

BORK

МИНИ-ПЕЧЬ W500

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МИНИ-ПЕЧЬ W500





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.

Поддон

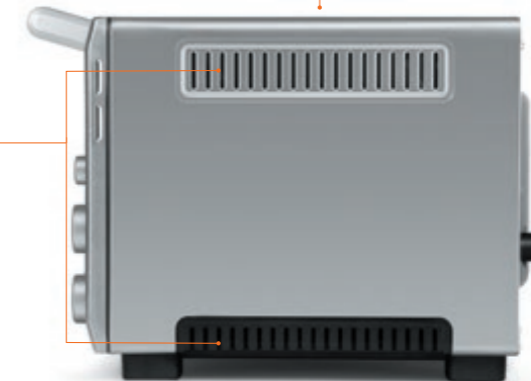


Информативный дисплей

Панель управления

Обозначение уровней положения решетки

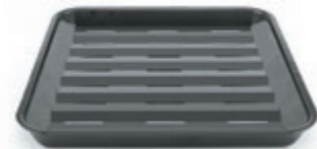
Поверхность для подогрева посуды из керамики



Вентиляционные отверстия



Эмалированный противень для запекания 30 см



Эмалированный противень для гриля 30 см



Круглый противень для пиццы с антипригарным покрытием 33 см



Решетка



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

START/CANCEL — кнопка начала/отмены приготовления.




FUNCTION — выбор режима приготовления.
TEMP/Darkness — регулятор установки температуры приготовления.

Для режимов TOAST, CRUMPET — регулятор установки степени поджаривания.
TIME/Slices — регулятор установки времени приготовления.

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

Правила подключения к розетке

Не прикасайтесь влажными руками к вилке шнура питания. Подключайте устройство только к розетке с заземлением. При отключении прибора от электросети не тяните за шнур; беритесь только за вилку.

-  кнопка функции конвекции
-  кнопка преобразования температуры
-  кнопка функции разморозки

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 50–230°C) и времени приготовления.

Время можно регулировать дополнительно в процессе приготовления продукта.

УРОВНИ ПОЛОЖЕНИЯ РЕШЕТКИ

Уровень положения решетки оказывает значительное воздействие на результат приготовления.


Верхний уровень: ГРИЛЬ, ПОДЖАРИВАНИЕ ТОСТОВ С ОДНОЙ СТОРОНЫ.

Средний уровень: ТОСТЫ, ПИЦЦА, ПЕЧЕНЬЕ.
Нижний уровень: ВЫПЕКАНИЕ, ОБЖАРКА, РАЗОГРЕВ, ПОДОГРЕВ.

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: ВЫПЕКАНИЕ, ОБЖАРКА, ПИЦЦА, ПЕЧЕНЬЕ, РАЗОГРЕВ и ПОДОГРЕВ.

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: ТОСТЫ, ПОДЖАРИВАНИЕ ТОСТОВ С ОДНОЙ СТОРОНЫ, ВЫПЕКАНИЕ, ПЕЧЕНЬЕ и ПИЦЦА. Функция разморозки является стандартной настройкой для режима ПИЦЦА.

Функцию разморозки можно выключить, нажав кнопку .

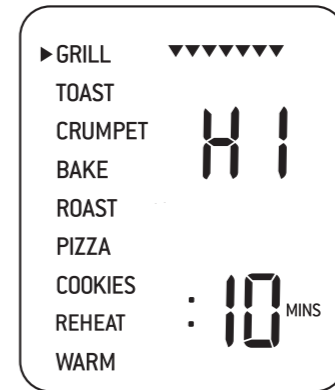
ГРИЛЬ ► GRILL

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 кнопку **START**.

Для приготовления в режиме GRILL 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	12–15 минут
Свинина	15–20 минут
Бекон	10 минут
Баранина	12–15 минут
Куриные крылышки (500 г)	10–15 минут
Грудка или ножка (250 г)	20 минут
Рыба	8–10 минут

ТОСТЫ ► TOAST

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

РЕЖИМ ПОДЖАРИВАНИЯ ТОСТОВ

С ОДНОЙ СТОРОНЫ ► CRUMPET

Идеален 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 кнопку **START**.

При включении функции разморозки дополнительное время будет установлено автоматически.



ВЫПЕКАНИЕ ► BAKE

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

- Выберите режим приготовления BAKE.
- Установите решетку на нижний уровень.
- Настройте температуру (60–230°C) и время приготовления (от 1 минуты до 2 часов).
- Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку **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 ROAST для приготовления разнообразных блюд из мяса и птицы.

- Выберите режим приготовления ROAST.
- Установите решетку на нижний уровень.
- Настройте температуру (60–230°C) и время приготовления (от 10 минут до 2 часов).
- Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку **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 на 500 г
Говядина — ростбиф	30 мин
Свинина — филейная часть	35 мин
Барашек — ножка	30 мин



ПИЦЦА ► PIZZA

Благодаря режиму PIZZA можно плавить и подрумянивать сыр, при этом у пиццы будет хрустящая корочка.

- Выберите режим приготовления PIZZA.
- Установите решетку на средний уровень.
- Настройте температуру (60–230°C) и время приготовления (от 1 минуты до 2 часов).
- Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку **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 функцию разморозки. На дисплее появится индикация Fresh.

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 противень для пиццы на поверхность для подогрева.



ПЕЧЕНЬЕ ► COOKIES

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

- Выберите режим приготовления COOKIES.
- Установите решетку на средний уровень.
- Настройте температуру (60–230°C) и время приготовления (от 1 минуты до 1 часа).
- Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку **START**.

На светодиодном дисплее отобразится индикатор предварительного нагрева PREHEATING.

- После того как прозвучит сигнал, на решетку установите круглый противень с продуктом.

Приготовление начнется автоматически.



РАЗОГРЕВ ► REHEAT

- Выберите режим REHEAT.
- Установите решетку на нижний уровень.
- Настройте температуру (60–230°C) и время разогрева (от 10 минут до 2 часов).
- Чтобы начать разогрев продукта, нажмите кнопку **START**.



ПОДОГРЕВАНИЕ ► WARM

Режим WARM поддерживает пищу в горячем состоянии.

- Выберите режим WARM.
- Установите решетку на нижний уровень.
- Настройте температуру (60–230°C) и время подогрева (от 1 минуты до 2 часов).
- Чтобы начать подогрев продукта, нажмите кнопку **START**.



КУРИЦА ТАНДОРИ

6 порций

- 10–12 куриных голеней на костях без кожи
- 1 стакан натурального йогурта
- 2 лимона
- 1 ст. л. измельченного имбиря
- 1 ст. л. измельченного чеснока
- 2 ч. л. молотого кориандра
- 2 ч. л. молотого тмина
- 1½ ч. л. соли
- ½ ч. л. молотого черного перца
- 1 ч. л. молотой паприки
- 2 ч. л. меда

- Смешайте йогурт, сок лимона, имбирь, чеснок, кориандр, тмин, соль, черный перец, паприку и мед.
- На каждой голени сделайте по 3 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.



ПАЛТУС С ПРИПРАВой ИЗ ШАФРАНА И ТРОПИЧЕСКИМ СОУСОМ

4 порции

- 4×175 г филе палтуса (вместо филе палтуса можно использовать филе другой плоской рыбы, например морского языка или камбалы)
- 2 ч. л. оливкового масла
- 1 лайм, нарезанный на 4 части
- 1 ч. л. соли
- ½ ч. л. молотого черного перца
- 1 ч. л. молотого тмина
- ¼ ч. л. 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.

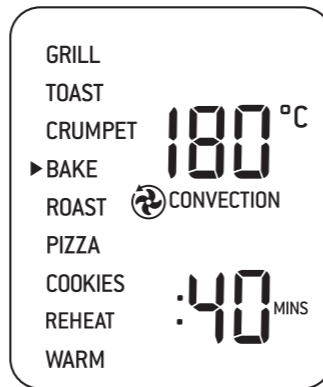


ШОКОЛАДНОЕ ПИРОЖНОЕ С ОРЕХАМИ

24 пирожных

- 150 г/1 стакан самоподнимающейся муки
- 125 г/1 стакан какао-порошка
- 250 г/1 стакан сахарной пудры
- 250 г сливочного масла
- 4 яйца
- 1 ч. л. ванилина
- 140 г темного шоколада
- 125 г / 1 стакан измельченных грецких орехов
- сахарная пудра

- Нагрейте круглый противень и накройте бумагой для выпечки.
- Просейте муку с какао и смешайте с сахаром. Добавьте масло, яйца и ванилин и взбейте до однородной консистенции.
- Добавьте шоколад и орехи.
- Выложите массу на противень.
- Установите решетку на нижний уровень и поставьте на нее противень.
- Введите настройки и запекайте до готовности.
- Разрежьте на 24 квадратика и посыпьте сахарной пудрой.



ПИЦЦА

Тесто

Для 2 пицц диаметром 30 см

- 1 ч. л. меда
- 1¾ ч. л. быстрорастворимых дрожжей
- 2 стакана муки
- 1 ч. л. соли
- 1 ч. л. оливкового масла
- Разведите мед в ¾ 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 2 части. Одну часть раскатайте по противню и сервируйте начинкой по вкусу.

Томатный соус

- 1 кг спелых томатов
- 1 ч. л. соли
- ¼ ч. л. черного перца
- 2 ст. л. оливкового масла
- 3 дольки чеснока
- Разрежьте томаты на 2 части и положите на противень. Посыпьте измельченным чесноком, солью, перцем и полейте оливковым маслом.
- Режим PIZZA: отключите функцию разморозки.

НАЧИНКА ДЛЯ ПИЦЦЫ МАРГАРИТА

- ½ стакана томатного соуса
- 100 г сыра
- листики свежего базилика и орегано
- 1 ч. л. 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 копченого сыра моцарелла
 - 1 ст. л. масла из чили
- Выложите томатный соус на тесто.
 - Декорируйте салями, зелеными оливками, острым перцем и моцареллой.

НАЧИНКА ДЛЯ ПИЦЦЫ АЛЬ САМОНЕ

- ¼ небольшой головки красного лука
 - 1 ст. л. каперсов
 - 2 ст. л. оливкового масла
 - ½ ст. л. белого бальзамического уксуса
 - 1 ст. л. оливкового масла
 - 125 г копченого лосося, тонко нарезанного
 - соль и перец по вкусу
- Тонко нарежьте красный лук.
 - В небольшой емкости смешайте красный лук, каперсы, оливковое масло, уксус, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.
 - Выложите на тесто. Сверху выложите ломтики лосося.

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.

Перед включением печь должна полностью высохнуть.

- Протрите поддон мягкой влажной губкой. Для удаления жира промойте 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.
- Прибор рекомендовано хранить в собранном виде в сухом прохладном месте, изолированном от мест хранения кислот и щелочей, при температуре от 5 до 30 °С и относительной влажности не более 65%.

- Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации.
- Перед эксплуатацией устройства удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют указанным на этикетке устройства.
- Не допускайте попадания инородных тел в корпус прибора, это может привести к его повреждению.
- 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).
- Не оставляйте дверцу печи открытой в режиме работы.
- Не разрешайте детям и людям с ограниченной дееспособностью самостоятельно пользоваться прибором.
- 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 нагревайте жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах, например в закрытых бутылках, поскольку они могут взорваться.
- При использовании противня для гриля обязательно устанавливайте его на противень для запекания.
- При использовании керамической или стеклянной посуды убедитесь в том, что они подходят для применения в печи.
- Будьте внимательны. Во время работы верхняя часть печи и дверца сильно нагреваются.
- 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.
- Не ставьте предметы на поверхность для подогрева во время работы печи.
- Не используйте металлические инструменты для очистки печи.
- 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.
- Транспортировка изделия допускается только в заводской упаковке, а также в зафиксированном вертикальном положении.

- Утилизируйте устройство в соответствии и с соблюдением требований законодательства страны, в которой осуществляется реализация.

Меры по устранению неисправностей

- При обнаружении неисправностей в работе прибора следует обратиться к разделу **Устранение неисправностей**. В случае если неисправность прибора не удалось устранить, немедленно прекратите его использование и передайте в ближайший сервисный центр компании BORK для тестирования, замены или ремонта.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию устройства должны выполняться только представителями уполномоченных сервисных центров компании BORK. Адреса и телефоны сервисных центров можно узнать на сайте www.bork.ru или по телефону 8 800 700 55 88.

Проблема	Решение
Необходимо вернуть настройки по умолчанию	Для восстановления настроек по умолчанию выньте вилку из розетки. Вставьте обратно через 5 секунд
Невозможно выбрать функцию разморозка	Кнопка  доступна лишь при выполнении режимов TOAST, CRUMPET, BAKE, PIZZA и COOKIES
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

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).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В. Частота: 50 Гц

Мощность: 2000–2400 Вт

Объем: 22 л

Габариты (В×Ш×Г): 290×480×420 мм

Вес: 9,5 кг

Сделано в Китае

Информация о назначении изделия: устройство предназначено для разогрева, разморозки и приготовления пищи.

Товар сертифицирован №ТС RU С-DE.AY14.B.00447.

Срок действия — с 30.05.2014 по 29.05.2016

включительно. Орган по сертификации продукции и услуг — ООО «Сертификация-ПТС».

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

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ



Товар сертифицирован. Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав

потребителей» срок службы данного изделия равен 3 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

Информацию о соответствии можно найти по адресу: <http://www.bork.ru>.

Специальные условия реализации не установлены.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мини-печь: 1 шт.

Противень для пиццы (33 см): 1 шт.

Противень для выпекания (30 см): 1 шт.

Противень для гриля (30 см): 1 шт.

Решетка: 1 шт.

Съемный поддон для крошек: 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.

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ





МУЛЬТИШЕФ U803

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



КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ S805

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



БЛЕНДЕР V802

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



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



ГРИЛЬ G802

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

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

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



facebook.com/BORKrus

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



youtube.com/bork

Видеорецепты, видеоинструкции, обзоры новинок.



twitter.com/bork_rus

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



instagram.com/bork_com

Профессиональные фотографии и рецепты для кухонной линейки BORK.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 1 года с даты продажи данного изделия.

Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство пользователя, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен при наличии правильно и разборчиво указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер на изделии должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

При нарушении этих условий и в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены, стерты или перезаписаны, гарантийный талон признается недействительным. В случае если дату продажи установить невозможно, в соответствии с законодательством о защите прав потребителей, гарантийный срок и срок службы исчисляются с даты изготовления изделия.

Изделие	МИНИ-ПЕЧЬ
Модель	W500
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).

Замена в изделии неисправных частей (деталей, узлов, сборочных единиц) в период гарантийного срока не ведет к установлению нового гарантийного срока на все изделие, либо на замененные части.

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

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

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.bogk.ru или по телефону 8 800 700 55 88.

