

# BERK

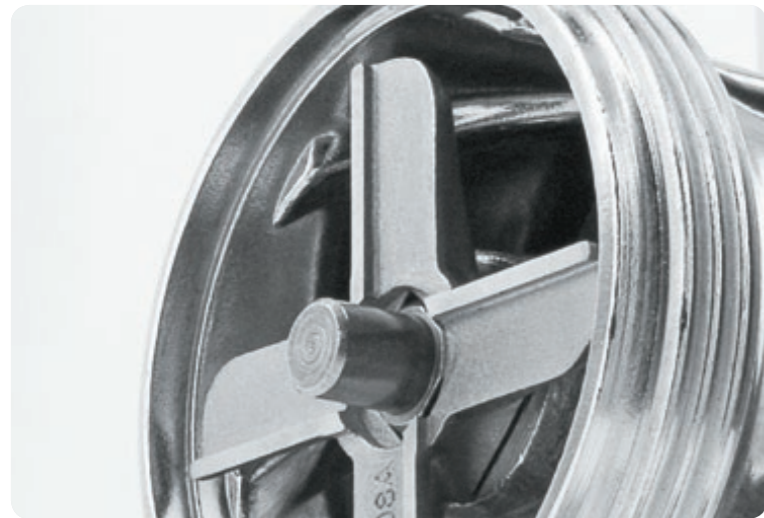
МЯСОРУБКА М401

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## МЯСОРУБКА М401





## СВЕРХПРОЧНЫЙ НОЖ ИЗ ЛЕГИРОВАННОЙ СТАЛИ

Нож из легированной стали и 3 решетки для фарша позволяют готовить самые разнообразные блюда от рубленого бифштекса до паштета. Набор овощерезок незаменим при приготовлении закусок и салатов.

## УСОВЕРШЕНСТВОВАННАЯ СИСТЕМА РЕВЕРСА

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

## ИНФОРМАТИВНЫЙ LCD-ДИСПЛЕЙ

На дисплее отображается информация о температуре двигателя, времени и режиме работы мясорубки.

## ИНДИКАЦИЯ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ

Справа на дисплее отображается время работы мясорубки в минутах (min). Во время использования режима реверса или во время срабатывания системы автоматического отключения мясорубки при перегреве начинается обратный отсчет времени в секундах (sec).

## СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ ДВИГАТЕЛЯ ПРИ ПЕРЕГРЕВЕ

Если температура двигателя достигнет 80°C, раздастся звуковой сигнал и мясорубка автоматически выключится.

После того, как температура двигателя опустится до 70°C и предупредительная лампочка погаснет, вы можете использовать мясорубку.

Металлический загрузочный лоток

Сверхпрочный нож из легированной стали

Решетка для фарша

Фиксатор решетки для фарша

Информативный LCD-дисплей

Кнопка системы реверса

Кнопка включения/выключения двигателя



Диаметр  
отверстий: 8 мм



Диаметр  
отверстий: 4,8 мм



Диаметр  
отверстий: 3 мм



Овощерезка

Толкатель



Нож для тонкой  
шинковки

Нож  
для терки

Нож для крупной  
шинковки

- 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 4,8 мм рекомендуется для измельчения говядины, баранины и мяса птицы, а также овощей, твердых и полутвердых сортов сыра и очищенных орехов.

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



### МЯСОРУБКА

- Подготовьте мясо к переработке, удалив кости, хрящи, сухожилия, и нарежьте ломтиками.
- Подключите мясорубку к электросети и нажмите кнопку POWER.
- Нажмите кнопку включения/выключения (ON/OFF). Мясорубка начнет работать.

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

- Чтобы остановить двигатель, нажмите кнопку включения/выключения (ON/OFF).
- Чтобы выключить мясорубку, нажмите кнопку POWER.

### ОВОЩЕРЕЗКА

- Присоедините загрузочную часть для овощей к основанию с двигателем и зафиксируйте ее, слегка повернув влево.
- Вставьте необходимый нож для терки или шинковки в загрузочную часть для овощей.
- Установите фиксатор ножей, повернув его влево. Овощерезка готова к работе.



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК

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 порезать 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.
- Подавайте рубленое мясо или фарш в загрузочную часть порциями при помощи толкателя. Контролируйте наполнение оболочки, придерживая ее рукой.
- Наполните загрузочную часть для мяса начинкой для колбас.

- После завершения работы нажмите кнопку включения/выключения и отсоедините мясорубку от электросети.

**Насадка КУББЕ**

Используется для приготовления люля-кебаб и сарделек.

**Насадка для колбасы**

Предназначена для приготовления домашней колбасы.

## ЧИСТКА

Перед чисткой отключите вилку сетевого шнура от розетки электросети.

Тщательно промойте все съемные части мясорубки в горячей воде с моющим средством для посуды сразу после использования. Сполосните чистой холодной водой и высушите.

Наружную часть корпуса мясорубки протрите влажной салфеткой, смоченной мыльным раствором, а затем мягкой сухой салфеткой.

После чистки смажьте нож и решетки растительным маслом.

Во избежание появления ржавчины нож и решетки для фарша необходимо насухо протирать.

Не мойте загрузочный отсек и съемные детали в посудомоечной машине.



## КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

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

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 корок, 2 ст.л. сливочного масла, 2 яйца, 150 мл молока, соль.

Приготовьте омлет. Для этого взбейте яйца, смешайте с 3 ст.л. 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 репчатого лука, 1/2 лимона, 4 зубчика чеснока, 4–5 веточки кинзы, 4–5 веточки петрушки, базилик, 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 до полной однородности. 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 головка репчатого лука, веточка розмарина, соль, перец по вкусу.

Рис отварите и остудите. Рыбу пропустите через мясорубку, добавьте пассированный 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 мин. Добавьте мелко рубленный чеснок и пропустите через мясорубку. Установите в мясорубку большую 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 мин), предварительно проколов оболочку в нескольких местах. Вареную колбасу смажьте жиром и обжаривайте на гриле BORK около 10 мин до румяной корочки.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации.
- Перед первым использованием промойте все съемные детали мясорубки.
- Поддерживайте в чистоте корпус мясорубки. При чистке соблюдайте инструкции, приведенные в разделе **Чистка**.
- Устанавливайте мясорубку только на сухую ровную поверхность.
- Всегда отключайте мясорубку от электросети по окончании использования, перед сборкой, разборкой, чисткой и перед тем, как убрать ее на хранение.
- Не мойте загрузочный отсек и съемные детали в посудомоечной машине.
- Мясорубка не предназначена для использования детьми без надлежащего присмотра.
- Во избежание появления ржавчины нож и решетки для фарша необходимо насухо протирать.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование мясорубки и передайте ее в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.
- 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.
- Всегда используйте толкатель для продуктов.
- Не используйте для переработки в мясорубке замороженные продукты.

- Запрещается измельчать в мясорубке твердые продукты, а также кости, хрящи, сухожилия и орехи.
- В целях безопасности все работы по ремонту мясорубки должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров компании BORK.

Уважаемый покупатель, при возникновении любых вопросов, связанных с покупкой, эксплуатацией и обслуживанием техники BORK, вы можете проконсультироваться по телефону

**8 800 700 55 88**  
(служба информационной поддержки).

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Номинальная мощность: 750 Вт

Максимальная мощность: 1600 Вт

Габариты (В×Ш×Г): 35×19×35 см

Вес: 5,6 кг

Сделано в Китае

Информация о назначении изделия: устройство предназначено для измельчения мяса, рыбы, овощей при приготовлении фарша.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мясорубка: 1 шт.

Решетка для фарша: 3 шт.

Толкатель для мяса: 1 шт.

Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном: 1 шт.

### Набор для терки и шинковки

Овощерезка: 1 шт.

Толкатель: 1 шт.

Нож для терки: 1 шт.

Нож для шинковки: 2 шт.

### Набор насадок

Насадка для колбас: 1 шт.

Насадка КУББЕ: 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](http://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 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.AU14.B.00110.

Срок действия — с 31.01.2014 по 30.01.2016 включительно.

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

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 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 термошуп 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](http://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](http://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](https://facebook.com/BORKrus)

Актуальная информация о новинках, рецепты от ведущих шеф-поваров, вопросы и ответы в режиме on-line.



[youtube.com/bork](https://youtube.com/bork)

Видеорецепты, видеоинструкции, обзоры новинок.



[twitter.com/bork\\_rus](https://twitter.com/bork_rus)

Бренд-шеф BORK отвечает на вопросы по рецептуре и использованию техники.



[instagram.com/bork\\_com](https://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	М401
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.bogk.ru](http://www.bogk.ru) или по телефону 8 800 700 55 88.**

