

# BORK

БЛЕНДЕР В710

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# БЛЕНДЕР В710





## 15 СКОРОСТЕЙ РАБОТЫ

Возможность выбрать оптимальный режим в зависимости от продуктов и различных рецептов — от аккуратного измельчения до взбивания и смешивания ингредиентов в однородную массу.

## ДВИГАТЕЛЬ МОЩНОСТЬЮ 700 ВТ

Двигатель мощностью 700 Вт позволяет достигать отличных результатов в считанные секунды. Вы можете использовать блендер для приготовления самых разнообразных блюд, а также без труда измельчать лед.



## УНИВЕРСАЛЬНЫЙ КОМПЛЕКТ НАСАДОК

Съемные насадки, чаша-измельчитель, мерный стакан с герметичной крышкой: все продумано до деталей, чтобы сделать процесс ежедневного использования удовольствием.

Кнопка включения/выключения



Насадка-измельчитель

Регулятор скорости

Кнопка отсоединения насадки



Насадка для взбивания



Чаша-измельчитель



Мерный стакан объемом 1,25 л с крышкой

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием блендера удалите упаковочные материалы и снимите с него все наклейки. От корпуса блендера отключите насадку-измельчитель и промойте ее теплой мыльной водой.
- Тщательно ополосните ее и высушите. Убедитесь в том, что внутри измельчителя отсутствует вода, чтобы предотвратить ее попадание в корпус двигателя.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ



- Вставьте насадку-измельчитель в корпус прибора и нажмите на нее до щелчка.



- Поместите блендер в емкость с продуктами, выберите с помощью регулятора скорости требуемую для данных продуктов скорость перемешивания (1–15) и затем нажмите кнопку включения/выключения.

Для предотвращения разбрызгивания и чрезмерной переработки продуктов рекомендуется начинать с низкой скорости и к более высокой скорости переходить постепенно.

#### Скорость работы блендера

Скорость 1	6100 оборотов в минуту $\pm 10\%$
Скорость 15	14 000 оборотов в минуту $\pm 10\%$

Насадка-измельчитель измельчает продукты и жидкости быстро, поэтому, во избежание их чрезмерной переработки, во время работы блендер необходимо останавливать и проверять консистенцию продуктов.

Насадка-измельчитель дает возможность перерабатывать горячую пищу прямо в кастрюле. Это значительно облегчает смешивание супов и соусов.

По соображениям безопасности не забудьте снять кастрюлю с источника тепла.

- Переработайте находящиеся в емкости продукты, плавно приподнимая и опуская блендер.
- После использования отключите блендер от электросети. Перед тем как вынуть блендер из емкости, убедитесь в том, что двигатель полностью остановлен. Снимите насадку-измельчитель, нажав кнопку отсоединения.

- Ополосните насадку-измельчитель водой и просушите.

Продолжительность непрерывной работы блендера не должна превышать 1 минуты. Перед повторным включением дайте блендеру остыть несколько минут.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАШИ-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

Чаша-измельчитель может использоваться для измельчения мяса, твердого сыра, орехов, зелени, вареных яиц, сухарей и т.д.



- Поместите нож для измельчения в чашу-измельчитель.
- Добавьте продукты.

- Установите крышку чаши-измельчителя.
- Вставьте корпус блендера в верхнюю часть крышки чаши-измельчителя до щелчка.

- Включите блендер в электросеть и нажмите кнопку включения/выключения.
- После использования отключите блендер от электросети.
- Снимите корпус двигателя, нажав кнопку отсоединения.
- Ополосните чашу-измельчитель водой и просушите.

Ручной блендер не предназначен для помола кофейных зерен или шоколада.

Перед измельчением мяса проверьте, что из мяса удалены все кости.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ



- Установите насадку для взбивания на корпус и зафиксируйте ее до щелчка.

- Поместите блендер в емкость с продуктами, выберите с помощью регулятора скорости требуемую для данных продуктов скорость перемешивания (1–15) и затем нажмите кнопку включения/выключения.

Для предотвращения разбрызгивания и чрезмерной переработки продуктов рекомендуется начинать с низкой скорости и к более высокой скорости переходить постепенно.

При использовании насадки для взбивания не допускайте ударов ею о дно или стенки емкости для смешивания, так как это может привести к повреждению насадки.

- Переработайте находящиеся в емкости продукты, плавно приподнимая и опуская блендер.
- После использования отключите блендер от электросети. Перед тем как вынуть блендер из емкости, убедитесь в том, что двигатель полностью остановлен. Снимите насадку для взбивания, нажав кнопку отсоединения.
- Ополосните насадку для взбивания водой и просушите.

## ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- При перемешивании продуктов устанавливайте низкую скорость для мягких ингредиентов и увеличивайте скорость для получения нужной консистенции смеси.
- Установите высокую скорость для измельчения или смешивания твердых ингредиентов.
- При приготовлении пюре и смешивании разрежьте продукты на равномерные части. Это обеспечит получение однородного продукта.
- В начале процесса перемешивания, опустите насадку-измельчитель в емкость с продуктами, плавно приподнимая и опуская блендер до достижения желаемой консистенции смеси.

## ЧИСТКА

- Перед чисткой отключите блендер от электросети.

Ножи блендера очень острые, поэтому обращайтесь с ними с осторожностью.

- После каждого использования необходимо промыть съемные части проточной водой с использованием мягкого моющего средства.
- Наружную часть корпуса блендера сначала протрите влажной, затем сухой салфеткой.

Не используйте для чистки блендера жесткие мочалки, химикаты, абразивные чистящие средства, содержащие сульфаниламидную или лимонную кислоту.

- Перед началом использования блендера внимательно прочитайте и сохраните это руководство по эксплуатации, чтобы иметь возможность обратиться к нему в будущем.
- Перед началом работы убедитесь в том, что прибор правильно и полностью собран.
- Будьте осторожны при обращении с ножами, лезвия очень острые.
- Не прикасайтесь к движущимся частям блендера во избежание травм и повреждения прибора.
- Выключите прибор и отсоедините его от сети перед установкой и снятием каких-либо частей, после использования и перед чисткой.

- Блендер не предназначен для использования детьми без надлежащего присмотра.
- Никогда не погружайте корпус блендера с двигателем, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в жидкость. Не допускайте образования на них водного конденсата, не эксплуатируйте прибор в помещениях с повышенной влажностью.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование прибора и передайте его в ближайший сервисный центр компании BORK для тестирования, замены или ремонта.

- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию прибора, кроме чистки, должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров компании BORK.

Блюдо	Насадка	Описание
Молочные коктейли, смузи, коктейли, фруктовые напитки	Насадка-измельчитель	Используйте охлажденное молоко. Взбивайте до желаемой консистенции коктейля или фруктового напитка. Выбирайте средние или максимальные скорости в течение 30 секунд.
Супы, соусы, детское питание	Насадка-измельчитель	Взбивайте до однородной консистенции. Выбирайте средние или максимальные скорости в течение 30 секунд.
Сыр (предварительно разрежьте на кубики размером 2 см)	Чаша-измельчитель	Выбирайте максимальную скорость в течение 20–30 секунд.
Морковь (предварительно разрежьте на кубики размером 2 см)	Чаша-измельчитель	Выбирайте максимальную скорость в течение 20–30 секунд.
Лук, зелень	Чаша-измельчитель	Выбирайте среднюю скорость в течение 20 секунд.
Орехи	Чаша-измельчитель	Выбирайте средние или максимальные скорости в течение 20–30 секунд.

Блюдо	Насадка	Описание
Красное мясо, куриное филе, рыбное филе (предварительно разрежьте на кубики размером 2 см)	Чаша-измельчитель	Выбирайте средние или максимальные скорости в течение 20–30 секунд.
Лед	Чаша-измельчитель	Выбирайте максимальную скорость в течение 20–30 секунд.
Крем для тортов, белки яиц, тесто для блинов	Насадка для взбивания	Выбирайте средние или максимальные скорости (не используйте насадку для взбивания более 1 минуты, между каждым использованием дайте насадке остыть в течение 1 минуты).



## СУП ИЗ ЦУКИНИ И КАРТОФЕЛЯ

4 порции

- 2 шт. цукини
- 3 клубня картофеля
- 1 головка репчатого лука
- 2 зубчика чеснока
- 1 л овощного или куриного бульона
- 1 ст.л. сливочного масла
- 100 мл сливок (15%)
- 1 ч.л. порошка карри
- черный перец молотый, соль по вкусу

- Картофель, лук и чеснок очистите, картофель и лук нарежьте крупными кубиками, чеснок измельчите. Цукини вымойте, нарежьте кружочками.
- Разогрейте масло в большой кастрюле на среднем огне, обжарьте лук до мягкого состояния.
- Добавьте нарезанные овощи (картофель, цукини) и готовьте, помешивая, 5 минут.
- Влейте бульон, добавьте карри, измельченный чеснок, соль и перец по вкусу.
- Доведите до кипения, затем уменьшите огонь до минимального.
- Готовьте на медленном огне до тех пор, пока овощи не станут мягкими.

- Добавьте сливки, перемешайте и доведите до кипения.
- Снимите с огня, дайте немного остыть.
- Поместите насадку-измельчитель в кастрюлю и перемешайте суп до однородной консистенции.

Сливки можно добавить после того, как суп будет готов, перед подачей на стол.

## ЖУЛЬЕН ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

6 порций

- 600 г шампиньонов
- 2 головки репчатого лука
- 2 ст.л. топленого сливочного масла
- 400 мл сметаны
- 6 ст.л. грибного соевого соуса
- 150 г тертого сыра твердых сортов

- Грибы и лук измельчите с помощью насадки-измельчителя.
- На сковороде растопите сливочное масло.
- Обжарьте грибы с луком на масле до золотистого цвета.
- Добавьте сметану, соевый соус, перемешайте, тушите под крышкой на среднем огне 5–8 минут.
- В порционные формочки для запекания выложите грибы с соусом, сверху посыпьте тертым сыром, запекайте 10–15 минут при температуре 200 °С.

Подавайте жульен горячим.



## ТЫКВЕННЫЙ СУП

2–4 порции

- 2 ст. л. растительного масла
- 1 головка репчатого лука
- 2 зубчика чеснока
- 400 г тыквы
- 1 л куриного бульона
- черный перец молотый, соль по вкусу

- Лук и чеснок очистите, лук нарежьте кубиками, чеснок измельчите.
- Тыкву очистите от кожуры и нарежьте кубиками.
- Разогрейте масло в большой кастрюле; добавьте лук и чеснок, обжарьте в течение 5 минут.
- Добавьте в кастрюлю тыкву и перемешайте, чтобы все кусочки тыквы покрылись смесью из лука, чеснока и масла, затем добавьте бульон и доведите смесь до кипения.
- Уменьшите огонь до минимального и готовьте в течение 20 минут с закрытой крышкой до полной готовности тыквы.
- Дайте смеси немного остыть.

- Поместите насадку-измельчитель в кастрюлю и перемешайте суп до однородной консистенции.

**Тыквенный суп с карри**

- Добавьте 1 ст. л. карри порошка в лук во время обжаривания.

**Сливочный тыквенный суп**

- Добавить 125 мл сливок вместе с бульоном.

**Тайский тыквенный суп**

- Добавить ½ небольшого стручка свежего красного перца чили и 1 ст. л. мелко нарезанного очищенного лимона в обжаренный лук.

Можно украсить веточками петрушки, тыквенными семечками или взбитыми сливками.

## СУП-ПЮРЕ С ШАМПИНЬОНАМИ

4 порции

- 300 г шампиньонов
- 200 г цветной капусты
- 2–3 клубня картофеля
- 1 морковь
- 1 корень петрушки
- 1 л молока
- 2 яичных желтка
- 400 мл сливок
- 2 ст. л. сливочного масла
- соль по вкусу

- Грибы промойте, нарежьте ломтиками и затем отварите.
- Овощи и коренья промойте, нарежьте и отварите. Отвар слейте, а овощи измельчите насадкой-измельчителем.
- Молоко доведите до кипения, уменьшите огонь, положите в горячее молоко овощное пюре и отварные шампиньоны.
- Посолите по вкусу, доведите суп до кипения и снимите с огня.
- Яичные желтки и сливки взбейте насадкой для взбивания.
- Суп немного охладите, заправьте смесью яичных желтков со сливками и растопленным сливочным маслом.



## ОСНОВНОЙ СОУС БЕШАМЕЛЬ

Примерно 350 г

- 3 ст.л. сливочного масла
- 3 ст.л. пшеничной муки
- 375 мл молока
- соль по вкусу
- черный перец молотый по вкусу

- Растопите масло в небольшой кастрюле на среднем огне.
- Добавьте муку и варите, помешивая, в течение 1 минуты на среднем огне.
- Снимите с огня.
- Постепенно добавляйте молоко и перемешайте соус при помощи насадки-измельчителя.
- Поставьте обратно на плиту и продолжайте перемешивать соус до появления пузырьков и загустения.
- При желании добавьте соль и перец.

Для аромата в соус можно добавить специи (мускатный орех, перец душистый, лист лавровый).

Если вы собираетесь использовать соус в качестве подливы ко вторым блюдам, стоит сделать его менее густым. И наоборот, загустить, если планируете под соусом запекать мясо, рыбу, макароны или овощи. Для этого не стоит изменять пропорции. Просто проварите его дольше на маленьком огне, постоянно перемешивая.

## СОУС ПЕСТО

Примерно 300 г

- 70 г свежих листиков базилика
- 60 г сыра пармезан
- 4 ст.л. кедровых орешков
- 1 ст.л. лимонного сока
- 100 мл оливкового масла
- 2–3 зубчика чеснока
- соль по вкусу

- Поместите листики базилика, чеснок, лимонный сок и кедровые орешки в чашу для измельчения и смешивать на средней скорости до тех пор, пока ингредиенты не измельчатся.
- В полученную смесь медленно влейте масло и перемешайте до однородной консистенции.
- Добавьте в чашу сыр и перемешайте еще несколько секунд.
- Посолите по вкусу. Имейте в виду, что сыр пармезан довольно соленый.

Соус песто подходит к макаронам, рыбе, мясу, салатам и омлетам.



## РЕЦЕПТЫ

### СОУС К БЛЮДАМ ИЗ МАКАРОН С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И УКРОПОМ

Примерно 500 г

- 200 г копченого лосося
  - 2 ст.л. нарезанного укропа
  - 1 ч.л. тертой цедры лимона
  - 200 мл сметаны
  - 1 ст.л. лимонного сока
  - 100 г легкого сливочного сыра
  - 2 ч.л. горчицы
- Поместите все ингредиенты в большую емкость для смешивания.
  - Смешивайте при помощи насадки-измельчителя до однородной консистенции.



### МАЙОНЕЗ

- 2 яйца
- 200 мл оливкового масла
- 1 ч.л. соли
- ½ ч.л. горчичного порошка
- ⅓ ч.л. сахара
- 1 ч.л. лимонного сока

- Поместите все ингредиенты, кроме масла и лимонного сока, в большую емкость для смешивания.
- Перемешивайте при помощи насадки-измельчителя в течение 20 секунд.
- Добавьте оливковое масло и продолжайте перемешивать до однородной консистенции.
- Добавьте лимонный сок и взбивайте в течение еще 10 секунд.



## РЕЦЕПТЫ

### ТВОРОЖНО-МАЛИНОВЫЙ ДЕСЕРТ

2 порции

- 200 г творога
- 3 ст.л. сметаны
- 100 г ягод малины
- 2–3 ст.л. сахара

Вместо малины можно использовать любые ягоды или фрукты.

- Творог взбейте в мерном стакане при помощи насадки для взбивания до кремообразной консистенции, добавьте сметану, сахар и взбивайте еще примерно минуту.
- Добавьте ягоды малины и взбивайте 30–50 секунд.
- При подаче оформите десерт ягодами.



### ОЛАДЬИ

8–10 штук

- 350 г пшеничной муки
- 250 мл молока
- 2 яйца
- 50 мл растительного масла
- 2 ст.л. сахара
- ½ ч.л. соли
- ½ ч.л. соды (или разрыхлителя)
- 2 ст.л. сгущенного молока

- В теплое молоко добавьте соду, сахар, яйца и соль, затем тщательно взбейте насадкой для взбивания.
- После этого постепенно всыпьте муку. Снова взбейте насадкой для взбивания. Тесто должно получиться консистенции не очень густой сметаны.
- На сковороду налейте растительное масло, а затем ложкой выложите тесто. Обжарьте оладьи с двух сторон до золотистой корочки. Подавайте со сметаной, медом, джемом или сгущенным молоком.



## ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ

4 порции

- 1 кабачок
- 100 г пшеничной муки
- 50 мл растительного масла
- 2 ст.л. майонеза
- 1 яйцо
- 1 ст.л. рубленой зелени петрушки
- ½ ч.л. разрыхлителя
- соль по вкусу

- Кабачок измельчите насадкой-измельчителем. Сок слейте. Добавьте яйцо, муку, смешанную с разрыхлителем, майонез, зелень петрушки, соль и взбейте насадкой для взбивания.
- Небольшими порциями выложите массу на раскаленную сковороду, смазанную маслом, и жарьте оладьи с двух сторон до золотистого цвета.

Подавайте оладьи со сметаной или майонезом.



## БЛИНЧИКИ

10–12 блинчиков

- 300 г пшеничной муки
- 400 мл молока
- 3 яйца
- 2 ст.л. растительного масла
- 1 ст.л. сахара
- 1 ч.л. разрыхлителя
- 50 г сливочного масла
- соль по вкусу

- Яйца взбейте с сахаром и солью. Добавьте растительное масло, взбейте насадкой для взбивания. Добавьте 200 мл молока и снова взбейте в течение 20 секунд.
- Добавьте разрыхлитель и муку, хорошо взбейте насадкой для взбивания.
- Затем добавьте остальное молоко и снова хорошо взбейте насадкой для взбивания.
- Сковороду разогрейте, немного смажьте сливочным маслом. В середину налейте немного теста, сковороду покрутите, чтобы тесто распределилось равномерно.

- Поджарьте блинчик до золотистого цвета, затем переверните. Через несколько секунд снимите блинчик со сковороды, смажьте сливочным маслом, поставьте в теплое место.
- Подавайте к столу с вареньем, сгущенным молоком, медом или различными начинками: мясной, рыбной, творожной.

## РЕЦЕПТЫ

### ВАНИЛЬНЫЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

- 200 мл охлажденного молока
- 2 шарика ванильного мороженого
- ¼ ч.л. ванильного сахара
- Поместите все ингредиенты в мерный стакан.
- Смешивайте при помощи насадки-измельчителя до однородной кремовой консистенции в течение 30 секунд.

Готовый напиток можно украсить ломтиком лимона, добавить 5 свежих ягод клубники или посыпать тертым шоколадом.

### КОКТЕЙЛЬ ИЗ КЛУБНИКИ

- 5 свежих ягод клубники, вымытых и очищенных
- 50 г натурального йогурта
- 1 шарик ванильного мороженого
- 200 мл охлажденного молока
- 1 ст.л. меда
- Поместите все ингредиенты в мерный стакан.
- Смешивайте при помощи насадки-измельчителя до однородной кремовой консистенции в течение 30 секунд.

Клубнику можно заменить фруктами и ягодами по Вашему усмотрению, например, манго, черникой, малиной или бананами.

### ЗЕЛЕНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

- 150 г зеленого салата
- 150 г листьев сельдерея
- 1 зеленое яблоко
- 2 банана
- 25 г алое
- веточка мяты
- 250 мл воды

- Тщательно промойте листья салата, фрукты, сельдерей и алое.
- Поместите салат, сельдерей, яблоко, бананы и алое в чашу блендера и тщательно измельчите.
- Добавьте воду и взбейте до однородной консистенции.
- При подаче украсьте мятой.



## СМУЗИ С НЕКТАРИНОМ И МЮСЛИ

2 порции

- 2 яблока
- 2 нектарина
- 6 ст.л. мюсли с орехами
- 500 мл йогурта

- Яблоки и нектарины промойте, очистите от кожуры, нарежьте ломтиками и измельчите в чаше для измельчения.
- Йогурт охладите и взбейте с мюсли при помощи насадки для взбивания.
- При подаче соедините приготовленные ингредиенты и разлейте смузи по бокалам.

Вы можете придумать свой рецепт смузи, смешайте блендером любые фрукты или ягоды. Можно добавить йогурт, орехи, сухофрукты, овощи.

## ОВОЩНАЯ СМЕСЬ (ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ)

- 250 г приготовленных на пару овощей: моркови, тыквы, картофеля, цветной капусты
- Поместите овощи в чашу для измельчения.
- Смешивайте в чаше для измельчения до однородной консистенции примерно 30 секунд.

Если смесь получилась густой, в нее можно добавить молоко или кипяченую воду и хорошо перемешать блендером.

## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».

Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 4 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 700 Вт

Вес: 1,8 кг

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 веб-сайте [www.bork.ru](http://www.bork.ru).

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Блендер: 1 шт.

Насадка для взбивания: 1 шт.

Насадка-измельчитель: 1 шт.

Чаша-измельчитель: 1 шт.

Нож для измельчения: 1 шт.

Крышка чаши-измельчителя: 1 шт.

Мерный стакан с крышкой: 1 шт.

Руководство по эксплуатации

с гарантийным талоном: 1 шт.

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ





### СОКОБЛЕНДЕР S810

- Соковыжиматель и блендер на единой базе
- Мощность 1800 Вт
- 5 скоростей отжима сока
- 8 режимов работы блендера
- Система ножей Kinetix



### КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ C802

- 2 независимых бойлера
- Функция подачи пара и горячей воды
- Точный контроль температуры и давления
- Предварительное заваривание
- LCD-дисплей с подсветкой



### БЛЕНДЕР B800

- Мощность 2000 Вт
- Система ножей Kinetix
- Легкая высокопрочная чаша 2 л
- Автоматические режимы работы



### СОКОВЫЖИМАТЕЛЬ Z800

- Комбинированная система отжима
- Универсальная конструкция конуса для отжима всех видов цитрусовых
- 2 степени фильтрации сока
- Функция «Капля-стоп»



### ТОСТЕР T800

- Функция Lift & Look — контроль готовности тостов
- Функция одностороннего обжаривания тостов Crumpet
- Функция быстрого дожаривания тостов A bit more
- 5 степеней обжарки



### ЧАЙНИК K810

- Технология заваривания чая
- Индивидуальные настройки температуры и крепости заваривания чая
- Функция отложенного старта
- Функция поддержания температуры



#### ГРИЛЬ G801

- Система равномерного нагрева Element IQ
- Закрытый контактный гриль, открытый гриль для барбекю
- Устойчивое к царапинам антипригарное покрытие Quantanium
- Съемные рабочие поверхности



#### МИКСЕР E800

- Планетарная система смешивания
- 12 режимов работы, плавная регулировка скорости
- Таймер прямого и обратного отсчета
- Эксклюзивный комплект насадок



#### МОРОЖЕНИЦА E801

- 4 авторежима: сорбет, джелато, замороженный йогурт и классическое мороженое
- Ручной режим для создания собственных рецептов
- Функция предварительного охлаждения PRE-COOL
- Функция предотвращения таяния в течение 3 часов KEEP COOL



#### МУЛЬТИШЕФ U800

- 4 в 1: пароварка, скороварка, духовка и медленноварка
- Индукционный нагревательный элемент
- Автоматические программы
- Авторские рецепты от итальянского шеф-повара



#### КУХОННЫЙ КОМБАЙН V801

- Вместительная рабочая чаша на 2,5 л
- Система ножей с четырьмя лезвиями QUAD BLADE
- Набор насадок для измельчения, нарезки, шинкования, взбивания и замешивания теста



#### СИСТЕМА ОЧИСТКИ ВОДЫ K890

- Многоступенчатая система фильтрации
- Нагрев воды до +92 °С
- Охлаждение воды до +7 °С
- Сенсорная панель управления

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)**

или посетить наш сайт **www.bork.ru**

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 2 лет с даты продажи данного изделия.

Изделие	БЛЕНДЕР	Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.	
Модель	B710	С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.	
Серийный номер	.....	Подпись покупателя	Подпись продавца
Дата приобретения	.....	.....	.....
Информация о фирме-продавце	.....	.....	
			М.П.

## УСЛОВИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Гарантия действительна только при соблюдении клиентом условий гарантийных обязательств.

### Гарантия действительна при условиях:

- наличия гарантийного талона, прилагаемого к руководству по эксплуатации на изделие;
- правильно заполненного гарантийного талона (имеются дата продажи, печать, подпись продавца и покупателя, серийный номер изделия);
- обслуживания изделия только в авторизованных сервисных центрах.

### Гарантия не распространяется на:

- элементы и детали, имеющие естественный износ.

### 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 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 на изделие, 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;
- обстоятельствами непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

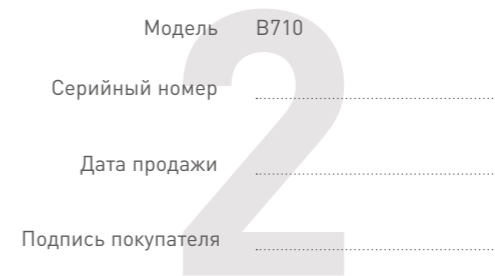
## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров



## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров



## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров



## 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

**Альметьевск**  
ИП Валиуллин М.Р.  
К. Цеткин ул., 18А  
(8553) 32-22-11

**Анапа**  
ИП Коваленко С.И. («СПЕКТР-СЕРВИС»)  
Астраханская ул., 98  
(86133) 6-09-84

**Архангельск**  
ИП Ерыкалов П.А. («Вега 29»)  
Котласская ул., д. 1, к. 1, оф. 12  
(8182) 44-15-55

**Астрахань**  
ИП Смирнов О.Ю.  
Минусинская ул., 8Д  
(8512) 41-01-61

ООО «Сервисный центр «Эй-Джи-Эс»  
Минусинская ул., 8  
(8512) 52-55-25, 52-50-10

ООО «Эфир»  
Боевая ул., 72А  
(8512) 30-10-14, 30-10-15

**Ачинск**  
ООО «Центр технического обслуживания»  
Гагарина ул., 10А  
(39151) 7-17-97

**Барнаул**  
ООО «АЙСБЕРГ-СЕРВИС»  
Северо-Западная ул., 54  
(3852) 36-20-02, 75-49-50

ООО «Ремикс»  
Комсомольский пр-т, 111  
(3852) 24-06-03

ООО «СВ-Мастер»  
Антон Петрова ул., 264  
(3852) 48-42-11, 32-33-32

**Белгород**  
ИП Богушева Е.И.  
Сумская ул., 22; Ватутина пр-т, 5А  
(4722) 30-07-22, 55-34-00

**Белореченск**  
ИП Бублик С.В.  
Шалимова ул., 33  
(861) 552-29-40

**Брянск**  
ИП Чистосердов С.И. («Арт-сервис»)  
Молодой Гвардии ул., 20  
(4832) 59-91-31,  
8 (950) 691-15-79

ООО «Селена-Сервис»,  
Станке Димитрова пр-т, 28  
(4832) 32-00-00

ООО «Техсервис»  
Авиационный пер., д. 3, к. 2  
(4832) 62-21-21

**Великий Новгород**  
ООО «Ремсервис»  
Б. Санкт-Петербургская ул., д. 39,  
стр. 11 (территория ТЦ «Волна»)  
(8162) 60-65-30, 60-75-30

**Владивосток**  
ОАО «Старт—2000»  
Харьковская ул., 2  
(4232) 27-29-54, 27-08-21

**Владикавказ**

ООО «АльдаБытСервис»  
Кутузова ул., 82  
(8672) 64-03-98

**Владимир**

ООО «Мастер Сервис»  
Тракторная ул., 8  
(4922) 33-10-79, 33-31-52  
ООО «ДОМСЕРВИС»  
Батурина ул., 39  
(4922) 44-72-80, 44-72-81

**Волгоград**

ООО «АС» Классика»  
Елецкая ул., 173  
(8442) 97-50-10  
ООО «Планета Сервис»  
Рионская ул., 3  
(8442) 36-64-20, 36-64-25

**Волжский**

ИП Грушевский В.В.  
Оломоутская ул., 31В  
(8443) 21-55-80

**Вологда**

ИП Остромская Н.Н.  
[«Ремонт Бытовой Техники»]  
Чернышевского ул., 65  
(8172) 54-21-54, 70-03-45;  
(911) 516-49-39  
ООО «ТехноСервис»  
Благовещенская ул., 47  
(8172) 70-02-44

**Воркута**

ООО «Алгоритм»  
Тиманская ул., 8А  
(82151) 6-60-06

**Воронеж**

ОАО «ВТ ТЦ „Орбита-сервис“»  
Донбасская ул., 1  
(4732) 35-58-30  
ООО «Транссервис-Воронеж»  
Ленинский пр-т, 160  
(4732) 39-37-55  
ООО «Экран-Сервис»  
Перхоровича ул., 2  
(4732) 31-46-78, 31-79-66

**Дмитровград**

ИП Федотов С.А. [«ЭлКом Сервис»]  
Октябрьская ул., 63  
(84235) 2-86-59, 9-14-64

**Долгопрудный**

ИП Ковба И.Ю.  
Институтский пер., 8  
(495) 545-67-73

**Екатеринбург**

ООО «Сервисное обслуживание»  
К. Маркса ул., 12  
(343) 216-25-09  
ООО «Сервисный центр Связь-Сети»  
Чистопольская ул., 13  
(343) 216-25-00  
ООО «Транссервис-Екатеринбург»  
Гагарина ул., 5  
(343) 278-90-91

**Ессентуки**

ООО «Арктика ОС»  
Пушкина ул., 124  
(879) 347-82-88, 347-73-35

**Зеленоград**

ООО «Протор-Сервис»  
корпус 1534  
(499) 717-82-12, 738-01-44

**Иваново**

ООО «Луч-Сервис»  
Заводская ул., 13  
(4932) 47-29-84, 47-29-85

**Ижевск**

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

**Иркутск**

ООО «Алика-Сервис»  
Писарева ул., 18А  
(3952) 34-97-27, 34-82-98  
ПБОЮЛ Чураев В.Н.  
Литвинова ул., д. 20, стр. 10, оф. 4.3  
(3952) 20-90-06

**Йошкар-Ола**

ИП Бешкарева С.В.  
Советская ул., 173  
(8362) 45-73-68, 41-77-43  
ООО «Позитрон-Сервис»  
Гагарина ул., 7  
(8362) 45-00-45, 66-06-61

**Казань**

ООО «Городской сервисный центр  
„АТремонтируем все“»  
Краснококшайская ул., 92  
(843) 555-49-32, 555-49-92  
ООО «Луазо»  
Декабристов ул., 106Б  
(843) 562-47-07, 562-46-45  
ООО «ТехноВидеоСервис»  
Проточная ул., 8  
(843) 518-97-97

**Калининград**

ИП Дементьев А.И.  
Московский пр-т, 163  
(4012) 58-83-54, 76-04-77

ООО «Техно-Торговый Центр „Вега“»  
Гагарина ул., 41-45  
(4012) 46-19-81, 53-49-04, 35-85-05

**Калуга**

подразделение ООО «Радиотехника»  
Николо-Козинская ул., 65  
(4842) 55-95-55, факс 55-95-55

**Кемерово**

ИП Кукченко В.В.  
жилой район Лесная Поляна,  
Весенний пр-кт, 8-45  
(3842) 35-39-67, 75-04-14

**Киров**

ООО «ТВКОМ»  
Октябрьский пр-т, 116А  
(8332) 54-05-97

**Королёв**

ООО «Палладиум»  
Циолковского проезд, 5  
(495) 516-91-71

**Кострома**

ООО «Антэк»  
Станкостроительная ул., 5Б  
(4942) 41-02-02

**Краснодар**

ИП Мизин В.П.  
Академика Лукьяненко ул.,  
д. 103, оф. 55  
(861) 222-85-55, 222-64-13  
ООО «КОМЕТА»,  
Уральская ул., 100  
(861) 231-26-72  
ООО «Ларина-Сервис»  
Демуса ул., 14  
(861) 260-09-00  
ООО «Транссервис-Краснодар»  
Ставропольская ул., 268  
(861) 277-36-63

**Красноярск**

ИП Близницов И.Л.  
Дудинская ул., 12А  
(391) 229-65-95, 201-92-28



ИП Вацлавский М.С. Красноярский Рабочий пр-т, 120Б (391) 279-99-71, 241-05-75 ООО «ДОН-ТВ» Железнодорожников ул., 11 (3912) 21-94-82, 21-46-51	<b>Липецк</b> ОАО «РБТ» Октябрьская ул., 28 (4742) 77-35-86 ООО «ТСЦ Быттехника», Московская ул., 117 (4742) 31-55-10, 31-56-58, 38-30-41	<b>Москва</b> ООО «Сервис», Большая Садовая ул., 10 Вход в сервис через фирменный магазин BORK. Часы работы: с 9.00 до 21.00, без перерывов и выходных. (495) 755-85-20	<b>Находка</b> ИП Смоленский Г.В. Павлова ул., 11 (4236) 69-78-67	<b>Новокузнецк</b> ИП Булахов Ф.В. Кузнецова ул., 31 (3843) 91-04-09 ООО «МВ-Сервис» Кузнецкостроевский пр-т, 44-40 (3843) 46-94-00, 53-83-05	<b>Новосибирск</b> ООО «Сониго-Н» Красина ул., 51 (383) 279-02-64	<b>Омск</b> ООО «Фирма „Сибтекс“» 24-я Линия ул., 59 (3812) 36-98-04, 36-70-44, 36-91-04	<b>Пенза</b> ООО «Мир Сервиса» Кулакова ул., 2 (8412) 26-09-60 ООО «Орбита-Сервис» Карпинского ул., 2 (8412) 42-27-26
<b>Курган</b> ООО «ТВ-Сервис» Родионова ул., 56 (3522) 48-59-40	<b>Магнитогорск</b> ИП Сенник А.И. Октябрьская ул., 12 (3519) 22-70-47	<b>Мурманск</b> ООО «Электроника Сервис» Ледокольный пр-д, 5 (8152) 52-71-77	<b>Нефтеюганск</b> ИП Кожухин А.Ю. 16А мкр-н, 85, пом. 55/2 (3463) 25-19-90 ИП Подкин С.Н. Набережная ул., д. 7. оф. 18 (3463) 26-66-06, 26-69-66	<b>Новомосковск</b> ЗАО «АВС Центр» Донской пр-д, 4 (48762) 3-45-07	<b>Ногинск</b> ИП Запышный А.И. 3-го Интернационала ул., 175 (49651) 9-32-02	<b>Орел</b> ООО «АРС» Московская ул., 100 (4862) 55-60-14, 54-18-33 ООО «МастерЪ» Латышских Стрелков ул., 1 (4862) 73-17-31, 75-14-80 ООО «Евросервис» 8 Марта ул., 25 (4862) 40-86-81, 40-86-82, 43-40-66	<b>Первоуральск</b> ООО «Оптим-Сервис» Луначарского ул., 34 (3439) 25-03-70
<b>Курск</b> ИП Колычев С.В. Литовская ул., 12А (4712) 30-41-00, 31-20-23 ООО «Маяк+» Студенческая ул., 36А (4712) 50-85-90	<b>Махачкала</b> ИП Джабраилов Р.Р. Шамяла ул., 95Б (928) 989-56-34, (989) 669-48-99 ИП Эмирбеков А.А. Ленина ул., 113А (8722) 67-95-87	<b>Набережные Челны</b> ООО «Комплексные Системы Плюс» Вахитова пр-т, 20 (30/05) (8552) 35-90-02, 35-90-42, 59-77-13	<b>Нижний Новгород</b> ИП Сумин В.П. Жукова ул., 24 (831) 462-84-05 ООО «Прок-Сервис» Марата ул., 51 (831) 413-82-91	<b>Новороссийск</b> ИП Кузьменко С.В. Сибиряков-Гвардейцев ул., 60/1 (383) 342-03-54 ООО «Аргон-Сервис» Серова ул., 14 (8617) 63-11-15, 63-03-95	<b>Обнинск</b> ООО «Радиотехника» Курчатова ул., 46 (48439) 5-63-50	<b>Озёрск</b> ООО «Рембыттехника Плюс» Калинина ул., 12В (35130) 7-99-51	<b>Пермь</b> ООО «Сатурн-Сервис» Гагарина б-р, 24 (342) 259-66-59
		<b>Нальчик</b> ООО «Альфа-Сервис» Ленина пр-т, 24 (8662) 42-04-30, 42-04-54				<b>Оренбург</b> ООО «Сервисбыттехника» Лесозащитная ул., 18 (3532) 66-30-66	<b>Петрозаводск</b> ИП Мельников А.В. Республика Карелия, Ленинградская ул., 20, СТЦ «Электрон» (8142) 59-50-15

<p>ООО «Арнаут» Лесной пр-т, 51 (8142) 63-32-18</p>	<p><b>Рязань</b> ООО «ТРАНССЕРВИС-Рязань» Славянский пр-т, 6 8 (4912) 77-88-10</p>	<p><b>Санкт-Петербург</b> ООО «Евросервис XXI» Обуховской Обороны пр-т, 197 (812) 600-11-97 ООО «Ремсервис» Балтийского вокзала пл., д. 1, к. 2 (812) 326-90-96</p>	<p><b>Саратов</b> ООО «ТРАНССЕРВИС-Саратов» Большая Садовая ул., 95 (8452) 52-84-58, 52-84-72, 52-84-73</p>	<p><b>Сочи</b> ООО «ДЭЛ» Донская ул., 90 (8622) 55-51-19 ООО «Кибер» Конституции СССР ул., 50 (8622) 98-56-20</p>	<p><b>Старый Оскол</b> ИП Грибачев А.В. (СЦ «Экспресс-Сервис») Олимпийский мкр-н, 7 (4725) 42-41-00</p>	<p><b>Тамбов</b> ООО «Вега-ТамбовСервис» Киквидзе ул., 69 (4752) 73-94-01 ООО ТТЦ «Атлант-Сервис» Московская ул., 23А (84752) 71-59-94, 72-63-46, 71-59-94</p>	<p><b>Томск</b> ООО «Академия-Сервис» Академический пр-т, д. 1, блок А, оф. 203 (3822) 49-15-80 ООО «Элит-Сервис» Академический пр-д, 1А (3822) 25-32-12, 21-04-80</p>
<p><b>Петропавловск-Камчатский</b> ИП Тихомирова Е.А. Лукашевского ул., 23 (4152) 26-32-00</p>	<p><b>Самара</b> ИП Руднев А.Н. Карла Маркса пр-т, д. 360, оф. 5 (846) 201-87-15, 201-87-16 ООО «Видикон-Сервис» М. Тореза ул., 137 (846) 262-62-62 ООО «СК-Сервис-Самара» Свободы ул., 149 (846) 979-99-79</p>	<p><b>Сарапул</b> ИП Колесов М.В. Фабричная ул., 1А (34147) 2-58-48, 2-58-46</p>	<p><b>Северодвинск</b> ИП Варенбуд В.И. Гагарина ул., 12 (8184) 58-72-21</p>	<p><b>Ставрополь</b> ООО «Бытсервис» 50 лет ВЛКСМ ул., 8/1 (8652) 74-01-91, 77-36-00 ООО «Техно-Сервис» 7-я Промышленная ул., 6 (8652) 39-30-30 ООО «Т-Сервис» Кулакова пр-т, 18Д (8652) 38-78-88 ООО «УниСервис» Пушкина ул., 63 (8652) 23-31-81</p>	<p><b>Стерлитамак</b> ООО «Сервис-Технос» Худайбердина ул., 158 (3473) 20-27-70</p>	<p><b>Тверь</b> ООО «Телемобайл» Ногина б-р, 7 (4822) 42-93-03 ООО «Юмэкс-Сервис» Хромова ул., 4 (4822) 552-304, 559-239</p>	<p><b>Туапсе</b> ООО «Планар» Софьи Перовской ул., 8 (86167) 2-23-36</p>
<p><b>Пятигорск</b> ИП Асцатурян Г.Р. Фучика ул., 21 (8793) 32-68-80</p>	<p><b>Саранск</b> ИП Аксёнов Е.С. Республиканская ул., 37 (8342) 37-38-69 (ремонт кондиционеров не производится)</p>	<p><b>Саранск</b> ИП Аксёнов Е.С. Республиканская ул., 37 (8342) 37-38-69 (ремонт кондиционеров не производится)</p>	<p><b>Смоленск</b> ИП Петин Р.А., Румянцева ул., 19 (4812) 62-50-52</p>	<p><b>Сургут</b> ООО «ЮграСтройСервис» Киртбая ул., 11 (3462) 34-04-63</p>	<p><b>Таганрог</b> ООО «АСЦ КРИСТИ» Фрунзе ул., 45 (8634) 38-30-48</p>	<p><b>Тольятти</b> ООО «Электрон-Сервис-КПД» Свердлова ул., 41 (8482) 77-03-27</p>	<p><b>Тула</b> ИП Банькова М.И. (СЦ «Дуэт сервис») Жуковского ул., 13 (4872) 36-26-30, 36-30-31, 36-30-66</p>
<p><b>Ростов-на-Дону</b> ООО «Транссервис-Ростов» Королева пр-т, 7/19 (863) 299-65-36, 299-65-37</p>	<p><b>Рыбинск</b> ООО «Транс-экспедиция» Серова пр-т, 8 (4855) 55-65-72, 28-65-10</p>	<p><b>Ростов-на-Дону</b> ООО «Транссервис-Ростов» Королева пр-т, 7/19 (863) 299-65-36, 299-65-37</p>	<p><b>Смоленск</b> ИП Петин Р.А., Румянцева ул., 19 (4812) 62-50-52</p>	<p><b>Сургут</b> ООО «ЮграСтройСервис» Киртбая ул., 11 (3462) 34-04-63</p>	<p><b>Таганрог</b> ООО «АСЦ КРИСТИ» Фрунзе ул., 45 (8634) 38-30-48</p>	<p><b>Тольятти</b> ООО «Электрон-Сервис-КПД» Свердлова ул., 41 (8482) 77-03-27</p>	<p><b>Тюмень</b> ООО «Пульсар» Республики ул., 169 (3452) 20-82-65, 75-95-08, 29-70-40</p>

**Ульяновск**

ИП Мумлева Е.В.  
Металлистов ул., 16/7  
(8422) 73-44-22, 73-29-19  
ООО «Лика-Сервис»  
Богдана Хмельницкого ул., 9/28  
(8422) 61-32-45

**Уфа**

ООО «Авторизированный  
Сервисный Центр»  
Панфилова ул., 9  
(347) 291-25-25  
ООО «Сервис»Техно»  
Менделеева ул., 153  
(347) 279-90-70

**Ханты-Мансийск**

ИП Климин А.А. (ЦТО «Альфа-Сервис»)  
Обская ул., 29А  
(3467) 30-00-01, 30-00-05

**Чебоксары**

ИП Николаев С.Н.  
И. Франко ул., 3  
(8352) 38-63-92, 31-76-49  
ООО «БТ-Сервис»  
М. Горького пр-т, 26  
(8352) 41-50-50  
ООО «Центр обслуживания  
сложной техники»  
Пирогова ул., 20  
(8352) 43-12-11, 43-95-65

**Челябинск**

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

**Череповец**

ИП Куликов Д.В.  
Строителей пр-т, 28А  
(8202) 22-92-06

ИП Остромская Н.Н.  
(«Ремонт Бытовой Техники»)  
Моченкова ул., 18  
(8202) 54-31-88

**Черкесск**

ИП Батов Р.Х.  
Ленина ул., 340В  
(8782) 27-70-77, 27-30-60

**Чита**

ООО «Прометей»  
Шилова ул., 100  
(3022) 41-51-05, 41-51-07

**Ярославль**

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

Актуальную информацию о наличии  
сервисных центров в вашем регионе  
уточняйте на сайте [www.borg.ru](http://www.borg.ru)  
или по телефону 8 800 700 55 88

