



**DOUGH CUTTER SET / RAVIOLI CUTTER**

**DOUGH CUTTER SET / RAVIOLI CUTTER**  
Operation and safety notes

**DEJFORMER-SÆT / RAVIOLIFORME**  
Brugs- og sikkerhedsanvisninger

**MOULES À CHAUSSONS / MOULES À RAVIOLIS**  
Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

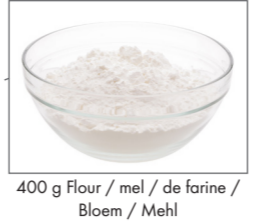
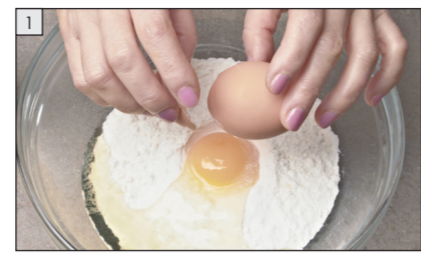
**DEEGVORMENSET / RAVIOLIMAKER**  
Bedienings- en veiligheidsinstructies

**TEIGFORMER-SET / RAVIOLI-MAKER**  
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 311484

DK NL

**Dough / Dej / Pâte / Deeg / Teig**  
For 4 persons / Til 4 personer / Pour 4 personnes / Voor 4 personen / Für 4 Personen



Gradually add enough warm water to make a stiff dough when mixing / Tilsæt gradvis tilstrækkeligt med varmt vand for at få en stiv dej ved blanding af / Ajoutez progressivement une quantité suffisante d'eau tiède pour obtenir une pâte ferme lors du mélange / Voeg geleidelijk aan voldoende warm water toe om tijdens het mengen een vaste deeg te krijgen / Geben Sie schrittweise genügend warmes Wasser hinzu, um beim Mixen einen festen Teig zu erzeugen



Cover the dough and let it rest for 15 minutes / Dæk dejen over og lad den hvile i 15 minutter / Couvrez la pâte et laissez-la reposer pendant 15 minutes / Dek de deeg af en laat 15 minuten met rust / Decken Sie den Teig ab und lassen Sie ihn 15 Minuten ruhen.

**Ricotta Filling 1 / Ricotta fyld 1 / Garniture à la ricotta 1 / Ricotta-vulling 1 / Ricotta-Füllung 1**  
For 4 persons / Til 4 personer / Pour 4 personnes / Voor 4 personen / Für 4 Personen



700 g Ricotta cheese / Ricotta ost / de fromage ricotta / Ricotta / Ricotta



120 g grated romano cheese / revet romano ost / de fromage romano râpé / geraspte romanokaas / geriebener Romano



2 Eggs / Æg / CŒufs / Eieren / Eier



120 g mortadella / mortadella / de mortadelle / mortadella / Mortadella



1 dash Nutmeg / smule muskatnød / pincée de muscade / snuffje nootmuskaat / Prise Muskatnuss



Salt and pepper / Salt og peber / Sel et poivre / Zout en peper / Salz und Pfeffer



Mix / Blanding / Mélangez / Meng / Mixen



**Ricotta Filling 2 / Ricotta fyld 2 / Garniture à la ricotta 2 / Ricotta-vulling 2 / Ricotta-Füllung 2**  
For 4 persons / Til 4 personer / Pour 4 personnes / Voor 4 personen / Für 4 Personen



700 g Ricotta cheese / Ricotta ost / de fromage ricotta / Ricottakaas / Ricotta



1/4 cup grated romano cheese / kop revet romano ost / tasse de de fromage romano râpé / kopje geraspte romanokaas / Tasse geriebener Romano



2 Eggs / Æg / CŒufs / Eieren / Eier



1 1/2 - 2 tablespoons minced fresh flat leaf parsley / spiseskefulde friskhakket persille / cuillères à soupe de persil frais haché / eetlepels vers gehakte bladpersilie / Esslöffel gehackte frische, Petersilie



1/4 - 1/3 teaspoon cinnamon / teskefuld kanel / cuillère à café de cannelle / theelepelt kaneel / Teelöffel Zimt



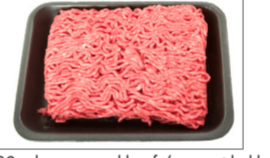
Salt and pepper / Salt og peber / Sel et poivre / Zout en peper / Salz und Pfeffer



Mix / Blanding / Mélangez / Meng / Vermengen



**Beef and Spinach Filling / Kød- og spinatfyld / Garniture de bœuf et d'épinards / Rundvlees en spinazievulling / Rindfleisch- og Spinat-Füllung**  
For 4 persons / Til 4 personer / Pour 4 personnes / Voor 4 personen / Für 4 Personen



120 g lean ground beef / magert hakket oksekød / de bœuf haché maigre / mager rundrøgethøgt / mageres Rinderhackfleisch



120 g ground veal / hakket kalvekød / de veau haché / kalfsgehakt / gehacktes Kalbfleisch



1 tablespoon butter / spiseskefuld smør / cuillère à soupe de beurre / eetlepel boter / Esslöffel Butter



1 clove of peeled garlic / fed pillet hvidløg / gousse d'ail pelée / gepeld teentje knoflook / geschälte Knoblauchzehen



Cooked chopped spinach / Kogt hakket spinat / Épinards hachés cuits / Gekookte en gehakte spinazie / Gekochter, gehackter Spinat



1 tablespoon chopped flat leaf parsley / teskefuld hakket persille / cuillère à soupe de persil haché / eetlepel gehakte bladpersilie / Esslöffel gehackte Petersilie



Fry in butter for approx. 2 - 3 minutes / Steges i smør i ca. 2 - 3 minutter / Poêler au beurre pendant env. 2 à 3 minutes / Bak circa 2 - 3 minuten in boter / Ca. 2 - 3 Minuten in Butter braten



Remove the garlic and let the mixture cool / Fjern hvidløget og lad blandingen afkøle / Retirez l'ail, puis laissez refroidir le mélange / Verwijder de look en laat het mengsel afkølen / Entfernen Sie den Knoblauch und lassen Sie die Mischung abkühlen



Mix / Blanding / Mélangez / Meng / Vermengen



2 tablespoons grated romano cheese / spiseskefulde revet romano ost / cuillères à soupe de fromage romano râpé / eetlepels geraspte romanokaas / Esslöffel geriebener Romano-Käse



1 dash Nutmeg / smule muskatnød / pincée de muscade / snuffje nootmuskaat / Prise Muskatnuss



2 Eggs / Æg / CŒufs / Eieren / Eier

**Sausage Filling / Pølsefyld / Conditionnement de chair à saucisse / Worstvulling / Wurstfüllung**  
For 4 persons / Til 4 personer / Pour 4 personnes / Voor 4 personen / Für 4 Personen



350 g diced loose sweet Italian sausage / hakket sød italiensk pølse / de saucisses italiennes douces coupées en dés / losse zoete Italiaanse worst in blokjes / locker gewürfelte süße italienische Wurst



2 tablespoons oil / spiseskefulde olie / cuillères à soupe d'huile / eetlepels olie / Esslöffel Speiseöl



Fry in oil for approx. 2 - 3 minutes / Steges i olie ca. 2 - 3 minutter / Poêler à l'huile pendant env. 2 à 3 minutes / Bak circa 2 - 3 minuten in olie / Ca. 2 - 3 Minuten in Öl braten



Let the sausage cool / Lad pølsen køle ned / Laissez refroidir les saucisses / Laat de worst afkølen / Lassen Sie die Wurst abkühlen



2 Eggs / Æg / CŒufs / Eieren / Eier



2 tablespoons grated romano cheese / spiseskefulde revet romano ost / cuillères à soupe de fromage romano râpé / eetlepels geraspte romanokaas / Esslöffel geriebener Romano-Käse



Mix / Blanding / Mélangez / Meng / Vermengen

## DOUGH CUTTER SET / RAVIOLI CUTTER

### ● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed and only for the indicated field of application. Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

### ● Important information

- Clean the pasta moulds / trays before use.
- Cut dough in half and roll each half of the dough into a very thin sheet. Cover the remaining dough with a damp cloth to prevent it from drying out.
- To make sure the pasta can be more easily removed from the mould / tray later, dust it lightly with flour.

### ● Use

For the pasta mould:

- Press the pasta mould on the thin dough to shape the wrapper.
- Put the wrapper on the top of the mould and put the fillings into it. Do not fill in too much filling, as otherwise the dough may tear.
- Lightly brush the edges with egg yolk or water.
- Fold the mould so that the dough is sealed. If necessary, gently press the edges of the ravioli together.
- Allow the ravioli to dry for 1 hour before cooking.
- Drop ravioli into 5 to 7 litres of boiling, salted water and cook for about 10 to 15 minutes, as soon as the ravioli start to float on the surface of the water, remove them using a slotted spoon and drain well.
- Place drained ravioli on a serving platter in layers, alternating layers with your favourite sauce and a sprinkling of grated cheese between each ravioli layer.

For the ravioli / pasta tray:

- Place the first pasta sheet dough over the ravioli / pasta tray.
- Carefully press the dough down into each cavity.
- Put a little of the filling into the cavities. Do not fill them with too much filling, as otherwise the dough may tear.
- Lightly brush the edges with egg yolk or water.
- Place a second sheet of dough over the tray.
- Dust the dough lightly with flour.
- Carefully roll a rolling pin over the tray so that both sheets of dough are pressed together.
- For the pasta tray, gently press the edges of the ravioli together by the presser. Then, the ravioli can be separated easily.
  - For the ravioli tray, individual ravioli are sealed at the serrated edges. Then, the ravioli can be separated easily.
- Allow the ravioli to dry for 1 hour before cooking.
- Drop ravioli into 5 to 7 litres of boiling, salted water and cook for about 10 to 15 minutes, as soon as the ravioli start to float on the surface of the water, remove them using a slotted spoon and drain well.
- Place drained ravioli on a serving platter in layers, alternating layers with your favourite sauce and a sprinkling of grated cheese between each ravioli layer.

### ● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.

## DEEGVORMENSET / RAVIOLIMAKER

### ● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiervoor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek. Geef, wanneer u het product doorgeeft aan derden, ook alle documenten mee.

### ● Belangrijke informatie

- Reinig de pastavormen / -schalen voor gebruik.
- Halveer de deeg en rol elke helft van de deeg tot een zeer dun deegblad. Dek de rest van de deeg af met een vochtige doek om uitdrogen te vermijden.
- Om ervoor te zorgen dat de pasta later eenvoudiger uit de vorm / schaal verwijderd kan worden, bestrooi het lichtjes met bloem.

### ● Gebruikswijze

Voor de pastavorm:

- Druk de pastavorm op de dunne deeg om een deegblad te vormen.
- Plaats het deegblad op de bovenkant van de vorm en doe de vulling erin. Doe niet te veel vulling in de vorm, de deeg kan scheuren.
- Borstel de rand lichtjes in met eierdooier of water.
- Vouw de vorm zodat de deeg verzegeld wordt. Indien nodig, druk de randen van de ravioli voorzichtig samen.
- Laat de ravioli voor het koken 1 uur drogen.
- Doe de ravioli in 5 tot 7 liter kokend zoutwater en kook het gedurende 10 tot 15 minuten. Zodra de ravioli aan het wateroppervlak drijft, haal ze uit met een schuimspaan en laat ze vervolgens goed afdruppen.
- Leg de afgedropen ravioli in lagen op een serveerschaal. Breng tussen elke raviolilaag afwisselend uw lievelingssaus en een beetje geraspte kaas aan.

Voor de ravioli-/ pastaschaal:

- Leg het eerste pasta-deegblad over de ravioli/ pastaschaal.
- Duw de deeg voorzichtig in elke holte omlaag.
- Doe een kleine hoeveelheid vulling in de holtes. Doe niet te veel vulling in de holtes, de deeg kan scheuren.
- Borstel de rand lichtjes in met eierdooier of water.
- Breng een tweede deegblad over de schaal aan.
- Bestrooi de deeg lichtjes met bloem.
- Rol voorzichtig met een deegrol over de schaal zodat beide deegbladen samen worden gedrukt.
- Druk in de pastaschaal de randen van de ravioli voorzichtig samen met de perser. De ravioli kan vervolgens eenvoudig worden gescheiden.
  - De individuele raviolistukjes worden in de raviolischaal aan de getande rand verzegeld. De ravioli kan vervolgens eenvoudig worden gescheiden.
- Laat de ravioli voor het koken 1 uur drogen.
- Doe de ravioli in 5 tot 7 liter kokend zoutwater en kook het gedurende 10 tot 15 minuten. Zodra de ravioli aan het wateroppervlak drijft, haal ze uit met een schuimspaan en laat ze vervolgens goed afdruppen.
- Leg de afgedropen ravioli in lagen op een serveerschaal. Breng tussen elke raviolilaag afwisselend uw lievelingssaus en een beetje geraspte kaas aan.

### ● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.

Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.

## DEJFORMER-SÆT / RAVIOLIFORME

### ● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Gør Dem fortrolig med apparatet inden første ibrugtagning. Læs derfor den efterfølgende brugsvejledning og sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis De giver produktet videre til andre, skal alle dokumenter følge med.

### ● Vigtig information

- Vask pasta formsættene / bakkerne inden brug.
- Del dejen i to halve og rul begge halvdele meget tynde. Dæk den resterende dej over med en fugtig klud for at hindre udtørring.
- Drys lidt mel på for at sikre, at dejen let kan slippe formen / bakken.

### ● Anvendelse

Pastaformen:

- Tryk pastaformen mod den tynde dej for at forme wrapperen.
- Læg wrapperen ovenpå formen og hæld fyldet i. Hæld ikke for meget fyld i, da dejen kan revne.
- Smør forsigtigt kanterne med æggeblomme eller vand.
- Fold formen så dejen lukkes. Om nødvendigt trykkes ravioliens kanter sammen.
- Lad raviolien tørre 1 time før tilberedelse.
- Læg raviolien i 5 til 7 liter kogende, saltvand og lade den koge i 10 til 15 minutter. Når raviolien begynder at flyde på vandets overflade, fjernes de med en hulske og dryppes af.
- Læg de afdryppede ravioli på en serveringstallerken i lag, med din favoritsauce mellem lagene, drysset med revet os.

Ravioli / pastabakke:

- Læg det første pastadejsark over ravioli / pastabakken.
- Tryk omhyggeligt dejen ned i alle fordybninger.
- Hæld lidt fyld i fordybningerne. Hæld ikke for meget fyld i, da dejen kan revne.
- Smør forsigtigt kanterne med æggeblomme eller vand.
- Læg endnu et lag dej over bakken.
- Drys lidt mel på dejen.
- Rul forsigtigt en kagerulle over bakken, så de to lag dej trykkes sammen.
- I pastabakken trykkes ravioliens kanter sammen med rullen. Herefter kan raviolien nemt skilles ad.
  - I raviolibakken lukkes de enkelte ravioli ved de savtakkede kanter. Herefter kan raviolien nemt skilles ad.
- Lad raviolien tørre 1 time før tilberedelse.
- Læg raviolien i 5 til 7 liter kogende, saltvand og lade den koge i 10 til 15 minutter. Når raviolien begynder at flyde på vandets overflade, fjernes de med en hulske og dryppes af.
- Læg de afdryppede ravioli på en serveringstallerken i lag, med din favoritsauce mellem lagene, drysset med revet os.

### ● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.

De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.

## MOULES À CHAUSSONS / MOULES À RAVIOLIS

### ● Introduction

Nous vous félicitons pour l’achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d’emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N’utilisez le produit que pour l’usage décrit et les domaines d’application cités. Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

### ● Informations importantes

- Nettoyez les moules/bacs pour pâtes avant toute utilisation.
- Coupez la pâte en deux, puis enroulez chaque moitié de la pâte dans une feuille très fine. Couvrez le reste de pâte à l’aide d’un tissu humide pour l’empêcher de sécher.
- Afin de vous assurer que la pâte pourra être retirée du moule/bac facilement ultérieurement, saupoudrez-le légèrement de farine.

### ● Utilisation

Pour le moule pour pâtes :

- Appuyez le moule pour pâtes sur la pâte fine pour modeler l’enveloppe.
- Placez l’enveloppe au-dessus du moule, puis mettez-y la garniture. Ne pas remplir de garniture excessivement, car dans le cas contraire, cela risque de déchirer la pâte.
- Enduire légèrement les bords de jaune d’œuf ou d’eau.
- Pliez le moule afin que la pâte soit enfermée hermétiquement. Au besoin, appuyez délicatement sur les bords des raviolis pour les presser ensemble.
- Laissez sécher les raviolis pendant une heure avant la cuisson.
- Mettez les raviolis dans 5 à 7 litres d’eau salé en ébullition, puis faire cuire pendant environ 10 à 15 minutes. Dès que les raviolis commencent à flotter à la surface de l’eau, retirez-les à l’aide d’une cuillère à rainures et égouttez convenablement.
- Placez les raviolis égouttés sur une assiette de service en couches, en alternance avec votre sauce préférée et en saupoudrant de fromage râpé chaque couche de raviolis.

Pour le bac de raviolis / pâtes :

- Placez la première pâte laminée sur le bac pour raviolis / pâtes.
- Appuyez délicatement sur la pâte pour remplir chaque cavité.
- Mettez une petite quantité de la garniture dans les cavités. Ne pas les remplir de garniture excessivement, car dans le cas contraire, cela risque de déchirer la pâte.
- Enduire légèrement les bords de jaune d’œuf ou d’eau.
- Placez la deuxième feuille de pâte sur le bac.
- Saupoudrez la pâte légèrement de farine.
- Faites rouler délicatement un rouleau à pâtisserie sur le bac afin de presser ensemble les deux feuilles de pâte.
- Pour le bac pour pâtes, pressez délicatement les bords des raviolis ensemble à l’aide du presseur. Ensuite, les raviolis peuvent être séparés facilement.
  - Pour le bac pour raviolis, les raviolis sont fermés hermétiquement sur les bords dentelés. Ensuite, les raviolis peuvent être séparés facilement.
- Laissez sécher les raviolis pendant une heure avant la cuisson.
- Mettez les raviolis dans 5 à 7 litres d’eau salé en ébullition, puis faire cuire pendant environ 10 à 15 minutes. Dès que les raviolis commencent à flotter à la surface de l’eau, retirez-les à l’aide d’une cuillère à rainures et égouttez convenablement.
- Placez les raviolis égouttés sur une assiette de service en couches, en alternance avec votre sauce préférée et en saupoudrant de fromage râpé chaque couche de raviolis.

### ● Mise au rebut

L’emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.

Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.

GB/IE/NI

DK

FR/BE

Ravioli- / Pasta-Brett:

- Legen Sie das erste Paste-Teigblatt über das Ravioli- / Pasta-Brett.
- Drücken Sie den Teig vorsichtig in jeder Vertiefung nach unten.
- Geben Sie etwas Füllung in die Mulden. Nicht zu viel Füllung verwenden, da sonst der Teig reißen kann.
- Bestreichen Sie die Ränder leicht mit Eigelb oder Wasser.
- Legen Sie ein zweites Teigblatt über das Brett.
- Bestäuben Sie den Teig leicht mit Mehl.
- Rollen Sie vorsichtig ein Nudelholz über das Brett, sodass beide Teigblätter zusammen gedrückt werden.
- Drücken Sie beim Pasta-Brett die Kanten der Ravioli vorsichtig mit dem Presser zusammen. Danach können die Ravioli leicht getrennt werden.
  - Beim Ravioli-Brett werden einzelne Ravioli an den ausgefransten Rändern versiegelt. Danach können die Ravioli leicht getrennt werden.
- Lassen Sie die Ravioli vor dem Kochen 1 Stunde trocknen.
- Geben Sie die Ravioli in 5 bis 7 Liter kochendes Salzwasser und kochen Sie sie für ca. 10 bis 15 Minuten. Sobald die Ravioli an der Wasseroberfläche schwimmen, nehmen Sie sie mit einem geschlitzten Löffel heraus. Lassen Sie sie gut abtropfen.
- Geben Sie die abgetropften Ravioli in Schichten auf einen Servierteller. Belegen Sie die einzelnen Ravioli-Schichten abwechselnd mit Ihrer Lieblings-Sauce und etwas geriebenem Käse.

### ● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

NL/BE

DE/AT/CH