BORK



МЯСОРУБКА M783

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Мой BORK

Зарегистрируйте вашу технику BORK в личном кабинете на bork.ru.
Вы получите быстрый доступ к инструкциям, аксессуарам, запчастям
и напоминаниям о необходимости замены расходных материалов.



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА СТАЛЬНЫХ НОЖЕЙ

Профессиональная система состоит из ножа-приката для подготовки мяса к переработке, основного ножа и решетки. Это позволяет получать профессиональный результат в виде высококачественного фарша.

УНИКАЛЬНАЯ СИСТЕМА КРЕПЛЕНИЯ SMART LOCK

Особенность конструкции обеспечивает отсутствие люфта и вибрации при работе: после сборки насадки она одним нажатием надежно устанавливается в основание. Электромагнитный датчик в блоке не позволит устройству включиться до установки. Механическое соединение шнека с редуктором обеспечивает высокую надежность прибора.



ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЙ АВТОРЕВЕРС

Первая на рынке мясорубка, которая автоматически запускает функцию реверса при возникновении трудностей с прокруткой мяса. Это не только исключает необходимость делать это вручную, но и надежно защищает двигатель от поломки.

НИЗКИЙ УРОВЕНЬ ШУМА

Двигатель работает так тихо, что позволяет пользоваться устройством, не беспокоя окружающих.

Перед началом эксплуатации мясорубки внимательно прочитайте это руководство.





3 мм



4 мм



7 мм

Решетки



Шнек



Нож-прикат



Нож



Фиксатор решетки для фарша

Решетка 3 мм рекомендуется для приготовления паштетов и начинок для различных рыбных и мясных закусок.
Решетка 4 мм рекомендуется для измельчения говядины, баранины и мяса птицы, а также овощей, твердых и полутвердых сортов сыра.
Решетка 7 мм рекомендуется для фаршировки домашних колбас, приготовления свиного фарша, а также измельчения сухофруктов, твердых и полутвердых сортов сыра.



Инструмент для откручивания фиксатора решетки для фарша



Толкатель



Инструмент для чистки решеток



Нож для шинковки



Нож для терки



Овощерезка

Фиксатор насадок овощерезки



Толкатель для овощей

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

REV — запуск системы реверс (обратного хода)

O — отключение мясорубки

I — включение 1 скорости

II — включение 2 скорости

<I — кнопка для снятия насадки

— — указатель выбора

Перед первым использованием промойте шнек, нож, насадку для мяса, насадку для овощей, насадку для колбас и кеббе, загрузочный лоток, решетки и толкатель в проточной воде и просушите.

СБОРКА

- Мясорубка должна быть отключена от электросети.
- Установите шнек в насадку мясорубки.
- Наденьте на шнек нож-прикат режущими кромками наружу.
- Затем наденьте нож режущими кромками наружу.
- Установите на шнек решетку — мелкую, среднюю или крупную в зависимости от того, какой консистенции фарш вы хотите получить.



Убедитесь в том, что выступ на насадке совпал с пазом решетки.

- Закрутите фиксатор решетки для фарша по часовой стрелке.



- С помощью системы крепления SMART LOCK одним нажатием установите насадку в сборе в мясорубку до характерного щелчка.
- Сверху на насадку в сборе установите лоток.



Разборка

- Перед разборкой отключите мясорубку от электросети.
- Для отсоединения насадки нажмите на кнопку <I, затем извлеките ее.
- Открутите фиксатор решетки для фарша против часовой стрелки с помощью специального инструмента.
- Затем извлеките нож, решетку и шнек.



ОВОЩЕРЕЗКА

- Вставьте необходимый нож для терки или шинковки в загрузочную часть для овощей.
- Установите фиксатор ножей, повернув его право до положения O.
- С помощью системы SMART LOCK одним нажатием установите насадку для овощей в мясорубку до характерного щелчка.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Подготовьте мясо к переработке, удалив кости, хрящи, сухожилия, и нарежьте ломтиками.
- Установите насадку в сборе в мясорубку.
- Подключите мясорубку к электросети.
- Для включения мясорубки поверните переключатель в положение I – 1-я скорость мясорубки.
- Увеличьте скорость, повернув переключатель по часовой стрелке в положение II — 2-я скорость мясорубки.

2 скорости работы
Наличие 2-х скоростей в мясорубке позволяет подобрать определенную скорость под каждый вид мяса:
1-я скорость — курица, рыба, ягоды;
2-я скорость — индейка, свинина, говядина, баранина, мясо дичи.
Подавайте мясо в загрузочную часть.

Запрещается проталкивать продукты в загрузочную часть какими-либо предметами. При необходимости используйте толкатель.

- Чтобы остановить двигатель, поверните переключатель в положение O.

РЕВЕРС

- Если вращение замедлилось из-за твердых продуктов, переведите регулятор в положение O для остановки мясорубки.
- Переведите и удерживайте регулятор в положение REV, чтобы включить вращение шнека в противоположном направлении (реверс). После возвращения регулятора в положение O мясорубка перестанет вращаться в обратном направлении.
- Поверните регулятор в положение I или II для повторного запуска мясорубки.

ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К РОЗЕТКЕ

- Не прикасайтесь влажными руками к вилке шнура питания.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением. При отключении прибора от электросети не тяните за шнур; беритесь только за вилку.

ЧИСТКА

- Перед чисткой отключите мясорубку от электросети (см. раздел «Разборка»).
- Тщательно промойте все съемные детали проточной водой с применением мягких моющих средств. Затем ополосните в воде и протрите мягкой сухой салфеткой.
- Наружную часть корпуса мясорубки протрите влажной салфеткой, смоченной мыльным раствором, а затем мягкой сухой салфеткой.
- Для более быстрой и удобной чистки решеток используйте специальный чистящий инструмент.
- После чистки необходимо смазать нож и решетки растительным маслом.

Во избежание появления ржавчины нож и решетки для фарша необходимо насухо протирать.
После чистки смажьте нож и решетки растительным маслом.
Не мойте загрузочный отсек и съемные детали в посудомоечной машине.

УХОД ЗА АНОДИРОВАННЫМ ПОКРЫТИЕМ

Не используйте в процессе очистки средства с абразивными частицами, лимонную кислоту, жесткие губки и проволочные мочалки.

Разрушающее действие на анодированную поверхность оказывают химически агрессивные соединения, щелочные моющие средства типа «Шуманит анти-жир».

ХРАНЕНИЕ

Прибор рекомендовано хранить в собранном виде в сухом прохладном месте, изолированном от мест хранения кислот и щелочей, при температуре от 5 до 30°С и относительной влажности не более 65%.

Оберегайте прибор от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Подключайте устройство только к розетке с заземлением (при отсутствии заземления, выполненного в соответствии с местными правилами, изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо) снимает с себя ответственность по возмещению ущерба).
- Устанавливайте мясорубку только на сухую ровную поверхность.
- Решетки для фарша, ножи, насадки для колбас, фиксаторы, шнек и предохранитель на шнеке, имеют естественный износ, срок эксплуатации зависит от частоты и аккуратности использования.
- Не допускайте попадания в мясорубку предметов одежды, волос, пальцев и т.п. Это может быть опасно для здоровья.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями.
- Поддерживайте в чистоте корпус мясорубки. При чистке соблюдайте инструкции, приведенные в разделе «Чистка».
- Всегда отключайте мясорубку от электросети по окончании использования, перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой прибора.
- Перед включением в сеть убедитесь, что аппарат собран согласно указаниям, см. раздел «Сборка».
- Запрещается погружать корпус мясорубки с двигателем или сетевой шнур в воду или мыть под краном. Следите за тем, чтобы влага не попадала внутрь отсека двигателя.
- Во время работы мясорубки запрещается проталкивать продукты пальцами или посторонними предметами — используйте толкатель, который идет в комплекте.
- Не касайтесь движущихся частей мясорубки во время ее работы.
- Не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Не перегружайте мясорубку. При образовании засора немедленно остановите мясорубку и очистите шнек, нож от остатков продуктов.
- Не используйте для переработки в мясорубке замороженные продукты.
- Запрещается измельчать кости, орехи и другие твердые продукты.

- Мясо предварительно нужно отделить от костей, хрящей, сухожилий и жил.
- Не допускайте попадания инородных тел и жидкости в корпус прибора, это может привести к его повреждению.
- Не мойте загрузочный отсек и съемные детали в посудомоечной машине.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур мясорубки, беритесь только за сетевую вилку.
- Храните прибор в чистом, сухом и прохладном месте, недоступном для детей.
- Во избежание появления ржавчины нож и решетки для фарша необходимо насухо протирать.
- Этот прибор предназначен для домашнего использования.
- Не удаляйте и не повреждайте шильд с информацией о приборе и его серийном номере. Он необходим для точной идентификации прибора в случае возникновения неисправности.
- Транспортировка изделия допускается только в заводской упаковке, а также в зафиксированном положении.
- Утилизируйте устройство в соответствии и с соблюдением требований законодательства страны, в которой осуществляется реализация.

МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- При обнаружении неисправностей в работе прибора следует немедленно прекратить его использование и передать в ближайший сервисный центр компании BORK для тестирования, замены или ремонта.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию устройства должны выполняться только представителями уполномоченных сервисных центров компании BORK. Адреса и телефоны сервисных центров можно узнать на сайте bork.ru или по телефону 8 800 500 88 99.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В
Частота: 50 Гц
Номинальная мощность: 250 Вт
Максимальная мощность: 2000 Вт
Габариты (В×Ш×Г): 395×191×320 мм
Вес: 5,6 кг
Сделано в Китае
Информация о назначении изделия: устройство предназначено для измельчения мяса, рыбы, овощей при приготовлении фарша.
Специальные условия реализации не установлены.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мясорубка: 1 шт.
Нож: 1 шт.
Нож-прикат: 1 шт.
Шнек: 1 шт.
Решетка: 3 шт.
Фиксатор решетки для фарша: 1 шт.
Инструмент для откручивания фиксатора решетки для фарша: 1 шт.
Инструмент для чистки решеток: 1 шт.
Насадка: 1 шт.
Толкатель: 1 шт.
Руководство пользователя с гарантийным талоном: 1 шт.

Набор для терки и шинковки
Овощерезка: 1 шт.
Толкатель для овощей: 1 шт.
Нож для терки: 1 шт.
Нож для шинковки: 1 шт.

Внимание! Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики.
Новейшую версию данного руководства можно посмотреть на сайте bork.ru.

Видеообзоры бытовой техники премиум-класса, советы экспертов, рецепты и звездные гости — все это вы найдете на официальном канале BORK на YouTube.

Коллекция бытовой техники премиум-класса, отзывы клиентов о продукции BORK, полезные советы и новости из официальных бутиков бренда.

Советы по выбору бытовой техники, рецепты от бренд-шефа, дизайнерские решения и другие идеи для красивой и комфортной жизни от экспертов BORK.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 1 года с даты продажи данного изделия. Срок службы, установленный компанией BORK на данное изделие, составляет 3 года с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в приложенном к нему руководстве по эксплуатации, и применимым техническим стандартам.

Во избежание недоразумений убедительно просим Вас внимательно изучить Руководство пользователя, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен при наличии правильно и разборчиво указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер на изделии должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

При нарушении этих условий и в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены, стерты или перезаписаны, гарантийный талон признается недействительным. В случае если дату продажи установить невозможно, в соответствии с Законом «О защите прав потребителей», гарантийный срок и срок службы исчисляются с даты изготовления изделия.

Изделие МЯСОРУБКА

Модель M783

Серийный номер .....

Дата приобретения .....

Информация о фирме-продавце (наименование, юридический адрес) .....

.....

Дата изготовления закодирована в серийном номере изделия, например:
1 и 2-й знаки — неделя изготовления; 3 и 4-й знаки — год изготовления;
последние 5 цифр — серийный номер.

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.
С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Подпись покупателя .....

Подпись продавца .....

М.П.

Наименование и местонахождение изготовителя (уполномоченного изготовителем лица), импортера, информация для связи с ними указаны на упаковке изделия.