

BORK

МЯСОРУБКА М 785

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
МЯСОРУБКА М 785





ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЙ АВТОРЕВЕРС

Мясорубка 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.

УНИКАЛЬНАЯ СИСТЕМА КРЕПЛЕНИЯ EASY LOCK

Особенность конструкции обеспечивает отсутствие люфта и вибрации при работе: после сборки блока он одним движением надежно устанавливается в основание. Система защиты в блоке не позволит устройству включиться до установки. Металлическое соединение шнека с редуктором обеспечивает высокую производительность.

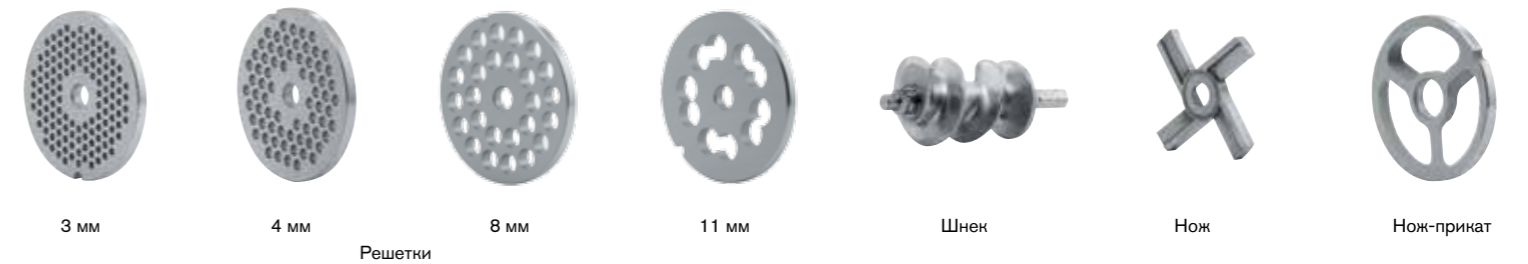


3 СКОРОСТИ РАБОТЫ

Для обработки разных продуктов в зависимости от сочности: 1-я скорость — птица, рыба, ягоды; 2-я — свинина, индейка; 3-я — говядина, баранина, мясо дичи.

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

Решетка 11 мм рекомендуется для приготовления крупного рубленного фарша из баранины, говядины, свинины для таких блюд, как котлеты для бургеров, фарш для хинкали, пельменей и мантов.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

-  — включение/выключение
-  — выбор скорости / выбор языка
- REV — включение ручного реверса

Перед первым использованием промойте шнек, нож-прикат, нож, насадку для мяса, 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.



РАЗБОРКА

Перед разборкой отключите мясорубку от электросети. Для отсоединения насадки поверните фиксирующее кольцо по часовой стрелке, затем извлеките ее. Открутите фиксатор решетки для фарша против часовой стрелки. Затем извлеките нож, решетку, нож-прикат и шнек.

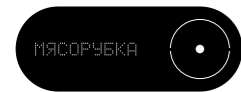


ХРАНЕНИЕ

С помощью системы крепления EASY LOCK одним движением установите насадку в сборе загрузочной частью вниз, поверните фиксирующее кольцо против часовой стрелки. Сложите в пластиковую чашу решетки, толкатель и инструмент для чистки решеток, лоток разместите сверху выступающей частью вниз. Установите пластиковую чашу с аксессуарами в основание мясорубки.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Подготовьте мясо к переработке, удалив кости, хрящи, сухожилия, и нарежьте ломтиками.
- Установите насадку в сборе в мясорубку.
- Подключите мясорубку к электросети.
- На дисплее отобразится индикация:



Если насадка в сборе не установлена в мясорубку или установлена не до конца, то на дисплее отобразится индикация:



- Для включения мясорубки нажмите на кнопку включения/выключения .
- Выберите необходимую скорость нажатием кнопки . По умолчанию устанавливается 2-я скорость. На дисплее отобразится следующая индикация:



— 1-я скорость;




— 2-я скорость;



— 3-я скорость.

- Подавайте мясо в загрузочную часть порциями.

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

- Чтобы остановить двигатель, нажмите повторно на кнопку включения/выключения .

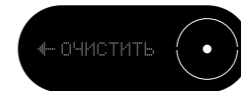
3 скорости работы
Наличие 3-х скоростей в мясорубке позволяет подобрать определенную скорость под каждый вид мяса:
1-я скорость — курица, рыба, ягоды;
2-я скорость — индейка, свинина;
3-я скорость — говядина, баранина, мясо дичи.


АВТОРЕВЕРС

Функция АВТОРЕВЕРС автоматически срабатывает при возникновении трудностей с прокруткой мяса. Это не только исключает необходимость делать это вручную, но и надежно защищает двигатель от поломки. Если в процессе работы мясорубки шнек перестает вращаться, автоматически срабатывает функция АВТОРЕВЕРС. АВТОРЕВЕРС срабатывает 1 раз. На дисплее отобразится индикация:



Если после включения функции АВТОРЕВЕРС засор не будет устранен, то мясорубка остановится и на дисплее отобразится индикация:




- Нажмите на кнопку .
- Затем снимите насадку, повернув фиксирующее кольцо по часовой стрелке.
- Открутите фиксатор решетки для фарша против часовой стрелки.
- Разберите и очистите все съемные детали.




РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Если в течение 3 минут управление мясорубки не будет активировано, мясорубка автоматически переключится в энергосберегающий режим. Уменьшится яркость дисплея и отобразится индикация:



- Для выхода из режима энергосбережения нажмите кнопку  или поверните переключатель в любое положение.

ВЫБОР ЯЗЫКА

- Для выбора языка убедитесь, что переключатель находится в положении .
- Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 4 секунд.
- На дисплее отобразится текущий язык.
- При каждом нажатии кнопки  на дисплее будет отображаться выбранный язык:
 - Русский;
 - Английский;
 - Немецкий;
 - Итальянский.
- Через 4 секунды прибор автоматически запоминает выбранный язык.

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.

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».

- 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).
- Решетки для фарша, ножи, фиксаторы и шнек 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».
- Устанавливайте мясорубку только на сухую ровную поверхность.
- 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 отделите 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: 450 Вт

Максимальная мощность: 1250 Вт

Габариты (В×Ш×Г): 310×320×160 мм

Вес: 5,35 кг

Сделано в России

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.

Шнек: 1 шт.

Нож-прикат: 1 шт.

Решетка: 4 шт.

Инструмент для чистки решеток: 1 шт.

Насадка: 1 шт.

Толкатель: 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 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 №ТС RU C-RU.АД75.В.00458.

Срок действия — с 10.11.2017 по 09.11.2020 включительно.

Орган по сертификации продукции и услуг — ООО «ЭкспертАвтоТест».

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 PLATINUM





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 по эксплуатации, 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:
Модель	M 785	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 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.

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.

