

BORK

МИКСЕР В810

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МИКСЕР B810

1000W
МОЩНОСТЬ





ПЛАНЕТАРНАЯ СИСТЕМА СМЕШИВАНИЯ

Во время работы миксера насадка движется по внутреннему объему чаши и одновременно вращается вокруг своей оси, обеспечивая идеальное качество смешивания и ровную консистенцию без комков.



12 РЕЖИМОВ РАБОТЫ, ПЛАВНАЯ РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ

Система управления оптимизирует мощность двигателя для различных видов загрузки и позволяет подобрать идеальную скорость в зависимости от типа и количества ингредиентов.

В режиме Пауза вы можете оценить, как идет смешивание, или добавить дополнительные ингредиенты, не сбивая настроек таймера.



КОМПЛЕКТ НАСАДОК

Набор насадок предоставляет максимально широкий выбор возможностей для приготовления разнообразных блюд — от картофельного пюре до кондитерских изделий.

УНИКАЛЬНАЯ НАСАДКА-КОНДИТЕР

За счет продуманной конструкции уникальная насадка-кондитер сокращает время смешивания до 60% и облегчает ручной очистки чаши перед мытьем.



НАДЕЖНОСТЬ И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Литой корпус, чаша и внутренние узлы миксера выполнены из нержавеющей стали, гарантирующей безупречную надежность и долгий срок службы.

НИЗКИЙ УРОВЕНЬ ШУМА

Хорошо продуманная конструкция в сочетании с высоким качеством материалов и электронных компонентов позволили добиться низкого уровня шума и вибрации при работе на высоких скоростях.



ВЫСОКАЯ МОЩНОСТЬ 1000 Вт

Надежный двигатель высокой мощности позволяет быстро и эффективно смешивать ингредиенты разной консистенции для самых разнообразных кулинарных целей.

ДИЗАЙН И ЭРГОНОМИКА

Продуманный дизайн и непревзойденная эргономика делают миксер эталоном функциональности и стиля.



ВМЕСТИТЕЛЬНАЯ ЧАША

Стальная чаша объемом 4,7 л с удобной ручкой для переноса просто и надежно крепится в нише. Чаша снабжена съемным пластиковым ободом для защиты от брызг и желобом для добавления ингредиентов во время работы.

Поверните чашу по часовой стрелке, чтобы зафиксировать ее положение в нише.



АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ

Система управления автоматически отключает двигатель во избежание перегрева при чрезмерных нагрузках и при подъеме моторной части.

Световой индикатор начинает мигать, а на экране появляется сообщение об ошибке E1/E2, которое сопровождается звуковыми сигналами. Выключите миксер и дайте ему остыть.

Для повторного запуска миксера необходимо повернуть регулятор скорости миксера в положение OFF, опустить моторную часть, установив ее в нормальное рабочее положение, и повторно выбрать желаемую скорость при помощи регулятора.

Максимально возможное время работы миксера — 60 минут.



ТАЙМЕР С ФУНКЦИЕЙ ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА ВРЕМЕНИ

При использовании функции обратного отсчета времени миксер автоматически отключается в заданное время. Таймер позволяет максимально автоматизировать работу миксера при регулярном использовании любимых рецептов.

Чтобы использовать функцию обратного отсчета времени, задайте нужное время, нажимая кнопки ▼▲. Максимально программируемое время — 59 минут 59 секунд. Запустите миксер, повернув регулятор скорости в нужное положение. Чтобы сбросить настройки таймера, поверните регулятор скорости в положение OFF.

Таймер прямого отсчета времени включается автоматически при повороте регулятора скорости. При этом на дисплее будет отображаться текущее время.

УСТРОЙСТВО



УСТРОЙСТВО





ИНДИКАЦИЯ РЕЖИМОВ РАБОТЫ

Folding kneading — режим **Замешивания**.

Light mixing — режим **Перемешивания**.

Creaming beating — режим **Взбивания**.

Aerating whipping — режим **Вспенивания**.

ИНДИКАТОР РЕЖИМА РАБОТЫ

Индикатор мигает:

- в режиме ожидания;
- при автоматическом отключении миксера вследствие срабатывания системы безопасности.

ИНДИКАЦИЯ ДИСПЛЕЯ

0:00 — режим ожидания.

OFF — миксер выключился автоматически по окончании времени, заданного таймером.

E2 — сработала автоматическая система защиты двигателя от перегрева.

Отключите миксер от электросети и подождите 15 минут.

E1 — сработала автоматическая система защиты двигателя при остановке вследствие чрезмерной нагрузки.

Отключите миксер от электросети и удалите часть ингредиентов из чаши.

ЗВУКОВАЯ ИНДИКАЦИЯ

При автоматическом отключении миксера, работающего в режиме таймера обратного отсчета времени, раздастся 1 звуковой сигнал.

При автоматическом отключении миксера вследствие срабатывания системы безопасности раздадутся 3 звуковых сигнала.

РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ

- Поверните регулятор по часовой стрелке в положение минимальной скорости и постепенно увеличивайте ее до необходимой.
- В режиме **Пауза** двигатель отключается, а таймер приостанавливает отсчет времени.
- Чтобы продолжить смешивание, поверните регулятор в положение необходимой скорости, при этом таймер продолжит прямой или обратный отсчет времени.

Всегда начинайте смешивание на низкой скорости, чтобы предотвратить разбрызгивание.

НАСАДКИ

Насадка-взбиватель

Для взбивания жидких смесей (молоко, сливки, яйца и т.п.).

Насадка-тестомес

Для замешивания плотного теста (хлеб, пицца, коржи для тортов).

Насадка-кондитер

Для замешивания легких смесей (крем, картофельное пюре).

Насадка-кулинар

Для замешивания теста для кондитерских изделий (смеси для тортов, печенья, глазури и т.п.).

- Наденьте насадку на привод двигателя таким образом, чтобы штифт насадки попал в паз, затем слегка надавите на насадку и поверните ее по часовой стрелке до надежной фиксации.
- Чтобы снять насадку, сначала слегка надавите на нее, затем поверните против часовой стрелки и снимите с привода.

ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К РОЗЕТКЕ

- Не прикасайтесь влажными руками к вилке шнура питания.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением.
- Извлекая вилку из розетки, не тяните за шнур; беритесь только за вилку.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Перед первым использованием миксера удалите все упаковочные материалы. Чашу, насадки и пластиковый обод для защиты от брызг промойте под проточной водой или в посудомоечной машине.
- Прежде чем поместить ингредиенты в чашу, подготовьте миксер к работе — установите и зафиксируйте чашу, наденьте насадку и приведите моторную часть в рабочее (горизонтальное) положение.
- Прежде чем приступить к приготовлению теста по рецепту, поставьте духовой шкаф на прогревание. Температура и время приготовления могут варьироваться в зависимости от типа вашего духового шкафа.

- Приступив к замесу теста, сначала установите миксер на меньшую скорость, а затем постепенно увеличивайте ее до рекомендуемого значения. Соблюдение этой рекомендации особенно важно при добавлении сухих компонентов.
- При взбивании яичных белков чаша и венчик должны быть абсолютно чистыми, иначе пена не будет образовываться. Для получения пышной пены используйте яйца комнатной температуры. После взбивания белков следует сразу же ополоснуть чашу и насадку холодной водой.
- Не используйте муку, содержащую менее 11% белка.

- Чтобы легче было взбить масло с сахаром до однородной консистенции, масло необходимо размягчить при комнатной температуре.
- Храните миксер в вертикальном положении в собранном виде. При хранении моторная часть должна находиться в рабочем (горизонтальном) положении.

ЧИСТКА

- Перед чисткой отключите миксер от электросети.
- Чашу, насадки и пластиковый обод чаши можно мыть в теплой воде с мягким моющим средством или в посудомоечной машине.
- Для чистки корпуса и моторной части используйте мягкую влажную салфетку, а затем протрите сухой салфеткой.

Для чистки миксера используйте мягкие влажные салфетки или специальные моющие средства для нержавеющей стали.

УХОД

Со временем может образоваться люфт моторной части. Для устранения люфта необходимо произвести регулировку моторной части при помощи регулировочного болта, расположенного внизу моторной части и доступного при ее поднятии.

В случае затруднения по регулировке обратитесь к представителю уполномоченного сервисного центра компании BORK.

ХРАНЕНИЕ

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

- Перед началом использования миксера внимательно прочитайте руководство по эксплуатации. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации.
- Перед эксплуатацией устройства удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют указанным на этикетке устройства.
- 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.
- Прежде чем использовать миксер, убедитесь в том, что он правильно и полностью собран.

- Перед установкой насадок убедитесь в том, что миксер отключен от электросети.
- Используйте только оригинальные насадки, которые входят в комплект миксера.
- Прежде чем поднимать моторную часть миксера, снимать насадки и чашу, отключите миксер от электросети.
- При большой или неравномерной нагрузке во время работы может появляться дополнительный шум из моторной части, что является нормальной работой прибора.
- Во избежание поражения электротоком не погружайте миксер, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость.
- Перед включением миксера убедитесь в том, что чаша надежно зафиксирована в нише.

- Транспортировка изделия допускается только в заводской упаковке.
- Утилизируйте устройство в соответствии и с соблюдением требований законодательства страны, в которой осуществляется реализация.
- 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).
- Не удаляйте и не повреждайте шильд с информацией о приборе и его серийном номере. Он необходим для идентификации прибора в случае возникновения неисправности.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не допускайте попадания инородных тел и жидкости в корпус прибора, это может привести к его повреждению.
- Не оставляйте работающий миксер без присмотра.
- Регулярно проверяйте сетевой шнур, вилку сетевого шнура и миксер на предмет повреждений.

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 www.bork.ru или по телефону 8 800 500 88 99.

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).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В
Частота: 50 Гц
Мощность: 1000 Вт
Объем чаши: 4,7 л
Габариты (В×Ш×Г): 44×28×44 см
Вес: 8,05 кг
Сделано в Китае
Информация о назначении изделия: устройство предназначено для смешивания, взбивания, замешивания.
Специальные условия реализации не установлены.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Миксер: 1 шт.
Насадка-кулинар: 1 шт.
Насадка-кондитер: 1 шт.
Насадка-тестомес: 1 шт.
Насадка-взбиватель: 1 шт.
Пластиковый обод чаши: 1 шт.
Желоб для добавления ингредиентов: 1 шт.
Лопатка: 1 шт.
Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном: 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 www.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 4 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 № ТС RU С-DE.АЛ16.В.18504.

Срок действия — с 25.11.2016 по 24.11.2018 включительно.

Орган по сертификации продукции и услуг — ООО «Гарант Плюс».

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

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ





МУЛЬТИШЕФ U803

- Более 200 рецептов с автоматическим приготовлением
- Объемный четырехзонный нагрев
- Удобство управления
- Технология «1+1»™ — приготовление с точностью до 1 градуса и 1 минуты



КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ S805

- Возможность программирования
- Кофемолка с 45 степенями помола
- Функция автоматической утрямбовки
- Автокапучинатор с функцией самоочистки
- Одновременное заваривание кофе и подача пара



БЛЕНДЕР V802

- Супермощный мотор — 2200 Вт
- Функция нагрева
- Система смешивания ProKinetix
- Тончайшее измельчение
- 12 скоростей, 5 программ



СОКОВЫЖИМАТЕЛЬ Z800

- Комбинированная система отжима
- Универсальная конструкция конуса для отжима всех видов цитрусовых
- 2 степени фильтрации сока
- Функция «Капля-стоп»



ЧАЙНИК K810

- Технология заваривания чая
- Индивидуальные настройки температуры и крепости заваривания чая
- Функция отложенного старта
- Функция поддержания температуры



ГРИЛЬ G802

- Съёмный термошуп для приготовления сочного мяса
- Автоматические программы
- Система равномерного нагрева — Element IQ
- Устойчивое к царапинам антипригарное покрытие Quantanium
- Регулировка угла наклона рабочей поверхности

www.bork.ru Актуальная информация и полная линейка техники BORK с возможностью сделать покупку одним нажатием, а также приобрести к технике аксессуары и сменные детали. Электронные версии инструкций и подробные видеоинструкции по сложным вопросам эксплуатации.



multibork.ru

Уникальные авторские рецепты для кухонной линейки BORK от лучших шеф-поваров. Мобильная версия в приложении MultiBORK (доступно для iOS и Android).



facebook.com/BORKrus

Актуальная информация о новинках, рецепты от ведущих шеф-поваров, вопросы и ответы в режиме on-line.



youtube.com/bork

Видеорецепты, видеоинструкции, обзоры новинок.



twitter.com/bork_rus

Бренд-шеф BORK отвечает на вопросы по рецептуре и использованию техники.



instagram.com/bork_com

Профессиональные фотографии и рецепты для кухонной линейки BORK.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 2 лет 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 перезаписаны, гарантийный талон признается недействительным. В случае если дату продажи установить невозможно, в соответствии с законодательством о защите прав потребителей, гарантийный срок и срок службы исчисляются с даты изготовления изделия.

Изделие	МИКСЕР
Модель	B810
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.

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 по эксплуатации 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 по эксплуатации;
- 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.

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

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

Часы работы: с 9.00 до 21.00,
без перерывов и выходных.

Актуальную информацию о наличии сервисных центров в вашем регионе можно найти на сайте www.bork.ru или по телефону 8 800 500 88 99.

