

BORK

КУХОННЫЙ КОМБАЙН В803

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

КУХОННЫЙ КОМБАЙН B803





УНИВЕРСАЛЬНЫЙ КОМПЛЕКТ НАСАДОК И НОЖЕЙ

Предоставляет большой выбор возможностей для приготовления разнообразных блюд — от салатов до кондитерских изделий.

Многофункциональные насадки и ножи заменят ряд приборов на вашей кухне: миксер, ломтерезку, терку, блендер, мясорубку и другие устройства.



ВМЕСТИТЕЛЬНАЯ РАБОЧАЯ ЧАША

Основная чаша объемом 2 литра с удобной ручкой для переноса просто и надежно фиксируется на основании с двигателем. Чаша снабжена съемной крышкой для защиты от брызг и широким загрузочным желобом для добавления ингредиентов во время работы.

ШИРОКИЙ ЗАГРУЗОЧНЫЙ ЖЕЛОБ

Позволяет экономить время: вы можете загружать продукты целиком, не разрезая их на части.



ВЫСОКАЯ МОЩНОСТЬ

Надежный индукционный двигатель мощностью 1000 Вт позволяет быстро и эффективно смешивать, измельчать, резать, шинковать продукты разной консистенции для самых разнообразных блюд.

При высоких нагрузках двигатель контролирует обороты и автоматически регулирует мощность в зависимости от объема и степени твердости продуктов.



ВСТРОЕННЫЙ ФИКСАТОР

Обеспечивает включение прибора только в случае правильной установки всех деталей: чаши на основание с двигателем, крышки, а также большого толкателя для продуктов.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРУЗКИ ДВИГАТЕЛЯ

Комбайн оснащен автоматическим устройством безопасности, которое предохраняет двигатель от выхода из строя при перегреве во время работы с максимальной нагрузкой. В случае перегрева двигателя защита автоматически отключит кухонный комбайн.

УСТРОЙСТВО



УСТРОЙСТВО



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Пульсовый режим работы

Режим непрерывной работы /пауза

Кнопка включения/выключения комбайна



СБОРКА

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите упаковочные материалы и наклейки с кухонного комбайна.
- Промойте все съемные детали проточной водой.
- Протрите сухой мягкой тканью.

См. раздел «Чистка и хранение».

Будьте осторожны при обращении с ножами и насадками: лезвия и режущие кромки очень острые.

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.

СБОРКА

- Установите основание с двигателем на сухую горизонтальную поверхность.

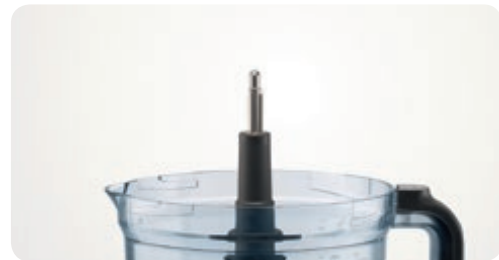


- Установите основную чашу на основание с двигателем.



- Зафиксируйте чашу, повернув ее по часовой стрелке до упора.

Установка насадок



- Установите крепежный стержень на приводной вал.



- Установите насадку на металлический штифт крепежного стержня и протолкните до упора.

Установка ножей



- Установите крепежный стержень на приводной вал.
- Установите нож на приводной вал и протолкните до упора.

Установка малой чаши



- Установите малую чашу.



- Установите нож-измельчитель в малую чашу на приводной вал и протолкните до упора.



- Установите крышку.

Ручка крышки при установке должна находиться немного правее ручки чаши.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Зафиксируйте крышку, повернув ее по часовой стрелке до упора.

Рукоятки чаши и крышки должны соединиться.

- Подсоедините прибор к электросети.

Кухонный комбайн не будет работать, если основная чаша, крышка или большой толкатель установлены неправильно.

Силиконовый уплотнитель, расположенный в нише внешнего обода крышки кухонного комбайна, обеспечивает герметичность соединения крышки и рабочей чаши.

- Добавьте необходимые ингредиенты в чашу кухонного комбайна.
- Нажмите на кнопку POWER/OFF для включения кухонного комбайна.
- Нажмите на кнопку START/PAUSE для включения двигателя и непрерывной работы.
- При необходимости кратковременной работы комбайна с максимальной мощностью нажмите на кнопку PULSE и удерживайте ее.

ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

- Прежде чем снять крышку, убедитесь, что ножи/насадки полностью остановлены.
- Нажмите на кнопку POWER/OFF для выключения кухонного комбайна. При этом индикация всех кнопок панели управления должна отключиться.
- Отсоедините прибор от электросети.
- Снимите крышку комбайна, повернув ее против часовой стрелки.
- Извлеките насадку/нож/крепежный стержень.
- Снимите основную чашу, повернув ее против часовой стрелки.

СИСТЕМА НОЖЕЙ С ЧЕТЫРЬМЯ ЛЕЗВИЯМИ QUAD BLADE

Система ножей используется для измельчения мяса, фруктов, овощей, орехов, сухофруктов, льда, при приготовлении паштетов, соусов, супов-пюре, детского питания, кондитерских изделий, а также для получения панировочных сухарей.

Конечная консистенция определяется типом продукта и продолжительностью обработки.

При обработке более плотных ингредиентов используйте кнопку PULSE (пульсовый режим).

Система ножей укомплектована специальной защитной оболочкой для хранения, благодаря которой лезвие ножа останется острым и в то же время убережет ваши руки от случайных порезов.

Перед обработкой таких продуктов, как мясо, фрукты или овощи, порежьте их кубиками размером 2–3 см.

При использовании пульсового режима обрабатывайте не более 4 чашек (1000 мл) сухих продуктов (мясо, овощи, фрукты, орехи, зелень) одновременно.

Не превышайте уровень жидкости легкой консистенции (бульон, молочный коктейль) в 1500 мл, а густой консистенции (супы-пюре, соусы, жидкое тесто) — в 1000 мл.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НОЖЕЙ И НАСАДОК

МАЛАЯ ЧАША И НОЖ-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

Малая чаша служит для обработки небольшого количества ингредиентов. Количество ингредиентов легко рассчитать — на чаше есть мерная шкала.

Нож-измельчитель может использоваться для резки, смешивания и обработки овощей, зелени, шоколада и даже льда.

Зелень для измельчения должна быть чистой и сухой. При смешивании вареных продуктов и при приготовлении детского питания добавьте немного жидкости в чашу.

НАСАДКА С РЕГУЛИРОВКОЙ ТОЛЩИНЫ НАРЕЗКИ

Предназначена для нарезки фруктов и овощей.

Толщина ломтика зависит от заданного значения, а форма — от расположения в загрузочном желобе. Регулировка плавная — 24 регулируемых положения толщины нарезки: от 0,5 до 8 мм.

Для регулировки толщины нарезки поверните регулировочный циферблат на нижней стороне насадки, удерживая насадку за внешний край. Графическая стрелка укажет высоту, на которую установлена насадка.

На обратной стороне насадки находится противовес, который снижает вибрацию при вращении.

Следите за тем, чтобы продукт плотно прилегал к лезвию насадки.

Обрабатывайте продукты, используя кнопку START/PAUSE.

При необходимости нарежьте продукты в соответствии с шириной/высотой загрузочного желоба (не более 7 см при вертикальной загрузке, 13 см — при горизонтальной загрузке).

АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ЗАЩИТЫ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ

Двигатель защищен от перегрузки автоматическим выключателем, срабатывающим при перегреве. Если кухонный комбайн перегружен или работает слишком долго, то комбайн отключится.

Чтобы продолжить использование, необходимо выключить его и дать остыть в течение 30 минут. После этого можно продолжить работу.

СОВЕТЫ

- Будьте осторожны при обращении с ножами и насадками: лезвия и режущие кромки очень острые.
- Установите насадку прежде, чем добавить продукт.
- Прежде чем снять крышку, убедитесь, что ножи/насадки полностью остановлены.
- В первую очередь в чашу помещайте сухие или густые ингредиенты, а затем добавляйте жидкость.
- Заполняйте загрузочный желоб равномерно по всей ширине.
- Насадки и ножи для обработки в основной чаше не предназначены для работы в малой.

- Нож-измельчитель предназначен для использования только в малой чаше.
- Перед обработкой фруктов и овощей выньте из них косточки и семена, из мяса/птицы/рыбы удалите кости во избежание повреждения ножей.
- Не перегружайте чашу — не заполняйте ее выше отметки максимального уровня. Чрезмерное количество продуктов может остановить двигатель.

Перед чисткой всегда вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.

Не используйте для чистки кухонного комбайна проволочные мочалки, химикаты, абразивные чистящие средства, средства, содержащие сульфаниламидную или лимонную кислоту.

Не рекомендуется мыть какие-либо части кухонного комбайна или дополнительные приспособления в посудомоечной машине.

Наружная часть корпуса

Сначала протрите влажной салфеткой, смоченной моющим средством, а затем мягкой сухой салфеткой или используйте специальное средство для чистки пластиковых поверхностей.

Основная и малая чаши, крышка, большой и малый толкатели

Для облегчения процесса чистки все съемные части прибора сразу после использования необходимо промывать проточной водой с использованием мягких моющих средств.

Насадки/ножи/крепежный стержень

После каждого использования тщательно мойте насадки/ножи/крепежный стержень. Используйте мягкие моющие средства.

ХРАНЕНИЕ

- Убедитесь, что все съемные части комбайна чистые и сухие.
- Систему ножей с четырьмя лезвиями QUAD BLADE храните в специальной защитной оболочке.
- Храните все насадки в специальном контейнере в недоступном для детей месте.
- Не рекомендуется хранить кухонный комбайн с зафиксированной чашей или крышкой.

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

Неисправность	Решение
Двигатель не запускается	• Убедитесь в том, что кухонный комбайн подключен к электросети. • Убедитесь в том, что основная чаша, крышка и большой толкатель установлены правильно
Кухонный комбайн останавливается во время работы	• Убедитесь в том, что крышка зафиксирована. • Убедитесь в том, что кухонный комбайн не перегружен. При превышении максимальной загрузки удалите некоторое количество ингредиентов и продолжите обработку. • Возможно, комбайн перегрелся, дайте остыть прибору в течение 30 минут
Двигатель теряет обороты во время работы	• При превышении максимальной загрузки удалите некоторое количество ингредиентов и продолжите обработку
Продукт обрабатывается неравномерно	• Перед обработкой нарежьте ингредиенты кубиками размером 2–3 см. • Обрабатывайте продукты партиями, избегайте перегрузки комбайна
Кухонный комбайн вибрирует/перемещается во время работы	• Убедитесь в том, что основание с двигателем чистое и сухое. • Не превышайте уровень максимальной загрузки

При использовании твердых продуктов возможна вибрация кухонного комбайна, что допустимо и не является неисправностью.

- Перед началом использования кухонного комбайна внимательно прочитайте и сохраните это руководство по эксплуатации, чтобы иметь возможность обратиться к нему в будущем.
- Перед эксплуатацией устройства удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют указанным на этикетке устройства.
- Устанавливайте прибор только на сухую ровную горизонтальную поверхность.
- Не перемещайте работающий кухонный комбайн.
- 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).
- Никогда не погружайте основание с двигателем, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость.
- Не допускайте образования на них водного конденсата, не эксплуатируйте кухонный комбайн в местах с повышенной влажностью.
- Не допускайте попадания жидкости или инородных тел в корпус прибора, это может привести к его повреждению.
- Будьте осторожны при обращении с ножами и насадками: лезвия и режущие кромки очень острые.
- Ножи, насадки, основная и малая чаши имеют естественный износ, срок эксплуатации зависит от частоты и аккуратности использования.
- Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от источников тепла.
- Перед началом работы убедитесь в том, что прибор правильно и полностью собран.
- Кухонный комбайн не предназначен для самостоятельного использования детьми и людьми с ограниченной дееспособностью без надлежащего присмотра.
- Отсоедините прибор от сети перед установкой и снятием каких-либо частей, после использования и перед чисткой.
- Не проталкивайте продукты в загрузочный желоб пальцами или кухонными принадлежностями. Всегда используйте толкатели для продуктов.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Никогда не используйте крышку для остановки комбайна, используйте для этой цели кнопку POWER/OFF.
- Не используйте горячие или кипящие жидкости. Дайте им остыть перед тем, как помещать в чашу.
- Не используйте какие-либо части кухонного комбайна в микроволновой печи.
- Данное устройство предусмотрено для использования только в домашних условиях.
- Не распыляйте и не наносите на прибор какие-либо химикаты.
- Не удаляйте и не повреждайте шильд с информацией о приборе и его серийном номере. Он необходим для точной идентификации прибора в случае возникновения неисправности.
- 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 обратиться к разделу **Диагностика и устранение неисправностей**.

В случае если неисправность прибора не удалось устранить, немедленно прекратите его использование и передайте 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

Мощность: 1000 Вт

Габариты (В×Ш×Г): 425×190×245 мм

Вес: 9,3 кг

Сделано в Китае

Информация о назначении изделия: устройство предназначено для измельчения, нарезки и смешивания продуктов.

Специальные условия реализации не установлены.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Основание комбайна: 1 шт.

Основная чаша: 1 шт.

Малая чаша: 1 шт.

Крепежный стержень: 1 шт.

Контейнер для хранения насадок: 1 шт.

Насадка с регулировкой толщины нарезки: 1 шт.

Двусторонняя терка: 1 шт.

Система ножей с четырьмя лезвиями

QUAD BLADE: 1 шт.

Нож-измельчитель: 1 шт.

Тестомес: 1 шт.

Большой толкатель: 1 шт.

Малый толкатель/мерный стакан: 1 шт.

Лопатка: 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 www.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 4 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.00200.

Срок действия — с 05.11.2015 по 04.11.2017 включительно.

Орган по сертификации продукции — ООО «СЕРТИФИКО».

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



КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ C805

- Возможность программирования
- Кофемолка с 45 степенями помола
- Функция автоматической утрамбовки
- 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 2 лет 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 законодательством о защите прав потребителей, гарантийный срок и срок службы исчисляются с даты изготовления изделия.

Изделие	КУХОННЫЙ КОМБАЙН	
Модель	B803	
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.

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.

