



BORK



**МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ
ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР
С ВАКУУМНОЙ СИСТЕМОЙ**

HB HVG 1640 WT



СОДЕРЖАНИЕ

- 5 Меры безопасности, рекомендуемые компанией BORK
- 6 Технические характеристики
- 6 Комплектация
- 7 Устройство блендера
- 9 Сборка и эксплуатация блендера
- 13 Обслуживание и чистка



Поздравляем

с приобретением нового многофункционального блендера BORK HB HVG 1640 WT



В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ МЫ ЗАБОТИМСЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Компания BORK уделяет большое внимание технике безопасности. При разработке и производстве наших изделий мы стремимся сделать безопасным пользование ими. Кроме того, мы просим Вас соблюдать обычные меры безопасности при работе с электроприборами и выполнять следующие меры предосторожности:

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ БЛЕНДЕРА И ДРУГИХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ

- Прежде чем начать пользоваться устройством, внимательно прочтите инструкцию. В ней содержатся важные сведения по технике безопасности, эксплуатации и уходу за блендером. Позаботьтесь о сохранности настоящей инструкции и, если блендер перейдет другому хозяину, передайте инструкцию вместе с устройством.
- При эксплуатации блендера всегда следуйте инструкциям.
- Компания BORK не несет ответственности за ущерб и неисправности блендера, вызванные несоблюдением инструкций руководства по эксплуатации.
- Не пользуйтесь блендером, если он имеет механические повреждения или иные неисправности. При обнаружении неисправности, обратитесь в уполномоченный сервисный центр компании для проверки и ремонта блендера.
- При обнаружении повреждений сетевого шнура обратитесь в уполномоченный сервисный центр компании для замены шнура.
- Не допускайте свисания сетевого шнура с края стола или стойки, не прокладывайте его по нагретым поверхностям.
- Не помещайте в блендер горячие пищевые продукты.
- Устройство предназначено для использования только в домашних условиях для приготовления пищи в количествах, необходимых в повседневной жизни.
- Мерный стакан для вакуумной упаковки и емкость для измельчения нельзя использовать в микроволновой печи.
- Не эксплуатируйте устройство без перерыва более 1 минуты. При обработке твердых пищевых продуктов не эксплуатируйте устройство без перерыва более 15 секунд.
- После нажатия кнопки «Blend» (смешивание), Вы можете нажать кнопку переключения скоростей (если это необходимо для обработки пищи). Кнопка «Vacuum» (вакуум) в этом случае работать не будет.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прежде чем включать вилку сетевого шнура в розетку электросети, проверьте, соответствует ли напряжение электросети Вашего дома напряжению, указанному на корпусе блендера.
- Всегда вынимайте вилку шнура питания из розетки, когда оставляете устройство без присмотра, по окончании использования устройства, а также перед его разборкой или чисткой.
- Перед началом работы удостоверьтесь в том, что блендер правильно и полностью собран.
- Не допускайте попадания воды или любой другой жидкости в блок электродвигателя, на сетевой шнур или его вилку.

ВНИМАНИЕ!

Удостоверьтесь в том, что напряжение в сети совпадает с напряжением, соответствующим техническим характеристикам

Все работы по обслуживанию и ремонту должны выполняться только уполномоченными сервисными центрами компании.

Храните блендер в сухом месте.

СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ.





ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры электросети переменного тока
и потребляемая мощность: 230 В / 50 Гц
400 Вт

Вес: 2,8 кг

Длина сетевого шнура: 1,3 м

Материалы: Пластмассы ABS, PP, SAN,
нержавеющая сталь нержавеющая сталь, стекло

ВНИМАНИЕ!

Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики вследствие постоянного совершенствования продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

Установленный производителем в соответствии с п.2 ст.5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия равен 12 месяцам, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

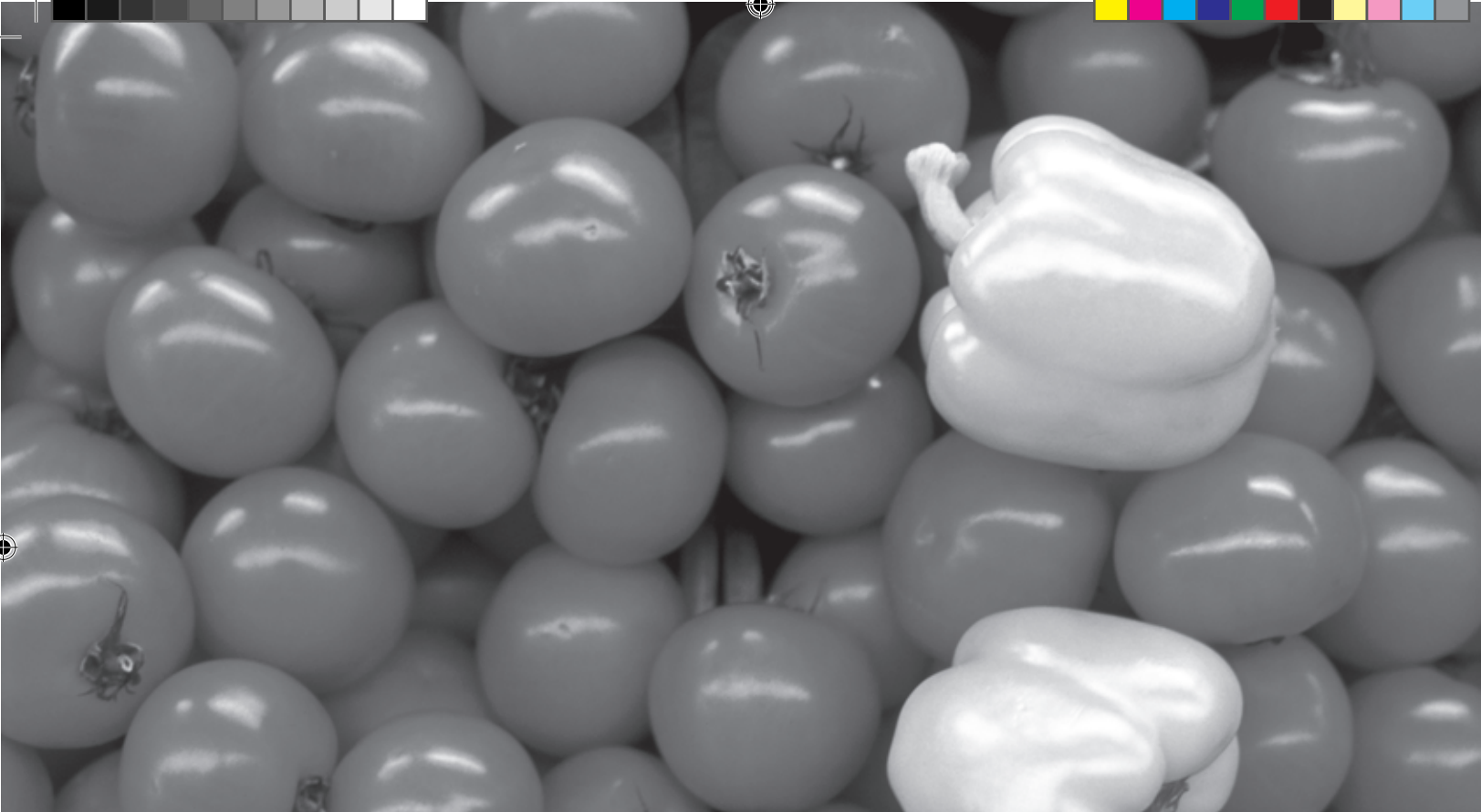
КОМПЛЕКТАЦИЯ

Моторная часть	1 шт.
Насадка-блендер	1 шт.
Измельчитель	1 шт.
Насадка-миксер	1 шт.
Вакуумная система	
Мерный стакан	1 шт.
Вакуумный стеклянный контейнер емкостью 1,1 л	1 шт.
Вакуумный стеклянный контейнер емкостью 1,9 л	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.



УСТРОЙСТВО БЛЕНДЕРА





Эксплуатация



СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ-БЛЕНДЕР

Насадка-блендер предназначена для приготовления кремов, соусов, супов, майонеза, детского питания; блендер можно использовать как миксер, а также для приготовления молочных коктейлей.

Шаг 1.

Присоедините насадку-блендер к моторной части. Для этого поверните насадку-блендер таким образом, чтобы она зафиксировалась.

Шаг 2.

Погрузите блендер в посуду для смешивания (банку, глубокую тарелку или миску). Затем выберите скорость «1–12» и нажмите кнопку «Blend», чтобы включить устройство.



Шаг 3.

После пользования блендером снимите насадку с моторной части.

Блендер можно использовать с мерным стаканом, имеющимся в комплекте, а также с любым другим сосудом.

ВНИМАНИЕ!

Ножи блендера очень острые!



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

Измельчитель предназначен для измельчения твердых пищевых продуктов, например, для приготовления мясного фарша, измельчения сыра, лука, свежей зелени, чеснока, моркови, грецких и миндальных орехов, чернослива и т. д.

Шаг 1.

Осторожно снимите защитную пластмассовую крышку с ножа. Внимание! Ножи измельчителя очень острые! Никогда не держите нож за лезвия.

Шаг 2.

Установите нож на штифт емкости для измельчения, который находится в центре емкости. Слегка нажмите на нож, чтобы зафиксировать его. Всегда устанавливайте емкость для измельчения на нескользящей поверхности.





СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Шаг 3.

Поместите пищевые продукты в емкость для измельчения.

Шаг 4.

Установите на емкость для измельчения крышку.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Не обрабатывайте измельчителем очень жесткие пищевые продукты, например, кубики льда, мускатные орехи, зерна кофе, пшеничные зерна.



Шаг 5.

Поверните моторную часть на крышке емкости, чтобы запереть крышку.

Шаг 6.

Выберите скорость «1–12» и нажмите кнопку «Blend», чтобы включить устройство. Во время обработки пищи придерживайте моторную часть одной рукой, а другой рукой придерживайте емкость для измельчения.



Шаг 7.

После пользования снимите моторную часть с крышки емкости для измельчения.

Шаг 8.

Снимите крышку с емкости для измельчения.

Шаг 9.

Осторожно выньте нож.

Шаг 10.

Выньте обработанные продукты из емкости для измельчения.



СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ	МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ ПЕРЕРАБОТКИ
Мясо	250 г	15 сек
Свежая зелень	50 г	10 сек
Орехи	150 г	15 сек
Сыр	100 г	10 сек
Хлеб	80 г	10 сек
Лук (репчатый)	200 г	10 сек
Бисквиты	150 г	10 сек
Мягкие фрукты	200 г	10 сек

ВАКУУМНЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Шаг 1.

Поверните моторную часть на вакуумной системе таким образом, чтобы запереть моторную часть.

Шаг 2.

Откройте крышку контейнера.

Шаг 3.

Положите продукты в контейнер и закройте его крышкой.

Шаг 4.

Установите разъем шланга на кнопку «Push» (нажать), имеющейся на крышке контейнера.

Затем нажмите кнопку «Vacuum» (вакуум) на моторной части.

Шаг 5.

Следите за световым индикатором вакуума, который расположен спереди вакуумной системы, в его верхней части.

Шаг 6.

Если индикатор вакуума перешел в нижнее положение, это означает, что вакуум получен.

Шаг 7.

Снимите с крышки разъем шланга.

Шаг 8.

Если вакуум получен, крышку открывать не следует.

ВНИМАНИЕ!

Во время получения вакуума не нажимайте кнопку «Blend», а также не нажимайте две кнопки одновременно («Blend» и «Vacuum»).

Не удерживайте кнопку «Blend» или «Vacuum» нажатыми более минуты, в противном случае может перегреться электродвигатель!

Шаг 9.

Для того, чтобы открыть крышку, надавите на кнопку «Push», имеющуюся на крышке.

Шаг 10.

После пользования сматывайте шланг обратно в вакуумную систему.

Шаг 11.

Если в упакованном контейнере находятся продукты, пожалуйста, не ставьте его кверху дном. В противном случае вакуумный клапан может повредиться.



СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ-МИКСЕР

Используйте насадку-миксер только для приготовления крема, взбитых яичных белков, суфле и десертов.

Шаг 1.

Вставьте насадку-миксер в держатель, затем наденьте держатель на моторную часть и поверните так, чтобы зафиксировать его.



Шаг 2.

Вставьте насадку-миксер в контейнер и только после этого выберите скорость «1-12», а затем нажмите кнопку «Blend», чтобы включить устройство.

Шаг 3.

После пользования отсоедините моторную часть от держателя и выньте насадку-миксер из держателя.



ВАКУУМНЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Шаг 1.

Поверните моторную часть на вакуумной системе таким образом, чтобы запереть моторную часть.

Шаг 2.

Откройте крышку контейнера.

Шаг 3.

Положите продукты в контейнер и закройте его крышкой.

Шаг 4.

Установите разъем шланга на кнопке «Push» (нажать), имеющейся на крышке контейнера. Затем нажмите кнопку «Vacuum» (вакуум) на моторной части.



СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

ВИД ПРОДУКТОВ	ОБЫЧНЫЕ УСЛОВИЯ	В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ
Свежее сырое мясо	3 суток	9 суток
Приготовленная пища	5 суток	15 суток
Свежая рыба	2 суток	5 суток
Фрукты и овощи	5 суток	15 – 21 сутки
Сосиски, ветчина	7 суток	20 суток
Суп	2 суток	10 суток
Кондитерские изделия с кремом	2 суток	8 суток
Хлеб	2 суток	8 суток
Рис, макароны, кофе, чай	180 суток	365 суток
Сухое бисквитное печенье	120 суток	365 суток

Шаг 5.

Следите за световым индикатором вакуума, который расположен спереди вакуумной системы, в его верхней части.

Шаг 6.

Если индикатор вакуума перестал светиться, это означает, что вакуум получен.

Шаг 7.

Снимите с крышки разъем шланга.

Шаг 8.

Если вакуум получен, крышку открывать не следует.

ВНИМАНИЕ!

Во время получения вакуума не нажимайте кнопку «Blend», а также не нажимайте две кнопки одновременно («Blend» и «Vacuum»).

Не удерживайте кнопку «Blend» или «Vacuum» нажатыми более минуты, в противном случае может перегреться электродвигатель!



Шаг 9.

Для того, чтобы открыть крышку, надавите на кнопку «Push», имеющуюся на крышке.

Шаг 10.

После пользования сматывайте шланг обратно в вакуумную систему.

Шаг 11.

Если в упакованном контейнере находятся продукты, пожалуйста, не ставьте его кверху дном. В противном случае вакуумный клапан может повредиться.





Обслуживание





ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

- Перед чисткой отключите устройство от электросети.
- Моторную часть, подставки для получения вакуума и крышку емкости для измельчения можно чистить только влажной мягкой тканью.
- Не погружайте моторную часть в воду!
- Все остальные детали можно мыть в посудомоечной машине. После переработки очень соленой пищи необходимо промыть ножи особенно тщательно.
- Не используйте слишком много моющего средства или средства для смягчения воды при мытье в посудомоечной машине.
- При обработке окрашенной пищи пластиковые детали устройства могут изменить цвет. Перед тем, как помещать эти детали в посудомоечную машину, протрите их растительным маслом.
- Ножи очень острые, пожалуйста, соблюдайте осторожность.

УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА

По окончании срока службы устройство может быть утилизировано отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приема электронных приборов и электроприборов на переработку.

Материалы перерабатываются в соответствии с их классификацией. Сдав это устройство по окончании его срока службы на переработку, Вы внесете большой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приема электронных приборов и электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.

