

# BOCRK

## МЯСОРУБКА М 780

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЯСОРУБКА  
М 780





## ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЙ АВТОРЕВЕРС

Первая на рынке мясорубка, которая автоматически запускает функцию реверса при возникновении трудностей с прокруткой мяса. Это не только исключает необходимость делать это вручную, но и надежно защищает двигатель от поломки.

## УНИКАЛЬНАЯ СИСТЕМА КРЕПЛЕНИЯ SMART LOCK

Особенность конструкции обеспечивает отсутствие люфта и вибрации при работе: после сборки блока он одним нажатием надежно устанавливается в основание. Электромагнитный датчик в блоке не позволит устройству включиться до установки. Металлическое соединение шнека с редуктором обеспечивает высокую производительность.



## 3 СКОРОСТИ РАБОТЫ

Для обработки разных продуктов в зависимости от сочности:  
1-я скорость — птица, рыба, ягоды; 2-я — свинина, индейка;  
3-я — говядина, баранина, мясо дичи.

## НИЗКИЙ УРОВЕНЬ ШУМА

Двигатель работает так тихо, что позволяет пользоваться устройством, не беспокоя окружающих.

## УСТРОЙСТВО

Толкатель



Лоток



Загрузочная часть



Насадка в сборе



Моторный блок



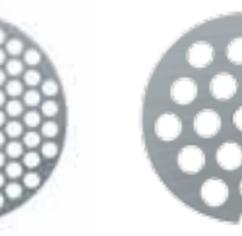
Поворотный переключатель выбора режимов работы  
◀ — кнопка для снятия насадки

Кнопка выбора скорости / выбор языка

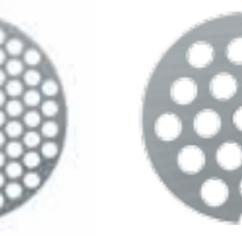
Дисплей

Прорезиненные ножки

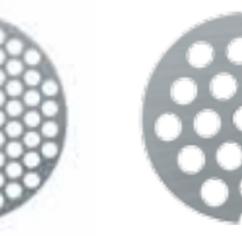
## КОМПЛЕКТАЦИЯ



3 мм



4 мм



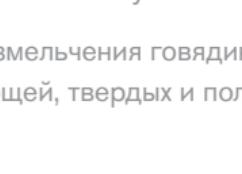
7 мм

Решетки

Шнек

Нож

Фиксатор решетки для фарша



Решетка 3 мм рекомендуется для приготовления паштетов и начинок для различных рыбных и мясных закусок.

Решетка 4 мм рекомендуется для измельчения говядины, баранины и мяса птицы, а также овощей, твердых и полутвердых сортов сыра.

Решетка 7 мм рекомендуется для фаршировки домашних колбас, приготовления свиного фарша, а также измельчения сухофруктов, твердых и полутвердых сортов сыра.

Инструмент для откручивания фиксатора решетки для фарша

Толкатель

Инструмент для чистки решеток

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

REV — запуск системы реверс (обратного хода)

— отключение мясорубки

— включение мясорубки

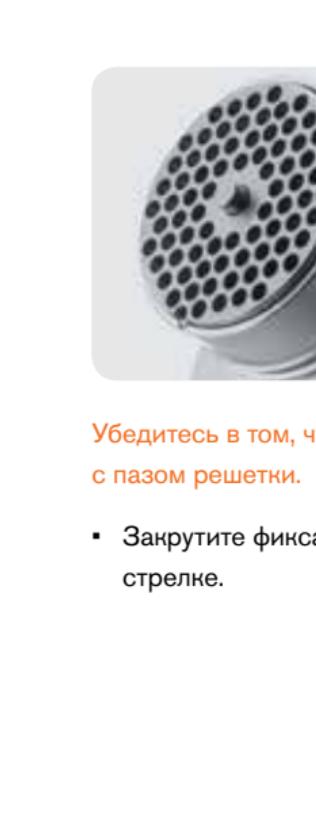
— кнопка для снятия насадки

— кнопка выбора скорости /  
кнопка выбора языка

Перед первым использованием промойте шнек, нож, насадку для мяса, загрузочный лоток, решетки и толкатель в проточной воде и просушите.

## СБОРКА

- Перед сборкой отключите мясорубку от электросети.
- Установите шнек в насадку мясорубки.
- Наденьте на шнек нож режущими кромками наружу.
- Затем наденьте на шнек решетку — мелкую, среднюю или крупную в зависимости от того, какой консистенции фарш вы хотите получить.



Убедитесь в том, что выступ на насадке совпал с пазом решетки.

- С помощью системы крепления SMART LOCK одним нажатием установите насадку в сборе в мясорубку до характерного щелчка.

- Закрутите фиксатор решетки для фарша по часовой стрелке.

## Разборка

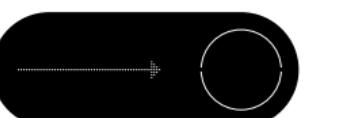
- Перед разборкой отключите мясорубку от электросети.
- Для отсоединения насадки нажмите на кнопку ←, затем извлеките ее.
- Открутите фиксатор решетки для фарша против часовой стрелки с помощью специального инструмента.
- Затем извлеките нож, решетку и шнек.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

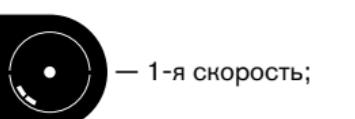
- Подготовьте мясо к переработке, удалив кости, хрящи, сухожилия, и нарежьте ломтиками.
- Установите насадку в сборе в мясорубку.
- Подключите мясорубку к электросети.
- На дисплее отобразится индикация:



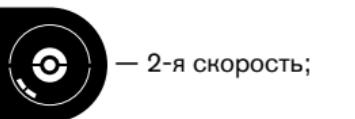
Если насадка в сборе не установлена в мясорубку или установлена не до конца, то на дисплее отобразится индикация:



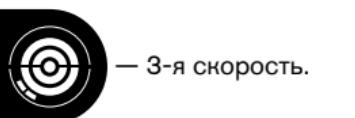
- Для включения мясорубки поверните переключатель в положение **I**.
- Выберите необходимую скорость нажатием кнопки **>>**. По умолчанию устанавливается 2-я скорость. На дисплее отобразится следующая индикация:



— 1-я скорость;



— 2-я скорость;



— 3-я скорость.

- Подавайте мясо в загрузочную часть порциями. **Запрещается проталкивать продукты в загрузочную часть какими-либо предметами. При необходимости используйте толкатель.**

- Чтобы остановить двигатель, поверните переключатель в положение **O**.

**3 скорости работы**

Наличие 3-х скоростей в мясорубке позволяет подобрать определенную скорость под каждый вид мяса:

1-я скорость — курица, рыба, ягоды;

2-я скорость — индейка, свинина;

3-я скорость — говядина, баранина, мясо дичи.

## АВТОРЕВЕРС

- Если после включения функции **АВТОРЕВЕРС**

засор не будет устранен, то мясорубка остановится

и на дисплее отобразится индикация:



- Если в процессе работы мясорубки шnek перестает вращаться, автоматически срабатывает функция **АВТОРЕВЕРС**.

**АВТОРЕВЕРС** срабатывает 1 раз. На дисплее

отобразится индикация:



## РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Если в течение 3 минут управление мясорубки не будет активировано, мясорубка автоматически переключится в энергосберегающий режим.

Уменьшится яркость дисплея и отобразится индикация:



- Для выхода из режима энергосбережения нажмите кнопку **>>** или поверните переключатель в любое положение.

## ВЫБОР ЯЗЫКА

- Для выбора языка убедитесь, что переключатель находится в положении .
- Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд.
- На дисплее отобразится текущий язык.
- При каждом нажатии кнопки  на дисплее будет отображаться выбранный язык:  
Русский;  
Английский;  
Немецкий;  
Итальянский.
- Через 4 секунды прибор автоматически запоминает выбранный язык.

## ЧИСТКА

- Перед чисткой отключите мясорубку от электросети (см. раздел **Разборка**).
- Тщательно промойте все съемные детали проточной водой с применением мягких моющих средств. Затем ополосните в воде и протрите мягкой сухой салфеткой.
- Наружную часть корпуса мясорубки протрите влажной салфеткой, смоченной мыльным раствором, а затем мягкой сухой салфеткой.
- Для более быстрой и удобной чистки решеток используйте специальный чистящий инструмент.
- После чистки необходимо смазать 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.**

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Перед началом эксплуатации мясорубки внимательно прочтайте и сохраните это руководство, чтобы иметь возможность обратиться к нему в будущем.
- Не допускайте попадания в мясорубку предметов одежды, волос, пальцев и т.п. Это может быть опасно для здоровья.
- Перед первым использованием промойте все съемные детали мясорубки.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной электросети или ограниченными интеллектуальными возможностями, а так же лицами с недостаточным опытом и знаниями.
- 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).
- Решетки для фарша, ножи, фиксаторы и шнек имеют естественный износ, срок
- Всегда отключайте мясорубку от электросети по окончании использования, перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой прибора.
- Перед включением в сеть убедитесь, что аппарат собран согласно указаниям, см. раздел **Сборка**.
- Запрещается погружать корпус мясорубки с двигателем или сетевой шнур в воду или мыть под краном. Следите за тем, чтобы влага не попадала внутрь отсека двигателя.
- Во время работы мясорубки запрещается проталкивать продукты пальцами или посторонними предметами — используйте толкатель, который идет в комплекте.
- Не касайтесь движущихся частей мясорубки во время ее работы.
- Не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не перегружайте мясорубку. При образовании засора немедленно остановите мясорубку и очистите шнек, нож от остатков продуктов.
- Не используйте для переработки в мясорубке замороженные продукты.
- Запрещается измельчать кости, орехи и другие твердые продукты.
- Мясо предварительно нужно отделить от костей, хрящей, сухожилий и жил.
- Не допускайте попадания инородных тел и жидкости в корпус прибора, это может привести к его повреждению.
- Не мойте загрузочный отсек и съемные детали в посудомоечной машине.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур мясорубки, беритесь только за сетевую вилку.

- Храните прибор в чистом, сухом и прохладном месте, недоступном для детей.
- Во избежание появления ржавчины нож и решетки для фарша необходимо насухо протирать.
- Этот прибор предназначен для домашнего использования.
- 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 положении.
- Утилизируйте устройство в соответствии и с соблюдением требований законодательства страны, в которой осуществляется реализация.

## МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- При обнаружении повреждений или 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 мясорубки должны выполняться только представителями уполномоченных сервисных центров компании BORK. Адреса и телефоны сервисных центров можно узнать на сайте [www.bork.ru](http://www.bork.ru) или по телефону 8 800 500 88 99.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Напряжение: 230 В

Частота: 50 Гц

Номинальная мощность: 350 Вт

Максимальная мощность: 2200 Вт

Решетка: 3 шт.

Уровень шума: < 70 дБ

Фиксатор решетки для фарша: 1 шт.

Габариты (В×Ш×Г): 395×191×320 мм

Вес: 8,4 кг

Сделано в Китае

Инструмент для чистки решеток: 1 шт.

Насадка: 1 шт.

Толкатель: 1 шт.

Руководство по эксплуатации

Специальные условия реализации не установлены.

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).

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 № ТС RU C-ДЕ.АЛ16.В.14327.  
Срок действия — с 18.08.2016 по 17.08.2018 включительно.  
Орган по сертификации продукции и услуг — ООО «Гарант Плюс».

Изменения данных сертификации происходят в срок не чаще 1 раза в 2 года и находят отражение в обновленном сертификате соответствия.

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ

## ИНФОРМАЦИЯ



#### МУЛЬТИШЕФ М 803

- Более 200 рецептов с автоматическим приготовлением
- Объемный четырехзонный нагрев
- Удобство управления
- Технология «1+1™» — приготовление с точностью до 1 градуса и 1 минуты



#### ДЕКАНТЕР Z 600

- Равномерное насыщение напитка очищенным кислородом
- Преобразует «молодое» вино в «зрелое» за несколько минут
- Нейтрализует и смягчает танины
- Возможна работа от аккумулятора
- Объем графина 750 мл



#### БЛЕНДЕР B 802

- Супермощный мотор — 2200 Вт
- Функция нагрева
- Система смешивания ProKinetix
- Тончайшее измельчение
- 12 скоростей, 5 программ



#### СОКОВЫЖИМАТЕЛЬ Z 800

- Комбинированная система отжима
- Универсальная конструкция конуса для отжима всех видов цитрусовых
- Индивидуальные настройки температуры и крепости заваривания чая
- 2 степени фильтрации сока
- Функция отложенного старта
- Функция «Капля-стоп»



#### ЧАЙНИК K 810

- Технология заваривания чая
- Индивидуальные настройки температуры для отжима всех видов цитрусовых
- Устойчивое к царапинам антипригарное покрытие Quantanium
- Регулировка угла наклона рабочей поверхности



#### ГРИЛЬ G 802

- Съемный термошуп для приготовления сочного мяса
- Автоматические программы
- Система равномерного нагрева — Element IQ
- Устойчивое к царапинам антипригарное покрытие Quantanium
- Регулировка угла наклона рабочей поверхности



Видеообзоры бытовой техники премиум-класса, советы экспертов, рецепты и звездные гости — все это вы найдете на официальном канале BORK на YouTube.



Коллекция бытовой техники премиум-класса, отзывы клиентов о продукции BORK, полезные советы и новости из официальных бутиков бренда.



Советы по выбору бытовой техники, рецепты от бренд-шефа, дизайнерские решения и другие идеи для красивой и комфортной жизни от экспертов BORK.

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН



## 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 понимают 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.

### АДРЕС СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА

ООО «Сервис», Москва, Большая Садовая ул., 10.

**Актуальная информация о наличии сервисных центров в вашем регионе**  
на сайте [www.bork.ru](http://www.bork.ru) или по телефону

8 800 500 88 99.

