

Устройство, в дальнейшем именуемое **DOLMER**, предназначено для заворачивания долмы, голубцов. Данное устройство разработано фирмой «АКСАР», запатентовано и внедрено в массовое производство. **Все права на изобретение защищены согласно законодательству РФ и Украины.**

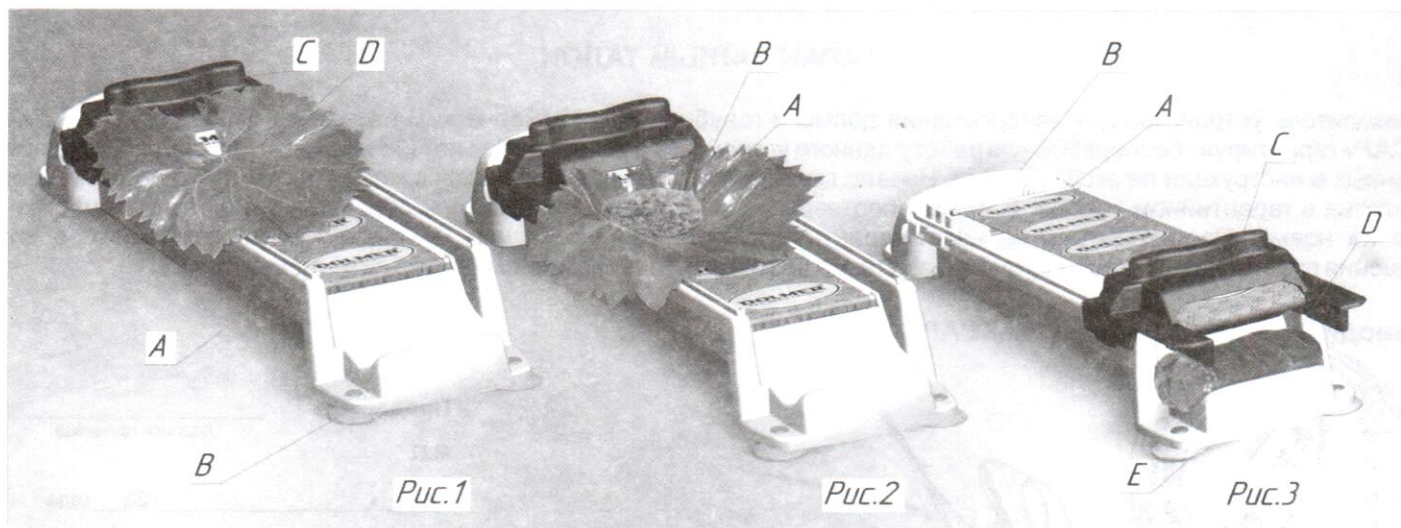
Слоган **DOLMER**-а – **РАЗ, ДВА И ГОТОВО** – полностью соответствует его техническим характеристикам. Устройство разрабатывалось с целью облегчения труда, сокращения времени и улучшения качества продукта. **DOLMER** можно использовать в домашних условиях, в кафе и ресторанах, в небольших производственных цехах. Эксплуатация **DOLMER** не требует особых навыков и знаний. Буквально через несколько попыток, соблюдая правила, описанные ниже, Вы уже будете с ловкостью заворачивать долму, голубцы высокого качества.

1. Перед установкой **DOLMER**-а на рабочую поверхность, увлажните ленту «**A**» и присоски «**B**» (рис.1). Протрите влажной тряпкой рабочую поверхность, на которую будет установлен **DOLMER**, прижмите присоски к рабочему столу. После установки **DOLMER**-а, отведите каретку «**C**» в исходное положение. (рис.1)

2. Положите подготовленный виноградный лист «**D**» глянцевой стороной к ленте поверх устройства так, чтобы начало листа лежало на верхней кромке каретки стебельком кверху (рис. 1), а остальная большая часть на самом устройстве. Положите чайной ложкой необходимое количество фарша «**A**» (рис. 2) на кромку листа «**B**», аккуратно вдавливая все вместе в окошечко под лентой. Начальная часть листа вместе с фаршем и лентой должна полностью вложиться в окошечко, а большая часть - остаться на рабочей поверхности **DOLMER**-а (рис. 2).

3. В задней торцевой части устройства имеется регулировочная планка, с закрепленной на ней лентой «**A**» (рис.3), переставляя которую по пазам: «**L**» – большой диаметр; «**M**» – средний диаметр; и «**S**» – маленький диаметр, Вы имеете возможность получать продукт разного диаметра соответственно.

4. Одной рукой придерживая устройство за основание «**B**» (рис.3), а другой рукой держа ручку каретки «**C**», плавно продвигайте его вперед до упора (рис.3). В процессе продвижения каретки автоматически формируется продукт «**D**» (рис.3) идеальной цилиндрической формы, завернутый по торцам, который перемещается самостоятельно в приемный лоток «**E**» (рис.3), откуда выкладывается в кастрюлю.



Для получения продукта большого диаметра, необходимо подобрать самые большие листья, количество фарша - чайная ложка с верхом, а регулировочную планку - на отметку «**L**». Для среднего диаметра - чайная ложка фарша без верха, листья средние, планку на отметку «**M**». Для маленького размера - планку на отметку «**S**», чуть больше половины чайной ложки фарша и самые маленькие листья. Если Вы положили больше фарша, чем требуется, то продвижение каретки будет затруднено, из-под ленты будет выталкиваться лишний фарш. При этом больших усилий прикладывать не нужно – этим Вы можете повредить устройство, просто отведите назад каретку и уберите лишнее количество. А в том случае, если Вы не доложили фарш, конечный продукт будет сформирован слабо и не будет самостоятельно помещаться в приемный лоток. В этом случае придержите одной рукой каретку, а другой нажмите на ленту и продукт сам выпадет на приемный лоток. На следующем процессе Вам необходимо откорректировать количество фарша, начинки для данного размера. В процессе эксплуатации Вы очень быстро приспособитесь к **DOLMER**-у.

После использования **DOLMER** необходимо промыть в проточной теплой воде, используя небольшое количество моющего средства, или поместить его в посудомоечную машину. **DOLMER** не требует особых условий хранения и обслуживания.

**Рекомендации по виноградному листу.** Если виноградные листья свежие, молодые – их просто нужно обдать кипятком или слегка прокипятить. А если Вы купили соленые виноградные листья, то перед использованием их необходимо промыть в холодной, проточной воде минут десять, затем прокипятить несколько минут для придания им эластичности. Отсортировать по размерам, расправить складки и удалить стебельки. Соответственно размеру листьев установите планку «**A**» регулировки размера продукта (рис.3). Если попались очень маленькие листья, их можно совместить, поместить на рабочую часть один лист, затем следующим листом накрыть первый и положить фарш, как описано выше. В результате Вы получите такой же продукт идеальной формы, как и с большими листьями. То же самое можно проделать со рваными и некондиционными листьями, положив их друг на друга, приблизительно сформировав форму целого листа, а остальное за Вас сделает **DOLMER**.

**Особое внимание требует подбор капусты для голубцов.** Больше подходят летние сорта с тонкими, большими листьями. Листья капусты должны быть мягкими, тонкими, без прожилок и складок. Перед использованием их необходимо легко отбить молотком для отбивных, прокипятить для придания эластичности. Нарезать ровными полосками по ширине рабочей части **DOLMER**-а, длиной примерно 10–12 сантиметров. Регулировочную планку необходимо установить в положении «**M**», на максимальную длину ленты. Остальной процесс описан выше.