

BORK

МЯСОРУБКА М 501

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЯСОРУБКА М 501





ВЫСОКАЯ МОЩНОСТЬ

Двигатель мощностью 2000 Вт и две скорости работы позволяют получать качественный фарш из любого типа мяса.

ШИРОКИЙ СПЕКТР ВОЗМОЖНОСТЕЙ

Нож из легированной стали и три решетки для фарша позволяют готовить самые разнообразные блюда от рубленого бифштекса до паштета. Насадка для нарезки кубиками и двусторонняя насадка терка/шинковка упрощают приготовление разнообразных салатов, супов, закусок и гарниров. С помощью насадок для кеббе и колбас ваши домашние блюда станут еще разнообразнее.



СИСТЕМА РЕВЕРСА

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

СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ ДВИГАТЕЛЯ ПРИ ПЕРЕГРЕВЕ

Если температура двигателя достигнет критического значения, мясорубка отключится.

Толкатель для мяса

Кнопка режима реверса

Кнопка включения / выключения
и выбора скорости

Фиксатор решетки
для фарша

Кнопка включения / выключения
электропитания



Металлический
загрузочный лоток

Загрузочная часть
для мяса

Сверхпрочный нож
из легированной стали

Решетка для фарша

ОВОЩЕРЕЗКА

Фиксаторы

Крепежный стержень

Загрузочная часть



Толкатель

Загрузочный желоб

Крышка загрузочной части

Насадка для нарезки кубиками

Решетка

Держатель насадки

Двусторонняя насадка терка/шинковка

Соединительный блок

Набор решеток для фарша

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

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

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

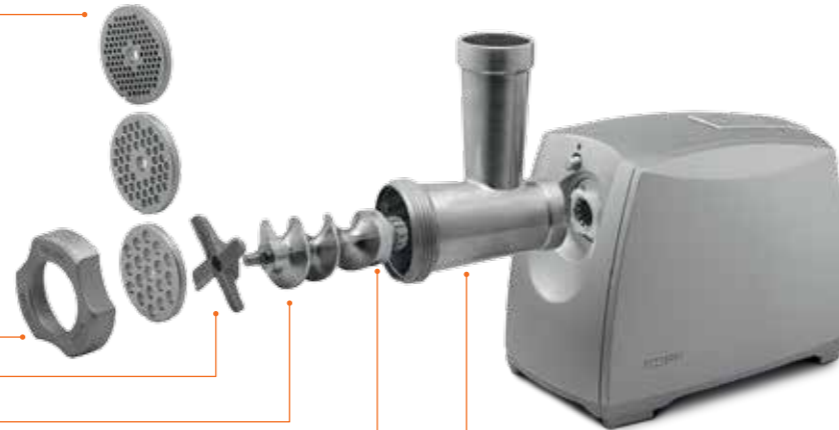
Фиксатор решетки для фарша

Нож

Шнек

Предохранитель шнека

Загрузочная часть



- Удалите и безопасно утилизируйте все упаковочные материалы.
- Перед первым использованием промойте шнек, нож, загрузочную часть для мяса, загрузочный лоток, решетки и толкатель, овощерезку под проточной водой и просушите.
- Присоедините загрузочную часть для мяса к основанию с двигателем и зафиксируйте ее, слегка повернув влево.
- Установите шнек в загрузочную часть для мяса.
- Наденьте нож на шнек таким образом, чтобы режущий край ножа был с внешней стороны.
- Установите решетку для фарша на вал шнека и плотно закрутите фиксатор.
- Установите лоток на загрузочную часть для мяса.

ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К РОЗЕТКЕ

- Не прикасайтесь влажными руками к вилке шнура питания.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением (при отсутствии заземления, выполненного в соответствии с местными правилами, изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо) снимает с себя всякую ответственность по возмещению ущерба).
- Извлекая вилку из розетки, не тяните за шнур; беритесь только за вилку.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Подготовьте мясо к переработке, удалив кости, хрящи, сухожилия, и нарежьте ломтиками.
- Подключите мясорубку к электросети.
- Для включения мясорубки один раз нажмите кнопку ON/OFF. По умолчанию устанавливается высокая скорость.
- Чтобы перейти на низкую скорость, нажмите повторно кнопку ON/OFF.
- Чтобы выключить мясорубку, нажмите 3-й раз кнопку ON/OFF.

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



Предназначена для нарезки моркови, картофеля, кабачков и других твердых и вареных овощей кубиками для приготовления салатов, запеканок, 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.

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


Обеспечивает мелкое измельчение продуктов с одной стороны лезвия и нарезку на маленькие ломтики с другой стороны.

- Установите соединительный блок в мясорубку и поверните против часовой стрелки.
- Сверху установите загрузочную часть, повернув против часовой стрелки.



- Установите крепежный стержень и на него двустороннюю насадку терку/шинковку нужной стороной.



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

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.

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

- 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. Используйте низкую скорость работы для насадок КЕББЕ и приготовления домашних колбас.
- Наполните загрузочную часть для мяса начинкой для колбас.
- Подавайте рубленое мясо или фарш в загрузочную часть порциями при помощи толкателя. Контролируйте наполнение оболочки, придерживая ее рукой.
- После завершения работы нажмите кнопку включения/выключения и отсоедините мясорубку от электросети.




Насадка КЕББЕ
Используется для приготовления люля-кебаб и сарделек.

Насадка для колбас
Предназначена для приготовления сосисок и домашних колбас.

РЕВЕРС

- Если в процессе прокрутки мяса шнек перестает вращаться, необходимо отключить мясорубку, нажав 1 или 2 раза кнопку ON/OFF, в зависимости от первоначальной скорости работы мясорубки.
- Для включения функции реверса нажмите и удерживайте кнопку REVERSE в течение 5–7 секунд, пока засор не будет устранен.
- Далее используйте мясорубку в обычном режиме.

РАЗБОРКА

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

ЧИСТКА

- Перед чисткой отключите мясорубку от электросети (см. раздел Разборка).
- Тщательно промойте все съемные детали и насадки 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.

После чистки необходимо смазать нож и решетки растительным маслом.

Во избежание появления ржавчины нож и решетки для фарша необходимо насухо протирать. Не мойте загрузочную часть и съемные детали в посудомоечной машине.

ЧИСТКА НАСАДКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ



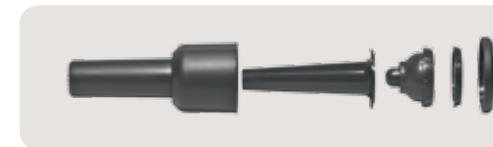
- С помощью специальной щетки очистите насадку для нарезки кубиками.
- Промойте все съемные части в проточной воде с помощью специального моющего средства и протрите сухой салфеткой.

Будьте осторожны, режущая часть насадки очень острая.

- Отключите мясорубку от электросети (см. раздел Разборка).
- Откройте металлические фиксаторы, которые находятся на держателе насадки.
- Извлеките насадку.

ХРАНЕНИЕ

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



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

- Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации.
- Перед первым использованием промойте все съемные детали мясорубки.
- Перед включением в сеть убедитесь, что аппарат собран согласно руководству по эксплуатации.
- Поддерживайте в чистоте корпус мясорубки.
- При чистке соблюдайте инструкции, приведенные в разделе Уход и чистка.
- 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.

- Перед эксплуатацией устройства удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют указанным на этикетке устройства.
- 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 также 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, предохранитель на овощерезке 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 и предохранитель овощерезки предназначены для защиты редуктора и двигателя от повреждений 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 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, 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: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Номинальная мощность: 600 Вт

Максимальная мощность: 2000 Вт

Габариты (В×Ш×Г): 27×27×38 см

Вес: 7,09 кг

Сделано в Китае

Информация о назначении изделия:

устройство предназначено для измельчения

мяса и рыбы при приготовлении фарша

из них, а также для измельчения и нарезки

овощей.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мясорубка: 1 шт., нож: 1 шт., шнек: 1 шт.

Решетка для фарша: 3 шт.

Фиксатор решетки для фарша: 1 шт.

Загрузочная часть для мяса: 1 шт.

Загрузочный лоток для мяса: 1 шт.

Толкатель для мяса: 1 шт.

Насадка для колбас: 1 шт.

Насадка 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/шинковки:

1 шт.

Руководство по эксплуатации с гарантийным

талоном: 1 шт.

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).

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>.

Специальные условия реализации не установлены.

Товар сертифицирован № TC RU C-DE.A16.B.18009.

Срок действия — с 08.11.2016 по 07.11.2018 включительно.

Орган по сертификации продукции — «СТРОЙВЕНТМАШ» НП «Научно-исследовательский и технический центр «СТРОЙВЕНТМАШ».

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](http://www.bork.ru).

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 МЯСОРУБКА

Модель М 501

Серийный номер

Дата приобретения

Информация о фирме-продавце
(наименование, юридический адрес)

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.

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.

