



**Тестораскаточная машина с ручным приводом
модели ET-150 ET-180 VIATTO**

Инструкция по эксплуатации

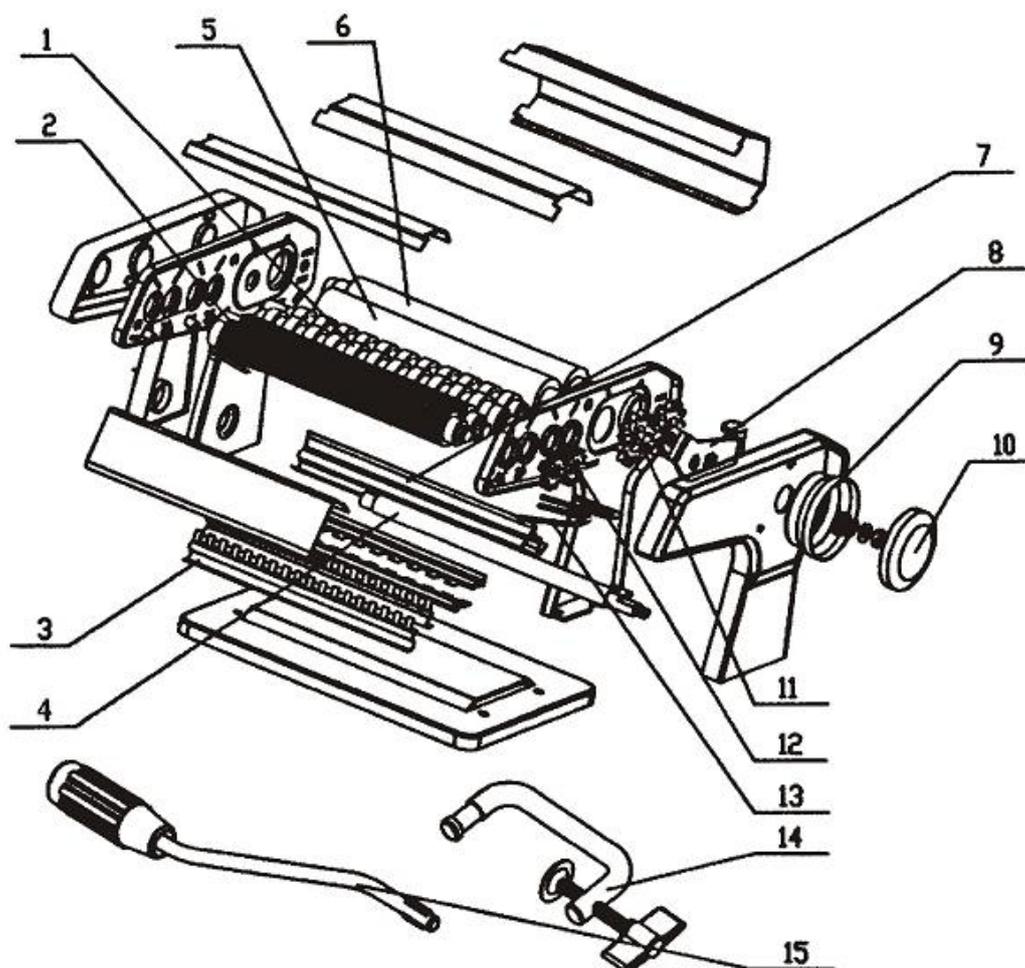
Дорогой покупатель!

Благодарим Вас за использование продукции нашей компании. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией, перед тем как начать использование.

Применение и характеристики

Наша компания выпускает модели тестораскаточных машин с двумя и тремя ножами. Вся продукция изготовлена из высококачественного материала. Машины используются для раскатки разного вида лапши, заготовок для равиолей и т.д.

Схема машины



01. Широкий нож
02. Узкий нож
03. Нож комбер
04. Распределительный вал
05. Пассивный ролик
06. Активный ролик
07. Скребок остатков муки
08. Закрепляющая панель
09. Регулятор
10. Крышка регулятора
11. Скорость ролика
12. Скорость ножа
13. Фиксатор
14. Зажимное устройство
15. Ручка

Эксплуатация

1. Подготовка машины к работе

Зафиксируйте машину на столе с помощью зажимного устройства и вставьте ручку в специальное отверстие. Перед первым использованием, машину необходимо очистить сухой материей. Для очистки ролика пропустите тесто через него несколько раз. Тесто после этого следует выбросить.

2. Приготовление теста

Классическим рецептом считается примерно 125г пшеничной муки смешанной с яйцом (из расчета на одну персону). Примечание: не используйте яйцо прямо из холодильника! Вместо яйца можно использовать воду. 1 яйцо=80мл воды.

Не добавляйте соль! Просейте муку в чашу и вбейте яйца в середину. Взбивайте яйца вилкой, пока они полностью не перемешаются с мукой. Затем необходимо вымешивать тесто руками, пока оно не станет

однородным. Если тесто слишком сухое, можно добавить немного воды, если слишком жидкое – немного муки. Хорошее тесто никогда не будет приставать к рукам. Выложите тесто из чаши на присыпанный мукой стол. Если необходимо, можно порезать тесто на маленькие кусочки.

3. Приготовление пасты

Ваша машина имеет регулятор. Установите регулятор на позицию 1, потянув и повернув его таким образом, чтобы ровные ролики были полностью открыты. Прокрутите тесто, путем поворачивания ручки. Повторите эту операцию 5-6 раз, подкладывая тесто и добавляя немного муки в середину, если необходимо.

Когда тесто приобрело нужную форму, пропустите его между роликами с регулировкой на цифре 2, затем – с регулировкой на цифре 3, продолжая, пока не добьетесь нужной толщины. С помощью ножа разрежьте тесто крест-накрест кусками приблизительно 25см в длину. Чтобы получить нужный тип пасты, вставьте ручку в отверстие для режущих роликов, медленно поверните и прокручивайте тесто.

Прим.1: Если ролик не режет, значит тесто слишком мягкое. Необходимо добавить в тесто муки и пропустить тесто между ровными роликами.

Прим.2: Если тесто слишком сухое и ролики его не режут, нужно добавить в него немного воды и пропустить его между ровными роликами.

Обслуживание машины

1. Необходимо часто чистить скребки под роликами бумажными салфетками.
2. Запрещено мыть машину водой или в посудомоечной машине.
3. Рекомендуются протирать поверхности машины влажными и сухими тряпками; ролики – щетками или деревянными палочками.
4. Если ролики закрипели, необходимо их смазать вазелином или растительным маслом.
5. Нельзя засовывать ножи или тряпки между роликами!
6. После использования рекомендуется содержать машину и аксессуары к ней в коробке.

Меры предосторожности

1. Не дотрагивайтесь до ножа и роликов во время работы.
2. Во избежание несчастных случаев, детям не разрешается управлять машиной.
3. Строго запрещено опускать металлические предметы в машину.
4. Во избежание ржавчины строго запрещено мыть машину водой.