

# BORK

БЛЕНДЕР В501

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# БЛЕНДЕР B501





## НАСАДКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

Удобная насадка для получения соков из свежих цитрусовых фруктов.

Удобство и быстрота работы насадки позволит за считанные минуты приготовить вкусный и полезный напиток.

Два положения насадки (**JUICE** или **BLEND**) для свежевыжатых соков, витаминных коктейлей или питательных смузи.

Заряд бодрости и сил на целый день.



## ШЕСТЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ

Устройство имеет 6 режимов работы: **MIX** и **BLEND** для смешивания, **PULSE** для интенсивной обработки, **LIQUIFY** и **CHOP** для создания смесей, а также **SMOOTHIE** для приготовления смузи.



## ПРОЧНАЯ ЧАША ОБЪЕМОМ 1,5 ЛИТРА

Выполнена из прочного полимера Eastman Tritan™, который не содержит вредных веществ. Ударостойкая, долговечная, легко переносит мойку в посудомоечной машине.



## СИСТЕМА НОЖЕЙ MINI KINETIX

Эффективно измельчает ингредиенты и равномерно смешивает продукт по всему объему чаши.

## БЕЗОПАСНОСТЬ И НАДЕЖНОСТЬ

Высокопрочные материалы, защита от перегрева и плавный пуск двигателя обеспечивают высокую безопасность и надежность.

## УСТРОЙСТВО

Насадка для цитрусовых



Внешняя крышка / мерный стакан

Внутренняя крышка

Чаша из полимера для измельчения

Блок несъемных ножей

Основание с двигателем

Панель управления



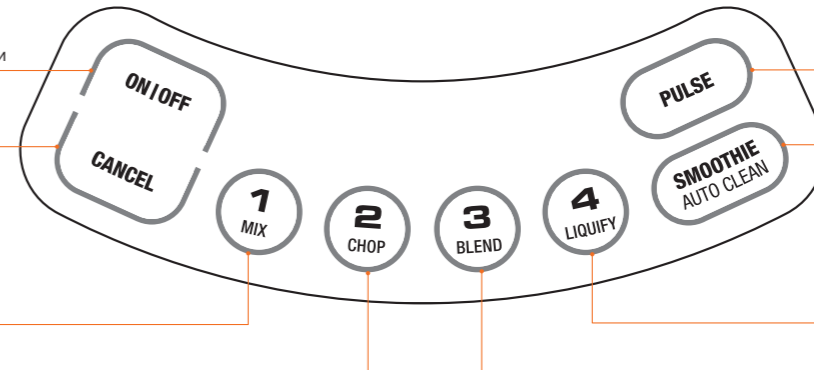
## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Кнопка включения/выключения  
Перевод блендера в режим готовности

Кнопка отмены  
выбранного режима/скорости

Перемешивание

Измельчение



Кнопка режима интенсивной обработки  
**PULSE**

Кнопка режима приготовления смесей  
**SMOOTHIE** / функция самоочистки

Смешивание жидкостей

Взбивание

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите упаковочные материалы и снимите все наклейки с корпуса блендера.
- Промойте чашу блендера, citrusовую насадку, внутреннюю крышку, внешнюю крышку/ 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.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Стационарный блендер идеально подходит для приготовления коктейлей, соусов, смузи, майонеза и детского питания.

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

- Установите основание с двигателем на ровную устойчивую поверхность. Установите чашу на базу блендера.
- Поместите в чашу блендера продукты и плотно закройте крышкой.
- Следите, чтобы уровень наполнения чаши не превышал отметки **MAX**.

- Сверху установите внешнюю крышку/ мерный стакан, повернув по часовой стрелке до щелчка.
- Подключите блендер к электросети.
- Выберите необходимую скорость (1–4), автоматический режим **SMOOTHIE** или режим **PULSE**.

Для отмены выбранной скорости или режима нажмите кнопку **CANCEL** или повторно нажмите на кнопку скорости/выбранного режима.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИТРУСОВОЙ НАСАДКИ

Подходит для приготовления соков из свежих citrusовых фруктов.

- Установите основание блендера на ровную устойчивую поверхность.
- На основание с двигателем установите чашу, сверху установите крышку.
- Затем установите насадку для citrusовых.
- Положение насадки **JUICE** позволит получить свежавыжатый сок из апельсинов, грейпфрутов, лайма, лимона или добавить сок из citrusовых в любой напиток.
- В процессе смешивания, взбивания или перемешивания ингредиентов насадку необходимо повернуть в положение **BLEND**.



- Для добавления ингредиентов во время смешивания снимите крышку вместе с насадкой.

## 4 СКОРОСТИ

**1 MIX** перемешивание

**2 CHOP** измельчение

**3 BLEND** взбивание

**4 LIQUIFY** смешивание жидкостей

**Кнопка ON/OFF** — кнопка включения/выключения. Переводит блендер в режим готовности.

**Кнопка CANCEL** — отмена выбранной скорости/режима.

Добавляйте в блендер ингредиенты комнатной температуры.

## РЕЖИМ PULSE

Режим интенсивной обработки **PULSE** подходит для твердых продуктов, например орехов. В этом режиме блендер работает на максимальной скорости.

- Удерживайте кнопку в режиме **PULSE** короткие отрезки времени, пока не будет достигнута желаемая консистенция.

## 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.

Продукт	Подготовка и использование	Количество	Функции	Время
Сырые овощи	Очистить и нарезать кубиками 1,5–2 см	200 г	CHOP   Скорость 2	10–30 секунд
Орехи	Удалить скорлупу	200 г	CHOP   Скорость 2	10–20 секунд
Панировочные сухари	Нарезать кусочками 2 см	100 г	PULSE	40–50 секунд
Печенье	Разломать на половинки	125 г	PULSE	50–60 секунд
Взбитые сливки	Добавить сахар или ваниль по вкусу	300 мл	MIX   Скорость 1 и PULSE	30–40 секунд
Фруктовый коктейль	Молоко, нарезанные свежие фрукты, мороженое, йогурт, мороженое	800 мл	SMOOTHIE	60 секунд
Пюре из свежих фруктов	Целые ягоды, нарезанные мягкие фрукты, например, персики	250 г	BLEND   Скорость 3	10–30 секунд
Зелень	Только листья	20–30 г	CHOP   Скорость 2	10–15 секунд
Суп-пюре	Охладить до комнатной температуры	800 мл	BLEND   Скорость 3	30–50 секунд
Приправа	Растительное масло, уксус или лимонный сок, специи	250 мл	LIQUIFY   Скорость 4	15–20 секунд
Лед		Не более 8–10 кубиков	PULSE	60 секунд

### 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 и нажмите кнопку **AUTO CLEAN**.
- 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.

Блендер необходимо очищать каждый раз после использования.

Не используйте для чистки блендера абразивные чистящие средства и металлические мочалки.

### Чистка корпуса блендера

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

Чашу блендера вместе с ножами можно мыть в посудомоечной машине.

### ХРАНЕНИЕ

- Перед тем как убрать блендер 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 °С и относительной влажности не более 65%.
- Не кладите на блендер какие-либо предметы.
- Оберегайте прибор от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

Проблема	Решение
Мотор не включается, ножи не вращаются	Убедитесь в правильности установки чаши блендера. 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 <b>PULSE</b>
Блендер перегружен	Удалите часть смеси, нарежьте продукты более мелкими кусочками или обрабатывайте меньшее количество ингредиентов за раз

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].**



- 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).
- Блендер предназначен для смешивания жидкостей и продуктов питания. Используйте блендер по назначению.
- Блендер не предназначен для использования детьми без надлежащего присмотра.
- Перед началом работы убедитесь в том, что прибор правильно и полностью собран.
- Данное устройство предназначено для использования только в домашних условиях.
- Устанавливайте прибор только на сухую ровную горизонтальную поверхность. Не устанавливайте блендер 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 блендер в местах с повышенной влажностью.
- Не перегружайте чашу блендера — не заполняйте ее выше отметки максимального уровня. Чрезмерное количество продуктов может остановить двигатель.
- Добавляйте в блендер ингредиенты комнатной температуры.
- Не оставляйте работающий блендер без присмотра.
- Не смешивайте в блендере горячие продукты и жидкости. Дайте им остыть перед тем, как помещать их в чашу.
- Всегда вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети по окончании использования блендера, а также перед сборкой, разборкой, чисткой, перемещением и перед тем, как убрать на хранение.
- Ножи блендера очень острые и требуют крайне осторожного обращения. Не помещайте руки в чашу блендера, когда он подключен к источнику питания.

- Включайте блендер 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 блендер. Не снимайте крышку и чашу блендера с основания во время работы.
- Не помещайте какие-либо части блендера в микроволновую печь.
- Не используйте чашу в качестве емкости для хранения продуктов.
- Не включайте блендер без продуктов питания и жидкостей.
- Для обеспечения безопасности и правильного функционирования блендера используйте только оригинальные детали BORK.
- Регулярно проверяйте сетевой шнур, вилку сетевого шнура и блендер на предмет повреждений. При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование блендера 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

- 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 8 800 700 55 88.
- При обнаружении неисправностей в работе прибора следует обратиться к разделу **Устранение неисправности**. 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.



### КОКТЕЙЛЬ ИЗ МАНГО, КОКОСОВОГО МОЛОКА И ЛАЙМА

- ½ лайма
  - 400 мл охлажденного обезжиренного кокосового молока
  - 130 г ванильного йогурта
  - 1 измельченный крупный (350–450 г) плод манго
  - 1 ч.л. тонко измельченной цедры лайма
  - 5 кубиков льда
- С помощью цитрусовой насадки выжмите лайм.
  - Добавьте в чашу остальные ингредиенты, включите режим **SMOOTHIE** и дождитесь его завершения.

### ФРУКТОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ НА ЗАВТРАК

- 4 апельсина
  - 250 г очищенной свежей клубники
  - ½ ч.л. натертой апельсиновой цедры
  - 2 ст. л. овсяных хлопьев
  - 100 мл питьевого йогурта
  - мед по вкусу
- С помощью цитрусовой насадки выжмите апельсины в чашу.
  - Поместите ингредиенты в чашу блендера и закройте крышку. Включите режим **SMOOTHIE** и дождитесь его завершения.

### КЛАССИЧЕСКАЯ МАРГАРИТА

- 3 лайма
  - 2 апельсина
  - 60 мл сахарного сиропа
  - 12 кубиков льда
- С помощью цитрусовой насадки выжмите лаймы в чашу блендера.
  - Добавьте остальные ингредиенты и поверните цитрусую насадку в положение **BLEND**.
  - Включите режим **LIQUIFY** (скорость 4) и дождитесь его завершения.
  - При необходимости используйте режим **PULSE**.

### КЛУБНИЧНЫЙ МОХИТО

- 3 шт. клубники
  - 10 шт. листьев мяты
  - 3 ч.л. сахарного песка
  - ½ лимона
  - 30 мл клубничного ликера
  - 30 мл содовой
- С помощью цитрусовой насадки выжмите лимон в чашу блендера.
  - Добавьте остальные ингредиенты и поверните цитрусую насадку в положение **BLEND**.
  - Включите режим **LIQUIFY** (скорость 4) и дождитесь его завершения.
  - При необходимости используйте режим **PULSE**.



## СОУС ПЕСТО

- 1 большой пучок базилика
- 2 зубчика чеснока, разрезанные пополам
- ½ лимона
- 40 г поджаренных кедровых орехов
- 60 г натертого сыра пармезан
- 125 мл оливкового масла
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу

- Выжмите лимон прямо в чашу блендера, используя цитрусовую насадку.
- Поместите все ингредиенты в кувшин блендера в перечисленном порядке и закройте крышку.
- Выберите режим **CHOP** (скорость 2) и, полностью измельчив ингредиенты, получите однородную смесь.

- Полейте соус оливковым маслом, затем перелейте в емкость и поставьте в холодильник.

## ХУМУС

- 1 лимон
- 400 г очищенного и просушенного нута
- 2 зубчика чеснока, разрезанные пополам
- 2 ч.л. пасты тахини
- 1 ст.л. теплой воды
- 1 ч.л. молотого кумина
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- первосортное оливковое масло для приправы
- сладкий перец, подаваемый вместе со свежим турецким хлебом

- Выжмите лимон прямо в чашу блендера, используя цитрусовую насадку.
- Добавьте в чашу блендера зерна нута, пасту тахини, воду и кумин и закройте крышку.

- Выберите режим **BLEND** (скорость 3). Необходимо, чтобы смесь была однородной.
- Переложите соус в чашку. Полейте оливковым маслом и посыпьте перцем. Подается вместе с турецким хлебом.

## МАЙОНЕЗ

- ½ лимона
- 2 яичных желтка
- 1 ч.л. дижонской горчицы
- ¼ ч.л. соли
- 200 г рафинированного светлого оливкового масла

- Выжмите сок лимона в чашу блендера, используя цитрусовую насадку.
- Добавьте в чашу блендера яичные желтки, горчицу и соль и закройте крышку.
- Выберите режим **MIX** (скорость 1) до получения однородной консистенции.
- В процессе смешивания добавьте масло в чашу блендера.
- Перелейте смесь в емкость и поставьте в холодильник.



## КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП-ПЮРЕ

- 40 г сливочного масла
- 1 ст. л. оливкового масла
- 2 тонко нарезанные головки лука-порей
- 750 г крупно нарезанного картофеля
- 1 л куриного бульона
- соль и белый перец по вкусу
- нашинкованный свежий лук-резанец
- Очистите лук и порежьте полукольцами.
- Картофель очистите и порежьте крупными кубиками.
- В кастрюле разогрейте сливочное масло вместе с оливковым и обжарьте лук до прозрачности.

- Затем добавьте картофель и куриный бульон. Доведите все до кипения и варите до готовности картофеля 20–25 минут.
- Необходимо, чтобы готовый картофель остыл, затем все перелейте в чашу блендера.
- Частями измельчайте в блендере картофель вместе с куриным бульоном в режиме **MIX** (скорость 1) до получения однородной консистенции.
- Затем все перелейте в кастрюлю, добавьте соль и перец по вкусу и доведите до кипения.
- Снимите с огня, немного остудите, подавайте с гренками из белого или черного хлеба.

## ОСТРЫЙ МОРКОВНЫЙ СОУС С СЫРОМ ФЕТА

- 500 г моркови
- 2 ст. л. первого сорта оливкового масла и дополнительное его количество для приправы
- 125 г питьевого йогурта
- 3 ч. л. яблочного уксуса
- 1 зубчик чеснока, разрезанный пополам
- 1 ст. л. листьев кинзы
- 1¼ ч. л. молотого кумина
- ½ ч. л. молотого имбиря
- молотый перец чили или кайенский перец, соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- 50 г раскрошенного сыра фета
- Нарезьте морковь ломтиками толщиной 1,5 см.
- Выложите на противень антипригарную бумагу для выпечки. Уложите ломтики моркови на противень и полейте оливковым маслом. Добавьте соль и перец по вкусу. Запекайте в течение 50 минут, при температуре 170°C. Извлеките противень из духового шкафа и оставьте остывать на 10 минут. Переложите ломтики моркови в чашу блендера.
- Добавьте в чашу блендера остатки: оливковое масло, йогурт, уксус, чеснок, кинзу, кумин и имбирь и закройте крышку.
- Выберите режим **BLEND** (скорость 3) и дождитесь, когда смесь станет полностью однородной.

- Переложите соус в чашку. Накройте соус пищевой полиэтиленовой пленкой и поместите в холодильник не менее чем на 1 час для охлаждения.
- Непосредственно перед употреблением тщательно перемешайте с одной половиной сыра фета. Посыпьте блюдо оставшимся сыром фета, полейте оливковым маслом и приправьте листьями кинзы. Подается вместе с хрустящими хлебцами.



### СУП-ПЮРЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

- 150 г шампиньонов
- ½ головки репчатого лука
- ½ моркови
- ½ стебеля сельдерея
- 1 шт. картофеля
- 500 мл воды или молока
- соль и молотый черный перец по вкусу

- Овощи очистите. Шампиньоны, лук, морковь, сельдерея, картофель нарежьте кубиками.
- Затем выложите в кастрюлю овощи, грибы, добавьте воду (молоко), соль, перец.
- Доведите все до кипения и варите до готовности 15–20 минут.

- После окончания приготовления охладите до комнатной температуры. Затем частями перелейте в чашу блендера и измельчите в режиме **MIX** (скорость 1) до получения однородной консистенции.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 1000 Вт

Длина шнура: 1 м

Габариты (В×Ш×Г): 440×190×185 мм

Вес: 2,6 кг

Сделано в Китае

Информация о назначении изделия: устройство предназначено для измельчения пищи и отжима сока из citrusовых фруктов.

Специальные условия реализации не установлены.

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Блендер: 1 шт.

Цитрусовая насадка: 1 шт.

Внешняя крышка/мерный стакан: 1 шт.

Внутренняя крышка: 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 [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 4 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>.

## 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 C805

- Возможность программирования
- Кофемолка с 45 степенями помола
- Функция автоматической утрямбовки
- Автокапучинатор с функцией самоочистки
- Одновременное заваривание кофе и подача пара



БЛЕНДЕР B800

- Мощность — 2000 Вт
- Система ножей Kinetix
- Легкая высокопрочная чаша объемом 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»



ЧАЙНИК K810

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



МУЛЬТИШЕФ U800

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





### 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

## КЛУБ BORK

### Добро пожаловать в Клуб BORK!

Расширенная гарантия, участие в кулинарных мастер-классах известных шеф-поваров, особые условия у партнеров BORK, дополнительные сервисные опции — вот неполный список привилегий, доступных участникам Клуба BORK.

Став членом Клуба, вы оказываетесь в хорошей компании. В Клубе BORK состоят люди, которые обладают хорошим вкусом и индивидуальностью, ценят красивые и функциональные вещи. Такой подход к жизни соответствует ценностям BORK и достоин привилегий, которые получает каждый участник Клуба от нашей компании.

Полную информацию о Клубе BORK вы можете узнать на сайте [club.bork.ru](http://club.bork.ru)



[www.bork.ru](http://www.bork.ru) Актуальная информация и полная линейка техники BORK с возможностью сделать покупку одним нажатием, а также приобрести к технике аксессуары и сменные детали. Электронные версии инструкций и подробные видеоинструкции по сложным вопросам эксплуатации.



[multibork.ru](http://multibork.ru)

Уникальные авторские рецепты для кухонной линейки BORK от лучших шеф-поваров. Мобильная версия в приложении MultiBORK (доступно для iOS и Android).



[facebook.com/BORKrus](https://facebook.com/BORKrus)

Актуальная информация о новинках, рецепты от ведущих шеф-поваров, вопросы и ответы в режиме on-line.



[youtube.com/bork](https://youtube.com/bork)

Видеорецепты, видеоинструкции, обзоры новинок.



[twitter.com/bork\\_rus](https://twitter.com/bork_rus)

Бренд-шеф BORK отвечает на вопросы по рецептуре и использованию техники.



[instagram.com/bork\\_com](https://instagram.com/bork_com)

Профессиональные фотографии и рецепты для кухонной линейки BORK.

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 2 лет 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 законодательством о защите прав потребителей, гарантийный срок и срок службы исчисляются с даты изготовления изделия.

Изделие	БЛЕНДЕР
Модель	B501
Серийный номер	.....
Дата приобретения	.....
Информация о фирме-продавце (наименование, юридический адрес)	.....

Дата изготовления закодирована в серийном номере изделия, например: 1 и 2-й знаки — неделя изготовления; 3 и 4-й знаки — год изготовления; последние 5 цифр — серийный номер.

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет. С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

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 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).

### АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

ООО «Сервис», Москва, 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

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

## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель	B501
Серийный номер	.....
Дата продажи	.....
Подпись покупателя	.....

## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель	B501
Серийный номер	.....
Дата продажи	.....
Подпись покупателя	.....

## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель	B501
Серийный номер	.....
Дата продажи	.....
Подпись покупателя	.....

## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами  
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта .....

.....  
.....  
.....  
.....

Сервисный центр .....

## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами  
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта .....

.....  
.....  
.....  
.....

Сервисный центр .....

## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами  
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта .....

.....  
.....  
.....  
.....

Сервисный центр .....

