

Советы по эксплуатации машинки для изготовления ravioli

Рекомендуем для раскатки теста использовать лапшерезку! А так же машинка для ravioli подходит к лапшерезке со съёмной насадкой.

1. Введите пласт теста по направляющим, чтобы он продвигался внутрь.
2. Сложите тесто вдвое и вставьте его между роликами, придерживая его и контролируя процесс. Поверните ручку приблизительно на $\frac{1}{4}$ оборота, чтобы поймать тесто между роликами.
3. Разделите две полосы теста, когда их пропустите между роликами.
4. Используя чайную ложечку, положите начинку между двумя полосами теста, равномерно распределив её по ширине (3-4 чайные ложечки примерно по объёму).
8. Прокручивайте ручку медленно, постепенно добавляя начинку между пластинами теста.
9. Когда целая полоска прокрутится через валик до конца, положите её на ткань, чтобы тесто могло хорошо подсушиться и ravioli можно будет свободно отделять одну от другой.

Уход за машиной:

- 1) Во время использования очищайте скребки гладких роликов как можно чаще с помощью кухонной бумаги.
- 2) Никогда не мойте машину под водой или в посудомоечной машинке!
- 3) Чтобы почистить машину после использования, используйте щетку или деревянную палочку.
- 4) Чтобы почистить машину внутри, выньте пластиковые протекторы.
- 5) Если необходимо, капните немного вазелинового масла на края режущих роликов.
- 6) Следите, чтобы нож или одежда не попали между роликов.
- 7) После использования, поместите машину и аксессуары к ней обратно в коробку.