

BORK

МИКСЕР В 711

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
МИКСЕР В 711



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.



6 СКОРОСТЕЙ РАБОТЫ

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



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 ручную очистку чаши перед мытьем.



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.

СТЕКЛЯННАЯ ЧАША

Стеклянная чаша объемом 4,7 л с удобной ручкой для переноса просто и надежно крепится в нише. Поверните чашу по часовой стрелке, чтобы зафиксировать ее положение.



ВЫСОКАЯ МОЩНОСТЬ 900 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. Миксер оснащен удобной ручкой и выступом для переноски прибора.



АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ

Система управления автоматически отключает двигатель во избежание перегрева при чрезмерных нагрузках.

В случае перегрева поверните регулятор скорости миксера в положение 0, отключите миксер от электросети и дайте ему остыть в течение 15 минут.

Кнопка фиксации
положения моторной части

Регулятор скорости

Моторная часть

Ручка для переноски

Стеклянная чаша объемом 4,7 л

Отсек для сетевого шнура



Стеклянная чаша



Насадка-кондитер



Насадка-тестомес



Насадка-взбиватель

РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ

- Для того чтобы изменить скорость смешивания, постепенно перемещайте регулятор скорости от минимального значения 0 до необходимой скорости.

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, смесь для тортов, печенье, глазурь, картофельное пюре).

- Для того чтобы установить насадку, переведите регулятор скорости в положение 0 и отключите прибор от сети.
- 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.
- Прежде чем снять насадку, также переведите регулятор скорости в положение 0 и отключите прибор от сети. Чтобы снять насадку, сначала слегка надавите на нее, затем поверните против часовой стрелки и снимите с привода.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Перед первым использованием миксера удалите все упаковочные материалы. Чашу, насадки 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.

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.

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 сухую салфетку.

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°C 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.
- Миксер предназначен для домашнего использования.
- Съёмные насадки, чаша и обод чаши имеют естественный износ, срок эксплуатации зависит от аккуратности и частоты использования.
- 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.
- Не удаляйте и не повреждайте шильд с информацией о приборе и его серийном номере. Он необходим для идентификации прибора в случае возникновения неисправности.

- 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 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 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: 900 Вт
 Объем чаши: 4,7 л
 Габариты (В×Ш×Г): 360×205×350 мм
 Вес: 6,05 кг
 Сделано в Китае

Информация о назначении изделия: устройство предназначено для смешивания, взбивания, замешивания. Специальные условия реализации не установлены.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Миксер: 1 шт.
 Насадка-кондитер: 1 шт.
 Насадка-тестомес: 1 шт.
 Насадка-взбиватель: 1 шт.
 Стеклянная чаша: 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 № TC RU C-DE.AC11.B.00176.

Срок действия — с 24.08.2017 по 23.08.2020 включительно.

Орган по сертификации продукции и услуг — ООО «Полисерт-консалт».

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



ДЕКАНТЕР Z600

- Равномерное насыщение напитка очищенным кислородом
- Преобразует «молодое» вино в «зрелое» за несколько минут
- Нейтрализует и смягчает танины
- Возможна работа от аккумулятора
- Объем графина 750 мл



БЛЕНДЕР B802

- 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

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



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	МИКСЕР	Дата изготовления закодирована в серийном номере изделия, например:
Модель	В 711	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.

