

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МЯСОРУБКА

MG-1207PR
MG-1207MR

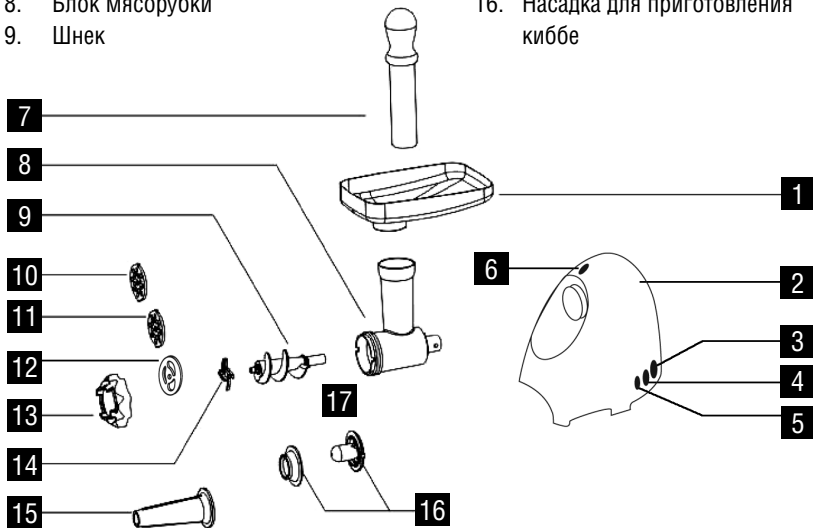


ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Rolsen

ОПИСАНИЕ:

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Лоток для пищевых продуктов | 10. Решетка для мелкой рубки |
| 2. Корпус электродвигателя | 11. Решетка для средней рубки |
| 3. Кнопка включения / выключения | 12. Сепаратор |
| 4. Обратный ход / реверс (REV) | 13. Винтовое кольцо |
| 5. Световой индикатор | 14. Нож |
| 6. Фиксатор рабочего блока | 15. Насадка для приготовления колбасы |
| 7. Толкатель | 16. Насадка для приготовления киббе |
| 8. Блок мясорубки | |
| 9. Шнек | |



Во избежание несчастных случаев рекомендуется изучить и сохранить данную инструкцию.

ВВЕДЕНИЕ:

Этот прибор оснащен термостатной системой, что автоматически позволит выключить электропитание прибора в случае перегрева.

Если ваше устройство вдруг останавливается:

1. Выньте вилку из розетки.
2. Нажмите кнопку переключения, чтобы выключить прибор.
3. Дайте прибору остыть в течение 60 минут.
4. Вставьте вилку в розетку.
5. Включите прибор снова, загорится индикатор.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Прибор предназначен только для домашнего использования. Не используйте его для промышленных целей.
- Перед сборкой или разборкой прибор следует выключить из розетки.
- Не оставляйте прибор без присмотра, если поблизости находятся дети.
- При переноске прибора держите его за корпус двумя руками. Не следует держать прибор за крышку контейнера или за блок мясорубки.
- Во время использования насадки для приготовления киббе нельзя использовать решетки и нож.
- Пользуйтесь только толкателем, не проталкивайте продукты руками.
- Не используйте мясорубку для измельчения жестких продуктов (костей, орехов и т.д.)
- Не измельчайте в мясорубке имбирь и другие продукты с жесткими волокнами.
- Время непрерывной работы прибора не должно превышать 10 минут, после чего необходимо дать мотору остыть в течение 10 минут.
- Не включайте функцию обратного хода во время работы прибора (переключение прибора с положения «ON» в положение «R» или наоборот). Подождите в течение одной минуты до полной остановки мясорубки. В случае невыполнения данной рекомендации возможно появление постороннего шума, вибрации или электрических искр, что может привести к поломке прибора и вызвать испуг.
- После использования прибора в дробильном отсеке может остаться небольшое количество пищи с черным металлическим порошком, это нормально. Не рекомендуется употреблять эти остатки в пищу, их следует выбросить.
- Во избежание заклинивания прибора не прикладывайте чрезмерных усилий при проталкивании пищи.
- Не включайте прибор при срабатывании предохранителя.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Убедитесь, что напряжение, указанное на корпусе Вашего прибора, соответствует напряжению электросети.
- Вымойте все части мясорубки (кроме корпуса) в теплой мыльной воде.
- Перед включением прибора убедитесь, что выключатель находится в положении «OFF».

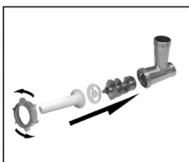
РАБОТА С МЯСОРУБКОЙ

Сборка

- Вставьте в блок мясорубки шнек длинным концом и поворачивайте его до тех пор, пока он не встанет на место.
- Наденьте на шнек сначала нож, а затем одну из решеток так, чтобы ее выступы вошли в пазы на корпусе блока мясорубки, а режущие кромки ножа плотно прилегли к ее плоскости, иначе мясо не будет перемалываться.
- Затяните (не перетягивая) винтовое кольцо.
- Вставьте блок мясорубки в гнездо на корпусе, немного поверните по часовой стрелке, прижмите до упора и поверните обратно до щелчка фиксатора.
- Установите на блок мясорубки лоток для продуктов.
- Поставьте мясорубку на ровную поверхность.
- Ничем не перекрывайте вентиляционные отверстия.

Обработка мяса

- Порезьте мясо на куски такого размера, чтобы они легко проходили в загрузочную горловину.
- Подключите мясорубку к электросети и включите ее.
- Положите мясо на поддон и понемногу подавайте в мясорубку толкателем.
- После окончания работы выключите мясорубку и отключите ее от электросети.



Приготовление домашней колбасы

- Для приготовления колбасы соберите мясорубку.
- Подержите оболочку для колбасы в теплой воде 10 минут, затем наденьте влажную оболочку на насадку для приготовления колбасы.
- Поместите измельченное мясо в лоток. Наполните оболочку, мягко проталкивая мясо в горловину с помощью толкателя.
- Если оболочка прилипнет к насадке, смочите ее водой.

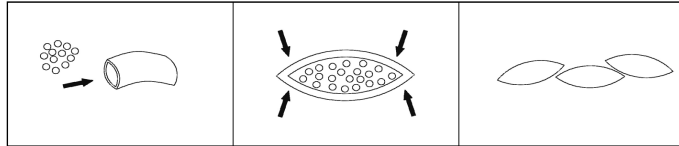
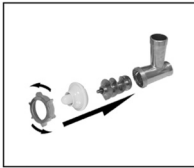
Реверс

- Если мясорубка забилась, выключите ее и, не отключая от электросети, нажмите и удерживайте кнопку REVERSE.
- Шнек начнет вращаться в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты.
- Если это не помогает, отключите мясорубку от электросети, разберите и прочистите вручную.

Приготовление киббе

Киббе - это традиционное ближневосточное блюдо. Его обычно готовят из баранины и пшеничной крупы, которые перекручивают в однородный фарш. Из фарша делают полые трубочки, начинают их более грубым фаршем со специями и обжаривают в масле.

- Пропустите мясо через мясорубку три раза, смешайте все ингредиенты в миске. Для улучшения вкуса и консистенции рекомендуется использовать больше мяса и меньше муки.
- Проверните полученную смесь три раза.
- Установите на шнек насадки для приготовления киббе, совместив выемки с выступом на блоке мясорубки.
- Завинтите фиксирующее кольцо на блоке мясорубки. Не затягивайте гайку слишком сильно.
- Загрузите фарш для киббе в горловину блока мясорубки через отверстие лотка. Фарш будет выходить из мясорубки в виде полого цилиндра.
- Наполните полученные формы фаршем, как указано на рисунке.
- Обжарьте киббе в масле.



РЕЦЕПТ

Начинка

| | |
|---------------------------------|---------------|
| Баранина | 100г |
| Оливковое масло | 1,5 ст. ложки |
| Луковица (мелко нарезать) | 1 шт. |
| Специи | по вкусу |
| Соль | по вкусу |
| Мука | 1,5 ст. ложки |

- Баранину пропустить через мясорубку один или два раза.
- Поджарить лук до золотистого цвета, добавить фарш, посолить, добавить специи и муку.

Оболочка

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Нежирное мясо | 450г |
| Мука | 150-200г |
| Специи | по вкусу |
| Мускатный орех (мелко нарезать) | 1 шт. |
| Молотый красный перец | по вкусу |
| Молотый черный перец | по вкусу |

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Разборка

- Убедитесь, что электродвигатель полностью остановлен.
- Отключите прибор от электросети.
- Разберите мясорубку.

Очистка

- Удалите остатки мяса и других продуктов. Вымойте каждую деталь в мыльном растворе.
- Запрещается использовать абразивные и хлорсодержащие вещества или органические растворители.
- Запрещается погружать корпус электродвигателя мясорубки в воду, его следует протирать влажной тряпкой.
- Попадание на поверхность мясорубки растворителей или бензина, может вызвать повреждение покрытия или изменение его цвета.
- Все режущие детали протрите мягкой тряпкой, смоченной в растительном масле.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Напряжение электропитания 220–230В ~ 50/60Гц,
- Потребляемая мощность, Вт 1500
- Производительность 0,6 кг/мин
- Защита двигателя от перегрузки..... +
- Реверс +

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- 1. Корпус электродвигателя 1 шт.
- 2. Пластиковый лоток для MG-1207PR 1 шт.
- 3. Лоток из нержав. стали для MG-1207MR 1 шт.
- 4. Нож из нержавеющей стали 1 шт.
- 5. Шнек 1 шт.
- 5. Винтовое кольцо 1 шт.
- 6. Решетки для рубки 2 шт.
- 7. Насадка для приготовления киббе 2 эл.
- 8. Насадка для приготовления колбасок 2 эл.
- 9. Толкатель 1 шт.

ГАРАНТИЯ И РЕМОНТ

1. В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании Rolsen, или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
2. Для проверки или ремонта прибора всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр компании Rolsen. Вследствие некавалифицированного ремонта эксплуатация прибора может стать чрезвычайно опасной для пользователя.

Гарантия не может быть предоставлена при:

- Механических и тепловых повреждений устройства и шнура
- Наличии следов самостоятельной разборки прибора

Срок службы мясорубки 3 года

Адреса близлежащих сервисных центров вы можете узнать у нашего оператора, позвонив по телефону **8-800-200-56-01** (звонок по России бесплатный).

Производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики товара.

Производитель: **HONGKONG FLATT CORP., LTD.** КНР, Нингбо, Восточный Ксинтианди Дзиангдонг, д. 2, офис 6-206

Сертификат соответствия:
РОСС CN.ME10.B09982 от 30.06.2009



РАСШИФРОВКА СЕРИЙНОГО НОМЕРА

| | | |
|----------------------|--------------------|-------------------|
| дата производства | технический код | серийный номер |
| **** | AA | ***** |
| месяц | год | |

Информационный центр ROLSEN-Россия:
8-800-200-56-01
125080, Москва, а/я 24
www.rolsen.ru www.rolsen.com

Rolsen