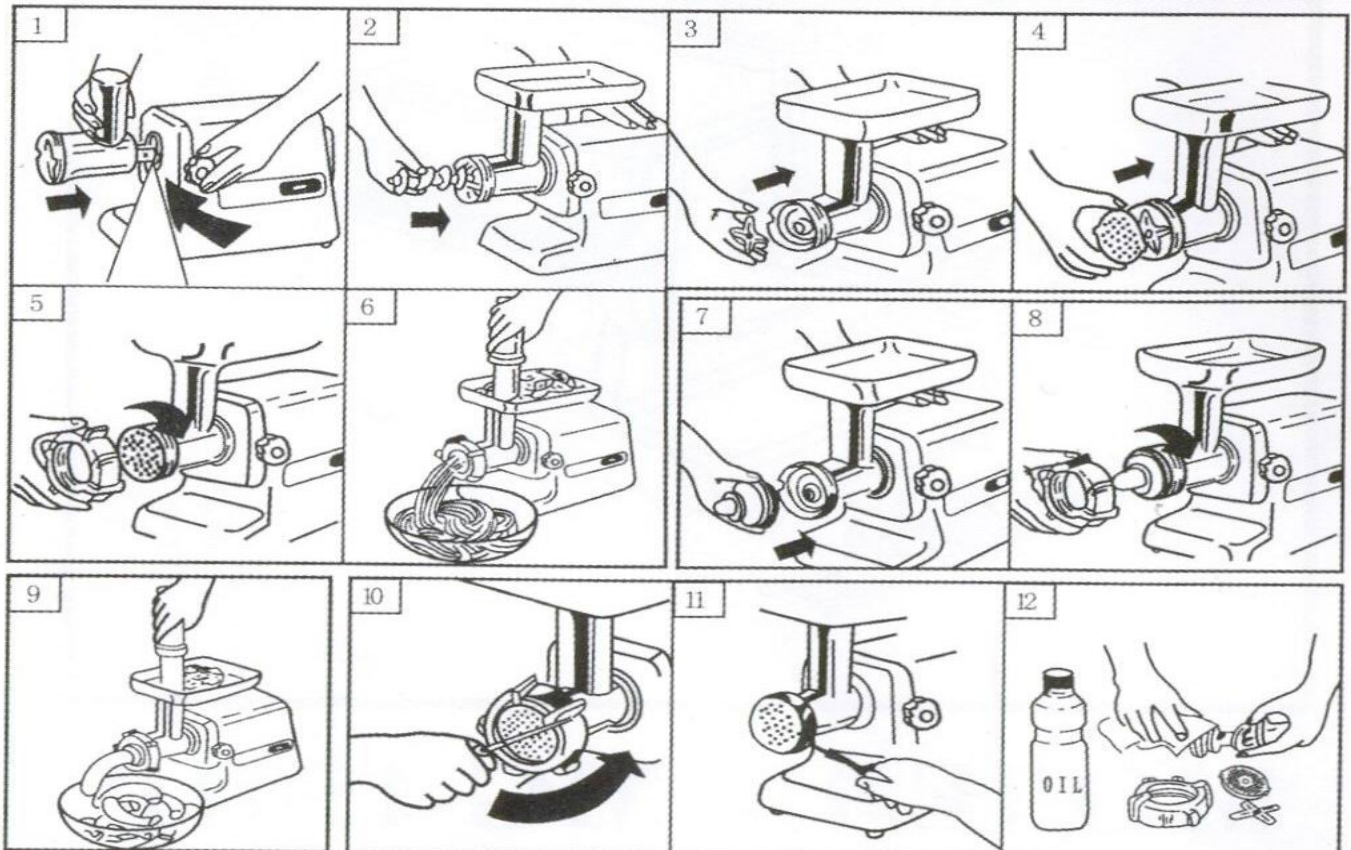
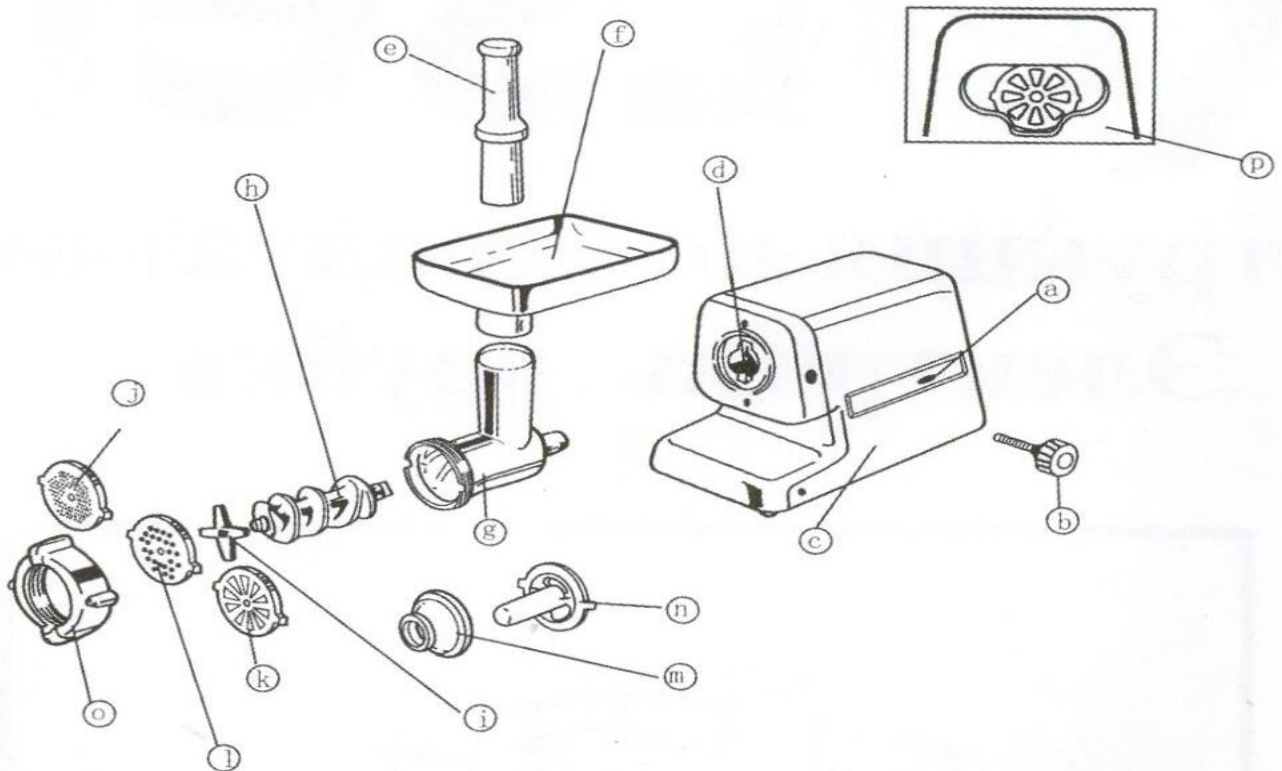


# Rolsen

## Инструкция по эксплуатации Электромясорубка



# МОДЕЛЬ MG-1501P



Перед использованием внимательно ознакомьтесь с инструкцией

## **Составные Части**

- a/ Выключатель
- b/ Запорная ручка
- c/ Корпус мотора
- d/ Отверстие
- e/ Толкатель
- f/ Приемная емкость
- g/ Головка
- h/ Подающий винт
  - i/ Нож
  - j - n/ Насадки
    - i/ Диск тонкой нарезки
    - k/ Диск средней нарезки
    - l/ Диск грубой нарезки
    - m/ Насадка (а) для «кеббы» (ливанское блюдо)
    - n/ Насадка (б) для «кеббы»
- o/ Зажимное кольцо

## Меры предосторожности

- При сборке или разборке мясорубки отключайте ее от сети.
- Не оставляйте детей без присмотра рядом с работающей мясорубкой.
- При переноске держите за корпус (но не за приемную емкость).
- Используя насадки для кеббы, не устанавливайте ножи и режущие диски.
- Никогда не кладите продукты рукой, используйте толкатель.
- Не пытайтесь растереть твердые продукты (кости, орехи).
- Не растирайте имбирь и другие твердоволокнистые продукты.
- Не прилагайте излишние усилия при подаче продукта, это может привести к забиванию мясорубки.
- Если в результате попадания твердых продуктов мясорубка забилась, немедленно отключите ее и прочистите (см. «Забивание мясорубки»).
- Когда срабатывает прерыватель, не пытайтесь снова включить мясорубку.
- Переходя из положения ON/Включено в OFF/Выключено, выждите 6 секунд до полной остановки мотора.
- Не пытайтесь разобрать или отремонтировать мясорубку самостоятельно.
- Мясорубка предназначена только для домашнего использования.

## Перед включением

Убедитесь, что напряжение и частота тока, указанные на шильдике на днище мясорубки, соответствуют этим параметрам у вас дома. Все детали, кроме a/, b/, c/, d/, не соприкасающиеся с продуктами, мойте в теплой мыльной воде.

Перед включением в сеть убедитесь, что выключатель находится в положении OFF/ Выключено.

## Размол мяса

(Сборка)

1. Поместите головку в отверстие корпуса мотора. Держа ее одной рукой, другой вставьте запорную ручку в боковое отверстие корпуса и затяните по часовой стрелке.
2. Подающий винт длинным концом вставьте в головку и, слегка вращая его, добейтесь плотного прилегания.
3. Наденьте на подающий винт нож, как показано на иллюстрации. Если нож не сядет плотно, мясо не будет молотиться.
4. Поместите нужный режущий диск рядом с ножом, надев выступы на бороздки.
5. Затяните зажимным кольцом. Не затягивайте его чрезмерно.  
Наденьте приемную емкость на головку.  
Установите мясорубку на ровной поверхности. Не перекрывайте вентиляционные отверстия на днище и боковой стенке корпуса.

(Размол мяса)

Порежьте продукт на кусочки, легко проходящие в приемное отверстие. Подключите мясорубку к сети, затем включите питание.

6. Кладите мясо на приемную емкость, используйте толкатель.  
После работы выключите и промойте мясорубку.

## Приготовление кеббы

Рецепт.

(Для начинки)

100 г баранины

1 1/2 столовой ложки оливкового масла

1 1/2 столовой ложки мелко нарезанного лука

1/3 чайной ложки специй

1/2 чайной ложки соли

1 1/2 чайной ложки муки

Мясо размолоть один или два раза. Лук обжарить в масле до коричневого цвета, добавить размолотое мясо, специи, соль и муку.

*(Для оболочки)*

450 г. постного мяса

150 - 200 г. муки

1 чайная ложка специй

1 чайная ложка мускатного ореха

Щепотка красного перца

Щепотка черного перца

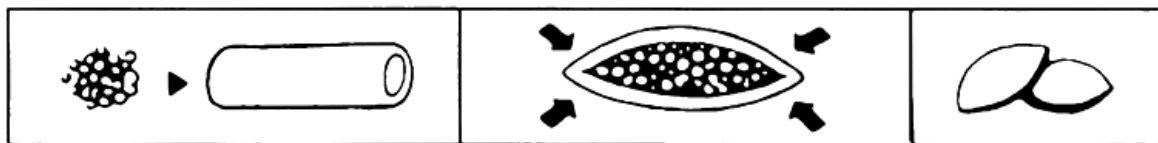
Мясо размолоть три раза и смешать с остальными ингредиентами в сосуде. (Чем больше мяса и меньше муки в оболочке, тем она будет нежнее и вкуснее)

Снимите нож и режущий диск, повторив в обратной последовательности шаги с 5-го по 3-й.

7. Наденьте насадки (а) и (б) для кеббы на подающий винт, совместив их и вставив выступы в бороздки.

8. Затяните зажимное кольцо.

9. Повторите шаги 5 и 6, сформируйте обертку цилиндрической формы. Сформируйте кеббу, как показано на иллюстрации, и обжарьте во фритюре.



## **Забивание мясорубки**

Когда прерыватель автоматически останавливает мотор, или в случае, если мотор продолжает работать, но мясо не появляется из режущего диска, мясорубку следует выключить - она забилась.

Не пытайтесь ее включить.

Вычистите ее (см. Раздел «Чистка» ниже)

## **Чистка**

*(разборка)*

Убедитесь в полной остановке мотора.

Отключите от сети.

Разберите, следуя в обратном порядке шагам 5-1.

10. Для удобства разборки на кольце есть штырьки.

11. Режущий диск легче снять, поместив отвертку между ним и головкой и приподняв его, как показано на иллюстрации.

*(Чистка)*

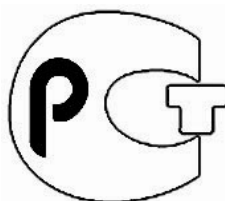
Уберите мясо и т.д. Вымойте каждую часть отдельно в теплой мыльной воде.

- Содержащий хлор отбеливатель может обесцветить алюминиевые поверхности.
- Не погружайте корпус мотора в воду, а лишь протрите его влажной тряпкой.
- Растворители или бензин могут повредить поверхность мясорубки.

Несколько капель салатного масла на детали h/ - i/ после мытья хорошо их смажут.

## Характеристики

питание	220В переменный ток частотой 50/60 Гц
Номинальная мощность	300 Вт
Максимальная мощность	1550 Вт
Размеры (высота-ширина-толщина)	36,6 см х 16,6см х 34,2 см
Вес	3,7 кг
Насадки	Режущие диски, насадки для кеббы



**АЯ46**