

# *Raviolonna*

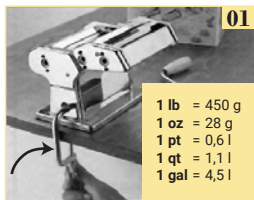
---

GUÍA RÁPIDA

---

## Comenzar a utilizar

Fije la máquina a la mesa con la mordaza correspondiente (Fig.1) e introduzca la manivela en el orificio de los rodillos. Antes de usar la máquina por primera vez, límpiela con un paño seco para quitar el aceite en exceso. Para la limpieza de los rodillos, haga pasar a través de ellos una pequeña cantidad de masa que luego se eliminará.



**1 lb** = 450 g  
**1 oz** = 28 g  
**1 pt** = 0,6 l  
**1 qt** = 1,1 l  
**1 gal** = 4,5 l

## ¿Cómo se prepara la masa?

Ingredientes (para 6 porciones): 500g (~1lb) de harina de trigo blando y 5 huevos; se pueden sustituir los 5 huevos con un vaso de agua natural. Para obtener una masa "al dente" mezcle 250g de harina de trigo blando con 250g de harina de trigo duro. ¡No añada sal! Coloque la harina en un recipiente y los huevos en el medio (Fig.2).



Mezcle los huevos con un tenedor y amalgámelos completamente con la harina. Amase luego con las manos la mezcla obtenida (Fig.3) hasta que se haga completamente homogénea y consistente.



Si la masa está demasiado seca añada agua, si está demasiado blanda añada un poco de harina. Una óptima masa no debe nunca pegarse en los dedos. Retire la masa del recipiente y colóquela sobre una mesa ligeramente enharinada (Fig.4).



Siiga trabajando la masa, si es necesario, con las manos y córtela en pequeños pedazos (Fig.5). Un consejo, ¡no use huevos fríos recién sacados de la heladera!



## Preparar las hojas y la pasta

Coloque el regulador de la máquina en el número 1, tirando de él hacia el exterior y haciéndolo girar, de modo que los dos rodillos lisos estén completamente abiertos (~3mm) (Fig.6).



Haga pasar un pedazo de masa a través de los rodillos, girando la manivela (Fig.7).



Repita esta operación 5-6 veces, doblando la hoja y echando en el centro, si es necesario, un poco de harina (Fig.8).



Cuando la hoja haya tomado una forma regular, pásela una sola vez a través de los rodillos con el regulador en el número 2 (Fig.9), luego otra vez con el 3, siguiendo hasta llegar al grosor deseado (mín. grosor ~0,5mm).



Con un cuchillo corte transversalmente la hoja en pedazos que tengan una longitud de aproximadamente 25cm. Introduzca la manivela en el orificio de los rodillos de cortar y mientras la hace girar, pase la hoja para obtener el tipo de pasta que prefiera (Fig.10 y 11).

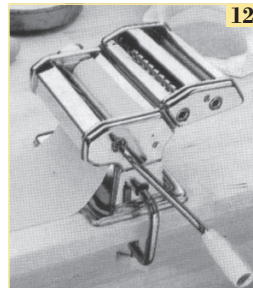


**Nota 1:** Si los rodillos no consiguen "cortar" significa que la hoja está demasiado blanda; en este caso le aconsejamos que vuelva a pasar la masa a través de los rodillos lisos, después de haber añadido un poco de harina en la masa.

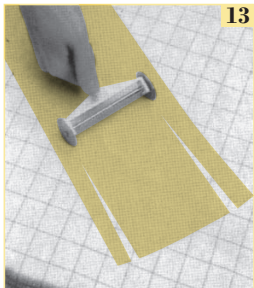
**Nota 2:** Cuando, por el contrario, la hoja está demasiado seca y no es "tomada" por los rodillos de corte, añada un poco de agua a la masa y vuelva a pasarla de nuevo a través de los rodillos lisos. Coloque la masa sobre un mantel y déjela secar durante una hora por lo menos. Le recordamos que la pasta puede durar bastante tiempo (1-2 semanas), si se le conserva en un lugar fresco y seco. Hierva agua abundante con sal (~4 litros para medio kg de pasta) en la cual echará la pasta. La pasta fresca cuece en pocos minutos, medianamente de 2 a 5 seguir el grosor. Mezcle delicadamente y cuele la pasta al final de la cocción.

## Accesorio para ravioles

Prepare la masa utilizando la fábrica de pastas (Fig.12). Asegúrese de hacer láminas de pasta utilizando la posición 5 de la perilla. La masa no debe quedar húmeda.



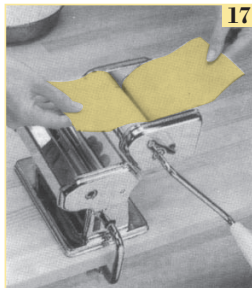
Coloque la lámina de masa sobre un mantel y córtela utilizando el rodillo incluido (Fig.13). Asegúrese de que el largo de la lámina quede de entre 50 y 70 cm.

**13**

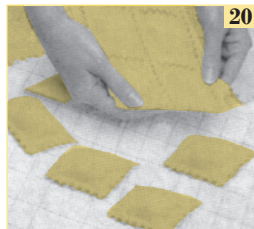
Separe los 2 extremos de la lámina de masa y apóyelos sobre los rodillos (Fig.17).

Con la ayuda de una cuchara, inserte una cantidad moderada de rellenos entre ambos extremos de la masa. Necesitará alrededor de 3-4 cucharadas distribuidas a lo ancho de los rodillos (Fig.18). Podrá rellenarlos con carne, queso o vegetales, sin problema.

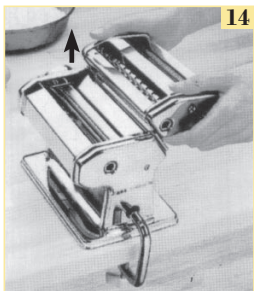
Gire la manivela lentamente para sellar la fila de raviolos y rellene la

**17**

Una vez que termine toda la plancha de raviolos, colóquela sobre un paño seco y proceda a separar los mismos (Fig.20).

**20****23**

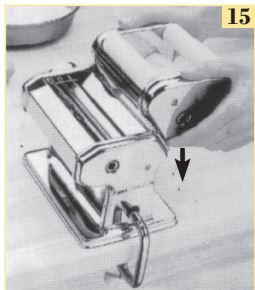
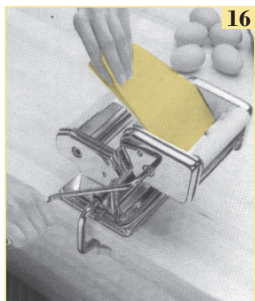
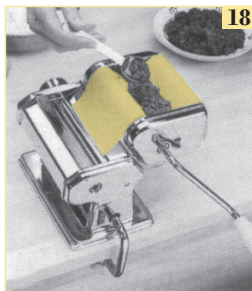
4. Para limpiar el interior de la máquina, quite las protecciones de plástico (Fig.24).

**14**

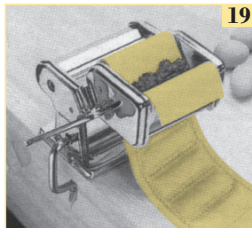
Remueva el accesorio para cortar spaghetti de la fábrica de pastas (Fig.14).

Inserte el accesorio para hacer raviolos, deslizándolo por las guías de la fábrica de pastas (Fig.15).

Doble la lámina de masa al medio e insértela entre los rodillos del accesorio para hacer raviolos, manteniendo la lámina de masa doblada (Fig.16). Gire la manivela aproximadamente 1/4 de vuelta para que la masa se inserte entre los rodillos de la fábrica.

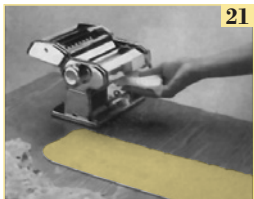
**15****16****18**

nueva fila (Fig.19). Siga realizando estos pasos hasta finalizar con toda la lámina de masa.

**19**

### Mantenimiento de la máquina

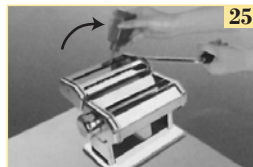
1. Durante el uso, limpie de vez en cuando los rascadores de debajo de los rodillos lisos con un pedazo de papel de cocina (Fig.21).

**21**

2. ¡No lave nunca la máquina con agua o en el lavavajillas! (Fig.22)

**22****24**

5. Eche, si es necesario, algunas gotas de aceite de vaselina en las extremidades de los rodillos de corte (Fig.25).

**25**

6. ¡No haga pasar nunca entre los rodillos cuchillas ni trapos!  
7. Después del uso, guarde la máquina y los accesorios en su caja.