

BORK

МЯСОРУБКА М501

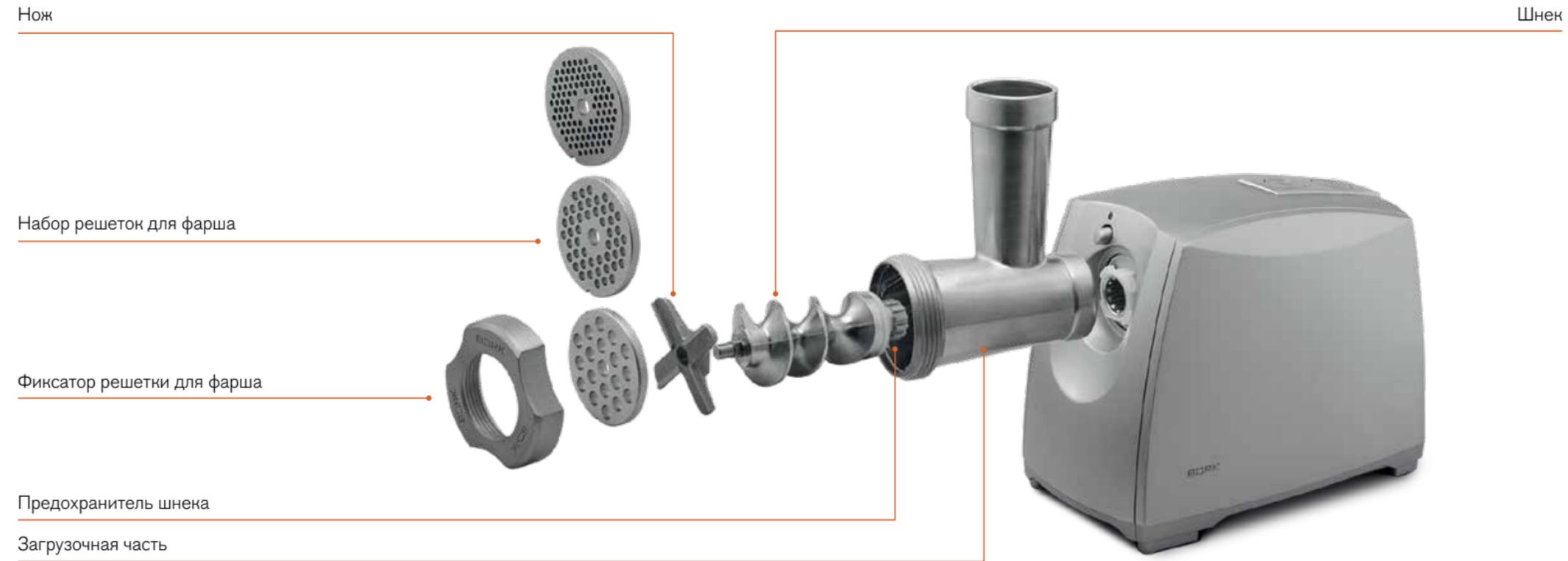
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



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.





ОВОЩЕРЕЗКА



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Внимательно ознакомьтесь с данным руководством пользователя.
- Удалите и безопасно утилизируйте все упаковочные материалы, рекламные наклейки и этикетки с корпуса прибора.
- Промойте шнек, нож, загрузочную часть, загрузочный лоток, решетки, толкатель и овощерезку под проточной водой. Тщательно просушите.
- Наружную часть корпуса протрите влажной салфеткой, смоченной мыльным раствором, а затем мягкой сухой салфеткой.
- Смажьте нож и решетки растительным маслом.
- Соберите мясорубку согласно инструкции.

ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- 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.

СБОРКА НАСАДКИ МЯСОРУБКИ

- Присоедините загрузочную часть к основанию с двигателем и зафиксируйте ее, слегка повернув влево.
- Установите шнек в загрузочную часть.
- Установите нож на шнек таким образом, чтобы режущий край ножа был с внешней стороны.

Решетка 3 мм рекомендуется для приготовления паштетов и начинок для различных рыбных и мясных закусок.

Решетка 4,5 мм рекомендуется для измельчения говядины, баранины и мяса птицы, а также твердых и полутвердых сортов сыра.

Решетка 8 мм рекомендуется для приготовления фарша для домашних колбас, свиного фарша, а также измельчения сухофруктов, твердых и полутвердых сортов сыра.

Твердые сорта сыра и орехи необходимо измельчать маленькими порциями по 50 г.

- Установите на шнек решетку в зависимости от того, какой консистенции фарш хотите получить. Плотно закрутите фиксатор.
- Установите лоток на загрузочную часть для мяса.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Подготовьте мясо к переработке: удалите кости, хрящи, сухожилия и нарежьте ломтиками.
- Подключите мясорубку к электросети.
- Чтобы включить мясорубку, нажмите кнопку START | PAUSE. По умолчанию установлена высокая скорость.
- Чтобы перейти на низкую скорость, нажмите повторно START | PAUSE.
- Подавайте мясо в загрузочную часть небольшими порциями при помощи толкателя для мяса.
- Чтобы выключить мясорубку, нажмите кнопку START | PAUSE.

ДВУСТОРОННЯЯ НАСАДКА ДЛЯ ТЕРКИ И ШИНКОВКИ

Одна сторона лезвия обеспечивает мелкое измельчение продуктов, а вторая нарезает продукты на маленькие ломтики.

- Установите соединительный блок в мясорубку и поверните против часовой стрелки.
- Сверху установите загрузочную часть, повернув против часовой стрелки.
- Установите крепежный стержень.
- Сверху на него поместите двустороннюю насадку для терки и шинковки необходимой стороной.
- Установите крышку, наклонив на себя таким образом, чтобы рисунок  на крышке совпал с риской на загрузочной части, и поверните против часовой стрелки.



НАСАДКА ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ



Предназначена для нарезки кубиками моркови, картофеля, кабачков и других сырых или вареных овощей при приготовлении салатов, запеканок и разнообразных гарниров.

- Установите соединительный блок в мясорубку.



- Поверните соединительный блок против часовой стрелки до щелчка.
- Сверху установите загрузочную часть, повернув против часовой стрелки.



- Установите крепежный стержень.



- В держатель установите насадку и закрепите фиксаторами, как показано на рисунке.



- Установите насадку в сборе в загрузочную часть таким образом, чтобы пазы на насадке совпали с выступами на загрузочной части.



- Установите крышку, наклонив на себя таким образом, чтобы рисунок  на крышке совпал с риской на загрузочной части, и поверните против часовой стрелки.

НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАС И КЕББЕ

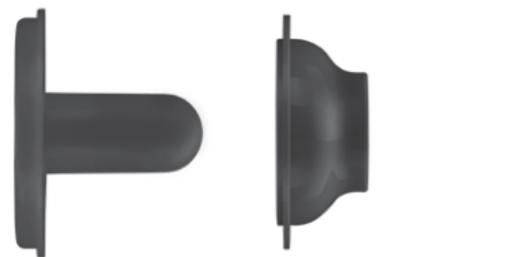
Насадки для домашних колбас и кеббе используются для приготовления люля-кебаб, сарделек, сосисок и домашних колбас.

Используйте натуральную оболочку для наполнения (свиные или бараньи кишки).

Промойте оболочку в проточной воде снаружи и изнутри. Залейте водой на 5–7 минут, чтобы избавиться от лишней соли и обеспечить эластичность.

Для приготовления начинки рекомендуется нарезать мясо на куски размером 2–3 см и пропустить через мясорубку.

- Установите необходимые насадки на вал шнека.
- Плотно закрутите фиксатор и установите лоток на загрузочную часть.
- К установленной насадке присоедините оболочку. Используйте низкую скорость работы при приготовлении колбас.
- Наполните загрузочную часть начинкой для колбас. Подавайте рубленое мясо или фарш в загрузочную часть порциями при помощи толкателя. Контролируйте наполнение оболочки, придерживая ее рукой.
- По завершении работы нажмите START | PAUSE и отключите мясорубку от электросети.



Насадка для кеббе



Насадка для колбас

ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

Если скорость работы мясорубки замедлилась в процессе прокрутки твердых продуктов, воспользуйтесь функцией реверса.

- Выключите мясорубку, нажав START | PAUSE.
- Для включения функции реверса нажмите и удерживайте кнопку REVERSE в течение 5–7 секунд, пока засор не будет устранен.

РАЗБОРКА

- Перед разборкой отключите мясорубку от электросети.
- Снимите крышку, затем извлеките насадку, вал и загрузочную часть.
- Для отсоединения блока нажмите кнопку  на корпусе мясорубки, поверните его по часовой стрелке и извлеките.

ХРАНЕНИЕ

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



Внутри толкателя для мяса можно хранить набор насадок для колбас и кеббе.

ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой отключите мясорубку от сети. Тщательно промойте все съемные детали и насадки с применением мягкого моющего средства. Ополосните в проточной воде и протрите мягкой сухой салфеткой.

Наружную часть корпуса протрите влажной салфеткой, смоченной мыльным раствором, а затем мягкой сухой салфеткой. После чистки смажьте нож и решетки растительным маслом.

Во избежание появления ржавчины, насухо протирайте съемные детали мясорубки после чистки. Не мойте загрузочную часть и съемные детали в посудомоечной машине.



Чистка насадки для нарезки кубиками

- Откройте металлические фиксаторы на держателе и извлеките насадку.
- С помощью специальной щетки очистите насадку.
- Промойте все съемные части в проточной воде с добавлением моющего средства и протрите сухой салфеткой. Будьте осторожны, режущая часть насадки очень острая.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не допускайте попадания инородных тел и жидкости в корпус прибора.
- Устанавливайте мясорубку только на сухую ровную поверхность.
- Отключайте мясорубку от электросети по окончании использования, перед сборкой, разборкой, чисткой и перед тем, как убрать ее на хранение.
- 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.
- Не погружайте корпус с двигателем, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость.

- Мясорубка предназначена для домашнего использования.
- Решетки для фарша, ножи, насадки, фиксаторы, шнек и предохранитель на шнеке, предохранитель на овощерезке имеют естественный износ, срок эксплуатации зависит от частоты и аккуратности использования.
- Предохранители шнека и овощерезки предназначены для защиты редуктора и двигателя от повреждений при перегрузке. Повреждение предохранителя не является гарантийным случаем.
- Не проталкивайте продукты пальцами или посторонними предметами, используйте толкатель.
- Не используйте замороженные продукты для переработки в мясорубке.

- Не измельчайте в мясорубке твердые продукты. Мясо предварительно отделите от костей, хрящей, сухожилий и жил.
- Не удаляйте и не повреждайте шильд с информацией о приборе и его серийном номере. Он необходим для точной идентификации прибора в случае возникновения неисправности.
- Не касайтесь движущихся частей мясорубки во время ее работы.
- Не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Транспортировка изделия допускается только в заводской упаковке и зафиксированном положении.
- Утилизируйте устройство с соблюдением требований законодательства страны, в которой осуществляется реализация.

- 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.

Информация о назначении: устройство предназначено для измельчения мяса и рыбы при приготовлении фарша, измельчения и нарезки овощей.

Уважаемый покупатель, при возникновении любых вопросов, связанных с покупкой, эксплуатацией и обслуживанием техники BORK, вы можете проконсультироваться по телефону службы информационной поддержки 8 800 500 88 99.

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.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мясорубка: 1 шт.
Нож: 1 шт.
Шнек: 1 шт.
Решетка для фарша: 3 шт.
Фиксатор решетки для фарша: 1 шт.
Загрузочная часть: 1 шт.
Загрузочный лоток: 1 шт.
Толкатель для мяса: 1 шт.
Насадка для колбас: 1 шт.
Насадка для кеббе: 1 шт.
Лоток для фарша: 1 шт.
Щетка для чистки решеток: 1 шт.
Овощерезка
Соединительный блок: 1 шт.
Крепежный стержень: 1 шт.
Загрузочная часть: 1 шт.

Крышка загрузочной части: 1 шт.
Решетка: 1 шт.
Толкатель: 1 шт.
Держатель насадки: 1 шт.
Насадка для нарезки кубиками: 1 шт.
Двусторонняя насадка для терки и шинковки: 1 шт.
Руководство пользователя
с гарантийным талоном: 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В
Частота: 50 Гц
Номинальная мощность: 600 Вт
Максимальная мощность: 2000 Вт
Габариты (В × Ш × Г): 270 × 270 × 380 мм
Вес: 7,09 кг
Сделано в Китае.

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 пользователя, и применяемым техническим стандартам. Информацию о соответствии можно найти по адресу <http://www.bork.ru>. Организация, уполномоченная изготовителем на принятие претензий от потребителей: ООО «БОРК-Импорт». Адрес: 108811, г. Москва, пос. Московский, квартал 32, вл. 17А, стр. 1, этаж 3, пом. 104. Тел.: 8 800 500 88 99. Электронная почта: info@bork.ru.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 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	Дата изготовления закодирована в серийном номере изделия, например: 1-й и 2-й знаки — неделя изготовления; 3-й и 4-й знаки — год изготовления; последние 5 цифр — серийный номер.	
Модель	M501		
Серийный номер		Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет. С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.	
Дата приобретения			
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 понимают последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение его технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия.
 - использованием чистящих средств, не предусмотренных данным руководством пользователя;
 - использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей;
 - подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве пользователя изделия, или с несоответствием параметров питающей сети государственным стандартам Российской Федерации;
 - 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.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

- неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, нарушением правил хранения, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства пользователя;
- 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;
- использованием изделия в промышленных и/или коммерческих целях;
- повреждением электрических шнуров;

Адрес сервисного центра

ООО «Премиум Сервис», г.Москва, Большая Садовая ул., д. 10.

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

