

**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 ЭРГНОМИКА

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](http://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](http://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