

**BORK**

СУПЕРБЛЕНДЕР В 802

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ





### СУПЕРМОЩНЫЙ МОТОР

Мотор мощностью 3 лошадиные силы (2200 Вт) обеспечивает скорость вращения свыше 200 км/час. Подобный запас мощности гарантирует долгую бесперебойную работу суперблендера.

### ТОНЧАЙШЕЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ

Благодаря высокой мощности и эффективной системе смешивания ProKinetic суперблендер обеспечивает тончайшее измельчение: размер частиц в полностью измельченной смеси не превышает 200 микрон. Это дает ни с чем не сравнимую нежность и гладкость текстуры.



### 12 СКОРОСТЕЙ, 5 ПРОГРАММ

5 автоматических программ специально разработаны для приготовления самых распространенных блюд нажатием одной кнопки: фруктовый смузи, зеленый смузи, холодный десерт, суп-пюре и измельчение льда. 12 скоростей позволяют измельчать и смешивать продукты различной консистенции.

### ФУНКЦИЯ НАГРЕВА

При обработке продуктов на максимальной мощности в течение длительного времени смесь внутри суперблендера может нагреваться до 60°C. Горячий суп-пюре — нажатием одной кнопки.



#### СИСТЕМА СМЕШИВАНИЯ PROKINETIX

Система смешивания ProKinetic состоит из долговечных стальных ножей разной формы. Широкие боковые ножи измельчают продукты на дне чаши, одновременно поднимая их вверх, а центральные ножи создают поток вниз, тем самым завершая круг циркуляции. Таким образом, суперблендер эффективно измельчает ингредиенты и равномерно смешивает их по всей чаше.



#### ПРОЧНАЯ ЧАША ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ СУХИХ И ВЛАЖНЫХ ПРОДУКТОВ

Объемная чаша суперблендера изготовлена из прочного полимера Eastman Tritan™, который не содержит вредных веществ. Ударостойкая, долговечная, легко переносит мойку в посудомоечной машине. Уникальная форма чаши улучшает внутреннюю циркуляцию продуктов, способствует заполнению всех пустот. Подходит для измельчения как влажных, так и сухих продуктов.

#### СУПЕР-ВОЗМОЖНОСТИ

Мощный и высокотехнологичный суперблендер предназначен для измельчения самых разных ингредиентов, включая приготовление муки из зерна. Широкий диапазон кулинарных возможностей: зеленые и фруктовые смузи, супы, замороженные йогурты, сорбеты, мороженое, соевое и ореховое молоко, соусы и заправки, топпинги и намазки, лед.

Внешняя крышка / мерный стакан

Внутренняя крышка со вспомогательным кольцом

Чаша из полимера для измельчения

Блок несъемных ножей

Основание с двигателем

Панель управления

Отсек для хранения сетевого шнура



Темпер для замороженных продуктов



Силиконовая лопатка

Кнопка включения/выключения  
Перевод суперблендера в режим готовности

Кнопка включения/отмены  
выбранного режима/скорости

Кнопка режима интенсивной  
обработки PULSE|ICE CRUSH

Кнопка режима приготовления  
фруктового смузи SMOOTHIE

Кнопка режима приготовления  
зеленого смузи GREEN SMOOTHIE

Регулятор скорости

Кнопка паузы/возобновления  
текущего режима работы

Кнопка функции самоочистки

Кнопка режима смешивания  
и нагрева ингредиентов SOUP

Кнопка режима измельчения  
и смешивания замороженных  
ингредиентов FROZEN DESSERT

#### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите упаковочные материалы и снимите все наклейки с корпуса суперблендера.
- Промойте чашу суперблендера, внутреннюю и внешнюю крышки, мерный стакан с помощью нейтрального моющего средства в теплой воде и протрите мягкой сухой салфеткой.

#### 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.

Ножи суперблендера очень острые и требуют крайне осторожного обращения.

#### ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Стационарный суперблендер идеально подходит для приготовления фруктового смузи, зеленого смузи, холодного десерта, супов-пюре и измельчения льда.

Во избежание чрезмерной переработки продуктов или жидкости, во время работы суперблендер необходимо останавливать и проверять консистенцию ингредиентов.



- Установите основание с двигателем на ровную устойчивую поверхность. Установите чашу на базу суперблендера.
- Поместите в чашу суперблендера продукты.

- Следите, чтобы уровень наполнения чаши не превышал отметки MAX.
- Сверху установите внутреннюю, а затем внешнюю крышку.
- Подключите суперблендер к электросети.
- Выберите необходимую скорость от 1 до 12 или автоматический режим PULSE|ICE CRUSH, SMOOTHIE, GREEN SMOOTHIE, FROZEN DESSERT, SOUP.

Авторские рецепты, разработанные специально для суперблендера, ищите на сайте [www.multibork.ru](http://www.multibork.ru) или в мобильном приложении MultiBORK (доступно для iOS и Android).

Регулятор скорости

Широкий диапазон точного регулирования скорости от медленного перемешивания до высокоскоростного помола.

12 скоростей позволяют измельчать и смешивать продукты различной консистенции.

Диапазон скоростей от 1 до 12.

MILL	12 скорость	Режим помола
PUREE	10–11 скорость	Режим пюре
BLEND	8–9 скорость	Взбивание
CHOP	6–7 скорость	Измельчение
MIX	4–5 скорость	Смешивание
STIR	1–3 скорость	Перемешивание

Режим PULSE|ICE CRUSH

Режим интенсивной обработки PULSE|ICE CRUSH подходит для твердых продуктов, например орехов, льда. В этом режиме суперблендер работает на максимальной скорости в течение 60 секунд.

Режим SMOOTHIE

В режиме приготовления смесей SMOOTHIE автоматически происходит смешивание ингредиентов попеременно на низкой и высокой скоростях в течение 60 секунд.

Данный режим идеально подходит для смешивания замороженных и жидких ингредиентов.

GREEN SMOOTHIE

Данный режим подходит для измельчения целых твердых ингредиентов, таких как фрукты, зелень и семена, и смешивания их в консистенцию с другими мягкими и жидкими ингредиентами.

FROZEN DESSERT

Идеально подойдет для быстрого измельчения и смешивания замороженных ингредиентов.

SOUP

При обработке продуктов на максимальной мощности в течение длительного времени смесь внутри суперблендера может нагреваться до 60 градусов. Горячий суп-пюре — нажатием одной кнопки.

Функции	Продукты	Рекомендации	Количество	Время
MILL	Зерна и семена	Для получения муки. Использовать для приготовления теста для хлеба, пиццы, тортов, блинов	250–500 г	30–60 секунд
	Сушеные бобовые и кукуруза	Для получения муки. Использовать в сочетании с пшеничной мукой. Для приготовления хлеба, кексов, блинов	250–500 г	1–2 минуты
	Специи	Специи использовать целиком, за исключением трубок корицы, которые необходимо разламывать на две части. Хранить в герметичных контейнерах	55–115 г 8–16 трубок корицы	1 минута
	Сырые орехи	Для получения орехового молока	150–300 г	20–30 секунд
	Жареные орехи	Для получения орехового масла или пасты	300–450 г	1 минута
	Сахар	Для получения сахарной пудры	200 г	15 секунд
PUREE	Сливки	Взбивать до густой консистенции	300–600 мл	10 секунд
	Мягкие фрукты, ягоды	Подходит для приготовления пюре из мягких фруктов, ягод	250–500 г	30 секунд
BLEND	Мягкие овощи, фрукты и ягоды	Подходит для приготовления заправок, соусов	250–500 г	30 секунд

Функции	Продукты	Рекомендации	Количество	Время
CHOP	Твердый сыр (пармезан и пекорино)	Нарезать на кубики 3 см	130 г	15–20 секунд
	Хлебная крошка	Срезать корку, мякиш нарезать на кубики 2 см. Использовать для мясного фарша	120 г	20–30 секунд
	Сырые овощи	Очистить и нарезать на кубики 2 см	200 г	5–10 секунд
MIX	Майонез	Смешать яичный желток, горчицу, растительное масло, уксус или лимонный сок	4 желтка и 500 мл растительного масла	1 минута 30 секунд
STIR	Цедра апельсина, лимона	Подходит для приготовления заправок к салатам. Данная функция используется для перемешивания ингредиентов на низких скоростях	1 ч. л. цедры апельсина на 250 мл растительного масла	30 секунд

Данное руководство содержит рекомендации и советы по приготовлению блюд в суперблендере, разработанные для удобства наших покупателей.

Строгое соблюдение указанных рецептов не обязательно. Вы можете изменять состав и количество ингредиентов на собственный вкус.

#### ФУНКЦИЯ AUTO CLEAN

Данная функция позволяет упростить процесс очистки чаши вместе с ножами.

- Добавьте 500 мл теплой воды с небольшим количеством жидкого моющего средства в чашу, плотно закройте крышку и нажмите кнопку AUTO CLEAN.

Время работы функции: 1 минута.

- Затем промойте чашу в проточной воде и протрите мягкой сухой салфеткой.
- Все съемные части прибора сразу после использования необходимо промывать проточной водой с использованием мягких моющих средств.

Суперблендер необходимо очищать каждый раз после использования.

#### ЧИСТКА КОРПУСА СУПЕРБЛЕНДЕРА

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

Не используйте абразивные чистящие средства, металлические мочалки для очистки основания электродвигателя и чаши, так как они могут поцарапать поверхности прибора.

Чашу суперблендера вместе с ножами можно мыть в посудомоечной машине.

#### ХРАНЕНИЕ

- Перед тем как убрать суперблендер на хранение, отключите его от электросети, очистите и просушите.
- Храните прибор 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%.
- Не кладите на суперблендер какие-либо предметы.
- Оберегайте прибор от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.



## ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Решение
Мотор не включается, ножи не вращаются	Убедитесь в правильности установки чаши суперблендера. Убедитесь, что устройство подключено к источнику питания
Продукты измельчаются неравномерно	Нарежьте ингредиенты на равные кубики размером 2–3 см. Во избежание чрезмерной обработки ингредиентов периодически проверяйте консистенцию. При необходимости используйте кнопку PULSE
Суперблендер перегружен	Удалите часть смеси, нарежьте продукты более мелкими кусочками или обрабатывайте меньшее количество ингредиентов за раз

- Перед эксплуатацией устройства удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют указанным на этикетке устройства.
- 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).
- Суперблендер предназначен для смешивания жидкостей и продуктов питания. Используйте суперблендер по назначению.
- Не разрешайте детям и людям с ограниченной дееспособностью самостоятельно пользоваться прибором.
- Не допускайте попадания инородных тел и жидкости в корпус прибора, это может привести к его повреждению.

- Перед началом работы убедитесь в том, что прибор правильно и полностью собран.
- Устанавливайте прибор только на сухую ровную горизонтальную поверхность. Не устанавливайте суперблендер на газовую или электрическую плиту, а также в непосредственной близости от источников тепла.
- 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 суперблендер в местах с повышенной влажностью.
- Не перегружайте чашу суперблендера и не заполняйте ее выше отметки максимального уровня. Чрезмерное количество продуктов может остановить двигатель.
- Не оставляйте работающий суперблендер без присмотра.

- Всегда вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети по окончании использования суперблендера, а также перед сборкой, разборкой, чисткой, перемещением и перед тем, как убрать на хранение.
- Ножи суперблендера очень острые и требуют крайне осторожного обращения. Не помещайте руки в чашу суперблендера, когда он подключен к источнику питания.
- Включайте суперблендер только при плотно закрытой крышке. Прежде чем снять крышку, убедитесь, что ножи полностью остановлены.
- Не допускайте свисания кабеля с края стола, не прокладывайте его по нагревающимся поверхностям, не допускайте запутывания кабеля.
- Не перемещайте работающий суперблендер. Не снимайте крышку и чашу суперблендера с основания во время работы.

- Не помещайте какие-либо части суперблендера в микроволновую печь.
- Не используйте чашу в качестве емкости для хранения продуктов.
- При измельчении твердых ингредиентов чаша со временем может становиться матовой.
- Не включайте суперблендер без продуктов питания и жидкостей.
- Для обеспечения безопасности и правильного функционирования суперблендера используйте только оригинальные детали BORK.
- Чаша с блоком несъемных ножей, внутренняя и внешняя крышка имеют естественный износ, срок эксплуатации зависит от аккуратности обращения.
- Не удаляйте и не повреждайте шильд с информацией о приборе и его серийном номере. Он

необходим для точной идентификации прибора в случае возникновения неисправности.

- Регулярно проверяйте сетевой шнур, вилку сетевого шнура и суперблендер на предмет повреждений. При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование суперблендера и передайте его в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.
- 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](http://www.bork.ru) или по телефону 8 800 500 88 99.

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 2200 Вт

Габариты (В×Ш×Г): 460×190×240 мм

Вес: 6 кг

Сделано в Китае

Информация о назначении изделия: устройство предназначено для измельчения, смешивания и взбивания ингредиентов.

Специальные условия реализации не установлены.

#### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Суперблендер: 1 шт.

Внешняя крышка / мерный стакан: 1 шт.

Внутренняя крышка: 1 шт.

Силиконовая лопатка: 1 шт.

Темпер для замороженных продуктов: 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).

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).**

#### 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 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-DE.АЛ16.В.11356.

Срок действия — с 30.05.2016 по 29.05.2018 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



### Гриль G 802

- 5 автоматических режимов
- 4 степени прожарки
- Съемные панели с антипригарным покрытием Quantanium
- Термощуп для контроля прожарки



### Кофейная станция С 804

- 18 степеней помола
- Манометр для контроля давления
- Функция подачи пара и горячей воды
- Возможность программирования



### Блендер В 802

- 12 скоростей
- 5 автоматических программ
- Запатентованная система ножей ProKinetix
- Возможность нагревания смеси



### Чайник К 810

- 5 автоматических режимов
- 3 степени крепости чая
- Функция заваривания
- Функция отложенного старта



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

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 законом о защите прав потребителей, гарантийный срок и срок службы исчисляются с даты изготовления изделия.

Изделие	СУПЕРБЛЕНДЕР	Дата изготовления закодирована в серийном номере изделия, например:
Модель	B802	1 и 2-й знаки — неделя изготовления; 3 и 4-й знаки — год изготовления; последние 5 цифр — серийный номер.
Серийный номер	.....	Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.
Дата приобретения	.....	С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.
Информация о фирме-продавце (наименование, юридический адрес)	.....	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 пользователя 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 пользователя;
- 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 [bork.ru](http://bork.ru) или по телефону 8 800 500 88 99.**

