

BORK

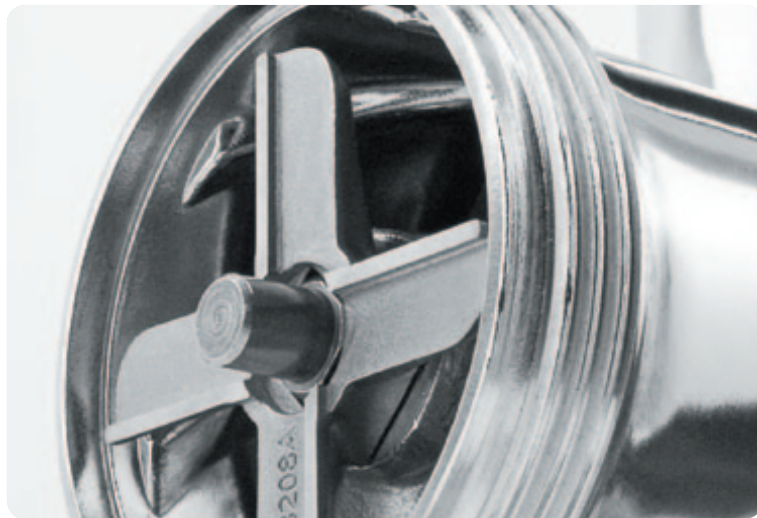
МЯСОРУБКА М501

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЯСОРУБКА М501





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.

УСТРОЙСТВО

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

Диаметр
отверстий: 8 мм



Диаметр
отверстий: 4,5 мм



Диаметр
отверстий: 3 мм

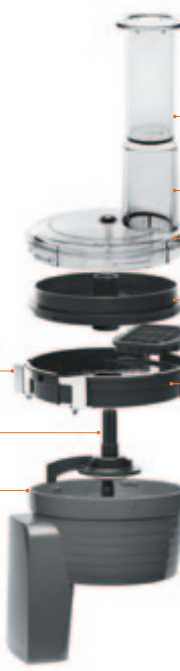


ОВОЩЕРЕЗКА

Фиксаторы

Крепежный стержень

Загрузочная часть



УСТРОЙСТВО

Толкатель

Загрузочный желоб

Крышка загрузочной части

Насадка для нарезки кубиками

Решетка

Держатель насадки

Двусторонняя насадка терка/шинковка

Соединительный блок



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.



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

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.

НАСАДКА ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ



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.



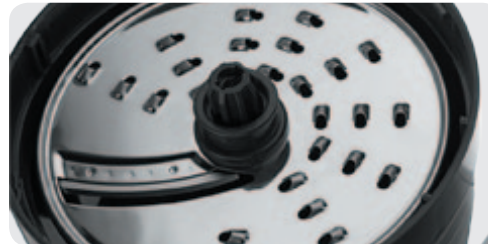
- Установите крышку, наклонив на себя, таким образом, чтобы рисунок  на крышке совпал с риской на загрузочной части, и поверните против часовой стрелки.

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

ДВУСТОРОННЯЯ НАСАДКА ТЕРКА/ШИНКОВКА

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.
- Плотнo 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 ДЛЯ КЕББЕ И КОЛБАС



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 используете 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, смоченным 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.
- Затем 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 °C и относительной влажности не более 65%.

КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

400 г телятины, 100 г мякоти белого хлеба,
100 мл молока, соль по вкусу.

Телятину пропустите через мясорубку 2 раза или измельчите в блендере BORK. К фаршу добавьте размягченный в молоке и отжатый хлеб, посолите, тщательно перемешайте. Из подготовленной массы сформируйте небольшие котлеты.

Накройте фольгой и готовьте в пароварке BORK 30 минут. Подавайте с овощным гарниром.

МЯСНЫЕ ЗРАЗЫ

600 г нежирной говядины, 100 г белого хлеба
без корки, 2 ст.л. сливочного масла, 2 яйца,
150 мл молока, соль по вкусу.

Приготовьте омлет. Для этого взбейте яйца, смешайте с 3 столовыми ложками молока, добавьте щепотку соли, пожарьте. Остудите и мелко его нарубите. Говядину пропустите через мясорубку 2 раза, добавьте размягченный в молоке хлеб, растопленное сливочное масло, посолите, тщательно перемешайте. Из фарша сделайте 8 круглых лепешек. На середину каждой положите омлет и соедините края. Выложите зразы в пароварку BORK и готовьте 30 минут. Подавайте, полив растопленным сливочным маслом.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

600 г баранины, 40 г курдючного сала, 40 г репча-
того лука, 1/2 лимона, 4 зубчика чеснока,
4–5 веточек кинзы, 4–5 веточек петрушки, бази-
лик, 1 лаваш, соль и красный перец по вкусу.

Баранину, очищенную от пленок и жира, вместе с курдючным салом пропустите через мясорубку. Очищенный лук, чеснок и кинзу измельчите в блендере BORK до однородной консистенции. Мясную и луковую смесь, соль, красный перец, сок 1/2 лимона перемешайте. Затем поместите в холодильник на 20 минут. Сделайте из фарша люля-кебаб — продолговатые колбаски небольшого размера. Обжарьте на гриле BORK в течение 10 минут, заверните в лаваш вместе с петрушкой и базиликом.

ЕЖИКИ РЫБНЫЕ С РОЗМАРИНОМ

300 г риса, 500 г рыбы, 1 яйцо, 1 луковица,
веточка розмарина, соль, перец по вкусу.

Рис отварите и остудите. Рыбу пропустите через мясорубку, добавьте пассерованный лук, яйцо и рис, измельченный розмарин, соль, перец. Сформируйте круглые ежики и готовьте их в пароварке BORK 30 минут.

КОЛБАСА ДОМАШНЯЯ

1 кг свинины (шейная часть), 100 г шпика,
100 мл молока (3,2%), 10 зубчиков чеснока,
50 г сухих соленых свиных кишок, 1 ч.л. соли,
черный свежемолотый перец, молотый лавровый
лист по вкусу.

Нарежьте мясо и шпик кубиками 1–2 см. Смешайте мясо, шпик и молоко, добавьте соль, перец и лавровый лист. Готовую смесь оставьте промариноваться на 30 минут. Добавьте мелко рубленный чеснок и пропустите через мясорубку. Установите в мясорубку насадку для колбас и наденьте на нее большую часть оболочки. Когда оболочка начнет наполняться начинкой, завяжите на ее конце узел.

Если вы сначала завяжите узел, а потом начнете ее заполнять, в колбасе образуется воздушный пузырь.

Продолжайте наполнение оболочки, равномерно спуская ее с насадки. Перекрутите колбасу через равные участки, делая полный оборот, и перевяжите ниткой. Колбасу отварите в бульоне (при диаметре 4 см около 20 минут), предварительно проколов оболочку в нескольких местах. Вареную колбасу смажьте жиром и обжарьте на гриле BORK около 10 минут до румяной корочки.

САЛАТ «ВАЛЬДОРФ»

2 средних зеленых яблока, 100 г грецких орехов, 2 ст.л. лимонного сока, 2–3 горошины свежемолотого черного перца, 3 горошины душистого свежемолотого перца, 100 г майонеза, 4 ст.л. сливок, 250 г сельдерея, соль по вкусу.

Черешки сельдерея очистите от верхней кожицы, вымойте и нарежьте с помощью двусторонней насадки терки. Яблоки очистите, нарежьте с помощью специальной насадки на кубики, сбрызните лимонным соком. Орехи порубите. Положите ингредиенты в миску и перемешайте. Сливки слегка взбейте, смешайте с майонезом, лимонным соком, солью, черным и душистым перцем. Заправьте салат и поставьте на 2 часа в холодильник.

САЛАТ «ИСПИРАЗЬЕН»

400 грудинки копченой, 2 помидора, 1 огурец, 200 г сыра фетакса, 1 болгарский перец, 100 г салата айсберг, соль, перец черный по вкусу.

Огурец, болгарский перец и салат айсберг нарежьте с помощью специальной насадки кубиками. Грудинку, сыр и помидоры нарежьте кусочками произвольного размера. Чтобы салат был мягче, снимите с огурца кожуру. Смешайте салат в миске с крышкой, предварительно добавив соль и перец по вкусу. Помидоры и болгарский перец дадут сок, впитают аромат копченной грудки, соль и перец.



- Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации.
- Перед первым использованием промойте и просушите все съемные детали мясорубки.
- Перед эксплуатацией устройства удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют указанным на этикетке устройства.
- Поддерживайте в чистоте корпус мясорубки. При чистке соблюдайте инструкции, приведенные в разделе **Чистка**.
- Устанавливайте мясорубку только на сухую ровную поверхность.

- Не касайтесь движущихся частей мясорубки во время ее работы.
- Запрещается измельчать в мясорубке твердые продукты, а также кости, хрящи, сухожилия и орехи.
- Не мойте загрузочный отсек и съемные детали в посудомоечной машине.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур.
- Перед началом работы убедитесь в том, что мясорубка правильно собрана.
- Никогда не погружайте корпус с двигателем, сетевой шнур или вилку сетевого шнура

- в воду или иную жидкость. Не допускайте образования на них водного конденсата.
- Не используйте для переработки в мясорубке замороженные продукты.
- Не мойте загрузочный отсек и съемные детали в посудомоечной машине.
- Всегда отключайте мясорубку от электросети по окончании использования, перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой прибора.
- Запрещается проталкивать продукты в загрузочную часть какими-либо предметами. При необходимости используйте толкатель.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Во избежание появления ржавчины нож и решетки для фарша необходимо насухо протирать.
- Не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Не перегружайте мясорубку. При блокировке шнека немедленно остановите мясорубку и очистите шнек, нож от остатков продуктов.
- Перед эксплуатацией устройства удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют указанным на этикетке устройства.
- Транспортировка изделия допускается только в заводской упаковке, а также в зафиксированном вертикальном 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 www.bork.ru или по телефону 8 800 700 55 88.

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.

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.

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.AY14.B.00870.

Срок действия — с 28.10.2014 по 27.10.2016 включительно.

Орган по сертификации продукции и услуг — ООО «Сертификация-ПТС».

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.

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 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

- Съёмный термощуп 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	M501	
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.bork.ru или по телефону 8 800 700 55 88.

