

BORK

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
МИНИ-ПЕЧЬ W500



Professional
COLLECTION







СОКОВЫЖИМАЛКА S801

- Гарантия 5 лет.
- Литой корпус.
- Мощность 1500 Вт.
- Два диска для приготовления пюре и сока.
- 5 скоростей отжима от 6500 до 13000 об/мин.
- Металлический загрузочный желоб 84 мм.
- Безопасность и надежность.



КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ S801

- Гарантия 5 лет.
- Встроенная коническая жерновая кофемолка с регулировкой степени помола.
- Помпа с давлением 15 bar, разработана в Италии.
- Возможность программирования.
- Функция отжима остаточной влаги.
- Фильтры с одинарным и двойным дном.
- Фиксируемый съемный пресс для утрамбовки молотого кофе.



БЛЕНДЕР В800

- Гарантия 5 лет.
- Литой корпус.
- Мощность 2000 Вт.
- Система ножей Kinetix.
- Легкая высокопрочная чаша 2л.
- Простота и удобство очистки.



СОКОВЫЖИМАЛКА Z800

- Гарантия 5 лет.
- Литой корпус.
- Инновационная система отжима.
- Универсальная конструкция конуса для отжима всех видов цитрусовых.
- 2 степени фильтрации сока.
- Функция «Капля-стоп».



ГРИЛЬ G801

- Гарантия 5 лет.
- Система равномерного нагрева Element IQ.
- Закрытый контактный гриль, открытый гриль для барбекю.
- Устойчивое к царапинам антипригарное покрытие Quantanium.
- Плавная регулировка температуры и времени приготовления.
- Съёмные рабочие поверхности.
- Безопасность и надёжность.



ЧАЙНИК K810

- Гарантия 2 года.
- Технология заваривания чая.
- Индивидуальные настройки температуры и крепости заваривания чая.
- Функция быстрого заваривания чая.
- Функция отложенного старта.
- Функция поддержания температуры.



ТОСТЕР T800

- Гарантия 5 лет.
- Функция Lift&Look — контроль готовности тостов без остановки процесса приготовления.
- Функция одностороннего обжаривания тостов Crumpet.
- Функция быстрого дожаривания тостов до желаемого состояния A bit more.
- Функция разморозки и обжаривания замороженного хлеба Defrost.
- 5 степеней обжарки.



МИКСЕР E800

- Гарантия 5 лет.
- Планетарная система смешивания.
- 12 режимов работы, плавная регулировка скорости.
- Сенсорная электроника контроля работы двигателя.
- Эксклюзивный комплект насадок.
- Уникальная насадка кондитер.
- Автоматическая система безопасности.



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МИНИ-ПЕЧЬ

W500



ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ СИСТЕМА РАСПРЕДЕЛЕНИЯ
МОЩНОСТИ – IQ SYSTEM

ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ

9 ПРОГРАММ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ГРИЛЬ И КОНВЕКЦИЯ

5 НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

РЕЖИМЫ РАЗОГРЕВА И РАЗМОРОЗКИ

КАМЕРА С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

ОПИСАНИЕ



ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ СИСТЕМА РАСПРЕДЕЛЕНИЯ МОЩНОСТИ – IQ SYSTEM

Интеллектуальная система распределения мощности – IQ System обеспечивает оптимальный результат приготовления, благодаря возможности комбинированного включения отдельно взятых нагревательных элементов. Таким образом, температура регулируется с учетом особенностей приготовления каждого продукта.

ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Электронное управление мини-печи просто и удобно. На информативном дисплее отображаются все необходимые данные о заданном режиме: программа, температура и время приготовления.



9 ПРОГРАММ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Предустановленные программы позволяют приготовить широкий спектр блюд, например, тосты с хрустящей корочкой, необычайно вкусное печенье или отличную пиццу. Настройки программ можно изменять вручную, они запоминаются и отобразятся при следующем включении прибора.

5 НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

Мини-печь оснащена пятью кварцевыми нагревательными элементами, которые могут работать как по отдельности, так и в комбинации в зависимости от выбранного режима. Благодаря этой особенности, настройки максимально точны и легко адаптируются под определенный вид продуктов.

УСТРОЙСТВО



УСТРОЙСТВО

Эмалированный противень
для запекания 30 см



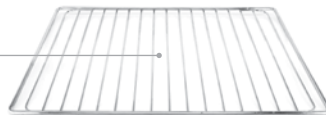
Эмалированный противень
для гриля 30 см



Круглый противень для пиццы
с антипригарным покрытием 33 см



Решетка



УСТРОЙСТВО



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

START/CANCEL – кнопка начала/отмены приготовления.

FUNCTION – выбор режима приготовления.

TEMP/Darkness – регулятор установки температуры.

Для режимов TOAST, CRUMPET – регулятор установки степени поджаривания.

TIME/SLICES – регулятор установки времени.

Для режимов TOAST, CRUMPET – регулятор установки количества тостов для приготовления.

В режиме ожидания дисплей светится синим, в режиме работы – оранжевым.



– кнопка функции конвекции



– кнопка выбора температурной шкалы



– кнопка предварительной разморозки

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Включите пустую мини-печь для удаления защитного покрытия с нагревательных элементов. Для этого установите режим PIZZA и нажмите кнопку START. Через 20 минут мини-печь будет готова к работе.

РЕКОМЕНДАЦИИ

Для обеспечения максимального притока воздуха размещайте продукты по центру решетки и не накрывайте блюдо крышкой/фольгой.

НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В зависимости от рецепта, количества продукта и Вашего вкуса может возникнуть необходимость изменения установленной температуры (в диапазоне 50°C - 230°C) и времени (до 2 часов) приготовления.

Время и температуру можно регулировать дополнительно в процессе приготовления продукта.

УРОВНИ ПОЛОЖЕНИЯ РЕШЕТКИ

Уровень положения решетки оказывает значительное воздействие на результат приготовления.

Верхний уровень: GRILL, CRUMPET

Средний уровень: TOAST, PIZZA, COOKIES

Нижний уровень: BAKE, ROAST, REHEAT, WARM.

В зависимости от рецепта, количества продукта и Вашего вкуса может возникнуть необходимость изменения рекомендуемого уровня положения решетки.

ФУНКЦИЯ КОНВЕКЦИИ

Функция конвекции обеспечивает циркуляцию горячего воздуха вокруг продукта. Это уменьшает время приготовления, а также обеспечивает равномерную и глубокую обработку продукта. Вы можете использовать функцию конвекции для следующих режимов приготовления: BAKE, ROAST, PIZZA, COOKIES, REHEAT и WARM.

В зависимости от Вашего вкуса может возникнуть необходимость отключения функции конвекции. Для этого нажмите кнопку .

ФУНКЦИЯ РАЗМОРОЗКИ

Вы можете использовать функцию разморозки для следующих режимов приготовления: TOAST, CRUMPET, BAKE, COOKIES и PIZZA.

Функция разморозки является стандартной настройкой для режима PIZZA.

Функцию разморозки можно выключить, нажав кнопку .

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

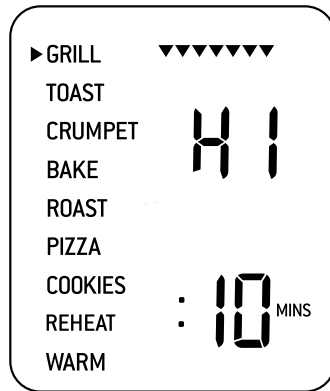
РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ГРИЛЬ ► GRILL

Используйте режим GRILL для приготовления мяса, птицы, рыбы, овощей, сэндвичей, а также для запекания продуктов до румяной корочки.

Выберите режим GRILL, установите решетку на верхний уровень, настройте температуру (HI – высокая, Med – средняя, LO – низкая) и время приготовления (1-20 минут). Чтобы начать приготовление нажмите START.

Совет. Для приготовления в режиме гриль поставьте противень для гриля на противень для запекания и установите на решетку. Рекомендуем переворачивать продукты в процессе приготовления для получения наилучшего результата.



Продукт	Время приготовления
Говядина (стейк 2,5 см)	12-15 мин
Свинина (стейк 2,5 см)	15-20 мин
Бекон (100 г)	5 мин
Баранина (500 г)	12-15 мин
Куриные крылышки (500 г)	10-15 мин
Куриные грудки или ножки (250 г)	20 мин
Курица (1 кг)	25-30 мин
Рыба (250 г)	8 мин

ТОСТЫ ► TOAST

Благодаря режиму TOAST хлеб остается румяным и поджаристым снаружи, мягким внутри.

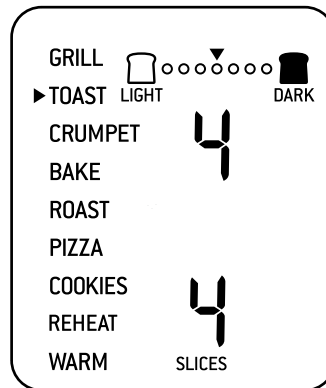
ПОДЖАРИВАНИЕ ТОСТОВ

С ОДНОЙ СТОРОНЫ ► CRUMPET

Режим поджаривания тостов с одной стороны идеальна для поджаривания французских багетов и тонко нарезанного хлеба для сэндвичей и бутербродов.

Выберите режим приготовления TOAST/CRUMPET, установите решетку на средний уровень, выберите степень поджарки (1-7) и количество тостов (1-6). Чтобы начать приготовление нажмите START.

При включении функции разморозки дополнительное время будет установлено автоматически.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВЫПЕКАНИЕ ► BAKE

Используйте BAKE для приготовления тортов, кексов, печенья, пирожных, а также лазаньи и пирогов.

Выберите режим приготовления BAKE, установите решетку на нижний уровень, настройте температуру (50°C – 230°C) и время приготовления (от 1 мин до 2 ч). Чтобы начать приготовление нажмите START.

На светодиодном дисплее отобразится индикатор предварительного нагрева preheating.

После того, как прозвучит сигнал, на решетку установите противень для запекания с продуктом. Приготовление начнется автоматически.

Для использования функции разморозки дополнительное время установите вручную.



ОБЖАРКА ► ROAST

Используйте режим обжаривания для приготовления разнообразных блюд из мяса и птицы.

Выберите режим приготовления ROAST, установите решетку на нижний уровень, настройте температуру (50°C – 230°C) и время приготовления (от 10 мин до 2 ч). Чтобы начать приготовление нажмите START.

На светодиодном дисплее отобразится индикатор предварительного нагрева preheating. После того, как прозвучит сигнал, поставьте противень для гриля с продуктом на противень для запекания и установите на решетку. Приготовление начнется автоматически.



Продукт	Время обжарки (500г)
Говядина – ростбиф	30 мин
Свинина – филейная часть	35 мин
Баранина – ножка	30 мин

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПИЦЦА ► PIZZA

В режиме PIZZA сыр плавится и подрумянивается, при этом у пиццы будет хрустящая корочка.

Выберите режим приготовления PIZZA, установите решетку на средний уровень, настройте температуру (50°C – 230°C) и время приготовления (от 1 мин до 2 ч). Чтобы начать приготовление нажмите START.

На светодиодном дисплее отобразится индикатор предварительного нагрева preheating. После того, как прозвучит сигнал, на решетку установите круглый противень для пиццы. Приготовление начнется автоматически.

Функция разморозки является стандартной настройкой для режима PIZZA. Если вы готовите свежую пиццу, отключите режим разморозки. На дисплее появится индикация FRESH.

Совет. При приготовлении свежей пиццы необходимо смазать противень маслом или посыпать мукой для того, чтобы пицца легко снималась.

Для равномерного пропекания поворачивайте пиццу большого диаметра на 90° в процессе приготовления. По окончании приготовления установите поддон для пиццы на поверхность для подогрева.



ПЕЧЕНЬЕ ► COOKIES

Режим COOKIES идеально подходит для приготовления домашней выпечки, печенья, а также для приготовления готовых к выпечке рогаликов, булочек, мини тортов.

Выберите режим приготовления COOKIES, установите решетку на средний уровень, настройте температуру (50°C – 230°C) и время приготовления (от 1 мин до часа). Чтобы начать приготовление нажмите START.

На светодиодном дисплее отобразится индикатор предварительного нагрева preheating. После того, как прозвучит сигнал, на решетку установите круглый противень с продуктом. Приготовление начнется автоматически.



Совет. Смажьте противень маслом или накройте бумагой для выпечки во избежание прилипания печенья.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

РАЗОГРЕВ ► REHEAT

Выберите режим REHEAT, установите решетку на нижний уровень, настройте температуру (50°C – 230°C) и время разогрева (от 10 мин до 2 ч). Чтобы начать разогрев продукта нажмите START.



ПОДОГРЕВАНИЕ ► WARM

Режим WARM поддерживает пищу в горячем состоянии.

Выберите режим WARM, установите решетку на нижний уровень, настройте температуру (50°C – 230°C) и время подогрева (от 1 мин до 2 ч). Чтобы начать подогрев продукта нажмите START.



КУРИЦА ТАНДОРИ

6 порций

10-12 куриных голеней на костях без кожи

1 стакан натурального йогурта

2 лимона

1 столовая ложка измельченного имбиря

1 столовая ложка измельченного чеснока

2 чайные ложки молотого кориандра

2 чайные ложки молотого тмина

1 ½ чайной ложки соли

½ чайной ложки молотого черного перца

½ чайной ложки молотой паприки

2 чайные ложки меда

Смешайте йогурт, сок лимона, имбирь, чеснок, кориандр, тмин, соль, черный перец, паприку и мед.

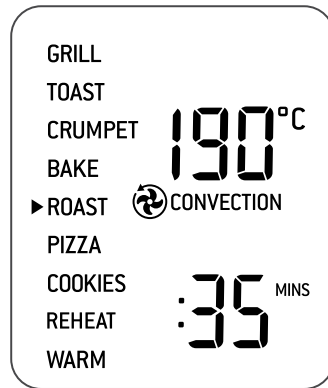
На каждой голени сделайте по три диагональных разреза близко к кости и погрузите в маринад.

Оставьте в холодильнике на 2–12 часов.

Положите голени на противень для запекания и установите решетку на нижний уровень.

Введите настройки.

Подавайте курицу, украсив зеленью.



РЕЦЕПТЫ ► ВЫПЕКАНИЕ / ВАКЕ

ПАЛТУС С ПРИПРАВой ИЗ ШАФРАНА И ТРОПИЧЕСКИМ СОУСОМ

4 порции

4 x 175 гр филе палтуса (вместо филе палтуса,
можно использовать другое филе плоской
рыбы, например морского языка или камбалы)

2 чайные ложки оливкового масла

1 лайм, порезанный на четыре части

1 чайная ложка соли

½ чайной ложки молотого черного перца

1 чайная ложка молотого тмина

¼ чайной ложки острого чили

Перемешайте соль, перец, тмин и чили.

Полейте филе оливковым маслом и натрите
смесью из специй.

Слегка смажьте маслом противень
для запекания.

Положите филе на противень, кожей вниз.

Установите решетку на нижний уровень
и введите настройки.

После запекания, достаньте филе палтуса
и украсьте четвертинками лайма.



ШОКОЛАДНОЕ ПИРОЖНОЕ С ОРЕХАМИ

24 пирожных

150 г / 1 стакан самоподнимающейся муки

125 г / 1 стакан порошка какао

250 г / 1 стакан сахарной пудры

250 г сливочного масла

4 яйца

1 чайная ложка ванилина

140 г темного шоколада

125 г стакан измельченных грецких орехов

Сахарная пудра

Нагрейте противень и накройте бумагой для выпечки.

Просейте муку с какао и смешайте с сахаром.

Добавьте масло, яйца и ванилин и взбейте до однородной массы.

Добавьте шоколад и орехи.

Выложите массу на противень.

Установите решетку на нижний уровень печи и поставьте на нее противень.

Введите настройки и запекайте до готовности.

Разрежьте на 24 квадратика и посыпьте сахарной пудрой



ПИЦЦА

ТЕСТО

Для двух пицц диаметром 30 см

- 1 чайная ложка меда
- 1 $\frac{3}{4}$ чайной ложки быстрорастворимых дрожжей
- 2 стакана муки
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка оливкового масла

Разведите мед в $\frac{3}{4}$ стакана теплой воды. Высыпьте поверх полученной жидкости дрожжи и оставьте на 3 минуты. Добавьте эту смесь в муку и посолите. Месите тесто в течение 10 минут, пока оно не станет эластичным.

Оставьте тесто подходить на 30 минут. Разделите тесто на две части. Одну часть раскатайте по противню и сервируйте начинкой по вкусу.

ТОМАТНЫЙ СОУС

- 1 кг спелых помидоров
- 1 чайная ложка соли
- $\frac{1}{4}$ чайной ложки черного перца
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 3 дольки чеснока

Разрежьте помидоры на две части и положите на противень. Посыпьте мелко порезанным чесноком, солью, перцем и полейте оливковым маслом.

Режим PIZZA: отключите настройку ЗАМОРОЗКА

НАЧИНКА ДЛЯ ПИЦЦЫ МАРГАРИТА

- $\frac{1}{2}$ стакана томатного соуса
- 100 г сыра
- Листики свежего базилика и орегано
- 1 чайная ложка оливкового масла

Выложите томатный соус на тесто, обильно посыпьте сыром, украсьте листиками базилика и орегано и сбрызните оливковым маслом.

НАЧИНКА ДЛЯ ПИЦЦЫ ТРОППО ПИКАНТЕ

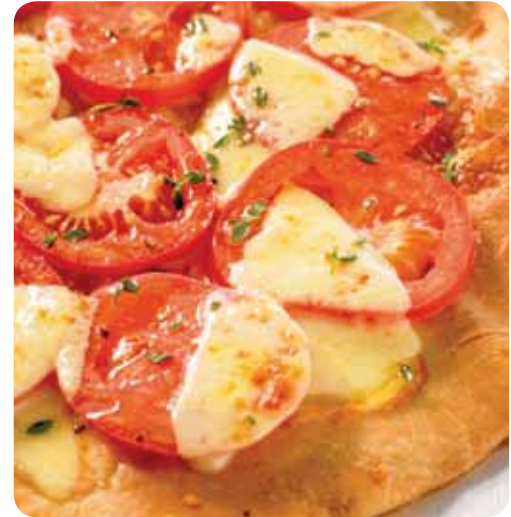
¾ стакана томатного соуса
5 ломтиков острой салями
½ стакана зеленых оливок
½ стакана острого перца
125 г сыра моцарелла
1 столовая ложка оливкового масла
настоянного на стручках перца чили

Выложите томатный соус на тесто, декорируйте салями, зелеными оливками, жгучим перцем и моцареллой.

НАЧИНКА ДЛЯ ПИЦЦЫ АЛЬ САМОНЕ

¼ небольшого красного лука, тонко порезанного
1 столовая ложка каперсов
2 столовые ложки оливкового масла
½ столовая ложка белого бальзамического уксуса
1 столовая ложка оливкового масла
125 г копченого лосося, тонко нарезанного

В небольшой емкости смешайте красный лук, каперсы, оливковое масло, уксус, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Выложите на тесто. Сверху выложите лосось.



ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

ЧИСТКА КОРПУСА

- Протрите наружную поверхность мягкой влажной губкой. Во избежание появления пятен используйте специальное средство для чистки металлических поверхностей. Наносите средство не на поверхность печи, а на губку.
- Для чистки стеклянной дверцы используйте средство для мытья стекол с мягкой влажной губкой.
- Стенки внутренней поверхности мини-печи имеют антипригарное покрытие для легкой чистки. Для удаления капель протрите стенки мягкой влажной губкой. Избегайте контакта с кварцевыми нагревательными элементами.

ЧИСТКА НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

Мини-печь должна полностью остыть.

Аккуратно протрите нагревательные элементы мягкой влажной губкой. Не используйте чистящих средств.

Внимание! Перед включением печь должна полностью высохнуть.

Протрите поддон мягкой влажной губкой. Для удаления жира помойте поддон теплой мыльной водой. Сполосните и тщательно высушите.

Всегда устанавливайте поддон в мини-печь после чистки прежде, чем включить устройство в розетку и приступить к работе.

ЧИСТКА КОМПЛЕКТУЮЩИХ

Промойте противень для гриля, противень для запекания, противень для пиццы и решетку в теплой мыльной воде с мягкой губкой. Сполосните и высушите.

ХРАНЕНИЕ

Храните мини-печь в вертикальном положении. Не ставьте на мини-печь посторонние предметы.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации.
- Расстояние от печи до стен, занавесок и других нетермостойких материалов должно составлять минимум 20 см. Используйте печь на столе с термостойким покрытием.
- Всегда вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети по окончании использования, а также перед чисткой.
- Не оставляйте дверцу печи открытой в режиме работы.
- При использовании противня для гриля обязательно устанавливайте его на противень для запекания.
- Будьте внимательны. Во время работы верхняя часть печи и дверца сильно нагреваются.
- При использовании керамической или стеклянной посуды убедитесь, что они подходят для применения в печи.
- Соблюдайте особую осторожность при использовании в мини-печи закрытой посуды, так как увеличение давления в закрытой посуде может привести к ее повреждению.
- При использовании фольги убедитесь в том, что она не соприкасается с нагревательными элементами.
- Соблюдайте осторожность при использовании неметаллических противней, тарелок.
- Убедитесь в том, что посуда для приготовления термостойкая.
- При использовании фольги для противней, тарелок мы рекомендуем ставить решетку на нижний или средний уровень.
- Соблюдайте особую осторожность при использовании в печи съемных крышек, так как увеличение давления в закрытой посуде может привести к вытеканию горячих продуктов или к повреждению посуды.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не ставьте предметы на поверхность для подогрева во время работы печи.
- Не используйте металлические инструменты для очистки печи.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование мини-печи и обратитесь в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.

Внимание! В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию мини-печи, кроме чистки, должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров BORK.

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

**Служба информационной поддержки
8-800-700-55-88**

или посетить наш сайт **www.bork.ru**

Проблема	Решение
Необходимо вернуть настройки по умолчанию.	Для восстановления настроек по умолчанию достаньте вилку из розетки. Вставьте обратно через 5 секунд.
Невозможно выбрать функцию разморозки.	Функция разморозки доступна лишь при выполнении режимов TOAST, CRUMPET, BAKE, COOKIES и PIZZA.
Из верхней части мини-печи выходит пар.	Это нормально. Дверь вентилируется для того, чтобы выпускать пар.
Из-под дверцы на стол вытекает вода.	Это нормально. Конденсат, создаваемый продуктами с высоким содержанием влаги (замороженные продукты), попадает вниз и вытекает на поверхность.
Во время работы могут возникать сторонние шумы.	Это нормально. Причиной может являться нагрев кварцевых элементов и работа термистора.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В / ~50 Гц

Мощность: 2000–2400 Вт

Объем: 22 литра

Габариты (ДхШхВ): 48х41х29 см

Вес: 9,5 кг

Внимание! Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики вследствие постоянного совершенствования продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Федерального Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия равен 4 годам с даты продажи, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мини-печь : 1

Противень для пиццы (33 см): 1

Противень для выпекания (30 см): 1

Противень для гриля (30 см): 1

Решетка: 1

Съемный поддон для крошек: 1

Руководство по эксплуатации
с гарантийным талоном: 1

Гарантийный талон

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 2 лет с даты продажи мини-печи.

Гарантия действительна, только если гарантийный талон заполнен полностью и заверен печатью фирмы-продавца.

Изделие:

МИНИ-ПЕЧЬ

Информация о фирме-продавце:

Модель:

W500

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.

Серийный номер:

С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Дата приобретения:

Подпись покупателя:

Подпись продавца:

МП

Условия сервисного обслуживания

Гарантия действительна только при соблюдении клиентом условий гарантийных обязательств.

Гарантия действительна при условиях:

- Наличие гарантийного талона прилагаемого к руководству по эксплуатации на мини-печь.
- Правильно заполненного гарантийного талона: имеется дата продажи, печать, подпись продавца и покупателя, серийный номер мини-печи.
- Обслуживания мини-печи только в авторизованных сервисных центрах.

Гарантия не распространяется на:

- Элементы и детали, имеющие естественный износ, а именно: противни, решетка.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями вызванными:

- Неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, нарушением правил хранения, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства по эксплуатации.
- Воздействием высоких внешних температур на нетермостойкие части мини-печи.
- Механическими воздействиями.
- Неквалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения конструкции мини-печи.
- Подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве по эксплуатации на мини-печь, или с несоответствием параметров питающей сети Государственным стандартам Российской Федерации.
- Использованием мини-печи в промышленных и/или коммерческих целях.
- Повреждением электрических шнуров.
- Действием непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

.....

Дата продажи:

.....

Модель:

.....

Подпись покупателя:

.....

3
W500

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

.....

Дата продажи:

.....

Модель:

.....

Подпись покупателя:

.....

2
W500

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

.....

Дата продажи:

.....

Модель:

.....

Подпись покупателя:

.....

1
W500

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

1

Сервисный центр

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

2

Сервисный центр

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

3

Сервисный центр

Адреса сервисных центров

Вы можете обратиться за обслуживанием в любой из сервисных центров:

Абакан

ОАО «Абаканторгтехника», ул. Вяткина, д. 9,
[3902] 22-80-71, 22-81-30

Армавир

ООО «Форет», ул. Халтурина, д. 107,
[86137] 2-77-36, 4-50-00

Архангельск

МУП ТТЦ «Рембыттехника», ул. Урицкого, д. 47,
к. 1,
[8182] 29-39-32

Астрахань

ООО «Эфир», ул. Боевая, д. 72 А,
[8512] 30-10-14, 30-10-15, 22-66-77
ООО «Сервисный центр «Эй-Джи-Эс»,
ул. Минусинская, д. 8,
[8512] 408-006, 307-962, 309-990

Барнаул

ИП Фаненштиль Е. В., ул. Антона Петрова, д. 264,
[3852] 48-42-11, 69-16-00

ООО «Ремикс», Комсомольский пр-т, д. 111,
[3852] 24-06-03

Белгород

ИП Богушева Е. И., ул. Сумская, д. 22;
пр-т Ватутина, д. 5 А,
[4722] 30-07-22, 55-34-00

Брянск

ООО «Техсервис», Авиационный пер., д. 3, к. 2,
[4832] 69-11-21

Владивосток

ОАО «Старт-2000», ул. Харьковская, д. 2,
[4232] 27-29-54, 27-08-21

Владикавказ

ООО «Альда-Сервис», ул. Кутузова, д. 82,
[8672] 64-03-98

Владимир

ООО «Мастер Сервис», ул. Тракторная, д. 8,
[4922] 33-10-79, 33-31-52

Волгоград

ООО «Планета Сервис», ул. Рионская, д. 3,
[8442] 36-64-20, 36-64-25
ООО «Технический центр «Приборсервис»,
пр-т Ленина, д. 92,
[8442] 24-02-55, 23-20-28

Вологда

ООО «ТехноСервис», ул. Благовещенская, д. 47,
[8172] 70-02-44

Воркута

ООО «Алгоритм», Тиманская ул, д. 8а
[82151] 6-60-06

Воронеж

ООО «ТРАНССЕРВИС-Воронеж», Ленинский пр-кт,
д. 160,
[4732] 39-37-55
ООО «ЭКРАН-СЕРВИС», ул. Перхоровича, д. 2,
[4732] 31-46-78, 31-79-66

Екатеринбург

ООО «Сонико-Ектб», ул. Степана Разина, д. 109,
оф. 101,
[343] 269-19-48, 269-29-48
ООО «ТРАНССЕРВИС-Екатеринбург»,
ул. Фронтовых бригад, д. 18,
[343] 278-90-91

Иваново

ООО «Луч-Сервис», ул. Заводская, д. 13,
[4932] 47-29-84, 472-985

Ижевск

ООО «АРГУС-Сервис», ул. Азина, д. 4,
[3412] 30-83-07, 30-79-79
ООО «Гарант-Сервис», ул. К. Маркса, д. 395,
[3412] 43-70-40
ООО «РИТ-Сервис», ул. Пушкинская, д. 216,
[3412] 45-74-74

Адреса сервисных центров

Иркутск

ИП Чураев В. Н., ул. Литвинова, д. 20, стр. 10,
оф. 4.3,
(3952) 20-90-06

Йошкар-Ола

ИП Бешкарева С. В., ул. Советская, д. 173,
(8362) 45-73-68, 41-77-43

Казань

ООО «Луазо», ул. Декабристов, д. 106 Б,
(843) 562-47-07, 562-46-45
ООО «ТехноВидеоСервис», ул. Академика Глушко,
д. 43,
(843) 276-21-21

Калуга

ООО «Бинэс Сервис», ул. Суворова, д. 25,
(4842) 54-82-22

Кемерово

ИП Кукченко В. В., Октябрьский пр-кт, д. 53/2,
(3842) 35-39-67, 75-04-14

Кострома

ООО «Антэк», ул. Станкостроительная, д. 5 Б,
(4942) 41-02-02
ООО «Сервисный центр «Гепард», Молочная гора,
ул. Рыбные ряды, д. 3, к. 1
(4942) 39-00-48, 31-25-01

Краснодар

ООО «Ларина-Сервис», ул. Демуса, д. 14,
(861) 260-09-00
ИП Мизин В. П., ул. Академика Лукьяненко, д. 103,
оф. 55,
(861) 224-69-86, 222-64-13
ООО «ТРАНССЕРВИС-Краснодар», ул. Селезнева,
д. 204,
(861) 277-36-63

Красноярск

ООО «ТехноСтиль, Красноярский рабочий пр-кт,
д. 120 Б
(3912) 41-05-75, 41-05-75

ООО «ДОН-ТВ», ул. Железнодорожников, д. 11,
(3912) 21-94-82, 21-46-51
ИП Высоцкий, ул. Спандаряна, д. 7,
(3912) 93-54-33, 94-52-82

Курган

ИП Горланов В. Н., ул. Родионова, д. 56,
(3522) 48-59-40

Курск

ООО «Маяк+», ул. Студенческая, д. 36 А,
(4712) 50-85-90

Липецк

МУ ПКП «Рембыттехника», ул. Октябрьская, д. 28,
(4742) 77-35-86

Махачкала

ИП Эмирбеков А. А., ул. Ленина, д. 113 А,
(8722) 67-95-87
ИП Джабраилов Р. Р., ул. Проектная, д. 15 А,
(8722) 64-19-54

Москва

ООО «Сервис», ул. Большая Садовая, д. 10,
Вход в сервис: через Фирменный Магазин BORK.
Часы работы: с 10.00 до 20.00, без перерывов и
выходных.
(495) 755-85-20

Мурманск

ЗАО «СЦ Электроника», Ледокольный пр-д, д. 5,
(8152) 52-71-77

Набережные Челны

ООО «Элекам Сервис Плюс», пр-кт Вахитова,
д. 20 (30/05),
(8552) 39-39-43

Нальчик

ООО «Альфа-Сервис», пр-кт Ленина, д. 24,
(8662) 42-04-30, 42-04-54

Нижний Новгород

ИП Сумин В. П., ул. Жукова, д. 24,
(831) 462-84-05

Адреса сервисных центров

ООО «ТРАНССЕРВИС-Н.Новгород»,
ул. Артельная, д. 4.5,
[831] 463-61-77

Новокузнецк

ООО «НК-Сервис», ул. Тольятти, д. 37 А
[3843] 46-37-36, 20-37-36

Новомосковск

ЗАО «АВС Центр», Донской пр-д, д. 4,
[48762] 3-45-07

Новороссийск

ООО «Аргон-Сервис», ул. Серова, д. 14,
[8617] 63-11-15, 63-03-95

Новосибирск

ООО «Сибирский Сервис», ул. Котовского, д. 10/1,
[383] 355-55-60, 361-33-88
ООО «ТРАНССЕРВИС-Новосибирск», ул. Новая
Заря, д. 2 А,
[383] 271-14-50

Обнинск

ООО «Радиотехника», Треугольная пл., д. 1,
[48439] 5-63-50

Омск

ООО «Домотехника-сервис», ул. Лермонтова, д. 194,
[3812] 36-74-01

Орел

ООО «Феникс Электроникс», ул. 8 Марта, д. 25,
[4862] 40-86-82, 40-85-81
ООО «МастерЪ», ул. Латышских стрелков, д. 1,
[4862] 73-17-31, 75-14-80

Оренбург

ООО «Сервисбыттехника», ул. Лесозащитная, д.18
[3532] 30-00-30, 30-00-66

Орск

ИП Бердников В.В., ул. Волкова, д. 2
[3537] 35-13-18, 33-84-43

Пенза

ООО «Орбита-Сервис», ул. Карпинского, д. 2,
[8412] 42-27-26
ООО «Мир Сервиса», ул. Кулакова, д. 2,
[8412] 68-19-99, 68-66-99

Пермь

ООО «Импорт-Сервис», ул. Инженерная, д. 10,
[3422] 66-12-60
ИП Бутырин Д.В. 614068, ул. Крисанова, д. 29
[3422] 36-30-33, 36-13-94, 38-33-80

Пятигорск

ИП Асцатурян Г.Р., ул. Фучика, д. 21,
[8793] 32-68-80

Ростов-на-Дону

ООО «Поиск-Сервис», ул. 50 лет Ростсельмаша, д. 1
[863] 255-20-17, 255-20-18
ООО «Сервис-плюс», ул. Мечникова, д. 71 Д,
[8632] 299-30-60, 232-23-53

Рязань

ООО «ТРАНССЕРВИС-Рязань», ул. Зубковой,
д. 17 А,
[4912] 27-70-70

Самара

ООО ПТТФ «Самара-Спектр», ул. Енисейская, д. 37,
[846] 993-23-24, 993-23-22
ООО «ТРАНССЕРВИС-САМАРА», пр-кт Карла
Маркса, д. 39
[846] 336-33-33; 336-85-11

Санкт-Петербург

ООО «ЕвросервисХХI», пр-кт Обуховской обороны,
д. 197,
[812] 600-11-97
ООО «Лантея», Виленский пер., д. 6,
литер А, пом. 1-Н,
[812] 458-70-52, 458-70-53

Адреса сервисных центров

Саратов

ООО «ТРАНССЕРВИС-Саратов», пр-кт 50 лет Октября, д. 102,
(8452) 35-11-80, 55-43-63

Смоленск

ИП Петин Р. А., ул. Румянцева, д. 19,
(4812) 62-50-52

Ставрополь

ООО «Бытсервис», ул. 50 лет ВЛКСМ, д. 8/1,
(8652) 74-01-91, 77-36-00
ООО «Т-Сервис», ул. Пушкина, д. 54,
(8652) 94-55-62
ООО «УниСервис», ул. Пушкина, д. 63,
(8652) 23-31-81

Старый Оскол

ИП Грибачев А.В., мкр. Олимпийский, д. 7, СЦ
Экспресс-Сервис
(4725) 42-41-00

Сургут

ООО «ЮграСтройСервис», ул. Киртбая, д. 11,
(3462) 34-04-63

Таганрог

ООО «АСЦ КРИСТИ», ул. Фрунзе, д. 45
(8634) 38-30-48

Тамбов

ООО «БВС-2000», ул. Пионерская, д. 24,
(4752) 75-17-18

Тольятти

ООО «Электрон-Сервис», ул. Свердлова, д. 41,
(8482) 77-03-27

Томск

ООО «Академия-Сервис», Академический пр-кт, д.
1, блок А, оф. 203,
(3822) 49-15-80

Тула

ООО «Дуэт сервис», ул. Жуковского, д. 13
(4872) 36-26-30, 36-30-31, 36-30-66

Тюмень

ООО «Пульсар», ул. Республики, д. 169,
(3452) 20-82-65, 75-95-08, 29-70-40

Улан-Удэ

ИП Голева С. Н., пр-кт Автомобилистов, д. 5 А,
(3012) 26-75-38

Уфа

ООО «Сервис»Техно», ул. Менделеева, д. 153,
(347) 279-90-70

Ханты-Мансийск

ИП Климин А. А., ул. Мира, д. 52,
(3467) 30-00-05

Чита

ООО «Славел-Сервис», ул. Шилова, д. 100,
(3022) 41-51-08, 41-51-07

Челябинск

ООО ТТЦ «Рембыттехника»,
ул. Производственная, д. 8 Б,
(351) 239-39-26

ООО «ЭЛЕКТРО-Н», пр-кт Победы, д. 302,
(351) 741-01-51

Ярославль

ЗАО Фирма «ТАУ», Московский пр-кт, д. 1 А, стр. 5,
(4852) 26-65-37, 92-31-89
ООО «Трио-Сервис», ул. Угличская, д. 12
(4852) 25-94-83

Список сервисных центров может быть изменен.
Актуальную информацию о наличии сервисных
центров в вашем регионе уточняйте на сайте
www.bork.ru или по телефону горячей линии
8-800-700-55-88

