

bernq

Гид-подсказка

для мясорубки BERNQ MG-M13

Что делать, если застряло + как правильно
мыть?



Если застряло

шаг 1

Сразу остановить



шаг 2

Нажмите “Стоп/Выключить”.



шаг 3

Не пытайтесь “додавить” толкателем силой — так чаще всего перегружают узел.



шаг 4

Включите “Реверс” на 2–3 секунды. **Реверс (аварийный ход назад)*



шаг 5

Верните “Старт” и продолжайте, но подавайте мясо порционно, без набивки горловины.

ЕСЛИ СНОВА КЛИНИТ

- 1 Отключите от сети
- 2 Разберите мясорубочную голову: гайка → решётка → нож → шнек.
- 3 Уберите причину: жилы, плёнки, комок мяса, который “закупорил” решётку.
- 4 Промойте решётку и нож (обычно именно там всё забивается), высушите и соберите обратно.

 Если клинит даже на мягком мясе :

Прекратите использование и отправьте в сервис. Регулярная работа “через усилие” сокращает ресурс двигателя.

ПОЧЕМУ КЛИНИТ ЧАЩЕ ВСЕГО (КОРОТКО)

- ✓ Много плёнок/жил, мясо комком
- ✓ Решётка забилась волокнами
- ✓ Слишком плотная подача (горловина “утрамбована”)



КАК ПРАВИЛЬНО МЫТЬ МЯСОРУБКУ (ЧТОБЫ НЕ ТУПИЛАСЬ И НЕ ПАХЛА)

СРАЗУ ПОСЛЕ РАБОТЫ (ЛУЧШИЙ СЦЕНАРИЙ)

“Прогон” для очистки:

Пропустите небольшой кусочек хлеба или пару ломтиков лука: это вытолкнет остатки мяса из шнека и решётки.

РАЗБОРКА

- ✓ Отключите от сети
- ✓ Снять голову и разобрать: гайка → решётка → нож → шнек.



МОЙКА ДЕТАЛЕЙ



Металлические детали промыть **тёплой водой с мягким средством**.



Решётку промывать щёткой с **мягкой щетиной (без металла)**, чтобы очистить отверстия.



Нож **не тереть абразивами** и не бить о раковину — кромка тупится.

СУШКА (ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ)

- Всё вытереть насухо сразу.
 - Решётку и нож досушить отдельно: влажность = запах + налёт.
 - Корпус - только протереть влажной салфеткой.
- ❗ Корпус и моторный блок не мыть под краном и не погружать в воду.

ЧЕГО НЕЛЬЗЯ ДЕЛАТЬ

- ✗ Нельзя мыть корпус/мотор под водой.
- ✗ Нельзя оставлять нож/решётки мокрыми или “в замоченном виде” надолго.
- ✗ Нельзя чистить решётку иглами/металлом (портятся отверстия и кромки).
- ✗ Нельзя мыть ножи и решётки жёсткими абразивами.

БЫСТРАЯ ПРОФИЛАКТИКА

После сушки можно нанести каплю растительного масла на решётку и нож (тонкая плёнка) — чтобы не появлялся налёт при хранении.

Храните нож и решётки сухими, отдельно от влажной посуды.

