

BERK

МЯСОРУБКА М700

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЯСОРУБКА M700





ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА НОЖЕЙ ИЗ ЛЕГИРОВАННОЙ СТАЛИ

Профессиональная система состоит из ножа-приката для подготовки мяса к переработке, основного ножа и решетки.

Это позволяет получать профессиональный результат в виде высококачественного фарша.

Благодаря трем решеткам для фарша можно приготовить самые разнообразные блюда от рубленого бифштекса до паштета.

СИСТЕМА РЕВЕРСА

Система реверса позволяет облегчить переработку мяса, если во время работы шнек замедлил вращение.

ИНФОРМАТИВНЫЙ LCD-ДИСПЛЕЙ

На дисплее отображается информация о времени, режимах работы мясорубки и индикация уровня мощности.

РАЗНООБРАЗНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ НАСАДОК

Мясорубка комплектуется 3 насадками для резки овощей, насадками для приготовления колбас и кеббе.

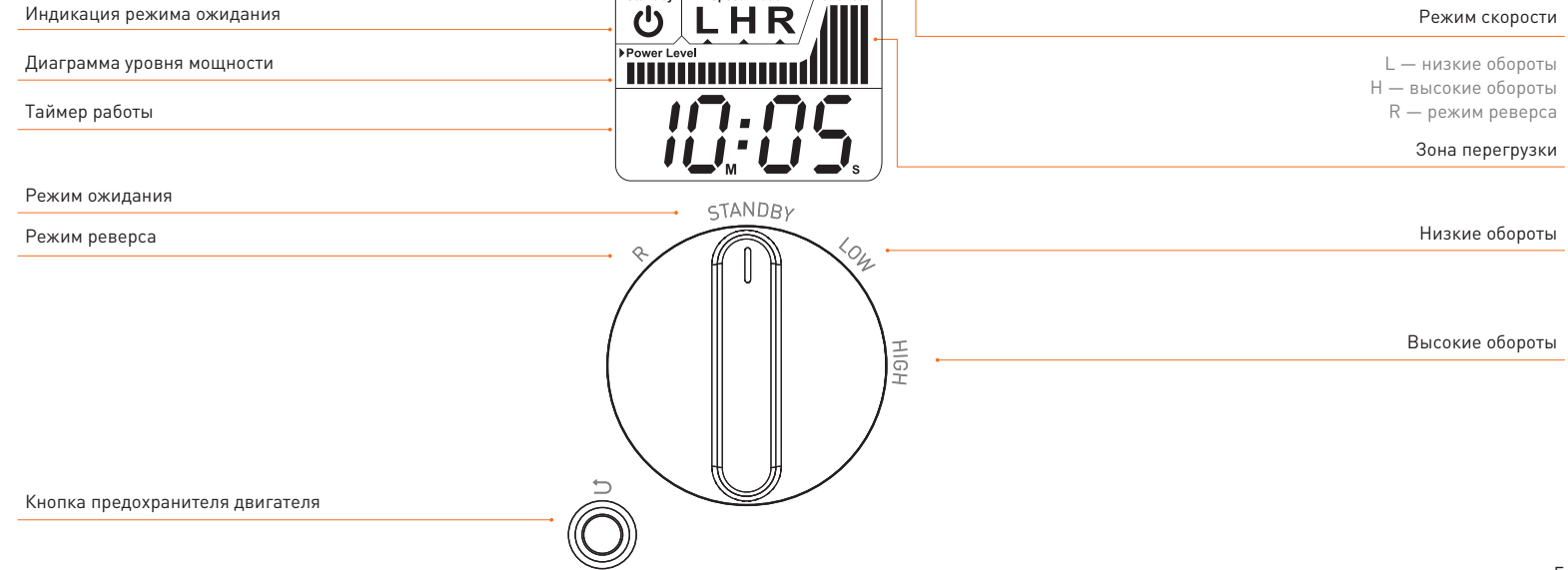
СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ ДВИГАТЕЛЯ ПРИ ПЕРЕГРЕВЕ

При перегрузке сработает автоматическое отключение для защиты двигателя. Мясорубку можно будет использовать через 5 минут, нажав кнопку предохранителя двигателя.

УСТРОЙСТВО



УСТРОЙСТВО



Шнек

Нож-прикат

Основной нож

Решетки для фарша

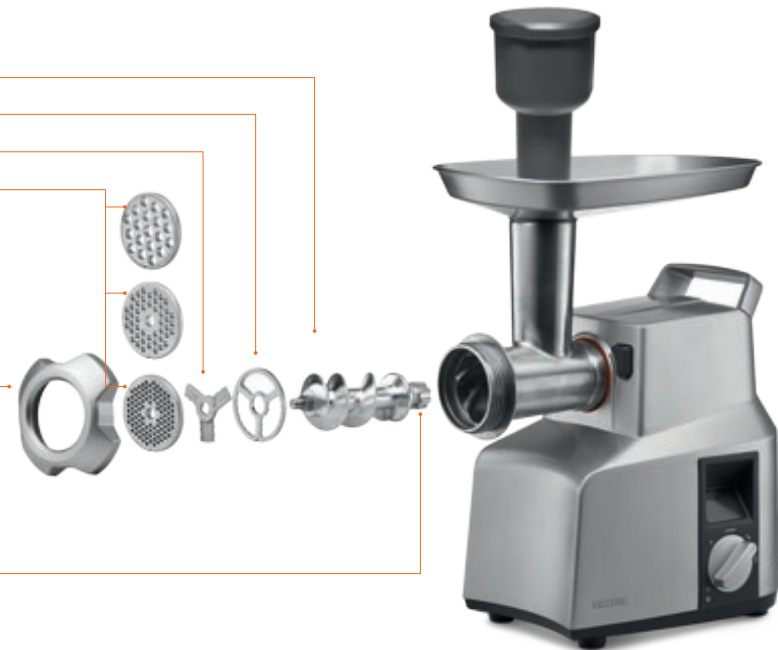
3 мм для тонкого измельчения

5 мм для среднего измельчения

8 мм для грубого измельчения

Фиксатор решетки для фарша

Предохранитель шнека



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

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

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

- Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы и промойте все съемные части прибора. Ножи и решетки смажьте растительным маслом.
- Присоедините загрузочную часть для мяса к основанию с двигателем и зафиксируйте ее, слегка повернув влево.
- Установите шнек в загрузочную часть для мяса.
- Наденьте ножи на шнек в порядке, указанном на рисунке стр. 6.
- Установите решетку для фарша на вал шнека и закрутите фиксатор до упора, не прилагая чрезмерного усилия.
- Установите лоток на загрузочную часть для мяса.
- Подготовьте мясо к переработке, удалив кости, хрящи, сухожилия, и нарежьте ломтиками.

- Подключите мясорубку к электросети и нажмите кнопку включения/выключения.
- Переведите регулятор в положение LOW (низкие обороты) для мягких продуктов и овощей или HIGH (высокие обороты) для твердых продуктов и мяса.

Подавайте мясо в загрузочную часть порциями при помощи толкателя для мяса.

- Чтобы остановить двигатель, переведите регулятор в положение STANDBY.
- Чтобы выключить мясорубку, нажмите кнопку включения/выключения.

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.

РЕВЕРС

- Если вращение замедлилось из-за твердых продуктов, переведите регулятор в положение STANDBY для остановки мясорубки.
- Переведите и удерживайте регулятор в положение R, чтобы включить вращение шнека в противоположном направлении (реверс). После возвращения регулятора в положение STANDBY мясорубка перестанет вращаться в обратном направлении.
- Поверните регулятор в положение LOW или HIGH для повторного запуска мясорубки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК

Набор насадок для колбас



Фиксатор решетки для фарша

Набор насадок для кеббе



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК

Используйте натуральную оболочку: 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.

- Установите необходимые насадки на вал шнека согласно схеме.
- Плотно закрутите фиксатор и установите лоток на загрузочную часть для мяса.
- К установленной на мясорубку насадке присоедините оболочку для колбасы.
- Подавайте рубленое мясо или фарш в загрузочную часть порциями при помощи толкателя. Контролируйте наполнение оболочки, придерживая ее рукой.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК

Насадка кеббе

Используется для приготовления люля-кебаб и сарделек.

Насадка для колбасы

Предназначена для приготовления домашней колбасы.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК

Толкатель для овощей

Нож для крупной терки

Нож для мелкой терки

Фиксатор насадок
овощерезки

Нож для шинковки



ОВОЩЕРЕЗКА

- Присоедините загрузочную часть для овощей к корпусу и зафиксируйте ее, слегка повернув влево.
- Вставьте необходимый нож для терки или шинковки в загрузочную часть для овощей.
- Установите фиксатор ножей, повернув его влево. Овощерезка готова к работе.

ЧИСТКА

- Перед чисткой отключите вилку сетевого шнура от розетки электросети.
- Тщательно промойте все съемные части мясорубки в горячей воде с моющим средством для посуды сразу после использования. Сполосните чистой холодной водой и высушите.

Будьте осторожны в обращении с острыми ножами и насадками.

- Наружную часть корпуса мясорубки протрите влажной салфеткой, смоченной мыльным раствором, а затем мягкой сухой салфеткой.

Не мойте загрузочный отсек и съемные детали в посудомоечной машине.



Во избежание появления ржавчины нож и решетки для фарша необходимо насухо протирать.

После чистки смажьте нож и решетки растительным маслом.

ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ХРАНЕНИЕ



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

Устройство 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%.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации.
- Перед первым использованием промойте все съемные детали мясорубки.
- Перед включением в сеть убедитесь, что аппарат собран согласно руководства по эксплуатации.
- Поддерживайте в чистоте корпус мясорубки. При чистке соблюдайте инструкции, приведенные в разделе **Чистка и хранение**.
- Не допускайте попадания инородных тел и жидкости в корпус прибора, это может привести к его повреждению.
- 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.
- Не мойте загрузочный отсек и съемные детали в посудомоечной машине.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а так же лицами с недостаточным опытом и знаниями.
- Мясорубка предназначена для домашнего использования.
- Во избежание появления ржавчины нож и решетки для фарша необходимо насухо протирать.
- 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.
- Предохранитель шнека предназначен для защиты повреждений редуктора и двигателя при перегрузке. Повреждение предохранителя не является гарантийным случаем.
- Не погружайте корпус с двигателем, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость.
- Во время работы мясорубки не проталкивайте продукты пальцами или посторонними предметами, используйте толкатель, который идет в комплекте.
- Не используйте для переработки в мясорубке замороженные продукты.
- Не измельчайте в мясорубке твердые продукты. Мясо предварительно нужно отделить 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.

МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- При обнаружении неисправностей в работе или повреждений любого рода 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 8 800 700 55 88.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мясорубка: 1 шт.

Решетка для фарша: 3 шт.

Основной нож: 1 шт.

Нож-прикат: 1 шт.

Шнек: 1 шт.

Толкатель для мяса: 1 шт.

Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном: 1 шт.

Набор для терки и шинковки

Овощерезка: 1 шт.

Толкатель для овощей: 1 шт.

Нож для терки: 2 шт.

Нож для шинковки: 1 шт.

Набор насадок

Насадка для колбас: 2 шт.

Насадка кеббе: 2 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50/60 Гц

Номинальная мощность: 800 Вт

Максимальная мощность: 2300 Вт

Габариты (В×Ш×Г): 38×19×30 см

Вес: 5,6 кг

Сделано в Китае

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

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.ЭМ02.В.00397.

Срок действия — с 11.12.15 по 10.12.17 включительно.

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

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

8 800 700 55 88 (служба информационной поддержки).

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 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 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	МЯСОРУБКА
Модель	М700
Серийный номер
Дата приобретения
Информация о фирме-продавце (наименование, юридический адрес)

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

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.

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.
(495) 755-85-20

Актуальную информацию о наличии сервисных центров в вашем регионе можно найти на сайте www.bogk.ru или по телефону 8 800 700 55 88.

