

BORK

МЯСОРУБКА М 781

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ





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.

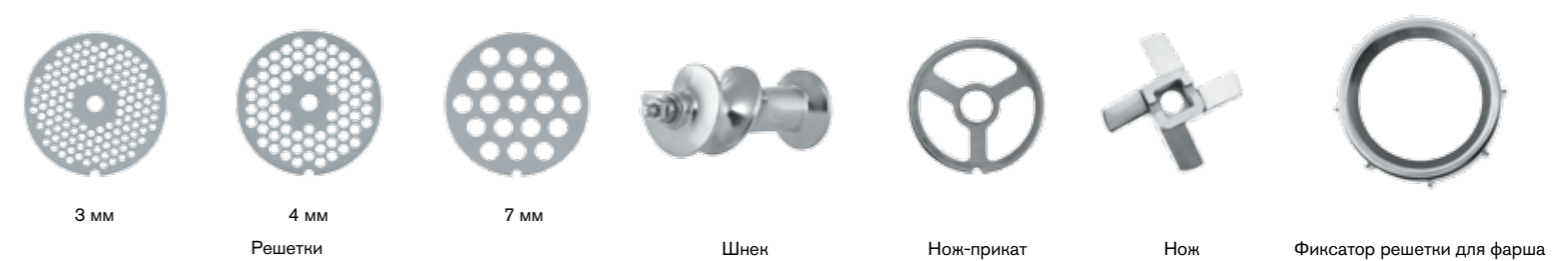


ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЙ АВТОРЕВЕРС

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.



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.





Нож для шинковки



Фиксатор насадок овощерезки



Нож для терки



Толкатель для овощей



Овощерезка

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

REV — запуск системы реверс (обратного хода)

○ — 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 , затем извлеките ее.
- Открутите фиксатор решетки для фарша против часовой стрелки с помощью специального инструмента.
- Затем извлеките нож, решетку и шнек.

Толкатель для овощей

Нож для терки

Фиксатор насадок овощерезки

Нож для шинковки



ОВОЩЕРЕЗКА

- Вставьте необходимый нож для терки или шинковки в загрузочную часть для овощей.
- Установите фиксатор ножей, повернув его право до положения .
- 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°C и относительной влажности не более 65%.

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

- Перед началом эксплуатации мясорубки внимательно прочитайте и сохраните это руководство, чтобы иметь возможность обратиться к нему в будущем.
- Перед первым использованием промойте все съемные детали мясорубки.
- Перед эксплуатацией устройства удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют указанным на этикетке устройства.
- 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: 230 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.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ



Товар сертифицирован. Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 3 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

Информацию о соответствии можно найти по адресу: <http://www.bork.ru>.

Товар сертифицирован № TC RU C-DE.AC11.B.00171.

Срок действия — с 10.08.2017 по 09.08.2019 включительно.

Орган по сертификации продукции и услуг — ООО «Полисерт-консалт».

Изменения данных сертификации происходят в срок не чаще 1 раза в 2 года и находят отражение в обновленном сертификате соответствия.

Уважаемый покупатель, при возникновении любых вопросов, связанных с покупкой, эксплуатацией и обслуживанием техники BORK, вы можете проконсультироваться по телефону

8 800 500 88 99

(служба информационной поддержки).

КОЛЛЕКЦИЯ ПЛАТИНУМ





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.

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 переписаны, 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	Дата изготовления закодирована в серийном номере изделия, например:
Модель	M781	1 и 2-й знаки — неделя изготовления; 3 и 4-й знаки — год изготовления; последние 5 цифр — серийный номер.
Серийный номер	Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.
Дата приобретения	С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.
Информация о фирме-продавце (наименование, юридический адрес)	Подпись покупателя
		Подпись продавца
	
		М.П.

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

УСЛОВИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Изготовитель оставляет за собой право отказать в удовлетворении требований потребителей по гарантийным обязательствам в случае несоблюдения условий эксплуатации, установки изделия, умышленных или неосторожных действий покупателя (потребителя) или третьих лиц, повлекших повреждение изделия.

Гарантия не распространяется:

- на элементы и детали, имеющие естественный износ. При этом под естественным износом понимаются последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение его технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

- неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, нарушением правил хранения, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства по эксплуатации;
- попаданием посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых или животных внутрь корпуса изделия;
- воздействием высоких и низких внешних температур на нетермостойкие части изделия;
- механическими воздействиями;

- неквалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения в конструкции изделия;
- подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве пользователя изделия, или с несоответствием параметров питающей сети государственным стандартам Российской Федерации;
- использованием изделия в промышленных и/или коммерческих целях;
- повреждением электрических шнуров;
- использованием чистящих средств, не предусмотренных данным руководством пользователя;
- использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей;
- обстоятельствами непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

Замена в изделии неисправных частей (деталей, узлов, сборочных единиц) в период гарантийного срока не ведет к установлению нового гарантийного срока на все изделие, либо на замененные части.

АДРЕС СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА

ООО «Сервис», Москва, Большая Садовая ул., 10.

Актуальная информация о наличии сервисных центров в вашем регионе на сайте borg.ru или по телефону 8 800 500 88 99.

