stays together without sticking to your fingers, it should work well. It may be necessary to add a small amount of flour or water to reach correct dough consistency.
- If using ravioli maker for the first time, practice feeding pasta without filling through the attachment to perfect your technique.
- Separated ravioli can be cooked right away or stored in the refrigerator overnight. For longer storage individually freeze ravioli on baking sheet. Then store in freezer in sealed container.
- Cook ravioli in 5.8 liters salted, boiling water until al dente or slightly firm to the bite, approximately 5 to 7 minutes.

Preparing Pasta Sheets

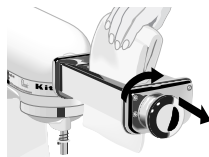
1. Prepare pasta dough and let rest at least 10 minutes. Cut dough into sections approximately the size of a tennis ball and work with one section at a time. Wrap remaining dough in plastic wrap to keep from drying out.



2. Adjust Pasta Sheet Roller to setting 1 (Pasta Sheet Roller settings are adjusted by pulling out and turning the knob on the front of the attachment). Turn the stand mixer to Speed 2 or 4 and feed dough into the Pasta Sheet Roller.
3. Fold dough in half and roll again. Repeat folding and kneading process several times or until dough is smooth and elastic. Lightly dust pasta with flour while rolling to aid in drying and separation.



4. Move the Pasta Sheet Roller adjustment knob to setting 2. Feed the dough through



- rollers to further flatten. Change to setting 3 and feed dough through rollers again. Dough should be flexible, not sticky, and exactly the same width as the flat rollers.
5. Lightly flour the dough sheet on both sides. Using a knife, trim each end of the dough sheet.
6. To clean Pasta Sheet Roller, let parts air dry for one hour and then remove any dried dough using the Cleaning Brush. If dried dough cannot be removed, try hand-tapping the attachment. A toothpick can be used if necessary. Never use a knife or other sharp object to remove excess dough. Polish with a soft, dry cloth and store attachment pieces in a dry place at room temperature.

NOTE: Never wash or immerse Pasta Sheet Roller attachment in water or other liquid. Never wash in dishwasher.

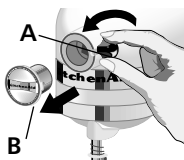
NOTE: Do not run a dishtowel or any other cloth through the rollers to clean them. Do not insert objects such as knives, screwdrivers, etc., to clean the unit.

Assembling Your Ravioli Maker

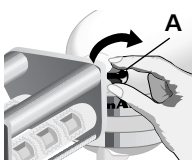
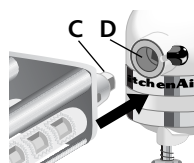
To Attach Ravioli Maker:

Before Attaching Accessory, Turn "O" and Unplug Unit.

1. Loosen attachment knob (A) by turning it counterclockwise. Remove attachment hub cover (B).
2. Remove Filling Hopper from Ravioli Maker Attachment.



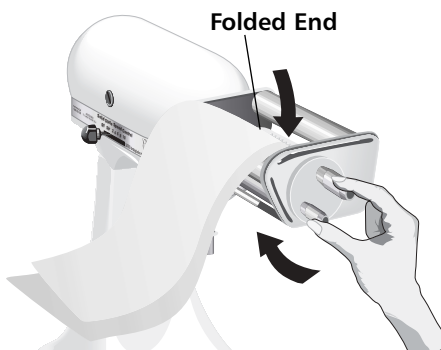
3. Insert attachment shaft housing (C) into attachment hub (D). The attachment should be flush to the hub.
4. Tighten attachment knob (A) by turning clockwise until unit is completely secured in mixer.



Using Your Ravioli Maker

To Use:

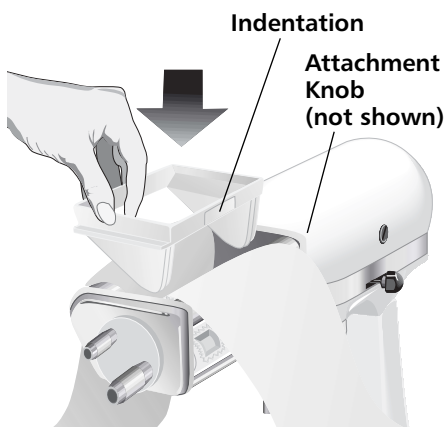
1. Remove hopper from the Ravioli Attachment by pulling upward firmly.
2. Fold pasta sheet in half.



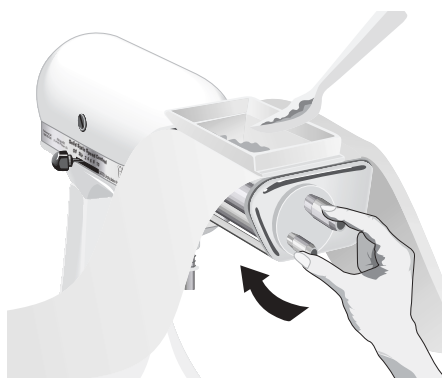
3. To insert the pasta sheet, insert the folded end between the forming rollers. Rotate the handle one quarter of a turn to feed the pasta sheet.

4. Separate the two loose ends of the pasta sheet and drape each end over the smooth metal rollers.

Using Your Ravioli Maker



5. Locate the slight indentation on one side of the hopper rim. Position the indented side so it faces the attachment-knob-side of the stand mixer. Place the hopper on top of the dough sheet, between the separated ends, and push down until you hear a click and the side edges of the hopper rest against the Ravioli Maker.



7. Slowly turn the handle.*
8. Add more filling to the hopper as needed. Spread the filling evenly into the corners of the hopper and gently press down on the filling with the scoop. Make sure all filling in the hopper is used before the end of the pasta sheet is reached, or the filling will collect on the rollers. Use the scoop to remove extra filling if necessary.



6. Using the provided scoop, spoon 1-2 scoops of filling into the hopper. Spread the filling evenly into the corners of the hopper and gently, evenly press down on the filling with the scoop.



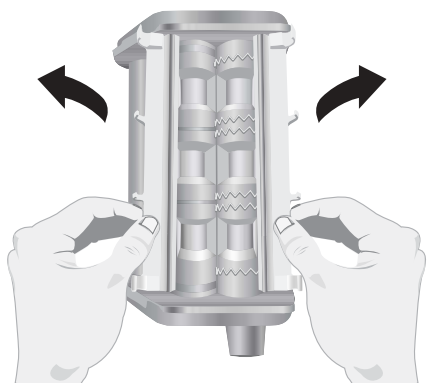
9. Place the strips of ravioli on a lightly floured surface and let them dry for at least 10 minutes. Separate the ravioli one by one.
10. Before rolling the next sheet of ravioli strips, clean the attachment by using the brush to lightly dust the rollers with flour.

* Check that ravioli are feeding freely through bottom of attachment.

Care and Cleaning

To clean the Ravioli Maker Attachment

1. Dust the attachment with flour and use the brush to clean it.



2. Remove the hopper and snap open the thin white plastic guides/levers at the bottom of the attachment for easy access to the rollers. Wash in warm, soapy water.

NOTE: Never wash in dishwasher. Do not run a dishtowel or any other cloth through the rollers to clean them. Do not insert objects such as knives, screwdrivers, etc., to clean the attachment.

Ravioli al Limone

(Ravioli with Ricotta-Lemon filling)

Pasta

- 300 g white flour type 00
- 2 eggs
- 1 tablespoon olive oil
- 1 level teaspoon salt

Add eggs, oil, 2 to 3 teaspoons water and a level teaspoon of salt to flour in the mixer bowl. Use the dough hook and knead into dough. Add water if necessary. Wrap the dough in a tea towel and stand for 30 minutes.

Filling

- 1½ untreated lemons
- 300 g fresh ricotta
- 1 egg
- 50 g freshly grated Pecorino or Parmesan cheese
- 2 tablespoons Limoncello (liqueur) (if desired)
- salt, black pepper

For the filling wash the lemons with hot water, dry them and finely grind the rind. Replace the dough hook with flat beater and blend the ricotta with the grated lemon rind, egg, cheese and possibly limoncello. Add salt and pepper to taste.

Serve with:

- 1 bunch of fresh mint
- 80 g butter
- freshly grated Pecorino or Parmesan cheese for sprinkling

Using the dough hook, knead the dough again. Separate into pieces (about the size of a tennis ball). Reserve the remaining pieces in plastic wrap. Place the pasta roller on the mixer on setting 1 and feed the dough through the roller (see page 6) to form thin sheets. Replace the pasta roller with the ravioli maker. Fold your pasta sheet in half and place the hopper on top of the dough sheet. Then start adding the filling using the provided spoon. Place the ravioli on tea towels and leave to dry if necessary.

Bring a large quantity of water to a boil. Wash the mint and tear the leaves into smaller pieces. Add salt to the water, then the ravioli, and boil ravioli depending on their freshness for 3 to 4 min.

Before serving melt butter. Add some of the mint. Drain ravioli. Serve and sprinkle ravioli with fresh mint and spread mint butter over pieces. Serve cheese separately.

Ravioli alla Milanese (Milanese Ravioli)

Filling

250 g cooked chicken

1 lamb brain

150 g beef marrow

25 g butter

1 tablespoon grated
Parmesan

25 g fresh breadcrumbs

2 egg yolks

nutmeg, pepper
and salt

First prepare filling. Finely chop the chicken with the food grinder in the mixer bowl. Blanch the brains in boiling water, drain and grind. Mix the brains and chicken in the mixer bowl.

Soften the marrow in hot water, remove and add to chicken and brain in the mixer bowl. Blend brain, chicken and marrow in the mixer bowl using beater. Add butter, grated cheese, breadcrumbs, egg yolks and pinch of grated nutmeg to this mixture. Knead mixture for a few minutes with dough hook. Make pasta with flour, eggs and salt using the dough hook.

Prepare the pasta sheets (see page 6) with the pasta roller and fill the sheets using the ravioli maker. Let the ravioli rest for 15 minutes.

Pasta

325 g white flour type 00

4 eggs

salt

Cook the ravioli in plenty of boiling water with a pinch of salt. Drain water and place half the cooked ravioli in a preheated casserole dish. Pour half the juices (or melted butter) over ravioli. Add the other half of the ravioli with the remaining dressing. Stir carefully, add grated cheese, stir again and serve.

Serve with:

Meat juices

1 tablespoon butter

40 g Parmesan cheese
or

100 g butter and 60 g
Parmesan cheese

Ravioli alla Parmigiana (Ravioli Parmesan Style)

Sauce

- 1 onion
- 2 cloves of garlic
- 1 carrot
- 1 stalk blanched celery
- 60 g butter
- 3 tablespoons olive oil
- 300 g ground beef (steak)
- 4 tablespoons dry red wine
- 400 g tomatoes (canned)
- pepper and salt
- Parmesan cheese

Peel and chop onion and garlic. Scrape the carrot and chop it. Chop the blanched celery. For the sauce, sauté onion, carrot, blanched celery and garlic in saucepan with butter and oil. Add ground meat (ground in food grinder) and brown on all sides. Add wine, turn up heat and evaporate alcohol. Add the drained and pureed tomatoes and add pepper and salt to taste. Cover the sauce and leave it to simmer, stirring occasionally, for at least 2 hours. Add some water if the mixture becomes too dry.

Place the grated toast in the mixer bowl and wet with 4 tablespoons of sauce. Thicken with egg. Use the beater. Add some nutmeg and cinnamon powder and salt and pepper to taste. The filling should be thick.

Filling

- 6 tablespoons grated toast (use rotor vegetable slicer and shredder)
- 1 egg
- cinnamon powder
- nutmeg, pepper and salt

Prepare the pasta in the mixer bowl, using the dough hook. Then use the pasta roller to roll out the dough (see page 6). Exchange pasta roller with ravioli maker and add the filling with filling spoon between the sheets. Let the ravioli rest for 15-20 min.

Boil ravioli in a large amount of boiling salted water. Discard the water and place the ravioli into warm bowl. Pour the sauce over ravioli and stir. Sprinkle plenty of grated Parmesan cheese and serve.

Pasta

- 240 g white flour type 00
- 3 eggs
- salt

Ravioli alla Ghiotta (Flavourful Ravioli)

Filling

- 1 onion
- 150 g *prosciutto crudo*
(e.g., Parma, San Daniele)
- 2 tablespoons olive oil
- 2 tablespoons butter
- 250 g ground veal
- 5 tablespoons dry white wine
- 4 tablespoons veal stock
- nutmeg
- pepper and salt
- 1 egg

Pasta

- 320 g white flour type 00
- 4 eggs
- salt

Serve with:

- 2 tablespoons butter
- tomato sauce (see
"The Ultimate Mixer
Cookbook", p37
"Tomato Passata")
- 40 g Parmesan cheese

First prepare the sauce so it can simmer while the rest is being prepared.

Next make the filling. Peel and chop the onion and sauté gently with the ham, oil and butter. Add the ground meat and continue to stir until brown. Pour in the wine and let the alcohol evaporate. Add some veal stock and let simmer until ground meat is cooked. Remove the pan from the heat, add a pinch of nutmeg and pepper and salt to taste. Leave to cool. Place mixture in mixer bowl and blend in egg using the beater.

Prepare the pasta with flour, eggs and salt. Attach the pasta roller to the stand mixer and make fine sheets (see page 6). Then exchange for the ravioli maker and make ravioli. Let the ravioli stand for 15 min.

Cook the ravioli in boiling salted water. Drain the water and place the cooked ravioli in a warm covered dish. Add the butter, sauce and grated cheese and stir carefully. Serve hot.

Ravioli con Spinaci e Pecorino

(Ravioli with Spinach and Pecorino)

Filling

- 225 g cooked spinach
- 2 tablespoons butter
- 2 eggs
- 275 g soft Pecorino
nutmeg
- pepper and salt
- 1-2 tablespoons white
flour type 00

Pasta

- 200 g very fine semolina
- 3 eggs
- salt

Flavour:

- tomato sauce (see
"The Ultimate Mixer
Cookbook", p37
"Tomato Passata")
- 30 g old Pecorino

Finely chop the spinach and stir in pan with butter. Next blend the fried spinach in the mixing bowl with the eggs, Pecorino, and a pinch of grated nutmeg. Add pepper and salt to taste. Blend mixture with beater. Add the flour and mix again. Reserve mixture.

Prepare pasta with semolina instead of regular flour, eggs and salt, using the dough hook. Attach the pasta maker on the mixer and make pasta sheets (see page 6). Next exchange the pasta maker for the ravioli maker. Use the filling for making the ravioli. Let stand for 15 minutes before cooking in plenty of boiling salted water. In the meantime heat the tomato sauce.

Drain the pasta, place into a warm dish and pour sauce over it. Sprinkle with grated old Pecorino and serve hot.

Ravioli ala Bolognese

(Ravioli with Bolognaise Sauce)

Filling

- 2 *tablespoons butter*
- 100 *g pork*
- 75 *g turkey filet*
- 75 *g veal*
- 50 *g veal brain*
- 100 *g Mortadella*
- 2 *egg yolks*
- 60 *g Parmesan cheese*
- nutmeg*
- pepper and salt*

First make the filling. Melt butter in a pan and add pork, turkey and veal. Simmer on moderate heat for 10 minutes and then add the brain and Mortadella. Mix everything on heat for 5 to 10 minutes. Grind mixture using the food grinder. Place the finely ground meat mixture in the mixer bowl and add egg yolks, grated Parmesan cheese (using rotor vegetable slicer and shredder), and a pinch of grated nutmeg. Flavour with pepper and salt to taste. Use the dough hook and knead the mixture into a homogenous blend. Set aside.

Pasta

- 450 *g white flour type 00*
- 3 *eggs*
- salt*
- 1 *teaspoon olive oil*
(optional)

Make ravioli with flour, eggs, 2 eggshells of water, salt and oil if necessary. Do this using the dough hook. Make sheets with pasta roller (see page 6). Next attach the ravioli maker on the mixer and make the ravioli with the filling. Let rest for 20 minutes.

Cook the ravioli in plenty of boiling salted water. Drain and place in a preheated dish. Pour the melted butter over ravioli and sprinkle with grated cheese, or pour the sauce as desired with grated cheese. Serve hot.

Serve with:

- 100 *g butter or tomato sauce (see "The Ultimate Mixer Cookbook", p37 "Tomato Passata")*
- 60 *g Parmesan cheese*

Ravioli alla Panna (Ravioli in Cream Sauce)

Filling

- 3 *tablespoons butter*
- 100 *g ground pork*
- 100 *g ground veal*
- 30 *g Parmesan cheese*
- 1 *tablespoon fresh bread crumbs*
- 100 *g Prosciutto nutmeg pepper and salt*
- 2 *tablespoons hot bouillon*
- 1 *tablespoon chopped parsley*

Pasta

- 320 *g white flour type 00*
- 4 *eggs salt*

Sauce

- 50 *g butter*
- 3 *leaves fresh sage*
- 2 *dl cream*

Serve with:

- 40 *g Parmesan cheese white pepper*

Heat the butter in a pan and fry the meat. Mix until the meat is ready and then place in mixer bowl. Add the grated cheese, grated using the rotor vegetable slicer and shredder, breadcrumbs, finely chopped Prosciutto and a pinch of grated nutmeg to the fried meat mixture. Blend evenly with beater. Add pepper and salt to taste. Add the bouillon and parsley. Mix again and set aside.

Make the ravioli with flour, eggs and salt in the mixer bowl using the dough hook. Then use the pasta maker and roll out the dough in two even sheets (see page 6). Make the ravioli with the filling using the ravioli maker. Let stand.

In the meantime heat the butter and sage leaves in a small pan for 5 minutes. Remove the sage and add the cream. Heat thoroughly. Add pepper and salt to taste. Keep in a warm place.

Cook the ravioli in plenty of boiling water. Drain the water when the ravioli is cooked and transfer to a bowl. Pour the cream sauce over ravioli and stir well. Sprinkle with white pepper and grated cheese. Serve hot.

Ravioli alla Vegetariana (Vegetarian Ravioli)

Filling

- 2 *medium aubergines*
- Deep-frying oil*
- 20 *walnuts*
- 2 *dl thick béchamel sauce*
- 1 *tablespoon chopped parsley*
- 2 *egg yolks*
- nutmeg*
- pepper and salt*

Peel the aubergines and chop, fry until golden brown, drain on paper towels and set aside. When cooled, mix the aubergines with the shelled and chopped walnuts, béchamel sauce, chopped parsley and egg yolks in the mixer bowl using beater. Add some grated nutmeg and flavour with salt and pepper.

Make pasta with flour, eggs and a pinch of salt in the mixer bowl using dough hook. Next make the sheets with the pasta roller and the ravioli with the ravioli maker (see page 6). Let stand for 10 minutes.

Deep-fry the ravioli 4 pieces at a time and drain on paper towels. Arrange fried ravioli on a warm dish. Pour the tomato sauce over the ravioli and sprinkle with cheese. Serve as hot as possible.

Pasta

- 325 *g white flour type 00*
- 4 *eggs*
- salt*

Serve with:

- tomato sauce (see*
- "The Ultimate Mixer*
- Cookbook", p37*
- "Tomato Passata")*
- 40 *g Parmesan cheese*

Ravioli con la Zucca (Ravioli with Pumpkin)

Filling

- 1750 *g yellow pumpkin*
- 60 *g Parmesan cheese*
- 5 *Amaretti (dry round Amaretto biscuits)*
- 200 *g mostarda di frutta (candied fruit)*
- nutmeg*
- ginger powder*
- pepper and salt*

Pasta

- 325 *g white flour type 00*
- 4 *eggs*
- salt*

Serve with:

- 100 *g butter*
- 5 *leaves fresh sage*
- 60 *g Parmesan cheese*

Oven bake the pumpkin for the filling as you would a potato in its skin. Remove seeds from pumpkin and place soft pulp in the mixer bowl, then add grated Parmesan cheese (grated in advance with rotor vegetable slicer and shredder) and mix using the beater. Then add the crumbled Amaretti and finely chopped mostarda. Carefully flavour with a pinch of grated nutmeg, ginger powder, pepper and salt, and set aside.

Prepare the pasta with flour, eggs and salt in the mixer bowl using dough hook. Make the sheets with the pasta roller and the ravioli (see page 6) with the ravioli maker. Let stand for 15 minutes.

Cook the ravioli in plenty of boiling salted water. In the meantime heat the butter in a small saucepan until golden brown and then add the sage. Keep warm.

Carefully drain the ravioli and arrange half on a heated dish. Pour half the butter over ravioli (without sage) and sprinkle half of grated cheese over dish. Add the rest of the ravioli, as well as the rest of the melted butter and grated cheese. Serve hot.

Household KitchenAid® Stand Mixer Attachment Warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
Europe & Australia: Two Years Full Warranty from date of purchase. Other: One Year Full Warranty from date of purchase.	Replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.	A. Repairs when Ravioli Maker is used for operations other than normal household food preparation. B. Damage resulting from accident, alterations, misuse, abuse, or installation/operation not in accordance with local electrical codes.

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

Service Centers

All service should be handled locally by an Authorized KitchenAid Service Center. Contact the dealer from whom the unit was purchased to obtain the name of the nearest Authorized KitchenAid Service Center.

In the U.K.:
Call: 0845 6011 287

In Ireland:
M.X. ELECTRIC
Service Department
25 Alymer Crescent
Kilcock, CO.KILDARE
Call: 1 679 2398/87 2581574
Fax: 1 628 4368

In Australia:
Call: 1800 990 990

In New Zealand:
Call: 0800 881 200

Customer Service

In U.K. & Ireland: Tollfree number 00800 38104026

Address: KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registered Trademark of KitchenAid, U.S.A.

™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.

The shape of the stand mixer is a trademark of KitchenAid, U.S.A.

© 2005. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

KitchenAid®

RAVIOLIMAKER

GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

RAVIOLI MAKER

GUIDE TO EXPERT RESULTS

MACHINE POUR LA PRÉPARATION ET LE REMPLISSAGE DES RAVIOLIS

GUIDE DU CONNAISSEUR

RAVIOLI MAKER

ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

ACCESSORIO PER RAVIOLI

GUIDA AI RISULTATI EXPERT

MÁQUINA DE RAVIOLIS

GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

RAVIOLI MAKER

GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

RAVIOLIMASKIN

OPPNÁ BEST MULIG RESULTATER

RAVIOLIKONE

OPAS PARHAISIIN TULOXSIIIN

RAVIOLIMASKINE

VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

RAVIOLI MAKER

GUÍA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

RAVÍÓLÍVÉL

LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΡΑΒΙΟΛΙ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Modèle 5KRAV

Machine pour la préparation et
le remplissage des raviolis.

Cet accessoire est conçu pour être utilisé
sur tous les batteurs sur socle KitchenAid®.



Table des matières

Consignes de sécurité importantes.....	3
Votre machine pour la préparation et le remplissage des raviolis.....	4
Montage de votre machine à pâtes.....	5
Conseils pour des pâtes parfaites	5
Préparation des pâtes	6
Montage de votre machine pour la préparation et le remplissage des raviolis	7
Utilisation de votre machine pour la préparation et le remplissage des raviolis	7
Entretien et nettoyage	9
Recettes	10
Garantie européenne des accessoires KitchenAid® (usage domestique).....	19
Centre des services après-vente	19
Service à la clientèle.....	19

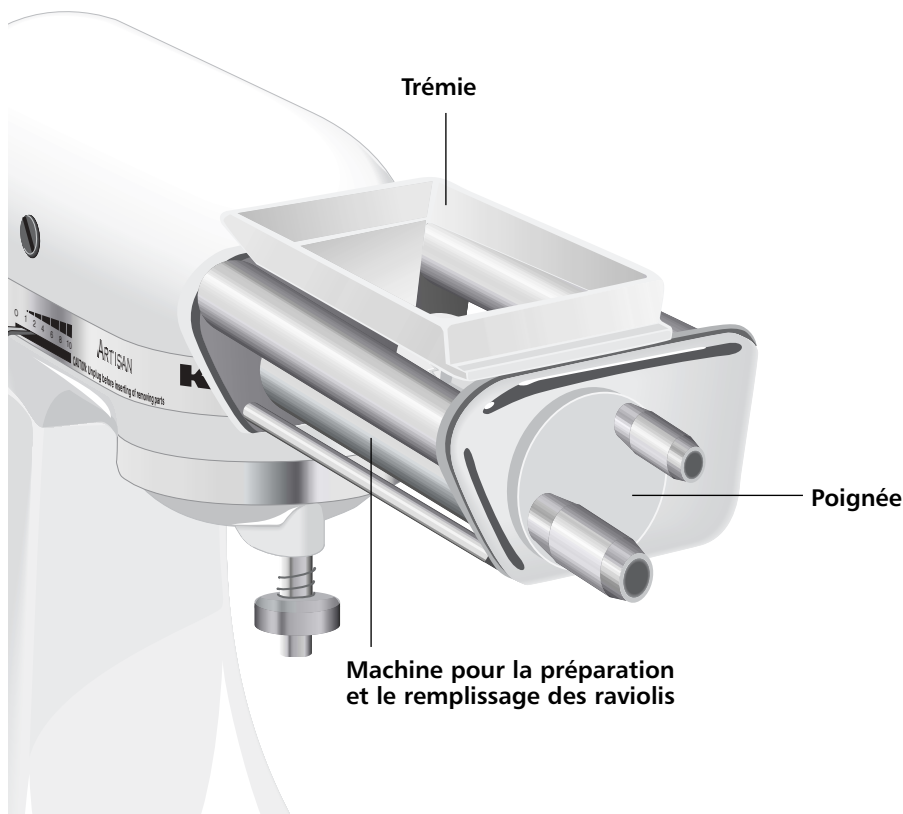
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, respectez toujours les principes de sécurité fondamentaux suivants :

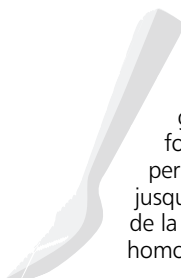
1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas l'accessoire dans l'eau ou d'autres liquides.
3. L'utilisation de cet appareil est fortement déconseillée aux jeunes enfants ou aux personnes handicapées sans surveillance.
4. Débranchez le batteur sur socle de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le nettoyer, ainsi que lorsque vous retirez ou remontez les pièces et accessoires.
5. Evitez de toucher les pièces en mouvement. Ne mettez pas vos doigts dans l'ouverture de la trémie ni dans l'ouverture de la chute où sortent les pâtes.
6. Ne faites pas fonctionner le batteur dont le cordon et/ou la prise sont endommagés, après un dysfonctionnement ou lorsque l'appareil lui-même est endommagé d'une quelconque manière. Afin d'éviter tout risque, veuillez rapporter l'appareil au service après-vente agréé le plus proche afin que ce dernier procède à une vérification, une réparation ou un réglage électrique ou mécanique de l'appareil, par un technicien qualifié.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par une autre marque peut engendrer un incendie ainsi qu'un risque d'électrocution ou de blessure.
8. N'utilisez pas le batteur à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre le long de la table ou du plan de travail.
10. Ne laissez pas le cordon d'alimentation sur une surface chaude, y compris la cuisinière.
11. Ce produit est destiné à un usage strictement domestique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR

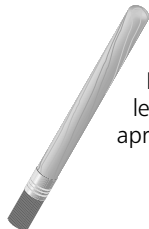
Votre machine pour la préparation et le remplissage des raviolis



Machine pour la préparation et le remplissage des raviolis — La machine garnit la pâte avec la farce, puis pré-découpe les coins pour en faire des bandes de pâtes garnies, qui pourront être séparées, après le séchage en vue de la cuisson. Les accessoires se fixent au batteur sur socle pour plus de stabilité, mais sont manœuvrés manuellement pour un contrôle précis.



Cuillère de remplissage — Utilisez la cuillère pour verser la garniture dans la trémie. Sa forme particulière en pointe permet de répartir la garniture jusque dans les moindres recoins de la trémie pour une distribution homogène.



Brosse de nettoyage — La brosse permet d'enlever les résidus de pâte sèche après utilisation.

REMARQUE : Ces accessoires sont conçus pour les pâtes uniquement. N'utilisez pas cet appareil pour couper ou rouler tout autre matériel ou aliment.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez cet accessoire, ne portez pas de cravate, d'écharpe ou de long collier; attachez vos cheveux.

Montage de votre machine à pâtes

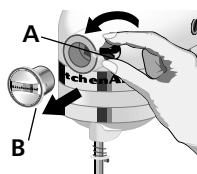
Si vous ne possédez pas votre propre set composé d'une machine à pâtes et de rouleaux-découpeurs KitchenAid®, vous pouvez préparer vous-même vos pâtes manuellement. Afin de pouvoir passer dans la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis, les feuilles de pâte doivent être aplaties de manière à atteindre 16 mm d'épaisseur et 15 cm de largeur.

Pour monter la machine à pâtes :

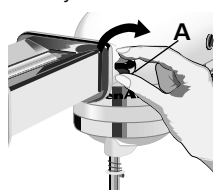
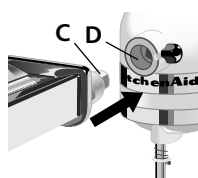
Enlevez l'étiquette « Ne pas plonger dans l'eau » avant l'utilisation.

Avant de fixer les accessoires, mettez l'appareil en position ARRÊT (O) et débranchez-le.

1. Selon votre type de moyeu, relevez le couvercle à charnière ou débloquez la vis de fixation des accessoires (A) en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et enlevez le couvercle de la prise d'accessoires (B).



2. Prenez votre machine à pâtes. Insérez le logement de la tige d'attache (C) dans la prise d'accessoires (D), en vous assurant que l'arbre de commande s'incruste dans le culot carré du moyeu. Faites pivoter l'accessoire d'avant en arrière si nécessaire. Lorsque l'accessoire est bien positionné, la goupille sur le logement d'accessoires entrera dans l'encoche située sur le bord du moyeu.
3. Serrez la vis de fixation des accessoires (A) jusqu'à ce que la machine à pâtes soit bien attachée au batteur.



Conseils pour des pâtes parfaites

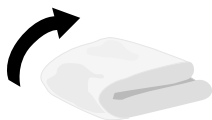
- Une bonne pâte doit être ferme et compacte tout en restant souple. Elle ne doit jamais coller aux doigts ou s'émietter et tomber en morceaux. De nombreux facteurs, tels que l'humidité, la marque de la farine utilisée ou la taille des oeufs, peuvent jouer sur la consistance de la préparation.
- Pour vérifier cette consistance, travaillez une petite quantité de pâte à la main après l'avoir pétrie avec le batteur plat. La pâte a une bonne consistance si elle reste compacte sans coller aux doigts. Il peut s'avérer nécessaire d'ajouter une faible quantité de farine ou d'eau pour obtenir la consistance désirée.
- Si vous utilisez la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis pour la première fois, entraînez-vous à passer votre pâte dans l'accessoire sans mettre de garniture, afin de perfectionner votre technique.
- Les raviolis séparés peuvent être cuits immédiatement ou conservés au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Pour une plus longue conservation, faites sécher individuellement les raviolis sur une plaque. Puis, conservez-les au congélateur dans un récipient hermétique.
- Faites cuire les raviolis dans 5,8 litres d'eau salée portée à ébullition, pendant 5 à 7 minutes pour des pâtes fermes ou al dente.

Préparation des pâtes

1. Préparez la pâte et laissez-la reposer au moins 10 minutes. Partagez la pâte en boules de la taille d'une balle de tennis, et travaillez une boule à la fois. Emballez le restant de la pâte dans un sachet en plastique pour ne pas qu'elle sèche.



2. Réglez la machine à pâtes sur la position 1 (les positions se règlent en tirant et tournant la vis située sur le devant de l'accessoire). Mettez le batteur sur socle en vitesse 2 ou 4 et insérez votre pâte dans la machine à pâtes.
3. Pliez la préparation en deux et roulez-la à nouveau. Répétez la procédure de pliage et de pétrissage plusieurs fois, jusqu'à ce que la préparation soit lisse et malléable. Saupoudrez légèrement les pâtes avec de la farine lors de l'insertion dans la machine à pâtes et lors de la coupe, pour en faciliter le séchage et la séparation.



4. Réglez la vis de la machine à pâtes en position 2. Mettez la préparation dans la machine à pâtes pour l'aplatir davantage. Mettez le bouton sur la position 3 et mettez à nouveau la préparation dans la machine à pâtes. La pâte doit être souple, non collante et de même largeur que les rouleaux plats.



5. Saupoudrez légèrement de farine sur les deux côtés. À l'aide d'un couteau, coupez chaque bord de la feuille de pâte.
6. Pour nettoyer la machine à pâtes, laissez les éléments sécher pendant une heure et enlevez la pâte sèche à l'aide de la brosse de nettoyage. Si la pâte séchée ne peut être retirée, essayez de l'enlever en tapotant sur l'accessoire. Vous pouvez utiliser un cure-dent si nécessaire. N'utilisez jamais de couteau ou d'autre objet pointu pour enlever l'excédent de pâte. Frottez l'appareil avec un vêtement doux et sec, et rangez les accessoires dans un endroit sec à température ambiante.

REMARQUE : Ne lavez ou ne plongez jamais les accessoires dans l'eau ou tout autre liquide. Ne les mettez jamais au lave-vaisselle.

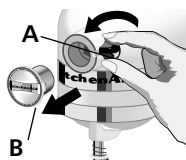
REMARQUE : Ne placez jamais de torchon ou d'autres vêtements entre les rouleaux pour les nettoyer pendant que la machine est en marche. N'insérez pas d'objets tels que couteaux, tournevis, etc. pour nettoyer le set composé d'une machine à pâtes et de rouleaux-découpeurs.

Montage de votre machine pour la préparation et le remplissage des raviolis

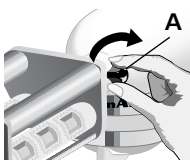
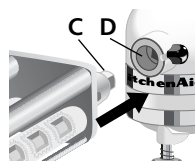
Pour monter votre machine pour la préparation et le remplissage des raviolis :

Avant de fixer les accessoires, mettez l'appareil en position ARRÊT (O) et débranchez-le.

1. Relâchez la vis de fixation (A) en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Enlevez le couvercle de la prise d'accessoires (B).
2. Enlevez la trémie de remplissage de la machine pour la préparation des raviolis.



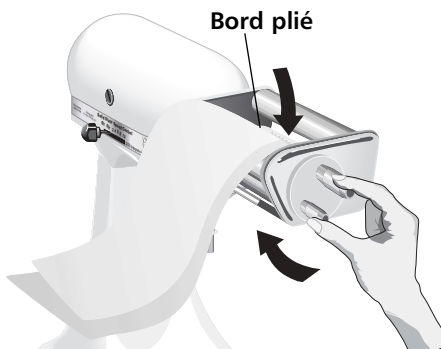
3. Insérez le logement de la tige d'attache (C) dans la prise d'accessoires (D). L'accessoire doit se trouver à la même hauteur que le moyeu.
4. Serrez la vis de fixation (A) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que l'accessoire soit bien attaché au batteur.



Utilisation de votre machine pour la préparation et le remplissage des raviolis

Pour l'utilisation :

1. Enlevez la trémie de l'accessoire en la tirant fermement vers le haut.
2. Pliez en deux la feuille de pâte.

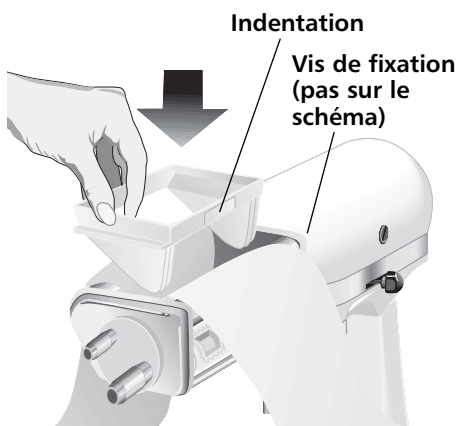


3. Pour insérer la feuille de pâte, insérez le bord plié entre les rouleaux et tournez la poignée d'un quart de tour.

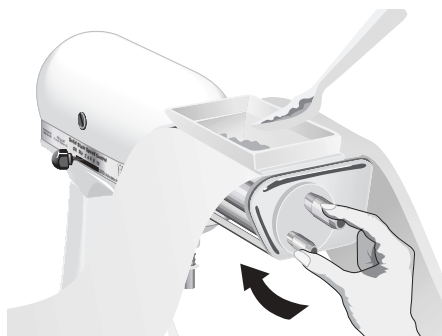


4. Séparez les deux parties souples de la pâte et laissez-les retomber de chaque côté, par-dessus les rouleaux en métal.

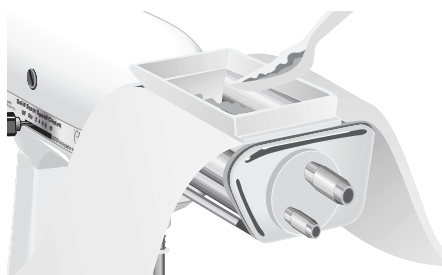
Utilisation de votre machine pour la préparation et le remplissage des raviolis



5. Placez la face édentée sur l'un des côtés de la trémie. Positionnez le côté denté face au côté de la vis de fixation du batteur sur socle. Placez la trémie au dessus de la feuille de pâte pliée en deux (ou entre 2 feuilles de pâtes séparées), entre les bords séparés de la pâte et appuyez jusqu'à ce que vous entendiez un clic et que les bords de la trémie se retrouvent contre la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis.



7. Tournez lentement la poignée.*
8. Si besoin, ajoutez de la garniture dans la trémie. Répartissez la garniture de façon homogène, jusque dans les coins de la trémie, et pressez doucement sur la garniture à l'aide de la cuillère de remplissage. Assurez-vous que toute la garniture de la trémie soit utilisée avant d'atteindre la fin de la feuille de pâte pliée en deux (ou les 2 feuilles de pâtes séparées), faute de quoi, la garniture se répandra sur les rouleaux. Si nécessaire, utilisez la cuillère pour enlever les restes de garniture.



6. A l'aide de la cuillère fournie, versez 1-2 cuillères de garniture dans la trémie. Répartissez la garniture de façon homogène, jusque dans les recoins de la trémie, et pressez doucement, de façon égale sur la garniture à l'aide de la cuillère de remplissage.



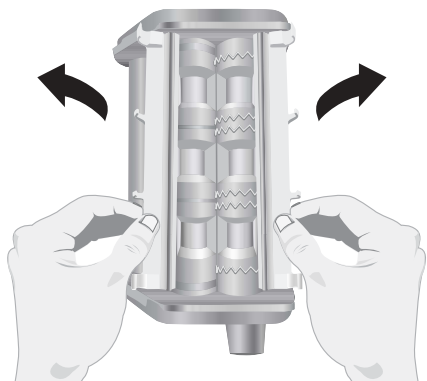
9. Placez les bandes de raviolis sur une surface légèrement farinée, et laissez-les sécher pendant au moins 10 minutes. Séparez les raviolis un par un.
10. Avant de rouler la prochaine bande de raviolis, nettoyez les accessoires à l'aide de la brosse et saupoudrez légèrement les rouleaux avec de la farine.

* Vérifiez que les raviolis passent librement à travers les accessoires.

Entretien et nettoyage

Pour nettoyer les accessoires de la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis

1. Saupoudrez les accessoires de farine et utilisez la brosse pour les nettoyer.



2. Enlevez la trémie et tirez d'un coup sur les fines bandes de plastique blanc pour ouvrir et accéder facilement aux rouleaux. Lavez vos accessoires dans de l'eau chaude et savonneuse.

REMARQUE : Ne les mettez jamais au lave-vaisselle. Ne placez jamais de torchon ou d'autres vêtements entre les rouleaux pour les nettoyer. N'insérez pas d'objets tels que des couteaux, des tournevis, etc. pour nettoyer l'accessoire.

Ravioli al Limone

(Ravioli à la ricotta et au citron)

Pâtes

- 300 g de farine blanche de type 00
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel

Garniture

- 1½ citron non traité
- 300 g de ricotta fraîche
- 1 oeuf
- 50 g de Pecorino fraîchement râpé ou de Parmesan
- 2 cuillères à soupe de Limoncello (liqueur) (si vous le souhaitez)
- Sel, poivre noir

Accompagnement :

- 1 bouquet de menthe fraîche
- 80 g de beurre
- Pecorino fraîchement râpé ou Parmesan à saupoudrer

Ajoutez à la farine les oeufs, l'huile, les 2 à 3 cuillères à café d'eau et une cuillerée à café de sel dans le bol du batteur. Utilisez le crochet pétrisseur pour pétrir la pâte. Ajoutez de l'eau si nécessaire. Enveloppez la pâte dans un torchon et laissez-la reposer pendant 30 minutes.

Pour la garniture, lavez les citrons avec de l'eau chaude, séchez-les et râpez délicatement l'écorce. Remplacez le crochet pétrisseur par le batteur plat et mélangez la ricotta avec le zeste de citron, les oeufs, le fromage et la liqueur de citron, si vous le désirez. Ajoutez le sel et le poivre pour le goût.

A l'aide du crochet pétrisseur, pétrissez une nouvelle fois la pâte. Séparez-la en plusieurs morceaux (de la taille d'une balle de tennis). Conservez les morceaux restants dans un sachet plastique. Placez la machine à pâtes sur le batteur sur socle, sur la position 1, et insérez la pâte à travers les rouleaux de la machine à pâtes (voir en page 6) pour former de fines feuilles. Remplacez la machine à pâtes par la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis. Pliez la feuille de pâte en deux et placez la trémie au-dessus de la feuille de pâte. Puis, ajoutez la garniture en vous aidant de la cuillère de remplissage fournie. Placez les raviolis sur des torchons et laissez-les sécher, si nécessaire.

Faites bouillir une grande quantité d'eau. Lavez la menthe et coupez les feuilles en petits morceaux. Salez l'eau, puis les raviolis, et faites-les cuire dans de l'eau portée à ébullition pendant 3 à 4 minutes, selon la fraîcheur des pâtes.

Faites fondre le beurre avant de servir. Ajoutez un peu de menthe. Egouttez les raviolis. Saupoudrez les raviolis de menthe fraîche, et étalez le beurre à la menthe sur chaque pièce avant de servir. Servez le fromage séparément.

Ravioli alla Milanese

(Ravioli à la Milanèse)

Garniture

- 250 g de poulet cuit
- 1 cervelle d'agneau
- 150 g moelle de boeuf
- 25 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de Parmesan râpé
- 25 g de chapelure fraîche
- 2 jaunes d'oeufs
- Noix de muscade, poivre et sel

Pâtes

- 325 g de farine blanche de type 00
- 4 oeufs
- Sel

Accompagnement :

- Jus de viande
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 40 g de fromage de Parmesan ou
- 100 g de beurre et 60 g de fromage de Parmesan

Tout d'abord, préparez la garniture. Emincez le poulet à l'aide du hachoir dans le bol du batteur sur socle. Faites blanchir les cervelles dans de l'eau bouillante, égouttez-les et hachez-les. Mélangez les cervelles et le poulet dans le bol du batteur.

Faites ramollir la moelle dans de l'eau chaude, retirez-la puis ajoutez le poulet et la cervelle dans le bol du batteur. A l'aide du batteur plat, mélangez la cervelle, le poulet et la moelle dans le bol du batteur. Ajoutez le beurre, le fromage râpé, la chapelure, les jaunes d'oeufs et une pincée de noix de muscade râpée dans la mixture. Pétrissez le mélange à l'aide du crochet pétrisseur pendant quelques minutes. Utilisez la farine, les oeufs et le sel pour faire les pâtes en utilisant le crochet pétrisseur.

Préparez les feuilles de pâte (voir en page 6) à l'aide de la machine à pâtes et insérez la garniture à l'aide de la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis. Laissez reposer les raviolis pendant 15 minutes.

Faites cuire les raviolis dans une grande quantité d'eau portée à ébullition, avec une pincée de sel. Egouttez et placez la moitié des raviolis cuits dans une casserole préchauffée. Versez la moitié du jus (ou du beurre fondu) sur les raviolis. Ajoutez l'autre moitié des raviolis avec le reste de l'assaisonnement. Mélangez avec précaution, ajoutez le fromage râpé, mélangez de nouveau et servez.

Ravioli alla Parmigiana (Ravioli au Parmesan)

Sauce

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 carotte
- 1 branche de céleri blanchi
- 60 g de beurre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 300 g de bœuf haché (steak)
- 4 cuillères à soupe de vin rouge sec
- 400 g de tomates (en conserve)
- Poivre et sel
- Fromage de Parmesan

Garniture

- 6 cuillères à soupe de toast râpé (utilisez le tranchoir/râpe à cylindres MVSA)
- 1 oeuf
- Cannelle en poudre
- Noix de muscade, sel et poivre

Pâtes

- 240 g de farine blanche de type 00
- 3 oeufs
- Sel

Epluchez et émincez les oignons et l'ail. Pelez la carotte et coupez-la. Emincez le céleri blanchi. Pour la sauce, faites revenir les oignons, la carotte, le céleri blanchi et l'ail dans une poêle avec de l'huile et du beurre. Ajoutez la viande (hachée au hachoir). Ajoutez le vin, montez le feu et laissez évaporer l'alcool. Ajoutez les tomates égouttées et passées en purée, salez et poivrez pour plus de goût. Mettez un couvercle sur la sauce et laissez mijoter à feu doux pendant 2 heures, en remuant de temps en temps. Ajoutez de l'eau si le mélange devient trop sec.

Placez le toast râpé dans le bol du batteur et imbitez-le de 4 cuillères à soupe de sauce. Faites épaissir avec les oeufs. Utilisez le batteur plat. Ajoutez la noix de muscade, la cannelle en poudre, le sel et le poivre pour rajouter du goût. La garniture doit être épaisse.

Préparez les pâtes dans le bol du batteur sur socle en utilisant le crochet pétrisseur. Puis, utilisez la machine à pâtes pour aplatir la pâte (voir en page 6). Remplacez la machine à pâtes par la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis et ajoutez la garniture entre les feuilles à l'aide de la cuillère. Laissez reposer les raviolis pendant 15 à 20 minutes.

Faites bouillir les raviolis dans une grande quantité d'eau salée portée à ébullition. Egouttez l'eau et placez les raviolis dans un bol chaud. Versez la sauce sur les raviolis et mélangez. Saupoudrez de fromage de Parmesan râpé et servez.

Ravioli alla Ghiotta (Ravioli aromatisé)

Garniture

- 1 oignon
- 150 g de jambon cru
(exemple : Parme, San Daniele)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 250 g de veau haché
- 5 cuillères à soupe de vin blanc sec
- 4 cuillères à soupe de bouillon de veau
- Noix de muscade
- Poivre et sel
- 1 oeuf

Pâtes

- 320 g de farine blanche de type 00
- 4 oeufs
- Sel

Accompagnement :

- 2 cuillères à soupe de sauce au beurre
- sauce tomate (voir p 37 « L'essentiel de la cuisine par KitchenAid », recette « Passata »)
- 40 g de fromage de Parmesan

Tout d'abord, préparez la sauce pour qu'elle puisse mijoter à feu doux pendant le temps de préparation.

Puis, préparez la garniture. Epluchez et émincez les oignons, et faites-les revenir avec le jambon, l'huile et le beurre. Ajoutez la viande hachée et remuez jusqu'à ce qu'elle dore. Versez le vin et laissez évaporer l'alcool. Ajoutez un peu de bouillon de veau et faites mijoter à feu doux jusqu'à ce que la viande hachée soit cuite. Retirez la poêle du feu, ajoutez une pincée de noix de muscade, le sel et le poivre, pour rajouter du goût. Laissez refroidir. Placez le mélange dans le bol du batteur et mélangez avec l'oeuf à l'aide du batteur plat.

Utilisez la farine, les oeufs et le sel pour préparer les pâtes. Fixez la machine à pâtes au batteur sur socle et préparez de fines feuilles de pâte (voir en page 6). Placez ensuite la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis et préparez les. Laissez reposer les raviolis pendant 15 minutes.

Faites cuire les raviolis dans de l'eau salée portée à ébullition. Egouttez et placez les raviolis cuits dans un plat chaud recouvert. Ajoutez le beurre, la sauce et le fromage râpé, et mélangez doucement. Servez chaud.

Ravioli con Spinaci e Pecorino (Ravioli aux épinards et Pecorino)

Garniture

- 225 g d'épinards cuits
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 2 oeufs
- 275 g de Pecorino mou
- Noix de muscade
- Poivre et sel
- 1-2 cuillères à soupe de farine blanche de type 00

Coupez finement les épinards et faites-les revenir dans la poêle avec le beurre. Puis, mélangez les épinards frits aux oeufs, et au Pecorino dans le bol du batteur, en ajoutant une pincée de noix de muscade râpée. Ajoutez le sel et le poivre pour le goût. Mélangez le tout à l'aide du batteur plat. Ajoutez la farine et mélangez une nouvelle fois. Conservez le mélange.

A l'aide du crochet pétrisseur, préparez les pâtes avec de la semoule au lieu de la farine traditionnelle, les oeufs et le sel. Fixez la machine à pâtes au batteur et préparez de fines feuilles de pâte (voir en page 6). Puis, remplacez la machine à pâtes par la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis. Utilisez la garniture pour faire vos raviolis. Laissez reposer pendant 15 minutes avant de les faire cuire dans une grande quantité d'eau salée portée à ébullition. Entre temps, faites chauffer la sauce tomate.

Pâtes

- 200 g de semoule très fine
- 3 oeufs
- Sel

Egouttez les pâtes, placez-les dans un plat chaud et versez la sauce dessus. Saupoudrez de vieux Pecorino râpé et servez chaud.

Saveur :

- sauce tomate (voir p 37 "L'essentiel de la cuisine par KitchenAid", recette "Passata")
- 30 g de Pecorino vieux

Ravioli ala Bolognese

(Ravioli à la sauce bolognaise)

Garniture

- 2 cuillères à soupe de beurre
- 100 g de viande porc
- 75 g de filet de dinde
- 75 g de veau
- 50 g de cervelle de veau
- 100 g de Mortadelle
- 2 jaunes d'oeufs
- 60 g de fromage de Parmesan
- Noix de muscade
- Poivre et sel

Pâtes

- 450 g de farine blanche de type 00
- 3 oeufs
- Sel
- 1 cuillère à dessert d'huile d'olive (Si vous le souhaitez)

Accompagnement :

- 100 g de beurre ou de sauce tomate (voir p 37 "L'essentiel de la cuisine par KitchenAid", recette "Passata")
- 60 g de fromage de Parmesan

Tout d'abord, préparez la garniture. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez le porc, la dinde et le veau. Faites mijoter à feu doux pendant 10 minutes, puis ajoutez la cervelle et la Mortadelle. Remuez le tout sur le feu pendant 5 à 10 minutes. Hachez le mélange à l'aide du hachoir. Placez le mélange finement haché dans le bol, ajoutez les jaunes d'oeufs, le Parmesan (râpé à l'aide du tranchoir/râpe à cylindres), et une pincée de noix de muscade râpée. Ajoutez un peu de sel et de poivre pour plus de goût. A l'aide du crochet pétrisseur, pétrissez le mélange jusqu'à ce qu'il devienne homogène. Laissez reposer.

Préparez les raviolis avec la farine, les oeufs, 2 coquilles d'oeufs d'eau, le sel et l'huile, si nécessaire. Utilisez le crochet pétrisseur. Préparez les feuilles de pâte à l'aide de la machine à pâtes (voir en page 6). Puis, fixez la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis au batteur sur socle, et préparez les raviolis avec la garniture. Laissez reposer pendant 20 minutes.

Faites cuire les raviolis dans une grande quantité d'eau salée portée à ébullition. Egouttez et placez-les dans un plat préchauffé. Versez le beurre fondu sur les raviolis et saupoudrez de fromage râpé, ou versez la sauce avec le fromage râpé, comme vous le souhaitez. Servez chaud.

Ravioli alla Panna (Ravioli à la crème)

Garniture

- 3 cuillères à soupe de beurre
- 100 g de porc haché
- 100 g de veau haché
- 30 g de fromage de Parmesan
- 1 cuillère à soupe de chapelure fraîche
- 100 g de jambon cru
- Noix de muscade
- Poivre et sel
- 2 cuillères à soupe de bouillon chaud
- 1 cuillère à soupe de persil haché

Faites fondre le beurre dans une poêle et faites cuire la viande. Remuez jusqu'à ce que la viande soit prête et placez ensuite le tout dans le bol du batteur sur socle. Ajoutez au mélange de viande frit le fromage finement râpé (à l'aide du tranchoir/râpe à cylindres), la chapelure, le jambon cru coupé en petits morceaux et une pincée de noix de muscade râpée. Mélangez de façon homogène à l'aide du batteur plat. Ajoutez le sel et le poivre pour le goût. Ajoutez le bouillon et le persil. Mélangez à nouveau et laissez reposer.

Pour la préparation des raviolis, mettez la farine de blé entier, les oeufs et le sel dans le bol du batteur et utilisez le crochet pétrisseur. Puis, utilisez la machine à pâtes et préparez deux feuilles de pâte de dimension égale (voir en page 6). Préparez les raviolis avec la garniture, à l'aide de la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis. Laissez reposer.

Pâtes

- 320 g de farine blanche de type 00
- 4 oeufs
- Sel

Entre temps, faites revenir pendant 5 minutes le beurre et les feuilles de sauge dans une petite poêle. Retirez la sauge et ajoutez la crème. Faites chauffer. Ajoutez le sel et le poivre pour le goût. Conservez le tout dans un endroit chaud.

Faites cuire les raviolis dans une grande quantité d'eau portée à ébullition. Lorsque les raviolis sont cuits, égouttez-les et mettez-les dans un bol. Versez la sauce à la crème sur les raviolis et mélangez. Saupoudrez de poivre blanc et de fromage râpé. Servez chaud.

Sauce

- 50 g de beurre
- 3 feuilles de sauge fraîche
- 2 dl de crème

Accompagnement :

- 40 g de fromage de Parmesan et poivre blanc

Ravioli alla Vegetariana (Ravioli végétariennes)

Garniture

- 2 aubergines de taille moyenne
- Huile pour friture
- 20 noix
- 2 dl de sauce béchamel épaisse
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 2 jaunes d'oeufs
- Noix de muscade
- Poivre et sel

Pelez les aubergines et émincez-les, faites-les dorer, égouttez-les sur une serviette en papier et mettez-les de côté. Une fois les aubergines refroidies, mélangez-les à l'aide du batteur plat avec les noix en morceaux, dont vous aurez préalablement enlevé la coquille, la sauce béchamel, le persil haché et les jaunes d'oeufs dans le bol du batteur sur socle. Parfumez avec un peu de noix de muscade, du sel et du poivre.

Pour la préparation des pâtes, mettez la farine de blé entier, les oeufs et une pincée de sel dans le bol du batteur et utilisez le crochet pétrisseur. Préparez ensuite les feuilles de pâte et les raviolis à l'aide de la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis (voir en page 6). Laissez reposer pendant 10 minutes.

Pâtes

- 325 g de farine blanche de type 00
- 4 oeufs
- Sel

Faites frire les raviolis par 4 et épongez-les sur une serviette en papier. Arrangez les raviolis sur un plat chaud. Versez la sauce tomate sur les raviolis et saupoudrez de fromage. Servez-les aussi chaud que possible.

Accompagnement :

- sauce tomate (voir p 37 "L'essentiel de la cuisine par KitchenAid", recette "Passata")
- 40 g de fromage de Parmesan

Ravioli con la Zucca (Ravioli au potiron)

Garniture

- 1750 g de potiron jaune
- 60 g de fromage de Parmesan
- 5 Amaretti (Biscuits ronds et secs à l'Amaretto)
- 200 g de mostarda di frutta (fruits confits)
- Noix de muscade
- Gingembre en poudre
- Poivre et sel

Faites cuire au four le potiron pour la garniture telle une pomme de terre en chemise. Enlevez les pépins du potiron et placez la pulpe molle dans le bol du batteur sur socle, ajoutez-y le fromage de Parmesan (râpé préalablement à l'aide du tranchoir/râpe à cylindres) et mélangez le tout en utilisant le batteur plat. Ajoutez ensuite les Amaretti émiettés et les fruits confits finement coupés. Parfumez délicatement d'une pincée de noix de muscade, de gingembre, de sel et de poivre et laissez reposer le tout.

Pour la préparation des pâtes, mélangez la farine de blé entier, les oeufs et le sel dans le bol du batteur en utilisant le crochet pétrisseur. Préparez ensuite les feuilles de pâte et les raviolis à l'aide de la machine pour la préparation et le remplissage des raviolis (voir en page 6). Laissez reposer pendant 15 minutes.

Pâtes

- 325 g de farine blanche de type 00
- 4 oeufs
- Sel

Faites cuire les raviolis dans une grande quantité d'eau salée portée à ébullition. Entre temps, faites dorer le beurre dans une petite poêle, puis ajoutez la sauge. Conservez-le à température.

Egouttez les raviolis et mettez-en la moitié dans un plat chaud. Versez la moitié du beurre sur les raviolis (sans la sauge) et saupoudrez la moitié du fromage râpé sur le plat. Ajoutez le reste des raviolis, du beurre fondu et du fromage râpé. Servez chaud.

Accompagnement :

- 100 g de beurre
- 5 feuilles de sauge fraîche
- 60 g de fromage de Parmesan

Garantie européenne des accessoires KitchenAid® (usage domestique)

Durée de la garantie:	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Deux ans de garantie complète à partir de la date d'achat. En France vous bénéficiez en tout état de cause des dispositions des art.1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale.	Les pièces de rechange, le transport et les frais de main d'oeuvre pour remédier aux défauts de matériaux et de fabrication. La réparation doit être effectuée par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé. Les pièces détachées (voir vues-éclatées) pour les accessoires seront disponibles jusqu'en 2010.	A. Les réparations dues à l'utilisation de l'accessoire pour tout autre chose que la préparation normale d'aliments. B. Les réparations suites à un accident, une modification, une utilisation inappropriée ou excessive, ou non-conforme avec le code électrique local.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Centre des services après-vente

Toute réparation doit être effectuée par un Centre de service après-vente agréé par KitchenAid. Veuillez contacter le distributeur/revendeur auprès duquel

vous avez acheté l'unité pour obtenir les coordonnées du Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche de chez vous.

Service à la clientèle

Numéro Vert : Composez le : 00800 38104026
(numéro gratuit)

Adresse : KitchenAid Europa, Inc.
B.P. 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
BELGIQUE

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.® *

* BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™

® Registered trademark of KitchenAid, U.S.A.**

™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.**

**®/™ Marque déposée de KitchenAid, Etats Unis.

La forme du robot est une marque déposée de KitchenAid, Etats Unis.

© 2005. Tous droits réservés.

Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.

KitchenAid®

RAVIOLIMAKER

GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

RAVIOLI MAKER

GUIDE TO EXPERT RESULTS

MACHINE POUR LA PRÉPARATION ET LE REMPLISSAGE DES RAVIOLIS

GUIDE DU CONNAISSEUR

RAVIOLI MAKER

ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

ACCESSORIO PER RAVIOLI

GUIDA AI RISULTATI EXPERT

MÁQUINA DE RAVIOLIS

GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

RAVIOLI MAKER

GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

RAVIOLIMASKIN

OPPNÁ BEST MULIG RESULTATER

RAVIOLIKONE

OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

RAVIOLIMASKINE

VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

RAVIOLI MAKER

GUÍA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

RAVÍÓLÍVÉL

LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΡΑΒΙΟΛΙ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Model 5KRAV

Raviolibereiter

Dieser Vorsatz wurde für die Verwendung mit
allen KitchenAid® Küchenmaschinen zugelassen.



Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Raviolibereiter-Vorsatz	4
Zusammenbau des Nudelvorsatzes	5
Tips für perfekte Nudeln	5
Vorbereitung der Nudelplatten.....	6
Zusammenbau des Raviolibereiters.....	7
Gebrauch des Raviolibereiters	7
Pflege und Reinigung.....	9
Rezepte	10
KitchenAid® Zubehörgarantie für den Haushalt für Europa	19
Kundendienststellen	19
Kundenservice.....	19

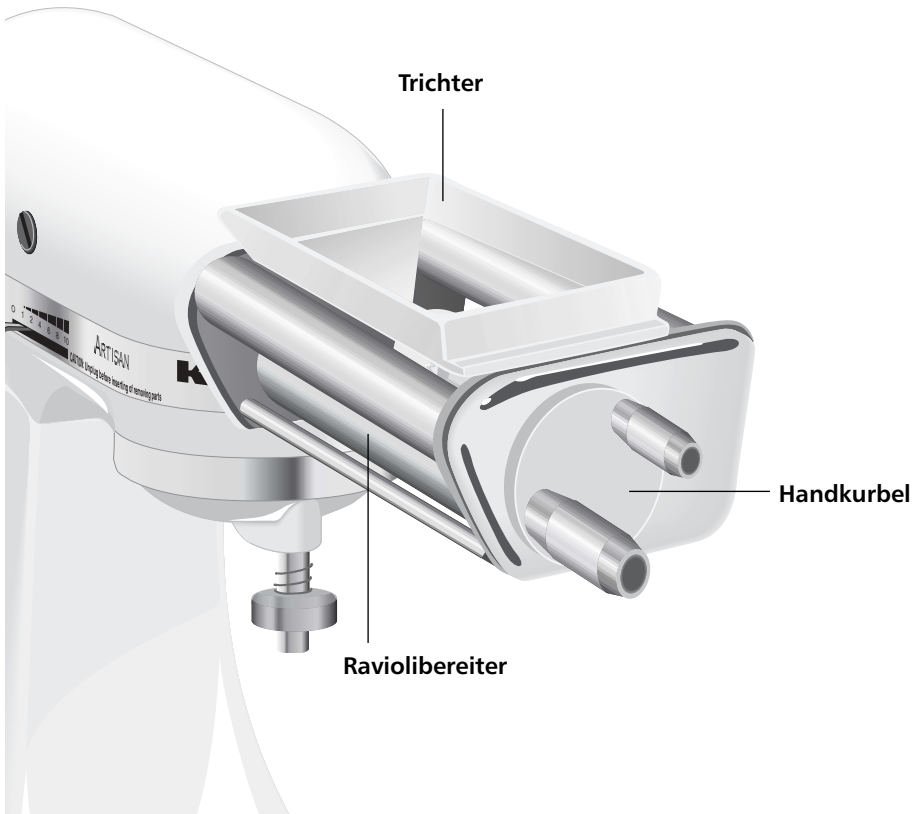
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung elektrischer Geräte müssen grundlegende Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden, von denen einige nachfolgend aufgeführt sind:

1. Lesen Sie alle Instruktionen.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags setzen Sie das Zubehör niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Die Inbetriebnahme des Gerätes sollte nur unter Aufsicht vorgenommen werden, insbesondere wenn Kleinkinder und körperlich geistig eingeschränkte Personen in der Nähe sind.
4. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine heraus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, irgendwelche Teile abnehmen oder es reinigen.
5. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Die Finger nicht in die Trichteröffnung halten, ebenso nicht in die Austrittsöffnung.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem es nicht richtig funktioniert hat, fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zum nächsten KitchenAid Service-Center zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Nachstellung.
7. Die Benutzung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
8. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
9. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängen.
10. Das Gerätekabel darf nicht in Berührung mit heißen Oberflächen, z. B. dem Herd, kommen.
11. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

HEBEN SIE DIESE INSTRUKTIONEN GUT AUF

Raviolibereiter-Vorsatz



Deutsch

Raviolibereiter — Füllt Nudelplatten mit Füllung und heftet dann die Ränder zu Streifen gefüllter Nudeln zusammen, die nach dem Trocknen zum Kochen auseinander getrennt werden können. Die Einheit wird aus Stabilitätsgründen an der Küchenmaschine befestigt, wird aber zur präzisen Kontrolle manuell betrieben.



Einfüllschaufel — Benutzen Sie die Einfüllschaufel, um die Füllung in den Trichter zu geben. Die zugespitzte Form ermöglicht es, die Füllung auch in die Ecken des Trichters zu geben und gleichmäßig zu verteilen.



Reinigungsbürste — Dient zum entfernen von festgetrocknetem Teig nach der Verwendung des Zubehörs.

HINWEIS: Dieser Vorsatz ist nur für Nudelteig vorgesehen. Keine anderen Materialien oder Lebensmittel mit diesem Gerät schneiden oder ausrollen.

HINWEIS: Bei Verwendung der Küchenmaschine keine Krawatten, Schals oder langen Halsketten tragen. Langes Haar mit einer Spange zusammenfassen.

Zusammenbau des Nudelvorsatzes

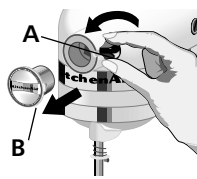
Falls Sie keinen KitchenAid® Nudelvorsatz haben, können Sie die Nudelplatten auch von Hand zubereiten. Der Nudelteig muss zu Platten mit einer Dicke von 16 mm und einer Breite von 15 cm ausgerollt werden, damit diese den Raviolibereiter passieren können.

Befestigen des Nudelvorsatzes:

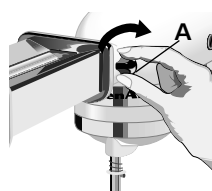
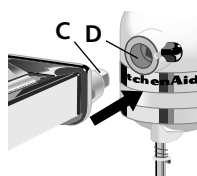
Vor der Verwendung den Aufkleber „Nicht in Wasser tauchen“ abziehen.

Vor der Montage des Zubehörs das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.

1. Je nach Art des Anschlusses den Klappdeckel hochklappen oder den Zubehörknebel (A) durch Linksdrehung lösen und die Abdeckung des Zubehöranschlusses (B) abnehmen.



2. Das entsprechende Zubehör (Nudelblattroller oder Nudel-schneider) auswählen. Das Gehäuse für die Antriebswelle des Zubehörs (C) in den Zubehörschluss (D) einsetzen. Die Antriebswelle muss fest im quadratischen Zubehörschluss sitzen. Ggf. Das Zubehör etwas hin und her drehen. Wenn das Zubehör richtig sitzt, rastet der Stift am Zubehörgehäuse in die Kerbe am Rand der Anschlusshülse ein.
3. Den Zubehörknebel (A) durch Rechtsdrehung festziehen, bis das Zubehör fest mit der Küchenmaschine verbunden ist.



Tips für perfekte Nudeln

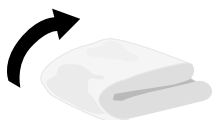
- Guter Nudelteig fasst sich fest und ledern an, ist aber auch biegsam. Er darf nicht an den Fingern kleben oder zerbröckeln. Viele Faktoren, z.B. die Feuchtigkeit, die Marke des verwendeten Mehls und die Größe der Eier, haben Einfluss auf die Konsistenz des Teigs.
- Wenn der Teig mit dem Flachrührer gemischt wurde, eine geringe Menge Teig zusammendrücken, um die Konsistenz zu prüfen. Hält der Teig zusammen, ohne an den Fingern zu kleben, ist er gut. Eventuell muss eine geringe Menge Mehl oder Wasser zugegeben werden, um die richtige Konsistenz des Teigs zu erzielen.
- Wenn Sie den Raviolibereiter zum ersten Mal benutzen, machen Sie einen Probedurchgang mit Nudelteig ohne Füllung, um die Technik zu erlernen.
- Getrennte Ravioli können sofort gekocht oder über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt werden. Zur längeren Aufbewahrung Ravioli einzeln auf Backblech einfrieren. Dann in einem luftdichten Behälter im Gefrierfach aufbewahren.
- Ravioli in 5,8 Liter Salzwasser ca. 5-7 Minuten al dente kochen.

Vorbereitung der Nudelplatten

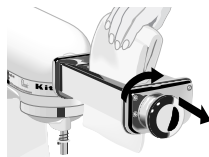
1. Nudelteig vorbereiten und 10 Minuten ruhen lassen. Teig in etwa faustgroße Stücke schneiden und immer nur eins davon bearbeiten. Restlichen Teig in Plastikfolie einwickeln, um Austrocknen zu verhindern.



2. Nudelvorsatz auf Einstellung 1 bringen (Die Einstellungen des Nudelvorsatzes werden geregelt, indem der Knopf auf der Vorderseite des Teils herausgezogen und gedreht wird). An der Küchenmaschine Geschwindigkeit 2 oder 4 einstellen und Teig in den Nudelvorsatz geben.
3. Den Teig in der Mitte zusammenklappen und erneut ausrollen. Den Teig mehrmals zusammenklappen und kneten, und zwar so lange, bis er weich und biegsam ist. Den Nudelteig beim Ausrollen und Schneiden leicht mit Mehl bestäuben, damit er besser trocknet und sich leichter teilen lässt.



4. Knopf des Nudelvorsatzes auf Einstellung 2 bringen. Den Teig durch die Walzen führen, um ihn dünner auszurollen. Auf Einstellung 3 wechseln und den Teig nochmals durch die Walzen führen. Der Teig sollte geschmeidig und nicht klebrig sein und genau die gleiche Breite wie die Walzen haben.
5. Teigplatte auf beiden Seiten leicht einmehlen. Mit einem Messer alle Ränder der Teigplatte gerade schneiden.
6. Zur Reinigung der Walzen, die Teile eine Stunde lang an der Luft trocknen lassen und anschließend festgetrockneten Teig mit der Reinigungsbürste entfernen. Kann der festgetrocknete Teig nicht entfernt werden, mit der Hand auf das Zubehör klopfen. Ggf. Einen Zahnstocher verwenden. Niemals überschüssigen Teig mit einem Messer oder einem anderen scharfen Gegenstand entfernen. Die Zubehöerteile mit einem weichen, trockenen Tuch polieren und trocken bei Zimmertemperatur aufbewahren.



HINWEIS: Niemals das Zubehör mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten spülen oder in diese tauchen. Nicht in die Spülmaschine geben.

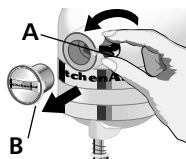
HINWEIS: Niemals ein Geschirrtuch oder ein anderes Tuch zum Reinigen durch die Walzen laufen lassen, wenn die Küchenmaschine in Betrieb ist. Zum Reinigen keine Messer, Schraubenzieher u. ä. in das Gerät einführen.

Zusammenbau des Raviolibereiters

Befestigung des Raviolibereiters:

Vor der Montage des Zubehörs das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.

1. Zubehörknebel (A) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lockern. Abdeckung des Zubehöranschlusses (B) entfernen.
2. Fülltrichter vom Raviolibereiter-Vorsatz entfernen.



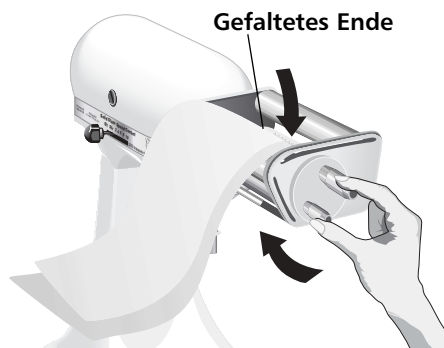
3. Gehäuse für die Antriebswelle des Zubehörs (C) in den Zubehöranschluss (D) einsetzen. Der Vorsatz muss fest im Anschluss sitzen.
4. Den Zubehörknebel (A) durch Rechtsdrehung festziehen, bis der Vorsatz vollständig in die Küchenmaschine eingerastet ist.



Gebrauch des Raviolibereiters

Verwendung:

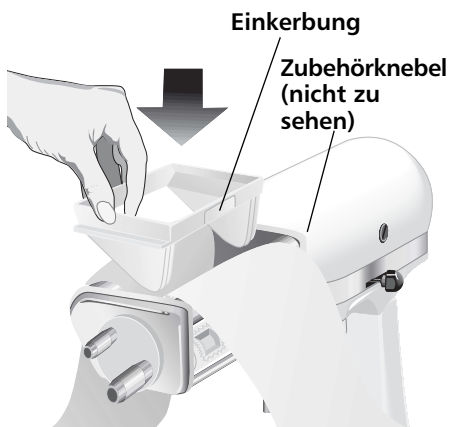
1. Trichter durch festes Ziehen nach oben vom Ravioli-Vorsatz entfernen.
2. Nudelplatte in der Mitte falten.



3. Nudelplatte einführen, indem das gefaltete Ende zwischen die Walzen geschoben wird. Handkurbel eine Vierteldrehung weiterbewegen, um Teigplatte einzuführen.

4. Die beiden lockeren Enden der Nudelplatte trennen und jedes Ende über die glatten Metallwalzen legen.

Gebrauch des Raviolibereiters



5. Leichte Einkerbung an einer Seite des Trichterrands ausfindig machen. Eingekerbte Seite so positionieren, dass sie sich gegenüber der Seite des Standmixers mit dem Zubehörknebel befindet. Trichter auf die Teigplatte zwischen die getrennten Enden setzen und solange nach unten drücken, bis ein Klicken zu hören ist und die Trichterränder dem Raviolibereiter aufliegen.



7. Handkurbel langsam drehen.*
8. Bei Bedarf mehr Füllung in den Trichter geben. Füllung gleichmäßig in die Ecken verteilen und mit dem Löffel leicht nach unten drücken. Sicherstellen, dass die gesamte Füllung im Trichter aufgebraucht wird, bevor das Ende der Nudelplatte erreicht ist, da sich die Füllung sonst auf den Walzen ansammelt. Mit Hilfe des Löffels überschüssige Füllung entfernen.



6. Mit dem mitgelieferten Löffel 1-2 Kellen Füllung in den Trichter geben. Füllung gleichmäßig in die Ecken des Trichters verteilen und mit dem Löffel leicht nach unten drücken.



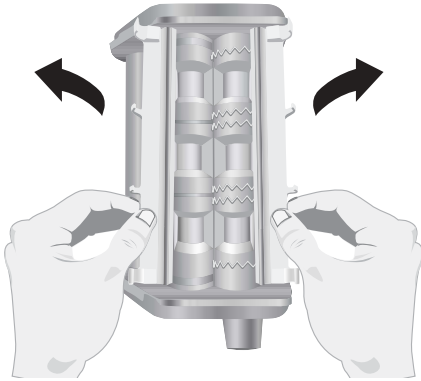
9. Raviolistreifen auf eine leicht gemehlte Arbeitsfläche geben und mindestens 10 Minuten trocknen lassen. Ravioli einzeln abtrennen.
10. Vor der Herstellung des nächsten Raviolistreifens Zubehör reinigen, indem die Walzen mit der Bürste leicht mit Mehl bestäubt werden.

* Prüfen, dass die Ravioli leicht durch den unteren Teil des Vorsatzes laufen.

Pflege und Reinigung

Reinigung des Raviolibereiter-Vorsatzes

1. Gerät mit Mehl bestäuben und mit der Bürste reinigen.



2. Trichter entfernen und dünne weiße Plastikführungen/-hebel am Grund des Zubehörs aufklappen, um einen einfachen Zugang zu den Walzen zu haben. Mit warmem Wasser mit Spülmittel abwaschen.

HINWEIS: Nicht in die Spülmaschine geben. Niemals ein Geschirrtuch oder ein anderes Tuch zum Reinigen durch die Walzen laufen lassen, wenn die Küchenmaschine in Betrieb ist. Zum Reinigen keine Messer, Schraubenzieher u. ä. in das Gerät einführen.

Ravioli al Limone

(Ravioli mit Ricotta-Zitronen-Füllung)

Nudelteig

- 300 g Weizenmehl
Type 00
- 2 Eier
- 1 EL Olivenöl
- 1 gestrichener TL Salz

Füllung

- 1½ unbehandelte
Zitronen
- 300 g frischer Ricotta
- 1 Ei
- 50 g frisch geriebener
Pecorino- oder
Parmesankäse
- 2 Esslöffel Limoncello
(Likör)
(falls gewünscht)
Salz, schwarzer
Pfeffer

Dazu::

- 1 Bund frische Minze
- 80 g Butter
frisch geriebener
Pecorino- oder
Parmesankäse zum
Bestreuen

Eier, Öl, 2-3 TL Wasser und einen gestrichenen TL Salz zum Mehl in die Schüssel geben. Teig mit Knethaken kneten. Bei Bedarf Wasser zugeben. Teig in Geschirrtuch einwickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung Zitronen mit heißem Wasser abwaschen, trocknen und Schale fein abreiben. Knethaken gegen Flachrührer austauschen und Ricotta mit abgeriebener Zitronenschale, Ei, Käse und gegebenenfalls Limoncello mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Teig erneut mit Knethaken kneten. In etwa faustgroße Stücke teilen. Restliche Teile in Plastikfolie aufbewahren. Nudelvorsatz mit Einstellung 1 auf den Mixer setzen und dünne Platten auswalzen (siehe Seite 6).

Nudelvorsatz durch Raviolibereiter ersetzen. Nudelplatte in der Mitte falten und Trichter auf die Platte setzen. Dann Füllung mit mitgeliefertem Löffel einfüllen. Ravioli auf Geschirrtücher legen und falls nötig trocknen lassen.

Eine große Menge Wasser zum Kochen bringen. Minze waschen und Blätter in kleine Stücke zerreißen. Wasser salzen und dann die Ravioli zugeben und je nach Frische 3-4 Minuten kochen.

Vor dem Servieren Butter schmelzen lassen. Etwas Minze zugeben. Ravioli abgießen. Ravioli mit frischer Minze bestreuen, mit Minzbutter übergießen und servieren. Käse getrennt servieren.

Ravioli alla Milanese (Ravioli auf Mailänder Art)

Füllung

- 250 g gekochtes Huhn
- 1 Lammhirn
- 150 g Rindermark
- 25 g Butter
- 1 EL geriebener
Parmesan
- 25 g frische Brotkrumen
- 2 Eidotter
- Muskat, Pfeffer
und Salz

Nudelteig

- 325 g Weizenmehl
Type 00
- 4 Eier
- Salz

Dazu:

- Bratensaft
- 1 EL Butter
- 40 g Parmesankäse
oder
- 100 g Butter und 60 g
Parmesankäse

Zuerst die Füllung zubereiten. Huhn in der Mixerschüssel mit dem Fleischwolf klein schneiden. Hirn in kochendem Wasser blanchieren, abtropfen lassen und zerkleinern. Hirn und Hühnerfleisch in Schüssel mischen.

Mark in heißem Wasser aufweichen, aus dem Wasser nehmen und zu Hühnerfleisch und Hirn in die Schüssel geben. Hirn, Hühnerfleisch und Mark in der Küchenmaschineschüssel mit dem Rührer vermischen. Butter, geriebenen Käse, Brotkrumen, Eidotter und eine Prise geriebene Muskatnuss hinzufügen. Mischung mit Knethaken einige Minuten kneten. Aus Mehl, Eiern und Salz mit Hilfe des Knethakens Teig herstellen.

Mit Nudelvorsatz Nudelplatten herstellen (siehe Seite 6) und mit dem Raviolibereiter füllen. Ravioli 15 Minuten ruhen lassen.

Ravioli in reichlich Salzwasser kochen. Nudeln abgießen und die Hälfte der Ravioli in vorgewärmte Schüssel geben. Die Hälfte des Bratensaftes (oder der geschmolzenen Butter) über die Ravioli gießen. Die restlichen Ravioli mit der verbleibenden Flüssigkeit zugeben. Vorsichtig umrühren, geriebenen Käse zufügen, nochmals umrühren und servieren.

Ravioli alla Parmigiana (Ravioli nach Parmaer Art)

Soße

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Möhre
- 1 Stange Bleichsellerie
- 60 g Butter
- 3 EL Olivenöl
- 300 g Rinderhack (Steak)
- 4 EL trockener Rotwein
- 400 g Tomaten (aus der Dose)
- Pfeffer und Salz
- Parmesankäse

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Möhre schaben und klein schneiden. Bleichsellerie klein schneiden. Für die Soße Zwiebel, Möhre, Bleichsellerie und Knoblauch im Stieltopf mit Butter und Öl anbraten. Hackfleisch zugeben (im Fleischwolf zerkleinert) und von allen Seiten anbraten. Wein zugeben, Temperatur erhöhen und Alkohol verdunsten lassen. Abgetropfte, pürierte Tomaten zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Soße zugedeckt mindestens zwei Stunden köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Etwas Wasser zugeben, falls die Soße zu dick wird.

Geriebenes Toastbrot in die Schüssel geben und mit 4 EL Soße anfeuchten. Mit Ei andicken. Rührer verwenden. Mit etwas Muskat, Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung sollte dick sein.

Füllung

- 6 EL geriebenes Toastbrot (Gemüseschneider verwenden)
- 1 Ei
- gemahlener Zimt
- Muskat, Pfeffer und Salz

Teig mit dem Knethaken in der Küchenmaschineschüssel zubereiten. Dann Teig mit dem Nudelvorsatz ausrollen (siehe Seite 6). Nudelvorsatz gegen Raviolibereiter austauschen und Füllung mit Löffel zwischen die Teigplatten geben. Ravioli 15-20 Minuten ruhen lassen.

Ravioli in reichlich Salzwasser kochen. Ravioli abgießen und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Soße über die Ravioli geben und umrühren. Mit reichlich geriebenem Parmesankäse bestreuen und servieren.

Nudelteig

- 240 g Weizenmehl Type 00
- 3 Eier
- Salz

Ravioli alla Ghiotta (Leckere Ravioli)

Füllung

- 1 Zwiebel
- 150 g roher Schinken
(z. B. Parma,
San Daniele)
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 250 g Kalbshack
- 5 EL trockener
Weißwein
- 4 EL Kalbsbrühe
- Muskat
- Pfeffer und Salz
- 1 Ei

Nudelteig

- 320 g Weizenmehl Type
00
- 4 Eier
- Salz

Dazu:

- 2 EL Butter
- Soße ("Tomatenpüree"
p 37, "Die Welt
der Rezepte von
KitchenAid")
- 40 g Parmesankäse

Zunächst die Soße zubereiten, damit sie köcheln kann, während der Rest zubereitet wird.

Anschließend Füllung zubereiten. Zwiebel schälen, fein hacken und mit Schinken, Öl und Butter leicht anbraten. Hackfleisch zugeben und unter Rühren Farbe annehmen lassen. Wein zufügen und Alkohol verdunsten lassen. Etwas Kalbsbrühe hinzufügen und köcheln lassen, bis das Hackfleisch gar ist. Pfanne vom Feuer nehmen, mit einer Prise Muskat, sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen. Mischung in Schüssel geben und Ei mit dem Rührer untermischen.

Aus Mehl, Eiern und Salz Nudelteig zubereiten. Nudelvorsatz an der Küchenmaschine befestigen und feine Platten herstellen (siehe Seite 6). Dann Ravioli Maker aufsetzen und Ravioli herstellen. Ravioli 15 Minuten ruhen lassen.

Ravioli in Salzwasser kochen. Ravioli abgießen und in eine vorgewärmte Schüssel mit Deckel geben. Butter, Soße und geriebenen Käse zugeben und vorsichtig umrühren. Heiß Servieren.

Ravioli con Spinaci e Pecorino (Ravioli mit Spinat und Pecorino)

Füllung

225 g gekochter Spinat

2 EL Butter

2 Eier

275 g weicher Pecorino

Muskat

Pfeffer und Salz

1-2 EL Weizenmehl

Type 00

Nudelteig

200 g sehr feiner Grieß

3 Eier

Salz

Dazu:

Tomatensoße
("Tomatenpüree"
p 37, "Die Welt
der Rezepte von
KitchenAid")

30 g alter Pecorino

Spinat fein hacken und mit Butter anbraten.

Anschließend angebratenen Spinat in Mixerschüssel mit Eiern, Pecorino und etwas geriebener Muskatnuss mischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Alles mit Rührer vermischen. Mehl hinzufügen und erneut mixen. Mischung zur Seite stellen.

Aus Grieß (statt normalem Mehl), Eiern und Salz mit dem Knethaken Teig zubereiten. Nudelvorsatz an der Küchenmaschine befestigen und Nudelplatten herstellen (siehe Seite 6). Nudelvorsatz durch Raviolibereiter ersetzen. Mit der Füllung Ravioli herstellen. 15 Minuten ruhen lassen und in reichlich Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit Tomatensoße erhitzen.

Nudeln abgießen, in eine vorgewärmte Schüssel geben und mit Soße übergießen. Mit geriebenem altem Pecorino bestreuen und heiß servieren.

Ravioli ala Bolognese (Ravioli auf Bologneser Art)

Füllung

- 2 EL Butter
- 100 g Schweinefleisch
- 75 g Putenfilet
- 75 g Kalbfleisch
- 50 g Kalbshirn
- 100 g Mortadella
- 2 Eidotter
- 60 g Parmesankäse
- Muskat
- Pfeffer und Salz

Zuerst Füllung zubereiten. Butter in einer Pfanne zerlassen und Schweine-, Puten- und Kalbfleisch zugeben. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen, anschließend Hirn und Mortadella zugeben. Alles 5 bis 10 Minuten unter Rühren kochen lassen. Mischung durch den Fleischwolf drehen. Feine Fleischmischung in die Mixerschüssel geben und Eigelb, geriebenen Parmesankäse (Gemüseschneider verwenden) und etwas geriebene Muskatnuss zugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Alles mit dem Knethaken zu einer homogenen Mischung verkneten. Zur Seite stellen.

Nudelteig

- 450 g Weizenmehl
Type 00
- 3 Eier
- Salz
- 1 TL Olivenöl (optional)

Aus Mehl, Eiern, zwei Eierschalen voll Wasser, Salz und gegebenenfalls Öl Teig zubereiten. Dazu Knethaken verwenden. Mit Nudelvorsatz Nudelplatten herstellen (siehe Seite 6). Anschließend Ravioli Maker auf Mixer setzen und mit der Füllung Ravioli herstellen. 20 Minuten ruhen lassen.

Dazu:

- 100 g Butter oder
Tomatensoße
("Tomatenpüree"
p. 37, "Die Welt
der Rezepte von
KitchenAid")
- 60 g Parmesankäse

Ravioli in reichlich Salzwasser kochen. Abgießen und in vorgewärmte Schüssel geben. Ravioli mit zerlassener Butter übergießen und mit geriebenem Käse bestreuen oder falls gewünscht Soße und geriebenen Käse zufügen. Heiß servieren.

Ravioli alla Panna

(Ravioli in Sahnesoße)

Füllung

- 3 EL Butter
- 100 g Schweinehack
- 100 g Kalbshack
- 30 g Parmesankäse
- 1 EL frische Brotkrumen
- 100 g Schinken
- Muskat
- Pfeffer und Salz
- 2 EL heiße Bouillon
- 1 EL gehackte Petersilie

Nudelteig

- 320 g Weizenmehl Type 00
- 4 Eier
- Salz

Soße

- 50 g Butter
- 3 frische Salbeiblätter
- 2 dl Sahne

Dazu:

- 40 g Parmesankäse mit Pfeffer

Butter in einer Pfanne erhitzen und Fleisch anbraten. Wenn das Fleisch durchgebraten ist, in Mixerschüssel geben. Käse mit dem Gemüseschneider reiben und zusammen mit Brotkrumen, fein gehacktem Schinken und etwas gemahlener Muskatnuss zur angebratenen Fleischmischung geben. Mit Rührer gleichmäßig vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Bouillon und Petersilie zugeben. Erneut mischen und zur Seite stellen.

In der Schüssel aus Mehl, Eiern und Salz mit dem Knethaken Nudelteig zubereiten. Dann unter Verwendung des Nudelvorsatzes Teig zu zwei gleichen Platten ausrollen (siehe Seite 6). Mit Hilfe des Raviolibereiters mit der Füllung Ravioli herstellen. Zur Seite stellen.

In der Zwischenzeit Butter und Salbeiblätter in einer kleinen Pfanne 5 Minuten erhitzen. Salbei entfernen und Sahne zugeben. Vorsichtig erhitzen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Warm halten.

Ravioli in reichlich Wasser kochen. Gekochte Ravioli abgießen und in eine Schüssel geben. Sahnesoße über die Ravioli geben und gut umrühren. Mit weißem Pfeffer und geriebenem Käse bestreuen. Heiß Servieren.

Ravioli alla Vegetariana (Vegetarische Ravioli)

Füllung

- 2 mittelgroße Auberginen
- Frittieröl
- 20 Walnüsse
- 2 dl dicke Bechamelsoße
- 1 EL gehackte Petersilie
- 2 Eidotter
- Muskat
- Pfeffer und Salz

Auberginen schälen und klein schneiden, goldbraun frittieren, auf Küchentüchern abtropfen lassen und zur Seite stellen. Die abgekühlten Auberginen mit den geschälten, klein gehackten Nüssen, Bechamelsoße, gehackter Petersilie und Eidottern mit dem Flachrührer in der Schüssel mischen. Etwas geriebene Muskatnuss zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Mixerschüssel aus Mehl, Eiern und einer Prise Salz mit dem Knethaken Nudelteig zubereiten. Anschließend mit Nudelvorsatz Nudelplatten zubereiten und mit dem Raviolibereiter Ravioli herstellen (siehe Seite 6). 10 Minuten ruhen lassen.

Nudelteig

- 325 g Weizenmehl
Type 00
- 4 Eier
- Salz

Jeweils vier Ravioli frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Frittierte Ravioli auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Ravioli mit Tomatensoße übergießen und mit Käse bestreuen. Möglichst heiß servieren.

Dazu:

- Tomatensoße
("Tomatenpüree"
p 37, "Die Welt
der Rezepte von
KitchenAid")
- 40 g Parmesankäse

Ravioli con la Zucca (Ravioli mit Kürbis)

Füllung

- 1750 g gelber Kürbis
60 g Parmesankäse
5 Amaretti (trockene
runde Amaretto-
Plätzchen)
200 g mostarda di frutta
(kandierte Früchte)
Muskat
gemahlener Ingwer
Pfeffer und Salz

Nudelteig

- 325 g Weizenmehl
Type 00
4 Eier
Salz

Dazu:

- 100 g Butter
5 frische Salbeiblätter
60 g Parmesankäse

Kürbis für die Füllung wie eine Ofenkartoffel im Ofen backen. Kürbis entkernen und das weiche Fruchtfleisch in die Schüssel geben, geriebenen Parmesankäse (im Voraus mit dem Gemüseschneider gerieben) zufügen und mit dem Flachrührer mixen. Anschließend zerkrümelte Amaretti und fein gehackte Mostarda zugeben. Vorsichtig mit etwas geriebener Muskatnuss, gemahlenem Ingwer, Pfeffer und Salz abschmecken und zur Seite stellen.

In der Mixerschüssel aus Mehl, Eiern und Salz mit dem Knethaken Nudelteig zubereiten. Mit Nudelvorsatz Nudelplatten zubereiten und mit dem Raviolibereiter herstellen (siehe Seite 6). 15 Minuten ruhen lassen.

Ravioli in reichlich Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit Butter in einem kleinen Stieltopf bräunen und Salbei zufügen. Warm halten.

Ravioli vorsichtig abgießen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Hälfte der Butter (ohne den Salbei) über die Ravioli gießen und die Hälfte des geriebenen Käses über das Gericht streuen. Die restlichen Ravioli sowie den Rest der geschmolzenen Butter und des geriebenen Käses zugeben. Heiß Servieren.

KitchenAid® Zubehörgarantie für den Haushalt für Europa

Garantieperiode	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
ZWEI JAHRE Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem erkannten KitchenAid- Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen an Zubehörs, die für andere Zwecke als für die normale Speisenzubereitung eingesetzt werden. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, An- änderungen, falsche bzw. Missbräuchliche Verwendung oder Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

Kundendienststellen

Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden. Nehmen Sie mit dem Händler Kontakt auf, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, um den Namen des nächsten anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrums zu erhalten.

In Deutschland:

Kurt Klauke:
In der Halle 7,
33378 RHEDA-WIEDENBRÜCK
Tel.: 05242-966 999

Holländer Elektro:
Flinchstr. 35,
60388 FRANKFURT
Tel: 069-499 0131

Kundenservice

Hotline: Gebührenfreie Tel.-Nummer: 00800 38104026

Adresse: KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registriertes Warenzeichen von KitchenAid, V.S.
™ Warenzeichen von KitchenAid, V.S.

Die Form der Küchenmaschine ist ein Warenzeichen von KitchenAid, V.S.
© 2005. Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

KitchenAid®

RAVIOLIMAKER

GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

RAVIOLI MAKER

GUIDE TO EXPERT RESULTS

MACHINE POUR LA PRÉPARATION ET LE REMPLISSAGE DES RAVIOLIS

GUIDE DU CONNAISSEUR

RAVIOLI MAKER

ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

ACCESSORIO PER RAVIOLI

GUIDA AI RISULTATI EXPERT

MÁQUINA DE RAVIOLIS

GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

RAVIOLI MAKER

GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

RAVIOLIMASKIN

OPPNÁ BEST MULIG RESULTATER

RAVIOLIKONE

OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

RAVIOLIMASKINE

VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

RAVIOLI MAKER

GUÍA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

RAVÍÓLÍVÉL

LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΡΑΒΙΟΛΙ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Modello 5KRAV

Accessorio Per Ravioli

Questo accessorio può essere utilizzato con tutti i robot da cucina KitchenAid®.



Indice

Precauzioni importanti	3
Accessorio per ravioli	4
Preparazione della sfogliatrice	5
Consigli per una pasta perfetta	5
Preparare la sfoglia	6
Installazione dell'accessorio per ravioli	7
Uso dell'accessorio per ravioli	7
Cura e pulizia.....	9
Ricette	10
Garanzia accessori KitchenAid® per l'Europa (uso domestico).....	19
Assistenza Post-Vendita	19
Servizio Clienti	19

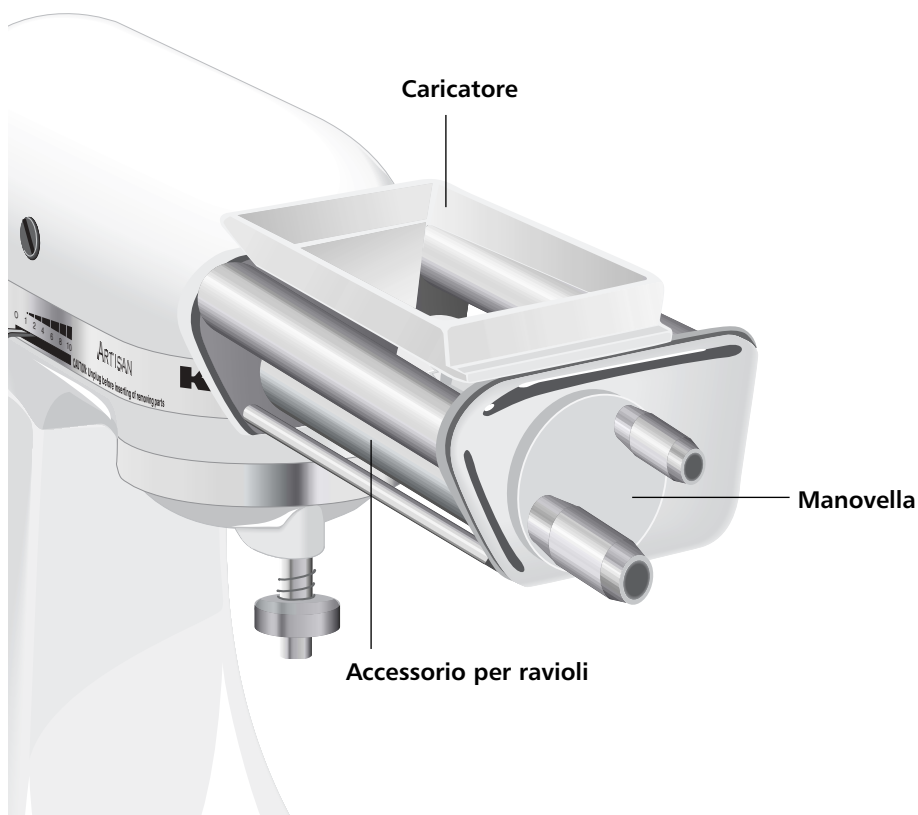
PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza un elettrodomestico è necessario rispettare sempre le seguenti precauzioni di sicurezza fondamentali.

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni.
2. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina in acqua o altri liquidi.
3. Evitare che l'apparecchio sia utilizzato da bambini o da persone che necessitano supervisione.
4. Scollegare il robot da cucina dalla presa quando non è in uso, prima di montare o rimuovere gli accessori prima della pulizia.
5. Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere le dita lontane dall'apertura di uscita e dal caricatore.
6. Non utilizzare il robot da cucina con cavi o spine danneggiate, dopo aver riscontrato anomalie di funzionamento in caso di caduta o di rottura. Per evitare situazioni pericolose, portare il robot da cucina al centro di assistenza autorizzato KitchenAid più vicino per revisione, riparazione o intervento elettrico o meccanico.
7. L'uso di accessori non raccomandati o venduti da KitchenAid può essere causa di incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
8. Non utilizzare il robot da cucina all'esterno.
9. Evitare che il cavo penda dal tavolo o dal banco di lavoro.
10. Il cavo non deve toccare superfici calde, compresi i fornelli.
11. Prodotto destinato unicamente a uso domestico.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Accessorio per ravioli



Accessorio per ravioli — Riempie la sfoglia con il ripieno, poi piega i bordi per ottenere strisce di pasta o pasta ripiena che dopo l'essiccamento può essere separata per la cottura. L'unità viene collegata al robot da cucina per una maggiore stabilità, ma viene azionata manualmente, per un controllo più preciso.

Cucchiaino di riempimento —

Utilizzare questo cucchiaino per inserire il ripieno nel caricatore. La speciale forma a punta aiuta a ripartire il ripieno negli angoli del caricatore per una distribuzione equilibrata.

Spazzola di pulizia —

Spazzola per la pulizia da utilizzare per eliminare residui di impasto secco dopo l'uso.

NOTA: Questo accessorio è stato ideato per essere utilizzato solamente per stendere l'impasto. Non tagliare o stendere altro materiale o genere alimentare con questo dispositivo.

NOTA: In fase di utilizzo dell'apparecchio non indossare cravatte, sciarpe o collane lunghe; raccogliere i capelli lunghi con un fermaglio.

Preparazione della sfogliatrice

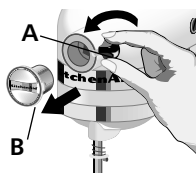
Se non possedete una sfogliatrice KitchenAid® la sfoglia può essere preparata a mano. La sfoglia deve avere uno spessore di 16 mm e una larghezza di 15 cm per poter essere introdotta nell'accessorio per ravioli.

Agganciare la sfogliatrice:

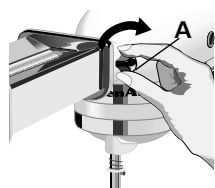
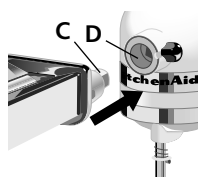
Prima dell'uso rimuovere l'etichetta "Non immergere in acqua".

Prima di agganciare, spegnere e staccare la spina.

1. A seconda del tipo di mozzo, sollevare il coperchio o allentare la leva dell'utensile (A) ruotandolo in senso antiorario e togliere il coperchio del mozzo dell'accessorio (B).



2. Selezionare l'accessorio sfogliatrice. Inserire l'albero motore dell'accessorio (C) nel mozzo (D), assicurandosi che l'albero motore dell'utensile si inserisca bene nell'alloggiamento quadrato del mozzo. Ruotare l'utensile avanti e indietro se necessario. Quando l'utensile si trova nella posizione corretta, il perno situato sull'utensile si incastrerà nella tacca posta sul bordo del mozzo.
3. Stringere la leva (A) finché l'utensile non è completamente fissato al robot da cucina.



Consigli per una pasta perfetta

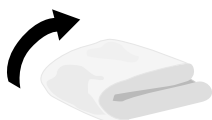
- Un buon impasto è compatto e resistente al tatto, ma anche elastico. Non deve attaccarsi alle dita né sbriciolarsi. Molti fattori possono influenzare la consistenza dell'impasto, ad esempio l'umidità, la marca di farina utilizzata, le dimensioni delle uova.
- Per verificare la consistenza dell'impasto, prenderne una piccola porzione dopo averlo amalgamato con la frusta piatta. Se l'impasto rimane compatto senza attaccarsi alle dita ha la giusta consistenza. Se necessario, aggiungere una piccola quantità di farina o di acqua per raggiungere la giusta consistenza dell'impasto.
- Se usate l'accessorio per ravioli per la prima volta, provate a inserire la pasta senza ripieno nell'accessorio per perfezionare la tecnica.
- I ravioli separati possono essere cotti subito oppure conservati nel frigorifero per una notte. Per una conservazione più lunga, congelare i ravioli singolarmente su un foglio di carta da forno. Conservare la pasta essiccata in un contenitore ermetico.
- Cuocere i ravioli in circa 6 litri di acqua bollente e salata, fino a che siano leggermente al dente, per circa 5 / 7 minuti.

Preparare la sfoglia

1. Preparare la sfoglia e lasciarla riposare per almeno 10 minuti. Tagliare la sfoglia in sezioni delle dimensioni di una pallina da tennis e lavorarne un pezzo per volta. Avvolgere la pasta rimanente in un involucro di plastica per evitare che secchi.



2. Regolare la sfogliatrice su 1 (queste regolazioni vengono effettuate estraendo e girando la manopola sulla parte anteriore dell'accessorio). Mettere il robot da cucina sulla velocità 2 o 4 e inserire la pasta nella sfogliatrice.
3. Ripiegare la pasta in due e far passare nuovamente attraverso i rulli. Ripetere l'operazione diverse volte, finché la pasta non diventa liscia ed elastica. Cospargere leggermente la pasta con della farina, quando questa viene tagliata, in modo da favorirne l'essiccazione e la separazione.



4. Regolare la manopola della sfogliatrice su 2. Inserire l'impasto nei rulli per stenderlo ulteriormente. Spostare la manopola in posizione 3 e inserire nuovamente l'impasto nei rulli. La pasta deve essere elastica, non deve appiccicare e deve avere esattamente la stessa larghezza dei rulli.
5. Infarinare leggermente la pasta su entrambi i lati. Con un coltello, tagliare le due estremità della sfoglia.
6. Per pulire la sfogliatrice, lasciare gli utensili ad asciugare per un'ora e rimuovere in seguito i residui di pasta secca con la spazzola per la pulizia. Se questa operazione risulta impossibile, dare dei colpetti leggeri con la mano. All'occorrenza utilizzare uno stuzzicadenti. Non utilizzare mai coltelli o altri oggetti affilati per rimuovere la pasta in eccesso. Pulire con un panno morbido e asciutto e riporre gli utensili in luogo asciutto a temperatura ambiente.



NOTA: Non lavare o immergere la sfogliatrice in acqua o altri liquidi. Non lavare in lavastoviglie.

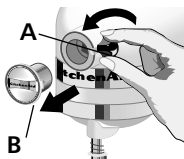
NOTA: Non inserire strofinacci o un panno di altro genere nei rulli per pulirli. Non inserire oggetti come coltelli, cacciaviti ecc. per pulire il dispositivo.

Installazione dell'accessorio per ravioli

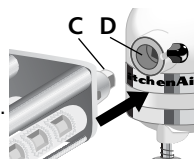
Per fissare l'accessorio per ravioli

Prima d'inserire l'accessorio, spegnere e staccare la spina.

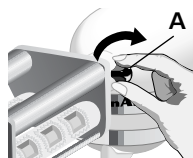
1. Svitare la leva dell'accessorio (A) girando in senso antiorario. Togliere il coperchio del perno dell'accessorio (B).
2. Togliere il caricatore del ripieno dell'accessorio per ravioli.



3. Inserire l'albero dell'utensile (C) nel mozzo dell'accessorio (D). L'accessorio deve essere allo stesso livello del mozzo.



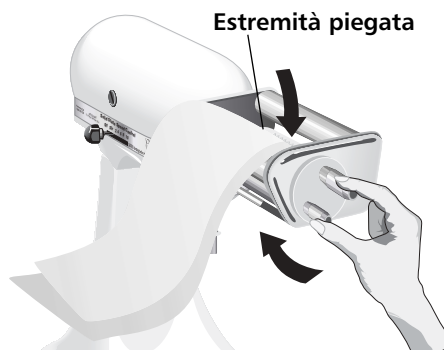
4. Stringere la leva (A) girando in senso orario finché l'utensile non sia completamente fissato al robot da cucina.



Uso dell'accessorio per ravioli

Utilizzo:

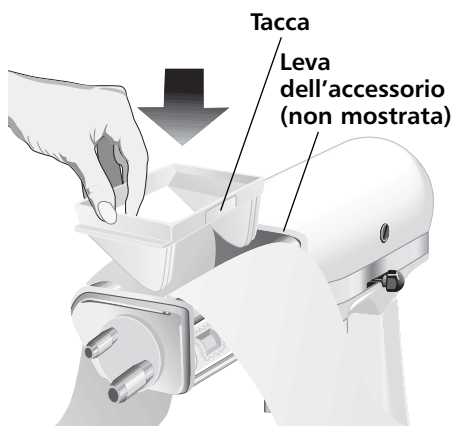
1. Togliere il caricatore dell'accessorio per ravioli spingendo con forza verso l'alto.
2. Piegare la pasta a metà.



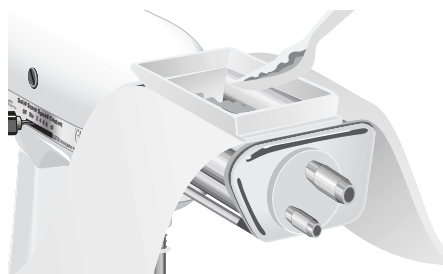
3. Per inserire la pasta, inserire l'estremità piegata tra i rulli. Ruotare la manopola di un quarto di giro per inserire la pasta.

4. Separare le due estremità della pasta e far ricadere ogni estremità sui rulli in metallo.

Uso dell'accessorio per ravioli



5. Posizionare la tacchetta su un lato del margine del caricatore. Posizionare il lato desiderato in modo che sia di fronte al lato con la leva dell'accessorio del robot da cucina. Posizionare il caricatore sulla parte superiore della pasta, tra le due estremità separate e spingerlo fino a udire un clic e fino a che i bordi del caricatore non si trovino a contatto della raviolatrice.



6. Con il cucchiaino in dotazione, mettere 1 o 2 cucchiaini di ripieno nel caricatore. Suddividere il ripieno equamente negli angoli del caricatore e premere con delicatezza e con uguale forza sul ripieno con il cucchiaino.



7. Girare lentamente la manovella.*
8. Aggiungere più ripieno al caricatore se necessario. Suddividere il ripieno equamente negli angoli del caricatore e premere con delicatezza sul ripieno con il cucchiaino. Assicurarsi di utilizzare tutto il ripieno prima che la pasta sia terminata, altrimenti il ripieno si attaccherà ai rulli. Utilizzare il cucchiaino per togliere il ripieno in eccesso se necessario.



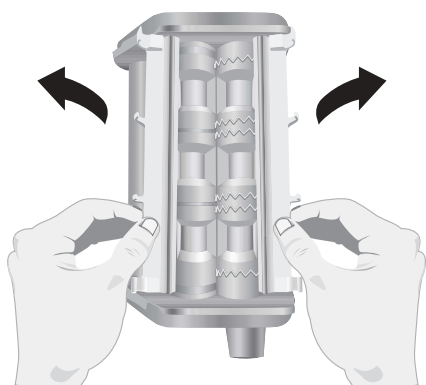
9. Mettere la striscia di ravioli su una superficie leggermente infarinata e farla asciugare per almeno 10 minuti. Separare i ravioli uno ad uno.
10. Prima di preparare la striscia di ravioli seguente, pulire l'accessorio utilizzando la spazzola per infarinare leggermente i rulli.

* Controllare che i ravioli si inseriscano agevolmente nell'estremità dell'accessorio.

Cura e pulizia

Per pulire l'accessorio per ravioli

1. Infarinare l'accessorio e utilizzare la spazzola per pulirlo.



2. Togliere il caricatore e aprire le piccole guide/leve bianche in plastica sull'estremità dell'accessorio per accedere più facilmente ai rulli. Lavare in acqua calda con detersivo.

NOTA: Non lavare in lavastoviglie. Non inserire strofinacci o un panno di altro genere nei rulli per pulirli. Non inserire oggetti come coltelli, cacciaviti, ecc. per pulire il dispositivo.

Ravioli al Limone

Pasta

- 300 g di farina bianca tipo 00
- 2 uova
- 1 cucchiaio di olio di oliva
- 1 cucchiaino raso di sale

Ripieno

- 1½ limone non trattato
- 300 g di ricotta fresca
- 1 uovo
- 50 g di Pecorino fresco o di Parmigiano
- 2 cucchiaini di limoncello (liquore) (facoltativo)
- sale, pepe nero

Servire con:

- 1 mazzetto di menta fresca
- 80 g di burro
- Pecorino fresco grattugiato o Parmigiano grattugiato

Aggiungere alla farina nel robot da cucina le uova, 2 o 3 cucchiaini di acqua e un cucchiaino raso di sale. Utilizzare il gancio per impastare per ottenere l'impasto. Aggiungere acqua se necessario. Avvolgere la pasta in uno strofinaccio da cucina e lasciarla riposare per 30 minuti.

Per il ripieno, lavare i limoni con acqua calda, asciugarli e grattugiare la scorza molto finemente. Sostituire il gancio per impastare con la frusta piatta; amalgamare la ricotta con la scorza di limone grattugiata, l'uovo, il formaggio e se volete il limoncello. Aggiungere sale e pepe q.b.

Usando il gancio per impastare, impastare di nuovo la pasta. Tagliate l'impasto in pezzi delle dimensioni di una pallina da tennis. Conservare la pasta rimanente in un involucro di plastica. Mettere il rullo della pasta sul robot da cucina sulla posizione 1 e inserire la pasta nel rullo (vedere pagina 6) per formare strisce sottili. Sostituire il rullo per la pasta con l'accessorio per ravioli. Tagliare la pasta a metà e posizionare il caricatore sulla parte superiore della pasta. Poi iniziare ad aggiungere il ripieno con il cucchiaio in dotazione. Mettere i ravioli su uno strofinaccio da cucina e lasciarli seccare se necessario.

Fare bollire una pentola con abbondante acqua. Lavare la menta e spezzettare le foglie. Salare l'acqua, buttare i ravioli e lasciarli cuocere a seconda della freschezza per 3 o 4 minuti.

Prima di servire, fondere il burro. Aggiungere un po' di menta. Scolare i ravioli. Servire cospargendo i ravioli con menta fresca e burro. Servire il formaggio a parte.

Ravioli alla Milanese

Ripieno

- 250 g di pollo cotto
- 1 cervello di agnello
- 150 g di midollo di bue
- 25 g di burro
- 1 cucchiaio di
parmigiano grattugiato
- 25 g di pane grattugiato
fresco
- 2 tuorli d'uovo
- noce moscata, pepe
e sale

Preparare prima il ripieno. Macinare finemente il pollo con l'accessorio adatto nel mixer. Sbollentare il cervello in acqua bollente, scolare e macinare. Amalgamare il cervello e il pollo nel robot da cucina.

Ammorbidire il midollo in acqua calda, poi aggiungerlo al pollo e al cervello nel robot da cucina. Con la frusta, amalgamare il cervello, il pollo e il midollo nel robot da cucina. Aggiungere il burro, il formaggio grattugiato, il pan grattato, i tuorli d'uovo e un po' di noce moscata. Amalgamare per qualche minuto utilizzando il gancio per impastare. Fare la pasta con la farina, le uova e il sale utilizzando il gancio per impastare.

Pasta

- 325 g di farina bianca
tipo 00
- 4 uova
- sale

Preparare la sfoglia (vedere pagina 6) con la sfogliatrice e riempirla con l'accessorio per ravioli. Lasciare riposare i ravioli per 15 minuti.

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata. Scolare l'acqua e mettere la metà dei ravioli cotti in un piatto riscaldato. Aggiungere la metà del sugo (o il burro fuso) sui ravioli. Aggiungere l'altra metà dei ravioli con il condimento rimasto. Girare con cura, aggiungere il formaggio grattugiato, girare ancora e servire.

Servire con:

- Sughi di carne
- 1 cucchiaino di burro
- 40 g di parmigiano
grattugiato
- o
- 100 g di burro e 60 g di
parmigiano

Ravioli alla Parmigiana

Salsa

- 1 *cipolla*
- 2 *spicchi d'aglio*
- 1 *carota*
- 1 *gambo di sedano bianco*
- 60 *g di burro*
- 3 *cucchiaini di olio di oliva*
- 300 *g di carne di manzo macinata*
- 4 *cucchiaini di vino rosso secco*
- 400 *g di pomodori pelati (in scatola)*
pepe e sale
Parmigiano

Pelare e tagliare la cipolla e l'aglio. Pulire la carota e tagliarla. Tagliare il sedano bianco. Per la salsa, far saltare la cipolla, la carota, il sedano bianco e l'aglio in una padella con burro e olio. Aggiungere la carne macinata (con l'accessorio adatto) e farla rosolare con cura. Aggiungere il vino, aumentare il calore per far evaporare l'alcool. Aggiungere i pomodori scolati e passati e sale e pepe q.b. Coprire la salsa e lasciarla bollire lentamente, girando di tanto in tanto, per almeno 2 ore. Aggiungere acqua se la salsa si riduce troppo.

Mettere il pane grattugiato nel robot da cucina e bagnare con 4 cucchiaini di salsa. Aggiungere le uova. Usare la frusta. Aggiungere un po' di noce moscata e di cannella in polvere e sale e pepe q.b. Il ripieno deve essere solido.

Ripieno

- 6 *cucchiaini di pane grattugiato (utilizzare l'accessorio taglia-verdure e grattugia)*
- 1 *uovo*
cannella in polvere
noce moscata, pepe
e sale

Preparare la pasta nel robot da cucina, utilizzando il gancio per impastare. Poi, con la sfogliatrice, preparare la sfoglia (vedere pagina 6). Cambiare i rulli per la sfoglia con l'accessorio per ravioli e aggiungere il ripieno con il cucchiaino fornito tra le due parti della sfoglia. Lasciare riposare i ravioli per 15 - 20 minuti.

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata. Scolare l'acqua e mettere i ravioli in una terrina calda. Aggiungere la salsa sui ravioli e mescolare. Cospargere di abbondante parmigiano grattugiato e servire.

Pasta

- 240 *g di farina bianca tipo 00*
- 3 *uova*
sale

Ravioli alla Ghiotta

Ripieno

- 1 cipolla
- 150 g di prosciutto crudo (Parma o San Daniele)
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- 2 cucchiaini di burro
- 250 g di carne di vitello macinata
- 5 cucchiaini di vino bianco secco
- 4 cucchiaini di brodo di vitello ristretto
- noce moscata
- pepe e sale
- 1 uovo

Pasta

- 320 g di farina bianca tipo 00
- 4 uova
- sale

Servire con:

- 2 cucchiaini di burro
- salsa (Passata di pomodoro p 37, "I sapori della cucina con KitchenAid")
- 40 g di parmigiano

Preparare prima la salsa in modo che possa bollire lentamente mentre si prepara il resto.

Poi preparare il ripieno. Pelare e tagliare la cipolla e farla saltare a fuoco lento per il prosciutto, l'olio e il burro. Aggiungere la carne macinata continuando a mescolare fino a che sia rosolata. Aggiungere il vino e lasciare evaporare l'alcool. Aggiungere un po' di brodo di vitello ristretto e lasciare bollire lentamente fino alla cottura completa della carne macinata. Togliere la padella dal fuoco, aggiungere un po' di noce moscata, sale e pepe q.b. Lasciare raffreddare. Mettere la salsa nel robot da cucina e amalgamare l'uovo utilizzando la frusta.

Preparare la pasta con farina, uova e sale. Agganciare la sfogliatrice al robot da cucina e fare una sfoglia sottile (vedere pagina 6). Sostituire i rulli per la pasta con l'accessorio per ravioli. Lasciare riposare i ravioli per 15 minuti.

Cuocere i ravioli in acqua salata. Scolare i ravioli e sistamarli in un piatto caldo coperto. Aggiungere il burro, la salsa, il formaggio grattugiato e mescolare con cura. Servire caldi.

Ravioli con Spinaci e Pecorino

Ripieno

225 g di spinaci cotti

2 cucchiaini di burro

2 uova

275 g di Pecorino

morbido

noce moscata

pepe e sale

1-2 cucchiaini di farina

tipo 00

Pasta

200 g di semola

3 uova

sale

Condimento:

salsa di pomodoro

(p37, "I sapori

della cucina con

KitchenAid")

30 g di Pecorino

stagionato

Tagliare finemente gli spinaci e cuocerli in una padella con il burro. Amalgamare nel robot da cucina gli spinaci cotti con le uova, il pecorino e un po' di noce moscata. Aggiungere sale e pepe q.b. Amalgamare il composto utilizzando la frusta. Aggiungere la farina e mescolare ancora. Mettere da parte il composto.

Preparare la pasta con la semola invece che con la normale farina, aggiungendo le uova e il sale e utilizzando il gancio per impastare. Agganciare la sfogliatrice al robot da cucina e fare la sfoglia. Poi sostituire la sfogliatrice con l'accessorio per ravioli. Usare il ripieno per preparare i ravioli. Lasciare riposare per 15 minuti prima di cuocere in abbondante acqua salata. Nel frattempo, scaldare la salsa di pomodoro.

Scolare la pasta, sistemarla in un piatto caldo e versare la salsa. Cospargere di pecorino stagionato grattugiato e servire caldi.

Ravioli ala Bolognese

Ripieno

- 2 *cucchiaini di burro*
- 100 *g carne di maiale*
- 75 *g petto di tacchino*
- 75 *g di carne di vitello*
- 50 *g di cervello di vitello*
- 100 *g di mortadella*
- 2 *tuorli d'uovo*
- 60 *g di parmigiano*
- noce moscata*
- pepe e sale*

Preparare prima il ripieno. Fondere il burro in una padella e aggiungere la carne di maiale, il tacchino e il vitello. Far cuocere a fuoco moderato per 10 minuti e poi aggiungere il cervello e la mortadella. Mescolare lasciando sul fuoco per 5/10 minuti. Tritare utilizzando l'accessorio adatto. Mettere il composto finemente tritato nel robot da cucina con i tuorli d'uovo, il parmigiano grattugiato (utilizzare l'accessorio taglia-verdure e grattugia) e un po' di noce moscata grattugiata. Insaporire con pepe e sale q.b. Utilizzare il gancio per impastare e fare un impasto omogeneo. Lasciare da parte.

Pasta

- 450 *g di farina bianca*
tipo 00
- 3 *uova*
- sale*
- 1 *cucchiaino di olio di*
oliva (facoltativo)

Preparare i ravioli con farina, uova, 2 gusci d'uovo di acqua, sale e olio se necessario. Utilizzare il gancio per impastare. Fare la pasta con la sfogliatrice. Poi agganciare la raviolatrice al robot da cucina e riempire i ravioli con il ripieno. Lasciare riposare per 20 minuti.

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata. Scolare e sistemare in un piatto preriscaldato. Aggiungere il burro fuso sui ravioli e cospargere di formaggio grattugiato, oppure aggiungere salsa a piacere e formaggio grattugiato. Servire caldi.

Servire con:

- 100 *g di burro o salsa di*
pomodoro (p37, "I
sapori della cucina
con KitchenAid")
- 60 *g di parmigiano*

Ravioli alla Panna

Ripieno

- 3 *cucchiaini di burro*
- 100 *g di carne di maiale macinata*
- 100 *g di carne di vitello macinata*
- 30 *g di parmigiano*
- 1 *cucchiaino di pane grattugiato fresco*
- 100 *g di prosciutto*
noce moscata
pepe e sale
- 2 *cucchiaini di brodo caldo*
- 1 *cucchiaino di*
prezzemolo tritato

Pasta

- 320 *g di farina bianca*
tipo 00
- 4 *uova*
sale

Sauce

- 50 *g di burro*
- 3 *foglie di salvia fresca*
- 2 *dl di panna*

Servire con:

- 40 *g di parmigiano e*
pepe bianco

Fondere il burro in una padella e cuocere la carne. Mescolare fino a che la carne non è pronta e poi mettere nel robot da cucina. Aggiungere al ragù di carne cotto il formaggio, grattugiato utilizzando l'accessorio taglia-verdure e grattugia, il pan grattato, il prosciutto tagliato sottile e un po' di noce moscata grattugiata. Amalgamare bene con la frusta. Aggiungere sale e pepe q.b. Aggiungere il prezzemolo e il brodo. Mescolare di nuovo nel robot da cucina e mettere da parte.

Nel robot da cucina, preparare i ravioli con la farina, le uova, e il sale utilizzando il gancio per impastare. Utilizzare poi la sfogliatrice e tagliare la pasta in due parti uguali (vedere pagina 6). Preparare i ravioli con il ripieno utilizzando l'accessorio per ravioli. Lasciare riposare.

Nel frattempo, riscaldare per 5 minuti il burro con le foglie di salvia in una padella piccola. Togliere la salvia e aggiungere la panna. Non togliere dal fuoco. Aggiungere sale e pepe q.b. Conservare in un luogo caldo.

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata. Scolare i ravioli quando sono cotti e trasferirli nella terrina. Aggiungere la salsa alla panna sui ravioli e mescolare bene. Cospargere con pepe bianco e formaggio grattugiato. Servire caldi.

Ravioli alla Vegetariana

Ripieno

- 2 *melanzane medie*
Olio per friggere
- 20 *noci*
- 2 *dl di besciamella*
densa
- 1 *cucchiaio di*
prezzemolo tritato
- 2 *tuorli d'uovo*
noce moscata
pepe e sale

Pasta

- 325 *g di farina bianca*
tipo 00
- 4 *uova*
sale

Servire con:

- salsa di pomodoro*
(p37, "I sapori
della cucina con
KitchenAid")
- 40 *g di parmigiano*

Pelare le melanzane e tagliarle, friggerle fino a che non siano diventate scure, asciugarle su dei tovaglioli di carta e metterle da parte. Quando sono scolate, mescolare nel robot da cucina le melanzane con le noci pelate e tagliate, la besciamella, il prezzemolo tritato e i tuorli d'uovo, utilizzando la frusta. Aggiungere un po' di noce moscata grattugiata, sale e pepe.

Preparare la pasta nel robot da cucina con la farina, le uova e il sale utilizzando il gancio per impastare. Preparare poi la pasta (vedere pagina 6) con la sfogliatrice e i ravioli con l'accessorio per ravioli (vedere pagina 7). Lasciare riposare per 10 minuti.

Friggere i ravioli in olio bollente 4 alla volta e metterli a scolare su dei tovaglioli di carta. Sistemare i ravioli fritti su un piatto caldo. Aggiungere la salsa di pomodoro e cospargere di formaggio. Servire molto caldi.

Ravioli con la Zucca

Ripieno

1750 g di zucca gialla
60 g di parmigiano
5 amaretti
200 g di mostarda
di frutta
noce moscata
zenzero in polvere
pepe e sale

Pasta

325 g di farina bianca
tipo 00
4 uova
sale

Servire con:

100 g di burro
5 foglie di salvia fresca
60 g di parmigiano

Cuocere la zucca nel forno per il ripieno, come fareste con una patata, senza sbucciarla. Togliere i semi dalla zucca e mettere la polpa nel robot da cucina, poi aggiungere il parmigiano grattugiato in precedenza con l'accessorio taglia-verdure e grattugia e miscelare con la frusta. Aggiungere poi gli amaretti sminuzzati e la mostarda tagliata fine. Insaporire con un po' di noce moscata grattugiata, con lo zenzero in polvere, sale e pepe e mettere da parte.

Preparare la pasta nel robot da cucina con la farina, le uova e il sale utilizzando il gancio per impastare. Preparare poi la pasta (vedere pagina 6) con la sfogliatrice e poi i ravioli con l'accessorio per ravioli. Lasciare riposare per 15 minuti.

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata. Nel frattempo fare rosolare il burro in una padella piccola e poi aggiungere la salvia. Mantenere caldo.

Scolare con cura i ravioli e sistemarne la metà su un piatto riscaldato. Versare la metà del burro sui ravioli (senza la salvia) e cospargere il piatto con la metà del formaggio grattugiato. Aggiungere il resto dei ravioli e il resto del burro e del formaggio grattugiato. Servire caldi.

Garanzia accessori KitchenAid® per l'Europa (uso domestico)

Durata della garanzia:	KitchenAid si accolla il pagamento di:	KitchenAid non si accolla il pagamento di:
Due anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	Parti di ricambio costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un Centro Assistenza Autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se l'accessorio è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle norme elettriche locali.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Assistenza Post-Vendita

L'assistenza sarà garantita localmente da un Centro d'Assistenza KitchenAid autorizzato. Contattate il rivenditore presso il quale avete acquistato l'apparecchio per richiedere il nome del Centro d'Assistenza in garanzia KitchenAid autorizzato.

Per l'Italia:

"Casa dei Rasoi Elettrici",
Via Carducci, 7
24127 BERGAMO
Tel: 035/25 88 85

Servizio Clienti

Per l'Italia: T/ 0323 868 611
ALESSI SPA
Via Privata Alessi 6
28882 CRUSINALLO

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Marchio Registrato KitchenAid, U.S.A.

™ Marchio KitchenAid, U.S.A.

La forma del robot da cucina è un marchio registrato KitchenAid, U.S.A.

© 2005. Tutti i diritti riservati.

Le specifiche sono soggette a modifica senza obbligo di notifica.

KitchenAid®

RAVIOLIMAKER

GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

RAVIOLI MAKER

GUIDE TO EXPERT RESULTS

MACHINE POUR LA PRÉPARATION ET LE REMPLISSAGE DES RAVIOLIS

GUIDE DU CONNAISSEUR

RAVIOLI MAKER

ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

ACCESSORIO PER RAVIOLI

GUIDA AI RISULTATI EXPERT

MÁQUINA DE RAVIOLIS

GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

RAVIOLI MAKER

GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

RAVIOLIMASKIN

OPPNÁ BEST MULIG RESULTATER

RAVIOLIKONE

OPAS PARHAISIIN TULOXSIIIN

RAVIOLIMASKINE

VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

RAVIOLI MAKER

GUÍA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

RAVÍÓLÍVÉL

LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΡΑΒΙΟΛΙ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Modelo 5KRAV

Máquina de raviolis

Este accesorio ha sido aprobado para utilizarse con todas las batidoras de soporte KitchenAid®.



Índice

Medidas de precaución importantes	3
Accesorio de la máquina de raviolis	4
Montaje del rodillo para láminas de pasta	5
Consejos para una pasta perfecta	5
Preparación de las láminas de pasta.....	6
Montaje de la máquina de raviolis	7
Utilización de la máquina de raviolis.....	7
Cuidado y limpieza	9
Recetas	10
Garantía de los accesorios KitchenAid® para Europa, Asia, Oriente Medio, África y Australia (uso domestico).....	19
Planificación del servicio.....	19
Condiciones de la garantía.....	19
Atención al cliente	19

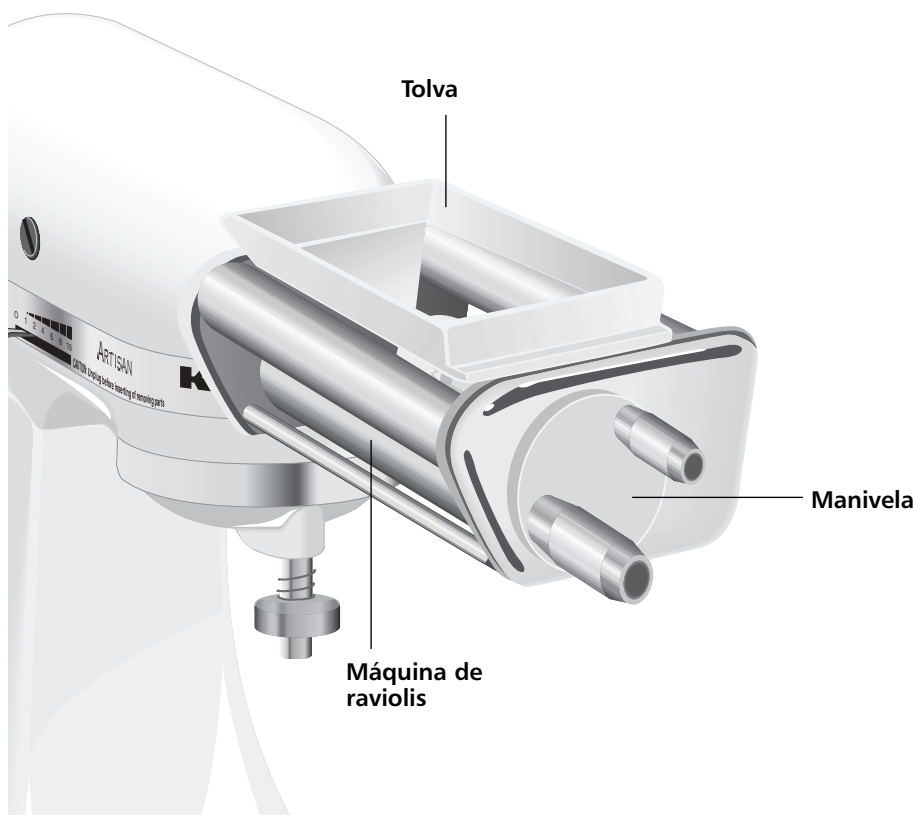
MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

Cuando utilice un electrodoméstico, debe tomar siempre medidas de precaución básicas como las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la batidora en agua u otros líquidos.
3. El aparato no puede ser utilizado por niños ni personas con dificultades sin supervisión.
4. Desenchufe la batidora cuando no esté en uso, antes de poner o sacar componentes y antes de lavar el aparato.
5. Evite tocar partes en movimiento. No ponga los dedos en la apertura de la tolva ni de descarga.
6. No ponga en funcionamiento la batidora con un cable o un enchufe estropeados, o después de comprobar que el aparato no funciona correctamente o que ha sufrido algún daño o golpe. Para evitar riesgos, devuelva el aparato al servicio de mantenimiento autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por KitchenAid puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del margen de la mesa o de la barra.
10. No deje que el cable toque la superficie caliente ni la cocina.
11. Este producto está diseñado para uso doméstico exclusivamente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Accesorio de la máquina de raviolis



Máquina de raviolis — Llena las láminas de pasta con relleno y, después, pliega los bordes para hacer tiras de pasta rellena que, tras secarse, se pueden separar para cocinarse. La unidad se fija a la batidora de soporte para ofrecer estabilidad, pero se utiliza manualmente para obtener un control preciso.

Cepillo de limpieza —

Utilícelo para retirar la masa seca cuando termine.



Cuchara para relleno —

Utilice la cuchara para introducir el relleno en la tolva. La forma especial en punta ayuda a extender el relleno por las esquinas de la tolva para obtener una distribución uniforme.



NOTA: Este accesorio ha sido diseñado para ser utilizado exclusivamente con masa de pasta. No corte ni deslice otro material o alimento con esta unidad.

NOTA: Cuando utilice el aparato, no lleve corbatas, pañuelos o collares largos y recójase el pelo.

Montaje del rodillo para láminas de pasta

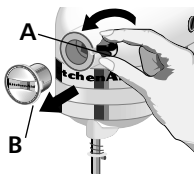
Si no dispone de un rodillo para láminas de pasta KitchenAid®, puede preparar las láminas de pasta de forma manual. Las láminas de pasta se deben estirar hasta un grosor de 16 mm y una anchura de 15 cm para pasarlas por la máquina de raviolis.

Para fijar el rodillo para láminas de pasta:

Antes de su utilización, quite la etiqueta "Do not immerse in water" ("No lo sumerja en agua").

Antes de fijar el accesorio, apague y desenchufe la unidad.

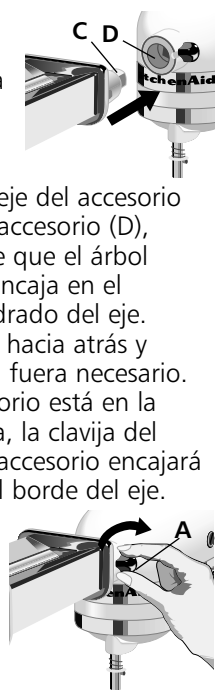
1. Dependiendo del tipo de eje que tenga, levante la tapa abisagrada o afloje el botón del accesorio (A) girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj y quite la tapa del eje del accesorio (B).



2. Seleccione el rodillo para laminas de pasta o el accesorio de cuchillas.

Introduzca el alojamiento del eje del accesorio (C) en el eje del accesorio (D), asegurándose de que el árbol de transmisión encaja en el receptáculo cuadrado del eje. Gire el accesorio hacia atrás y hacia adelante si fuera necesario. Cuando el accesorio está en la posición correcta, la clavija del alojamiento del accesorio encajará en la muesca del borde del eje.

3. Apriete el botón del accesorio (A) hasta que la unidad esté totalmente fijada a la batidora.



Consejos para una pasta perfecta

- Una buena masa de pasta tiene que ser firme y consistente al tocarla, pero también flexible. Nunca debe pegarse a sus dedos ni desmigajarse o despedazarse. Muchos factores pueden influir en la consistencia de la masa, como la humedad, la marca de la harina utilizada o el tamaño de los huevos.
- Para comprobar la correcta consistencia de la masa, pellizque una pequeña cantidad de masa después de mezclar con el batidor plano. Si la masa permanece unida sin pegarse a sus dedos, debería estar correctamente preparada. Puede que sea necesario añadir un poco de harina o agua para conseguir la correcta consistencia de la masa.
- Al utilizar la máquina de raviolis por primera vez, practique introduciendo pasta sin relleno por el accesorio para perfeccionar su técnica.
- Los raviolis separados se pueden cocinar de forma inmediata o bien se pueden guardar en el frigorífico durante la noche. Para guardarlos durante más tiempo, congele los raviolis individualmente en una bandeja de horno. Después, guárdelos en un congelador en un recipiente herméticamente cerrado.
- Cocine los raviolis en 5,8 litros de agua hirviendo con sal durante 5 a 7 minutos hasta que la pasta quede "al dente".

Preparación de las láminas de pasta

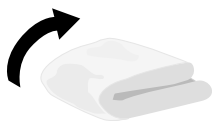
1. Prepare la masa de pasta y déjela reposar al menos 10 minutos. Corte la masa en trozos con aproximadamente el tamaño de una pelota de tenis y prepare los trozos uno por uno. Envuelva la masa que sobre en envoltura de plástico para evitar que se seque.



2. Fije el rodillo para láminas de pasta en el ajuste 1 (los ajustes del rodillo para láminas de pasta se fijan sacando y girando el botón de la parte frontal del accesorio). Ponga la batidora de soporte en la velocidad 2 o 4 e introduzca masa en el rodillo para láminas de pasta.



3. Doble la masa por la mitad y deslícela de nuevo por el rodillo. Repita el proceso de doblado y amasado varias veces o hasta que la masa esté suave y elástica. Espolvoree ligeramente la pasta con harina mientras la desliza por el rodillo y la corta, para ayudar a que se seque y se separe.



4. Desplace el botón de ajuste del rodillo para láminas de pasta al ajuste 2. Deslice la



- masa por los rodillos para allanarla más. Cambie a la posición 3 y vuelva a deslizar la masa por los rodillos. La masa debe ser flexible, no debe ser pegajosa y debe tener exactamente la misma anchura que los rodillos planos.
5. Enharine ligeramente la lámina de masa por ambos lados. Con un cuchillo, recorte cada extremo de la lámina de masa.
 6. Para limpiar el rodillo para láminas de pasta y las cuchillas, deje que las piezas se sequen al aire durante una hora y luego quite la masa seca usando el cepillo de limpieza. Si no se puede quitar la masa seca, inténtelo dando unos ligeros golpes con la mano al accesorio. Puede utilizar un palillo si fuera necesario. No utilice nunca un cuchillo o cualquier otro objeto afilado para quitar la masa que sobra. Limpie con un paño suave y seco y guarde las piezas del accesorio en un lugar seco a temperatura ambiente.

NOTA: No lave ni sumerja en agua u otro líquido el accesorio del rodillo para láminas de pasta. No se puede lavar nunca en el lavavajillas.

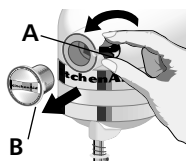
NOTA: No pase ninguna bayeta o cualquier otro paño a través de los rodillos para limpiarlos mientras la máquina esté en funcionamiento. No introduzca objetos como cuchillos, destornilladores, etc., para limpiar la unidad.

Montaje de la máquina de raviolis

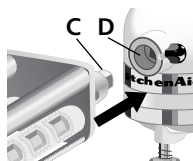
Para fijar la máquina de raviolis:

Antes de fijar el accesorio, apague y desenchufe la unidad.

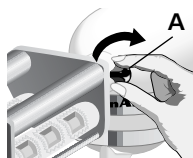
1. Afloje el botón del accesorio (A) girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj. Quite la tapa del eje del accesorio (B).



3. Introduzca el alojamiento del eje del accesorio (C) en el eje del accesorio (D). El accesorio debe quedar al nivel del eje.



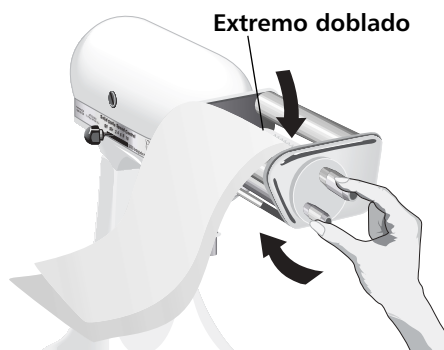
4. Apriete el botón del accesorio (A) girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que la unidad esté totalmente fijada a la batidora.



Utilización de la máquina de raviolis

Uso:

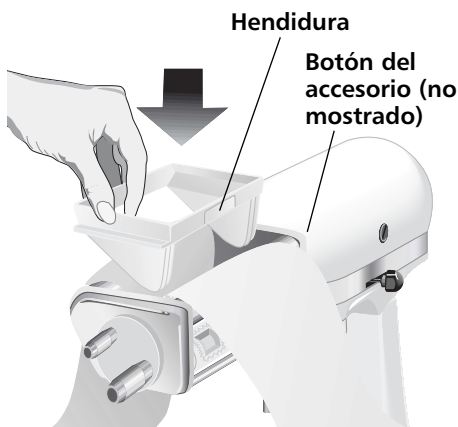
1. Quite la tolva del accesorio de raviolis tirando firmemente hacia arriba.
2. Doble la lámina de pasta por la mitad.



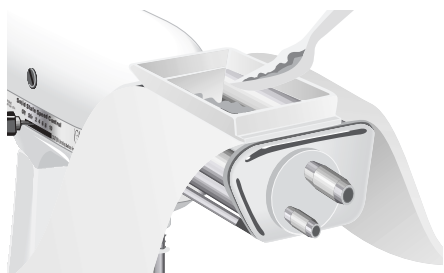
4. Separe los dos extremos sueltos de la lámina de pasta y ponga cada uno de los extremos sobre los rodillos metálicos suaves.

3. Para introducir la lámina de pasta, inserte el extremo doblado entre los rodillos de moldeo. Gire la manivela un cuarto de vuelta para introducir la lámina de pasta.

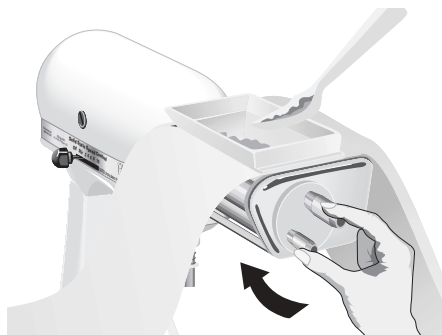
Utilización de la máquina de raviolis



5. Localice la ligera hendidura en un lateral del borde de la tolva. Coloque el lado con hendidura de forma que quede hacia el lado del botón del accesorio de la batidora de soporte. Ponga la tolva sobre la lámina de masa, entre los extremos separados, y ejerza presión hasta que oiga un clic y los bordes laterales de la tolva queden contra la máquina de raviolis.



6. Con la cuchara suministrada, ponga 1 o 2 cucharas de relleno en la tolva. Extienda el relleno uniformemente en las esquinas de la tolva y ejerza presión con suavidad y de forma equitativa en el relleno con la cuchara.



7. Gire lentamente la manivela.*
8. Añada más relleno a la tolva según sea necesario. Extienda el relleno uniformemente en las esquinas de la tolva y ejerza presión con suavidad en el relleno con la cuchara. Asegúrese de utilizar todo el relleno que haya en la tolva antes de llegar al extremo de la lámina de pasta, o el relleno se acumulará en los rodillos. Utilice la cuchara para quitar el exceso de relleno, si es necesario.



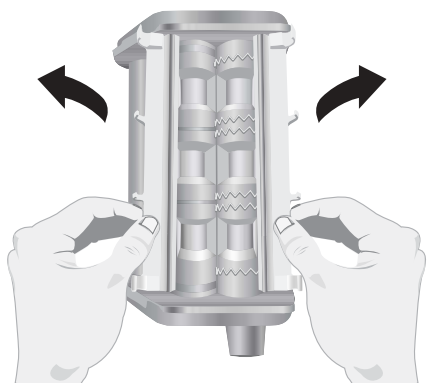
9. Coloque las tiras de ravioli sobre una superficie ligeramente enharinada y deje que se sequen durante al menos 10 minutos. Separe los raviolis uno por uno.
10. Antes de enrollar la siguiente lámina de tiras de ravioli, limpie el accesorio con el cepillo para enharinar los rodillos ligeramente.

* Compruebe que los raviolis entran sin problema por la parte inferior del accesorio.

Cuidado y limpieza

Para limpiar el accesorio de la máquina de raviolis

1. Enharine el accesorio y utilice el cepillo para limpiarlo.



2. Quite la tolva y abra las palancas/guías blancas finas de plástico de la parte inferior del accesorio para acceder con facilidad a los rodillos. Lávelo con agua caliente jabonosa.

NOTA: No se pueden lavar nunca en el lavavajillas. No pase ninguna bayeta o cualquier otro paño a través de los rodillos para limpiarlos mientras la máquina esté en funcionamiento. No introduzca objetos como cuchillos, destornilladores, etc., para limpiar el accesorio.

Ravioli al Limone

(Ravioli con relleno de requesón y limón)

Pasta

- 300 g de harina blanca tipo 00
- 2 huevos
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal

Relleno

- 1½ limón
- 300 g de requesón fresco
- 1 huevo
- 50 g de queso de oveja o parmesano rallado
- 2 cucharadas de licor de limón (Limoncello) (si se desea)
- sal, pimienta negra

Servir con:

- 1 ramillete de menta fresca
- 80 g de mantequilla queso de oveja o parmesano rallado para espolvorear

Añada huevos, aceite, 2 o 3 cucharaditas de agua y una cucharadita de sal a la harina del bol. Utilice el gancho para masa y amase la masa. Añada agua si es necesario. Envuelva la masa en un paño de cocina y déjela reposar durante 30 minutos.

Para el relleno, lave los limones con agua caliente, séquelos y pique la cáscara muy fino. Cambie el gancho para masa por el batidor plano y mezcle el requesón con la cáscara rallada del limón, huevo, queso y, si lo desea, con licor de limón. Añada sal y pimienta según desee.

Con el gancho para masa, amase de nuevo la masa. Sepárela en trozos (aproximadamente el tamaño de una pelota de tenis). Guarde los trozos restantes en envoltura de plástico. Ponga el rodillo de pasta en la batidora en el ajuste 1 y pase la masa por el rodillo (consulte la página 6) hasta obtener láminas finas. Cambie el rodillo de pasta por la máquina de raviolis. Doble la lámina de pasta por la mitad y ponga la tolva sobre la lámina de masa. A continuación, comience a añadir el relleno utilizando la cuchara suministrada. Ponga los raviolis en paños de cocina y deje que se sequen si es necesario.

Lleve a ebullición una gran cantidad de agua. Lave la menta y desmenuce las hojas hasta obtener trozos pequeños. Añada sal al agua y, a continuación, los raviolis, y hierva los raviolis durante 3 o 4 minutos según su frescura.

Antes de servirlos, derrita mantequilla. Añada algo de menta. Escorra los raviolis. Sirva los raviolis y espolvoréelos con menta fresca, y unte los trozos con mantequilla de menta. Sirva el queso por separado.

Ravioli alla Milanese

(Raviolis al estilo milanés)

Relleno

- 250 g de pollo hervido
- 1 seso de cordero
- 150 g de tuétano de ternera
- 25 g de mantequilla
- 1 cucharada de queso parmesano rallado
- 25 g de pan rallado fresco
- 2 yemas de huevo nuez moscada, pimienta y sal

Pasta

- 325 g de harina blanca tipo 00
- 4 huevos
- sal

Servir con:

- Caldo de carne
- 1 cucharada de mantequilla
- 40 g de queso parmesano
- o
- 100 g de mantequilla y 60 g de queso parmesano

Prepare primero el relleno. Corte el pollo en pedacitos con la picadora en el bol. Escalde los sesos en agua hirviendo, escúrralos y tritúrelos. Mezcle los sesos y el pollo en el bol.

Ablande el tuétano en agua caliente, sáquelo y añádalo al pollo y a los sesos en el bol. Mezcle los sesos, el pollo y el tuétano en el bol con el batidor. Añada a esta mezcla mantequilla, queso rallado, pan rallado, yemas de huevo y una pizca de nuez moscada rallada. Amase la mezcla durante unos minutos con el gancho para masa. Elabore la pasta con harina, huevos y sal utilizando el gancho para masa.

Prepare las láminas de pasta (consulte la página 6) con el rodillo de pasta y rellene las láminas con la máquina de raviolis. Deje reposar los raviolis durante 15 minutos.

Cueza los raviolis en agua hirviendo con una pizca de sal. Escurra el agua y ponga la mitad de los raviolis hervidos en una fuente precalentada. Vierta la mitad del caldo (o mantequilla fundida) sobre los raviolis. Añada la otra mitad de los raviolis con los condimentos restantes. Remuévalo cuidadosamente, añada queso rallado, vuelva a removerlo y sívalo.

Ravioli alla Parmigiana

(Raviolis al estilo parmesano)

Salsa

- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 zanahoria
- 1 troncho de apio escaldado
- 60 g de mantequilla
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 300 g de carne picada (filete)
- 4 cucharadas de vino tinto
- 400 g de tomate natural (enlatado)
- pimienta y sal
- Queso parmesano

Relleno

- 6 cucharadas de pan tostado rallado (utilice la cortadora de verduras)
- 1 huevo
- canela en polvo
- nuez moscada,
- pimienta y sal

Pasta

- 240 g de harina blanca tipo 00
- 3 huevos
- sal

Pele la cebolla y el ajo, y píquelos. Pele la zanahoria y píquela. Pique el apio escaldado. Para la salsa, saltee la cebolla, la zanahoria, el apio escaldado y el ajo en una sartén con mantequilla y aceite. Añada la carne picada (picada en una picadora) y dórela. Añada el vino y caliéntelo hasta que se evapore el alcohol. Agregue los tomates escurridos hechos puré y añada pimienta y sal al gusto. Tape la salsa y déjela hervir a fuego lento, removiendo de vez en cuando, durante al menos 2 horas. Añada agua si la mezcla se seca en exceso.

Ponga el pan tostado picado en el bol y humedézcalo con 4 cucharadas de salsa. Espéselo con huevo. Utilice el batidor. Añada nuez moscada y canela en polvo, así como sal y pimienta al gusto. El relleno debe ser espeso.

Prepare la pasta en el bol, utilizando el gancho para masa. A continuación, utilice el rodillo de pasta para estirar la masa (consulte la página 6). Cambie el rodillo de pasta por la máquina de raviolis y añada el relleno con la cuchara correspondiente entre las láminas. Deje reposar los raviolis durante 15 a 20 minutos.

Hierva los raviolis en abundante agua con sal. Escurra el agua y ponga los raviolis en un bol caliente. Vierta la salsa sobre los raviolis y remuévalos. Espolvoree abundante queso parmesano rallado y sírvalo.

Ravioli alla Ghiotta

(Raviolis con mucho sabor)

Relleno

- 1 cebolla
- 150 g de jamón serrano
(por ejemplo, de Salamanca, Jabugo)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de mantequilla
- 250 g de carne de ternera picada
- 5 cucharadas de vino blanco
- 4 cucharadas de caldo de ternera
- nuez moscada
- pimienta y sal
- 1 huevo

Prepare primero la salsa para poder hervirla a fuego lento mientras se prepara el resto.

Después, elabore el relleno. Pele y pique la cebolla, y saltéela a fuego lento con el jamón, el aceite y la mantequilla. Añada la carne picada y siga removiendo hasta que esté dorada. Vierta el vino y deje que se evapore el alcohol. Añada algo de caldo de ternera y déjelo hervir a fuego lento hasta que la carne picada esté cocida. Retire el cazo del fuego, y añada una pizca de nuez moscada, así como pimienta y sal al gusto. Deje que se enfríe. Ponga la mezcla en el bol y mezcle el huevo con el batidor.

Prepare la pasta con harina, huevos y sal. Fije el rodillo de pasta a la batidora de soporte y elabore láminas finas (consulte la página 6). Después, cámbielo por la máquina de raviolis y elabore raviolis. Deje reposar los raviolis durante 15 minutos.

Hierva los raviolis en agua hirviendo con sal. Escurra el agua y ponga los raviolis hervidos en un plato caliente tapado. Añada la mantequilla, la salsa y queso rallado, y remuévalo cuidadosamente. Sírvalo caliente.

Pasta

- 320 g de harina blanca tipo 00
- 4 huevos
- sal

Servir con:

- 2 cucharadas de mantequilla
- salsa de tomate (p37, "Passata", La cocina sabrosa y fácil de KitchenAid)
- 40 g de queso parmesano

Ravioli con Spinaci e Pecorino

(Raviolis con espinacas y queso de oveja)

Relleno

- 225 g de espinacas cocidas
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 huevos
- 275 g de queso de oveja suave
- nuez moscada
- pimienta y sal
- 1 o 2 cucharadas de harina blanca tipo 00

Pasta

- 200 g de sémola muy fina
- 3 huevos
- sal

Sabor:

- salsa de tomate (p37, "Passata", La cocina sabrosa y fácil de KitchenAid)
- 30 g de queso de oveja curado

Corte las espinacas en trozos pequeños y hágalas en una sartén con mantequilla. A continuación, mezcle las espinacas fritas en el bol con los huevos, el queso de oveja y una pizca de nuez moscada rallada. Añada sal y pimienta según desee. Mezcle la mezcla con el batidor. Añada la harina y vuelva a mezclarlo. Reserve mezcla.

Prepare la pasta con sémola en lugar de harina normal, huevos y sal, utilizando el gancho para masa. Fije la máquina de pasta a la batidora y elabore láminas de pasta (consulte la página 6). Después, cambie la máquina de pasta por la máquina de raviolis. Utilice el relleno para hacer los raviolis. Deje que reposen durante 15 minutos antes de cocerlos en abundante agua hirviendo con sal. Mientras tanto, caliente la salsa de tomate.

Escorra la pasta, póngala en un plato caliente y vierta la salsa sobre ella. Espolvoree queso rallado de oveja curado y sírvala caliente.

Ravioli ala Bolognese

(Raviolis con salsa boloñesa)

Relleno

- 2 cucharadas de mantequilla
- 100 g de carne de cerdo
- 75 g de filete de pavo
- 75 g de carne de ternera
- 50 g de sesos de ternera
- 100 g de mortadela
- 2 yemas de huevo
- 60 g de queso parmesano
- nuez moscada
- pimienta y sal

Pasta

- 450 g de harina blanca tipo 00
- 3 huevos
- sal
- 1 cucharadita de aceite de oliva (opcional)

Servir con:

- 100 g mantequilla o salsa de tomate (p37, "Passata", La cocina sabrosa y fácil de KitchenAid)
- 60 g de queso parmesano

Elabore primero el relleno. Derrita la mantequilla en una sartén y añada la carne de cerdo, pavo y ternera. Déjelo hervir a fuego medio durante 10 minutos y, después, añada los sesos y la mortadela. Mezcle todo en el fuego durante 5 a 10 minutos. Triture la mezcla con la picadora. Ponga la mezcla de carne picada en el bol y añada las yemas de huevo, el queso parmesano rallado (con la cortadora de verduras) y una pizca de nuez moscada rallada. Añada sal y pimienta según desee. Utilice el gancho para masa y amase la mezcla hasta que quede homogénea. Guárdela.

Elabore los raviolis con harina, huevos, 2 cáscaras de huevo de agua, sal y aceite, si es necesario. Realice esto utilizando el gancho para masa. Haga láminas con el rodillo de pasta (consulte la página 6). A continuación, fije la máquina de raviolis a la batidora y haga los raviolis con el relleno. Déjelos reposar durante 20 minutos.

Hierva los raviolis en abundante agua hirviendo con sal. Escúrralos y póngalos en un plato precalentado. Vierta la mantequilla derretida sobre los raviolis y espolvoréelos con queso rallado, o bien vierta la salsa, según desee, con queso rallado. Sírvalos calientes.

Ravioli alla Panna

(Raviolis en salsa de nata)

Relleno

- 3 *cucharadas de mantequilla*
- 100 *g de carne picada de cerdo*
- 100 *g de carne picada de ternera*
- 30 *g de queso parmesano*
- 1 *cucharada de pan rallado fresco*
- 100 *g de jamón*
- nuez moscada*
- pimienta y sal*
- 2 *cucharadas de caldo caliente*
- 1 *cucharada de perejil picado*

Caliente la mantequilla en una sartén y fría la carne. Mézclelo hasta que la carne esté hecha y, después, póngala en el bol. Añada a la carne frita el queso rallado con la cortadora de verduras, el pan rallado, el jamón muy picado y una pizca de nuez moscada rallada. Mézclelo todo uniformemente con el batidor. Añada sal y pimienta según desee. Agregue el caldo y el perejil. Mézclelo todo de nuevo y guárdelo.

Haga los raviolis con harina, huevos y sal en el bol utilizando el gancho para masa. Después, utilice la máquina de pasta y estire la masa hasta obtener dos láminas iguales (consulte la página 6). Haga los raviolis con el relleno utilizando la máquina de raviolis. Déjelos reposar.

Mientras tanto, caliente la mantequilla y las hojas de salvia en una sartén pequeña durante 5 minutos. Retire la salvia y añada la nata. Calientelo bien. Añada sal y pimienta según desee. Guárdelo en un lugar caliente.

Pasta

- 320 *g de harina blanca tipo 00*
- 4 *huevos*
- sal*

Hierva los raviolis en abundante agua hirviendo. Escorra el agua cuando los raviolis estén listos y póngalos en un bol. Vierta la salsa de nata sobre los raviolis y remuévalos bien. Espolvóreelos con pimienta blanca y queso rallado. Sírvalos calientes.

Salsa

- 50 *g de mantequilla*
- 3 *hojas de salvia fresca*
- 2 *dl de nata*

Servir con:

- 40 *g de queso parmesano y pimienta blanca*

Ravioli alla Vegetariana

(Raviolis vegetarianos)

Relleno

- 2 berenjenas de tamaño mediano
- Aceite para freír
- 20 nueces
- 2 dl de salsa bechamel espesa
- 1 cucharada de perejil picado
- 2 yemas de huevo
- nuez moscada
- pimienta y sal

Pele las berenjenas, córtelas en trozos pequeños, fríalas hasta que estén doradas, escúrralas con papel de cocina y guárdelas. Cuando se hayan enfriado, mezcle en el bol las berenjenas con las nueces peladas y troceadas, la salsa bechamel, el perejil picado y las yemas de huevo utilizando para ello el batidor. Añada nuez moscada rallada, sal y pimienta.

Haga la pasta con harina, huevos y una pizca de sal en el bol utilizando el gancho para masa. A continuación, haga las láminas con el rodillo de pasta y los raviolis con la máquina de raviolis (consulte la página 6). Déjelos reposar durante 10 minutos.

Pasta

- 325 g de harina blanca tipo 00
- 4 huevos
- sal

Fría en abundante aceite 4 piezas de ravioli en una vez y escúrralas con papel de cocina. Ponga los raviolis fritos en un plato caliente. Vierta la salsa de tomate sobre los raviolis y espolvoréelos con queso. Sírvalos lo más calientes posible.

Servir con:

- salsa de tomate (p37, "Passata", La cocina sabrosa y fácil de KitchenAid)
- 40 g de queso parmesano

Ravioli con la Zucca

(Raviolis con calabaza)

Relleno

- 1750 *g de calabaza amarilla*
- 60 *g de queso parmesano*
- 5 *bizcochos Amaretto (bizcochos redondos secos "amarguillos")*
- 200 *g de fruta confitada nuez moscada jengibre en polvo pimienta y sal*

Pasta

- 325 *g de harina blanca tipo 00*
- 4 *huevos sal*

Servir con:

- 100 *g de mantequilla*
- 5 *hojas de salvia fresca*
- 60 *g de queso parmesano*

Haga al horno la calabaza para el relleno como lo haría con una patata con la cáscara. Quite las semillas de la calabaza y ponga la pulpa blanda en el bol; a continuación, añada queso parmesano rallado (rallado previamente con la cortadora de verduras) y mezcle con el batidor. Después, añada los bizcochos Amaretto desmenuzados y la fruta confitada en trozos pequeños. Añada una pizca de nuez moscada rallada, jengibre en polvo, pimienta y sal, y guárdelo.

Prepare la pasta con harina, huevos y sal en el bol utilizando el gancho para masa. Haga las láminas con el rodillo de pasta y los raviolis (consulte la página 6) con la máquina de raviolis. Déjelos reposar durante 15 minutos.

Hierva los raviolis en abundante agua hirviendo con sal. Mientras tanto, caliente la mantequilla en un cazo pequeño y, después, añada la salvia. Manténgalo caliente.

Escorra los raviolis con cuidado y ponga la mitad en un plato caliente. Vierta la mitad de la mantequilla sobre los raviolis (sin salvia) y espolvoree la mitad del queso rallado sobre el plato. Añada el resto de los raviolis, así como el resto de la mantequilla derretida y el queso rallado. Sírvalo caliente.

Garantía de los accesorios KitchenAid® para Europa, Asia, Oriente Medio, África y Australia (uso domestico)

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará para:	KitchenAid no pagará por:
Europa y Australia Dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra. Otros: Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.	Las piezas de sustitución, el transporte y los gastos de mano de obra de reparación para corregir defectos en los materiales o en la fabricación. Las reparaciones se deben realizar por un Centro post-venta autorizado KitchenAid.	A. Reparaciones cuando el accesorio se utilice para operaciones diferentes de las de preparación de alimentos. B. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, o instalaciones/operaciones no cumplen con los códigos eléctricos locales.

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

Planificación del servicio

Todas las reparaciones deberían ser llevadas a cabo localmente por un servicio post-venta KitchenAid autorizado. Contacte con el vendedor que le vendió

el aparato para obtener el nombre del centro de post-venta autorizado KitchenAid más cercano.

Condiciones de la garantía

RIVER INTERNATIONAL, S.A., garantiza sus artículos durante dos años, a partir de la fecha de compra, cubriendo la reparación, incluido mano de obra y material, o cambio del producto, o devolución del importe, contra todo defecto de fabricación o montaje, siempre que el artículo haya sido usado normalmente y según instrucciones.

ARTÍCULO _____ MARCA _____ MODELO _____

FECHA DE COMPRA _____

FIRMA Y SELLO DEL VENDEDOR _____

DATOS DE COMPRADOR:

D./Dña: _____, D.N.I. _____

Solicite el servicio de Asistencia Técnica al Vendedor o al Importador: RIVER INTERNATIONAL S.A., C/BEETHOVEN 15, 08021 BARCELONA, Tlfno.: 93-201.37.77. Fax: 93-202.38.04. Presente al S.A.T. esta GARANTÍA cumplimentada o la Factura de compra.

Atención al cliente

RIVER INTERNATIONAL, S.A.
C/Beethoven 15
08021 Barcelona

Tlfno.: 93-201 37 77

Fax: 93-202 38 04

www.riverint.com

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Marca registrada de KitchenAid, EEUU

™ Marca de KitchenAid, EEUU

La forma de la batidora es una marca de KitchenAid, EEUU

© 2005. Todos los derechos reservados.

Estas especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

KitchenAid®

Svensk

RAVIOLIMAKER

GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

RAVIOLI MAKER

GUIDE TO EXPERT RESULTS

MACHINE POUR LA PRÉPARATION ET LE REMPLISSAGE DES RAVIOLIS

GUIDE DU CONNAISSEUR

RAVIOLI MAKER

ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

ACCESSORIO PER RAVIOLI

GUIDA AI RISULTATI EXPERT

MÁQUINA DE RAVIOLIS

GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

RAVIOLI MAKER

GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

RAVIOLIMASKIN

OPPNÅ BEST MULIG RESULTATER

RAVIOLIKONE

OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

RAVIOLIMASKINE

VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

RAVIOLI MAKER

GUÍA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

RAVÍÓLÍVÉL

LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΡΑΒΙΟΛΙ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Modell 5KRAV

Ravioli Maker

Detta tillbehör är godkänt för användning

tillsammans med alla KitchenAid® köksmaskiner.



Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsåtgärder.....	3
Tillbehöret Ravioli Maker.....	4
Montering av Pasta Sheet Roller.....	5
Tips för att laga perfekt pasta.....	5
Tillredning av pastaplattor.....	6
Montering av Ravioli Maker.....	7
Använda Ravioli Maker.....	7
Skötsel och rengöring.....	9
Recept.....	10
KitchenAid® Tillbehörsgaranti för Europa (hushållsbruk).....	19
Service efter försäljning.....	19
Servicecenter.....	19

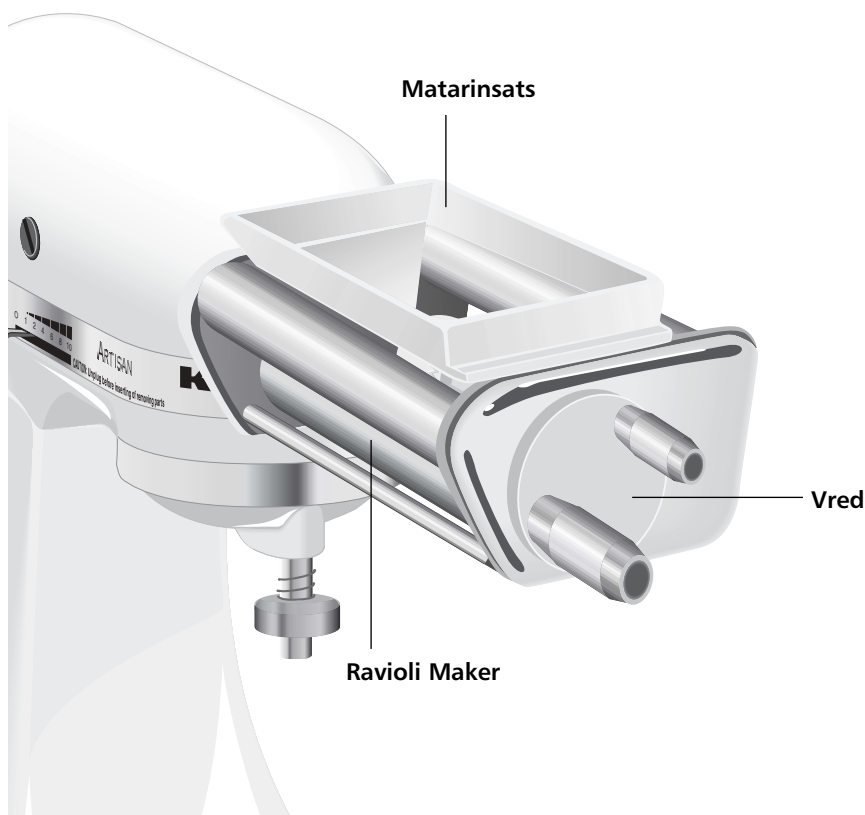
VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Grundläggande säkerhetsåtgärder skall alltid följas när elektriska apparater används, inklusive dessa:

1. Läs igenom alla instruktioner.
2. För att undvika risken för elektriska stötar, ska köksmaskinen inte placeras i vatten eller annan vätska.
3. Apparaten får endast användas av barn, under vuxet överinseende.
4. Dra ur köksmaskinens kontakt ur vägguttaget när den inte används, när delar installeras eller tas bort och när den skall rengöras.
5. Undvik att komma i kontakt med rörliga delar. Håll fingrarna borta från matarinsatsöppningen i utmatningsöppningen.
6. Använd inte köksmaskinen när sladden eller kontakten är skadad, när den inte fungerar eller när den tappats eller skadats på annat sätt. Återlämna maskinen till ditt närmsta KitchenAid-servicecenter för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
7. Om tillbehör som inte KitchenAid rekommenderar eller säljer används kan det resultera i brand, elektrisk stöt eller skada.
8. Använd inte maskinen utomhus.
9. Låt inte sladden hänga över kanten på bord eller arbetsbänkar.
10. Låt inte sladden komma i kontakt med varma ytor, t.ex. spisen.
11. Denna produkt har tagits fram för privat användning i hemmet.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Tillbehöret Ravioli Maker



Ravioli Maker — Fyller pastaplatlor med fyllning och, veckar sedan kanterna för att få remsor med fylld pasta som kan separeras för kokning efter att de torkat. Enheten monteras på köksmaskinen för stabilitet, men manövreras manuellt för noggrann kontroll.



Påfyllningsskopa —

Använd skopan för att fylla på i matarinsatsen. Den spetsiga formen hjälper till att nå in matarinsatsens hörn så att en jämn fördelning av fyllningen erhålls.



Rengöringsborste —

Används för att borsta bort torkad deg efter användning.

OBS! Detta tillbehör har skapats för att endast användas med pastadeg. Skär eller valsa inte andra material eller annan mat med detta tillbehör.

OBS! Bär inte slips, halsduk eller långa halsband när du använder maskinen. Samla långt hår i ett spanne.

Montering av Pasta Sheet Roller

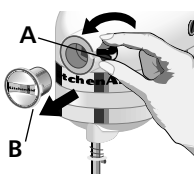
Om du inte har någon KitchenAid® Pasta Sheet Roller, kan pastaplotter tillredas för hand. Pastaplattorna skall kavlas ut till en tjocklek på 16 mm och en bredd på 15 cm för att passa i Ravioli Maker.

Montera Pasta Sheet Roller så här:

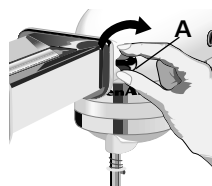
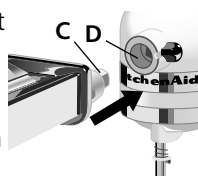
Ta bort etiketten med texten "Sänk inte ner i vatten" innan användning.

Innan tillbehör ansluts vrider du strömbrytaren på köksmaskinen till "0" och drar ur kontakten ur vägguttaget.

1. Beroende på vilken typ av tillbehörskoppling du har skall du antingen vrida upp det gångjärnsförsedda höljet eller lossa låsvredet (A) genom att vrida det moturs och ta bort tillbehörskopplingens skyddsplugg (B).



2. Ta fram Pasta Sheet Roller. Installera dess drivaxel (C) i tillbehörskopplingen (D), genom att se till att drivaxeln passar in i kopplingens fyrkantiga hylsa. Roter vid behov tillbehöret fram och tillbaka. När tillbehöret sitter på plats, passar sprinten på tillbehörskopplingen i skåran på falsen.
3. Dra åt låsvredet (A) tills enheten sitter säkert på köksmaskinen.



Tips för att laga perfekt pasta

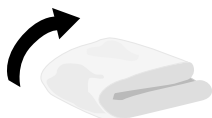
- En bra pastadeg är fast och seg, men även smidig när man tar i den. Den skall inte fastna på fingrarna eller smulas sönder. Många faktorer som till exempel luftfuktighet, mjölmärke och storleken på äggen kan påverka degens konsistens.
- Kontrollera att degen har rätt konsistens genom att klämma ihop en liten bit deg efter att ha blandat den med vispen. När degen håller ihop utan att fastna på fingrarna är den färdig. Du kan behöva tillsätta en liten mängd mjöl eller vatten för att få önskad degkonsistens.
- Om du använder din Ravioli Maker för första gången, bör du först öva på att mata pastan utan fyllning genom tillbehöret för att få rätt teknik.
- Färdig ravioli kan tillagas direkt eller förvaras i kylskåpet över natten. För längre tids förvaring bör raviolin frysas in på bakplåtspapper, för att sedan förvaras i en lufttät behållare i frysen.
- Koka raviolin i 5,8 liter saltat, kokande vatten tills den är "al dente" eller aningen fast, cirka 5 till 7 minuter.

Tillredning av pastaplattor

1. Förbered pastadegen och låt den vila i minst 10 minuter. Dela degen i delar stora som tennisbollar och arbeta med en del i taget. Vira in resten av degen i plastfolie för att förhindra att den torkar.



2. Justera Pasta Sheet Roller till läge 1 (justeras genom att dra ut och vrida vredet på tillbehörets framsida). Vrid köksmaskinen till hastighet 2 eller 4 och mata in deg i Pasta Sheet Roller.
3. Vik degen på mitten och mata in den i valsens igen. Vik och knåda flera gånger tills degen är smidig och elastisk. Strö lite mjöl över pastan samtidigt som den knådas för att underlätta torkning och delning.



4. Vrid vredet på Pasta Sheet Roller till läge 2.



2. Mata degen genom valsens för att platta till den ytterligare. Justera till läge 3 och mata degen genom valsens igen. Degen skall vara flexibel, inte som klistor och ha exakt samma bredd som valsens.
5. Mjöla pastaplattorna på båda sidor. Jämna till pastaplattans kortsidor med hjälp av en kniv.
6. För att rengöra Pasta Sheet Roller låter du delarna torka i en timme och sedan tar du bort torkad deg med hjälp av rengöringsborsten. Om den torkade degen inte går att få bort kan du försöka att slå lätt på tillbehöret med handen. En tandpetare kan vid behov användas. Använd aldrig en vass kniv eller annat vasst föremål för att ta bort överbliven deg. Polera med en mjuk, torr trasa och förvara tillbehörets delar på en torr plats i rumstemperatur.

OBS! Diska eller sänk aldrig ner tillbehöret Pasta Sheet Roller i vatten eller annan vätska. Diska inte tillbehöret i diskmaskinen.

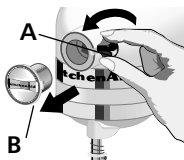
OBS! Rengör inte valsarna genom att mata in en disktrasa eller annat material genom dem. Rengör inte enheten genom att mata in föremål som till exempel knivar, skruvmejslar, etc.

Montering av Ravioli Maker

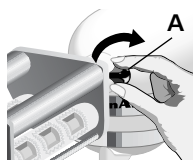
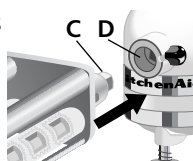
Montering av Ravioli Maker:

Innan tillbehör ansluts vrider du strömbrytaren på köksmaskinen till "0" och drar ur kontakten ur vägguttaget.

1. Lossa på låsvredet (A) genom att vrida det moturs. Ta bort tillbehörskopplingens skyddsplugg (B).
2. Ta bort matarinsatsen från tillbehöret Ravioli Maker.



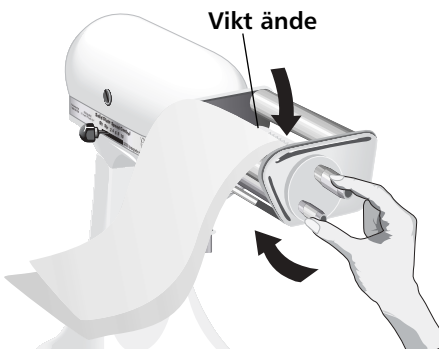
3. Installera tillbehörets drivaxel (C) i tillbehörskopplingen (D). Tillbehöret skall passa i hylsan.
4. Dra åt låsvredet (A) genom att vrida medurs tills enheten sitter säkert på köksmaskinen.



Använda Ravioli Maker

Använda

1. Ta bort matarinsatsen från tillbehöret genom att dra det uppåt.
2. Vik pastaplattan på mitten.

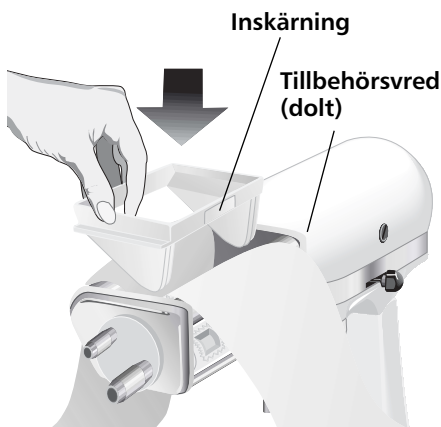


3. Mata in pastaplattan med den vikta änden först mellan valsarna. Vrid vredet ett kvarts varv för att mata fram pastaplattan.

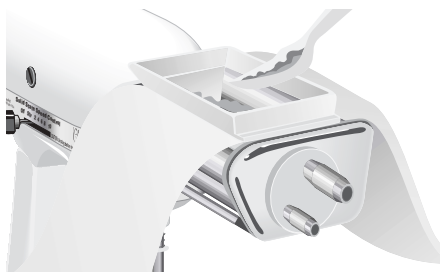


4. Separera pastaplattans två lösa ändar och häng vardera änden över var sin metallvals.

Använda Ravioli Maker



5. Placera inskärningen på ena sidan av matarinsatsens fals. Placera inskärningen vänd mot sidan där köksmaskinens tillbehörsvred sitter. Placera matarinsatsen på pastaplattan, mellan de delade ändarna och tryck ner det tills du hör ett klickande ljud och matarinsatsens sidor vilar mot kanterna på Ravioli Maker.



6. Fyll med hjälp av påfyllningsskopan på 1-2 skopor fyllning i matarinsatsen. Fördela fyllningen jämnt i matarinsatsens hörn och pressa ner fyllningen med hjälp av skopan.



7. Vrid vredet sakta.*
8. Fyll på mer fyllning i matarinsatsen efter behov. Fördela fyllningen jämnt i matarinsatsens hörn och pressa ner fyllningen med hjälp av skopan. Se till att all fyllning i matarinsatsen går åt till varje pastaplatta, annars hamnar fyllningen på valsarna. Använd skopan för att vid behov ta bort överflödig fyllning.



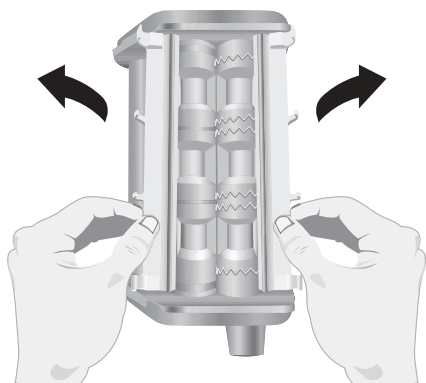
9. Placera ravioliiremsorna på en lätt mjölad yta och låt dem torka under minst 10 minuter. Avskilj sedan raviolin bit för bit.
10. Förbered tillbehöret genom att med hjälp av borsten pudra valsarna med mjöl innan nästa ravioliark matas in.

* Kontrollera att raviolin matas ut obehindrat på tillbehörets undersida.

Skötsel och rengöring

Rengöring av Ravioli Maker:

1. Pudra tillbehöret med mjöl och använd borsten vid rengöring.



2. Ta bort matarinsatsen och öppna de tunna vita plasthållarna/spakarna på tillbehörets undersida för att komma åt valsarna. Diska i varmt vatten med diskmedel.

OBS! Diska inte tillbehören i diskmaskin. Rengör inte valsarna genom att mata in en disktrasa eller annan material genom dem. Rengör inte tillbehöret genom att mata in föremål som till exempel knivar, skruvmejslar, etc.

Ravioli al Limone

(Ravioli med ricotta- och citronfyllning)

Pasta

- 300 g fint vetemjöl
- 2 ägg
- 1 olivolja
- 1 tsk salt

Fyllning

- 1½ citron
- 300 g färsk ricotta
- 1 ägg
- 50 g färskriven pecorino- eller parmesan
- 2 tsk citronlikör (Limoncello) (om så önskas)
- salt, svartpeppar

Serveras med:

- 1 knippe färsk mynta
- 80 g smör färskriven pecorino- eller parmesan

Lägg i ägg, olja, 2 till 3 teskedar vatten och en tesked salt tillsammans med mjölet i köksmaskinens mixerskål. Använd degkroken för att knåda degen. Tillsätt vatten behov. Täck över degen med en handduk och låt den vila i 30 minuter.

Tvätta citronerna till fyllningen med varmt vatten, torka av dem och riv skalet fint. Byt degkroken mot vispen och blanda ricotta med det rivna citronskalet, ägg, ost och citronlikören (om så önskas). Tillsätt salt och peppar efter smak.

Knåda degen igen genom att använda degkroken. Dela den i delar (stora som tennisbollar). Svep in återstående delar i platsfolie. Justera Pasta Sheet Roller till läge 1 och mata degen genom valsen (se sidan 6) för att forma tunna plattor. Byt Pasta Sheet Roller mot Ravioli Maker. Vik pastaplattan på mitten och placera matarinsatsen på pastaplattan. Tillsätt sedan fyllningen med hjälp av medföljande skopa. Placera raviolin på handdukar och låt den torka vid behov.

Koka upp rikligt med vatten. Skölj myntan och dela bladen i mindre bitar. Tillsätt salt i vattnet och lägg sedan i raviolin, och koka den i 3 till 4 minuter beroende på färskheten.

Smält smör innan serveringen och tillsätt en del av myntan. Låt raviolin rinna av. Servera raviolin med resterande färsk mynta och fördela smör över bitarna. Servera osten vid sidan.

Ravioli alla Milanese (Ravioli från Milano)

Fyllning

- 250 g kokt kyckling
- 1 lammhjärna
- 150 g märg av nöt
- 25 g smör
- 1 msk riven parmesan
- 25 g färska brödsmulor
- 2 äggulor
- muskot, peppar och salt

Pasta

- 325 g fint vetemjöl
- 4 ägg
- salt

Serveras med:

- Kycklingsky
- 1 msk smör
- 40 g parmesan eller
- 100 g smör och 60 g parmesan

Förbered först fyllningen. Dela kycklingen i små bitar med köttkvarnen i köksmaskinens mixerskål. Blanchera hjärnan i kokande vatten, låt den rinna av och mal den. Blanda hjärna och kyckling i mixerskålen.

Mjuka upp märgen i varmt vatten och tillsätt den sedan till kycklingen och hjärnan i mixerskålen. Blanda hjärna, kyckling och märg i köksmaskinens mixerskål med hjälp av vispen. Tillsätt smör, riven ost, brödsmulor, äggulor och en nypa riven muskot i blandningen. Knåda blandningen några minuter med hjälp av degkroken. Gör pasta med mjöl, ägg och salt genom att använda degkroken.

Tillred pastaplattorna (se sidan 6) med Pasta Sheet Roller och fyll plattorna genom att använda Ravioli Maker. Låt raviolin vila i 15 minuter.

Koka raviolin i rikligt med vatten och en nypa salt. Lått vattnet rinna av och placera hälften av den kokta raviolin i en förvärmad eldfast form. Häll hälften av kycklingskyn (eller det smälta smöret) över raviolin. Tillsätt den andra hälften av raviolin med återstående vätska. Rör försiktigt, tillsätt riven ost, rör igen och servera.

Ravioli alla Parmigiana (Ravioli med parmesan)

Sås

- 1 gul lök
- 2 vitlöksklyftor
- 1 morot
- 1 stjälk blancherad blekselleri
- 60 g smör
- 3 msk olivolja
- 300 g nötfärs
- 4 msk torrt röt vin
- 400 g tomat (på burk)
- peppar och salt
- parmesan

Fyllning

- 6 msk rivet franskbröd (använd grönsaksskäraren och rivjärnet)
- 1 ägg
- malen kanel
- muskot, peppar och salt

Pasta

- 240 g fint vetemjöl
- 3 ägg
- salt

Skala och hacka löken och vitlök. Skrapa eller skala moroten och hacka den. Hacka den blancherade bleksellerin. Stek lök, morot, blancherad selleri och vitlök till såsen med smör och olja i en kastrull. Tillsätt nötfärs (malen i köttkvarnen) och stek runt om. Tillsätt vinet och vrid upp värmen för att förånga alkoholen. Tillsätt, krossade tomaterna samt peppar och salt efter smak. Lägg på ett lock och låt såsen sjuda i minst 2 timmar. Rör om då och då. Tillsätt vatten om blandningen blir för torr.

Lägg det rivna franskbrödet i mixerskålen och håll i 4 matskedar sås. Lägg i äggen för att få en tjockare konsistens. Använd vispen. Tillsätt muskot, kanel, salt och peppar efter smak. Fyllningen skall vara tjock.

Tillred pastan i köksmaskinens mixerskål genom att använda degkroken. Använd sedan Pasta Sheet Roller för att kavla ut degen (se sidan 6). Ersätt Pasta Sheet Roller mot Ravioli Maker och lägg i fyllningen mellan plattorna med hjälp av påfyllningsskopen. Låt raviolin vila i 15-20 minuter.

Koka raviolin i rikligt med kokande, saltat vatten. Håll av vattnet och lägg raviolin i en varm serveringsskål. Häll såsen över raviolin och rör om. Strö över rikligt med riven parmesanost och servera.

Ravioli alla Ghiotta (Smakrik Ravioli)

Fyllning

- 1 gul lök
- 150 g rökt skinka
(t.ex. Parma- eller, San Daniele)
- 2 msk olivolja
- 2 msk smör
- 250 g kalvfärs
- 5 msk torrt vitt vin
- 4 msk kalvfond
muskot
peppar och salt
- 1 ägg

Pasta

- 320 g fint vetemjöl
- 4 ägg
- salt

Serveras med:

- 2 msk smör
- tomatsås (sid. 37
"Tomatpassata",
Stora KitchenAid-
Kokboken)
- 40 g parmesan

Förbered först såsen så att den kan sjuda medan du tillreder resten.

Gör sedan fyllningen. Skala och hacka löken och bryn försiktigt tillsammans med skinka, olja och smör. Tillsätt färsen och fortsätt rör tills den är gyllenbrun. Häll i vinet och låt alkoholen förångas. Tillsätt kalvfond och låt såsen sjuda tills färsen är genomkokt. Ta bort kastrullen från värmen, tillsätt en nypa muskot, peppar och salt efter smak. Låt den svalna. Lägg blandningen i mixerskålen och blanda i ägg med hjälp av vispen.

Tillred pastan med mjöl, ägg och salt. Anslut Pasta Sheet Roller till köksmaskinen och gör plattor (se sidan 6). Byt sedan till Ravioli Maker och gör ravioli. Låt raviolin vila i 15 minuter.

Lägg i raviolin i kokande, saltat vatten. Låt vattnet rinna av och placera den kokta raviolin i en förvärmad, täckt serveringsskål. Tillsätt smör, såsen och riven ost och rör försiktigt. Serveras varm.

Ravioli con Spinaci e Pecorino

(Ravioli med spenat och pecorino)

Fyllning

225 g kokt spenat

2 msk smör

2 ägg

275 g mjuk pecorino

muskot

peppar och salt

1-2 msk fint vetemjöl

Pasta

200 g finmalet

durumvete mjöl

3 ägg

salt

Smaksättning:

tomatsås (sid. 37

"Tomatpassata",

Stora KitchenAid-
Kokboken)

30 g lagrad pecorino

Hacka spenaten fint och lägg den i en kastrull med smör. Blanda därefter den frästa spenaten i mixerskålen med äggen, pecorino, och en nypa riven muskot. Tillsätt peppar och salt efter smak. Blanda med vispen. Tillsätt mjöl och blanda igen. Lägg undan blandningen.

Tillred pasta med durumvete mjöl istället för vanligt mjöl, ägg och salt med hjälp av degkroken. Anslut pastamaskinen på köksmaskinen och gör pastaplattor (se sidan 6). Byt sedan pastamaskinen mot Ravioli Maker. Använd fyllningen för att göra ravioli. Låt vila i 15 minuter innan den kokas i rikligt med saltat vatten. Värm tomatsåsen under tiden.

Häll av vattnet, placera pastan i en förvärm� serveringsskål och häll över såsen. Strö över riven lagrad pecorino och servera varmt.

Ravioli alla Bolognese

(Ravioli med köttfärssås)

Fyllning

- 2 msk smör
- 100 g fläsk
- 75 g kalkonfilé
- 75 g kalv
- 50 g kalvhjärna
- 100 g mortadella
- 2 äggulor
- 60 g parmesan muskot
- peppar och salt

Pasta

- 450 g fint vetemjöl
- 3 ägg
- salt
- 1 tsk olivolja (valfritt)

Serveras med:

- 100 g smör eller tomatsås (sid. 37 "Tomatpassata", Stora KitchenAid-Kokboken)
- 60 g parmesan

Gör först fyllningen. Smält smör i en kastrull och lägg i fläsk, kalkon och kalv. Låt sjuda på medelvärme under 10 minuter och lägg sedan i hjärna och mortadella. Blanda allting på värme i 5 till 10 minuter. Mal blandningen med hjälp av köttkvarnen. Lägg den fint malna köttblandningen i mixerskålen och tillsätt äggulor, riven parmesanost (med grönsaksskäraren och rivjärnet) och en nypa riven muskot. Smaksätt med peppar och salt. Använd degkroken och knåda till en homogen blandning. Ställ åt sidan.

Gör ravioli med mjöl, ägg, ½ dl vatten, salt och olja vid behov. Knåda degen med degkroken. Gör plattor med Pasta Sheet Roller (se sidan 6). Anslut sedan Ravioli Maker till köksmaskinen och gör ravioli med fyllningen. Låt vila i 20 minuter.

Koka raviolin i riktigt med saltat vatten. Häll av och placera i en förvärmad serveringsskål. Häll det smälta smöret över raviolin och strö på riven ost eller häll på tomatsås följt av riven ost. Serveras varm.

Ravioli alla Panna (Ravioli i gräddsås)

Fyllning

- 3 msk smör
- 100 g fläskfärs
- 100 g kalvfärs
- 30 g parmesan
- 1 msk färska
brödsbulor
- 100 g skinka
muskot
- peppar och salt
- 2 msk varm buljong
- 1 msk hackad persilja

Pasta

- 320 g fint vetemjöl
- 4 ägg
- salt

Sås

- 50 g smör
- 3 blad färska salvia
- 2 dl grädde

Serveras med:

- 40 g parmesan
- vitpeppar

Smält smöret i en kastrull och bryn köttet. Rör tills köttet är färdigt och placera det sedan i köksmaskinens mixerskål. Tillsätt riven ost (riven med grönsaksskäraren och rivjärnet) brödsbulor, fint hackad skinka och en nypa riven muskot till köttblandningen. Blanda till en jämn smet med vispen. Tillsätt peppar och salt efter smak. Tillsätt buljong och persilja. Blanda igen och ställ åt sidan.

Gör raviolin med mjöl, ägg och salt i mixerskålen med hjälp av degkroken. Använd sedan pastamaskinen och kavla ut degen i två jämna plattor (se sidan 6). Gör raviolin med fyllningen i Ravioli Maker. Ställ åt sidan.

Under tiden värmer du smöret och salviabladen i en liten kastrull i 5 minuter. Ta bort salvia och tillsätt grädden. Låt den bli varm. Tillsätt peppar och salt efter smak. Ställ undan och håll varmt.

Lägg raviolin i rikligt med kokande vatten. Häll av vattnet när raviolin är färdig och lägg raviolin i en serveringsskål. Häll gräddsåsen över raviolin och rör om. Strö över vitpeppar och riven ost. Serveras varm.

Ravioli alla Vegetariana (Vegetarisk ravioli)

Fyllning

- 2 *medelstora auberginer*
- Frityrolja*
- 20 *valnötter*
- 2 *dl tjock bechamelsås*
- 1 *msk hackad persilja*
- 2 *äggulor*
- muskot*
- peppar och salt*

Skala och hacka auberginerna, bryn dem tills de är gyllenfärgade, låt de rinna av på papper och ställ åt sidan. När de svalnat blandar du auberginer med skållade och hackade valnötter, bechamelsås, hackad persilja och äggulor med hjälp av vispen i köksmaskinens mixerskål. Tillsätt lite riven muskot och smaksätt med salt och peppar.

Gör pastan med mjöl, ägg och en nypa salt med hjälp av degkroken i köksmaskinens mixerskål. Gör därefter plattorna med Pasta Sheet Roller och raviolin med Ravioli Maker (se sidan 6). Låt vila i 10 minuter.

Pasta

- 325 *g fint vetemjöl*
- 4 *ägg*
- salt*

Friterar raviolin 4 bitar åt gången och låt rinna av på papper. Lägg upp den friterade raviolin på ett varmt serveringsfat. Håll tomatsåsen över raviolin och strö över osten. Servera så varmt som möjligt.

Serveras med:

- tomatsås (sid. 37*
- "Tomatpassata",*
- Stora KitchenAid-*
- Kokboken)*
- 40 *g parmesan*

Ravioli con la Zucca (Ravioli med pumpa)

Fyllning

- 1,75 kg gul pumpa
- 60 g parmesan
- 5 amarettikakor
- 200 g mostarda di frutta
(kanderad frukt)
- muskot
- malen ingefära
- peppar och salt

Pasta

- 325 g fint vetemjöl
- 4 ägg
- salt

Serveras med:

- 100 g smör
- 5 blad färsk salvia
- 60 g parmesan

Ugnsbaka pumpan, precis som ugnsbakad potatis med skalet på. Ta bort pumpans frö och lägg det mjuka köttet mixerskålen, tillsätt sedan riven parmesanost (riven i förväg med grönsaksskäraren och rivjärnet) och blanda med hjälp av vispen. Tillsätt sedan de smulade amarettikakorna och den hackade frukten. Smaksätt försiktigt med en nypa riven muskot, ingefära, peppar och salt och ställ åt sidan.

Gör pastan med mjöl, ägg och salt i mixerskålen med hjälp av degkroken. Gör därefter plattorna med Pasta Sheet Roller och raviolin (se sidan 6) med Ravioli Maker. Låt vila i 15 minuter.

Koka raviolin i riktigt med saltat vatten. Under tiden kan du värma smöret i en liten såskastrull tills det är gyllenbrunt och tillsätt sedan salvian. Håll det varmt.

Häll av vattnet och lägg hälften av raviolin i en förvärm� serveringsskål. Häll hälften av smöret (ta först bort salvian) över raviolin och strö över hälften av den rivna osten över serveringsskålen. Tillsätt resten av raviolin, resten av det smälta smöret och den rivna osten. Serveras varm.

KitchenAid® Tillbehörsgaranti för Europa (hushållsbruk)

Garantilängd:	KitchenAid betalar för:	KitchenAid betalar inte för:
Två års full garanti från inköpsdatum.	Utbytesdelar och arbetskostnad för reparationer som korrigerar fel på material och tillverkningskvalitet. Servicen måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid After Sales Service Center.	A. Reparationer om Matberedaren används för andra ändamål än normal matberedning. B. Skador orsakade av olyckor, ändringar, felaktig användning, missbruk eller installation/drift som inte sker i överensstämmelse med lokala elektriska föreskrifter.

KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

Service efter försäljning

All service bör skötas lokalt av ett av KitchenAid auktoriserat servicecenter. Kontakta din återförsäljare för att få namn och adress till närmaste av KitchenAid auktoriserade serviceanläggning.

SEBASTIAN AB
Österlånggatan 41/Box 2085
S-10312 STOCKHOLM
Tel: 08-555 774 00

Servicecenter

El & Digital
Ringvägen 17
118 53 STOCKHOLM
08-845180

Caricon Electric
Odinsplatsen 9
411 02 GÖTEBORG
031-155060

Relectric Service
Kammakargatan 27
111 60 STOCKHOLM
08-230480

Rakspecialisten
Möllevångsgatan 34
214 20 MALMÖ
040-120770

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registrerat varumärke för KitchenAid, USA
™ Varumärke för KitchenAid, USA
Köksmaskinens form är et varumärke KitchenAid, USA
© 2005. Alla rättigheter förbehållna.

Specifikationer är föremål för ändring utan föregående meddelande.

KitchenAid®

RAVIOLIMAKER

GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

RAVIOLI MAKER

GUIDE TO EXPERT RESULTS

MACHINE POUR LA PRÉPARATION ET LE REMPLISSAGE DES RAVIOLIS

GUIDE DU CONNAISSEUR

RAVIOLI MAKER

ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

ACCESSORIO PER RAVIOLI

GUIDA AI RISULTATI EXPERT

MÁQUINA DE RAVIOLIS

GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

RAVIOLI MAKER

GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

RAVIOLIMASKIN

OPPNÅ BEST MULIG RESULTATER

RAVIOLIKONE

OPAS PARHAISIIN TULOXSIIIN

RAVIOLIMASKINE

VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

RAVIOLI MAKER

GUÍA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

RAVÍÓLÍVÉL

LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΡΑΒΙΟΛΙ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Norsk

Modell 5KRAV

Raviolimaskin

Dette tilbehøret er godkjent for bruk
med alle KitchenAid® kjøkkenmaskiner.



Innhold

Viktige sikkerhetsregler	3
Raviolimaskinens tilbehør	4
Montering av pastaplaterulleren	5
Tips for perfekt pasta	5
Lage pastaplater	6
Montering av raviolimaskinen	7
Bruk av raviolimaskinen	7
Vedlikehold og rengjøring	9
Oppskrifter	10
Husholdnings KitchenAid® Utstyrsgaranti for Europa	19
Ettersalgsservice	19
Servicesenter	19

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

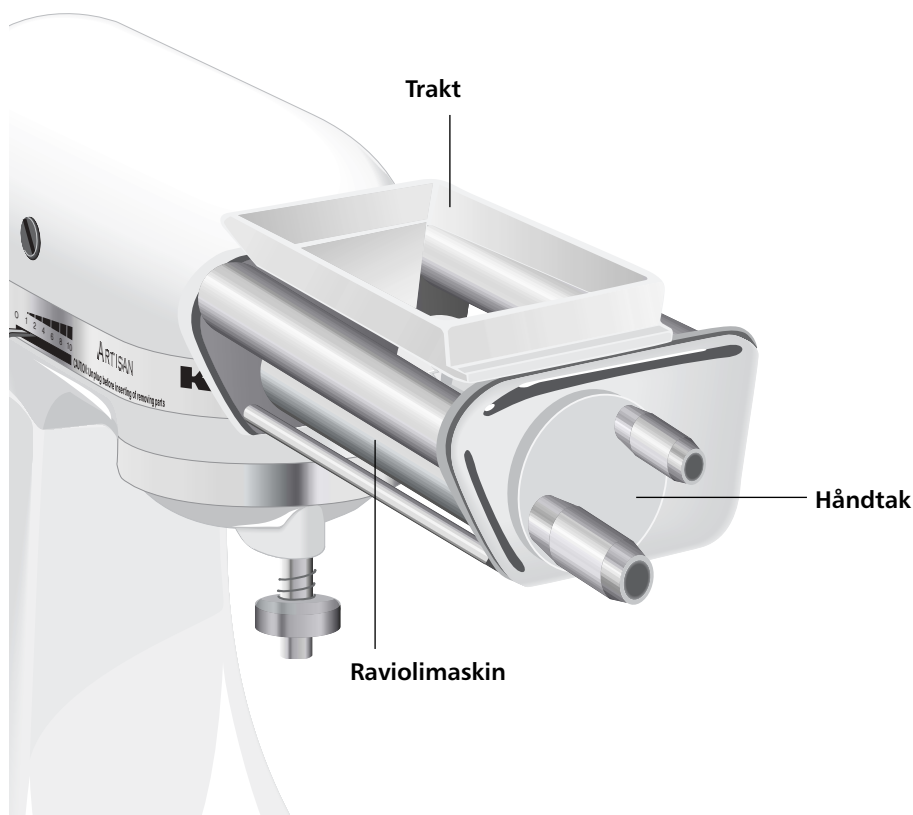
Når elektrisk kjøkkenutstyr brukes, bør man alltid følge grunnleggende sikkerhetsregler, inklusive de følgende:

1. Les hele bruksanvisningen.
2. For å unngå fare for elektrisk støt, dypp ikke kjøkkenmaskinen i vann eller andre væsker.
3. Maskinen må ikke brukes av barn, uten tilsyn av en voksen.
4. Trekk ut kjøkkenmaskinens støpsel når den ikke brukes, før du tar av eller setter på deler, og før den rengjøres.
5. Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold fingrene vekk fra trakt i strømførende deler.
6. Ikke bruk maskinen hvis ledningen eller støpselet er skadet, eller etter at maskinen har fungert feil, har falt ned eller er skadet på noen måte. Ta med kjøkkenmaskinen til nærmeste KitchenAid verksted for undersøkelser, reparasjoner, eller elektrisk eller mekanisk justering.
7. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt eller solgt av KitchenAid kan forårsake brann, elektrisk støt eller skade.
8. Bruk ikke kjøkkenmaskinen utendørs.
9. La ikke ledningen henge over kanten på bordet eller benken.
10. La ikke ledningen komme i kontakt med varme flater, inkludert ovnen.
11. Dette produktet er kun beregnet på husholdningsbruk.

TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN

Raviolimaskinens tilbehør

Norsk



Raviolimaskin — Fyller pastaplatene med fyll, presser sammen kantene for å få striper av fylt pasta som etter tørking kan deles opp til koking. Enheten festes til kjøkkenmaskinen så den er stabil, men den betjenes manuelt for presis kontroll.



Skje — Bruk skjeen for å legge fyllet i trakten.

Den spisse formen gjør det lettere å spre fyllet i hjørnene av trakten slik at den kommer jevnt utover.



Rengjøringsbørste — Brukes til å børste vekk tørr deig etter bruk.

MERK: Tilbehøret må bare brukes med pastadeig. Ikke kutt eller rull annet materiale eller andre matvarer med dette tilbehøret.

MERK: Når du bruker maskinen, må du ikke bruke slips, skjert eller lange halskjeder. Langt hår må bindes sammen.

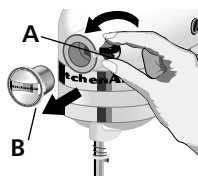
Montering av pastaplaterulleren

Hvis du ikke har en KitchenAid® pastaplateruller, kan pastaplater lages for hånd. Pastaplatene skal ruller ut til en tykkelse på 16 mm og en bredde på 15 cm for å kunne komme gjennom raviolimaskinen.

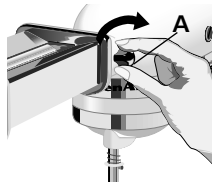
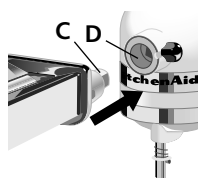
Montere pastaplaterulleren: Fjern etiketten "Do not immerse in water" før bruk.

Før du monterer tilbehøret, må du stille bryteren på "O" og koble enheten fra strømmen.

1. Avhengig av hvilken type nav du har, må du enten slå opp det hengslete dekselet eller løsne festeknotten (A) ved å vri den mot urviseren og fjerne dekselet på tilbehørsnavet (B).



2. Velg pastaplate-rulleren. Sett tilbehørsskaftet (C) inn i tilbehørsnavet (D), og kontroller at skaftet kommer godt på plass i den firkantede navkontakten. Vri tilbehøret frem og tilbake hvis det er nødvendig. Når tilbehøret er i riktig stilling, passer pinnen på tilbehøret inn i hakket på navets kant.
3. Stram til festeknotten (A) til enheten er godt festet til kjøkkenmaskinen.



Tips for perfekt pasta

- Pastadeigen skal være fast, læraktig og elastisk. Den skal ikke klistre seg til fingrene dine eller smuldre opp og gå i oppløsning. Mange faktorer, for eksempel fuktighet, meltypen som brukes og størrelsen på eggene er avgjørende for deigens konsistens.
- For å teste deigens konsistens, klyper du sammen litt deig etter å ha blandet den med den flate vispen. Hvis deigen er fast og ikke stikker til fingrene dine, skulle den være bra. Det kan være nødvendig å tilsette litt mel eller vann for å oppnå riktig konsistens på deigen.
- Hvis det er første gang du bruker raviolimaskinen, kan du øve deg med å mate inn pasta uten fyll gjennom tilbehøret for å forbedre teknikken din.
- Oppdelte ravioli kan kokes med en gang eller oppbevares i kjøleskapet natten over. Skal de oppbevares i lengre tid, kan de tørkes enkeltvis på bakepapir. Fryses deretter i en lufttett beholder.
- Kok ravioli i 5,8 liter kokende, saltet vann til de er "al dente" eller litt faste, ca. 5 til 7 minutter.

Lage pastaplater

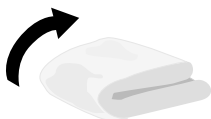
1. Lag pastadeig og la den stå minst 10 minutter. Kutt deigen i deler som er omtrent like store som en tennisball og arbeid med én del av gangen. Pakk resten av deigen i plastfolie så den ikke tørker.



2. Still pastaplaterulleren på 1 (pastaplaterulleren innstilles ved å dra ut og vri knotten på forsiden av tilbehøret). Still kjøkkenmaskinen i hastighet 2 eller 4 og mat deigen inn i pastaplaterulleren.



3. Brett deigen én gang og rull den igjen. Gjenta bretteingen og knaingen flere ganger eller til deigen er myk og elastisk. Strø litt mel over pastaen mens du ruller slik at den blir lettere å tørke og dele opp.



4. Still pastaplate-rullerens justeringsknott på 2. Mat deigen gjennom valsene for å



gjøre den enda flatere. Still knotten på 3 og mat deig gjennom valsene igjen. Deigen skal være smidig, den skal ikke være klissen og bredden skal være den samme som på de flate valsene.

5. Strø litt mel på begge sider av deigflaket. Skjær til deigflaket i hver ende med en kniv.
6. For å gjøre ren pastaplaterulleren, lar du delene lufttørke i én time og fjerner tørket deig ved hjelp av rengjøringsbørsten. Hvis du ikke får fjernet den tørkede deigen, kan du banke lett på utstyret med hånden. En tannpirker kan eventuelt brukes. Bruk aldri en kniv eller en annen skarp gjenstand for å fjerne deig. Tørk av med en myk, tørr klut og oppbevar delene på et tørt sted ved romtemperatur.

MERK: Pastaplaterulleren må aldri vaskes eller dyppes i vann eller annen væske. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

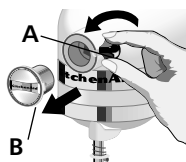
MERK: Mat aldri et oppvaskhåndkle eller lignende gjennom valsene for å rengjøre dem. Stikk aldri gjenstander som kniver, skrujern o.l. for å rengjøre enheten.

Montering av raviolimaskinen

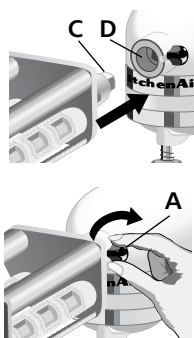
Montere raviolimaskinen:

Før du monterer tilbehøret, må du stille bryteren på "O" og koble enheten fra strømmen.

1. Løsne festeknotten (A) ved å dreie den mot urviseren. Fjern dekslet på tilbehørnavet (B).
2. Ta påfyllingstrakten ut av raviolimaskinen.



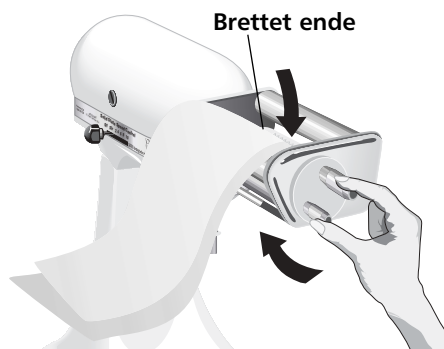
3. Sett tilbehørsskafet (C) inn i tilbehørnavet (D). Tilbehøret skal være i flukt med navet.
4. Stram til festeknotten (A) ved å dreie den med urviseren til enheten er festet godt fast i kjøkkenmaskinen.



Bruk av raviolimaskinen

Bruke maskinen:

1. Ta trakten ut av raviolimaskinen ved å dra den godt opp.
2. Brett pastaflaket én gang.

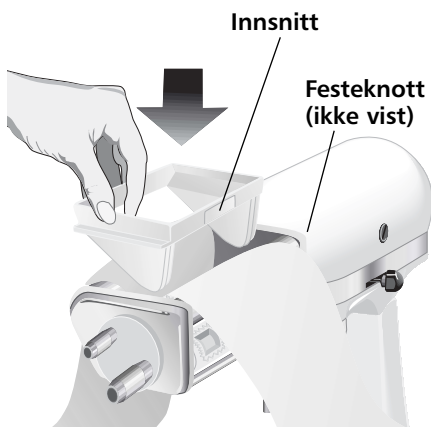


3. For å mate med pastaplatene, stikk den foldede enden mellom valsene. Drei håndtaket med en kvart omdreining for å mate inn pastaplatene.

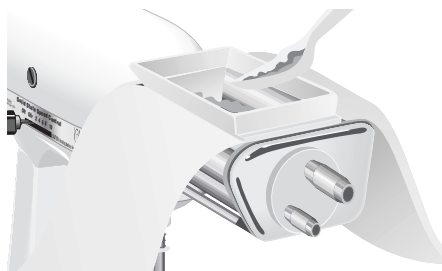


4. Skill pastaplatene to løse ender og legg hver ende over metallvalsene.

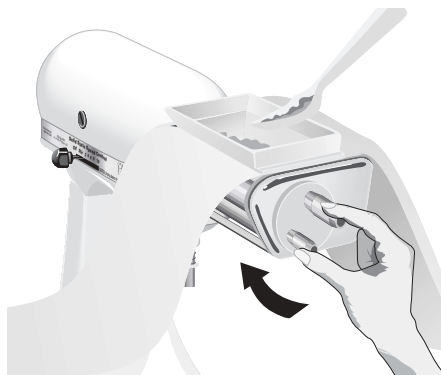
Bruk av raviolimaskinen



5. Finn det lille innsnittet på den ene siden av trakten. Still siden med innsnittet slik at den kommer ovenfor siden med festeknotten på kjøkkenmaskinen. Plasser trakten på toppen av deigflaket, mellom de adskilte endene, og dytt ned helt til du hører et klikk og traktens sidekanter hviler mot raviolimaskinen.



6. Med skjeen som følger med legger du 1-2 skjeer fyll inn i trakten. Spre fyllet jevnt utover til hjørnene på trakten og trykk fyllet jevnt og forsiktig ned med skjeen.



7. Vri langsomt håndtaket.*
8. Tilsett mer fyll i trakten etter behov. Spre fyllet jevnt utover til hjørnene på trakten og trykk fyllet forsiktig ned med skjeen. Påse at all fyllet i trakten er brukt før du kommer til enden av pastaarket, ellers vil fyllet samle seg på valsene. Bruk skjeen til å fjerne overflødig fyll om nødvendig.



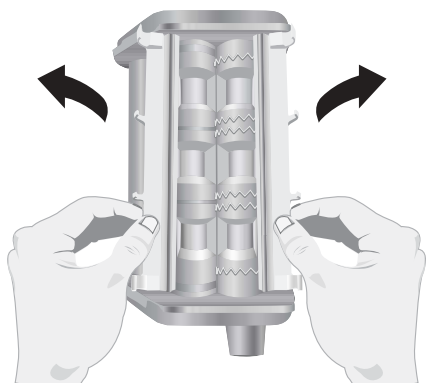
9. Legg strimlene med ravioli på en overflate hvor du har strødd litt mel og la dem tørke i minst 10 minutter. Del ravioliene én etter én.
10. Før du ruller neste ark med raviolistrimler, må du rengjøre tilbehøret med rengjøringsbørsten og strø litt mel på valsene.

* Kontroller at ravioliene mates uhindret gjennom bunnen på tilbehøret.

Vedlikehold og rengjøring

Rengjøre raviolimaskinen

1. Dryss litt mel på tilbehøret og bruk børsten til å gjøre den ren.



2. Ta ut trakten og åpne de tynne hvite plastholderne på bunnen av tilbehøret for å komme til valsene. Vask den i varmt såpevann.

MERK: Må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Mat aldri et oppvaskhåndkle eller lignende gjennom valsene for å gjøre dem rene. Stikk aldri gjenstander som kniver, skrujern o.l. for å rengjøre tilbehøret.

Ravioli al Limone

(Ravioli med Ricotta-sitron fyll)

Pasta

- 300 g hvetemel
- 2 egg
- 1 spiseskje olivenolje
- 1 strøken teskje salt

Fyll

- 1½ ubehandlede sitroner
- 300 g fersk ricotta
- 1 egg
- 50 g nyrevet Pecorino eller parmesanost
- 2 spiseskjeer Limoncello (likør) (eventuelt)
- salt, sort pepper

Serveres med:

- 1 kvast frisk peppermynte
- 80 g smør
- nyrevet Pecorino eller parmesanost til pynt

Bland eggene, oljen, 2 - 3 teskjeer vann og en strøken teskje salt sammen med melet i blandeollen. Bruk eltekroken til å elte deigen. Tilsett vann om nødvendig. Pakk deigen inn i et håndkle og la den stå 30 minutter.

Til fyllet: vask sitronene i varmt vann, tørk dem og finrasp skallet. Skift ut eltekroken med den flate vispen og bland ricotta med det raspede sitronskallet, ost og eventuelt limoncello. Smak til med salt og pepper.

Elt deigen igjen med eltekroken. Del den opp i stykker (omtrent på størrelse med en tennisball). Legg flere stykker i plastfolie. Still pastarulleren på kjøkkenmaskinen på 1 og mat deigen gjennom valsene (se side 6) for å forme tynne flak. Skift ut pastarulleren med raviolimaskinen. Brett pastaarket én gang og plasser trakten på toppen av deigflaket. Begynn deretter å tilsette fyllet ved hjelp av medfølgende skje. Legg ravioliene på håndklær og la dem tørke hvis det er nødvendig.

Kok opp mye vann i en kjele. Vask peppermynten og riv bladene i små biter. Salt vannet, legg ravioliene oppi og kok dem 3 til 4 min, avhengig av hvor ferske de er.

Smelt smøret før servering. Tilsett noe av peppermynten. Sil vannet av ravioliene. Dryss frisk peppermynte over ravioliene og hell peppermyntesmør over. Server osten for seg.

Ravioli alla Milanese (Ravioli fra Milan)

Fyll

- 250 g stekt kylling
- 1 lammehjerne
- 150 g oksemarg
- 25 g smør
- 1 spiseskje revet parmesanost
- 25 g ferske brødsmuler
- 2 eggeplommer
- revet muskatnøtt, pepper og salt

Pasta

- 325 g hvetemel
- 4 egg
- salt

Serveres med:

- Kjøttkraft
- 1 spiseskje smør
- 40 g parmesanost eller
- 100 g smør og
- 60 g parmesanost

Lag først fyllet. Finhakk kyllingen med kvernen i blandeollen. Forvell hjernen i kokende vann, sil av vannet og mal den. Bland hjernen og kyllingen sammen i blandeollen.

Mykne margen i varmt vann, ta den ut og bland den sammen med kyllingen og hjernen i blandeollen. Bland det hele sammen i blandeollen med vispen. Tilsett smøret, den revne osten, brødsmlene, eggeplommene og en knivsodd revet muskatnøtt i blandingen. Kna blandingen et par minutter med eltekroken. Lag pasta med hvetemel, egg og salt med eltekroken.

Lag pastaflakene (se side 6) med pastaplaterulleren og fyll flakene med raviolimaskinen. La ravioliene hvile i 15 min.

Kok ravioliene i rikelig med kokende, saltet vann. Sil av vannet og legg halvparten av de kokte ravioliene i et varmt fat. Hell halvparten av kjøttkraften (eller smeltet smør) over ravioliene. Tilsett den andre halvparten av ravioliene med resten av sausen. Bland forsiktig, tilsett revet ost, bland sammen igjen og server.

Ravioli alla Parmigiana

(Ravioli med parmesan)

Saus

- 1 løk
- 2 fedd hvitløk
- 1 gulrot
- 1 stilk forvellet stangselleri
- 60 g smør
- 3 spiseskjeer olivenolje
- 300 g malt oksekjøtt (biff)
- 4 spiseskjeer tørr rødvin
- 400 g tomater (hermetiske)
- salt og pepper
- Parmesanost

Fyll

- 6 spiseskjeer raspet toast (bruk rivjernet til grønnsaker)
- 1 egg
- kanel
- revet muskatnøtt, salt og pepper

Pasta

- 240 g hvetemel
- 3 egg
- salt

Rens og hakk opp løken og hvitløken. Skrell gulroten og hakk den opp. Hakk opp den forvellede sellerien. Til sausen: fres løken, gulroten, sellerien og hvitløken i en kjele med smør og olje. Tilsett det malte kjøttet (malt i kjøttkvernen) og brun det på alle sider. Tilsett vinen, sett opp varmen og la alkoholen dampe vekk. Tilsett de meste tomatene som har dryppet av seg vannet og smak til med salt. Sett lokk på sausen og la det putre i minst 2 timer. Rør i den av og til. Tilsett litt vann hvis blandingen blir for tørr.

Ha den raspede toasten opp i blandeollen og hell i 4 spiseskjeer saus. Tykne den til med egg. Bruk vispen. Tilsett litt revet muskatnøtt og kanel og smak til med salt og pepper. Fyllet skal være tykt.

Lag i stand pasta i blandeollen, ved hjelp av eltekroken. Bruk deretter pastarulleren for å rulle ut deigen (se side 6). Skift pastarulleren ut med raviolimaskinen og legg fyllet mellom arkene med skjeen. La ravioliene hvile i 15-20 min.

Kok ravioliene i rikelig med saltet vann. Sil av vannet og legg ravioliene i en varm bolle. Hell sausen over og bland sammen. Dryss masse revet parmesanost og server.

Ravioli alla Ghiotta

(Smakfull ravioli)

Fyll

- 1 løk
- 150 g spekeskinke (for eksempel Parma, San Daniele)
- 2 spiseskjeer olivenolje
- 2 spiseskjeer smør
- 250 g malt kalvekjøtt
- 5 spiseskjeer tørr hvitvin
- 4 spiseskjeer kalvekraft
- revet muskatnøtt
- salt og pepper
- 1 egg

Pasta

- 320 g hvetemel
- 4 egg
- salt

Serveres med:

- 2 spiseskjeer smør
- tomatsaus
- 40 g parmesanost

Lag sausen først så den kan putre mens resten tilberedes.

Lag deretter fyllet. Rens og hakk opp løken og surr den forsiktig med skinken, olje og smør.

Tilsett det malte kjøttet og fortsett å røre til det er brunet. Hell i vinen og la alkoholen dampe vekk.

Tilsett litt kalvekraft og la det putre til det malte kjøttet er kokt. Ta kjelen vekk fra varmen, tilsett en knivsodd revet muskatnøtt og smak til med salt og pepper. La det stå og kjøle. Hell blandingen over i blandeblønden og bland i egg med vispen.

Lag pastadeigen med mel, egg og salt. Fest pastarulleren til kjøkkenmaskinen og lag tynne flak (se side 6). Skift deretter tilbehør og monter raviolimaskinen. Lag ravioli. La ravioliene hvile i 15 min.

Kok ravioliene i kokende, saltet vann. Sil av vannet og legg de kokte ravioliene i et varmt fat med lokk. Tilsett smøret, sausen og revet ost og bland forsiktig. Serveres varmt.

Ravioli con Spinaci e Pecorino (Ravioli med spinat og Pecorino)

Fyll

- 225 g kokt spinat
- 2 spiseskjeer smør
- 2 egg
- 275 g Pecorino
- revet muskatnøtt
- salt og pepper
- 1-2 spiseskjeer hvetemel

Pasta

- 200 g semulemel
- 3 egg
- salt

Smakstilsetning:

tomatsaus

- 30 g gammel Pecorino

Finhakk spinaten og rør den med smør i en kjele. Bland deretter den stekte spinaten i blandeollen med eggene, Pecorino og en knivsodd revet muskatnøtt. Smak til med salt og pepper. Bland det hele med vispen. Tilsett melet og bland igjen. Sett blandingen til side.

Lag pasta med semulemel (istedenfor vanlig mel), egg og salt, ved hjelp av eltekroken. Fest pastarulleren til kjøkkenmaskinen og lag pastaflak (se side 6). Skift deretter ut pastarulleren med raviolimaskinen. Bruk fyllet for å lage ravioliene. La dem stå 15 minutter før de kokes i rikelig med kokende, saltet vann. I mellomtiden varmes tomatsoosen.

Sil vannet av ravioliene, legg dem i et varmt fat og hell soosen over. Dryss revet gammel Pecorino over og server glovarmt.

Ravioli ala Bolognese

(Ravioli med Bolognaise saus)

Fyll

- 2 spiseskjeer smør
- 100 g svinekjøtt
- 75 g kalkunfilet
- 75 g kalvekjøtt
- 50 g kalvehjerne
- 100 g Mortadella
- 2 eggeplommer
- 60 g parmesanost
- revet muskatnøtt
- salt og pepper

Lag fyllet først. Smelt smøret i en kjele og tilsett svinekjøtt, kalkun og kalvekjøtt. La det surre over moderat varme i 10 minutter og tilsett deretter hjernen og Mortadella. Bland alt sammen over varmen i 5 til 10 minutter. Mal blandingen med kvernen. Legg den finmalte kjøttblanding opp i blandeollen og tilsett eggeplommer, revet parmesanost (som er revet med rivjernet til grønnsaker) og en knivsodd revet muskatnøtt. Smak til med salt og pepper. Bruk eltekroken og elt blandingen til en jevn blanding. Sett den til side.

Pasta

- 450 g hvetemel
- 3 egg
- salt
- 1 teskje olivenolje
- (eventuelt)

Lag ravioli med mel, egg, 2 eggeskall med vann, salt og eventuelt olje. Bruk eltekroken til dette. Lag pastaflak med pastaplaterulleren (se side 6). Fest raviolimaskinen på kjøkkenmaskinen og lag ravioli med fyllet. La det stå i 20 minutter.

Kok ravioliene i rikelig med kokende, saltet vann. Sil av vannet og legg dem i et varmt fat. Hell det smeltede smøret over ravioliene og dryss revet ost over, eller hell sausen over med revet ost. Serveres varmt.

Serveres med:

- 100 g smør eller
- tomatsaus
- 60 g parmesanost

Ravioli alla Panna

(Ravioli i kremsaus)

Fyll

- 3 spiseskjeer smør
- 100 g malt svinekjøtt
- 100 g malt kalvekjøtt
- 30 g parmesanost
- 1 spiseskje ferske brødsmuler
- 100 g spekeskinke
- revet muskatnøtt
- salt og pepper
- 2 spiseskjeer varm buljong
- 1 spiseskje hakket persille

Pasta

- 320 g hvetemel
- 4 egg
- salt

Saus

- 50 g smør
- 3 friske salvieblader
- 2 dl crème fraîche

Serveres med:

- 40 g parmesanost og hvitt pepper

Smelt smøret i en gryte og stek kjøttet. Rør i det til kjøttet er stekt og legg det i blandeollen. Tilsett osten, som er revet med rivjernet til grønnsaker, brødsulene, finhakket spekeskinke og en klype revet muskatnøtt i kjøttblandingen. Bland det hele godt sammen med vispen. Smak til med salt og pepper. Tilsett buljongen og persillen. Bland sammen igjen og sett tilside.

Lag ravioli med hvetemel, egg og salt i blandeollen ved hjelp av eltekroken. Bruk så pastarulleren og rull deigen ut i to jevne flak (se side 6). Lag ravioli med fyll ved hjelp av raviolimaskinen. La det stå.

Smelt smøret med salviebladene i en liten kjele og la det surre i 5 minutter. Ta ut salvien og tilsett crème fraîche. Varm det hele godt. Smak til med salt og pepper. La det stå og holde seg varmt.

Kok ravioliene i rikelig med kokende vann. Hell av vannet når ravioliene er ferdigkokte og legg dem i en bolle. Hell kremsausen over og bland godt sammen. Strø hvitt pepper og revet ost over. Serveres varmt.

Ravioli alla Vegetariana (Vegetarianer ravioli)

Fyll

- 2 mellomstore auberginer
- Stekeolje
- 20 valnøtter
- 2 dl tykk bechamelsaus
- 1 spiseskje hakket persille
- 2 eggeplommer
- revet muskatnøtt
- salt og pepper

Skrell auberginene og kutt dem opp i småbiter, stek dem til de er gyllenbrune, tørk av fett med papirhåndklær og legg dem til side. Når auberginene er kalde, bland dem med valnøttene (som du har tatt skallet av og hakket), bechamelsausen, finhakket persille og eggeplommene i blandeollen ved hjelp av vispen. Tilsett litt revet muskatnøtt og smak til med salt og pepper.

Lag pasta med hvitemel, egg og en klype salt i blandeollen ved hjelp av eltekroken. Lag deretter flak med pastarulleren og ravioli med raviolimaskinen (se side 6). La det stå i 10 minutter.

Pasta

- 325 g hvitemel
- 4 egg
- salt

Frityrstek 4 raviolier av gangen og legg dem på papirhåndklær så fett drypper av. Legg de stekte ravioliene på et varmt fat. Hell tomatsausen over ravioliene og dryss ost over. Serveres så varmt som mulig.

Serveres med:

- tomatsaus
- 40 g parmesanost

Ravioli con la Zucca (Ravioli med gresskar)

Fyll

- 1750 g gult gresskar
- 60 g parmesanost
- 5 Amaretti (runde Amaretto kjeks)
- 200 g kandisert frukt
- revet muskatnøtt
- ingefærpulver
- salt og pepper

Pasta

- 325 g hvetemel
- 4 egg
- salt

Serveres med:

- 100 g smør
- 5 friske salvieblader
- 60 g parmesanost

Stek gresskaret til fyllet i ovnen med skallet på, akkurat som for en ovnsbakt potet. Ta frøene ut av gresskaret og legg gresskarkjøttet i blandeollen, tilsett revet parmesanost (som du har revet på forhånd med rivjernet til grønnsaker) og bland sammen med vispen. Tilsett deretter Amaretti kjeksene i smuler og de finhakkede kandiserte fruktene. Smak til med en knivsodd revet muskatnøtt, ingefærpulver, salt og pepper. Legg det til side.

Lag pastadeig med hvetemel, egg og salt i blandeollen med eltekroken. Lag flak med pastarulleren og ravioli med raviolimaskinen (se side 6). La det stå i 15 minutter.

Kok ravioliene i rikelig med kokende, saltet vann. Smelt imens smøret gyllenbrunt i en liten kjele og tilsett salviebladene. Hold det varmt.

Sil kokevannet godt av ravioliene og legg halvparten i et varmt fat. Hell halvparten av smøret over ravioliene (uten salvie) og dryss halvparten av den revne osten over. Tilsett resten av ravioliene og resten av det smeltede smøret og den revne osten. Serveres varmt.

Husholdnings KitchenAid® Utstyrsgaranti for Europa

Garantiperiode:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler IKKE for:
To års full garanti fra kjøpsdato.	Reservedeler og utgifter til reparasjonsarbeid for å utbedre feil i materialer eller arbeid. Service skal utføres av et autorisert KitchenAid servicesenter.	A. Reparasjoner når raviolimaskinen blir brukt til annet enn vanlig matlaging. B. Skade som følger av uhell, ombygginger, feil bruk, mislighet eller installasjon/ anvendelse som ikke er i overensstemmelse med lokale elektrisitetsforskrifter.

Norsk

KITCHENAID TAR IKKE NOE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADER.

Ettersalgsservice

Alt service bør behandles lokalt av et autorisert KitchenAid servicesenter. Ta kontakt med forhandleren der du kjøpte enheten for å få tak i navnet på nærmeste autoriserte KitchenAid etter-salg servicesenter.

HOWARD AS
Skovveien 6
0277 OSLO
Tel: 22 12 17 00

Servicesenter

Norsk Importør: HOWARD AS:
Skovveien 6
0277 OSLO
Tel: 22 12 17 00

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registered Trademark of KitchenAid, U.S.A.
™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.

The shape of the stand mixer is a trademark of KitchenAid, U.S.A.
© 2005. Alle rettigheter forbeholdt

Spesifikasjonene kan endre seg uten varsel.

KitchenAid®

RAVIOLIMAKER

GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

RAVIOLI MAKER

GUIDE TO EXPERT RESULTS

MACHINE POUR LA PRÉPARATION ET LE REMPLISSAGE DES RAVIOLIS

GUIDE DU CONNAISSEUR

RAVIOLI MAKER

ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

ACCESSORIO PER RAVIOLI

GUIDA AI RISULTATI EXPERT

MÁQUINA DE RAVIOLIS

GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

RAVIOLI MAKER

GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

RAVIOLIMASKIN

OPPNÁ BEST MULIG RESULTATER

RAVIOLIKONE

OPAS PARHAISIIN TULOXSII

RAVIOLIMASKINE

VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

RAVIOLI MAKER

GUÍA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

RAVÍÓLÍVÉL

LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΡΑΒΙΟΛΙ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Suomi

Malli 5KRAV

Raviolikone

Tämä lisälaite on suunniteltu käytettäväksi kaikkien
pöytämallisten KitchenAid®-yleiskoneiden kanssa.



Sisältö

Tärkeät turvatoimenpiteet.....	3
Raviolikoneen osat.....	4
Pastakoneen kokoaminen.....	5
Maukkaan pastan valmistusvinkkejä.....	5
Pastalevyjen valmistus.....	6
Raviolikoneen kokoaminen.....	7
Raviolikoneen käyttö.....	7
Huolto ja puhdistus.....	9
Reseptejä.....	10
KitchenAid® lisälaitteiden takuu Euroopassa (vain kotikäyttöön).....	19
Huollon järjestäminen.....	19
Palvelukeskus.....	19

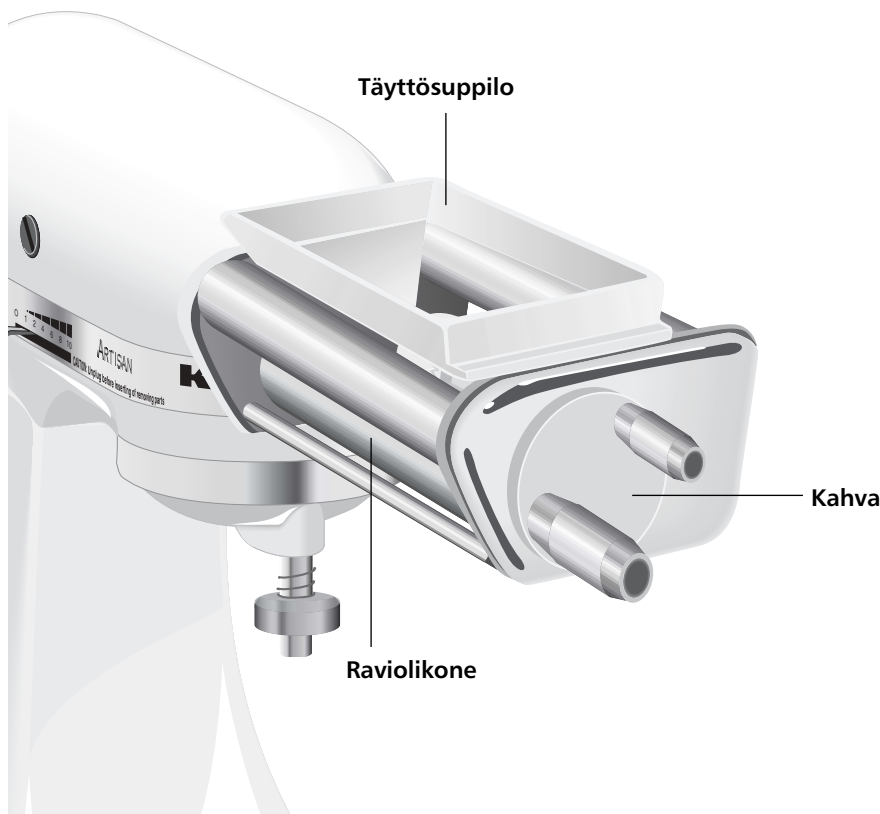
TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

Sähkölaitteita käytettäessä on noudatettava aina perusturvatoimenpiteitä, joihin sisältyy seuraava:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Jotta voisit suojautua sähköiskuja vastaan, älä upota laitetta koskaan veteen tai nesteeseen.
3. Laitetta ei ole tarkoitettu pienten lasten tai muiden huolenpitoa tarvitsevien käytettäväksi ilman valvontaa.
4. Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä, ennen kuin asennat tai irrotat osia ja ennen puhdistusta.
5. Vältä koskemasta liikkuviin osiin. Pidä sormet etäällä syöttösuppilosta ja poistoaukosta.
6. Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vioittunut tai jos laite ei toimi oikein tai jos se on pudotettu tai se on vioittunut jollakin tavalla. Toimita laite lähimpään valtuutettuun KitchenAid huoltoliikkeeseen tarkastusta, korjausta tai sähkö- tai mekaanisten osien säätöä varten.
7. Muiden kuin KitchenAidin suosittelemien tai myymien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen.
8. Älä käytä ulkona.
9. Älä anna johdon riippua työpöydän reunan yli.
10. Älä anna johdon koskettaa kuumaan pintaan, kuten lieteen.
11. Tämä tuote on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Raviolikoneen osat



Raviolikone — Täyttää pastalevyt täytteellä, puristaa sitten reunat täytetyiksi pastanauhoiksi, jotka voidaan erottaa toisistaan keittämistä varten. Laite kiinnittyy pöytämalliseen yleiskoneeseen tukevasti, mutta sitä käytetään manuaalisesti niin että saadaan tarkka säätö.

Täytökauha — Lusikoi täyte kauhalla suppiloon. Erityinen suippokärkinen muoto auttaa levittämään täyteen tasaisesti täyttösuppilon kulmiin.

Puhdistusharja — Käytetään harjaamaan kuiva taikina pois käytön jälkeen.

HUOM.: Tämä lisävaruste on suunniteltu käytettäväksi vain pastataikinan kanssa. Älä leikkaa tai kaulitse mitään muuta ainetta tai ruokaa tällä laitteella.

HUOM.: Laitetta käytettäessä ei suositella käytettäväksi solmiota, kaulahuivia tai pitkiä kaulakoruja; sido pitkät hiukset soljella.

Pastakoneen kokoaminen

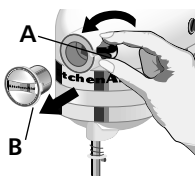
Ellet omista omaa KitchenAid® pastakonetta, pastalevyt voidaan valmistaa käsin. Pastalevyt on kaulittava 16 mm paksuiksi ja 15 cm leveiksi, jotta ne sopivat kulkemaan raviolikoneen läpi.

Pastakoneen kiinnitys:

Irrota lappu "Älä upota veteen" ennen käyttöä.

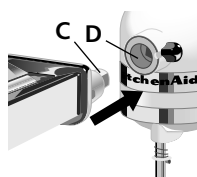
Ennen lisälaitteen kiinnittämistä, kytke yleiskone "O" -asentoon ja irrota liitäntäjohto.

1. Laitteessasi voi olla kaksi erilaista liittimen suojusta: käännä liittimen suojus ylös tai löysää lisälaitteen nuppi (A) kääntämällä sitä vastapäivään ja irrota lisälaitteen liittimen suojus (B).

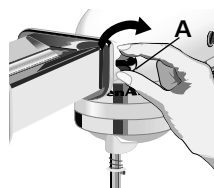


2. Valitse pastakone.

Työnnä lisälaiteliittimen akselin suojus (C) lisälaiteliittimen kantaan (D) ja varmista, että vetoakseli sopii liittimen neliömäiseen kantaan. Kierrä lisälaitetta edestakaisin tarvittaessa. Kun lisälaite on oikeassa asennossa, laitteen akselin suojuksen kiinnitystappi sopii kannan reunassa olevaan loveen.



3. Kiristä lisälaitteen nuppia (A), kunnes laite on tukevasti kiinni yleiskoneessa.



Maukkaan pastan valmistusvinkkejä

- Hyvä pastataikina on napakkaa ja tasaista, mutta toisaalta myös kimmoisaa. Sen ei pitäisi tarttua sormiin tai murentua. Monet tekijät kuten kosteus, jauhojen merkki ja kananmunien koko voivat vaikuttaa taikinan notkeuteen.
- Testaa taikinan koostumusta pyörittämällä pieni taikinamäärä palloksi sen jälkeen kun se on sekoitettu sekoitusmelalla. Jos taikina pysyy koossa eikä tartu sormiin, sen koostumus on oikea. Saatat joutua lisäämään hieman jauhoja tai vettä taikinan oikean koostumuksen saavuttamiseksi.
- Jos käytät raviolikonetta ensimmäistä kertaa, harjoittele pastan syöttöä ilman, että syötät sitä lisälaitteen läpi, jotta opit oikean tekniikan.
- Toisistaan erotettu ravioli voidaan keittää heti tai säilyttää jääkaapissa yön yli. Pitempiaikaisessa säilytyksessä pakasta ravioli erillisesti leivinpellin päällä. Säilytä sitten pakastimessa suljetussa astiassa.
- Keitä raviolia 5.8 litrassa kiehuvaa suolalla maustettua vettä, kunnes se on pehmeää tai vielä hiukan kovaa purtaessa, eli noin 5 - 7 minuuttia.

Pastalevyjen valmistus

1. Valmista pastataikina ja anna sen levätä vähintään 10 minuuttia. Leikkaa taikina noin tennispallon kokosiin osiin ja työskentele yhden osan kanssa kerrallaan. Kääri jäljellä oleva taikina muoviin, jotta se ei kuivu.



2. Sääda pastakone asentoon 1 (Pastakoneen asetukset säädetään vetämällä lisälaitteen edessä oleva nuppi ulos ja kääntämällä sitä). Sääda yleiskone nopeuteen 2 tai 4 ja syötä taikina pastakoneeseen.



3. Taita taikina kahtia ja kaulitse se uudelleen. Toista taittelu ja kaulitseminen monta kertaa, kunnes taikina on tasaista ja notkeaa. Ripota pastan päälle hieman jauhoja samalla kun kaulitset, jotta taikina kuivuu ja irtoa helpommin.



4. Siirrä pastakoneen säätönuppi asentoon 2. Ohenna levyjä lisää syöttämällä taikina telojen läpi. Vaihda asentoon 3 ja syötä taikinaa taas telojen läpi. Taikinan tulee olla notkeaa, ei tarttuvaa ja täysin samanlevyistä kuin telojen.



5. Jauhota taikinalevyä hiukan molemmilta puolilta. Leikkaa veitsellä taikinalevyn kumpikin pää.
6. Puhdista pastakone, anna osien kuivua tunti ja irrota sitten mahdollinen jäljelle jäänyt taikina puhdistusharjalla. Ellei kuiva taikina irtoa, taputa laitetta hiukan käsillä. Tarvittaessa voidaan käyttää hammastikkua. Älä käytä koskaan veistä tai muuta terävää esinettä taikinan irrottamiseen. Kuivaa pehmeällä, kuivalla liinalla ja säilytä lisävarusteosat kuivassa paikassa huonelämpötilassa.

HUOM.: Älä pese tai upota pastakoneosaa koskaan veteen tai muuhun nesteeseen. Älä pese koskaan astianpesukoneessa.

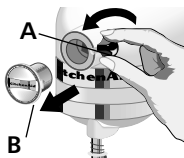
HUOM.: Älä puhdista laitetta antamalla pyyhkeen tai muun liinan kulkea kaulintelojen läpi. Älä puhdista laitetta terävillä esineillä, kuten veitsillä, ruuvitaltoilla jne.

Raviolikoneen kokoaminen

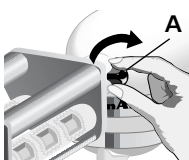
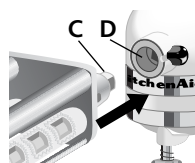
Raviolikoneen kiinnitys:

Ennen lisälaitteen kiinnittämistä, kytke yleiskone "O"-asentoon ja irrota liitäntäjohto.

1. Löysää kiinnitysnpippi (A) kääntämällä sitä vastapäivään. Irrota kiinnitysliittimen suojus (B).
2. Irrota täyttösuppilo raviolikoneesta.



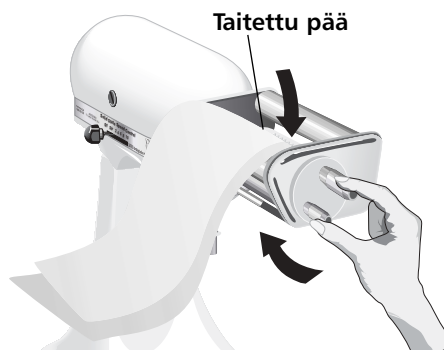
3. Työnnä lisälaiteliittimen akselin suojus (C) lisälaiteliittimen kantaan (D). Lisälaitteen tulisi olla samassa tasossa kannan kanssa.
4. Kiristä lisälaitteen nuppia (A) kääntämällä myötäpäivään, kunnes laite on täysin kiinni yleiskoneessa.



Raviolikoneen käyttö

Käyttö:

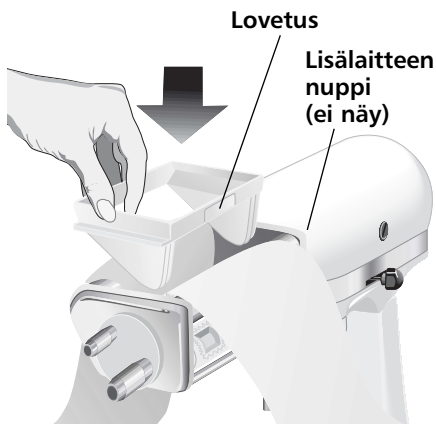
1. Irrota suppilo raviolikoneesta vetämällä tukevasti ylöspäin.
2. Taita pastalevy kahtia.



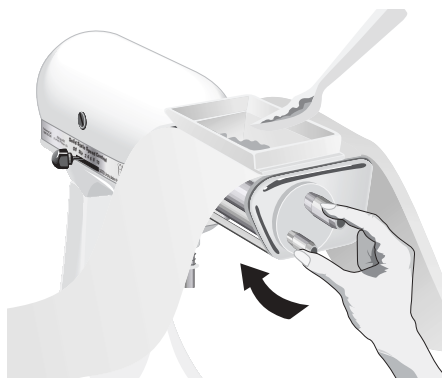
3. Työnnä pastalevyn taitettu pää kaulintelojen väliin. Syötä pastalevy kiertämällä kahvaa neljänneskierros.

4. Erotta pastalevyn irralliset päät toisistaan ja laske molemmat päät sileiden metallitelojen päälle.

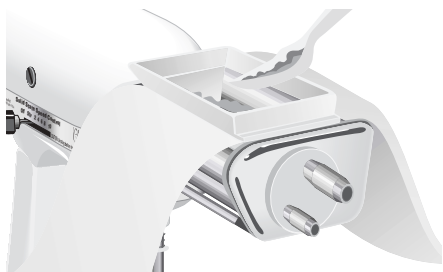
Raviolikoneen käyttö



5. Paikanna pieni lovi suppilon reunan toisella puolella. Aseta lovettu puoli niin, että se on yleiskoneen lisälaitteen nappipuolella. Aseta suppilo taikinallevyn päälle erotettujen päiden väliin, ja paina alas, kunnes kuulet napsahduksen ja suppilon sivureunat ovat raviolikonetta vasten.



7. Käännä kahvaa hitaasti.*
8. Lisää enemmän täytettä suppiloon tarpeen mukaan. Levitä täyte tasaisesti suppilon kulmiin ja painele täyte tasaisesti alas kauhalla. Varmista, että kaikki suppilossa oleva täyte käytetään, ennen kuin pastalevy loppuu, sillä muuten täyte kerääntyy kaulinteloihin. Poista liika täyte tarvittaessa lusikalla.



6. Lusikoi mukana tulevalla kauhalla 2 kauhallista täytettä suppiloon. Levitä täyte tasaisesti suppilon kulmiin ja painele täyte tasaisesti alas kauhalla.



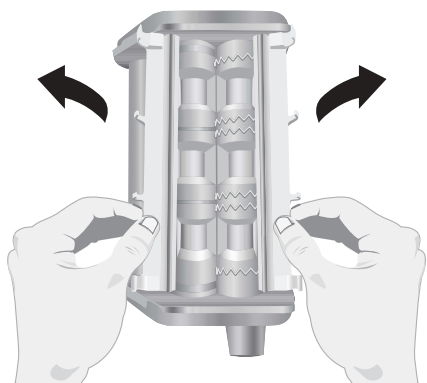
9. Aseta raviolinauhat hieman jauhotetulle pinnalle ja anna niiden kuivua vähintään 10 minuuttia. Erottele raviolipalat.
10. Ennen seuraavan raviolinauhalevyn täyttöä puhdista lisälaite harjaamalla telat kevyesti jauhotetulla harjalla.

* Tarkasta, että ravioli syöttyä tasaisesti lisälaitteen pohjan läpi.

Huolto ja puhdistus

Raviolikoneen puhdistus

1. Ripottele jauhoja lisälaitteeseen ja puhdista se harjalla.



2. Irrota suppilo ja napsauta lisälaitteen pohjassa olevat ohuet valkoiset muoviohjaimet/vivut auki päästäksesi hyvin käsiksi teloihin. Pese lämpimällä saippuavedellä.

HUOM.: Älä pese koskaan astianpesukoneessa. Älä puhdista laitetta antamalla pyyhkeen tai muun liinan kulkea kaulintelojen läpi. Älä puhdista lisälaitetta terävillä esineillä, kuten veitsillä, ruuvitaltoilla.

Ravioli al Limone

(Ravioli Ricotta-sitruunatäytteellä)

Pasta

- 300 g vehnä jauhoja,
tyyppi 00
2 muna
1 ruokalusikallinen
oliiviöljyä
1 teelusikallinen suolaa

Täyte

- 1½ sitruunaa, joita ei ole
käsitelty suoja-aineilla
300 g tuoretta ricottaa
1 muna
50 g vastaraastettua
Pecorino- tai
Parmesan-juustoa
2 ruokalusikallista
Limoncello-likööriä
(haluttaessa)
suolaa, mustapippuria

Tarjoiluun:

- 1 kimppu tuoretta
minttua
80 g voita
vastaraastettua
Pecorino- tai
Parmesan-juustoa
päälle ripoteltavaksi

Lisää munat, öljy, 2 - 3 teelusikallista vettä ja teelusikallinen suolaa jauhojen joukkoon sekoituskulhoon. Vaivaa taikinaksi taikinakoukulla. Lisää vettä tarvittaessa. Kääri taikina pyyhkeeseen ja anna seisoa 30 minuuttia.

Täytettä varten pese sitruunat kuumalla vedellä, kuivaa ja raasta kuori hienoksi. Vaihda taikinakoukku vatkaimeen ja sekoita ricottaan raastettu sitruunan kuori, muna, juusto ja mahdollisesti limoncello. Lisää suolaa ja pippuria maun mukaan.

Vaivaa taikina uudelleen taikinakoukulla. Erottele palasiksi (noin tennispallon kokoisiksi). Säilytä jäljelle jäävät palat muovikelmussa. Aseta yleiskoneeseen kiinnitetty pastakone asentoon 1 ja syötä taikina kaulintelan läpi (katso sivu 6) niin, että saat ohuita levyjä. Vaihda pastakone raviolikoneeseen. Taita pastalevy kahtia ja pane suppilo taikinalevyn päälle. Ala sitten lisätä täytettä mukana tulevalla lusikalla. Aseta ravioli pyyhkeen päälle ja anna kuivua tarvittaessa.

Kiehauta runsaasti vettä. Pese minttu ja revi lehdet pieniksi paloiksi. Lisää suola veteen, sitten ravioli ja keitä raviolia tuoreudesta riippuen 3 - 4 minuuttia.

Sulata voi ennen tarjoilua. Lisää hiukan minttua. Kaada vesi pois raviolista. Aseta tarjolle ja ripottele raviolin päälle tuoretta minttua ja levitä minttuvoi palojen päälle. Tarjoile juusto erikseen.

Ravioli alla Milanese (Milanolainen Ravioli)

Täyte

- 250 g keitettyä kanaa
- 1 lampaan aivot
- 150 g naudan luuydintä
- 25 g voita
- 1 ruokalusikallinen raastettua Parmesan-juustoa
- 25 g korppujauhoja
- 2 munankeltuaista muskottipähkinää, pippuria ja suolaa

Pasta

- 325 g vehnäjäuhoja, tyyppi 00
- 4 munaa
- suolaa

Tarjoiluun:

- Lihalientä
- 1 ruokalusikallinen voita
- 40 g Parmesan-juustoa tai
- 100 g voita ja 60 g Parmesan-juustoa

Valmista ensin täyte. Hienonna kana yleiskoneen sekoituskulhossa. Kiehauta aivot kiehuvaassa vedessä, kaada vesi pois ja jauha. Sekoita aivot ja kana sekoituskulhossa.

Pehmennä luuydin kuumassa vedessä, ja lisää se kana- ja aivoseokseen sekoituskulhoon. Sekoita aivot, kana ja luuydin sekoituskulhossa sekoittimella. Lisää voi, juustoraaste, korppujauhot, munankeltuaiset ja hiukan jauhettua muskottipähkinää tähän seokseen. Vaivaa seosta muutama minuutti taikinakoukulla. Tee taikinakoukulla pasta jauhoista, kananmunista ja suolasta.

Valmista pastalevyt (katso sivu 6) pastakoneella ja täytä levyt raviolikoneella. Anna raviolin seisoa 15 minuuttia.

Keitä ravioli runsaassa, suolalla maustetussa vedessä. Kaada vesi pois ja aseta puolet raviolista esilämmitettyyn vuokaan. Kaada puolet liemestä (tai sulatettua voita) raviolin päälle. Lisää toinen puoli raviolista ja jäljellä oleva kastike. Sekoita hyvin ja lisää juustoraaste, sekoita uudelleen ja tarjoile.

Ravioli alla Parmigiana (Parmesan-ravioli)

Kastike

- 1 sipuli
- 2 valkosipulin kynttä
- 1 porkkana
- 1 varsisellerin varsi
- 60 g voita
- 3 ruokalusikallista oliiviöljyä
- 300 g paistijauhelihaa
- 4 ruokalusikallista kuivaa punaviiniä
- 400 g tomaatteja (säilyke)
- pippuria ja suolaa
- Parmesan-juustoa

Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipuli. Kuori porkkana ja paloittele se. Paloittele varsiselleri. Kastiketta varten ruskista kevyesti sipuli, porkkana, varsiselleri ja valkosipuli voissa ja öljyssä kasarissa. Lisää jauheliha (jauhettu lihamyllyllä) ja ruskista huolellisesti. Lisää viini, nosta lämpöä ja anna alkoholin haihtua. Lisää soseutetut tomaatit ja lisää pippuria ja suolaa maun mukaan. Laita kansi kastikepannun päälle ja anna, välillä sekoittaen, hautua vähintään 2 tuntia. Lisää hiukan vettä, jos seos kuivuu liikaa.

Pane hienonnettu paahtoleipä sekoituskulhoon ja kostuta se 4 ruokalusikallisella kastiketta. Saosta munalla. Käytä vatkaista. Lisää muskottipähkinää ja kanelia ja suolaa ja pippuria maun mukaan. Täytteen on oltava sakeaa.

Täyte

- 6 ruokalusikallista raastettua paahtoleipää (käytä vihannesmyllyä ja raastinta)
- 1 muna
- kanelia
- muskottipähkinää,
- pippuria ja suolaa

Valmista pastataikina sekoituskulhossa taikinakoukulla. Kaulitse taikina sitten pastakoneella (katso sivu 6). Vaihda pastakone raviolikoneeseen ja lisää täyte lusikalla levyjen väliin. Anna raviolin seisoa 15-20 minuuttia.

Keitä ravioli runsaassa, suolalla maustetussa vedessä. Kaada vesi pois ja pane ravioli lämpimään kulhoon. Kaada kastike raviolin päälle ja sekoita. Ripottele päälle runsaasti Parmesan -juustoa ja tarjoile.

Pasta

- 240 g vehnä jauhoja, tyyppi 00
- 3 munaa
- suolaa

Ravioli alla Ghiotta (Maukas ravioli)

Täyte

- 1 sipuli
- 150 g *prosciutto crudo*
(esim., *Parman, San*
Danielen kinkkua)
- 2 ruokalusikallista
oliiviöljyä
- 2 ruokalusikallista voita
- 250 g vasikan jauhelihaa
- 5 ruokalusikallista
kuivaa valkoviiniä
- 4 ruokalusikallista
lihalientä
muskottipähkinää
pippuria ja suolaa
- 1 muna

Pasta

- 320 g *vehnäjauhoja*,
tyyppi 00
- 4 muna
- suolaa

Tarjoiluun:

- 2 ruokalusikallista voita
- tomaattikastike
- 40 g *Parmesan-juustoa*

Valmista ensin kastike niin, että se saa hautua sillä aikaa kun valmistat muun.

Tee seuraavaksi täyte. Kuori ja hienonna sipuli ja ruskista sitä hiukan kinkun, öljyn ja voin kanssa. Lisää jauheliha ja jatka sekoittamista, kunnes liha on ruskistunut. Kaada viini ja anna alkoholin haihtua. Lisää hiukan lihalientä ja anna hautua, kunnes liha on kypsää. Ota pannu pois liedeltä, lisää hiukan muskottipähkinää ja pippuria ja suolaa maun mukaan. Anna jäähtyä. Kaada seos sekoituskulhoon ja sekoita joukkoon kanamuna vatkaamalla.

Valmista pasta jauhoista, kananmunista ja suolasta. Kiinnitä pastakone yleiskoneeseen ja tee ohuita levyjä (katso sivu 6). Vaihda sitten raviolikoneeseen ja tee ravioli. Anna raviolin seisoa 15 minuuttia.

Keitä ravioli suolalla maustetussa vedessä. Kaada vesi pois ja aseta kypsä ravioli lämmitettyyn kannelliseen vuokaan. Lisää voi, kastike ja juustoraaste ja sekoita huolellisesti. Tarjoile kuumana.

Ravioli con Spinaci e Pecorino

(Ravioli pinaatin ja Pecorino-juuston kanssa)

Täyte

- 225 g keitettyä pinaattia
2 ruokalusikallista voita
2 munaa
275 g pehmeää Pecorinoa
muskottipähkinää
pippuria ja suolaa
1-2 ruokalusikallista vehnäjauhoja, tyyppi 00

Hienonna pinaatti ja sekoita pannussa voin kanssa. Sekoita sitten paistettu pinaatti sekoituskuhossa kananmunien, Pecorinon ja raastetun muskottipähkinän sekaan. Lisää suolaa ja pippuria maun mukaan. Sekoita seos vatkaimeilla. Lisää jauhot ja sekoita uudelleen. Pane seos syrjään odottamaan.

Valmista pasta durumjauhoista (tavallisten jauhojen sijasta) ja kananmunista ja suolasta taikinakoukulla. Kiinnitä pastakone yleiskoneeseen ja tee pastalevyjä (katso sivu 6). Vaihda sitten pastakone raviolikoneeseen. Käytä täyte raviolin tekoon. Anna seisoa 15 minuuttia ennen kuin keität runsaassa suolalla maustetussa vedessä. Lämmitä sillä aikaa tomaattikastike.

Valuta ravioli, pane lämpimään kulhoon ja kaada kastike sen päälle. Ripottele päälle raastettua voimakasta Pecorinoa ja tarjoile kuumana.

Pasta

- 200 g hyvin hienoja durumjauhoja
3 munaa
suolaa

Mausteeksi:

- tomaattikastike
30 g vanhaa Pecorinoa

Ravioli ala Bolognese (Ravioli bolognaise-kastikkeella)

Täyte

- 2 ruokalusikallista voita
- 100 g sikaa
- 75 g kalkkunafileettä
- 75 g vasikanlihaa
- 50 g vasikan aivoja
- 100 g Mortadellaa
- 2 munankeltuaista
- 60 g Parmesan juustoa
- muskottipähkinää
- pippuria ja suolaa

Pasta

- 450 g vehnä jauhoja, tyyppi 00
- 3 munaa
- suolaa
- 1 ruokalusikallista oliiviöljyä (valinnainen)

Tarjoiluun:

- 100 g voita tai tomaattikastiketta
- 60 g Parmesan juustoa

Tee ensin täyte. Sulata voi pannussa ja lisää sianliha, kalkkuna ja vasikanliha. Hauduta kohtalaisella lämmöllä 10 minuuttia ja lisää sitten aivot ja Mortadella. Kypsennä edelleen liedellä 5 - 10 minuuttia koko ajan hämmentäen. Jauha seos yleiskoneella. Aseta hienoksi jauhettu lihaseos sekoituskulhoon ja lisää munankeltuaiset, raastettu Parmesan-juusto (raastimella) ja hiukan muskottipähkinää. Lisää pippuria ja suolaa maun mukaan. Vaivaa seos tasaiseksi taikinaksi taikinakoukulla. Anna seisoa.

Tee pasta sekoittamalla yhteen jauhot, munat, 2 kananmunankuorellista vettä, suolaa ja öljyä tarvittaessa. Käytä taikinakoukkuja. Tee levyt pastakoneella (katso sivu 6). Kiinnitä sitten raviolikone yleiskoneeseen ja valmista täytetyt raviolit. Anna seisoa 20 minuuttia.

Keitä ravioli suolalla maustetussa runsaassa vedessä. Valuta vesi pois ja aseta esilämmitettyyn vuokaan. Kaada sulatettu voi raviolin päälle ja ripottele juustoraaste pinnalle tai kaada haluttaessa kastike päälle sekä lisää juustoraastetta. Tarjoile kuumana.

Ravioli alla Panna

(Ravioli kermakastikkeessa)

Täyte

- 3 ruokalusikallista voita
- 100 g porsaan jauhelihaa
- 100 g vasikan jauhelihaa
- 30 g Parmesan-juustoa
- 1 ruokalusikallinen korppujauhoja
- 100 g Prosciutto-kinkkua muskottipähkinää pippuria ja suolaa
- 2 ruokalusikallista kuumaa lihalientä
- 1 ruokalusikallinen hienonnettua persiljaa

Pasta

- 320 g vehnäjäuhoja, tyyppi 00
- 4 kananmunaa suolaa

Kastike

- 50 g voita
- 3 tuoretta salvian lehteä
- 2 dl kermaa

Tarjoiluun:

- 40 g Parmesan-juustoa ja valkopippuria

Kuumenna voi pannussa ja paista liha.

Sekoita kunnes liha on kypsää ja siirrä sitten sekoituskulhoon. Lisää juustoraaste, joka on raastettu yleiskoneen raastimella, korppujauhot, hienonnettu Prosciutto ja hiukan raastettua muskottipähkinää paistettuun lihaseokseen. Sekoita tasaiseksi vatkaamalla. Lisää suolaa ja pippuria maun mukaan. Lisää lihaliemi ja persilja. Sekoita uudelleen ja jätä seisomaan.

Tee ravioli sekoittamalla jauhot, kananmunat ja suola sekoituskulhossa taikinakoukulla. Käytä sitten pastakonetta ja kaulitse taikina kahdeksi tasaiseksi levyksi (katso sivu 6). Tee ravioli täytteellä käyttäen raviolikonetta. Jätä seisomaan.

Kuumenna sillä aikaa voi ja salvian lehtiä pienessä pannussa 5 minuuttia. Ota salvia pois ja lisää kerma. Kuumenna läpikotaisin. Lisää suolaa ja pippuria maun mukaan. Pidä lämpimänä.

Keitä ravioli runsaassa vedessä. Kaada vesi pois, kun ravioli on kypsää ja pane ravioli kulhoon. Kaada kermakastike raviolin päälle ja sekoita hyvin. Ripottele päälle valkopippuria ja juustoraastetta. Tarjoile kuumana.

Ravioli alla Vegetariana (Kasvisravioli)

Täyte

- 2 keskikokoista munakoisoa
Friteerausöljyä
- 20 saksanpähkinää
- 2 dl sakeaa béchamel-kastiketta
- 1 ruokalusikallinen hienonnettua persiljaa
- 2 kananmunankeltuaista muskottipähkinää pippuria ja suolaa

Pasta

- 325 g vehnäjauhoja, tyyppi 00
- 4 kananmunaa suolaa

Tarjoiluun:

- tomaattikastike
- 40 g Parmesan juustoa

Kuori munakoisot ja paloittele, paista kullanuskeiksi, valuta keittiöpaperin päällä ja aseta sivuun. Kun munakoisot ovat jäähtyneet, sekoita ne hienonnettujen saksanpähkinöiden, béchamel -kastikkeen, hienonnetun persiljan ja kananmunankeltuaisten kanssa vatkaamalla sekoituskulhossa. Lisää hiukan raastettua muskottipähkinää ja mausta suolalla ja pippurilla.

Tee pasta sekoittamalla jauhot, kananmunat ja suola sekoituskulhossa taikinakoukulla. Tee sitten levyt pastakoneella ja ravioli raviolikoneella (katso sivu 6). Anna seisoa 10 minuuttia.

Friteeraa ravioli 4 kappaletta kerrallaan ja valuta keittiöpyyhkeen päällä. Asettele paistettu ravioli lämpimään vatiin. Kaada tomaattikastiketta raviolin päälle ja ripottele juustoa. Tarjoile mahdollisimman kuumana.

Ravioli con la Zucca

(Ravioli kurpitsan kanssa)

Täyte

1750 g keltaista kurpitsaa

60 g Parmesan-juustoa

5 Amaretti (kuivia,
pyöreitä Amaretto-
keksejä)

200 g mostarda di
frutta (sokeroituja
hedelmiä)

muskottipähkinää

inkivääriä

pippuria ja suolaa

Pasta

325 g vehnäjauhoja,
tyyppi 00

4 munaa

suolaa

Tarjoiluun:

100 g voita

5 tuoretta salvian
lehteä

60 g Parmesan-juustoa

Paista kurpitsa uunissa täytettä varten kuten paistaisit uuniperunoita. Poista siemenet kurpitsasta ja aseta pehmeä sose sekoituskulhoon, lisää sitten raastettu Parmesan juusto (raastettu etukäteen yleiskoneella) ja sekoita vatkaamalla. Lisää sitten murennettua Amaretto-keksit ja hienonnetut sokeroidut hedelmät. Mausta varovasti muskottipähkinällä, inkiväärillä, pippurilla ja suolalla ja aseta sivuun.

Valmista pasta sekoittamalla jauhot, munat ja suola sekoituskulhossa taikinakoukulla. Tee sitten levyt pastakoneella ja ravioli raviolikoneella (katso sivu 6). Anna seisoa 15 minuuttia.

Keitä ravioli suolalla maustetussa runsaassa vedessä. Kuumenna voi sillä aikaa pienessä pannussa, kunnes se on kullannruskea ja lisää sitten salvia. Pidä lämpimänä.

Valuta ravioli huolellisesti ja pane puolet siitä lämmitettyyn vuokaan. Kaada puolet voista raviolin päälle (salvian lehdet poistettuna) ja ripottele puolet juustoraasteesta vadin päälle. Lisää loput raviolista sekä sulatetusta voista ja juustoraasteesta. Tarjoile kuumana.

KitchenAid® lisälaitteiden takuu Euroopassa (vain kotikäyttöön)

Takuun voimassaoloaika:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
Kahden vuoden täysi takuu ostopäivästä lukien.	Osien vaihdon ja korjauskulut laitteen materiaaliin ja sen valmistukseen liittyvissä vioissa. Korjauksen tulee suorittaa valtuutettu KitchenAid huoltoliike.	A. Korjauksia, jos lisälaitteita on käytetty muuhun tarkoitukseen kuin tavalliseen ruoan valmistukseen. B. Onnettomuuden, muutosten, väärinkäytön ja vahingoittamisen tai asennuksen/ käytön aiheuttamia vahinkoja, joissa ei ole noudatettu paikallisia sähkölaitteita koskevia määräyksiä.

KITCHENAID EI VASTAA SATUNNAISISTA TAI VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

Huollon järjestäminen

Kaikkeen huoltoon tulee käyttää alueenne valtuutettua KitchenAid-huoltoliikettä. Ottakaa yhteyttä myyjään, jolta hankitte laitteen, jotta saisitte lähimmän valtuutetun KitchenAid-huoltoliikkeen yhteystiedot.

Suomi:
KODINKONEHUOLTO
Tauno Korhonen Oy,
Museokatu 25, Töölö,
00100 HELSINKI
puh. 358 949 5903

Palvelukeskus

Suomi: ARVOKERTA OY
Laajakorvenkuja 4B13
01620 VANTAA
T/F: 358 989 83 48

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® KitchenAid, U.S.A.:n rekisteröimä tuotemerkki
™ KitchenAid, U.S.A.:n tuotemerkki
Pöytäsekoittimen muoto on KitchenAid, U.S.A.:n tuotemerkki
© 2005. Kaikki oikeudet pidätetään

Kaikki oikeudet muutoksiin pidätetään.

KitchenAid®

RAVIOLIMAKER

GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

RAVIOLI MAKER

GUIDE TO EXPERT RESULTS

MACHINE POUR LA PRÉPARATION ET LE REMPLISSAGE DES RAVIOLIS

GUIDE DU CONNAISSEUR

RAVIOLI MAKER

ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

ACCESSORIO PER RAVIOLI

GUIDA AI RISULTATI EXPERT

MÁQUINA DE RAVIOLIS

GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

RAVIOLI MAKER

GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

RAVIOLIMASKIN

OPPNÁ BEST MULIG RESULTATER

RAVIOLIKONE

OPAS PARHAISIIN TULOXSIIIN

RAVIOLIMASKINE

VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

RAVIOLI MAKER

GUÍA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

RAVÍÓLÍVÉL

LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΡΑΒΙΟΛΙ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Model 5KRAV

Raviolimaskine

Dette tilbehør er godkendt til alle
KitchenAid® Køkkenmaskiner.



Indhold

Vigtigt om sikkerhed.....	3
Raviolimaskine	4
Montering af pastamaskinen	5
Tips: Sådan får du perfekt pasta	5
Fremstilling af pastaplader	6
Sådan monteres raviolimaskinen	7
Sådan bruges raviolimaskinen	7
Vedligeholdelse og rengøring	9
Opskrifter.....	10
KitchenAid® garanti på raviolimaskinen for Europa (husholdningsbrug).....	19
Salgsservice/Reparation	19
Servicecenter.....	19

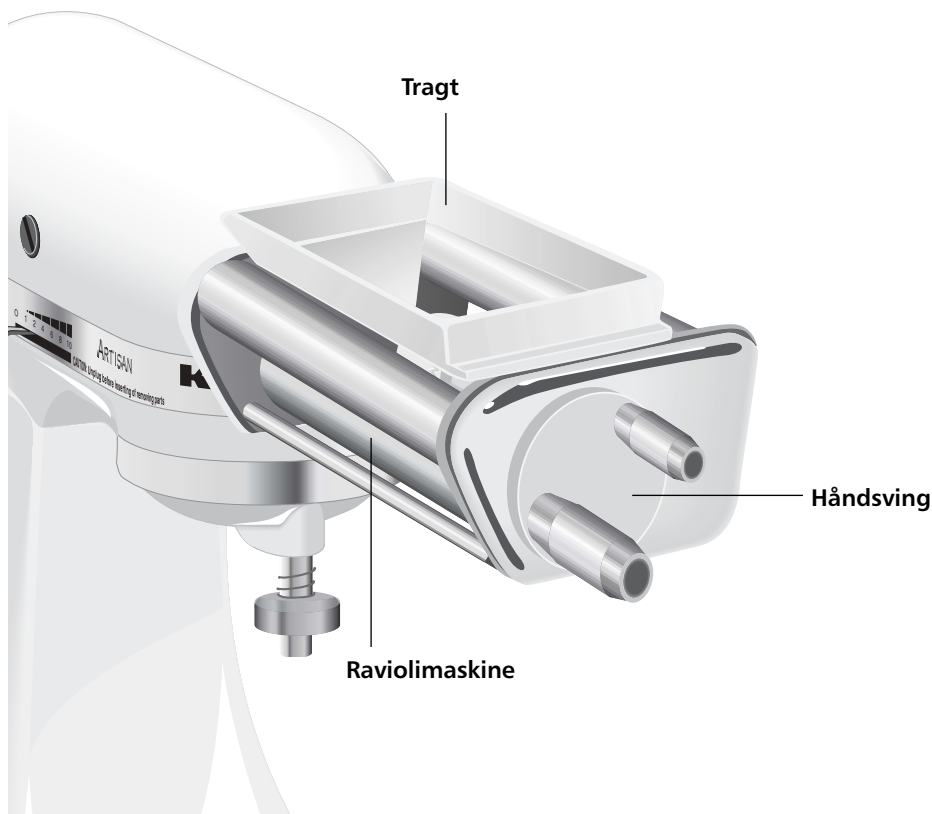
VIGTIGT OM SIKKERHED

Når du bruger elektriske husholdningsmaskiner, er der nogle grundlæggende forholdsregler, der altid skal overholdes, herunder følgende:

1. Læs alle instruktioner.
2. Kom aldrig Køkkenmaskinen i vand eller anden væske. Ellers er der fare for elektrisk stød.
3. Apparatet bør ikke anvendes af børn uden opsyn af voksne.
4. Tag stikket ud af stikkontakten, når der på- eller afmonteres tilbehør, under rengøring eller når maskinen ikke er i brug.
5. Berør aldrig bevægelige dele. Undgå berøring af Ravioli valserne når dejen køres igennem maskinen.
6. Start aldrig røremaskinen, hvis ledning eller stik er defekt, hvis der har været problemer med funktionen, eller hvis den har været tabt på gulvet eller er beskadiget på nogen måde. Indlevér røremaskinen til eftersyn, reparation eller elektrisk/mekanisk justering på det nærmeste autoriserede KitchenAid servicenter.
7. Brug af andet tilbehør end det, der anbefales eller sælges af KitchenAid, kan medføre brand, stød eller kvæstelser.
8. Brug ikke røremaskinen udendørs.
9. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet eller bordpladen.
10. Lad ikke ledningen komme i kontakt med meget varme overflader, f.eks. på komfuret.
11. Produktet er kun beregnet til husholdningsbrug.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

Raviolimaskine



Raviolimaskine — Lægger fyld i pastaplader og trykker kanterne sammen til strimler af fyldt pasta, der efter tørring kan skilles ad og koges. Raviolimaskinen monteres på røremaskinen for at give

større stabilitet, men betjenes manuelt, så man bedre kan styre processen.

Specialske — Bruges til at hælde fyld i tragt. Den specielle spidse facon gør, at fyldet kommer ud i hjørnerne af tragt, så det er jævnt fordelt.

Rensebørste —

Bruges til at børste indtørret dej af efter brugen.



BEMÆRK: Denne raviolimaskine er kun beregnet til pastadej. Brug aldrig raviolimaskinen til at udrulle eller udskære andet materiale.

BEMÆRK: Tag slips, halstørklæder og lange halskæder af, inden maskinen bruges; saml langt hår med et spænde.

Montering af pastamaskinen

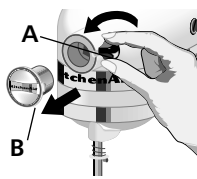
Hvis du ikke har en KitchenAid® pastamaskine, kan pastapladerne laves i hånden. For at passe til raviolimaskinen skal pastapladerne rulles ud i 16 mm tykkelse og 15 cm bredde.

Montering af pastamaskine:

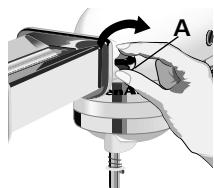
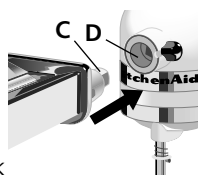
Fjern mærkaten "Må ikke komme i vand" inden brugen.

Sæt røremaskinen på "O" og tag stikket ud af kontakten, inden der monteres tilbehør.

1. Afhængig af røremaskinens nav vippes det hængslede låg op, eller tilbehørsknappen (A) løsnes ved at dreje den mod uret og fjerne dækslet over tilbehørnavet (B).



2. Vælg pastamaskinen som tilbehør. Sæt tilbehørets aksel (C) ind i navet til tilbehør (D); mærk efter, at akslen sidder præcist i det firkantede navhul. Rok eventuelt tilbehøret lidt frem og tilbage. Når tilbehøret sidder rigtigt, går stiften i tilbehørets kabinet ind i hakket på kanten af navet.
3. Stram tilbehørsknappen (A), til tilbehøret sidder helt fast i køkkenmaskinen.



Tips: Sådan får du perfekt pasta

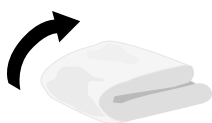
- En god pastadej føles fast, men er stadig smidig. Den må aldrig klistre, krumme eller skille ad. Der er mange faktorer, der kan påvirke konsistensen, f.eks. luftfugtighed, den anvendte meltype og æggenes størrelse.
- Du afprøver, om konsistensen er rigtig, ved at klemme en lille smule dej sammen med fingerne, efter at den er pisket med det flade piskeris. Hvis dejen hænger sammen uden at klistre på fingrene, burde den være ok. Det kan være nødvendigt at tilsætte mel eller vand for at ændre dejens konsistens.
- Hvis du bruger raviolimaskinen for første gang: Øv dig først i at køre pasta uden fyld gennem tragten, så du kan teknikken.
- Udsåret ravioli kan koges med det samme eller lægges i køleskabet til næste dag. Hvis raviolien skal opbevares i længere tid, pakkes den ind i bagepapir. Raviolien lægges derefter i en lukket beholder og gemmes i fryseren.
- Kog ravioli i ca. 6 liter saltet, kogende vand, til den er al dente eller stadig har en anelse 'bid', ca. 5-7 minutter.

Fremstilling af pastaplader

1. Lav en pastadej og lad den hvile i mindst 10 minutter. Del dejen i portioner på størrelse med en tennisbold og brug én portion ad gangen. Pak resten af dejen ind i husholdningsfilm, så den ikke tørrer ud.



2. Sæt pastamaskinen i stilling 1 (pastamaskinen indstilles ved at trække ud i knappen på dens forside og dreje den). Sæt røremaskinen på trin 2 eller 4 og fyld dej i pastamaskinen.
3. Fold dejen sammen på midten og rul den ud igen. Skift mellem foldning og æltning flere gange, indtil dejen er glat og elastisk. Drys lidt mel over pastaen, mens den rulles ud, så den tørrer og bliver lettere at skille.



4. Sæt pastamaskinens knap i stilling 2. Før dejen gennem valserne, så den bliver trykket endnu fladere. Skift til stilling 3 og køр dejen igennem igen. Dejen skal være smidig, ikke klistre og have præcis samme bredde som valsefladerne.



5. Drys lidt mel på begge sider af pastapladen. Overskydende dej i enderne af dejpladen fjernes med en kniv.
6. Rensning af pastamaskinen: Lad delene lufttørre i en time og fjern så eventuelle tørre dejrester med rensbørsten. Hvis den tørre dej sidder fast: Prøv at banke let på pastamaskinen med hænderne. Man kan eventuelt bruge en tandstikker. Brug aldrig knive eller andre skarpe/spidse genstande til at fjerne overskydende dej. Puds med en blød, tør klud og opbevar tilbehørsdelene et tørt sted ved stuetemperatur.

BEMÆRK: Pastamaskinen må aldrig vaskes op eller komme i vand eller anden væske. Må aldrig komme i opvaskemaskinen.

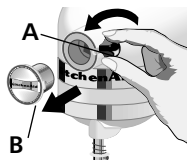
BEMÆRK: Køр ikke et viskestykke eller en klud gennem valserne for at rense dem. Forsøg ikke at rense pastamaskinen ved at stikke en kniv, skruetrækker eller lignende i den.

Sådan monteres raviolimaskinen

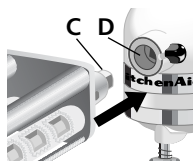
Montering af raviolimaskine:

Sæt maskinen på "O" og tag stikket ud af kontakten, inden der monteres tilbehør.

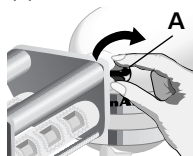
1. Tilbehørsknappen (A) løsnes ved at dreje den mod uret. Fjern dækslet over tilbehørnavet (B).
2. Tag påfyldningstragten af raviolimaskinen.



3. Sæt raviolimaskinens aksel (C) ind i navet (D). Den skal flugte med navet.



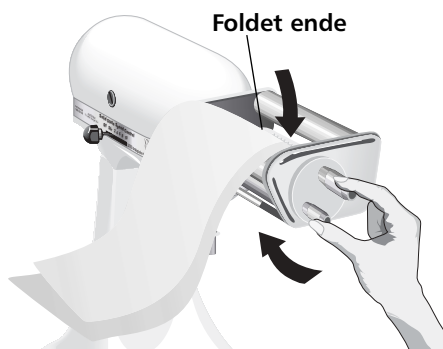
4. Stram tilbehørsknappen (A) ved at dreje den med uret, til raviolimaskinen sidder helt fast i røremaskinen.



Sådan bruges raviolimaskinen

Brug:

1. Fjern tragten på raviolimaskinen ved at trække den hårdt opad.
2. Fold pastapladen på midten.

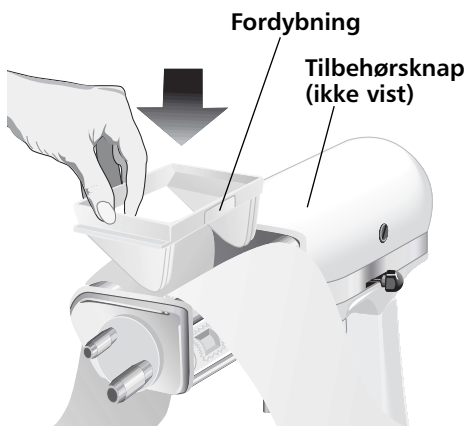


3. Sæt pastapladen i ved at føre den foldede ende ind mellem formvalserne. Drej håndsvinget en kvart omgang, så pastapladen føres ind.

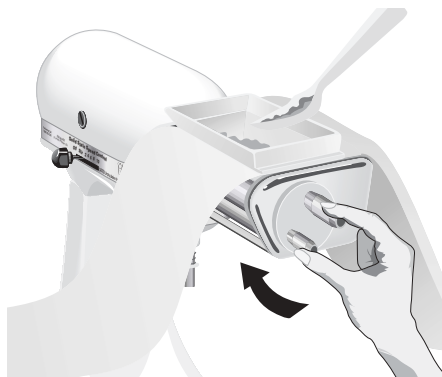


4. Skil pastapladens to løse ender og læg hver ende løst over de glatte metalvalser.

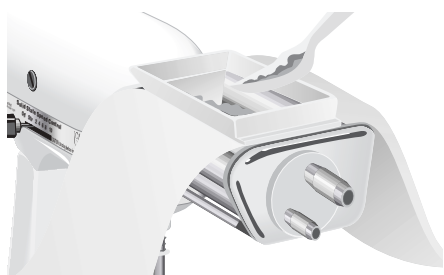
Sådan bruges raviolimaskinen



5. Find den lille rektangulære fordybning på den lodrette side af tragtens kant. Placer siden med fordybningen, så den vender mod den side af røremaskinen, hvor tilbehørsknappen sidder. Sæt tragtens oven på dejpladen, mellem de to adskilte ender, og tryk den ned, til den klikker på plads, og tragtens sidekanter hviler mod raviolimaskinen.



7. Drej langsomt håndsvinget.*
8. Hæld mere fyld i tragtens efterhånden som der er brug for det. Fordel fyldet jævnt, ud til tragtens hjørner, og tryk forsigtigt fyldet ned med skeen. Sørg for, at alt fyldet er brugt op, inden du når enden af pastapladen; ellers sætter fyldet sig på valserne. Overskydende fyld kan fjernes med skeen.



6. Fyld 1-2 skefulde fyld i tragtens med den medfølgende specialske. Fordel fyldet jævnt, ud til tragtens hjørner og tryk blidt og jævnt ned på fyldet med skeen.



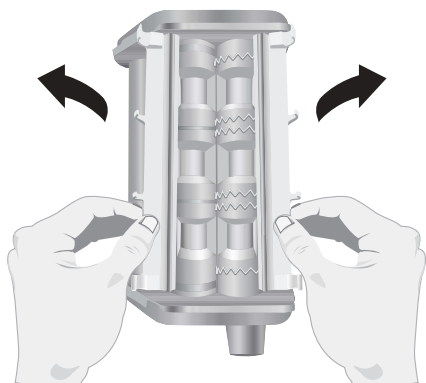
9. Læg raviolistrimlerne på et let melstrøet bord og lad dem tørre i mindst 10 minutter. Skil raviolien ad én for én.
10. Inden næste hold raviolistrimler renses raviolimaskinen ved at dyppe børsten i lidt mel og tørre valserne over med den.

* Check løbende, at den færdig ravioli kommer rigtig igennem raviolimaskinen.

Vedligeholdelse og rengøring

Rengøring af raviolimaskinen

1. Drys raviolimaskinen med mel og brug børsten til at rense den.



2. Fjern tragten og vip de tynde hvide plastikstyr-/arme i bunden af raviolimaskinen op, så valserne er nemmere at komme til. Vaskes i varmt sæbevand.

BEMÆRK: Må aldrig komme i opvaskemaskinen. Kør ikke et viskestykke eller en klud gennem valserne for at rense dem. Forsøg ikke at rense raviolimaskinen ved at stikke en kniv, skruetrækker eller lignende i den.

Ravioli al Limone

(ravioli med ricotta-/citronfyld)

Pasta

- 300 italiensk hvedemel, type 00
- 2 æg
- 1 spsk. olivenolie
- 1 strøget tsk. salt

Fyld

- 1½ usprøjtet citron
- 300 g frisk ricotta
- 1 æg
- 50 g friskrevet pecorino- eller parmesanost
- 2 spsk. Limoncello (citronlikør) (kan udelades)
- salt, sort peber

Tilbehør:

- 1 bundt frisk mynte
- 80 g smør
- friskrevet pecorino- eller parmesanost til drys

Hæld æg, olie, 2-3 spsk. vand og en strøget tsk. salt sammen med melet i røreskålen. Æltes til en dej med dejkrogen. Tilsæt evt. mere vand. Pak dejen i et viskestykke og lad den hvile i 30 minutter.

Fyld: Vask citronerne i meget varmt vand, tør dem af og riv skallen fint. Udskift dejkrogen med det flade piskeris og bland ricottaen med revet citronskal, æg, ost og evt. limoncello. Smag til med salt og peber.

Sæt dejkrogen i og ælt dejen igen. Del dejen i portioner (på størrelse med en tennisbold). Dæk resten af portionerne med husholdningsfilm. Sæt pastamaskinen på køkkenmaskinen i stilling 1 og køр dejen igennem (se side 6), så den formes til tynde plader. Udskift pastamaskinen med raviolimaskinen. Fold pastapladen på midten og sæt tragten oven på dejpladen. Begynd så at tilsætte fyld med den medfølgende specialske. Læg raviolien på viskestykker og lad den evt. tørre lidt.

Bring en stor grydefuld vand i kog. Vask mynten og riv bladene i mindre stykker. Tilsæt salt til vandet og derefter raviolien, der koges i 3-4 minutter, alt efter hvor frisklavet den er.

Smelt smør inden servering. Tilsæt noget af mynten. Lad raviolien dryppe af. Servér drysset med frisk mynte og klatter af myntesmør. Osten serveres særskilt.

Ravioli alla Milanese (Milano-ravioli)

Fyld

- 250 g kogt kylling
- 1 lammehjerne
- 150 g oksemarv
- 25 g smør
- 1 spsk. revet parmesan
- 25 g frisklavet rasp
- 2 æggeblommer
- muskat, peber
- og salt

Først laves fyldet. Hak kyllingekødet fint i røreskålen. Blanchér hjernen i kogende vand, lad den dryppe af og hak den. Bland hjerne og kylling i røreskålen.

Udblød marven i meget varmt vand, tag den ud og tilsæt den til kylling og hjerne i røreskålen. Pisk hjerne, kylling og marv sammen i røreskålen, med piskeris. Tilsæt smør, revet ost, rasp, æggeblommer og et nip revet muskat til blandingen. Ælt blandingen med dejkrog i nogle minutter. Lav en pastadej af mel, æg og salt, med dejkrogen.

Pasta

- 325 g italiensk hvedemel, type 00
- 4 æg
- salt

Lav pastaplader (se side 6) med pastamaskinen og fyld pladerne med raviolimaskinen. Lad raviolien hvile i 15 minutter.

Kog raviolien i rigeligt kogende vand tilsat en anelse salt. Hæld vandet fra og læg halvdelen af den kogte ravioli i et forvarmet åbent serveringsfad. Hæld halvdelen af skyen/fonden (eller smeltet smør) over raviolien. Tilsæt resten af raviolien og resten af dressingen. Vend det forsigtigt sammen, tilsæt revet ost, rør igen og servér.

Tilbehør:

- sky/fond
- 1 spsk. smør
- 40 g parmesanost
- eller
- 100 g smør og 60 g parmesanost

Ravioli alla Parmigiana (Parma-ravioli)

Sauce

- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 1 gulero
- 1 stilk blegselleri
- 60 g smør
- 3 spsk. olivenolie
- 300 g hakket oksekød (mørt)
- 4 spsk. tør rødvin
- 400 g tomater (på dåse)
peber og salt
parmesanost

Pil løg og hvidløg og hak dem fint. Skræl gulero

den. Hak blegsellerien. Sauce: Sautér løg, gulero

den, blegselleri og hvidløg på panden med smør og olie. Tilsæt kød (hakket med kødhakkeren) og brun det på alle sider. Hæld vin ved, skru op for varmen og lad alkoholen dampe af. Tilsæt de afdryppede purerede tomater og smag til med salt og peber. Læg låg på saucen og lad den simre i mindst 2 timer; rør jævnlig i den. Tilsæt mere vand, hvis blandingen bliver for tør.

Hæld det revne toastbrød i røreskålen og fugt det med 4 spsk. af saucen. Jævn med ægget. Brug piskeriset. Tilsæt lidt muskat og stødt kanel og smag til med salt og peber. FylDET skal være tykt.

FylD

- 6 spsk. revet toastbrød (brug roterende grøntsagskniv og rivejern)
- 1 æg
stødt kanel
muskat, peber
og salt

Lav pastadejen i røreskålen; brug dejkrog. Rul dejen ud med pastamaskinen (se side 6). Udskift pastamaskinen med raviolimaskinen og brug specialskeen til at placere fylDET mellem dejpladerne. Lad raviolien hvile i 15-20 min.

Kog raviolien i rigeligt kogende vand tilsat salt. Hæld vandet fra og læg raviolien i en varm skål. Hæld saucen over raviolien og rør. Drys med masser af revet parmesanost inden servering.

Pasta

- 240 g italiensk hvedemel, type 00
- 3 æg
salt

Ravioli alla Ghiotta

(pikant ravioli)

Fyld

- 1 løg
- 150 g lufttørret skinke
(f.eks. parmaskinke
eller San Daniele)
- 2 spsk. olivenolie
- 2 spsk. smør
- 250 g hakket kalvekød
- 5 spsk. tør hvidvin
- 4 spsk. kalvesky/-fond
muskat
peber og salt
- 1 æg

Pasta

- 320 g italiensk hvedemel,
type 00
- 4 æg
- salt

Tilbehør:

- 2 spsk. smør
- tomatsauce
("Tomatpassata" side
37, "Den Ultimative
Mixer-Kogebog")
- 40 g parmesanost

Lav fyldet. Pil løget, hak det og sautéer det let med skinke, olie og smør. Tilsæt hakket kød og fortsæt med at røre, til det hele er brunet. Hæld vinen i og lad alkoholen dampe af. Tilsæt noget kalvesky/-fond og lad fyldet simre, til det hakkede kød er kogt. Tag gryden af, tilsæt et nip muskat og smag til med salt og peber. Lad fyldet køle af. Hæld det i røreskålen og pisk et æg i med piskeriset.

Lav en pastadej af mel, æg og salt. Sæt pastamaskinen på røremaskinen og lav tynde pastaplader (se side 6). Udskift pastamaskinen med raviolimaskinen og lav ravioli. Lad raviolien hvile i 15 min.

Kog raviolien i kogende vand tilsat salt. Hæld vandet fra og læg de kogte ravioli i et forvarmet fad med låg. Tilsæt smør, sauce og revet ost og rør det forsigtigt sammen. Serveres meget varm.

Ravioli con Spinaci e Pecorino (ravioli med spinat og pecorino-ost)

Fyld

- 225 g kogt spinat
2 spsk. smør
2 æg
275 g blød pecorino-ost
muskat
peber og salt
1-2 spsk. italiensk
hvedemel, type 00

Pasta

- 200 g meget fintmalet
semolina-hvede
3 æg
salt

Krydderi:

tomatsauce
("Tomatpassata", side
37, "Den Ultimative
Mixer-Kogebog")

- 30 g lagret pecorino-ost

Snit den kogte spinat fint og svits den i smør på panden. Blend den svitsede spinat i røreskålen sammen med æg, pecorino og et nip revet muskat. Smag til med salt og peber. Blend det hele med piskeriset. Tilsæt melet og bland igen. Sæt blandingen til side.

Med dejkrogen røres en pastadej af semolina (i stedet for almindeligt mel), æg og salt. Sæt pastamaskinen på køkkenmaskinen og lav pastaplader (se side 6). Udskift pastamaskinen med raviolimaskinen. Lav ravioli med fyldet. Lad den færdige ravioli hvile i 15 minutter, inden den koges i masser af kogende vand tilsat salt. Imens varmes tomatsoffen.

Hæld vandet fra raviolien, hæld den i et varmt fad og hæld soffen over. Drys med revet lagret pecorino og server meget varm.

Ravioli ala Bolognese (ravioli med bolognesesauce)

Fyld

- 2 spsk. smør
- 100 g svinekød
- 75 g kalkunfilet
- 75 g kalvekød
- 50 g kalvehjerne
- 100 g mortadella-pølse
- 2 æggeblommer
- 60 g parmesanost
- muskat
- peber og salt

Først laves fyldet. Smelt smørret i en pande og tilsæt svine-, kalkun- og kalvekød. Lad kødet småkoge ved moderat varme i 10 minutter; tilsæt så kalvehjerne og mortadella. Skru op for varmen og bland det hele i 5-10 minutter. Kør blandingen igennem kødhakkeren. Hæld den finthakkede kødblanding i røreskålen og tilsæt æggeblommer, revet parmesan (brug roterende grøntsagskniv og rivejern) og et nip revet muskat. Smag til med salt og peber. Brug dejkrogen til at ælte det hele sammen til en ensartet masse. Lad fyldet hvile.

Pasta

- 450 g italiensk hvedemel, type 00
- 3 æg
- salt
- 1 tsk. olivenolie (kan udelades)

Lav ravioli med mel, æg, 4 spsk vand, samt evt. salt og olie. Dertil bruges dejkrogen. Lav pastaplader med pastamaskinen (se side 6). Sæt raviolimaskinen på røremaskinen og lav ravioli med fyldet. Lad den færdige ravioli hvile i 20 minutter.

Kog raviolien i masser af kogende vand tilsat salt. Hæld vandet fra og læg raviolien i et forvarmet fad. Hæld smeltet smør over og drys med revet ost, eller hæld evt. sauce over, med revet ost. Serveres meget varm.

Tilbehør:

- 100 g smør eller tomat sauce ("Tomatpassata", side 37, "Den Ultimative Mixer-Kogebog")
- 60 g parmesanost

Ravioli alla Panna (ravioli i flødesauce)

Fyld

- 3 spsk. smør
- 100 g hakket svinekød
- 100 g hakket kalvekød
- 30 g parmesanost
- 1 spsk. frisklavet rasp
- 100 g prosciutto-skinke
- muskat
- peber og salt
- 2 spsk. kogende bouillon
- 1 spsk. hakket persille

Smelt smørret på panden og svits kødet. Rør rundt, til kødet er færdigt; hæld det i røreskålen. Tilsæt hakket ost (brug roterende grøntsagsskniv og rivejern), rasp, fintsnittet prosciutto og et nip muskat til det svitsede kød. Rør jævnt med piskeriset. Smag til med salt og peber. Tilsæt bouillon og persille. Bland igen og stil til side.

Lav pastadej af mel, æg og salt i røreskålen, med dejkrogen. Brug pastamaskinen til at rulle dejen ud til to ens pastaplader (se side 6). Sæt raviolimaskinen på og lav ravioli med fyldet. Lad raviolien hvile.

Imens varmes smør og salvieblade i en lille gryde i 5 minutter. Tag salviebladene op og hæld fløden i. Varm det igennem. Smag til med salt og peber. Stil det varmt.

Kog raviolien i masser af kogende vand. Hæld vandet fra, når raviolien er kogt; hæld den i en skål. Hæld flødesaucen over raviolien og rør godt. Drys med hvid peber og revet ost. Serveres meget varm.

Pasta

- 320 g italiensk hvedemel, type 00
- 4 æg
- salt

Sauce

- 50 g smør
- 3 blade frisk salvie
- 2 dl fløde

Tilbehør:

- 40 g parmesanost, hvid
- peber

Ravioli alla Vegetariana (vegetar-ravioli)

Fyld

- 2 mellemstore auberginer
fritureolie
- 20 valnødder
- 2 dl tyk bechamelsauce
- 1 spsk. hakket persille
- 2 æggeblommer
muskat
peber og salt

Skræl auberginerne og hak dem; rist dem gyldne, hæld dem på køkkenrulle, så overskydende fedt suges op. Stil dem til side. Når auberginerne er kølet af, blandes de med afskallede, hakkede valnødder, bechamelsauce, hakket persille og æggeblommer i røreskålen; brug piskeris. Tilsæt noget revet muskat og smag til med salt og peber.

Lav pastadej af mel, æg og et nip salt i røreskålen, med dejkrogen. Lav så pastaplader med pastamaskinen og ravioli med raviolimaskinen (se side 6). Lad raviolien hvile i 10 minutter.

Pasta

- 325 g italiensk hvedemel,
type 00
- 4 æg
salt

Fritér raviolien, 4 stk. ad gangen, og læg den på køkkenrulle. Anret de friterede ravioli på et forvarmet fad. Hæld tomatsaucen over raviolien og drys med ost. Serveres så varm som muligt.

Tilbehør:

- tomatsauce
("Tomatpassata", side 37, "Den Ultimative Mixer-Kogebog")
- 40 g parmesanost

Ravioli con la Zucca

(ravioli med græskar)

Fyld

- 1750 g gult græskar
60 g parmesanost
5 amaretti (tørre runde Amaretto-kiks)
200 g mostarda di frutta (kandiseret frugt)
muskat
stødt ingefær
peber og salt

Pasta

- 325 g italiensk hvedemel, type 00
4 æg
salt

Tilbehør:

- 100 g smør
5 blade frisk salvie
60 g parmesanost

Græskarret til fyldet bages i ovnen, som ved bagte kartofler. Tag kernerne ud af græskarret og hæld frugtkødet i røreskålen; tilsæt revet parmesanost (revet på forhånd med roterende grøntsagsskiv og rivejern) og rør sammen med piskeriset. Tilsat de knuste amaretti-kiks og finthakket mostarda (kandiseret frugt). Smag forsigtigt til med et nip revet muskat, stødt ingefær, peber og salt; stil til side.

Lav pastadej af mel, æg og salt i røreskålen, med dejkrogen. Lav pastaplader med pastamaskinen og ravioli med raviolimaskinen (se side 6). Lad raviolien hvile i 15 minutter.

Kog raviolien i masser af kogende vand tilsat salt. Imens varmes smørret på en lille pande, til det er gyldent, og salviebladene tilsættes. Holdes varmt.

Hæld forsigtigt vandet fra raviolien og anret halvdelen på et forvarmet fad. Hæld halvdelen af smørret over raviolien (uden salviebladene) og drys halvdelen af den revne ost over. Anret resten af raviolien, plus resten af det smeltede smør og den revne ost. Serveres meget varm.

KitchenAid® garanti på raviolimaskinen for Europa (husholdningsbrug)

Garantiperiode:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa & Australien: To års fuld garanti fra købsdato. Andre lande: Et års fuld garanti fra købsdato.	De udskiftede dele og arbejdets reparationsomkostninger for at rette fejl i materialer og udførelse. Service skal udføres af en autoriseret KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer, når tilbehørsdele er anvendt til andre formål end almindelig madlavning. B. Skader, der opstår på grund af uheld, ændringer på maskinen, forkert betjening, misbrug eller installationer/betjening, der ikke udføres i henhold til de gældende regler for elektrisk udstyr.

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE ANSVARET FOR TILFÆLDIGE ELLER INDIREKTE SKADER.

Salgsservice/Reparation

Al service skal udføres lokalt af et autoriseret KitchenAid servicecenter. Kontakt forhandleren hvor apparatet er købt for at få navnet på den nærmeste autoriseret KitchenAid efter-salgsservice.

I Danmark:
REPAX SERVICE A/S
Vallensbækvej 18 c
2605 Brøndby
Tlf.: 43 20 52 00

Servicecenter

THUESEN JENSEN A/S: Sjællandsbroen 2
2450 COPENHAGEN SV
Tlf.: 3613 09 20
www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registered Trademark of KitchenAid, U.S.A.

™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.

Køkkenmaskinens design er beskyttet af et varemærke tilhørende KitchenAid, U.S.A.

© 2005. Alle rettigheder forbeholdes.

Specifikationer kan ændres uden varsel.

KitchenAid®

RAVIOLIMAKER

GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

RAVIOLI MAKER

GUIDE TO EXPERT RESULTS

MACHINE POUR LA PRÉPARATION ET LE REMPLISSAGE DES RAVIOLIS

GUIDE DU CONNAISSEUR

RAVIOLI MAKER

ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

ACCESSORIO PER RAVIOLI

GUIDA AI RISULTATI EXPERT

MÁQUINA DE RAVIOLIS

GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

RAVIOLI MAKER

GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

RAVIOLIMASKIN

OPPNÁ BEST MULIG RESULTATER

RAVIOLIKONE

OPAS PARHAISIIN TULOXSIIIN

RAVIOLIMASKINE

VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

RAVIOLI MAKER

GUÍA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

RAVÍÓLÍVÉL

LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΡΑΒΙΟΛΙ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Modelo 5KRAV

Ravioli Maker

Este anexo foi aprovado para utilização
com todas as batedeiras KitchenAid®.



Índice

Medidas de segurança importantes	3
Acessório Ravioli Maker	4
Montagem da laminadora	5
Conselhos para uma massa perfeita	5
Preparação das folhas de massa.....	6
Montagem do Ravioli Maker	7
Utilização do Ravioli Maker	7
Cuidados e limpeza	9
Receitas	10
Garantia de acessórios KitchenAid® para Europa (uso domestico).....	19
Serviço pós-venda	19
Serviço de assistência	19

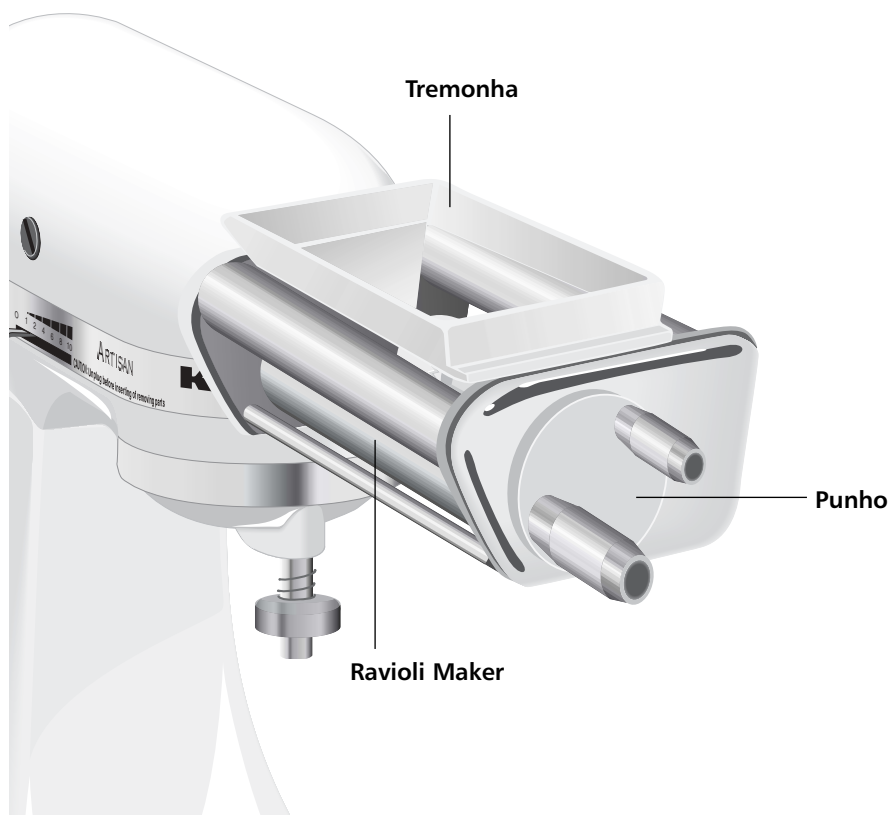
MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Quando usar aparelhos eléctricos deve seguir precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Ler todas as instruções.
2. Para protecção contra o risco de choques eléctricos, não ponha a batedeira em água ou noutro líquido.
3. Este aparelho não deverá ser usado por crianças ou enfermos sem qualquer supervisão.
4. Desligue a batedeira da tomada quando não estiver a usá-la, antes de colocar ou retirar peças e antes de a limpar.
5. Evitar o contacto com peças em movimento. Mantenha os dedos fora da abertura de tremonha e de saída.
6. Não ponha a batedeira em funcionamento com o cabo ou ficha danificados ou após avaria da batedeira, ou se tiver caído ou ficado danificado de qualquer forma. Leve a batedeira ao serviço de assistência KitchenAid mais próximo para testes, reparação ou ajuste eléctrico ou mecânico.
7. A utilização de acessórios não recomendados ou comercializados pela KitchenAid pode provocar incêndio, choque eléctrico ou ferimentos.
8. Não use a batedeira no exterior.
9. Não deixe o cabo pendurado na beira da mesa ou bancada.
10. Não deixe que o cabo entre em contacto com uma superfície quente, incluindo o fogão.
11. Este produto foi apenas concebido para utilização doméstica.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Acessório Ravioli Maker



Ravioli Maker — Recheia folhas de massa, depois frisa as margens da massa recheada que após secagem podem ser separadas para cozinhar. A unidade fixa-se à base da batedeira para maior estabilidade, mas funciona manualmente para um controlo mais preciso.



Espátula de enchimento — Use a espátula para colocar o recheio na tremonha. A forma especialmente pontiaguda ajuda a espalhar o recheio nos cantos da tremonha para uma distribuição por igual.



Escova de limpeza — Utiliza-se para limpar a massa seca após utilização.

NOTA: Este acessório foi concebido para ser usado apenas com massa. Não corte ou lamine outro material ou alimento com este aparelho.

NOTA: Quando usar a máquina, não use gravatas, cachecóis ou colares compridos; apanhe o cabelo comprido com um gancho.

Montagem da laminadora

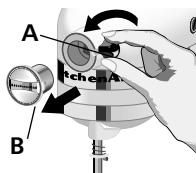
Se não possuir uma laminadora KitchenAid®, as folhas de massa podem ser preparadas à mão. As folhas de massa podem ser preparadas com a espessura de 16 mm e uma largura de 15 cm para passarem pelo Ravioli Maker.

Montagem da laminadora:

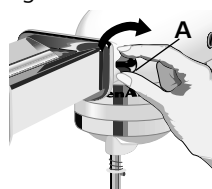
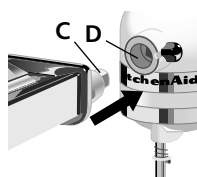
Retire a etiqueta “Não emergir em água” antes de usar.

Antes de montar o acessório, rode “O” e desligue a unidade

1. Dependendo do tipo de bloco que tem, levante a tampa articulada ou desaperte o botão do acessório (A), rodando-o no sentido contrário aos ponteiros do relógio e retire a tampa do acessório (B).



2. Selecione o acessório laminador. Introduza a cobertura do eixo do acessório (C) no bloco do acessório (D), certificando-se que o veio motor encaixa no entalhe do bloco. Rode o acessório para trás e para a frente se for necessário. Quando o acessório estiver na posição apropriada, o pino na cobertura do acessório ajusta-se ao entalhe na margem do bloco.
3. Aperte o botão do acessório (A) até a unidade ficar completamente fixada à batedeira.



Conselhos para uma massa perfeita

- Uma boa massa é firme e dura ao toque, mas também flexível. Nunca se deve pegar aos dedos ou esfarelar e desfazer-se. Muitos factores, como a humidade, marca de farinha usada, e tamanho dos ovos, podem afectar a consistência da massa.
- Para testar a consistência correcta da massa, belisque uma pequena quantidade de massa após ser batida com a pá. Se a massa ficar junta sem se agarrar aos seus dedos, deve resultar bem. Pode ser necessário adicionar uma pequena quantidade de farinha ou água para obter a consistência correcta de massa.
- Se estiver a usar pela primeira vez o ravioli maker, pratique enchendo com massa sem recheio através do acessório para aperfeiçoar a sua técnica.
- Os ravioli separados podem ser cozinhados imediatamente ou guardados durante a noite no frigorífico. Para guardar durante mais tempo congele individualmente os ravioli num tabuleiro. Depois guarde-os no congelador num recipiente hermético.
- Cozinhe os ravioli em 5,8 litros de água a ferver com sal até ficarem al dente ou levemente firmes à dentada, aproximadamente 5 a 7 minutos.

Preparação das folhas de massa

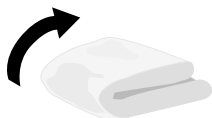
1. Prepare a massa e deixe descansar pelo menos 10 minutos. Corte a massa em bocados com o tamanho aproximado de uma bola de ténis e trabalhe em cada bocado de cada vez. Embale a massa restante numa folha de plástico para evitar que seque.



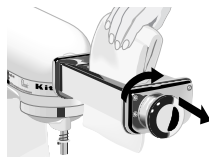
2. Ajuste a laminadora para a definição 1 (as definições da laminadora são ajustadas puxando e rodando o botão frontal do acessório). Ligue a bateadeira na velocidade 2 ou 4 e carregue a laminadora com massa.



3. Dobre a massa a meio e lamine novamente. Repita o processo de laminação e amasse várias vezes ou até a massa ficar suave e elástica. Polvilhe levemente a massa com farinha enquanto a lamina para auxiliar na secagem e separação.



4. Mova o botão de ajuste da laminadora para a posição



2. Introduza a massa através dos rolos para alisar mais. Mude para a posição 3 e alimente de novo a massa através dos rolos. A massa deve estar flexível, não aderente, e exactamente com a mesma largura que os rolos de alisamento.
5. Polvilhe a massa levemente com farinha de ambos os lados. Usando uma faca, apare cada extremidade da folha de massa.
6. Para limpar a laminadora, deixe as peças secar ao ar durante uma hora e depois retire qualquer massa seca usando a escova de limpeza. Se a massa estiver seca não pode ser retirada, tente retirar o acessório à mão. Pode usar um palito se for necessário. Nunca use uma faca ou outro objecto afiado para retirar a massa em excesso. Limpe com um pano macio e seco e guarde num local seco as peças do acessório à temperatura ambiente.

NOTA: Nunca lave ou submerja o acessório da laminadora em água ou noutro líquido. Nunca lave numa máquina de lavar louça.

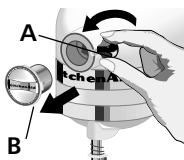
NOTA: Não passe um pano de louça ou outro pano através dos rolos para os limpar. Não introduza objectos como facas, chaves de parafuso, etc., para limpar a unidade.

Montagem do Ravioli Maker

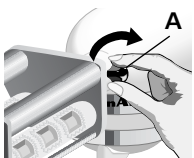
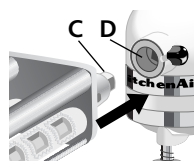
Para montar o Ravioli Maker:

Antes de montar o acessório, rode "O" e desligue a unidade.

1. Desaperte o botão de acessório (A) rodando-o no sentido contrário aos ponteiros do relógio. Retire a tampa do bloco do acessório (B).
2. Retire a tremonha de enchimento do acessório do Ravioli Maker.



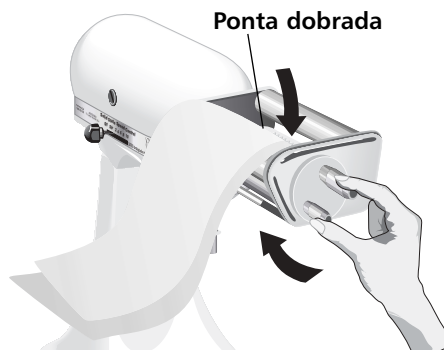
3. Introduza a cobertura do eixo do acessório (C) no bloco do acessório (D). O acessório deve ajustar-se ao bloco.
4. Aperte o botão do acessório (A) rodando no sentido dos ponteiros do relógio até a unidade ficar completamente fixa à batedeira.



Utilização do Ravioli Maker

Utilização:

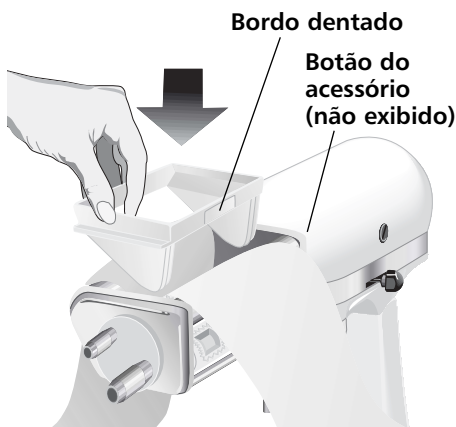
1. Retire a tremonha do acessório Ravioli empurrando para cima com firmeza.
2. Dobre a folha de massa em metade.



4. Separe as duas extremidades soltas da folha de massa e disponha cada uma sobre os rolos metálicos macios.

3. Para introduzir a folha de massa, introduza a ponta dobrada entre os rolos de formação. Rode o punho um quarto de volta para alimentar a folha de massa.

Utilização do Ravioli Maker



5. Localize um dos lados ligeiramente dentado do bordo da tremonha. Posicione o lado dentado de modo a ficar frente ao bordo do botão do acessório da bateadeira. Coloque a tremonha no cimo da folha de massa, entre os bordos separados, e empurre para baixo até ouvir um clique e as margens laterais da tremonha descansarem de encontro ao Ravioli Maker.



7. Rode devagar o punho.*
8. Junte mais recheio na tremonha conforme necessário. Espalhe o recheio por igual para os cantos da tremonha e carregue para baixo com a espátula. Certifique-se que todo o recheio da tremonha foi usado antes de se chegar ao final da folha de massa, ou o recheio junta-se nos rolos. Use a espátula para retirar o recheio que sobra se for necessário.



6. Utilizando a espátula fornecida, deite 1-2 porções de recheio na tremonha. Espalhe o recheio por igual para os cantos da tremonha e prima o recheio com a espátula com cuidado e por igual.



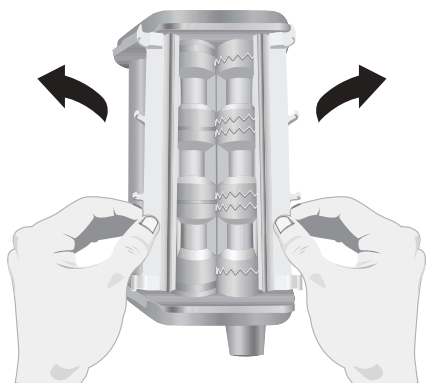
9. Coloque as tiras de ravioli numa superfície ligeiramente polvilhada com farinha e deixe-os secar durante cerca de 10 minutos. Separe os ravioli um a um.
10. Antes de colocar a próxima folha de massa de ravioli, limpe o acessório usando a escova para polvilhar levemente os rolos com farinha.

* Verifique se os ravioli são alimentados livremente através do fundo do acessório.

Cuidados e limpeza

Limpeza do acessório Ravioli Maker

1. Polvilhe o acessório com farinha e use a escova para o limpar.



2. Retire a tremonha e abra as delgadas guias/alavancas de plástico branco no fundo do acessório para facilitar o acesso aos rolos. Lave em água morna com detergente.

NOTA: Nunca lavar numa máquina de lavar louça. Não passe um pano de cozinha ou outro pano através dos rolos para os limpar. Não introduza objectos como facas, chaves de parafusos, etc., para limpar o acessório.

Ravioli al Limone

(Ravioli com recheio Ricotta-Limão)

Massa

- 300 g de farinha branca tipo 00
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher de sopa rasa de sal

Recheio

- 1½ limão e meio
- 300 g de queijo ricotta fresco
- 1 ovo
- 50 g de queijo Pecorino ou parmesão recentemente ralado
- 2 colheres de sopa de Limoncello (licor) (se o desejar)
- sal, pimenta negra

Servir com:

- 1 molho de menta fresca
- 80 g manteiga
- Queijo Pecorino ou parmesão recentemente ralado para polvilhar

Junte os ovos, óleo, 2 a 3 colheres de chá de água e uma colher de chá rasa de sal à farinha na tigela da batedeira. Use o gancho de massa e amasse. Junte água se for necessário. Embrulhe a massa numa toalha e deixe repousar durante trinta minutos.

Para o recheio lave os limões com água quente, seque-os e rale a casca finamente. Troque o gancho de massa por uma pá plana e misture o ricotta com a casca de limão ralada, ovo, queijo e talvez o limoncello. Junte sal e pimenta a gosto.

Utilizando um gancho de massa, misture-a de novo. Separe em bocados (com cerca de o tamanho de uma bola de ténis). Guarde os bocados restantes num embrulho de plástico. Coloque o rolo de massa na batedeira na posição 1 e alimente a massa através do rolo (ver página 6) para formar uma folha fina. Troque a laminadora pelo ravioli maker. Dobre a folha de massa a meio e coloque a tremonha no topo da folha de massa. Depois comece a usar a espátula. Coloque os ravioli em toalhas e deixe secar se for necessário.

Leve uma grande quantidade de água a ferver. Lave a menta e rasgue as folhas em pedaços mais pequenos. Junte sal à água, depois os ravioli, e ferva-os segundo a sua frescura de 3 a 4 min.

Antes de servir derreta manteiga. Junte alguma menta. Escorra os ravioli. Sirva e polvilhe-os com menta fresca e espalhe manteiga de menta sobre os bocados. Sirva o queijo em separado.

Ravioli alla Milanese

(Ravioli à milanese)

Recheio

- 250 g de galinha cozida
- 1 moleira de carneiro
- 150 g tutano
- 25 g manteiga
- 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
- 25 g pão ralado fresco
- 2 gemas de ovo
- noz moscada, pimenta e sal

Massa

- 325 g farinha branca tipo 00
- 4 ovos
- sal

Servir com:

- Caldo de carne
- 1 colher de sopa de manteiga
- 40 g queijo parmesão ou
- 100 g manteiga e 60 g queijo parmesão

Primeiro prepare o recheio. Pique a galinha num moinho da tigela da batedeira. Branqueie a mioleira com água a ferver, escorra e moa. Misture a mioleira e galinha na tigela da batedeira.

Amoleça o tutano em água quente, retire e junte à galinha e mioleira na tigela da batedeira. Misture a mioleira, galinha e tutano na tigela da batedeira com uma pá. Junte manteiga, queijo ralado, pão ralado, gema de ovo e uma pitada de noz moscada a esta mistura. Mexa durante poucos minutos com um gancho de massa. Faça a massa com farinha, ovos e sal usando o gancho de massa.

Prepare as folhas de massa (ver página 6) com o rolo de massa e encha as folhas com o ravioli maker. Deixe os ravioli descansar durante 15 minutos.

Coza os ravioli em muita água a ferver com um bocado de sal. Escorra a água e coloque metade dos ravioli cozidos num prato aquecido. Deite metade do caldo (ou manteiga derretida) sobre os ravioli. Junte a outra metade dos ravioli com o molho restante. Mexa cuidadosamente, junte o queijo ralado, mexa novamente e sirva.

Ravioli alla Parmigiana (Ravioli à Parmesana)

Molho

- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 1 cenoura
- 1 talo de aipo
branqueado
- 60 g manteiga
- 3 colheres de sopa de
azeite
- 300 g de carne moída
(bife)
- 4 colheres de sopa de
vinho tinto seco
- 400 g tomates (de lata)
pimenta e sal
- Queijo parmesão

Descasque e corte a cebola e o alho. Raspe a cenoura e corte-a. Corte o aipo branqueado. Para o molho, salteie a cebola, cenoura, aipo branqueado e alho numa frigideira com manteiga e óleo. Junte carne moída (moa no moinho de alimentos) e cozinhe até ficar castanha em todos os lados. Junte vinho, aumente o calor para evaporar o álcool. Junte o tomate em puré, pimenta e sal a gosto. Cubra o tacho e deixe ferver, mexendo por vezes, durante cerca de 2 horas. Junte alguma água se a mistura ficar muito seca.

Coloque a tosta moída na batedeira e humedezca com 4 colheres de sopa de molho. Engrosse com um ovo. Use a pá misturadora. Junte alguma noz moscada, canela em pó, sal e pimenta a gosto. O recheio deve ficar grosso.

Recheio

- 6 colheres de sopa de
tosta ralada (use o
moedor de vegetais)
- 1 ovo
- pó de canela
- noz moscada,
pimenta e sal

Prepare a massa numa tigela da batedeira, usando o gancho de massa. Depois use a laminadora para estender a massa (ver pág. 6). Troque a laminadora pelo ravioli maker e junte o recheio com a espátula entre as folhas. Deixe os ravioli descansar durante 15-20 min.

Ferva os ravioli numa grande quantidade de água com sal. Deite fora a água e ponha os ravioli numa tigela morna. Deite o molho por cima dos ravioli e mexa. Polvilhe com muito queijo parmesão ralado e sirva.

Massa

- 240 g farinha branca
tipo 00
- 3 ovos
- sal

Ravioli alla Ghiotta

(Ravioli saborosos)

Recheio

- 1 cebola
- 150 g presunto italiano (prosciutto crudo) (por ex., Parma, San Daniele)
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 250 g vitela moída
- 5 colheres de sopa de vinho branco seco
- 4 colheres de sopa de caldo de vitela
- noz moscada
- pimenta e sal
- 1 ovo

Massa

- 320 g de farinha branca tipo 00
- 4 ovos
- sal

Servir com:

- 2 colheres de sopa de manteiga
- molho de tomate (p 37 "Molho de tomate", Os sabores da cozinha com KitchenAid)
- 40 g de queijo parmesão

Primeiro prepare o molho para poder cozer enquanto o resto se prepara.

Em seguida prepare o recheio. Descasque e corte a cebola e salteie levemente com o presunto, óleo e manteiga. Junte a carne moída e continue a mexer até ficar castanha. Deite o vinho e deixe o álcool evaporar. Junte um pouco de caldo de vitela e deixe cozer até a carne picada estar cozida. Retire o tacho do lume, junte uma pitada de noz moscada e pimenta e sal a gosto. Deixe arrefecer. Coloque a mistura na tigela da batedeira e misture o ovo com a pá.

Prepare a massa com farinha, ovos e sal. Monte a laminadora na batedeira e faça folhas finas (ver pág 6). Depois troque pelo ravioli maker e faça ravioli. Deixe os ravioli descansar durante 15 min.

Coza os ravioli em água a ferver com sal. Escorra a água e coloque os ravioli cozidos num prato coberto quente. Junte a manteiga, molho e queijo ralado e mexa com cuidado. Sirva quente.

Ravioli con Spinaci e Pecorino

(Ravioli com espinafres e Pecorino)

Recheio

- 225 g de espinafres cozidos
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 ovos
- 275 g de Pecorino suave
- noz moscada
- pimenta e sal
- 1-2 colheres de sopa de farinha branca tipo 00

Massa

- 200 g sêmola muito fina
- 3 ovos
- sal

Tempero:

- molho de tomate
- (p37, "Molho de tomate", "Os sabores da cozinha com KitchenAid")
- 30 g de Pecorino velho

Pique os espinafres e mexa-os numa panela com manteiga. Depois misture os espinafres fritos na tigela da batedeira com os ovos, pecorino, e uma pitada de noz moscada ralada. Junte pimenta e sal a gosto. Bata a mistura com a pá. Junte a farinha e mexa de novo. Reserve a mistura.

Prepare a massa com sêmola em vez da farinha normal, ovos e sal, usando o gancho de massa. Monte a laminadora na batedeira e faça folhas de massa (ver pág 6). Em seguida troque a laminadora pelo ravioli maker. Use o recheio para fazer os ravioli. Deixe ficar durante 15 minutos antes de cozer em muita água com sal a ferver. Entretanto aqueça o molho de tomate.

Escorra a massa, coloque-a num prato quente e deite-lhe o molho. Polvilhe com Pecorino ralado e sirva quente.

Ravioli ala Bolognese

(Ravioli com molho à Bolonhesa)

Recheio

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 100 g de carne de porco
- 75 g lombo de peru
- 75 g vitela
- 50 g moleira de vitela
- 100 g mortadela
- 2 gemas de ovo
- 60 g queijo parmesão
- noz moscada
- pimenta e sal

Primeiro faça o recheio. Derreta a manteiga num tacho e junte a carne de porco, peru e vitela. Coza em lume brando durante 10 minutos e depois junte a moleira e a mortadela. Mexa tudo no lume durante 5 a 10 minutos. Moa a mistura usando o moedor de alimentos. Coloque a carne finamente móida na tigela da batedeira e junte gemas de ovo, queijo parmesão ralado (utilize o moedor de alimentos), e uma pitada de noz moscada. Tempere com pimenta e sal a gosto. Utilize o gancho de massa e amasse a mistura até ficar uma mistura homogénea. Reserve.

Massa

- 450 g farinha branca tipo 00
- 3 ovos
- sal
- 1 colher de chá de azeite (opcional)

Faça ravioli com farinha, ovos, 2 colheres de sopa de água, sal e óleo se for necessário. Faça-o usando o gancho de massa. Faça as folhas com a laminadora (ver pág. 6). Depois monte o ravioli maker na batedeira e faça os ravioli com o recheio. Deixe descansar durante 20 minutos.

Servir com:

- 100 g manteiga ou molho de tomate (p37, "Molho de tomate", "Os sabores da cozinha com KitchenAid")
- 60 g queijo parmesão

Cozinhe os ravioli em muita água a ferver com sal. Escorra e coloque num prato aquecido. Deite a manteiga derretida sobre os ravioli e polvilhe com queijo ralado, ou deite o molho como desejar com queijo ralado. Sirva quente.

Ravioli alla Panna

(Ravioli com molho de natas)

Recheio

- 3 colheres de sopa de manteiga
- 100 g de carne de porco picada
- 100 g carne de vitela picada
- 30 g queijo parmesão
- 1 colher de sopa de pão ralado fresco
- 100 g presunto italiano
- noz moscada
- pimenta e sal
- 2 colheres de sopa de caldo quente
- 1 colher de sopa de salsa picada

Massa

- 320 g farinha branca tipo 00
- 4 ovos
- sal

Aqueça a manteiga num tacho e frite a carne. Misture até a carne ficar pronta e depois coloque na tigela da batedeira. Junte o queijo ralado, usando o moedor de vegetais, pão ralado, presunto muito picado e uma pitada de noz moscada ralada à mistura de carne frita. Misture por igual com a pá. Junte pimenta e sal a gosto. Junte o caldo de carne e a salsa. Misture mais uma vez e reserve.

Faça os ravioli com farinha, ovos e sal na tigela da batedeira utilizando o gancho de massa. Depois use a laminadora e estenda a massa em duas folhas niveladas (ver pág. 6). Faça os ravioli com o recheio utilizando o ravioli maker. Deixe ficar.

Entretanto aqueça a manteiga e folhas de salva num tacho pequeno durante 5 minutos. Retire a salva e junte as natas. Aqueça bem. Junte pimenta e sal a gosto. Mantenha num local quente.

Coza os ravioli em muita água. Escorra a água quando os ravioli estiverem cozidos e transfira para uma tigela. Deite o molho de natas sobre os ravioli e mexa bem. Polvilhe com pimenta branca e queijo ralado. Sirva quente.

Molho

- 50 g manteiga
- 3 folhas salva fresca
- 2 dl natas

Servir com:

- 40 g queijo parmesão
- pimenta branca

Ravioli alla Vegetariana (Ravioli vegetarianos)

Recheio

- 2 *beringelas médias*
Óleo bem quente
- 20 *avelãs*
- 2 *dl molho béchamel*
espesso
- 1 *colher de sopa de*
salsa picada
- 2 *gemas de ovo*
noz moscada
pimenta e sal

Pele as beringelas e corte, frite até ficarem castanhado-douradas, escorra em toalhas de papel e reserve. Quando estiverem frias, misture as beringelas com as avelãs descascadas e cortadas, o molho béchamel, a salsa picada e gemas de ovo na tigela de mistura usando a pá. Junte alguma noz moscada ralada e tempere com sal e pimenta.

Faça a massa com farinha, ovos e uma pitada de sal na tigela da batedeira usando o gancho de massa. A seguir tenda a massa com a laminadora e os ravioli com o ravioli maker (ver pág. 6). Deixe ficar durante 10 minutos.

Massa

- 325 *g farinha branca*
tipo 00
- 4 *ovos*
sal

Frite os ravioli completamente 4 de cada vez e escorra em toalhas de papel. Disponha os ravioli fritos num prato quente. Deite o molho de tomate sobre os ravioli e polvilhe com queijo. Sirva o mais quente possível.

Servir com:

- molho de tomate*
(p37, “Molho de
tomate”, “Os sabores
da cozinha com
KitchenAid”)
- 40 *g queijo parmesão*

Ravioli con la Zucca

(Ravioli com abóbora)

Recheio

- 1750 g abóbora amarela
- 60 g queijo parmesão
- 5 Amaretti (bolos Amaretto secos redondos)
- 200 g mostarda di frutta (frutas cristalizadas)
- noz moscada
- gingibre em pó
- pimenta e sal

Massa

- 325 g farinha branca tipo 00
- 4 ovos
- sal

Servir com:

- 100 g manteiga
- 5 folhas de salva fresca
- 60 g queijo Parmesão

Asses a abóbora para o recheio como faria com uma batata com pele. Retire as sementes da abóbora e coloque a polpa suave na tigela da batedeira, depois adicione queijo parmesão (ralado anteriormente com o moedor de alimentos) e misture usando a pá. Depois adicione o Amaretti ralado e as frutas cristalizadas picadas. Tempere cuidadosamente com uma pitada de noz moscada ralada, gengibre em pó, pimenta e sal, e reserve.

Prepare a massa com farinha, ovos e sal na tigela usando um gancho de massa. Faça as folhas com a laminadora e os ravioli (ver pág 6) com o ravioli maker. Deixe ficar durante 15 minutos.

Cozinhe os ravioli em muita água a ferver com sal. Entretanto aqueça a manteiga num tacho pequeno até ficar castanho-dourado e depois adicione a salva. Mantenha quente.

Escorra cuidadosamente os ravioli e disponha metade num prato aquecido. Deite metade da manteiga sobre os ravioli (sem salva) e polvilhe metade do queijo ralado sobre o prato. Junte o resto dos ravioli, assim como o resto da manteiga derretida e o queijo ralado. Sirva quente.

Garantia de acessórios KitchenAid® para Europa (uso domestico)

Duração de garantia:	A KitchenAid pagará:	KitchenAid não pagará:
Europa & Austrália: Dois anos de garantia total desde a data de aquisição.	As peças de substituição e custos de mão-de-obra de reparação para corrigir defeitos de materiais e mão-de-obra. A assistência tem de ser feita por um Centro de Assistência Pós-Venda Autorizado da KitchenAid.	A. Reparações quando a ravioli maker for utilizada em operações diferentes das normais para cozinhar. B. Danos resultantes de acidentes, má utilização, abuso ou instalação/funcionamento que não esteja de acordo com as leis eléctricas locais.
Outros: Um ano de garantia total desde a data de aquisição.		

KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS INDIRECTOS.

Serviço pós-venda

Toda a assistência deverá ser prestada localmente por um Centro de Assistência Autorizado da KitchenAid. Contacte o revendedor a quem a unidade foi adquirida para obter o nome do Centro de Assistência Pós-Venda Autorizado da KitchenAid mais próximo.

No Portugal:

LUSOMAX LDA., Av. Bombeiros
Voluntários de Algés 54A
1495-022 ALGÉS

Tel: 21 4102188/21 4109196

Serviço de assistência

No Portugal: LUSOMAX LDA., Av. Bombeiros
Voluntários de Algés 54A
1495-022 ALGÉS
21 4102188/21 4109196

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Marca registada de KitchenAid, E.U.A.

™ Marca registada de KitchenAid, E.U.A.

A forma da batedeira é uma marca da KitchenAid E.U.A.

© 2005. Todos os direitos reservados.

Especificações sujeitas a alteração sem aviso prévio.

KitchenAid®

RAVIOLIMAKER

GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

RAVIOLI MAKER

GUIDE TO EXPERT RESULTS

MACHINE POUR LA PRÉPARATION ET LE REMPLISSAGE DES RAVIOLIS

GUIDE DU CONNAISSEUR

RAVIOLI MAKER

ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

ACCESSORIO PER RAVIOLI

GUIDA AI RISULTATI EXPERT

MÁQUINA DE RAVIOLIS

GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

RAVIOLI MAKER

GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

RAVIOLIMASKIN

OPPNÁ BEST MULIG RESULTATER

RAVIOLIKONE

OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

RAVIOLIMASKINE

VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

RAVIOLI MAKER

GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

RAVÍÓLÍVÉL

LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΡΑΒΙΟΛΙ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Gerð 5KRAV

Ravíólífél

Þessi aukabúnaður hefur verið samþykktur til notkunar á allar KitchenAid® hrærivélar.



Efnisyfirlit

Mikilvægir varnaglar	3
Ravíólívél - aukabúnaður	4
Pastakefli fest á hrærivél.....	5
Að búa til frábært pasta	5
Pastaplötur búnar til	6
Ravíólívélín tengd.....	7
Ravíólívélín notuð	7
Umhirða og hreinsun.....	9
Uppskriftir.....	10
Household KitchenAid® ábyrgð á aukahlutum í Evrópu	18
Viðhaldspjónusta	18
Þjónustumiðstöð.....	18

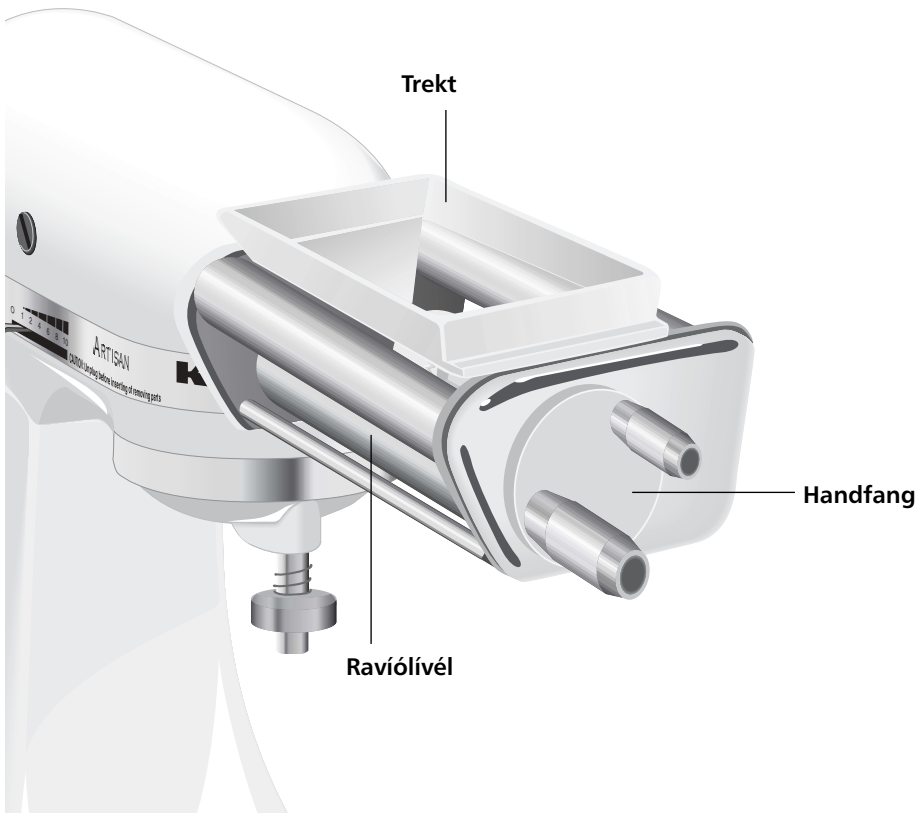
MIKILVÆGIR VARNAGLAR

Þegar rafmagnstæki eru notuð skal alltaf fylgja öryggisráðstöfunum, þar með talið þessum:

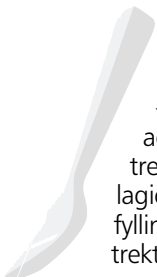
1. Lestu allar leiðbeiningar.
2. Til að hindra raflost skal aldrei setja hrærivél í vatn eða aðra vökva.
3. Börn mega ekki nota tækið án eftirlits.
4. Taktu hrærivél úr sambandi þegar hún er ekki í notkun, áður en hlutar hennar eru teknir af eða settir á, og fyrir hreinsun.
5. Forðastu að snerta hluti sem hreyfast. Haltu fingrum frá trektaropi og keflum.
6. Ekki nota hrærivélina ef snúra eða tengill eru í ólagi, eða ef tækið bilar, eða ef það dettur eða skemmist á einhvern hátt. Farðu með hrærivélina til næsta viðurkennds KitchenAid þjónustuaðila til skoðunar, viðgerðar, eða stillingar á raf- eða vélbúnaði.
7. Notkun aukahluta sem KitchenAid mælir ekki með, eða selur, getur valdið eldsvoða, raflosti eða meiðslum.
8. Ekki nota hrærivélina utandyra.
9. Ekki láta snúruna hanga út af borðbrún, eða bekk.
10. Ekki láta snúruna snerta heitt yfirborð, t.d. eldavélarhellu.
11. Þetta tæki er einungis ætlað til heimilisnota.

GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR

Raviólvél - aukabúnaður



Raviólvél — Setur fyllingar í pastaplötur, þrykkir síðan saman brúnunum svo úr verða fylltar pastalengjur sem hægt er að aðskilja til eldunar eftir að þær eru þornaðar. Einingin er fest á hrærivélina, en er síðan stjórnað handvirk.



Fyllingarausa

— Notaðu ausuna til að ausa fyllingunni ofan í trektina. Sérstakt oddmjótt lagið hjálpar til við að smyrja fyllingunni inn í hornin á trektinni og ná betri dreifingu.



Hreinsibursti —

Notaður til að bursta burt þurrt deig eftir notkun.

ATHUGAÐU: Þessi aukabúnaður er eingöngu ætlaður til notkunar fyrir pastadeig. Ekki skera eða hnoða neitt annað efni eða mat með þessari einingu.

ATHUGAÐU: Þegar vélin er notuð skal ekki vera með bindi, trefla eða síðar hálsfestar; taktu sítt hár saman með spennu.

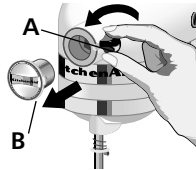
Pastakefli fest á hrærivél

Ef þú átt ekki KitchenAid® pastakefli, er hægt að undirbúa pastaplötur með höndunum. Pastaplötur ætti að fletja út 16 mm þykkar og 15 cm breiðar svo að þær komist í gegnum raviólvélina.

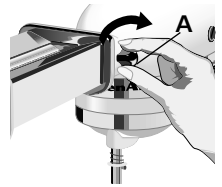
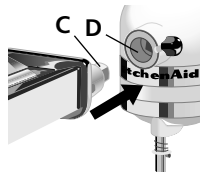
Til að festa pastakefli á vélina:

Fjarlægðu "Do not immerse in water" miðann fyrir notkun. Áður en fylgihlutir er settir á skal slökkva á hrærivélinni og taka hana úr sambandi.

1. Eftir því hvernig drif er á vélinni þarf annaðhvort að lyfta lokinu sem er á hjörum, eða losa tengihnapp (A) með því að snúa honum rangsælis og fjarlægja driflok (B).



2. Veldu pastakeflið. Settu drifskafðið á aukabúnaðinum (C) í drifið (D) á hrærivélinni og gættu þess að drifskafðið passi inn í ferningslaga stæðið. Snúðu aukabúnaðinum fram og aftur ef nauðsyn krefur. Þegar búnaðurinn er í réttri stöðu passar pinninn á honum í hakið á drifbrúninni.
3. Hertu tengihnappinn (A) þar til tækið er tryggilega fest við hrærivélina.



Að búa til frábært pasta

- Gott pastadeig er þétt og leðurkennt viðkomu, en einnig eftirgefanlegt. Það ætti aldrei að festast við fingurna eða molna í sundur. Margir þættir, svo sem raki, gerð hveitis og stærð eggja geta haft áhrif á þéttleika deigsins.
- Til að prófa þéttleika deigsins ætti að klípa örlítið af því þegar búið er að hræra það með flata hrærivélarspaðanum. Ef deigið helst saman án þess að festast við fingurna á þér ætti það að vera gott. Nauðsynlegt getur verið að bæta við smávegis hveiti eða vatni til að fá ákjósanlegan þéttleika.
- Ef þú ert að nota raviólvélina í fyrsta sinn skaltu æfa þig í að mata pasta án fyllingar í gegnum tækið til að fullkomna tæknina.
- Aðskilið raviólí er hægt að elda strax eða geyma í kæli yfir nótt. Fyrir lengri geymslu ætti að frysta bútana hvern fyrir sig á bökunarpappír. Síðan skal geyma þá í frysti í lokuðu íláti.
- Eldaðu raviólí í 5,8 lítrum af sjóðandi vatni þar til það er orðið "al dente" eða lítillega þétt þegar bitið er í það, um það bil 5 til 7 mínútur.

Pastaplötur búnar til

1. Búðu pastadeigið til og láttu það jafna sig í að minnsta kosti 10 mínútur. Skerðu deigið í búta á stærð við tennisbolta og taktu bara einn bútt fyrir í einu. Vefðu afganginum í plastfilmu til að koma í veg fyrir að hann þorni.



2. Stilltu pastakeflið á 1 (Pastakeflið er stillt með því að toga út og snúa hnappinum framan á tækinu). Settu hrærivélina á hraða 2 eða 4 og mataðu deigi inn í pastakeflið.
3. Brjóttu deigið saman til helminga og flettu það út aftur. Haltu áfram að brjóta deigið saman og hnoða það nokkrum sinnum þar til það er orðið mjúkt og teygjanlegt. Stráðu svolitlu hveiti á pastað meðan verið er að hnoða það svo auðveldara sé að aðskilja lengjurnar og þær þorni fyrir.



4. Færðu stillihnapp pastakeflisins á 2. Mataðu deiginu gegnum keflin til að fletja það betur. Veldu stillingu 3 og mataðu deiginu aftur gegnum keflin. Deigið ætti að vera sveig-þjálflegt, ekki klístrað, og nákvæmlega eins þykkt og flötu keflin.
5. Stráðu lítillega hveiti á báðar hliðar deigsins. Snyrtu báða enda deiglötunnar með hníf.
6. Til að hreinsa pastakeflið skal láta hlutana þorna í klukkustund og fjarlægja síðan all þurrð deig með hreinsiburstanum. Ef ekki er hægt að fjarlægja þurra deigið skal banka létt í tækið. Notaðu tannstöngul ef nauðsyn krefur. Aldrei nota hníf eða önnur oddhvöss áhöld til að fjarlægja umframdeig. Fægðu með mjúkum, þurrum klút og geymdu aukahlutina á þurrum stað við stofuhita.



ATHUGAÐU: Aldrei þvo pastakeflið eða dýfa því í vatn eða annan vökva. Aldrei þvo í uppþvottavél.

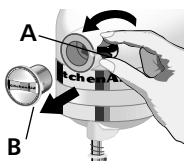
ATHUGAÐU: Ekki láta viskustykki eða aðra klúta fara í gegnum keflið til að hreinsa það. Ekki setja hluti, svo sem hnífa, skrúfjárn, o.s.frv. inn í eininguna til að hreinsa hana.

Ravióllívélin tengd

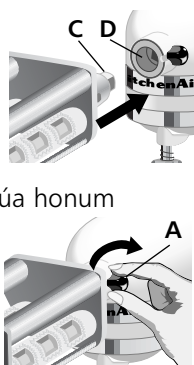
Að tengja ravióllívélina:

Áður en fylgihlutir eru tengdir skal slökkva á hræivélinni og taka hana úr sambandi.

1. Losaðu tengih-nappinn (A) með því að snúa honum rangsælis. Fjarlægðu driflokið (B).
2. Fjarlægðu fyllingartrektina af ravióllívélinni.



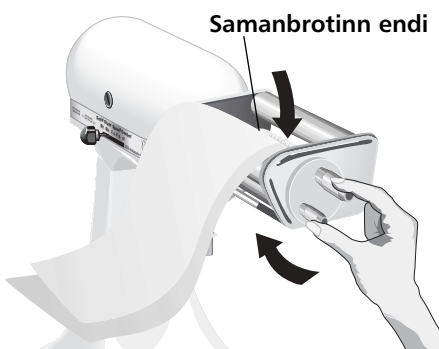
3. Settu drifskraftið (C) inn í drifið á hræivélinni (D). Tækið ætti að flúta við drifið.
4. Hertu tengihnapp (A) með því að snúa honum réttsælis þar til hann er tryggilega festur við hræivélina.



Ravióllívélin notuð

Notkun:

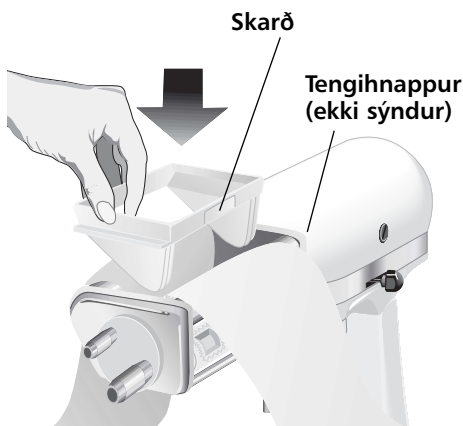
1. Fjarlægðu trektina af ravióllítækinu með því að toga hana ákveðið upp á við.
2. Brjóttu pastaplötuna til helminga.



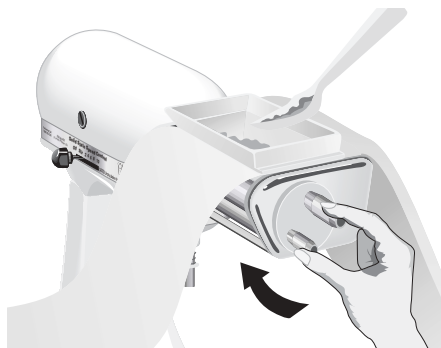
3. Til að setja pastaplötuna í skal stinga samanbrotna endanum milli mótunarkerflanna. Snúðu handfanginu fjórðung úr hring til að mata pastaplötuna í.

4. Aðskildu lausu endana tvo á pastaplötunni og leggðu hvorn enda yfir sléttu málmkeflin.

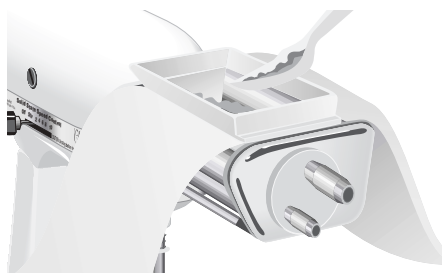
Raviólvélin notuð



5. Finndu litla skarðið á einni hliðbrún trektarinnar. Staðsettu hliðina með skarðinu þannig að hún snúi að tengihnappshlið hrærivélarinnar. Settu trektina ofan á deigplötuna, milli aðskildu endanna, og ýttu niður þar til þú heyrir smell og hliðarbrúnir trektarinnar hvíla á raviólvélinni.



7. Snúðu handfanginu hægt.*
8. Bættu meiri fyllingu í trektina eftir þörfum. Dreifðu fyllingunni jafnt út í hornin á trektinni og ýttu gætilega ofan á fyllinguna með ausunni. Gættu þess að öll fyllingin í trektinni sé notuð áður en pastaplötunni lýkur, annars safnast fyllingin upp á keflunum. Notaðu ausuna til að fjarlægja aukafyllingu ef nauðsyn krefur.



6. Notaðu ausuna sem fylgir til að ausa 1-2 ausum ofan í trektina. Dreifðu fyllingunni jafnt út í hornin á trektinni og ýttu jafnvel gætilega ofan á fyllinguna með ausunni.



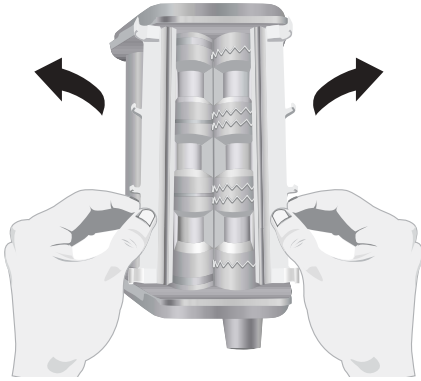
9. Settu ravióli-lengjurnar á flöt með örliðu hveiti og leyfðu þeim að þorna í að minnsta kosti 10 mínútur. Aðskildu ravióli-stykkin eitt og eitt.
10. Áður en næsta plata af ravióli-lengjum er sett í skal hreinsa tækið með því að nota burstann til að strá örliðu hveiti á keflin.

* Athugaðu að raviólí matist ljúft niður um botn tækisins.

Umhirða og hreinsun

Að hreinsa raviólvélina

1. Sáldraðu hveiti yfir tækið og notaðu burstann til að hreinsa það.



2. Fjarlægðu trektina og smelltu opnu þunnu hvítu plaststýringunum neðan á tækinu til að komast auðveldlega að keflunum. Þvoðu með volgu sápuvatni.

ATHUGAÐU: Aldrei þvo í uppþvottavél. Ekki láta viskustykki eða aðra klúta fara í gegnum keflið til að hreinsa það. Ekki setja hluti, svo sem hnífa, skrúfjárn, o.s.frv. inn í eininguna til að hreinsa tækið.

Ravioli al Limone

(Ravíólí með Ricotta-Sítrónufyllingu)

Pasta

- 300 g hvítt hveiti,
gerð 00
- 2 eggs
- 1 matskeið ólífúolia
- 1 sléttfull teskeið salt

Fylling

- 1½ ný sítróna
- 300 g ferskur ricotta
- 1 egg
- 50 g nýlega rifinn
Pecorino eða
Parmesan ostur
- 2 matskeiðar
Limoncello (líkjör)
(ef vill)
- salt, svartur pipar

Berist fram með:

- 1 knippi af ferskri
mintu
- 80 g smjöri
nýlega rifnum
Pecorino eða
Parmesan osti
stráð yfir

Settu egg, olíu, 2 til 3 teskeiðar af vatni og sléttfulla teskeið af salti saman við hveitið í hrærivélarskálinni. Notaðu deigkrókinn og hnoðaðu í deig. Bættu við vatni ef nauðsyn krefur. Vefðu deigið í diskapurruku og láttu standa í 30 mínútur.

Þvoðu sítrónurnar fyrir fyllinguna með heitu vatni, þurrkaður þær og rífðu borkinn. Settu flatan þeytara í staðinn fyrir deigkrókinn og blandaðu ricotta saman við rifinn sítrónubörkinn, egg, ost og hugsanlega limoncello. Bættu við salti og pipar eftir smekk.

Hnoðaðu deigið aftur með deigkróknum. Skiptu því upp í búta (á stærð við tennisbolta). Geymdu hina búтана í plastfilmu. Settu pastakeflið á hrærivélina á stillingu 1 og mataðu deigið gegnum keflið (sjá blaðsíðu 6) til að mynda þunnar plötur. Settu ravíólívélina í stað pastakeflisins. Brjóttu pastaplötuna saman til helminga og settu trektina ofan á deigplötuna. Byrjaðu síðan að bæta fyllingunni í með skeiðinni sem fylgir. Settu ravíólíð á diskapurruku og leyfðu því að þorna ef nauðsyn krefur.

Sjóddu mikið magn af vatni. Þvoðu mintuna og rífðu blöðin í litla bita. Bættu salti í vatnið, síðan ravíólíinu, og sjóddu ravíólíð eftir ferskleika þess í 3 til 4 mínútur.

Bræddu smjör áður en borið er fram. Bættu við svolitlu af mintunni. Láttu síga af ravíólíinu. Stráðu ferskri mintu yfir ravíólíð og smyrðu mintusmjöri yfir stykkinn. Berðu síðan fram. Berðu ostinn fram sérstaklega.

Ravioli alla Parmigiana

(Ravíólí með Parmesan-stíl)

Sósa

- 1 laukur
- 2 hvítlauksrif
- 1 gulrót
- 1 stöngull af léttsoðnu sellerí
- 60 g smjóri
- 3 matskeiðar ólífufólía
- 300 g hakk
- 4 matskeiðar þurrt rauðvín
- 400 g tómatar (niðursoðnir)
- pipar og salt
- Parmesan osti

Afhýddu og saxaðu laukinn og hvítlaukinn. Skafðu gulrótina og saxaðu hana. Saxaðu selleríð. Snöggsteiktu í skaftpotti fyrir sósuna, lauk, gulrót, sellerí og hvítlauk með smjóri og olíu. Bættu við hakkinu (hakkað í hakkavél) og brúnaðu. Bættu við víni, auku hitann og láttu vínandann gufa upp. Bættu við tómötunum sem búið er að láta leka af og merja í mauk; bættu pipar og salti eftir smekk. Lokaðu sósupottinum og láttu malla í að minnsta kosti 2 klukkustundir; hrærðu í af og til. Bættu í vatni ef blandan verður of þurr.

Settu rifna ristaða brauðið í hrærvélarskálina og vættu það með 4 matskeiðum af sósu. Þykktu með egg. Notaðu þeytarann. Bættu í smá múskati og kanildufti og salti og pipar eftir smekk. Fyllingin ætti að vera þykk.

Fylling

- 6 matskeiðar rífið ristað brauð (notaðu grænmetissskera með sneiðara og rifjárn)
- 1 egg
- kanilduft
- múskat, pipar og salt

Búðu til pastað í hrærvélarskálinni með deigkróknum. Notaðu síðan pastakeflið til að fletja út deigið (sjá bls. 6). Settu ravíólívélina í stað pastakeflisins og bættu fyllingunni með fyllingarusunni á milli platnanna. Láttu ravíólíð jafna sig í 15 -20 mínútur.

Sjóddu ravíólíð í miklu sjóðandi saltvatni. Helltu vatninu af og settu ravíólíð í volga skál. Helltu sósunni yfir ravíólíð og hrærðu. Stráðu miklum rifnum Parmesan osti yfir og berðu fram.

Pasta

- 240 g hvítt hveiti, gerð 00
- 3 egg
- salt

Ravioli alla Ghiotta (Bragðmikið Ravióli)

Fylling

- 1 laukur
- 150 g *prosciutto crudo*
(t.d., Parma, San Daniele skinka)
- 2 matskeiðar ólífuoía
- 2 matskeiðar smjör
- 250 g kálfahakk
- 5 matskeiðar þurrt hvítvín
- 4 matskeiðar kálfakjötkraftur múska
- pipar og salt
- 1 egg

Pasta

- 320 g hvítt hveiti, gerð 00
- 4 egg
- salt

Berist fram með:

- 2 matskeiðum af smjör
- sósu ("Tomato Passata", sjá bls. 37, "Hin eina sanna KitchenAid matreiðslubókin")
- 40 g Parmesan osti

Búðu fyrst til sósuna svo hún geti mallað meðan verið er að undirbúa afganginn.

Búðu næst til fyllinguna. Afhýddu og saxaðu laukinn og snöggsteiktu gætilega með skinkunni, olíunni og smjörinu. Bættu við hakkinu og haltu áfram að hræra þar til orðið brúnt. Helltu víninu yfir og láttu vínandann gufa upp. Bættu við dálitlum kálfakjötkrafti og láttu malla þar til hakkið er eldað. Taktu pönnuna af hitanum, bættu við klípu af múska og pipar og salti eftir smekk. Leyfðu að kólna. Settu blönduna í skál og blandaðu egginu við með þeytaranum.

Búðu til pastað úr hveiti eggjum og salti. Festu pastakeflið við hrærivélina og gerðu fingerðar plötur (sjá bls. 6). Settu síðan raviólivélina á og búðu til raviólí. Láttu raviólíið standa í 15 mínútur.

Eldaðu raviólíið í sjóðandi saltvatni. Láttu vatnið síga af og settu soðna raviólíið á volgan lokaðan disk. Bættu við smjörinu, sósu og rífnum osti og hrærðu varlega. Berðu fram heitt.

Ravioli con Spinaci e Pecorino (Ravíólí með Spínati og Pecorino)

Fylling

- 225 g soðið spínat
- 2 matskeiðar smjör
- 2 egg
- 275 g mjúkur Pecorino múska
- pipar og salt
- 1-2 matskeiðar hvítt hveiti, gerð 00

Pasta

- 200 g mjög fínt símiljumjöl
- 3 egg
- salt

Bragðbætir:

- sósu ("Tomato Passata", sjá bls. 37, "Hin eina sanna KitchenAid matreiðslubókin")
- 30 g gamall Pecorino

Fínsaxaðu spínatið og hrærðu á pönnu með smjöri. Blandaðu næst steikta spínatinu í hrærivélarskálina með eggjunum, Pecorino og klípu af rifnu múska. Bættu við salti og pipar eftir smekk. Hrærðu í blöndunni með þeytara. Bættu við hveitinu og hrærðu aftur. Geymdu blönduna.

Búðu pastað til úr símiljumjöli í stað venjulegs hveitis, eggjum og salti; notaðu deigkrókinn. Festu pastakeflið við hrærivélina og gerðu pastaplötur (sjá bls. 6). Settu síðan raviólívélina í stað pastavélarinnar. Notaðu fyllinguna til að gera raviólíð. Láttu standa í 15 mínútur áður en soðið er í miklu sjóðandi saltvatni. Hitaðu tómatsósuna í millitíðinni.

Láttu leka af pastanu, settu á volgan disk og helltu sósu yfir. Stráðu rifnum gömlum Pecorino yfir og berðu fram heitt.

Ravioli ala Bolognese

(Raviólí með Bolognaise sósu)

Fylling

- 2 matskeiðar smjör
- 100 g svínakjöt
- 75 g kalkúnalundir
- 75 g kálfakjöt
- 50 g kálfaheili
- 100 g Mortadella
- 2 eggjarauður
- 60 g Parmesan ostur
- múskat
- pipar og salt

Búðu fyrst til fyllinguna. Bræddu smjör á pönnu og bættu saman við svínakjoti, kalkún og kálfakjoti. Láttu malla við hóflegan hita í 10 mínútur og bættu síðan við heilanum og Mortadella. Hrærðu í öllu á hitanum í 5 til 10 mínútur. Hakkaðu blönduna með hakkavél. Settu fínhakkaða kjötblönduna í hrærivélarskálina og bættu við eggjarauðum, rifnum Parmesan osti (notaðu grænmetisrifjárníð), og klípu af rifnu múskati. Bragðbættu með pipar og salti eftir smekk. Notaðu deigkrókin og hnoðaðu blönduna svo hún verði jöfn. Láttu til hliðar.

Pasta

- 450 g hvítt hveiti, gerð 00
- 3 egg
- salt
- 1 teskeið ólífuoía (ef vill)

Búðu til raviólí úr hveiti, eggjum, 2 eggjaskurnum af vatni, salti, og olíu ef nauðsyn krefur. Notaðu deigkrókin. Búðu til plötur með pastakeflinu (sjá bls. 6). Festu því næst raviólvélina við hrærivélina og búðu til raviólí með fyllingunni. Láttu bíða í 20 mínútur.

Eldaðu ravióllíð í miklu sjóðandi saltvatni. Láttu síga af því og settu á forhitaðan disk. Helltu brædda smjörinu yfir ravióllíð og stráðu rifnum osti yfir, eða helltu sósunni eftir óskum með rifnum osti. Berðu fram heitt.

Berist fram með:

- 100 g smjóri eða sósu ("Tomato Passata", sjá bls. 37, "Hin eina sanna KitchenAid matreiðslubókin")
- 60 g Parmesan osti

Ravioli alla Panna

(Ravíólí í rjómasósu)

Fylling

- 3 matskeiðar smjör
- 100 g hakkað svínakjöt
- 100 g kálfahakk
- 30 g Parmesan ostur
- 1 matskeið fersk brauðmylsna
- 100 g Prosciutto múska
- pipar og salt
- 2 matskeiðar heitt kjötseyði
- 1 matskeið söxuð steinselja

Pasta

- 320 g hvítt hveiti, gerð 00
- 4 egg
- salt

Sósa

- 50 g smjör
- 3 lauf fersk salvía
- 2 dl rjómi

Berist fram með:

- 40 g Parmesan osti
- hvítum pipar

Hitaðu smjórið á pönnu og steiktu kjötið. Hrærðu þar til kjötið er tilbúið og settu síðan í hræivélarskál. Bættu rifna ostinum, rifnum með grænmetisrifjárn, brauðmylsnu, fínsöxuðum Prosciutto og klípu af rifnu múska við steiktu kjötblönduna. Hrærðu jafnt með þeytara. Bættu við salti og pipar eftir smekk. Bættu við kjötseyðinu og steinseljinni. Hrærðu aftur og settu til hliðar.

Búðu til ravíólíið úr hveiti, eggjum og salti í hræivélarskálinni og notaðu deigkrókinn. Notaðu síðan pastavélina og flettu deigið út í tvær jafnar plötur (sjá bls. 6). Gerðu ravíólíið með fyllingunni í ravíólívélinni. Láttu standa.

Á meðan skal hita smjórið og salvíulaufin á lítilli pönnu í 5 mínútur. Fjarlægðu salvíuna og bættu við rjómanum. Hitaðu rækilega. Bættu við salti og pipar eftir smekk. Geymdu á heitum stað.

Eldaðu ravíólíið í miklu sjóðandi vatni. Láttu vatnið síga af þegar ravíólíið er eldað og færðu í skál. Helltu rjómasósunni yfir ravíólíið og hrærðu vel. Stráðu hvítum pipar og rifnum osti yfir. Berðu fram heitt.

Ravioli alla Vegetariana

(Ravíólí grænmetisættunnar)

Fylling

- 2 meðalstór eggaldin
Djúpsteikingarolía
- 20 valhnetur
- 2 dl þykk hvít
mjólkursósa
- 1 matskeið söxuð
steinselja
- 2 eggjarauður
múskat
- pipar og salt*

Afhýddu eggaldinin og saxaðu; steiktu þar til þau eru gullinbrún; láttu síga af þeim á pappírspurrku og settu þau til hliðar. Þegar eggaldinin hafa kólnað, skal blanda þeim saman við skelflettar og saxaðar valhnetur, béchamel-sósu, saxaða steinselju og eggjarauður í hræivélarskálinni, með þeytara. Bættu við dálitlu af rifnu múskati og bragðbættu með salti og pipar.

Búðu til pasta úr hveiti, eggjum og salti í hræivélarskálinni og notaðu deigkrókinn. Búðu næst til plöturnar með pastakefliu og ravíólíð með ravíólvélinni (sjá bls. 6). Láttu standa í 10 mínútur.

Pasta

- 325 g hvítt hveiti,
gerð 00
- 4 egg
salt

Djúpsteiktu ravíólíð, 4 stykki í einu, og láttu síga úr þeim á pappírspurrkum. Raðaðu steiktu ravíólí á volgan disk. Helltu tómatsósunni yfir ravíólíð og stráðu osti yfir. Berðu fram eins heitt og mögulegt er.

Berist fram með:

- sósu ("Tomato
Passata", sjá bls. 37,
"Hin eina sanna
KitchenAid
matreiðslubókin")*
- 40 g Parmesan osti

Ravioli con la Zucca

(Ravíólí með graskeri)

Fylling

1750 g gult grasker

60 g Parmesan ostur

5 Amaretti

(þurrt kringlótt

Amaretto kex)

200 g mostarda di frutta

(sykurhúðaðir ávextir)

múskat

engiferduft

pipar og salt

Ofnbakaðu graskerið fyrir fyllinguna eins og þú myndir gera við kartöflur í hýðinu. Fjarlægðu fræ úr graskerinu og settu mjúkt aldinkjötið í hræivélarskálina, bættu síðan við rifnum Parmesan osti (rifinn fyrirfram í grænmetisrifjárnri) og hrærðu með þeytaranum. Bættu síðan muldum Amaretti og fínsöxuðum mostarda. Bragðbættu gætilega með klípu af rifnu múskati, engiferdufti, pipar og salti, og settu til hliðar.

Búðu til pastað úr hveiti, eggjum og salti í hræivélarskálinni og notaðu deigkrókinn. Búðu til plöturnar með pastakeflinu og ravíólíð með ravíólívélinni (sjá bls. 6). Láttu standa í 15 mínútur.

Pasta

325 g hvítt hveiti,

gerð 00

4 egg

salt

Eldaðu ravíólííð í miklu sjóðandi saltvatni. Hitaðu smjörið á meðan í litlum skaftpotti þar til það er gullinbrúnt og bættu þá salviunni við. Haltu heitu.

Láttu síga gætilega af ravíólíinu og raðaðu helmingnum á hitaðan disk. Helltu helmingnum af smjörinu yfir ravíólííð (án salviunnar) og stráðu helmingi rifna ostsins yfir diskinn. Bættu við hinum helmingnum af ravíólíinu, ásamt afganginum af brædda smjörinu og rifna ostinum. Berðu fram heitt.

Berist fram með:

100 g smjöri

5 laufum af

ferskri salvíu

60 g Parmesan osti

Household KitchenAid® ábyrgð á aukahlutum í Evrópu

Ábyrgðartími:	KitchenAid tekur ábyrgð á:	KitchenAid tekur ekki ábyrgð á:
Tveggja ára full ábyrgð frá kaupdegi.	Kostnað við varahluti og viðgerðarvinnu á efnisgöllum. Þjónustuna verður viðurkenndur KitchenAid þjónustuaðili að veita.	A. Viðgerð ef aukabúnaður hefur verið notaður til annars en venjulegra matvælavinnslu. B. Skemmdir vegna slyss, breytinga, rangrar notkunar eða tengingar á skjön við rafmagnsreglugerð á viðkomandi stað eða eðlilegs slits.

KITCHENAID TEKUR EKKI ÁBYRGÐ Á TILFALLANDI EÐA AFLEIDDUM SKEMMDUM.

Viðhaldsþjónusta

Öll þjónusta á hverjum stað skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðila. Hafið samband við söluaðila til að fá upplýsingar um næsta viðurkennda KitchenAid þjónustuaðila.

EINAR FARESTVEIT & CO.hf

Borgartúni 28, PH 5440
125 REYKJAVÍK
ISLAND

Sími verslun: 520 7901
Skrifstofa: 520 7900
Fax: 520 7910
ef@ef.is

Þjónustumiðstöð

EINAR FARESTVEIT & CO.hf

Borgartúni 28, PH 5440
125 REYKJAVÍK
ISLAND

Sími verslun: 520 7901
Skrifstofa: 520 7900
Fax: 520 7910
ef@ef.is

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Skrásett vörumerki KitchenAid, BNA Bandaríkin.

™ Vörumerki KitchenAid, BNA Bandaríkin.

Lögun sjálfstandandi hrærivélarinnar er vörumerki KitchenAid, BNA Bandaríkin

© 2005. Allur réttur Óll réttindi áskilinn.

Efnislýsing getur breyst án fyrirvara.

KitchenAid®

Ελληνικά

RAVIOLIMAKER

GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

RAVIOLI MAKER

GUIDE TO EXPERT RESULTS

MACHINE POUR LA PRÉPARATION ET LE REMPLISSAGE DES RAVIOLIS

GUIDE DU CONNAISSEUR

RAVIOLI MAKER

ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

ACCESSORIO PER RAVIOLI

GUIDA AI RISULTATI EXPERT

MÁQUINA DE RAVIOLIS

GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

RAVIOLI MAKER

GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

RAVIOLIMASKIN

OPPNÁ BEST MULIG RESULTATER

RAVIOLIKONE

OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

RAVIOLIMASKINE

VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

RAVIOLI MAKER

GUÍA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

RAVÍÓLÍVÉL

LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΡΑΒΙΟΛΙ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μοντέλο 5KRAV

Μηχανή παρασκευής ραβιόλι

Αυτό το εξάρτημα έχει ελεγχθεί και εγκριθεί για τη χρήση
με όλα τα επιτραπέζια μίξερ KitchenAid®



Πίνακας περιεχομένων

Σημαντικά μέτρα προφύλαξης.....	3
Εξάρτημα παρασκευής ραβιόλι	4
Συναρμολόγηση του πλάστη ζυμαρικών.....	5
Συμβουλές για τέλεια ζυμαρικά.....	5
Προετοιμασία φύλλων ζυμαρικών.....	6
Συναρμολόγηση της μηχανής παρασκευής ραβιόλι	7
Χρήση της μηχανής παρασκευής ραβιόλι	7
Φροντίδα και καθαρισμός	9
Συνταγές.....	10
Εγγύηση εξαρτημάτων για την Ευρώπη, την Ασία, τη Μέση Ανατολή, της Αφρική και την Αυστραλία.....	19
Κέντρα Service.....	19
Εξυπηρέτηση πελατών	19

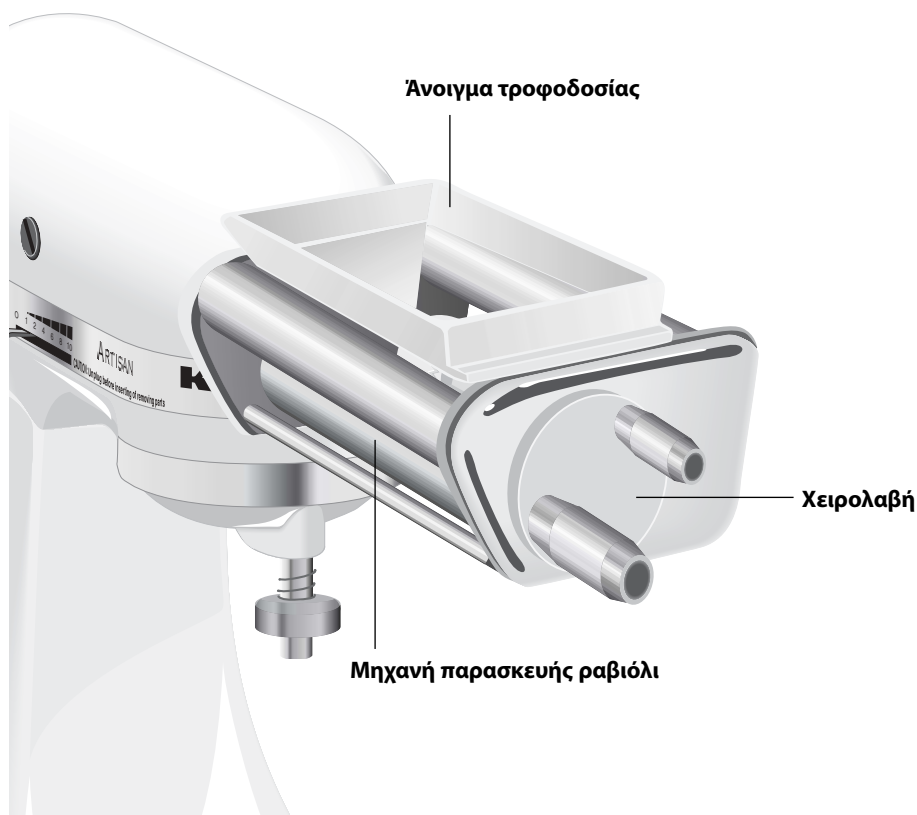
ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΦΥΛΑΞΗΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, θα πρέπει πάντα να τηρούνται τα βασικά μέτρα προφύλαξης, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Για να προστατευθείτε από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας μη βυθίζετε το μίξερ στο νερό ή άλλα υγρά.
3. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή κοντά σε παιδιά θα πρέπει να παρακολουθείτε από κοντά τη λειτουργία της.
4. Αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε, πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν το καθαρίσετε.
5. Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη. Κρατάτε τα δάκτυλά σας μακριά από το άνοιγμα τροφοδοσίας και το άνοιγμα εξόδου.
6. Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ με χαλασμένο καλώδιο ή φις, ή εάν δεν λειτουργεί σωστά, ή εάν έχει πέσει κάτω ή έχει πάθει βλάβη με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική ή μηχανική ρύθμιση στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο Service της KitchenAid.
7. Η χρήση εξαρτημάτων που δε συνιστώνται ή πωλούνται από την KitchenAid μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
8. Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ σε εξωτερικούς χώρους.
9. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται κάτω από το τραπέζι ή τον πάγκο.
10. Μην αφήνετε το καλώδιο να έρθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες, όπως είναι ο φούρνος.
11. Αυτό το εξάρτημα δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά και κατά τη λειτουργία του θα πρέπει να βρίσκεται μακριά από αυτά.
12. Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση μόνον.

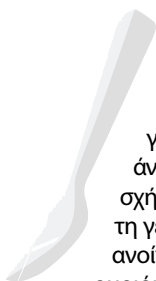
ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Εξάρτημα παρασκευής ραβιόλι



Μηχανή παρασκευής ραβιόλι—

Απλώνει τη γέμιση σε φύλλα ζυμαρικών, στη συνέχεια κόβει και διπλώνει τις άκρες των λωρίδων των γεμισμένων ζυμαρικών, ώστε αυτά μετά το στέγνωμα να μπορούν να διαχωριστούν για μαγείρεμα. Η μονάδα συνδέεται στο μίξερ για καλύτερη σταθερότητα, λειτουργεί όμως χειροκίνητα για ακριβή έλεγχο.



Κουτάλι —

Χρησιμοποιήστε το κουτάλι για να βάλετε τη γέμιση στο άνοιγμα τροφοδοσίας. Το ειδικό σχήμα βοηθά να απλώσετε τη γέμιση και στις γωνίες του ανοίγματος τροφοδοσίας για ομοιόμορφο άπλωμα.



Βούρτσα καθαρισμού —

Χρησιμοποιήστε τη βούρτσα για να καθαρίσετε τη στεγνή ζύμη μετά τη χρήση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το εξάρτημα έχει σχεδιαστεί για χρήση μόνον με ζύμη ζυμαρικών. Μην κόβετε και μην τυλίγετε άλλα υλικά ή τρόφιμα με αυτή τη μονάδα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν χρησιμοποιείτε τη μηχανή μη φοράτε γραβάτες, μαντήλια ή μακριά κολιέ. Μαζέψτε τα μακριά μαλλιά με ένα κοκαλάκι.

Συναρμολόγηση του πλάστη ζυμαρικών

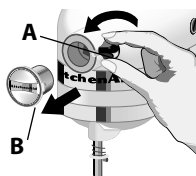
Εάν δεν διαθέτετε έναν πλάστη ζυμαρικών της KitchenAid®, μπορείτε να παρασκευάσετε με το χέρι τα φύλλα ζυμαρικών. Τα φύλλα ζυμαρικών πρέπει να απλωθούν σε πάχος έως 16 mm και σε πλάτος 15 cm ώστε να μπορούν να περάσουν μέσα από τη μηχανή παρασκευής ραβιόλι.

Για να συνδέσετε τον πλάστη ζυμαρικών:

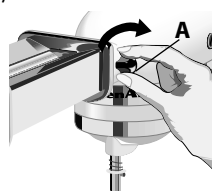
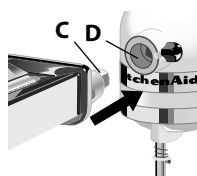
Αφαιρέστε την ετικέτα που λειεί "Μη βυθίζετε στο νερό" πριν από τη χρήση.

Πριν συνδέσετε το εξάρτημα, κλείστε τη μονάδα και βγάλτε την από την πρίζα.

1. Ανάλογα με το είδος υποδοχής εξαρτημάτων που διαθέτετε, είτε ανοίξετε προς τα επάνω το περιστρεφόμενο καπάκι ή χαλαρώστε το κουμπί στερέωσης (A) περιστρέφοντάς το προς τα αριστερά, και αφαιρέστε το καπάκι της υποδοχής εξαρτημάτων (B).



2. Επιλέξτε το εξάρτημα του πλάστη ζυμαρικών. Εισάγετε το περίβλημα του άξονα εξαρτήματος (C) στην υποδοχή του εξαρτήματος (D), φροντίζοντας ώστε ο άξονας κίνησης να ταιριάζει στην τετράγωνη υποδοχή. Περιστρέψτε μπρος-πίσω το εξάρτημα εάν χρειάζεται. Όταν το εξάρτημα έχει τοποθετηθεί στη σωστή θέση, η ακίδα στο περίβλημα του εξαρτήματος θα ταιριάζει στην εγκοπή του χείλους του περιβλήματος.
3. Σφίξτε το κουμπί στερέωσης (A) μέχρι να ασφαλίσει τελείως η μονάδα στο μίξερ.



Συμβουλές για τέλεια ζυμαρικά

- Η καλή ζύμη για ζυμαρικά είναι σφιχτή και σκληρή στο άγγιγμα, αλλά ταυτόχρονα εύπλαστη. Δεν πρέπει να κολλάει στα δάκτυλά σας, ούτε να διαλύεται ή να τριβεται. Η ποιότητα της ζύμης μπορεί να επηρεαστεί από πολλούς παράγοντες όπως είναι η υγρασία, ο τύπος αλευριού που χρησιμοποιείται και το μέγεθος των αυγών.
- Για να ελέγξετε τη σωστή πυκνότητα της ζύμης πιέστε μία μικρή ποσότητα ζύμης αφού την ανακατέψετε με τον αναδευτήρα. Εάν η ζύμη διατηρήσει την πυκνότητά της χωρίς να κολλήσει στα δάκτυλά σας τότε είναι καλή. Ίσως χρειαστεί να προσθέσετε μια μικρή ποσότητα αλευριού ή νερού για να πετύχετε τη σωστή πυκνότητα της ζύμης.
- Εάν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά τη μηχανή παρασκευής ραβιόλι, εξασκηθείτε περνώντας τα ζυμαρικά από το εξάρτημα χωρίς γέμιση, για να τελειοποιήσετε την τεχνική σας.
- Τα χωρισμένα ραβιόλι μπορείτε να τα βράσετε αμέσως ή να τα φυλάξετε στο ψυγείο μέχρι την επόμενη μέρα. Μπορείτε να τα φυλάξετε για μεγάλο χρονικό διάστημα τοποθετώντας τα σε ταψί. Κατόπιν φυλάξτε τα, μέσα σε σφραγισμένο δοχείο.
- Βράστε al dente τα ραβιόλι σε 5.8 λίτρα αλατισμένο νερό που βράζει για περίπου 5 με 7 λεπτά.

Προετοιμασία φύλλων ζυμαρικών

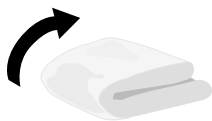
1. Προετοιμάστε τη ζύμη και αφήστε την για τουλάχιστον 10 λεπτά. Κόψτε τη ζύμη σε μέγεθος μπάλας του τένις και δουλέψτε με ένα κομμάτι ζύμης κάθε φορά. Φυλάξτε την υπόλοιπη ζύμη σε ένα πλαστικό σκεύος για να μη στεγνώσει.



2. Ρυθμίστε τον πλάστη ζυμαρικών στη θέση 1 (οι ρυθμίσεις του πλάστη ζυμαρικών προσαρμόζονται τραβώντας προς τα έξω και περιστρέφοντας το κουμπί στην μπροστινή πλευρά του εξαρτήματος). Ρυθμίστε το επιτραπέζιο μίξερ στην ταχύτητα 2 ή 4 και περάστε τη ζύμη στον πλάστη ζυμαρικών.



3. Διπλώστε τη ζύμη στη μέση και πλάστε την πάλι. Επαναλάβετε το δίπλωμα και το ζύμωμα μερικές φορές ή μέχρι η ζύμη να γίνει απαλή και ελαστική. Απλώστε λίγο αλεύρι επάνω στη ζύμη κατά το ζύμωμα για να διευκολύνετε το κόψιμο και το στέγνωμα.



4. Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης του πλάστη ζυμαρικών στη θέση 2. Περάστε τη ζύμη μέσα από τον πλάστη για να γίνει πιο επίπεδη. Αλλάξτε στη ρύθμιση 3 και περάστε πάλι τη ζύμη από τον πλάστη. Η ζύμη θα πρέπει να είναι εύπλαστη, να μην κολλά και να έχει το ίδιο πλάτος με τους πλάστες.
5. Πασπαλίστε ελαφριά με αλεύρι και τις δύο πλευρές του φύλλου ζύμης. Με ένα μαχαίρι κόψτε τις γωνίες του φύλλου ζύμης.
6. Για να καθαρίσετε τον πλάστη ζυμαρικών, αφήστε τον να στεγνώσει στον αέρα για μία ώρα και στη συνέχεια καθαρίστε τον χρησιμοποιώντας το βουρτσάκι. Εάν δεν μπορείτε να καθαρίσετε την ξερή ζύμη, προσπαθήστε να χτυπήσετε με το χέρι το εξάρτημα. Εάν χρειαστεί, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μία οδοντογλυφίδα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα μαχαίρι ή άλλο αιχμηρό αντικείμενο για να αφαιρέσετε την επιπλέον ζύμη. Γυαλίστε με ένα μαλακό και στεγνό πανί και φυλάξτε τα μέρη του εξαρτήματος σε ξηρό χώρο, σε θερμοκρασία δωματίου.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην πλένετε ποτέ και μη βυθίζετε τον πλάστη ζυμαρικών μέσα σε νερό ή άλλο υγρό. Μην πλένετε ποτέ σε πλυντήριο πιάτων.

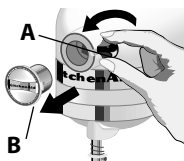
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην περνάτε ποτέ πετσέτα ή κάποιο άλλο ύφασμα μέσα από τους πλάστες για να τους καθαρίσετε. Μην εισάγετε αντικείμενα όπως μαχαίρια, κατσαβίδια κλπ. για να καθαρίσετε τη μονάδα.

Συναρμολόγηση της μηχανής παρασκευής ραβιόλι

Για τη σύνδεση της μηχανής ραβιόλι:

Πριν συνδέσετε το εξάρτημα, κλείστε τη μονάδα και βγάλτε την από την πρίζα.

1. Χαλαρώστε το κουμπί στερέωσης (A) περιστρέφοντας το προς τα αριστερά. Αφαιρέστε το καπάκι από το περίβλημα του εξαρτήματος (B).
2. Αφαιρέστε το άνοιγμα τροφοδοσίας από το εξάρτημα παρασκευής ραβιόλι.



3. Εισάγετε το περίβλημα του άξονα (C) στην υποδοχή του εξαρτήματος (D). Το εξάρτημα πρέπει να ταιριάζει απόλυτα στην υποδοχή.
4. Σφίξτε το κουμπί στερέωσης (A) γυρίζοντας προς τα δεξιά μέχρι να ασφαλιστεί τελείως στο μίξερ.



Χρήση της μηχανής παρασκευής ραβιόλι

Χρήση:

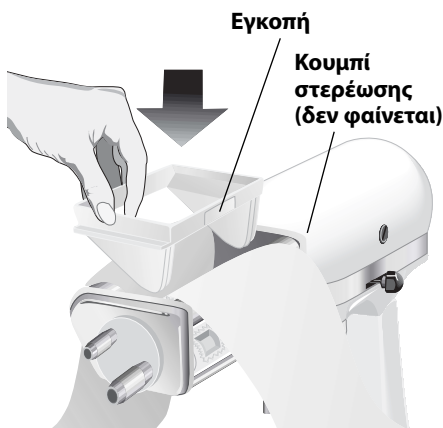
1. Αφαιρέστε το άνοιγμα τροφοδοσίας από το εξάρτημα ραβιόλι τραβώντας προσεκτικά προς τα επάνω.
2. Διπλώστε τη ζύμη στη μέση.



4. Ξεχωρίστε τα δύο άκρα του φύλλου ζυμαρικών και τυλίξτε κάθε άκρο επάνω από τους μεταλλικούς πλάστες.

3. Για να περάσετε το φύλλο ζύμης, εισάγετε το διπλωμένο άκρο ανάμεσα στους πλάστες. Περιστρέψτε τη λαβή κατά το ένα τέταρτο της περιστροφής για να περάσετε το φύλλο ζύμης.

Χρήση της μηχανής παρασκευής ραβιόλι



5. Τοποθετήστε την εγκοπή στη μια πλευρά του ανοίγματος τροφοδοσίας. Τοποθετήστε την πλευρά με την οδόντωση έτσι, ώστε να είναι στραμμένη προς την πλευρά του κουμπιού στερέωσης του επιτραπέζιου μίξερ. Τοποθετήστε το άνοιγμα τροφοδοσίας επάνω στο φύλλο ζύμης, μεταξύ των δύο χωρισμένων άκρων, και πιέστε προς τα κάτω μέχρι να ακούσετε το χαρακτηριστικό κλικ και οι πλευρές του ανοίγματος τροφοδοσίας να στηριχθούν επάνω στη μηχανή παρασκευής ραβιόλι.



6. Με το συνοδευτικό κουτάλι, ρίξτε 1-2 κουταλιές γέμισης στο άνοιγμα τροφοδοσίας. Απλώστε τη γέμιση ομοιόμορφα στις γωνίες της χοάνης και πιέστε προσεκτικά προς τα κάτω τη γέμιση με το κουτάλι.



7. Περιστρέψτε αργά τη χειρολαβή.*
8. Προσθέστε κι άλλη γέμιση στο άνοιγμα της τροφοδοσίας ανάλογα με τις ανάγκες. Απλώστε τη γέμιση ομοιόμορφα στις γωνίες του ανοίγματος τροφοδοσίας και πιέστε προσεκτικά προς τα κάτω τη γέμιση με το κουτάλι. Βεβαιωθείτε ότι έχει χρησιμοποιηθεί όλη η γέμιση στο άνοιγμα τροφοδοσίας πριν φτάσετε στο τέλος του φύλλου ζύμης, αλλιώς η γέμιση θα μαζευτεί στους πλάστες. Χρησιμοποιήστε το κουτάλι για να αφαιρέσετε την επιπλέον γέμιση εάν χρειαστεί.



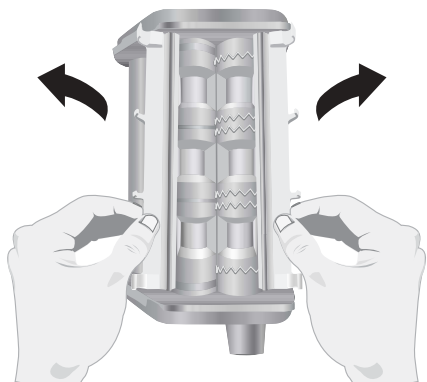
9. Τοποθετήστε τις λωρίδες των ραβιόλι σε μία ελαφρά αλευρωμένη επιφάνεια και αφήστε να στεγνώσουν για τουλάχιστον 10 λεπτά. Χωρίστε τα ραβιόλι ένα-ένα.
10. Πριν πλάσετε το επόμενο φύλλο ζύμης, καθαρίστε το εξάρτημα χρησιμοποιώντας το βουρτσάκι και αλευρώστε ελαφρά τους πλάστες.

* Βεβαιωθείτε ότι τα ραβιόλι περνούν χωρίς δυσκολία μέχρι το κάτω μέρος του εξαρτήματος.

Φροντίδα και καθαρισμός

Για να καθαρίσετε το εξάρτημα παρασκευής ραβιόλι

1. Αλευρώστε το εξάρτημα και χρησιμοποιήστε το βουρτσάκι για να το καθαρίσετε.



2. Αφαιρέστε το άνοιγμα τροφοδοσίας και ανοίξτε τους λεπτούς πλαστικούς οδηγούς/μοχλούς στο κάτω μέρος του εξαρτήματος για να αποκτήσετε εύκολη πρόσβαση στους πλάστες. Πλύνετε με ζεστό σαπουνόνερο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην πλένετε ποτέ σε πλυντήριο πιάτων. Μην περνάτε ποτέ πετσέτα ή κάποιο άλλο ύφασμα μέσα από τους πλάστες για να τους καθαρίσετε. Μην εισάγετε αντικείμενα όπως μαχαίρια, κατσαβίδια κλπ. για να καθαρίσετε το εξάρτημα.

Ravioli al Limone

(ραβιόλι με γέμιση τυριού Ricotta και λεμόνι)

Ζυμαρικά

- 300 γρ. Λευκό αλεύρι τύπου 00
- 2 αυγά
- 1 κουταλιά της σούπας εαλιόλαδο
- 1 κοφτή κουταλιά του γλυκού αλάτι

Γέμιση

- 1½ λεμόνι
- 300 γρ. Φρέσκο τυρί ricotta
- 1 αυγό
- 50 γρ. Φρέσκο ψιλοκομμένο τυρί Πεκอรίνο ή Παρμεζάνα
- 2 κουταλιές της σούπας Limoncello (λικέρ) (εάν θέλετε)
- Αλάτι, μύρο πιπέρι

Σερβίρετε με:

- 1 ματσάκι φρέσκο δυόσμο
- 80 γρ. βούτυρο
- Τυρί Πεκอรίνο ή Παρμεζάνα για γαρνίρισμα

Προσθέστε τα αυγά, το λάδι, 2 με 3 κουταλιές του γλυκού νερό και μία κοφτή κουταλιά του γλυκού αλάτι στο αλεύρι, στο μπωλ του μίξερ. Χρησιμοποιήστε τον γάντζο ζύμης και ζυμώστε καλά. Προσθέστε νερό εάν χρειάζεται. Τυλίξτε τη ζύμη σε μία πετσέτα και αφήστε τη για 30 λεπτά.

Για τη γέμιση πλύνετε τα λεμόνια με ζεστό νερό, στεγνώστε τα και ξεφλουδίστε τα. Αντικαταστήστε το ζυμωτήριο με τον αναδευτήρα και αναμείξτε το τυρί ricotta με το ξύσμα λεμονιού, τα αυγά, το τυρί και το limoncello εάν θέλετε. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.

Χρησιμοποιώντας το γάντζο ζύμης, ζυμώνετε πάλι τη ζύμη. Χωρίστε τη ζύμη σε κομμάτια (στο μέγεθος μίας μπάλας του τένις περίπου). Φυλάξτε τα υπόλοιπα κομμάτια σε ένα πλαστικό δοχείο. Τοποθετήστε το πλάστη ζυμαρικών στο μίξερ, ρυθμίστε στη θέση 1 και περάστε τη ζύμη μέσα από τον πλάστη (βλέπε σελίδα 6) για να σχηματίσετε λεπτά φύλλα. Αντικαταστήστε τον πλάστη ζυμαρικών με το εξάρτημα παρασκευής ραβιόλι. Διπλώστε το φύλλο ζυμαρικών στη μέση και τοποθετήστε το άνοιγμα τροφοδοσίας στο επάνω μέρος του φύλλου. Στη συνέχεια αρχίζετε να προσθέτετε τη γέμιση χρησιμοποιώντας το κουτάλι που συνοδεύει το εξάρτημα. Τοποθετήστε τα ραβιόλι σε πετσέτες και αφήστε τα να στεγνώσουν.

Βράστε μία μεγάλη ποσότητα νερού. Πλύνετε το δυόσμο και κόψτε τα φύλλα του σε μικρότερα κομμάτια. Προσθέστε αλάτι στο νερό, στη συνέχεια ρίξτε τα ραβιόλι και βράστε 3 με 4 λεπτά, ανάλογα με το πόσο φρέσκα είναι.

Πριν σερβίρετε λιώστε το βούτυρο. Προσθέστε λίγα από τα φύλλα δυόσμου. Στραγγίστε τα ραβιόλι. Σερβίρετε τα ραβιόλι γαρνίροντας με φρέσκο δυόσμο και περιχύνοντας με το βούτυρο με το δυόσμο. Σερβίρετε το τυρί χωριστά.

Ravioli alla Milanese (Μιλανέζικα ραβιόλι)

Γέμιση

- 250 γρ. μαγειρεμένο
κοτόπουλο
1 μυαλό αρνιού
150 γρ. μεδούλι βοδινού
25 γρ βούτυρο
1 κουταλιά της σούπας
ψιλοκομμένο τυρί
παρμεζάνα
25 γρ φρέσκια ψίχας
ψωμιού
2 κρόκους αυγού
Μοσχοκάρυδο, πιπέρι
και αλάτι

Ζυμαρικά

- 325 γρ λευκό αλεύρι
τύπου 00
4 αυγά
Αλάτι

Σερβίρετε με:

- Ζωμό κρέατος
1 κουταλιά της σούπας
βούτυρο
40 γρ τυρί Παρμεζάνα
ή
100 γρ βούτυρο και 60γρ
τυρί Παρμεζάνα

Πρώτα προετοιμάστε τη γέμιση. Κόψτε το κοτόπουλο σε μικρά κομματάκια στο μπωλ του μίξερ με τον μύλο. Ζεματίστε το μυαλό σε ζεστό νερό, στραγγίστε και τεμαχίστε. Ανακατέψτε το μυαλό με το κοτόπουλο στο μπωλ του μίξερ.

Μαλακώστε το μεδούλι σε ζεστό νερό και στη συνέχεια προσθέστε το κοτόπουλο και το μυαλό, στο μπώλ του μίξερ. Ανακατέψτε το μυαλό, το κοτόπουλο και το μεδούλι στο μπωλ του μίξερ χρησιμοποιώντας τον αναδευτήρα. Προσθέστε στο μείγμα βούτυρο, τριμμένο τυρί, την ψίχα του ψωμιού, τους κρόκους και μία μικρή ποσότητα μοσχοκάρυδου. Ζυμώστε το μίγμα για μερικά λεπτά με τον γάντζο ζυμης. Φτιάξτε τα ζυμαρικά με αλεύρι, αυγά και αλάτι χρησιμοποιώντας τον γάντζο ζύμης.

Ετοιμάστε τα φύλλα ζυμαρικών (βλέπε σελίδα 6) με τον πλάστη ζυμαρικών και γεμίστε τα φύλλα χρησιμοποιώντας τη μηχανή παρασκευής ραβιόλι. Αφήστε τα ραβιόλι να κρυσώσουν για 15 λεπτά.

Βράστε τα ραβιόλι σε αρκετό νερό με μία μικρή ποσότητα αλάτι. Στραγγίστε το νερό και τοποθετήστε τα μισά ραβιόλι σε μια κατσαρόλα που έχετε προθερμάνει. Περιχύστε με το μισό ζωμό (ή το λιωμένο βούτυρο) τα ραβιόλι. Προσθέστε τα υπόλοιπα ραβιόλι και την υπόλοιπη σάλτσα.

Ανακατέψτε προσεκτικά, προσθέστε το τριμμένο τυρί, ανακατέψτε πάλι και σερβίρετε.

Ravioli alla Parmigiana (Ραβιόλι με παρμεζάνα)

Σάλτσα

- 1 κρεμμύδι
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 καρότο
- 1 ματσάκι άσπρο σέλινο
- 60 γρ. βούτυρο
- 3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 300 γρ. ψιλλοκομμένο βοδινό (φιλέτο)
- 4 κουταλιές της σούπας ξηρό κόκκινο κρασί
- 400 γρ. ωτοματοπελτές (κονσέρβα)
- Πιπέρι και αλάτι
- Τυρί Παρμεζάνα

Γέμιση

- 6 κουταλιές της σούπας τριμμένη φρυγανιά (χρησιμοποιείτε τον περιστρεφόμενο κόφτη λαχανικών και τον δίσκο τεμαχισμού)
- 1 αυγό
- Κανέλλα σε σκόνη
- Μοσχοκάρυδο, πιπέρι και αλάτι

Ζυμαρικά

- 240 γρ λευκό αλεύρι τύπου 00
- 3 αυγά
- αλάτι

Ξεφλουδίστε και ψιλοκόψτε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Ξύστε το καρότο και ψιλοκόψτε το. Ψιλοκόψτε το σέλινο. Για σάλτσα, σοτάρετε το κρεμμύδι, το καρότο, το σέλινο και το σκόρδο σε ένα τηγάνι με βούτυρο και λάδι. Προσθέστε το ψιλοκομμένο κρέας (στον μύλο άλεσης τροφίμων) και αφήστε το να ροδίσει απ' όλες του τις πλευρές. Προσθέστε το κρασί,, ανεβάστε τη φωτιά για να εξατμιστεί το οινόπνευμα. Προσθέστε τον στραγγισμένο ντοματοπελτέ, το πιπέρι και αλάτι. Σκεπάστε τη σάλτσα και αφήστε τη να σιγοβράσει, ανακατεύοντας περιστασιακά, για τουλάχιστον 2 ώρες. Προσθέστε λίγο νερό εάν το μίγμα αρχίζει να στεγνώνει.

Βάλτε την τριμμένη φρυγανιά του τοστ στο μπωλ του μίξερ και πασπαλίστε το με 4 κουταλιές της σούπας σάλτσα. Δέστε το μίγμα με το αυγό. Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα. Προσθέστε λίγο μοσχοκάρυδο και τη σκόνη κανέλλας, το αλάτι και το πιπέρι. Η γέμιση θα πρέπει να είναι παχύρρευστη.

Ετοιμάστε τα ζυμαρικά στο μπωλ του μίξερ, χρησιμοποιώντας τον γάντζο ζύμης. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε τον πλάστη ζυμαρικών για να απλώσετε τη ζύμη (βλέπε εικόνα 6). Αλλάξτε τον πλάστη ζυμαρικών με το εξάρτημα παρασκευής ραβιόλι και προσθέστε τη γέμιση ανάμεσα στα φύλλα χρησιμοποιώντας το κουτάλι. Αφήστε τα ραβιόλι να κρυώσουν για 15 -20 λεπτά.

Βράστε τα ραβιόλι σε μία μεγάλη ποσότητα αλατισμένου νερού. Στραγγίστε το νερό και βάλτε τα ραβιόλι σε ένα ζεστό μπωλ. Περιχύστε με τη σάλτσα και ανακατέψτε. Γαρνίρετε με αρκετή ποσότητα από τριμμένη παρμεζάνα και σερβίρετε.

Ravioli alla Ghiotta (Ραβιόλι με έντονη γεύση)

Γέμιση

- 1 κρεμμύδι
- 150 γρ. Χοιρομέρι
(prosciutto) ωμό (π.χ.
Parma, San Daniele)
- 2 κουταλιές της σούπας
ελαιόλαδο
- 2 κουταλιές της σούπας
βούτυρο
- 250 γρ. ψιλοκομμένο
μοσχάρισιο κρέας
- 5 κουταλιές της σούπας
ξηρό άσπρο κρασί
- 4 κουταλιές της σούπας
ζωμός μοσχαρίσιου
κρέατος
Μοσχοκάρυδο
Πιπέρι και Αλάτι
- 1 αυγό

Ζυμαρικά

- 320 γρ. λευκό αλεύρι
τύπου 00
- 4 αυγά
αλάτι

Σερβίρετε με:

- 2 τκουταλιές της σούπας
βούτυρο
σάλτσα
- 40 γρ. τυρί Παρμεζάνα

Πρώτα ετοιμάστε τη σάλτσα έτσι ώστε να μπορεί να σιγοβράσει μέχρι να ετοιμάσετε τα υπόλοιπα.

Φτιάξτε τη γέμιση. Ξεφλουδίστε και ψιλοκόψτε το κρεμμύδι, σοτάρετε ελαφριά το κρέας με το λάδι και το βούτυρο. Προσθέστε λίγο ψιλοκομμένο κρέας και συνεχίστε να ανακατεύετε μέχρι να ροδίσει. Ρίξτε το λευκό κρασί και αφήστε να εξατμιστεί το οινόπνευμα. Προσθέστε λίγο μοσχάρισιο ζωμό και αφήστε να σιγοβράσει μέχρι να ψηθεί το κρέας. Αφαιρέστε το σκεύος από τη φωτιά, προσθέστε μία μικρή ποσότητα μοσχοκάρυδο, αλάτι και πιπέρι. Αφήστε να κρυώσει. Βάλτε το μίγμα στο μπωλ του μίξερ και ανακατέψτε με το αυγό χρησιμοποιώντας τον αναδευτήρα.

Ετοιμάστε τα ζυμαρικά με το αλεύρι, τα αυγά και το αλάτι. Τοποθετήστε τον πλάστη ζυμαρικών στο επιτραπέζιο μίξερ και φτιάξτε λεπτά φύλλα (βλέπε σελίδα 6). Στην συνέχεια αντικαταστήστε με το εξάρτημα παρασκευής ραβιόλι και φτιάξτε τα ραβιόλι. Αφήστε τα ραβιόλι να κρυώσουν για 15 λεπτά.

Βράστε τα ραβιόλι σε αλατισμένο νερό. Στραγγίστε το νερό και τοποθετήστε τα μαγειρεμένα ραβιόλι σε ένα σκεπασμένο πιάτο που έχετε προθερμάνει. Προσθέστε το βούτυρο, τη σάλτσα και το τριμμένο τυρί και ανακατέψτε καλά. Σερβίρεται ζεστό.

Ravioli con Spinaci e Pecorino (ραβιόλι με σπανάκι και πεκορίνο)

Γέμιση

- 225 g βρασμένο σπανάκι
2 κουταλιές της σούπας βούτυρο
2 αυγά
275 g μαλακό τυρί πεκορίνο
μοσχοκάρυδο
πιπέρι και αλάτι
1-2 κουταλιές της σούπας λευκό αλεύρι τύπου 00

Ζυμαρικά

- 200 g πολύ λεπτό σιμιγδάλι
3 αυγά
αλάτι

Γεύση:

- σάλτσα ντομάτα
30 g σκληρό πεκορίνο

Ψιλοκόψτε το σπανάκι ανακατέψτε και σοτάρете σε ένα τηγάνι με βούτυρο. Στη συνέχεια ανακατέψτε στο μίξερ του μίξερ το σοταρισμένο σπανάκι με τα αυγά, το πεκορίνο και μία μικρή ποσότητα ψιλοκομμένου μοσχοκάρυδου. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Αλέστε το μίγμα με τον αναδευτήρα. Προσθέστε αλεύρι και ανακατέψτε πάλι. Φυλάξτε το μίγμα.

Προετοιμάστε τα ζυμαρικά με το σιμιγδάλι αντί με το κανονικό αλεύρι, τα αυγά και το αλάτι, χρησιμοποιώντας τον γάντζο ζύμης. Τοποθετήστε το εξάρτημα παρασκευής ζυμαρικών στο επιτραπέζιο μίξερ και φτιάξτε φύλλα (βλέπε σελίδα 6). Μετά αντικαταστήστε το εξάρτημα παρασκευής ζυμαρικών με τη μηχανή παρασκευής ραβιόλι. Χρησιμοποιήστε τη γέμιση για να φτιάξετε τα ραβιόλι. Αφήστε τα για 15 λεπτά πριν τα βράσετε σε αρκετό αλατισμένο νερό. Στο μεταξύ ζεσθάνετε τη σάλτσα ντομάτας.

Στραγγίστε τα ζυμαρικά, τοποθετήστε τα σε ένα ζεστό πιάτο και περιχύστε τα με τη σάλτσα. Γαρνίρετε με τριμμένο σκληρό πεκορίνο και σερβίρετε τα ζεστά.

Ravioli ala Bolognese (ραβιόλι με σάλτσα μπολονέζ)

Γέμιση

- 2 κουταλιές της σούπας βούτυρο
- 100 g χοιρινό κρέας
- 75 g φιλέτο γαλοπούλας
- 75 g μοσχαρίσιο κρέας
- 50 g μυαλό μοσχαρίσιου κρέατος
- 100 g μορταδέλα
- 2 κρόκοι αυγών
- 60 g τυρί παρμεζάνα
- μοσχοκάρυδο
- πιπέρι και αλάτι

Φτιάξτε πρώτα τη γέμιση. Λιώστε το βούτυρο σε ένα τηγάνι και προσθέστε το χοιρινό, τη γαλοπούλα και το μοσχαρίσιο κρέας. Σιγοβράστε σε μέτρια φωτιά για 10 λεπτά και προσθέστε το μυαλό και τη μορταδέλα. Ανακατέψτε όλα τα υλικά στη φωτιά για 5 με 10 λεπτά. Αλέστε το μίγμα χρησιμοποιώντας τον μύλο άλεσης τροφίμων. Βάλτε το μίγμα από τα ψιλοκομμένα κρέατα στο μπωλ του μίξερ και προσθέστε τους κρόκους αυγού, την τριμμένη παρμεζάνα (χρησιμοποιώντας τον κόφτη λαχανικών και τον δίσκο τεμαχισμού) και μία μικρή ποσότητα μοσχοκάρυδου. Προσθέστε πιπέρι και αλάτι. Χρησιμοποιήστε το γάντζο ζύμης και ζυμώστε σε ένα ομοιογενές μίγμα. Αφήστε το στην άκρη.

Ζυμαρικά

- 450 g λευκό αλεύρι τύπου 00
- 3 αυγά
- αλάτι
- 1 κουταλιά του γλυκού ελαιόλαδο (προαιρετικά)

Φτιάξτε τα ραβιόλι με το αλεύρι, τα αυγά, λίγο νερό, αλάτι και λάδι εάν χρειάζεται. Χρησιμοποιήστε τον γάντζο ζύμης. Φτιάξτε φύλλα ζύμης με τον πλάστη ζυμαρικών (βλέπε σελίδα 6). Στη συνέχεια τοποθετήστε το εξάρτημα παρασκευής ραβιόλι στο μίξερ και φτιάξτε τα ραβιόλι με τη γέμιση. Αφήστε να κρυώσουν για 20 λεπτά.

Βράστε τα ραβιόλι σε αρκετό αλατισμένο νερό. Στραγγίστε και τοποθετήστε τα σε ένα πιάτο που έχετε προηγουμένως θερμάνει. Περιχύστε τα ραβιόλι με το λιωμένο βούτυρο και γαρνίρετε με το τριμμένο τυρί ή περιχύστε με τη σάλτσα και τριμμένο τυρί. Σερβίρεται ζεστά.

Σερβίρετε με:

- 100 g βούτυρο ή σάλτσα ντομάτα
- 60 g τυρί παρμεζάνα

Ravioli alla Panna

(ραβιόλι σε σάλτσα κρέμας)

Γέμιση

- 3 κουταλιές της σούπας βούτυρο
- 100 γρ. ψιλοκομμένο χοιρινό κρέας
- 100 γρ. ψιλοκομμένο μοσχαρίσιο κρέας
- 30 γρ. τυρί παρμεζάνα
- 1 κουταλιά της σούπας ψίχα φρέσκου ψωμιού
- 100 γρ χοιρομέρι (Prosciutto)ο μοσχοκάρυδο πιπέρι και αλάτι
- 2 κουταλιές της σούπας βοδινό ζωμό
- 1 κουταλιά της σούπας ψιλοκομμένο μαϊντανό

Ζυμαρικά

- 320 g λευκό αλεύρι τύπου 00
- 4 αυγά
- αλάτι

Σάλτσα

- 50 g βούτυρο
- 3 φύλλα φρέσκο φασκόμηλο
- 2 dl κρέμα γάλακτος

Σερβίρετε με:

- 40 g τυρί παρμεζάνα και άσπρο πιπέρι

Ζεστάνετε το βούτυρο σε ένα τηγάνι και σοτάρετε το κρέας. Ανακατέψτε μέχρι να ροδίσει το κρέας και στη συνέχεια τοποθετήστε το στο μπωλ του μίξερ. Προσθέστε στο σοταρισμένο κρέας το τυρί που έχετε τρίψει με τον κόφτη για τα λαχανικά και τον δίσκο τεμαχοσμού, την ψίχα του ψωμιού, το ψιλοκομμένο Prosciutto και μία μικρή ποσότητα μοσχοκάρυδο. Ανακατέψτε ομοιόμορφα με τον αναδευτήρα. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Προσθέστε το ζωμό και το μαϊντανό. Ανακατέψτε πάλι και αφήστε στην άκρη.

Φτιάξτε τα ραβιόλι με το αλεύρι, τα αυγά και το αλάτι στο μπωλ του μίξερ χρησιμοποιώντας τον γάντζο ζύμης. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το εξάρτημα παρασκευής ζυμαρικών και απλώστε τη ζύμη σε δύο όμοια φύλλα (βλέπε σελίδα 6). Φτιάξτε τα ραβιόλι με τη γέμιση χρησιμοποιώντας το εξάρτημα παρασκευής ραβιόλι. Αφήστε τα στην άκρη.

Στο μεταξύ ζεσταίνετε το βούτυρο και τα φύλλα φασκόμηλου σε ένα μικρό σκεύος για 5 λεπτά. Βγάλτε το φασκόμηλο και προσθέστε την κρέμα. Ζεστάνετε καλά. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Φυλάξτε την κρέμα σε ένα ζεστό μέρος.

Βράστε τα ραβιόλι σε αρκετό νερό. Στραγγίστε το νερό όταν βράσουν τα ραβιόλι και ρίξτε τα σε ένα μπωλ. Περιχύστε τα ραβιόλι με τη σάλτσα κρέμας και ανακατέψτε καλά. Γαρνίρετε με λευκό πιπέρι και τριμμένο τυρί. Σερβίρεται ζεστό.

Ravioli alla Vegetariana

(ραβιόλι χορτοφάγων)

Γέμιση

- 2 μέτριες μελιτζάνες
λάδι τηγανίσματος
- 20 καρύδια
- 2 dl κρέμα μπεσαμέλ
- 1 κουταλιά της σούπας
ψιλοκομμένο μαϊντανό
- 2 κρόκοι αυγών
μοσχοκάρυδο
πιπέρι και αλάτι

Ζυμαρικά

- 325 g λευκό αλεύρι
τύπου 00
- 4 αυγά
αλάτι

Σερβίρετε με:

- σάλτσα ντομάτα
- 40 g τυρί παρμεζάνα

Ξεφλουδίστε και κόψτε τις μελιτζάνες, τηγανίστε τις μέχρι να πάρουν ένα χρυσαφί χρώμα, στραγγίστε σε χαρτί και αφήστε τις στο πλάι. Όταν κρυώσουν ανακατέψτε τις μελιτζάνες με τα καθαρισμένα και τριμμένα καρύδια, τη σάλτσα μπεσαμέλ, το ψιλοκομμένο μαϊντανό και τους κρόκους αυγού στο μπωλ του μίξερ χρησιμοποιώντας τον αναδευτήρα. Προσθέστε λίγο τριμμένο μοσχοκάρυδο και αλατοπίπερο.

Φτιάξτε τα ζυμαρικά με το αλεύρι, τα αυγά, μία μικρή ποσότητα αλάτι στο μπωλ του μίξερ χρησιμοποιώντας τον γάντζο ζύμης. Ετοιμάστε τα φύλλα με τον πλάστη ζυμαρικών και τα ραβιόλι με το εξάρτημα παρασκευής ραβιόλι (βλέπε σελίδα 6). Αφήστε να κρυώσουν για 10 λεπτά.

Τηγανίστε τα ραβιόλι ανά τέσσερα τεμάχια κάθε φορά και τα στραγγίζετε σε χαρτί. Σερβίρετε τα τηγανισμένα ραβιόλι σε ένα ζεστό πιάτο. Περιχύστε τα ραβιόλι με τη σάλτσα ντομάτας και γαρνίρετε με τυρί. Σερβίρετε όσο το δυνατόν πιο ζεστά.

Ravioli con la Zucca (ραβιόλι με κολοκύθα)

Γέμιση

- 1750 g κίτρινη κολοκύθα
60 g τυρί παρμεζάνα
5 Amaretti (ξερά
στρογγυλά μπισκότα
Amaretto)
200 g mostarda di frutta
(γλασαρισμένα
φρούτα)
μοσχοκάρυδο
πιπερόριζα σε σκόνη
πιπέρι και αλάτι

Ζυμαρικά

- 325 g λευκό αλεύρι
τύπου 00
4 αυγά
αλάτι

Σερβίρετε με:

- 100 g βούτυρο
5 φύλλα φρέσκο
φασκόμηλο
60 g τυρί παρμεζάνα

Ψήστε την κολοκύθα στο φούρνο για να παρασκευάσετε τη γέμιση, όπως ακριβώς θα ψήνατε μία πατάτα. Αφαιρέστε τους σπόρους από την κολοκύθα και βάλτε την μαλακή ψίχα στο μπλ του μίξερ, στη συνέχεια προσθέστε το τριμμένο τυρί παρμεζάνα (που έχετε προηγουμένως τριψεί με τον κόφτη λαχανικών και τον δίσκο τεμαχισμού) και ανακατέψτε χρησιμοποιώντας τον αναδευτήρα. Στη συνέχεια προσθέστε τα τριμμένα μπισκότα Amaretti και τα ψιλοκομμένα γλασαρισμένα φρούτα. Προσθέστε μια μικρή ποσότητα τριμμένο μοσχοκάρυδο, τη σκόνη πιπερόριζας, το αλάτι, το πιπέρι, και αφήστε στην άκρη.

Φτιάξτε τα ζυμαρικά με το αλεύρι, τα αυγά και το αλάτι στο μπλ του μίξερ χρησιμοποιώντας τον γάντζο ζύμης. Ετοιμάστε τα φύλλα με τον πλάστη ζυμαρικών και τα ραβιόλι με το εξάρτημα παρασκευής ραβιόλι (βλέπε σελίδα 6). Αφήστε να κρυσώσουν για 15 λεπτά.

Βράστε τα ραβιόλι σε αρκετό αλατισμένο νερό. Στο μεταξύ ζεστάνετε το βούτυρο σε ένα μικρό τηγάνι μέχρι να λιώσει και προσθέστε το φασκόμηλο. Διατηρήστε το ζεστό.

Στραγγίστε προσεκτικά τα ραβιόλι και σερβίρετε τα μισά από αυτά σε ένα ζεστό πιάτο. Περιχύστε τα ραβιόλι με το μισό βούτυρο (χωρίς το φασκόμηλο) και πασπαλίστε με το μισό τριμμένο τυρί. Προσθέστε τα υπόλοιπα ραβιόλι, καθώς και το υπόλοιπο λιωμένο βούτυρο και το τριμμένο τυρί. Σερβίρεται ζεστό.

Εγγύηση εξαρτημάτων για την Ευρώπη, την Ασία, τη Μέση Ανατολή, της Αφρική και την Αυστραλία

Διάρκεια εγγύησης:	Η KitchenAid θα πληρώσει για:	Η KitchenAid δεν θα πληρώσει για:
Ευρώπη & Αυστραλία: Δύο έτη πλήρους εγγύησης αρχομένης από την ημερομηνία αγοράς. Υπόλοιπες χώρες: Ένα έτος πλήρους εγγύησης αρχομένης από την ημερομηνία αγοράς.	Για την αντικατάσταση ανταλλακτικών ή την εργασία επισκευής για την επιδιόρθωση ελαττωμάτων στο υλικό ή τη συναρμολόγηση. Η συντήρηση παρέχεται από εξουσιοδοτημένο κέντρο service της KitchenAid.	Α. Ζημιές που οφείλονται σε ατύχημα, μετατροπή, κακή χρήση ή κατάχρηση, εγκατάσταση. Β. Λειτουργία μη συμμορφούμενη με τους τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανόνες.

Η KITCHENAID ΔΕ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΤΥΧΑΙΕΣ Ή ΕΠΑΚΟΛΟΥΘΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Service

Όλες οι επισκευές πρέπει να διεξάγονται τοπικά από Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Service της KitchenAid. Επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή για να σας γνωστοποιήσουν το όνομα του κοντινότερου Εξουσιοδοτημένου Κέντρου Service της KitchenAid.

Στην Ελλάδα:

ΟΙΚΙΑΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΕΒΕ
Αγαμέμνωνος 47,
Καλλιθέα, 176 75,
Αθήνα

Τηλ: +30 210 94 78 122

Φα : +30 210 94 15 586

Service: +30 210 94 78 773

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Σήμα κατατεθέν της KitchenAid, ΗΠΑ.

™ Εμπορικό σήμα της KitchenAid, ΗΠΑ.

Το σχήμα του μίξερ είναι ένα εμπορικό σήμα της KitchenAid, ΗΠΑ.

© 2005. Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Οι προδιαγραφές υπόκεινται σε αλλαγή χωρίς προειδοποίηση.



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registered Trademark of KitchenAid, U.S.A.

™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.

The shape of the stand mixer is a trademark of KitchenAid, U.S.A.

© 2005. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.