

# Macchina per la pasta e ravioli



Riferimento : MEN41  
Versione : 1.4  
Lingua : Italiano

## Manuale d'uso

Grazie per aver acquistato il prodotto di marca LIVOO. Abbiamo accuratamente progettare e prendiamo cura di ergonomia e semplice utilizzo dei nostri prodotti. Ci auguriamo che sarete completamente soddisfatti con questo prodotto.

Questa manuale di uzo è anche disponibile sul nostro sito [www.livoo.fr](http://www.livoo.fr)

### COME PREPARARE LA MISCELA: Ingredienti per 6 persone

- 500g di farina di grano tenero
- 5 uova. Annotazione: Non aggiungere le uova direttamente dal frigorifero

Invece di 5 uova, è possibile utilizzare un bicchiere di acqua minerale.

Per "al dente" la pasta, mescolare 250 g di farina di grano tenero con 250 g di semola di grano duro. Non aggiungere il sale.

1. Versare la farina in una scodella e le uova al centro della farina. Mescolare le uova con una forchetta fino a quando sono completamente miscelati con la farina (fig.2).
2. Impastare il composto con le mani (fig.3) fino a quando non è completamente omogenea e coerente. Se il composto è troppo asciutto, aggiungere dell'acqua. Se è troppo morbido, aggiungere un po 'di farina. Buona miscela dovrebbe mai attenersi alle dita.
3. Togliere il composto dal scodella e posizionarlo su un tavolo leggermente infarinato (fig.4)
4. Se necessario, continuare ad impastare il composto e tagliarlo in piccoli pezzi (fig.5)

### COME PREPARARE DELL'IMPASTO E LA PASTA:

Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, pulire con un panno asciutto per rimuovere l'olio eccessivo. Per pulire i rulli, passare un piccola quantità di pasta attraverso di loro e poi gettare via l'impasto.

1. Fissare l'apparecchio sul tavolo o superficie di lavoro con il morsetto fornito e inserire la maniglia nel foro del rullo (fig.1).
2. Impostare il regolatore dell'apparecchio in posizione 1, tirando verso l'esterno e facendolo ruotare in modo che i due rulli lisci sono completamente aperti (circa. 3 mm) (fig.6).
3. Mettere il pezzo di miscela attraverso l'apparecchio mentre girando la maniglia (fig.7)
4. Ripetere questa operazione 5 o 6 volte, piegare la pasta sopra e aggiungendo farina al centro, se necessario. (fig.8).
5. Quando la pasta ha una forma regolare, metterlo attraverso i rulli una volta, solo con i regolatori impostati sul numero 2 (fig.9), poi mettere la pasta attraverso i rulli lisci ripetutamente finché la giusta consistenza viene raggiunto (spessore min. 0,2 mm nella posizione 9). Usare il coltello, tagliare la pasta a croce in circa 25 cm di lunghezza pezzi.
6. Insert the handle into the opening for the cutting rollers, rotate slowly, and put the dough through, to get the type of pasta that is preferred. (fig. 10, 11).

Annotazione 1: Se i rulli non è tagliato, significa l'impasto è troppo morbido. In questo caso, aggiungere farina alla miscela (fig.8), poi ripetutamente mettere l'impasto attraverso i rulli lisci, fino ad ottenere la giusta consistenza.

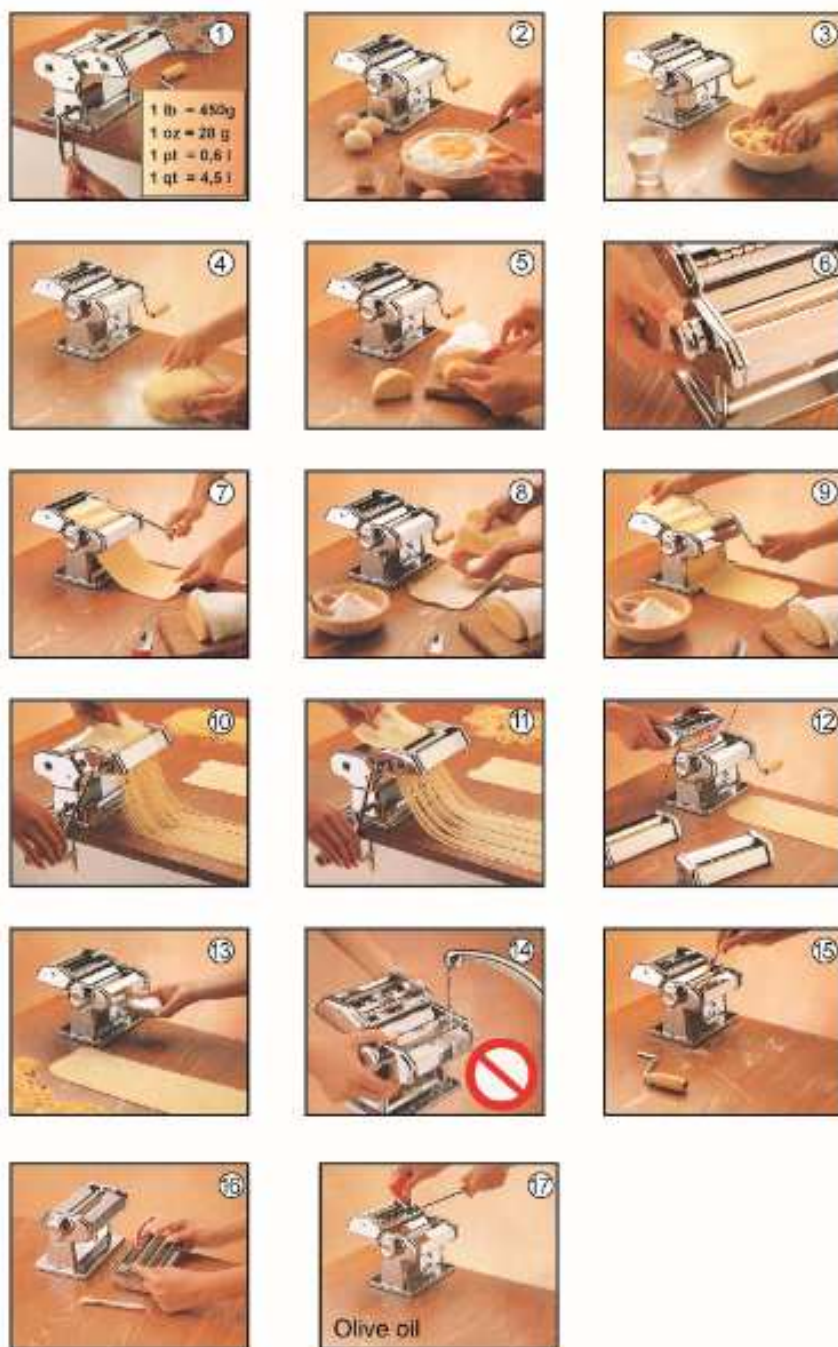
## Manuale d'uso

Annotazione 2: Se la pasta è troppo secca e non si verifica sotto i rulli di taglio, aggiungere un po' d'acqua per l'impasto e rimetterlo attraverso i rulli lisci.

Mettere la pasta tagliato su una tovaglia o cremagliera di secchezza, e lasciare asciugare per almeno un'ora. Pasta rimarrà fresco per 1-2 settimane se conservato in un luogo fresco e asciutto. Portare una padella di acqua salata al punto di ebollizione (4 litri per  $\frac{1}{2}$  kg di pasta) quando si vuole aggiungere la pasta. Pasta fresca saranno cotti in soli 2-5 minuti, a seconda del suo spessore.

Mescolare delicatamente e scolare la pasta una volta che è cotto.

7. Per rimuovere il taglio allegati, lasciarle sollevate, facendolo scorrere lungo i loro brani (Fig.12).



## COME PREPARARE RAVIOLI:

1. Preparare la pasta con l'apparecchio per la pasta, assicurando che passa attraverso la maggior parte con il regolatore impostato su no. 5.
2. Disporre le strisce di pasta su un panno e tagliarli longitudinalmente con la ruota speciale per tagliare la pasta (fig.2). La lunghezza ideale di pasta è di 50/70 cm.
3. Rimuovere la parte tagliente anteriore sollevando e scorrevole su apposite guide (fig.3).
4. Inserire un accessorio per ravioli, e farla scorrere sulle guide fornite (fig.4)
5. Piegare la pasta a metà e inserirlo tra i rulli, mantenendolo piegato. Girare l'impugnatura di circa  $\frac{1}{4}$  di giro in modo da catturare la pasta tra i rulli (fig.5)
6. Separare due strisce di pasta, facendola passare tra i rulli (fig.6).
7. Utilizzando un cucchiaino, inserire piccola quantità di riempimento tra due strisce di pasta (3-4 cucchiaino uniformemente distribuito) (fig.7)
8. Girare lentamente la maniglia e aggiungere il riempimento, se necessario (fig.8)
9. Quando l'intera striscia di ravioli è passato attraverso l'apparecchio, deporlo su un panno per asciugare, in modo che i ravioli possono essere facilmente separati (fig.9)
10. Cottura dei ravioli: Aggiungere il sale e l'olio in acqua e portare al punto di ebollizione. Aggiungere i ravioli in acqua e dopo 3 minuti, verificare se i ravioli sono cotte.

Annotazione: Ravioli congelati possono essere cotti senza scongelamento, ma ci vorrà un 5 a 10 minuti in più.



**Livoo**  
Feel good moments  
**Manuale d'uso**



## MANUTENZIONE

1. Durante l'uso, mantenere le raschiatori sotto i rulli lisci pulito, con carta da forno (fig.13).
2. Non lavare l'apparecchio con acqua o in lavastoviglie (fig.14).
3. Per pulire l'apparecchio dopo l'uso, uso spazzola o una stecca di legno (fig.15).
4. Per pulire l'interno dell'apparecchio, rimuovere le protezioni in plastica (Fig.16). (Solo alcuni modelli più vecchi).
5. Se necessario, mettere alcune gocce di olio di vaselina o olio minerale sulle estremità dei rulli di taglio (fig.17).
6. Non inserire i coltelli o panni nei rulli.
7. Dopo l'uso, mettere l'apparecchio e gli accessori nella confezione originale.

**LIVOO**  
Feel good moments  
**Manuale d'uso**



**Smaltimento corretto del prodotto**  
**(rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)**  
**(applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistemi di raccolta differenziata)**



La direttiva Europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE) richiede che gli apparecchi domestici non vengano smaltiti insieme ai normali rifiuti domestici.

Gli apparecchi usati devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il recupero e il riciclo dei materiali che li compongono e per ridurre l'impatto sulla salute umana e sull'ambiente.

Il simbolo del secchio dell'immondizia con una croce sopra è presente su tutti i prodotti per ricordare al consumatore l'obbligo di smaltirli in modo separato.

I consumatori devono contattare le autorità locali o il rivenditore per conoscere le procedure da seguire per la rimozione dell'apparecchio.



*Pour en savoir plus :*

[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)

**LIVOO**  
**BP 61071**  
**67452 Mundolsheim - FRANCE**

- illustrazione non contrattuale
- informazioni sui prodotti sono soggette a modifiche senza preavviso